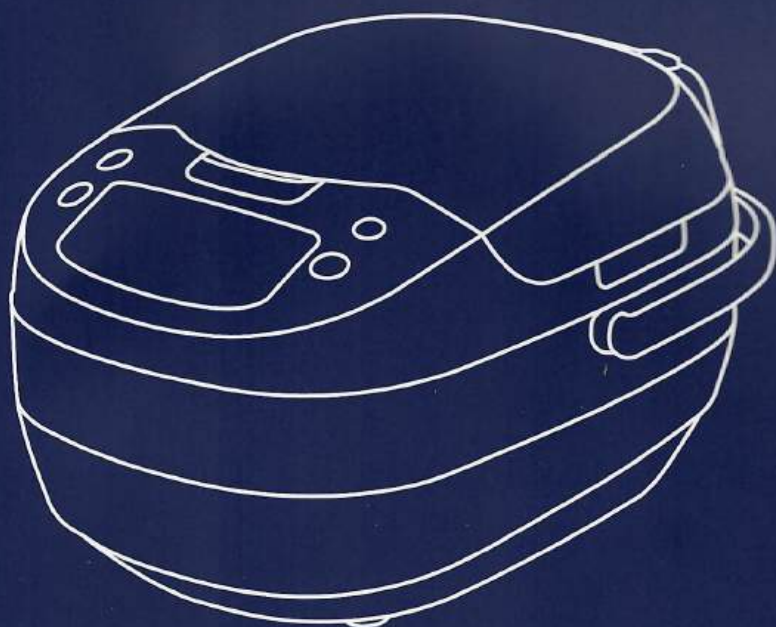


polaris

since 1995



PCM 4003IH

Manual Instruction / Guarantee

Шановний покупцю!

Дякуємо за вибір продукції, що випускається під торговою маркою POLARIS.

Наші вироби розроблені відповідно до високих вимог якості, функціональності та дизайну. Ми впевнені, що Ви задоволені придбанням нового виробу від нашої фірми.

Увага! Перед початком експлуатації приладу уважно прочитайте цей посібник, в якому міститься важлива інформація щодо Вашої безпеки, а також рекомендації щодо правильного використання приладу та догляду за ним.

Збережіть інструкцію разом із гарантійним талоном, касовим чеком, по можливості, картонною коробкою та пакувальним матеріалом.

Зверніть увагу! Внаслідок постійного процесу внесення змін та покращень, між інструкцією та виробом можуть спостерігатися деякі відмінності. Виробник сподівається, що користувач зверне на це увагу.

1	Загальна
2	Сфера ви
3	Опис при
	3.1.
	3.2.
4	Підготови
5	Експлуата
	5.1. П
	5.2 Ф
	5.3 П
	5.4 В
	в реж
	5.5 О
	5.6 Ко
6	Чищення т
7	Реалізація
8	Вимоги щ
9	Загальні в
10	Запобіжні
11	Транспорту
12	Пошук та у
13	Комплекта
14	Технічні хар
15	Інформація
16	Гарантійні з

ЗМІСТ

1	Загальна інформація	4
2	Сфера використання	4
3	Опис приладу	4
	3.1. Влаштування приладу	5
	3.2. Панель керування та дисплей	6
4	Підготовка до роботи	8
5	Експлуатація приладу	9
	5.1. Порядок роботи	10
	5.2 Функція «Відкладений старт»	14
	5.3 Переривання програми	15
	5.4 Вимкнення/увімкнення автоматичного переходу в режим підігрів	15
	5.5 Опис програм	16
	5.6 Коротка таблиця програм приготування	29
6	Чищення та догляд за приладом	31
7	Реалізація	32
8	Вимоги щодо утилізації	32
9	Загальні вказівки з безпеки при роботі з електричною побутовою технікою	33
10	Запобіжні заходи при використанні мультиварки	34
11	Транспортування та зберігання	35
12	Пошук та усунення несправностей	36
13	Комплектація	37
14	Технічні характеристики	37
15	Інформація про сертифікацію	38
16	Гарантійні зобов'язання	39

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ

Цей посібник з використання призначений для ознайомлення з технічними даними, пристроєм, правилами експлуатації та зберігання мультіварки побутової електричної, модель POLARIS PMC 4003IN (далі за текстом – мультіварка, прилад).

2. СФЕРА ВИКОРИСТАННЯ

1. Прилад призначений для побутового та аналогічного застосування за температури та вологості житлового приміщення відповідно до цього Посібника:
 - у пунктах харчування працівників магазинів, офісів, фермерських господарств та інших підрозділів;
 - у місцях, призначених для постійного проживання, а також у готелях;
 - у місцях, призначених для ночівлі та снідання.
2. Прилад не призначений для промислового та комерційного використання, а також обробки нехарчових продуктів.
3. Виробник не несе відповідальності за збитки, що виникли внаслідок неправильного або непередбаченого цим Посібником з використання.

Дисплей

3. ОПИС ПРИЛАДУ

Мультіварка з індукційним нагріванням **PMC 4003IN** – це сучасний багатофункціональний пристрій нового покоління для приготування їжі. Головна перевага індукційного нагріву – високий коефіцієнт корисної дії та максимальна економічність енергоспоживання. Поєднуючи функції плити, духової шафи, пароварки, пристроя для приготування йогурту, мультіварка допоможе вам заощадити місце на кухні. З мультіваркою ви зможете легко та швидко приготувати свої улюблені страви.

Функція «МІЙ РЕЦЕПТ PLUS» створена спеціально для творчих людей. Завдяки можливості самостійно встановлювати температуру та час приготування, ця функція дасть Вам дійсно безмежні можливості для приготування різноманітних страв від найпростіших до кулінарних шедеврів.

Ви швидко оціните перевагу функцій відкладеного старту та автопідігріву страв, які дозволять Вам приготувати страву до певного часу та зберегти її теплі після приготування.

3.1. ВЛАШТУВАННЯ ПРИЛАДУ



АКСЕСУАРИ



3.2. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ ТА ДИСПЛЕЙ



Кнопка	Значення
Дисплей 	Відображає час приготування та температуру приготування, якщо програма дозволяє зміну температури.
 Старт	- Ця кнопка використовується для запуску попередньо вибраної програми приготування. - Натискання кнопки «СТАРТ» під час приготування страви вимикає та вмикає автоматичний перехід у режим ПІДІГРІВ.
 Подожев / отмена	- За допомогою цієї кнопки можна перервати будь-яку програму до завершення. Після цього пристрій перейде в режим очікування. - Якщо прилад перебуває в режимі очікування (програми не запуснені), натискання кнопки «Підігрів/Скасування» запускає режим ПІДІГРІВ з прямим відліком часу. - У режимі вибору програм приготування натискання кнопки скидає налаштування та переводить прилад у режим очікування. - Індикатор кнопки «Підігрів/Скасування», що світиться, сигналізує про ввімкнений режим підігріву або про перехід програми, що виконується після її закінчення в режим підігріву.
 Мой рецепт plus	Кнопка переходу в універсальний 3-ступінчастий режим «МІЙ РЕЦЕПТ PLUS» з ручним налаштуванням часу та температури приготування на кожному етапі. Після переходу в режим «МІЙ РЕЦЕПТ PLUS» повторним натисканням цієї кнопки можна циклічно переміщатися між етапами.



- У за
- Ддс
дс
та
те

Кнопка	Значення
	Активація функції «Відкладений старт» дозволяє приготувати їжу до потрібного часу (див. 5.2).
	- Ця кнопка слугує для вибору однієї із програм приготування. - Кожне натискання кнопки «МЕНЮ» переміщує курсор списку програм, і лунає одноразовий звуковий сигнал.
	За допомогою цих кнопок можна налаштувати час та температуру приготування (якщо передбачено програмою) відповідно до рецепту страви. За зміни часу приготування кнопкою «</години» змінюються години приготування, а кнопкою «>/хвилини» – хвилини. Під час встановлення температури кнопка «<» збільшує значення, а кнопка «>» зменшує.
	
	За допомогою цієї кнопки в режимі вибору та налаштування програми можна перейти від налаштування часу приготування до налаштування температури (якщо налаштування температури передбачено обраною програмою) та назад.

На замітку!



- У ілюстраціях, наведених у цьому Посібнику з експлуатації, використані лише загальні, схематичні зображення.
- Для отримання ідеального кулінарного результату, будь ласка, завжди дотримуйтесь рекомендованого співвідношення інгредієнтів, послідовності їх додавання в чашу згідно з рецептурою страв, зазначених у книзі рецептів, а також дотримуйтесь температурних рекомендацій продуктів, їх свіжості та термінів придатності.

4. ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ

- Відкрийте упаковку, акуратно вийміть прилад, видаліть усі пакувальні та рекламні матеріали.
- Вийміть всі аксесуари та посібник користувача.
- Перевірте комплект поставки (див. розділ «Комплектація»).
- Зніміть усі рекламні наклейки. Протріть корпус приладу вологою губкою.
- Промийте чашу теплою мильною водою без використання агресивних та абразивних засобів для миття.
- Ретельно просушіть.



- Перед початком його вказівок.
- При початковому залишків мастила
- Щоб усунути с прокип'ятити вод парі») протягом 3
- Після закінчення відкритою кришкою сушитися з відкрити



Увага: кільце



5. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

Перед початком експлуатації приладу уважно прочитайте Посібник та дотримуйтесь його вказівок.

При початковому ввімкненні приладу можлива поява диму, пов'язаного з обгоранням залишків мастила, що використовується під час виробництва.

Щоб усунути сторонні запахи, перед першим використанням рекомендується прокип'ятити воду в мультиварці в температурному режимі з кипінням («Варіння на парі») протягом 30 хвилин при заповненні чаші не більше ніж на одну третину.

Після закінчення обробки від'єднайте прилад від мережі, дайте приладу охолонути з відкритою кришкою, злийте воду з чаші, протріть прилад досуха і залиште його сушитися з відкритою кришкою.

Увага: кільце ущільнювача не знімається.



Перед першим використанням, заповніть на 1/3 водою



Прокип'ятіть 30 хв в режимі кипіння



Після закінчення – від'єднайте прилад від мережі, дайте охолонути



Злийте воду з чашки, протріть насухо



Дайте сушитися з відкритою кришкою

5.1. ПОРЯДОК РОБОТИ

1. Відкрийте кришку приладу, натиснувши кнопку замка кришки

- Переконайтеся, що внутрішні та зовнішні частини приладу звільнені від упаковки та не мають забруднень.
- Вийміть чашу з мультиварки.



Увага: Використовуйте тільки оригінальну чашу цієї моделі, що не має вм'ятин та деформацій, не замінійте її чашею від іншої мультиварки або іншої ємності. Це може спричинити несправність приладу.

- Переконайтеся, що між чашею та нагрівальною поверхнею немає сторонніх предметів чи рідини.



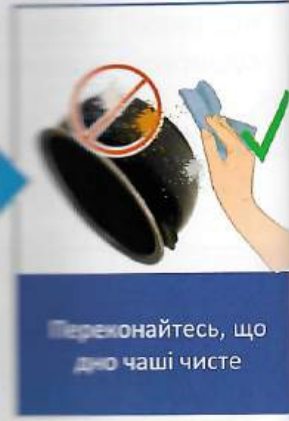
Відкрийте кришку приладу, натиснувши кнопку



Кнопка замка кришки



Вийміть чашу з мультиварки



Переконайтесь, що дно чаші чисте

2. Покладіть потрібні продукти в чашу (крім програми «Смаження»).

- Виконуйте рецепт приготування страви та вказівки в описі програм приготування.
- У програмі «Смаження» поміщайте продукти в чашу тільки після попереднього прогрівання до робочої температури. За програми «Смаження» прогрів здійснюється із встановленою в прилад порожньою чашею, з невеликою кількістю олії на дні чаші. Кришка пристрою під час прогріву повинна бути закрыта.
- У цій програмі мультиварка подає звуковий сигнал, коли досягнуто робочої температури. Відлік часу приготування починається тільки після звукового сигналу.



Помістіть потрібні продукти в чашу



Дотримуйтесь рецепту та програми приготування

3. Встановіть чашу

- Слідкуйте
- Злегка по
- встановит

4. Кришка мультиварки програми приготування

- Дотримуй
- кожної пр



Увага: Відпо

5. Приєднайте пристрій

- Не підкл
- рекоменд
- На диспл
- Прилад з



Увага: Пара

прист

6. Натисканням кнопки

- Кнопка «М
- На панелі

7. Встановіть час приготування

- Послідовним на
- приготування, як
- Діапазон зміни ч



Увага: немо



Встановіть чашу в мультиварку, трохи повертайте внутрішню чашу з боку в бік

Встановіть чашу в мультиварку

- Слідкуйте, щоб чаша була правильно встановлена на нагрівальному елементі.
- Злегка повертайте внутрішню чашу в мультиварці з боку на бік, доки вона не встановиться в потрібному положенні щільно на нагрівальній поверхні.

Кришка мультиварки може залишатися відкритою або закритою залежно від програми приготування та рекомендацій рецепту

- Дотримуйтесь рекомендацій щодо положення кришки, зазначених у описі кожної програми.



Увага! За неправильного положення кришки результат може не відповідати вимогам

Приєднайте пристрій до мережі

- Не підключайте прилад до розетки, якщо не виконані вищезазначені рекомендації.
- На дисплеї з'явиться індикація (----).
- Прилад знаходиться в режимі очікування.



Увага!

Параметри мережі повинні відповідати технічним характеристикам пристрою (див. розділ «Технічні характеристики»)

Натисканням кнопки «МЕНЮ» оберіть програму приготування

- Кнопка «МЕНЮ» перемикає програму приготування на одну вперед.
- На панелі керування назва програми загориться світловим індикатором.

Встановіть час приготування згідно з рецептом страви

Послідовним натисканням кнопок «</ години» або «>/ минuty» встановіть час приготування, якщо в рецепті вказаний час, відмінний від заданого за замовчуванням. Діапазон зміни часу та крок – відповідно до обраної програми приготування.



Увага! Зміна часу приготування під час проходження програми неможлива.



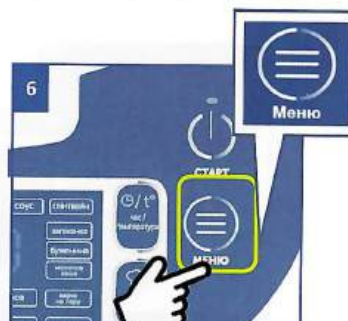
Встановіть чашу в мультиварку, трохи повертайте внутрішню чашу з боку в бік



Дотримуйтесь рекомендацій у рецепті



Приєднайте пристрій до мережі



Виберіть режим приготування, натискаючи «МЕНЮ»

8. Встановіть температуру приготування відповідно до рецепту страви (доступно лише для програм «Смаження», «Варення», «Су-від» та «МІЙ РЕЦЕПТ PLUS»)

- Натисніть кнопку «ЧАС/ТЕМПЕРАТУРА»
- Значення температури, що відображається на дисплеї, почне блимати (тільки для тих програм, де можлива її зміна).
- Послідовним натисканням кнопок «</години» або «>/хвилини» змініть значення температури приготування.
- Діапазон та крок зміни температури – відповідно до обраної програми приготування.



Увага! Зміна температури приготування під час проходження програми неможливе.

9. Запустіть програму приготування

- Натисніть кнопку «СТАРТ». (Якщо ви не натиснете кнопку «СТАРТ» протягом 10 секунд після встановлення параметрів приготування, мультиварка видасть звуковий сигнал і перейде в режим очікування.)
- Мультиварка видасть звуковий сигнал
- Світлові індикатори кнопки «СТАРТ» та назви програми горітимуть протягом усього часу приготування.
- Також на дисплеї загориться індикатор кнопки «ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ», це означає, що після закінчення роботи програми прилад автоматично перейде в режим ПІДІГРІВ, якщо він не був від'єднаний заздалегідь (див. п. 5.4.)
- Прилад не переходить у режим ПІДІГРІВ після завершення програм з температурою приготування менше 80°C.



Увага! При початковому ввімкненні приладу можлива поява диму, пов'язаного з обгоранням залишків мастила, що використовується під час виробництва.

- Під час роботи приладу можливе виникнення «кляцань», пов'язаних із роботою реле. Наявність даного ефекту є нормальною роботою приладу та не свідчить про його несправність.



Встановіть час приготування вручну, якщо це рекомендується в рецепті



Натисканням кнопки «ЧАС/ТЕМПЕРАТУРА» перейдіть до температури



Натисніть кнопку «СТАРТ»



Мультиварка видасть 1 сигнал. Після старту на дисплеї загориться назва програми, час приготування

I. Закінчення програми

Після закінчення роботи мультиварка видасть звуковий сигнал.

Індикатор кнопки «СТАРТ» згасне.

Прилад перейде в режим ПІДІГРІВ, якщо він не був вимкнений заздалегідь (див. п. 5.4.).

Відобразиться прямий відлік часу, який показує, скільки підігрівається страва.

Вимкніть пристрій

Відключіть прилад від мережі.

Відкрийте кришку та вийміть чашу з продуктом, дотримуючись обережності – продукт у чаші може бути гарячим.

Перш ніж приступити до чищення приладу, дайте йому охолонути.

 Під час роботи приладу можливе виникнення «клацань», пов'язаних із роботою реле. Це не дефект!	10   1 x  - Бип! Після закінчення - мультиварка видасть звуковий сигнал і перейде в режим ПІДІГРІВ	11  Вимкніть підігрів (якщо увімкнено), від'єднайте пристрій від мережі, дайте йому охолонути
---	--	---

5.2. ФУНКЦІЯ «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ»

Функція «Відкладений старт» дозволяє приготувати їжу до потрібного часу.

- Максимальний час закінчення терміну приготування може становити 24 години.



Однак, будь ласка, не відкладайте початок роботи програми, якщо в інгредієнтах страви є швидкопсувні продукти.

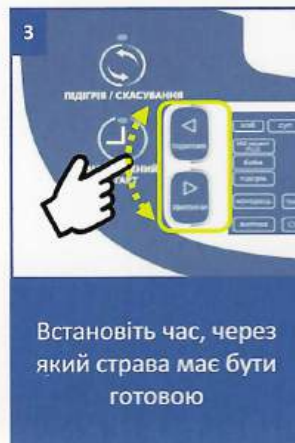
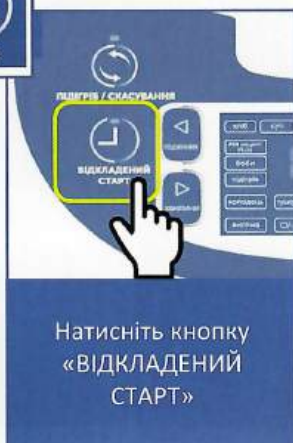


Функція «Відкладений старт» є доступною для всіх програм.

- У програмі «Смаження», «Варіння на парі», зворотний відлік часу вмикається після досягнення робочої температури, тому закінчення приготування може наступити трохи раніше або пізніше встановленого для «Відкладеного старту» часу (залежно від заповнення чаші).

Для активації режиму «Відкладений старт»:

- Оберіть програму приготування за допомогою кнопки «МЕНЮ».
- Вкажіть параметри програми (час і температуру, де це можливо).
- Натисніть кнопку «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ».
- Світлиться індикатор кнопки «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ».
- За допомогою кнопок «</ години» або «>/ хвилини» встановіть час, через який страва повинна бути готова. Таймер під час встановлення часу блимає. Час відстрочення додається до заданого часу приготування.
- Мінімальний крок встановлення часу відстрочення – 1 хвилина, за винятком програм «Смаження» та «Варіння на парі».
- Натисніть кнопку «СТАРТ».
- Мультиварка видасть звуковий сигнал, почнеться зворотний час.
- Коли час відстрочення підійде до кінця, індикатор кнопки «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ» згасне, і мультиварка почне виконання програми із заданими параметрами.
- Зворотний відлік часу продовжиться відповідно до установок обраної програми.



За неоп
кнопку
режим с



5.4. В

Ви можете
закінчення

- Для цього
- Прилад
- «ПІДІГРІ
- Для по
- світлови



На з
тем

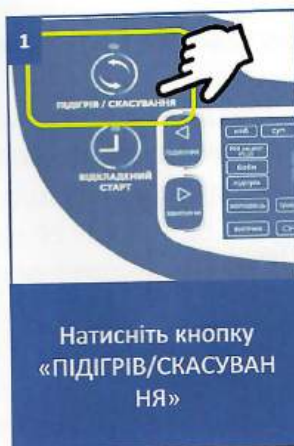
5.3. ПЕРЕРИВАННЯ ПРОГРАМИ

За необхідності Ви можете перервати проходження програми будь-коли. Натисніть кнопку «ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ», мультиварка видасть звуковий сигнал і перейде в режим очікування.



Увага!

При вимкненні електроживлення прилад запам'ятовує поточні значення часу та температури. Під час подачі електрики виконання програми продовжується.



Натисніть кнопку
«ПІДІГРІВ/СКАСУВАН
НЯ»



Мультиварка видасть
1 звуковий сигнал та
перейде в режим
очікування

5.4. Вимкнення/ввімкнення автоматичного переходу в режим ПІДІГРІВ

Ви можете заздалегідь вимкнути автоматичний перехід у режим ПІДІГРІВ після закінчення програми.

- Для цього за проходження програми натисніть кнопку «СТАРТ».
- Прилад видасть звуковий сигнал і світловий індикатор кнопки «ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ» згасне.
- Для повторного увімкнення режиму ПІДІГРІВ, знову натисніть кнопку «СТАРТ», світловий індикатор кнопки «ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ» загориться знову.



На замітку! Прилад не переходить автоматично в режим ПІДІГРІВ у програмах з температурою приготування на останньому етапі менш ніж 80°C.



За проходження
програми натисніть
кнопку «СТАРТ».



Прилад видасть
звуковий сигнал і
світловий індикатор
кнопки
«ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ
» згасне

5.5. ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ

«МОЙ РЕЦЕПТ PLUS»

Ця програма дозволяє встановити вручну температуру та час приготування на трьох послідовних етапах, що дозволить Вам приготувати будь-які страви. Можливий вибір і налаштування одного, двох або трьох етапів (ступенів), що автоматично змінюються. Для цієї програми є функція відкладеного старту (див. п.5.2.)

1. Відчиніть кришку приладу, натиснувши кнопку.

- Переконайтеся, що внутрішні та зовнішні частини приладу звільнені від упаковки та не мають забруднень.
- Переконайтеся, що між чашею та нагрівальною поверхнею немає сторонніх предметів чи рідини.

2. Додайте необхідні інгредієнти згідно з рецептурою до чаші

- Дотримуйтесь рекомендованого співвідношення інгредієнтів та послідовності їх додавання до чаші.

3. Встановіть чашу в мультиварку

- Завжди перевіряйте правильність встановлення чаші.
- Закрийте кришку або залиште її відкритою залежно від вимог рецепту



Увага! Якщо кришка у неправильному положенні, результат може не відповідати вимогам.

4. Увімкніть прилад

- На дисплеї з'явиться індикація «----».
- Прилад знаходиться в режимі очікування.
- Не підключайте прилад до розетки, якщо не виконані вищезазначені рекомендації.
- Параметри мережі повинні відповідати технічним характеристикам пристрою (див. розділ «Технічні характеристики»).



Відчиніть кришку пристрою, натиснувши зверху на клавішу



Вийміть чашу



Помістіть продукти



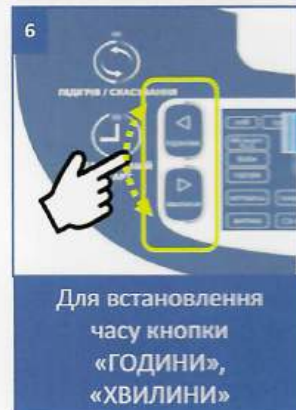
Встановіть чашу назад



Увімкніть прилад



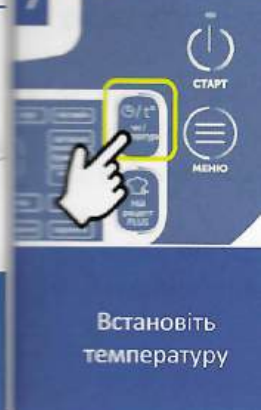
Увімкніть прилад



Для встановлення часу кнопки «ГОДИНИ», «ХВИЛИНИ»



Дотримуйтесь рецепту



Встановіть температуру

- 5. Натисніть кнопку «СТАРТ»
- На панелі керування з'явиться індикація «СТАРТ»
- На дисплеї з'явиться час приготування.
- На дисплеї почне відлік часу.

6. Встановіть час приготування

- Послідовним натисканням кнопки «ГОДИНИ» встановити час приготування.
- Максимальна температура: 100°C
- Максимальна температура: 100°C
- Крок зміни часу: 1 хвилину, 5 хвилин, 10 хвилин, 20 хвилин
- Тривалість етапу: 10 хвилин, 20 хвилин, 30 хвилин, 40 хвилин, 50 хвилин, 60 хвилин, 70 хвилин, 80 хвилин, 90 хвилин, 100 хвилин, 120 хвилин, 150 хвилин, 180 хвилин, 200 хвилин, 240 хвилин, 300 хвилин, 360 хвилин, 480 хвилин, 720 хвилин, 1440 хвилин

7. Встановіть температуру приготування

- Натисніть кнопку «ТЕМПЕРАТУРА»
- Послідовним натисканням кнопки «ТЕМПЕРАТУРА» встановити температуру приготування.
- Діапазон зміни температури: 100°C - 160°C
- Крок зміни температури: 10°C

8. Перейдіть до наступного етапу приготування

- Натисніть кнопку «СТАРТ»
- На дисплеї з'явиться індикація «СТАРТ»
- За наведеним вибором від 1 до 3

5. Натисніть кнопку «МІЙ РЕЦЕПТ PLUS»

- На панелі керування загоряться світловий індикатор «МІЙ РЕЦЕПТ PLUS» і блиматиме світловий індикатор кнопки «СТАРТ».
- На дисплеї загориться індикатор першого етапу та час приготування для першого етапу.
- На дисплеї почне блимати час приготування.

6. Встановіть час приготування на першому етапі згідно з рецептом

- Послідовним натисканням кнопок «</ години» та «>/хвилини» встановіть час приготування.

Максимальна тривалість роботи всіх трьох етапів програми «МІЙ РЕЦЕПТ PLUS» – 16 годин.

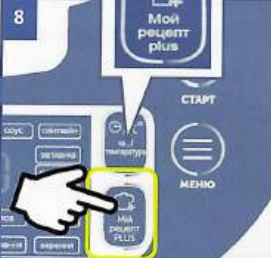
- Максимальна тривалість одного етапу – 4 години.
- Крок зміни часу натисканням кнопок «</ часи» та «>/ минути» змінний:
 - 1 хвилина в діапазоні від 5 до 45 хвилин,
 - 5 хвилин – від 45 хвилин до 1 години 30 хвилин,
 - 10 хвилин – від 1 години 30 хвилин до 3 годин,
 - 20 хвилин – від 3 годин до 10 годин.
- Тривалість етапів із температурою приготування понад 140°C – не більше 3 годин.

7. Встановіть температуру приготування згідно з рецептом

- Натисніть кнопку «ЧАС/ТЕМПЕРАТУРА»
- Послідовним натисканням кнопок «</ години» та «>/хвилини» встановіть час приготування.
- Діапазон зміни температури може змінюватись від 35 до 160°C.
- Крок зміни температури 5°C у діапазоні від 35 до 110°C та 10°C у діапазоні від 110 до 160°C.

8. Перейдіть до програмування наступного етапу

- Натисніть кнопку «МІЙ РЕЦЕПТ PLUS».
- На дисплеї засвітиться індикація другого етапу та час приготування за замовчуванням.
- За наведеним алгоритмом, запрограмуйте необхідну кількість етапів приготування від 1 до 3

 Встановіть температуру	 8 Перейдіть до програмування наступного етапу: натисніть «МІЙ РЕЦЕПТ PLUS»	 9 Запустіть програму Натисніть кнопку «СТАРТ». Пристрій видасть звуковий сигнал.	 10 Після закінчення роботи мультиварка видасть звуковий сигнал. Індикатор роботи згасне
--	--	--	--

9. Запустіть програму

- Натисніть кнопку «СТАРТ». Пристрій видасть звуковий сигнал.
- Відображається зворотний відлік часу приготування.
- Мультиварка розпочне приготування за заданою програмою.
- Світлові індикатори кнопок «СТАРТ» та «МІЙ РЕЦЕПТ PLUS» горітимуть протягом усього часу приготування.
- Індикатор етапів приготування блимає відповідно до етапу.
- Також загориться індикатор кнопки «ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ» це означає, що після закінчення роботи програми прилад автоматично перейде в режим ПІДІГРІВ, якщо його не було вимкнено заздалегідь (див. п. 5.4.)

10. Закінчення програми

- Після закінчення роботи мультиварка видасть звуковий сигнал. Індикатор роботи згасне.
- Прилад перейде в режим ПІДІГРІВ.
- Відобразиться прямий відлік часу, який показує, скільки підігрівається страва.

11. Вимкніть пристрій

«ХЛІБ»

Програма «Хліб» слугує для випікання хліба із попередньо замішаного тіста. Програма є двоступінчастою.

1. **Перший етап** – вистоювання тіста, що відбувається за низької температури приготування.
2. **Другий етап** – випічка, що здійснюється за високої температури.

Під час приготування у цій програмі **кришка має бути закрита**.

Для цієї програми є функція відкладеного старту (див. п.5.2.)

Порядок роботи:

- Додайте необхідні інгредієнти згідно з рецептурою до чаші. Встановіть чашу в мультиварку.
- Час приготування за замовчуванням для цієї програми – 2 години на 1 етапі та 1 година на другому.
- Діапазон часу приготування на другому етапі може змінюватись від 30 хвилин до 2 години 30 хвилин з кроком 5 хвилин.
- Запустіть програму, натиснувши кнопку «СТАРТ».
- Після закінчення програми мультиварка видасть звуковий сигнал і автоматично перейде в режим ПІДІГРІВ з прямим відліком часу (див. п.5.4).

«СУП»

Програма «Суп» призначена для приготування супу.

Під час приготування цієї програми мультиварка видасть звуковий сигнал.

Для цієї програми є функція відкладеного старту.

Виконуйте вказівки розділу «Порядок роботи».

Порядок роботи.

- Додайте необхідні інгредієнти до чаші мультиварки.
- Попереднє обсмажуйте м'ясо.
- Час приготування за замовчуванням – 2 години.
- Діапазон часу приготування – від 30 хвилин до 2 годин.
- Запустіть програму, натиснувши кнопку «СТАРТ».
- Після закінчення програми мультиварка перейде в режим ПІДІГРІВ.

«КРУПА»

Програма призначена для приготування каш.

Під час приготування цієї програми мультиварка видасть звуковий сигнал.

Для цієї програми є функція відкладеного старту.

Виконуйте вказівки розділу «Порядок роботи».

Порядок роботи.

- Додайте необхідні інгредієнти до чаші мультиварки.
- Час приготування за замовчуванням – 1 година.
- Діапазон часу приготування – від 30 хвилин до 2 годин.
- Запустіть програму, натиснувши кнопку «СТАРТ».
- Після закінчення програми мультиварка перейде в режим ПІДІГРІВ.



Рекомендація! Після закінчення приготування залишати страву в мультиварці.

Програма «Суп» призначена для приготування супів, бульйонів та інших страв.

Під час приготування цієї програми рекомендується залишати **кришку закритою**.

Для цієї програми є функція відкладеного старту (див. п.5.2.)

Дивіться вказівки розділу 5.1.

Порядок роботи.

Додайте необхідні інгредієнти згідно з рецептурою до чаші. Встановіть чашу в мультиварку.

Попереднє обсмажування інгредієнтів здійснюється у програмі «Смаження».

Час приготування за замовчуванням для цієї програми – 1 год.

Діапазон часу приготування може змінюватись від 30 хвилин до 4 годин з кроком 10 хвилин. Запустіть програму, натиснувши кнопку «СТАРТ».

Після закінчення програми мультиварка видасть звуковий сигнал і автоматично перейде в режим ПІДІГРІВ з прямим відліком часу (див. п.5.4).

КРУПА»

Програма призначена для приготування корисних розсипчастих гарнірів з круп.

Під час приготування цієї програми рекомендується тримати **кришку зачиненою**.

Для цієї програми є функція відкладеного старту (див. п.5.2.)

Дивіться вказівки розділу 5.1.

Порядок роботи.

Додайте необхідні інгредієнти згідно з рецептурою до чаші. Встановіть чашу в мультиварку.

Час приготування за замовчуванням для цієї програми – 40 хвилин.

Діапазон часу приготування може змінюватись від 20 хвилин до 2 годин з кроком 5 хвилин.

Запустіть програму, натиснувши кнопку «СТАРТ».

Після закінчення програми мультиварка видасть звуковий сигнал і автоматично перейде в режим ПІДІГРІВ з прямим відліком часу (див. п.5.4).



Рекомендація! Після закінчення програми «Крупа» не рекомендується залишати страву в режимі ПІДІГРІВ більш ніж на 15 хвилин.

«СОУС»

Ця програма призначена для приготування різних соусів та підлив.

Під час приготування цієї програми рекомендується залишати кришку зачиненою.

Для цієї програми є функція відкладеного старту (див. п.5.2.)

Виконуйте вказівки розділу 5.1.

Порядок роботи.

- Додайте необхідні інгредієнти згідно з рецептурою до чаші.
- Встановіть чашу в мультиварку.
- Час приготування за замовчуванням для цієї програми – 30 хвилин.
- Діапазон часу приготування може змінюватись від 10 хвилин до 1 години мінімальним кроком 5 хвилин. Запустіть програму, натиснувши кнопку «СТАРТ».
- Після закінчення програми мультиварка видасть звуковий сигнал і автоматично перейде в режим ПІДІГРІВ з прямим відліком часу (див. п.5.4).

«ЗАПІКАНКА»

Ця програма призначена для виготовлення запіканок.

Під час приготування цієї програми рекомендується тримати кришку зачиненою.

Для цієї програми є функція відкладеного старту (див. п.5.2.)

Виконуйте вказівки розділу 5.1.

Порядок роботи.

- Додайте необхідні інгредієнти згідно з рецептурою до чаші.
- Встановіть чашу в мультиварку.
- Час приготування за замовчуванням для цієї програми – 1 год.
- Діапазон часу приготування може змінюватись від 40 хвилин до 1 години 30 хвилин мінімальним кроком 10 хвилин. Запустіть програму, натиснувши кнопку «СТАРТ».
- Після закінчення програми мультиварка видасть звуковий сигнал і автоматично перейде в режим ПІДІГРІВ з прямим відліком часу.

«СМАЖЕННЯ»

Програма «Смаження» призначена для приготування продуктів природи.

Попередній продукт повинен бути замороженим та закритою кришкою. Після закінчення програми продукт та смаження.



Увага!

Не залишайте мультиварку без нагляду. Для цієї програми рекомендується залишати кришку зачиненою. Виконуйте вказівки розділу 5.1.

Порядок роботи.

- Налийте в чашу необхідну кількість продукту.
- Час приготування за замовчуванням для цієї програми – 10 хвилин. Діапазон часу приготування може змінюватись від 10 хвилин до 1 години мінімальним кроком 5 хвилин. Запустіть програму, натиснувши кнопку «СТАРТ».
- Після закінчення програми мультиварка видасть звуковий сигнал і автоматично перейде в режим ПІДІГРІВ з прямим відліком часу.

«ГЛІНТВЕЙН»

Програма призначена для приготування глінтвейну.

Під час приготування цієї програми рекомендується залишати кришку зачиненою.

Для цієї програми є функція відкладеного старту (див. п.5.2.)

Порядок роботи.

- Покладіть продукт в чашу мультиварки.
- Час за замовчуванням для цієї програми – 1 година. Діапазон часу приготування може змінюватись від 1 години до 1 години 30 хвилин мінімальним кроком 5 хвилин. Запустіть програму, натиснувши кнопку «СТАРТ».
- Після закінчення програми мультиварка видасть звуковий сигнал і автоматично перейде в режим ПІДІГРІВ з прямим відліком часу.

«СМАЖЕННЯ»

Програма «Смаження» слугує для обсмажування продуктів. Залежно від рецептури та природи продуктів можна вибрати необхідні тимчасові та температурні режими.

Попередній прогрів за програми «Смаження» повинен проводитися без продукту із закритою кришкою. Після сигналу про прогрівання слід відкрити кришку, помістити продукт та смажити із відкритою кришкою.



Увага!

Не залишайте мультиварку без нагляду в режимі «Смаження».

Для цієї програми є функція відкладеного старту (див. п.5.2.)

Виконуйте вказівки розділу 5.1.

Порядок роботи.

Налийте в чашу невелику кількість олії, достатньої для обсмажування.

Час приготування за замовчуванням для цієї програми – 30 хвилин.

☐ Діапазон часу приготування може змінюватись від 10 хвилин до 1 години з кроком 5 хвилин.

☐ Діапазон температури приготування може змінюватись від 100 до 160°C з кроком 10°C.

Запустіть програму, натиснувши кнопку «СТАРТ».

Поставте продукти у чашу після звукового сигналу про прогрівання чаші.

Під час смаження необхідно помішувати, перевертати продукт та контролювати його готовність. Якщо готовність страви настала раніше закінчення встановленого часу приготування, вимкніть прилад вручну натисканням кнопки «ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ».

Після закінчення програми мультиварка видасть звуковий сигнал і автоматично перейде в режим ПІДІГРІВ з прямим відліком часу (див. п.5.4).

«ГЛІНТВЕЙН»

Програма призначена для готування глінтвейну.

Під час приготування цієї програми **рекомендується тримати кришку зачиненою.**

Для цієї програми є функція відкладеного старту (див. п.5.2.)

Порядок роботи.

Покладіть продукти в чашу. Встановіть чашу в мультиварку.

Час за замовчуванням для цієї програми – 30 хвилин.

Діапазон часу приготування може змінюватись від 20 до 40 хвилин з мінімальним кроком 5 хвилин.

Запустіть програму, натиснувши кнопку «СТАРТ». Після закінчення програми мультиварка видасть звуковий сигнал і автоматично перейде в режим ПІДІГРІВ з прямим відліком часу.

«БОБИ»

Ця програма призначена для приготування страв із бобових.

Під час приготування цієї програми рекомендується тримати кришку зачиненою.

Для цієї програми є функція відкладеного старту (див. п.5.2.)

Виконуйте вказівки розділу 5.1.

Порядок роботи.

- Додайте необхідні інгредієнти згідно з рецептурою до чаші. Встановіть чашу в мультиварку.
- Час приготування за замовчуванням для цієї програми – 1 год.
- Діапазон часу приготування може змінюватись від 1 до 4 годин з мінімальним кроком 10 хвилин.
- Запустіть програму, натиснувши кнопку «СТАРТ». Після закінчення програми мультиварка видасть звуковий сигнал і автоматично перейде в режим ПІДІГРІВ з прямим відліком часу.

«БУЖАНИНА»

Програма призначена для запікання буженини.

Під час приготування цієї програми рекомендується тримати кришку зачиненою.

Виконуйте вказівки розділу 5.1.

Порядок роботи.

- Додайте необхідні інгредієнти до чаші. Встановіть чашу в мультиварку.
- Час приготування за замовчуванням для цієї програми – 40 хвилин.
- Діапазон часу може змінюватись від 30 хвилин до 1 години з кроком 5 хвилин. Запустіть програму, натиснувши кнопку «СТАРТ».
- Після закінчення програми мультиварка видасть звуковий сигнал і автоматично перейде в режим ПІДІГРІВ з прямим відліком часу.

«МОЛОЧНА»

Програма призначена для приготування страв із молочних продуктів.

Під час приготування цієї програми рекомендується тримати кришку зачиненою.

Для цієї програми є функція відкладеного старту (див. п.5.2.)

Порядок роботи.

- Додайте необхідні інгредієнти до чаші. Встановіть чашу в мультиварку.
- Час приготування за замовчуванням для цієї програми – 1 год.
- Діапазон часу приготування може змінюватись від 1 до 4 годин з мінімальним кроком 10 хвилин.
- Запустіть програму, натиснувши кнопку «СТАРТ». Після закінчення програми мультиварка видасть звуковий сигнал і автоматично перейде в режим ПІДІГРІВ з прямим відліком часу.

«ХОЛОДЕЦЬ»

Програма «Холодець» призначена для приготування холодця.

Під час приготування цієї програми рекомендується тримати кришку зачиненою.

Для цієї програми є функція відкладеного старту (див. п.5.2.)

Порядок роботи.

- Додайте необхідні інгредієнти до чаші. Встановіть чашу в мультиварку.
- Час приготування за замовчуванням для цієї програми – 40 хвилин.
- Діапазон часу може змінюватись від 30 хвилин до 1 години з кроком 5 хвилин.
- Запустіть програму, натиснувши кнопку «СТАРТ».
- Після закінчення програми мультиварка видасть звуковий сигнал і автоматично перейде в режим ПІДІГРІВ з прямим відліком часу.

«МОЛОЧНА КАША»

Програма призначена для приготування молочних супів та каш.

Під час приготування цієї програми рекомендується тримати **кришку зачиненою**.

Для цієї програми є функція відкладеного старту (див. п.5.2.)

Виконуйте вказівки розділу 5.1.

Порядок роботи.

Додайте необхідні інгредієнти згідно з рецептурою до чаші. Встановіть чашу в мультіварку.

- Час приготування за замовчуванням для цієї програми – 1 год. Діапазон часу приготування може змінюватись від 10 хвилин до 1 години 30 хвилин з кроком 5 хвилин.
- Запустіть програму, натиснувши кнопку «СТАРТ».
- Після закінчення програми мультіварка видасть звуковий сигнал і автоматично перейде в режим ПІДІГРІВ з прямим відліком часу (див. п.5.4).
- Після закінчення програми «Молочна каша» не рекомендується залишати страву в режимі ПІДІГРІВ більш ніж на 15 хвилин.

«ХОЛОДЕЦЬ»

Програма «Холодець» слугує для приготування холодцю.

Під час приготування цієї програми рекомендується тримати **кришку зачиненою**.

Для цієї програми є функція відкладеного старту (див. п.5.2.)

Виконуйте вказівки розділу 5.1.

Порядок роботи.

- Додайте необхідні інгредієнти згідно з рецептурою до чаші. Встановіть чашу в мультіварку.
- Час приготування за замовчуванням для цієї програми – 6 годин.
- Діапазон часу приготування може змінюватись від 2 до 8 годин з кроком в 1 годину.
- Запустіть програму, натиснувши кнопку «СТАРТ».
- Після закінчення програми мультіварка видасть звуковий сигнал і автоматично перейде в режим ПІДІГРІВ з прямим відліком часу (див. п.5.4).

«РОЗІГРІВ»

Програма призначена для підігріву готових страв.

Під час приготування цієї програми рекомендується тримати кришку зачиненою.

Деякі страви під час розігріву вимагають контролю ступеня розігріву, помішування та перевертання, при цьому допускається відчинення кришки.

За досягнення продукту необхідного ступеня розігріву до закінчення часу програми, вимкніть програму вручну натисненням кнопки «ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ».

Для цієї програми є функція відкладеного старту (див. п.5.2.)

Виконуйте вказівки розділу 5.1.

Порядок роботи.

- Помістіть готову страву, яку Ви хочете підігріти, у чашу. Встановіть чашу в мультиварку.
- Час приготування за замовчуванням для цієї програми – 20 хвилин.
- Діапазон часу приготування може змінюватись від 10 хвилин до 1 години з кроком 5 хвилин.
- Запустіть програму, натиснувши кнопку «СТАРТ».
- Після закінчення програми мультиварка видасть звуковий сигнал і автоматично перейде в режим ПІДІГРІВ з прямим відліком часу (див. п.5.4).

«ТУШКУВАННЯ»

Ця програма призначена для приготування рагу, м'ясних та овочевих страв.

Температура, що підтримується, дозволяє зберегти корисні властивості продуктів.

Під час приготування цієї програми рекомендується залишати кришку закритою.

Для цієї програми є функція відкладеного старту (див. п.5.2.)

Виконуйте вказівки розділу 5.1.

Порядок роботи.

- Додайте необхідні інгредієнти згідно з рецептурою до чаші. Встановіть чашу в мультиварку.
- Попереднє обсмажування інгредієнтів здійснюється у програмі «Смаження».
- Час приготування за замовчуванням для цієї програми – 2 години.
- Діапазон часу приготування може змінюватись від 30 хвилин до 8 годин з кроком 30 хвилин.
- Запустіть програму, натиснувши кнопку «СТАРТ».
- Після закінчення програми мультиварка видасть звуковий сигнал і автоматично перейде в режим ПІДІГРІВ з прямим відліком часу (див. п.5.4).

«ПЛОВ»

Ця програма пр

Під час приготу

Для цієї програм

Виконуйте вказі

Порядок роботи.

- Додайте нео
- мультіварку.
- Попереднє об
- Час приготува
- Діапазон часу
- хвилин.
- Запустіть прог
- Після закінче
- перейде в реж

«ТОМЛІННЯ»

Програма «Томл

Страва готується постійно підвищу неповторний сма

Під час приготува

Для цієї програм

Виконуйте вказів

Порядок роботи.

- Додайте необх
- Встановіть чаш
- програмі «Сма
- Час приготуван
- Діапазон часу п
- Запустіть прог
- Після закінчен
- перейде в реж

«ПЛОВ»

Ця програма призначена для виготовлення різних видів плову.

Під час приготування цієї програми рекомендується залишати кришку закритою.

Для цієї програми є функція відкладеного старту (див. п.5.2.)

Виконуйте вказівки розділу 5.1.

Порядок роботи.

Додайте необхідні інгредієнти згідно з рецептурою до чаші. Встановіть чашу в мультиварку.

- Попереднє обсмажування інгредієнтів здійснюється у програмі «Смаження».
- Час приготування за замовчуванням для цієї програми – 1 год.
- Діапазон часу приготування може змінюватись від 20 хвилин до 2 годин з кроком 5 хвилин.
- Запустіть програму, натиснувши кнопку «СТАРТ».
- Після закінчення програми мультиварка видасть звуковий сигнал і автоматично перейде в режим ПІДІГРІВ з прямим відліком часу (див. п.5.4).

«ТОМЛІННЯ»

Програма «Томління» імітує процес приготування страв у руській печі.

Страва готується шляхом дуже довгого і повільного гасіння при температурі, що постійно підвищується, що дозволяє зберегти корисні властивості продуктів і надати їм неповторний смак.

Під час приготування цієї програми рекомендується тримати кришку зачиненою.

Для цієї програми є функція відкладеного старту (див. п.5.2.)

Виконуйте вказівки розділу 5.1.

Порядок роботи.

- Додайте необхідні інгредієнти згідно з рецептурою до чаші.
- Встановіть чашу в мультиварку. Попереднє обсмажування інгредієнтів здійснюється у програмі «Смаження».
- Час приготування за замовчуванням для цієї програми – 5 годин.
- Діапазон часу приготування може змінюватись від 1 до 8 годин з кроком 10 хвилин.
- Запустіть програму, натиснувши кнопку «СТАРТ».
- Після закінчення програми мультиварка видасть звуковий сигнал і автоматично перейде в режим ПІДІГРІВ з прямим відліком часу (див. п.5.4).

«ВАРІННЯ НА ПАРІ»

Програма «Варіння на парі» дозволяє приготувати їжу на парі, зберігаючи вітаміни та корисні властивості продуктів. Спеціальний контейнер для варіння на парі постачається у комплекті з пристроєм.

Під час приготування цієї програми рекомендується тримати кришку зачищеною. Для цієї програми є функція відкладеного старту (див. п.5.2.) Виконуйте вказівки розділу 5.1.

Порядок роботи.

- Налийте в чашу води не більше $\frac{1}{2}$ об'єму чаші та встановіть чашу в мультиварку.
- Для варіння на пару рекомендується наливати 500-700 мл води.
- Поставте продукти в контейнер для варіння на пару, встановіть контейнер на чашу.
- Час приготування за замовчуванням для цієї програми – 5 хвилин.
- Діапазон часу приготування може змінюватись від 5 хвилин до 1 години з кроком 1 хвилина.
- Запустіть програму, натиснувши кнопку «СТАРТ».
- Після закінчення програми мультиварка видасть звуковий сигнал і автоматично перейде в режим ПІДІГРІВ з прямим відліком часу (див. п.5.4).

СУ-ВІД

Програма «Су-від» служить для приготування різноманітних страв у вакуумній упаковці.

Основна перевага Су-від – збереження максимуму користі та смаку продуктів.

Під час приготування цієї програми рекомендується залишати кришку закритою.

Для цієї програми є функція відкладеного старту (див. п.5.2.) Виконуйте вказівки розділу 5.1.

Порядок роботи.

- Час приготування за замовчуванням для цієї програми – 4 години.
- Діапазон часу приготування може змінюватись від 30 хвилин до 12 годин з кроком 5 хвилин.
- Запустіть програму, натиснувши кнопку «СТАРТ».
- Після закінчення програми мультиварка видасть звуковий сигнал і автоматично перейде в режим ПІДІГРІВ з прямим відліком часу (див. п.5.4).

«ВИПІЧКА»

Програма «Випічка» служить для приготування ін...

Під час приготування цієї програми рекомендується залишати кришку закритою. Виконуйте вказівки розділу 5.1.

Порядок роботи.

- Викладіть тісто в форму.



Порада!
випічку б...

- Час приготування за замовчуванням для цієї програми – 30 хвилин.
- Діапазон часу приготування може змінюватись від 30 хвилин до 2 годин з кроком 10 хвилин.
- Запустіть програму, натиснувши кнопку «СТАРТ».
- Час приготування за замовчуванням для цієї програми – 30 хвилин.
- Після закінчення програми мультиварка видасть звуковий сигнал і автоматично перейде в режим ПІДІГРІВ з прямим відліком часу (див. п.5.4).

«ЗАПІКАННЯ»

Програма «Запікання» служить для приготування багатокomпонентних страв.

Під час приготування цієї програми рекомендується залишати кришку закритою.

Для цієї програми є функція відкладеного старту (див. п.5.2.) Виконуйте вказівки розділу 5.1.

Порядок роботи.

- Додайте нагрітий продукт в мультиварку.
- Час приготування за замовчуванням для цієї програми – 30 хвилин.
- Діапазон часу приготування може змінюватись від 30 хвилин до 2 годин з кроком 5 хвилин.
- Запустіть програму, натиснувши кнопку «СТАРТ».
- Після закінчення програми мультиварка видасть звуковий сигнал і автоматично перейде в режим ПІДІГРІВ з прямим відліком часу (див. п.5.4).

«ВИПІЧКА»

Програма «Випічка» слугує для випікання коржів, кексів, пирогів, запіканок та приготування інших страв із вже готового тіста.

Під час приготування цієї програми рекомендується залишати кришку закритою.
Для цієї програми є функція відкладеного старту (див. п.5.2.)
Виконуйте вказівки розділу 5.1.

Порядок роботи.

Викладіть тісто в чашу та розрівняйте.



Порада! Можете змастити чашу вершковим маслом чи маргарином, щоб випічку було легко витягувати.

Час приготування за замовчуванням для цієї програми – 1 год.
Діапазон часу приготування може змінюватись від 30 хвилин до 3 годин 30 хвилин з кроком 10 хвилин.
Запустіть програму, натиснувши кнопку «СТАРТ».
Час приготування випічки залежить від її виду та обсягу.
Після закінчення програми мультиварка видасть звуковий сигнал і автоматично перейде в режим ПІДІГРІВ з прямим відліком часу (див. п.5.4).

«ЗАПІКАННЯ»

Програма «Запікання» служить для запікання овочів, м'яса, риби, приготування багатокомпонентних складних запіканок та інших страв.

Під час приготування цієї програми рекомендується тримати кришку зачиненою.

Для цієї програми є функція відкладеного старту (див. п.5.2.)
Виконуйте вказівки розділу 5.1.

Порядок роботи.

Додайте необхідні інгредієнти згідно з рецептурою до чаші. Встановіть чашу в мультиварку.
Час приготування за замовчуванням для цієї програми – 30 хвилин.
Діапазон часу приготування може змінюватись від 10 хвилин до 2 години 30 хвилин з кроком 5 хвилин.
Запустіть програму, натиснувши кнопку «СТАРТ».
Після закінчення програми мультиварка видасть звуковий сигнал і автоматично перейде в режим ПІДІГРІВ з прямим відліком часу (див. п.5.4).

«ЙОГУРТ»

У програмі «Йогурт» підтримується постійна температура (+38 – +42°C), необхідна для зростання біфідобактерій та отримання прекрасного йогурту із закваски та молока

Під час приготування цієї програми рекомендується тримати кришку зачиненою. Для цієї програми є функція відкладеного старту (див. п.5.2.)

Виконуйте вказівки розділу 5.1.

Порядок роботи.

- Додайте необхідні інгредієнти згідно з рецептурою до чаші.
- Встановіть чашу в мультиварку.
- Час приготування за замовчуванням для цієї програми – 8 годин.
- Діапазон часу приготування може змінюватись від 4 до 12 годин з кроком 30 хвилин.
- Запустіть програму, натиснувши кнопку «СТАРТ».
- Після закінчення програми мультиварка видасть звуковий сигнал і перейде в режим очікування. Після закінчення програми «Йогурт» мультиварка в режим ПІДІГРІВ не переходить.

«ВАРЕННЯ»

Програма призначена для готування варення.

Під час приготування цієї програми рекомендується залишати кришку закритою.

Для цієї програми є функція відкладеного старту (див. п.5.2.)

Виконуйте вказівки розділу 5.1.

Порядок роботи.

- Додайте необхідні інгредієнти згідно з рецептурою до чаші.
- Встановіть чашу в мультиварку.
- Час приготування за замовчуванням для цієї програми – 1 год.
- Діапазон часу приготування може змінюватись від 30 хвилин до 4 годин з кроком 5 хвилин.
- Функція зміни температури 102 – 106 градусів із кроком 2 градуси.
- Запустіть програму, натиснувши кнопку «СТАРТ». Після закінчення програми мультиварка видасть звуковий сигнал і автоматично перейде в режим ПІДІГРІВ з прямим відліком часу (див. п.5.4).

Програма приготування	Час та температура приготування
МОЙ РЕЦЕПТ PLUS	5 хвилин (16 годин максимал тривалість 12 годин максимал тривалість етапу.) Температур 9С.
Хліб	1 етап 2 2 етап 1
Суп	8 хвилин
Крупа	40 хвилин
Заквашення	30 хвилин
Слуз	30 хвилин
Снітвейн	30 хвилин
Варіканка	1 година
Боби	1 година
Вареники	40 хвилин
Розігрів	20 хвилин
Молочна каша	1 година
Колодець	6 годин
Пожиління	5 годин / часу приготування друга – 65 третя – 85 четверта –

5.6. КОРОТКА ТАБЛИЦЯ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ

Програма приготування	Час та температура* приготування за замовчуванням	Регулювання часу та температури	Рекомендації щодо положення кришки	Можливість використовувати функцію «Відкладений старт»
Базовий рецепт PLUS	5 хвилин (16 годин – максимальна сумарна тривалість трьох етапів, 12 годин – максимальна тривалість одного етапу.) Температура: 35 – 160 °C.	Крок зміни часу: 1 хвилина в діапазоні від 5 до 45 хвилин, 5 хвилин – від 45 хвилин до 1 години 30 хвилин, 10 хвилин – від 1 години 30 хвилин до 3 годин, 20 хвилин – від 3 годин до 9 годин 40 хв. 15 хвилин – від 3 годин до 12 годин. Крок зміни температури: 5°C у діапазоні від 35 до 110°C 10°C у діапазоні від 110 до 160°C.	Відчинена / Зачинена	Так
Хліб	1 етап 2 години/ 35 °C	30 хвилин – 2 години 30 хвилин, крок 5 хвилин	Зачинена	Так
	2 етап 1 година/150 °C	30 хвилин – 2 години 30 хвилин, крок 5 хвилин		
Суп	8 хвилин / 105-115°C	30 хвилин – 4 години, крок 10 хвилин	Зачинена	Так
Паста	40 хвилин / 115°C	20 хвилин – 2 години, крок 5 хвилин	Зачинена	Так
Випікання	30 хвилин	10 хвилин – 1 година, крок 5 хвилин 100 – 160°C, крок 10°C	Відчинена	Так
Соус	30 хвилин	10 хвилин – 1 година, крок 5 хвилин	Зачинена	Так
Вівсяний	30 хвилин	20 хвилин – 40 минут, крок 5 хвилин	Зачинена	Так
Випікання	1 година/ 145 °C	40 хвилин – 1 година 30 хвилин, крок 10 хвилин	Зачинена	Так
Випікання	1 година/ 93 °C	1 година – 4 години, крок 10 хвилин	Зачинена	Так
Випікання	40 хвилин/ 140 °C	30 хвилин – 60 минут, крок 5 хвилин	Зачинена	Так
Випікання	20 хвилин / 105°C	10 хвилин – 1 година, крок 5 хвилин	Зачинена	Так
Випікання	1 година / 95°C	10 хвилин – 1 година 30 хвилин, крок 5 хвилин	Зачинена	Так
Випікання	6 годин / 93°C	2-8 годин, крок 1 година	Зачинена	Так
Випікання	5 годин / перша чверть часу приготування 45°C, друга – 65°C, третя – 85°C, четверта – 95°C	1 – 8 годин, крок 10 хвилин	Зачинена	Так

Плов	1 година / 120-125°C	20 хвилин – 2 години, крок 5 хвилин	Зачинена	Так
Варіння на парі	5 хвилин / 115-120°C	5 хвилин – 1 година, крок 1 хвилини	Зачинена	Так
Випічка	1 година / 130°C	30 хвилин – 3 години 30 хвилин, крок 10 хвилин	Зачинена	Так
Су-від	4 години / 75°C	30 хвилин – 12 годин, крок 5 хвилин	Зачинена	Так
Йогурт	8 годин / 38-42°C	4 – 12 годин, крок 30 хвилин	Зачинена	Так
Запікання	30 хвилин / 145°C	10 хвилин – 2 година 30 хвилин, крок 5 хв.	Зачинена	Так
Варення	1 година / 130°C	30 хвилин – 3 години 30 хв., крок 10 хвилин	Зачинена	Так



У програмах з можливістю ручного налаштування температури користувач встановлює необхідну температуру вручну, при цьому готовність продукту залежить від правильності вибору температури і часу приготування.

Температури налаштування автоматичних програм вказані для довідки, їхня зміна в процесі приготування відбувається автоматично без участі користувача.

При цьому в різні моменти роботи програми (залежно від вмісту чаші) температура може відрізнятись від довідкового значення, яке є настановним.

Наприклад: при встановленій температурі 115 °C і наявності в чаші рідини при вимірі температур в чаші не перевищить значення 100 °C (точка кипіння води), при цьому кипіння води в чаші буде інтенсивним. При цьому різниця між встановленим та реальним значеннями температури не є ознакою несправності приладу.

Якщо програма розрахована на варіння (робота з водою), то при википанні або відсутності води в чаші програма автоматично скидається, оскільки температура дна чаші перевищує значення порога безпеки цієї програми. Скидання програми без води є нормальною реакцією системи захисту.

Під час проведення вимірювань слід враховувати наступне:

- Точка виміру температури знаходиться в центрі дна чаші, встановленої в приладі, вимірювання проводиться закріпленим датчиком (термопарою) за зачищеною кришкою приладу.
- Для правильної оцінки значення треба проводити вимірювання протягом усього часу проходження програми з інтервалом часу 30 с. між вимірюваннями.
- На основі отриманих значень складається діаграма температурно-часової залежності, виявляється ділянка, на якій температура циклічно змінюється за відносно незмінних максимальних та мінімальних значень (ділянка термостатування)
- Довідкове значення температури буде між мінімальним і максимальним виміряними значеннями на ділянці термостатування.

Під час вимірювань треба враховувати особливості автоматичних програм:

- Якщо програма розрахована працювати з рідиною (водою), то під час вимірів треба налити чашу 1 л води.
- Якщо програма розрахована працювати без води, вимірювання треба проводити з порожньою чашею.

За наявності у чаші продукту виміряні значення можуть відрізнятись від довідкових через наявність у продуктах різного вмісту рідини (води), кипіння якої не дозволяє температурі в точці виміру піднятися вище 100 °C згідно законів фізики.

Для отримання значень, близьких до реально налаштованих, треба використовувати рідину температурою кипіння, що перевищує задане довідкове значення (наприклад, олія), з масою еквівалентною масі продукту.

6. ЧИСТКА

- Після закінчення роботи приладу слід очистити його від забруднень.
- Не використовуйте абразивні засоби для чищення забруднених поверхонь.
- Якщо залишились краплі рідини, протріть внутрішню поверхню губкою або тканиною.
- Не спускайте парову голівку або трубку приладу.
- Внутрішню чашу приладу можна мити в машині. Під час миття слід обережно розібрати складові частини посудомийної машини, щоб уникнути пошкодження.
- Не допускайте попадання води на електронні компоненти.
- Натисніть кнопку «Вимірювання» на панелі керування.
- Щоразу після закінчення роботи приладу, розташуйте його та встановіть температуру на 115 °C.
- Для помішування використовуйте пластмасову лопатку.
- Не наливайте рідину в чашу приладу.
- Через деякий час приладу можна використовувати для експлуатації.
- Для очищення приладу використовуйте спеціальні засоби.
- Внутрішню кришку приладу можна мити в машині.



Увага! К

6. ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

Після закінчення приготування завжди очищайте мультиварку від залишків їжі та забруднень.

Не використовуйте щітки з металевим дротом та розчинником для очищення забруднених частин мультиварки.

Якщо залишки страви прикипіли до внутрішньої чаші, замочіть її перед миттям. Протріть внутрішню чашу після миття.

Не спускайте корпус у воду. Для очищення корпусу використовуйте м'яку вологу губку або тканину.

Внутрішню чашу та контейнер для варіння на парі можна мити у посудомийній машині. Під час миття в посудомийній машині слідкуйте, щоб чаша не пошкодилася об складові частини машини. Дотримуйтесь інструкцій посібника з експлуатації посудомийної машини та опису застосовуваних миючих засобів, щоб уникнути пошкодження чаші, виготовленої з алюмінію з покриттям.

Не допускайте засмічення отвору для випуску пари. Клапан-паровідділювач має знімну конструкцію, регулярно промивайте його водою, щоб уникнути засмічення.

Натисніть кнопку клапана-паровідділювача, розташовану поруч із ним.

Щоразу після приготування необхідно зняти та опорожнити клапан для випуску пари, розташований на задній стінці (див. Малюнки вище). Промийте, просушіть його та встановіть на місце.

Для помішування використовуйте лише дерев'яну лопатку або спеціальну пластмасову ложку, що постачається з приладом.

Не наливайте в чашу оцет, це може її пошкодити.

Через деякий час чаша може змінити колір через те, що контактує з водою та миючими засобами. Це нормальне явище і мультиварка може без побоювань експлуатуватися далі.

Для очищення НЕ використовуйте абразивні речовини.

Внутрішня кришка пристрою має знімну конструкцію. Для зняття внутрішньої кришки натисніть кнопку, розташовану поруч із нею (див. Малюнок нижче).



Увага! Коли внутрішня кришка знята кришка приладу не фіксується!



- Експлуатація п... експлуатації еле...
- Прилад признач...
- Прилад має бути...
- Цей прилад не... фізичні, нервові... коли за такими... використання Л... здійснювати нап...
- Перед введення... експлуатації.
- Щоразу перед в... мережевого дрo...
- Не використовув... використанням...
- Прилад і мереж... спеси, сонячних
- **Увага! Не в... наповнених**
- У жодному разі... вологими рукам...
- У разі падіння... жодному разі не... бути перевірено...
- Увімкніть прил... переконайтеся,...
- **Будь-яке хибне**...
- Прилад може б... Вашої безпеки: ... Не користуйтеся...
- Не використовув... Після закінчення... від мережі.
- Забороняється... вимкнення прил...
- Використання д... на гарантійне об...
- Після використ... оскільки це мо... зберігання.
- Не здійснюйте... кваліфікованими...
- Для ремонту при...

A close-up photograph of the front of a pink and green toy car. The car has a pink upper body and a green lower body. The front features a green grille with a central black bar and two small white circular details. A green circular sticker with a white 'E' is visible on the right side of the hood. The car is positioned on a light-colored surface.

Розташування
паровідділювача
задній стінці
мультитварки



Кнопка зняття
клапана-
паровідділювача



Натисніть на кнопку,
щоб витягти клапан-
паровідділювач



Клапан-
паровідділювач



Клапан-
паровідділювач у
відкритому вигляді

Правила реалізації не встановлені.

Відходи, що утворюються при утилізації виробів, підлягають збору з подальшою утилізацією відповідно до Закону України "Про управління відходами".



Увага! Після закінчення строку служби не викидайте прилад разом з побутовими відходами. Передайте його до спеціалізованого пункту для подальшої утилізації. Цим Ви допоможете захистити довкілля.



Щоб уникнути ризику пожежі, ураження електричним струмом чи травмування під час використання вашого приладу, а також його поломки, суворо дотримуйтесь основних запобіжних заходів під час роботи з приладом, також загальних вказівок щодо безпеки під час роботи з електроприладами.

9. ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ З БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС РОБОТИ З ЕЛЕКТРОПРИЛАДАМИ

Експлуатація приладу повинна проводитись відповідно до «Правил технічної експлуатації електроустановок споживачів».

Прилад призначений виключно для використання у побуті.

Прилад має бути використаний лише за призначенням.

Цей прилад не призначений для використання людьми (включно з дітьми), у яких є фізичні, нервові чи психічні відхилення або брак досвіду та знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їх інструктування щодо використання цього приладу особою, яка відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом.

Перед введенням в експлуатацію цього приладу ретельно прочитайте цей посібник з експлуатації.

Щоразу перед включенням приладу огляньте його. За наявності пошкоджень приладу та мережевого дроту, не вмикайте прилад у розетку.

Не використовуйте прилад після падіння, якщо є видимі ознаки пошкодження. Перед використанням прилад має бути перевірено кваліфікованим спеціалістом.

Прилад і мережевий шнур повинні зберігатися так, щоб вони не потрапляли під вплив спеки, сонячних променів і вологи.

 **Увага! Не використовуйте прилад поблизу ванни, раковини або інших ємностей, наповнених водою.**

У жодному разі не занурюйте прилад у воду чи інші рідини. Не торкайтеся приладу вологими руками. За намокання приладу одразу від'єднайте його від мережі.

У разі падіння приладу у воду негайно від'єднайте його від мережі. При цьому в жодному разі не опускайте руки у воду. Перед повторним використанням прилад має бути перевірено кваліфікованим спеціалістом.

Ввімкніть прилад лише у джерело змінного струму (~). Перед увімкненням переконайтеся, що прилад розрахований на напругу, яка використовується в мережі.

Удє-яке хибне ввімкнення позбавляє Вас права на гарантійне обслуговування.

Прилад може бути увімкнений тільки в мережу із заземленням. Для забезпечення такої безпеки заземлення має відповідати встановленим електротехнічним нормам. Не користуйтеся нестандартними джерелами живлення та пристроями з'єднання.

Не використовуйте прилад поза приміщеннями. Запобігайте ударам об гострі кути. Після закінчення експлуатації, чищення або поломки приладу завжди відмикайте його від мережі.

Забороняється від'єднувати прилад від мережі, тримаючи його за провід. У разі увімкнення приладу від мережі тримайтеся за штепсельну вилку.

Використання додаткових аксесуарів, що не входять до комплектації, позбавляє права на гарантійне обслуговування.

Після використання ніколи не обмотуйте дрід електроживлення навколо приладу, оскільки це може призвести до зламу дроту. Завжди розправляйте дрід на час зберігання.

Не здійснюйте ремонт приладу самостійно. Ремонт повинен проводитись лише кваліфікованими спеціалістами сервісного центру.

Для ремонту приладу можна використовувати тільки оригінальні запасні частини.

10. ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ПІД ЧАС РОБОТИ З МУЛЬТИВАРКОЮ

- У разі використання приладу переконайтеся, що навколо нього є достатньо вільного місця. Прилад повинен знаходитися на відстані не менше 15 см від вогнєнебезпечних об'єктів, таких як меблі, штори та ін.
- Не розміщуйте прилад у безпосередній близькості до стін та меблів, оскільки під час роботи приладу виходить пара, що може викликати зміну кольору та деформацію предметів меблів та покриття стін.
- Не накривайте мультіварку рушником та іншими предметами у процесі роботи, пара повинна виходити вільно.
- У разі використання приладу встановлюйте його на сухій рівній термостійкій поверхні, не допускайте закриття сторонніми предметами, скатертинами, матер'яними покриттями або чимось вентиляційних отворів у дні приладу, оскільки це може призвести до перегріву.
- Перед першим використанням рекомендується прокип'ятити воду у мультіварці в температурному режимі («Варіння на парі») протягом 30 хвилин за заповнення чаші не більше ніж на одну третину для усунення сторонніх запахів.
- Не вмикайте виконання програм на мультіварці без встановленої внутрішньої чаші, не виймайте чашу з мультіварки під час роботи програми.
- Не використовуйте мультіварку поруч із джерелами тепла (газовими або електричними плитами).
- Щоб уникнути опіків, не торкайтеся приладу, що працює. Після закінчення експлуатації дайте мультіварці охолонути.
- Перевірте напругу, перш ніж увімкнути прилад у мережу.
- Не залишайте електроприлад увімкненим у мережу, якщо не готуєте їжу.
- Перед тим, як від'єднати прилад від мережі, переконайтеся, що він знаходиться в режимі очікування, і програма не запущена.
- Ніколи не піднімайте/не пересувайте прилад, доки він під'єднаний до електромережі.
- Не переносьте прилад із внутрішньою чашею, що заповнена продуктами.
- Не торкайтеся внутрішньої чаші під час роботи мультіварки.
- Не стукайте по внутрішній поверхні чаші, не відтирайте її силою та не використовуйте для чищення приладу абразивні очищувачі та агресивні речовини для миття.
- Не використовуйте для перемішування або вилучення продуктів із чаші металеві кухонні речі, вони можуть пошкодити антипригарне покриття. Використовуйте дерев'яне, пластикове або силіконове приладдя.
- Не залишайте кухонне приладдя в чаші в процесі приготування.
- Не використовуйте мультіварку без кільця ущільнювача або якщо воно пошкоджене. Для заміни кільця ущільнювача звертайтеся в авторизований сервісний центр.
- Не залишайте продукти або воду у мультіварці на тривалий час.
- Не заповнюйте чашу продуктами вище за позначку максимального рівня.
- Не наливайте в чашу оцет, це може пошкодити покриття.
- Не використовуйте чашу мультіварки для приготування їжі поза мультіваркою, не нагрівайте її на плиті та інших джерелах тепла.
- Не використовуйте чашу як ємність для змішування та контейнер для зберігання продуктів.

- Не використовуйте...
- Не замінюйте ч...
- Між знімною предметів.
- Під час приготування води в чаші.
- Через деякий час засобами. Це...
- Виробник не напередбачено...



Не ставте на м'яку поверхню.
Ставте прилад лише на тверду



Не залишайте прилад без нагляду під час роботи

11. ТР

- Транспортування правил перев...
- Під час перев...
- Транспортування атмосфер...
- Прилади зберігати навколишню вологістю не інших пар, щ...

Не використовуйте несправну (деформовану) чашу в приладі.

Не замінюйте чашу мультиварки іншою ємністю або чашею від іншої мультиварки.

Між знімною чашею та внутрішнім корпусом не повинно бути жодних сторонніх предметів.

Під час приготування крупи дотримуйтесь рекомендованого співвідношення крупи та води в чаші.

Через деякий час чаша може змінити колір через те, що контактує з водою та миючими засобами. Це нормальне явище і мультиварка може без побоювань експлуатуватися далі.

Виробник не несе відповідальності за збитки, що виникли внаслідок неправильного або непередбаченого цим Посібником з використання.



Не ставте на м'яку поверхню. Ставте прилад лише на тверду



Не піддавайте прилад екстремальним зовнішнім впливам



Не використовуйте прилад поруч із джерелами тепла (газовими або електричними плитами)



Під час роботи не затуляйте вентиляційні отвори на корпусі



Не залишайте прилад без нагляду під час роботи



НІКОЛИ не використовуйте деформовану чашу



Не використовуйте прилад поблизу басейну, ванни, раковини або інших ємностей, заповнених водою



Захищайте прилад від будь-яких ударів

11. ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

- Транспортування приладів проводиться всіма видами транспорту відповідно до правил перевезення вантажів, що діють на транспорті конкретного виду.
- Під час перевезення приладу використовуйте оригінальну упаковку.
- Транспортування приладів має виключати можливість безпосереднього впливу на них атмосферних опадів та агресивних середовищ.
- Прилади зберігаються в закритому сухому і чистому приміщенні при температурі навколишнього повітря не нижче плюс 5°C і не вище плюс 40°C із відотною вологістю не вище 70% та відсутності в навколишньому середовищі кислотних та інших пар, що негативно впливають на матеріали приладів.

12. ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Причина	Спосіб усунення
Індикатор роботи не горить, нагрівальний елемент не працює	1. Проблема із електроживленням. 2. Відмова термозапобіжника через перегрівання (перекриті стороннім предметом або покривом вентиляційні отвори корпусу – порушення вимог експлуатації). 3. Несправність електроніки.	• Перевірте, чи приєднано прилад до мережі • Перевірте надійність з'єднання дроту з роз'ємом на корпусі приладу. • Зверніться за допомогою до авторизованого сервісного центру
Індикатор горить, нагрівальний елемент не працює	Несправність електроніки, несправність нагрівального елемента.	Зверніться за допомогою до авторизованого сервісного центру
Страва надто довго готується	1. Живлення від мережі відсутнє	Перевірте, чи приєднано прилад до мережі
	2. Нагрівальний елемент несправний	Зверніться за допомогою до авторизованого сервісного центру
	3. Внутрішня чаша мультиварки встановлена з перекосом, або деформована, або не відповідає моделі.	Перевірте внутрішню чашу, переконайтеся, що вона встановлена правильно. Деформовану чашу замініть на справну, що відповідає моделі.
	4. Сторонній предмет (забруднення) між нагрівальною пластиною та каструлею	Видаліть сторонній предмет (забруднення)
На дисплеї відображаються коди помилок	Несправність ланцюга термодатчика або перегрів	Остудіть мультиварку. Якщо проблема виявляється на холодному приладі, зверніться за допомогою до авторизованого сервісного центру



Увага! Якщо за допомогою описаних вище кроків Ви не можете вирішити проблему самотужки, зверніться, будь ласка, до сервісного центру.

Приклад

Дріт живлення
Внутрішня чаша
Контейнер для в
Плоска ложка
Столова ложка
Мірна склянка
Посібник з експ.
Гарантійний тал
Книга рецептів
Установка (поліе

1
РМС 40031H – м
Напруга: 220 –
Частота: ~50 Гц
Потужність: 12
Загальний об'є

Додатково мож

Примітка: Вна
виробом мо
користувач зв
<https://iqpolan>

Виробник ма
комплектації
виробництва.
уповноважен

13. КОМПЛЕКТАЦІЯ

Мультиварка	1 шт.
Книжка з рецептів	1 шт.
Внутрішня чаша з антипригарним покриттям	1 шт.
Варильний контейнер для варіння на парі	1 шт.
Силикатна ложка	1 шт.
Металева ложка	1 шт.
Термостійка склянка	1 шт.
Інструкція з експлуатації	
Гарантійний талон	
Набір рецептів	
Пакет (поліетиленовий пакет + коробка)	

14. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель PIP 4003IH – мультиварка побутова електрична торгової марки Polaris

Напруга: 220 – 240 В

Частота: ~50 Гц

Потужність: 1250 Вт

Внутрішній об'єм чаші: 4 л

Додатково можна купити чашу Polaris PIP 4003IH, яка відповідає мультиварці.

Важлива інформація: Внаслідок постійного процесу внесення змін та покращень між інструкцією та виробом можуть спостерігатися деякі відмінності. Виробник сподівається, що користувач зверне на це увагу. Останню версію інструкції Ви можете знайти на сайті <https://iqpolaris.com>

Виробник має право без попереднього повідомлення вносити зміни до конструкції та комплектації виробу, які є результатом робіт з удосконалення конструкції або технології виробництва. У разі потреби, покупець може звернутися до виробника або його уповноваженої особи за актуальною версією інструкції з експлуатації.

15. ІНФОРМАЦІЯ ПРО СЕРТИФІКАЦІЮ

Прилад сертифікований на відповідність вимогам Технічних регламентів та Державних стандартів України



Строк служби виробу: 3 роки

Гарантійний термін: 3 роки з дня купівлі

Гарантійний термін на внутрішню чашу (каструлю): 6 місяців від дня покупки

Термін служби внутрішньої чаші за дотримання правил експлуатації - 3 роки

Дата виробництва вказана на приладі.

Виробник:

НІНБО ХЕНСФОРТ ОВЕРСІЗ ЕЙША ЛІМІТЕД,

№ 158 Доншан Лю, Хушан Чжидео, Цісі, Провінція Чжезцян, КНР

NINGBO HANSFORT OVERSEAS ASIA LIMITED,

No. 158 Dongshan Lu, Hushan Jiedao, Cixi City, Zhejiang Province, PRC

Виготовлено в Китаї.

Імпортёр і уповноважений представник виробника в Україні:

«ТОВ Ренклюд ЛТД»

вул. І.Франка, буд. 18А, офіс 5. м.Київ, 01030, Україна, тел.: +38(044)5996292

Телефон єдиної довідкової служби: +38 (093) 472-11-00

Сервісний центр: Україна, 04060 м.Київ. вул. Щусева, 44

тел.: 0-800-50-30-15, (044) 537-48-45,

Viber (050) 537-48-45

e-mail: nashservice_kiev@foxtrot.ua

16. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

Виріб: Мультиварка побутова електрична

Модель: PMC 4003IH

Ця гарантія діє протягом 36 місяців з підтвердженою датою придбання товарів і передбачає гарантійне обслуговування виробу відповідно до чинного законодавства України.

1. Гарантійні зобов'язання виробника поширюються на всі моделі, що випускаються під торговою маркою «POLARIS» та придбані у уповноважених виробником продавців у країнах, де надається гарантійне обслуговування (незалежно від місця покупки).
2. Виріб купується виключно для особистих побутових потреб. Виріб повинен використовуватися у суворій відповідності до Посібника з експлуатації з дотриманням правил та вимог щодо безпеки.
3. Зобов'язки виробника за гарантією виконуються продавцями – уповноваженими дилерами виробника та офіційними обслуговуючими (сервіс) центрами. Ця гарантія не поширюється на вироби, придбані у продавців, які не уповноважені виробником, які самостійно відповідають перед споживачем відповідно до Російського законодавства.
4. Ця гарантія не поширюється на дефекти та зовнішні зміни виробу, що виникли після передачі товару споживачеві внаслідок:
 - Хімічного, механічного або іншого впливу, потрапляння сторонніх предметів, рідин, комах та продуктів їхньої життєдіяльності всередину виробу;
 - Неправильної експлуатації, що полягає у використанні виробу не за його прямим призначенням, а також встановлення та експлуатації виробу з порушенням вимог Посібника з експлуатації та правил техніки безпеки;
 - Нормальної експлуатації, а також природного зношування, що не впливають на функціональні властивості: механічні пошкодження зовнішньої або внутрішньої поверхні (вм'ятини, подряпини, потертості), природні зміни кольору металу, в т.ч. поява райдужних та темних плям, а також - корозії на металі у місцях пошкодження покриття та непокритих ділянках металу;
 - Відкладення вапняного осаду, водного каменю та накипу через використання води з високим вмістом мінеральних речовин;
 - Використання виробу з метою, для якої воно не призначене;
 - Зношування деталей оздоблення, насадок та аксесуарів, ламп, батарей, захисних екранів, фільтрів, накопичувачів сміття, ущільнювальних елементів, ременів, щіток та інших деталей з обмеженим терміном використання та схильних до природного зносу в процесі експлуатації;
 - Ремонту виробу, виконаного особами або організаціями, що не є сервісними центрами*;

- Ушкоджень виробу під час транспортування, некоректного його використання, а також у зв'язку з непередбаченими конструкцією виробу модифікаціями або самостійним ремонтом.

5. Виробник не несе гарантійних зобов'язань, якщо на виробі відсутня паспортна ідентифікаційна табличка, дані в ній стерті або виправлені.
6. Ця гарантія дійсна лише для виробів, що використовуються для особистих побутових потреб, і не поширюється на вироби, що використовуються для комерційних, промислових чи професійних цілей.

Увага!! Виробник не несе відповідальності за можливу шкоду, прямо або опосередковано заподіяну виробом POLARIS людям, домашнім тваринам, навколишньому середовищу, або шкоду майну у випадку, якщо це сталося внаслідок недотримання правил або умов експлуатації та встановлення виробу, умисних чи необережних дій споживача або третіх осіб.

З усіх питань, пов'язаних з технічним обслуговуванням, перевіркою якості, гарантійним та післягарантійним ремонтом виробів POLARIS звертайтеся до сервісного центру POLARIS або до продавця – уповноваженого дилера POLARIS.

Гарантійний ремонт виробів POLARIS здійснюють лише ервісні центри POLARIS.

*Адреси сервісних центрів на сайті Компанії: <https://iqpolaris.com/>

Для підтвердження дати придбання виробу під час гарантійного ремонту або пред'явлення інших передбачених законом вимог просимо Вас зберігати документи про покупку.

Такими документами можуть бути заповнений гарантійний талон POLARIS, касовий чек або квитанція Продавця, інші документи, що підтверджують дату та місце покупки.

У разі ненадання документа, що підтверджує дату придбання виробу, термін гарантії обчислюється з дати виготовлення виробу.

Дата виготовлення вказана на паспортній ідентифікаційній табличці, що знаходиться на задній стінці виробу.

Dear custo

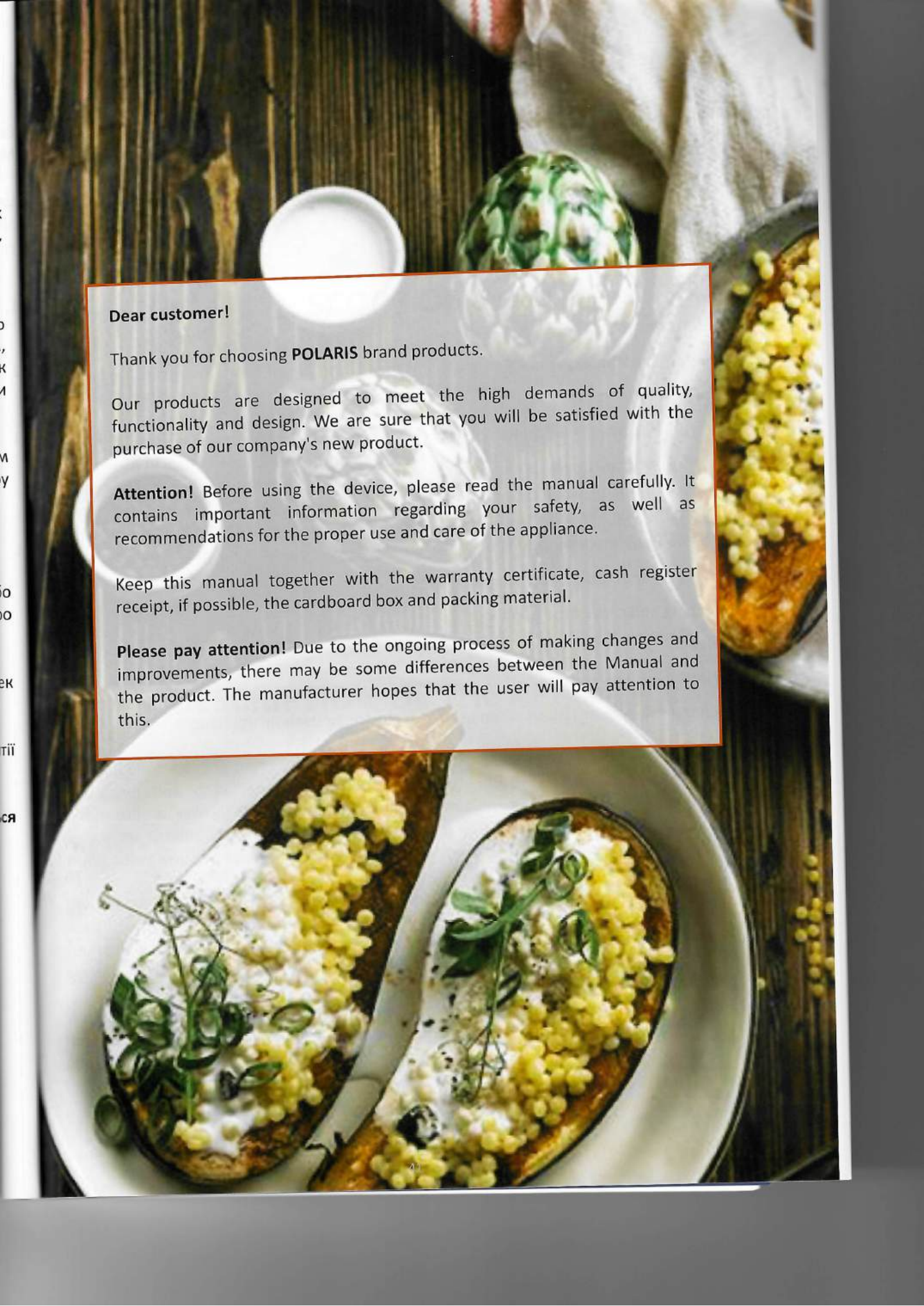
Thank you

Our prod
functional
purchase

Attention
contains
recommen

Keep this
receipt, if

Please pa
improven
the prod
this.



Dear customer!

Thank you for choosing **POLARIS** brand products.

Our products are designed to meet the high demands of quality, functionality and design. We are sure that you will be satisfied with the purchase of our company's new product.

Attention! Before using the device, please read the manual carefully. It contains important information regarding your safety, as well as recommendations for the proper use and care of the appliance.

Keep this manual together with the warranty certificate, cash register receipt, if possible, the cardboard box and packing material.

Please pay attention! Due to the ongoing process of making changes and improvements, there may be some differences between the Manual and the product. The manufacturer hopes that the user will pay attention to this.

TABLE OF CONTENTS

1	General information	43
2	Scope of use	43
3	Description of the appliance	43
	3.1. Appliance design	44
	3.2. Control panel and display	45
4	Before you start	47
5	Operation of the appliance	48
	5.1. Work procedure	49
	5.2 "Delayed Start" function	53
	5.3 Program interruption	54
	5.4 Disabling/enabling automatic transition to the heating mode	54
	5.5 Program descriptions	55
	5.6 A brief table of cooking programs	68
6	Cleaning and care of the appliance	70
7	Sales	71
8	Disposal requirements	71
9	General safety instructions when using the electric household appliances	72
10	Precautions when using a multicooker	73
11	Transportation and storage	74
12	Troubleshooting	75
13	Component parts	76
14	Technical specifications	76
15	Compliance information	77
16	Warranty obligations	78

This User Manual
operation and
hereinafter ref

1. The applian
the domest
• at e
• in p
• in p
2. The applian
non-food p
3. The manu
unintended

3.

The induction
new generati
and maximum
device for ma
multicooker, y

The "MY REC
possibility to
you truly limi
masterpieces

You will quick
meals which
cooking.

1. GENERAL INFORMATION

This User Manual will help you get acquainted with the technical data, design, rules of operation and storage of the electric household multicooker, model POLARIS **PMC 4003IH** (hereinafter referred to as the multicooker, appliance).

2. SCOPE OF USE

1. The appliance is intended for domestic and similar use at the temperature and humidity of the domestic premises in accordance with this Manual:
 - at employee food service areas of shops, offices, farms and other departments;
 - in places intended for permanent residence and in hotels;
 - in places intended for overnight stay and breakfast.
2. The appliance is not intended for industrial and commercial use as well as for processing non-food products.
3. The manufacturer shall not be liable for any damage resulting from incorrect or unintended use.

3. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

The induction heating multicooker **PMC 4003IH** is a modern multifunctional appliance of a new generation for cooking. The main advantage of induction heating is its high efficiency and maximum energy efficiency. Combining the functions of a stove, an oven, a steamer, a device for making yogurt, a multicooker will help you save space in the kitchen. With a multicooker, you can easily and quickly cook your favorite dishes.

The "MY RECIPE PLUS" feature is designed specifically for creative people. Thanks to the possibility to independently set the temperature and cooking time, this function will give you truly limitless possibilities for cooking a variety of meals, from the simplest to culinary masterpieces.

You will quickly appreciate the advantage of the delayed start and auto-heating functions of meals which will allow you to prepare a meal by a certain time and keep it warm after cooking.

3.1. APPLIANCE DESIGN



ACCESSORIES



Heating

Delayed start ind

Button

Display



3.2. CONTROL PANEL AND DISPLAY



Button	Value
Display 	Displays the cooking time and cooking temperature if the program allows temperature changes.
	- This button is used to start the pre-selected cooking program. - Pressing the "START" button during cooking disables and enables the automatic transition to the HEATING mode.
	- Using this button, you can interrupt any program before it ends. The appliance will then go into standby mode. - If the appliance is in standby mode (programs are not running), pressing the "PREHEAT/CANCEL" button starts the PREHEAT mode with a direct countdown. - In the cooking program selection mode, pressing this button resets the settings and puts the appliance into standby mode. - The glowing indicator of the "Heating" button/Cancel" signals that the heating mode is turned on or that the program being executed switches to the heating mode after its completion.
	The switch button to the universal 3-step "MY RECIPE PLUS" mode with manual adjustment of cooking time and temperature at each stage. After switching to the "MY RECIPE PLUS" setting mode, by pressing this button again, you can cycle between the stages.

Button	Value
 Отложенный старт	Activation of the "Delayed start" function allows you to prepare food at the required time (see clause 5.2.).
 Меню	- This button is used to select one of the cooking programs. - Each press of the MENU button moves the cursor of the program list and a single alarm sounds.
 Часы	Using these buttons, you can adjust the cooking time and temperature (if provided by the program) according to the recipe of the meal. When changing the cooking time, the "</clock" button changes the cooking hours, and the ">/ minutes" button changes the minutes. When setting the temperature, the "<" button increases the value, and the ">" button decreases.
 Минуты	
 Время/ темпера- тура	- Using this button, in the program selection and setup mode, you can switch from setting the cooking time to setting - the temperature (if the temperature setting is provided by the selected program) and back.

- Open the pack
- promotional ma
- Remove all acce
- Check the scope
- Remove all adve
- Rinse the bowl v
- Dry thoroughly.

1

Remo
from
body a
d

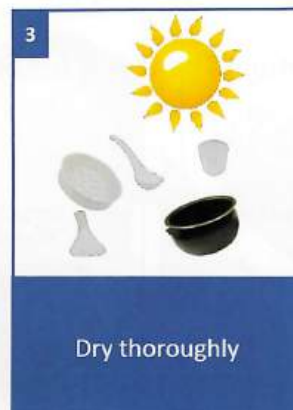
For the record!



- The illustrations in this User Manual use only general, schematic representations.
- To get the perfect culinary result please always follow the recommended ratio of ingredients, the sequence of their addition to the bowl according to the recipe of the meal specified in the recipe book as well as adhere to the temperature recommendations of the products, their freshness and shelf life.

4. PREPARATION FOR OPERATION

- Open the package, carefully remove the appliance, and remove all packaging and promotional materials.
- Remove all accessories and the user manual.
- Check the scope of delivery (see the "Scope of delivery" section).
- Remove all advertising stickers. Wipe the appliance body with a damp sponge.
- Rinse the bowl with warm soapy water without using aggressive and abrasive detergents.
- Dry thoroughly.



5. APPLIANCE OPERATION

- Before using the appliance, read the Manual carefully and follow its instructions.
- When the appliance is switched on for the first time, smoke may appear due to the burning of oil residues used in production.
- To eliminate foreign odors, it is recommended to boil water in a multicooker at a boiling temperature ("Steaming") before the first use for 30 minutes when filling the bowl by no more than one third.
- After finishing the treatment, disconnect the appliance from the mains, let the appliance cool down with the cover open, drain the water from the bowl, wipe the appliance dry and leave it to dry with the cover open.



Attention: The O-ring is not removable.



2. Open the cover

- Make sure the appliance is free of food residues.
- Remove the O-ring.



Attention: Do not use the appliance for deformation of the container.

- Make sure the appliance is heating.



Open the cover of the appliance by pressing the button.

2. Place the

- Follow the instructions for cooking.
- In the case of pre-heating, with the bottom of the bowl.
- In the case of heating, in the

5.1. WORK PROCEDURE

1. Open the cover of the appliance by pressing the cover lock button

- Make sure that the inner and outer parts of the appliance are free of packaging and free of contamination.
- Remove the bowl from the multicooker.



Attention: Use only the original bowl of this model which does not have dents and deformations, do not replace it with a bowl from another multicooker or another container. This may cause the appliance to malfunction.

- Make sure that there are no foreign objects or liquid between the bowl and the heating surface.



Open the cover of the appliance by pressing the button



Cover lock button



Remove the bowl from the multicooker



Make sure the bottom of the bowl is clean

2. Place the necessary products in a bowl (except for the "Frying" program).

- Follow the recipe for cooking the meal and the instructions in the description of the cooking programs.
- In the "Frying" program, place the products in the bowl only after it has been preheated to operating temperature. In the "Frying" program, heating is performed with an empty bowl installed in the appliance, with a small amount of oil at the bottom of the bowl. The appliance cover must be closed during warm-up.
- In this program, the multicooker alarms when the operating temperature is reached. In this case, the cooking time starts counting only after the alarm.



Place the required food to the bowl



Follow the recipe and cooking program

3. Place the bowl in the multicooker

- Make sure that the bowl is properly mounted on the heating element.
- Turn the inner bowl in the multicooker slightly from side to side until it is firmly positioned in the desired position on the heating surface.

4. The cover of the multicooker can remain open or closed depending on the cooking program and recipe recommendations

- Follow the recommendations for the position of the cover indicated in the description of each program.



Attention! If the cover is positioned incorrectly, the result may not meet the requirements

5. Plugin the multicooker

- Do not plug the appliance into an outlet unless the above recommendations are followed.
- The display will light up (- - - -).
- The appliance is in standby mode.



Attention!

The mains parameters must correspond to the technical characteristics of the appliance (see the section "Technical specifications")

6. By pressing the "MENU" button, select the cooking program

- The "MENU" button switches the cooking program forward by one.
- The program name will light up on the control panel.

7. Set the cooking time according to the recipe of the meal

- By pressing the "</hours" or ">/ minutes" buttons sequentially, set the cooking time if the recipe specifies a time other than the default one.
- The range of time and step changes is according to the selected cooking program.



Attention! It is not possible to change the cooking time during the program.



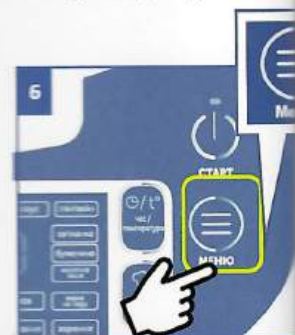
Place the bowl in the multicooker, turn the inner bowl slightly from side to side



Follow the recommendations in the recipe



Plugin the multicooker



Select the cooking mode by pressing "MENU"

8. Set the cooking programs "Frying"

- Press the "TIME" button.
- The temperature is set where it is possible.
- By pressing the "START" button, the temperature is set.
- The range and time are set.



Attention!

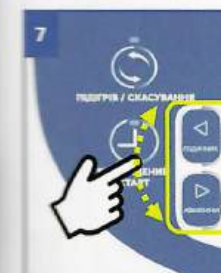
9. Start the cooking

- Press the "START" button, setting the cooking time.
- The multicooker starts cooking.
- The light indicator on the entire cover is lit.
- The indicator means that the PREHEAT mode is active.
- The appliance temperature is set.



Attention! due to the

- During operation, the relay. The indicator indicates its mode.



Set the cooking time manually if it is recommended in the recipe

8. Set the cooking temperature according to the recipe of the alarm (available only for the programs "Frying", "Jam", "SOUS-vide" and "MY RECIPE PLUS")

- Press the "TIME/TEMPERATURE" button
- The temperature value shown on the display will start flashing (only for those programs where it is possible to change it).
- By pressing the "</hours" or ">/ minutes" buttons sequentially, change the cooking temperature value.
- The range and step of temperature change is according to the selected cooking program.



Attention! It is not possible to change the cooking temperature during the program.

9. Start the cooking program

- Press the "START" button. (If you do not press the "START" button within 10 seconds after setting the cooking parameters, the multicooker will alarm and enter standby mode.)
- The multicooker will alarm.
- The light indicators of the "START" button and the name of the program will be lit during the entire cooking time.
- The indicator of the "PREHEAT / CANCEL" button will also light up on the display which means that at the end of the program, the appliance will automatically switch to the PREHEAT mode if it was not turned off in advance (see clause 5.4.)
- The appliance does not switch to PREHEAT mode at the end of programs with a cooking temperature of less than 80 °C.



Attention! When the appliance is switched on for the first time, smoke may appear due to the burning of oil residues used in production.

- During operation of the appliance, there may be "clicks" associated with the operation of the relay. The presence of this effect is the normal operation of the appliance and does not indicate its malfunction.

7

Set the cooking time manually if it is recommended in the recipe

8

By pressing the "TIME/TEMPERATURE" button, go to the temperature setting

9

Click the "START" button

1 x - Beep!

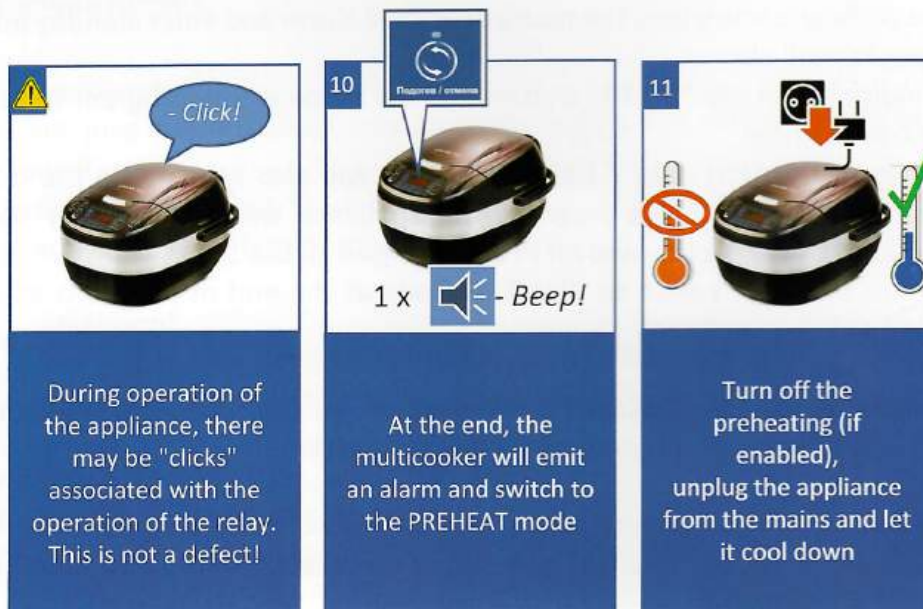
The multicooker will sound once. After the start, the program name and cooking time will light up on the display

10. End of the program

- At the end of the working time, the multicooker will sound.
- The "START" button indicator will go off.
- The appliance will switch to PREHEAT mode if it has not been switched off in advance (see clause 5.4.).
- A live countdown will be displayed showing how much the meal is being heated.

11. Turn off the appliance

- Unplug the appliance.
- Open the cover and remove the bowl with the product, being careful – the product in the bowl may be hot.
- Allow the appliance to cool down before cleaning.



5.2.

The "Delayed start

- The maximum

However, perishable

The D

- In the program temperature time set for the

To activate the "

- Select the cooking
- Set the program
- Click the "DEF
- The indicator
- Use the "</he ready. The time set cooking time
- The minimum programs.
- Click the "STA
- The multicooker
- When the delay turn off, and parameters.
- The countdown



5.2. THE "DELAYED START" FUNCTION

The "Delayed start" function allows you to prepare food by the required time.

- The maximum delay time for the end of cooking can be 24 hours.



However, please do not delay the start of the program for a long time if there are perishable products in the ingredients of the alarm.

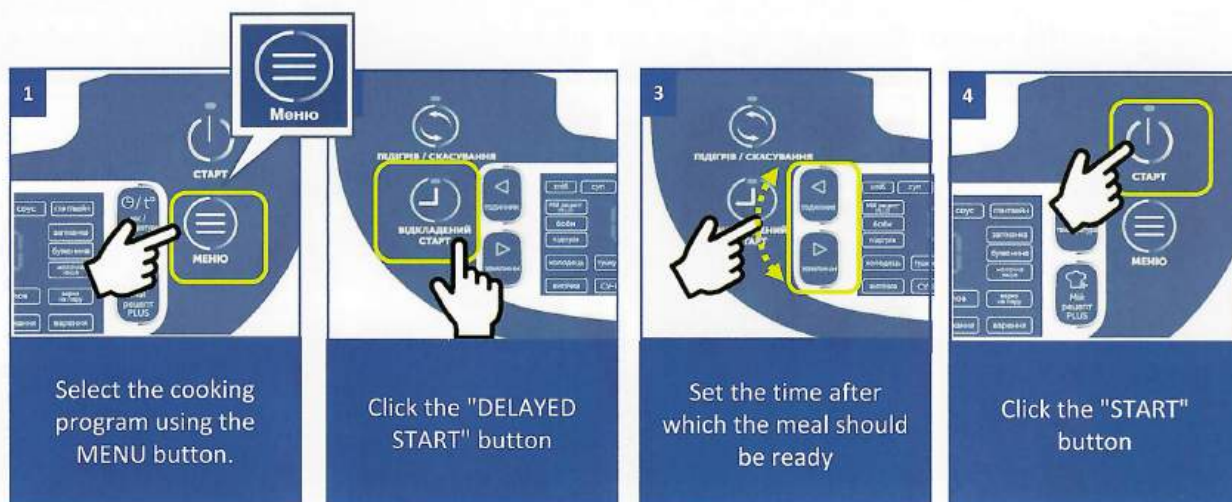


The Delayed start function is available for all programs.

- In the programs "Frying", "Steaming", the countdown is turned on when the operating temperature is reached, so the end of cooking may come a little earlier or later than the time set for the "Delayed start" (depending on the filling of the bowl).

To activate the "Delayed start" mode:

- Select the cooking program using the MENU button.
- Set the program parameters (time and temperature where possible).
- Click the "DELAYED START" button
- The indicator light of the "DELAYED START" button will light up.
- Use the "</hours" or ">/ minutes " buttons to set the time after which the meal should be ready. The timer flashes during the time setting. The delay time is added to the previously set cooking time.
- The minimum delay time setting step is 1 minute except for the "Frying" and "Steaming" programs.
- Click the "START" button.
- The multicooker will alarm, and the countdown will begin.
- When the delay time comes to the end, the indicator of the "DELAYED START" button will turn off, and the multicooker will start executing the program with the specified parameters.
- The countdown will continue according to the settings of the selected program.



5.3. PROGRAM INTERRUPTION

If necessary, you can interrupt the program at any time. Press the "PREHEAT/ CANCEL" button, the multicooker will alarm and enter standby mode.



Attention!

When the power supply is turned off, the appliance stores the current time and temperature values. When electricity is supplied, the program continues to run.



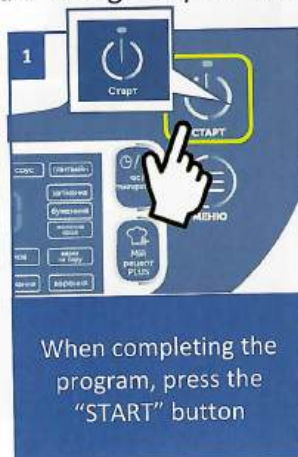
5.4. Disabling / enabling the automatic transition to the PREHEAT mode

You can turn off the automatic switch to PREHEAT mode at the end of the program in advance.

- To do this, press the "START" button when completing the program.
- The appliance will alarm and the indicator light of the "PREHEAT/CANCEL" button will go out.
- To turn on the PREHEAT mode again, press the "START" button again, the indicator light of the "PREHEAT/CANCEL" button will light up again.



For the record! The appliance does not automatically switch to the HEATING mode in programs with a cooking temperature at the last stage of less than 80 °C.



"MY RECIPE"

This program allows stages which will three automatic The delayed start

1. Open the cover
 - Make sure the contamination
 - Make sure the
2. Place the nec
 - Follow the rec
3. Place the bov
 - Always check
 - Close the cover



Attention!

4. Turn on the a
 - The display wi
 - The appliance
 - Do not plug th
 - The mains pa
- section "Tech



Open the cover of the appliance by pulling the key from a



Turn on the ap

5.5. COOKING PROGRAMS

"MY RECIPE PLUS"

This program allows you to manually set the temperature and cooking time in three consecutive stages which will allow you to cook any meals. It is possible to select and configure one, two or three automatically changing stages (steps).

The delayed start function is available for this program (see clause 5.2.)

1. Open the cover of the appliance by pressing the button.

- Make sure that the inner and outer parts of the appliance are free of packaging and free of contamination.
- Make sure that there are no foreign objects or liquid between the bowl and the heating surface.

2. Place the necessary ingredients according to the recipe, in a bowl

- Follow the recommended ratio of ingredients and the sequence of their addition to the bowl.

3. Place the bowl in the multicooker

- Always check that the bowl is installed correctly.
- Close the cover or leave it open depending on the requirements of the recipe



Attention! If the cover is positioned incorrectly, the result may not meet the requirements.

4. Turn on the appliance

- The display will light up "----".
- The appliance is in standby mode.
- Do not plug the appliance into an outlet unless the above recommendations are followed.
- The mains parameters must correspond to the technical characteristics of the appliance (see the section "Technical specifications").



Open the cover of the appliance by pressing the key from above



Remove the bowl



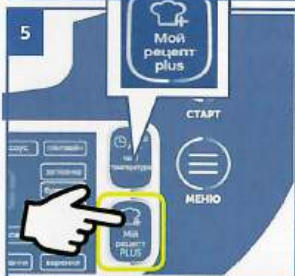
Place the products



Set the bowl back



Turn on the appliance



Turn on the appliance



To set the time, press the "HOURS", "MINUTES" buttons



Follow the recipe

5. Click the "MY RECIPE PLUS" button

- The "MY RECIPE PLUS" indicator light will light up on the control panel and the "START" button indicator light will flash.
- The indicator of the first stage and the default cooking time for the first stage will light up on the display.
- The cooking time flashes on the display.

6. Set the cooking time in the first step according to the recipe

- By pressing the "</hours" and ">/ minutes" buttons sequentially, set the cooking time.
- The maximum duration of all three stages of the MY RECIPE PLUS program is 16 hours.
- The maximum duration of one stage is 4 hours.
- The step of changing the time by pressing the "</hours" and ">/ minutes" buttons is variable:
 - 1 minute in the range from 5 to 45 minutes,
 - 5 minutes - from 45 minutes to 1 hour 30 minutes,
 - 10 minutes - from 1 hour 30 minutes to 3 hours,
 - 20 minutes - from 3 hours to 10 hours,
- The duration of the stages with a cooking temperature of more than 140 °C is no more than 3 hours.

7. Set the cooking temperature according to the recipe

- Press the "TIME/TEMPERATURE" button
- By pressing the "</hours" and ">/ minutes" buttons sequentially, set the cooking temperature.
- The temperature range can vary from 35 to 160 °C.
- The temperature change increment is 5°C in the range from 35 to 110 °C and 10 °C in the range from 110 to 160 °C.

8. Proceed to programming the next step

- Click the "MY RECIPE PLUS" button.
- The display will light up the indication of the second stage and the default cooking time.
- Following the above algorithm, program the required number of cooking steps from 1 to 3



9. Start the program

- Click the "START" button. The appliance will alarm.
- The cooking time countdown will be shown on the display.
- The multicooker will start cooking according to the set program.
- The light indicators of the "START" and "MY RECIPE PLUS" buttons will be lit during the entire cooking time.
- The cooking steps indicator flashes according to the step being performed.
- The indicator of the "PREHEAT / CANCEL" button will also light up which means that at the end of the program, the appliance will automatically switch to the PREHEAT mode if it was not turned off in advance (see clause 5.4.)

10. End of the program

- At the end of the working time, the multicooker will sound. The operation indicator will go off.
- The appliance will switch to the PREHEAT mode.
- A live countdown will be displayed showing how much the meal is being heated.

11. Turn off the appliance

"BREAD"

The "Bread" program is used for baking bread from pre-kneaded dough. The program is two-stage.

1. **The first step** is the proofing of the dough which takes place at a low cooking temperature.
2. **The second step** is baking carried out at high temperature.

During cooking in this program, **the cover must be closed.**

The delayed start function is available for this program (see clause 5.2.)

Operating procedure:

- Place the necessary ingredients according to the recipe, in a bowl. Place the bowl in the multicooker.
- The default cooking time for this program is 2 hours at the 1st step and 1 hour at the second.
- The cooking time range in the second step can vary from 30 minutes to 2 hours and 30 minutes in 5-minute increments.
- Start the program by clicking the "START" button.
- At the end of the program, the multicooker will emit an alarm and automatically switch to the PREHEAT mode with a direct countdown (see clause 5.4).

"SOUP"

The "Soup" program is designed for cooking soups, broths and other meals.

It is recommended to keep **the cover closed** during cooking in this program.

The delayed start function is available for this program (see clause 5.2.)

Follow the instructions in section 5.1.

Operating procedure.

- Place the necessary ingredients according to the recipe, in a bowl. Place the bowl in the multicooker.
- The pre-roasting of the ingredients is carried out in the "Frying" program.
- The default cooking time for this program is 1 hour.
- The cooking time range can vary from 30 minutes to 4 hours in 10-minute increments. Start the program by clicking the "START" button.
- At the end of the program, the multicooker will emit an alarm and automatically switch to the PREHEAT mode with a direct countdown (see clause 5.4).

"CEREAL"

The program is designed for the preparation of crumbly healthy side meals from cereals.

It is recommended to keep **the cover closed** during cooking in this program.

The delayed start function is available for this program (see clause 5.2.)

Follow the instructions in section 5.1.

Operating procedure.

- Place the necessary ingredients according to the recipe, in a bowl. Place the bowl in the multicooker.
- The default cooking time for this program is 40 minutes.
- The cooking time range can vary from 20 minutes to 2 hours in 5-minute increments.
- Start the program by clicking the "START" button.
- At the end of the program, the multicooker will emit an alarm and automatically switch to the PREHEAT mode with a direct countdown (see clause 5.4).



Recommendation! At the end of the "Cereal" program, it is not recommended to leave the meal in the PREHEAT mode for more than 15 minutes.

"SAUCE"

This program is

It is recommen

The delayed sta

Follow the instr

Operating proc

- Place the ne
- Place the bo
- The default c
- The cooking
- minutes. Sta
- At the end c
- the PREHEAT

"CASSERO

This program i

It is recommen

The delayed st

Follow the inst

Operating proc

- Place the ne
- Place the bo
- The default
- The cooking
- increment c
- At the end c
- the PREHEA

"SAUCE"

This program is designed for the preparation of various sauces and gravies.

It is recommended to keep the cover closed during cooking in this program.

The delayed start function is available for this program (see clause 5.2.)

Follow the instructions in section 5.1.

Operating procedure.

- Place the necessary ingredients according to the recipe, in a bowl.
- Place the bowl in the multicooker.
- The default cooking time for this program is 30 minutes.
- The cooking time range can vary from 10 minutes to 1 hour with a minimum increment of 5 minutes. Start the program by clicking the "START" button.
- At the end of the program, the multicooker will emit an alarm and automatically switch to the PREHEAT mode with a direct countdown (see clause 5.4).

"CASSEROLE"

This program is designed for cooking casseroles.

It is recommended to keep **the cover closed** during cooking in this program.

The delayed start function is available for this program (see clause 5.2.)

Follow the instructions in section 5.1.

Operating procedure.

- Place the necessary ingredients according to the recipe, in a bowl.
- Place the bowl in the multicooker.
- The default cooking time for this program is 1 hour.
- The cooking time range can vary from 40 minutes to 1 hour 30 minutes with a minimum increment of 10 minutes. Start the program by clicking the "START" button.
- At the end of the program, the multicooker will emit an alarm and automatically switch to the PREHEAT mode with a direct countdown.

"FRYING"

The "Frying" program is used for frying products. Depending on the recipe and the nature of the products, you can choose the necessary time and temperature conditions.

Preheating on the Frying program should be carried out without the product, with the cover closed. After the preheating signal, open the cover, place the product and fry with the cover open.



Attention!

Do not leave the multicooker unattended in the "Frying" mode.
The delayed start function is available for this program (see clause 5.2.)
Follow the instructions in section 5.1.

Operating procedure.

- Pour a small amount of oil into the bowl, sufficient for frying.
- The default cooking time for this program is 30 minutes.
 - ☐ The cooking time range can vary from 10 minutes to 1 hour with an increment of 5 minutes.
 - ☐ The cooking temperature range can vary from 100 to 160 °C in 10°C increments.
- Start the program by clicking the "START" button.
- Place the products in the bowl after the alarm of the bowl preheating.
- During frying, it is necessary to stir, turn the product over and control its readiness. If the meal is ready before the end of the set cooking time, turn off the appliance manually by pressing the "PREHEAT / CANCEL" button.
- At the end of the program, the multicooker will emit an alarm and automatically switch to the PREHEAT mode with a direct countdown (see clause 5.4).

"MULLED WINE"

The program is designed for making mulled wine.

It is recommended to keep the cover closed during cooking in this program.

The delayed start function is available for this program (see clause 5.2.)

Operating procedure.

- Place the food to the bowl. Place the bowl in the multicooker.
- The default time for this program is 30 minutes.
- The cooking time range can vary from 20 to 40 minutes with a minimum increment of 5 minutes.
- Start the program by clicking the "START" button. At the end of the program, the multicooker will emit an alarm and automatically switch to the PREHEAT mode with a direct countdown.

"BEANS"

This program is d

It is recommende

The delayed start

Follow the instruo

Operating proced

- Place the neces multicooker.
- The default coo
- The cooking tim
- Start the prog multicooker wi countdown.

"BOILED PO"

The program is d

It is recommende

Follow the instruo

Operating proced

- Place the neces
- The default co
- The time rang the program b
- At the end of the PREHEAT

"BEANS"

This program is designed for cooking bean meals.

It is recommended to keep **the cover closed** during cooking in this program.

The delayed start function is available for this program (see clause 5.2.)

Follow the instructions in section 5.1.

Operating procedure.

- Place the necessary ingredients according to the recipe, in a bowl. Place the bowl in the multicooker.
- The default cooking time for this program is 1 hour.
- The cooking time range can vary from 1 to 4 hours in 10-minute increments.
- Start the program by clicking the "START" button. At the end of the program, the multicooker will emit an alarm and automatically switch to the PREHEAT mode with a direct countdown.

"BOILED PORK"

The program is designed for baking pork.

It is recommended to keep **the cover closed** during cooking in this program.

Follow the instructions in section 5.1.

Operating procedure.

- Place the necessary ingredients in a bowl. Place the bowl in the multicooker.
- The default cooking time for this program is 40 minutes.
- The time range can vary from 30 minutes to 1 hour with an increment of 5 minutes. Start the program by clicking the "START" button.
- At the end of the program, the multicooker will emit an alarm and automatically switch to the PREHEAT mode with a direct countdown.

"MILK PORRIDGE"

The program is designed for the preparation of milk soups and porridges.

It is recommended to keep **the cover closed** during cooking in this program.

The delayed start function is available for this program (see clause 5.2.)
Follow the instructions in section 5.1.

Operating procedure.

- Place the necessary ingredients according to the recipe, in a bowl. Place the bowl in the multicooker.
- The default cooking time for this program is 1 hour. The cooking time range can vary from 10 minutes to 1 hour and 30 minutes in 5-minute increments.
- Start the program by clicking the "START" button.
- At the end of the program, the multicooker will emit an alarm and automatically switch to the PREHEAT mode with a direct countdown (see clause 5.4).
- *At the end of the "Milk porridge" program, it is not recommended to leave the meal in the PREHEAT mode for more than 15 minutes.*

"JELLIED MEAT"

The "Jellied meat" program is used for making Jellied meat.

It is recommended to keep **the cover closed** during cooking in this program.

The delayed start function is available for this program (see clause 5.2.)
Follow the instructions in section 5.1.

Operating procedure.

- Place the necessary ingredients according to the recipe, in a bowl. Place the bowl in the multicooker.
- The default cooking time for this program is 6 hours.
- The cooking time range can vary from 2 to 8 hours in 1 hour increments.
- Start the program by clicking the "START" button.
- At the end of the program, the multicooker will emit an alarm and automatically switch to the PREHEAT mode with a direct countdown (see clause 5.4).

"PREHEAT"

The program is

It is recommend
Some meals re
preheating while

When the produ
turn off the prog

The delayed star
Follow the instru

Operating proce

- Place the finis
- The default co
- The cooking t
- Start the prog
- At the end of
the PREHEAT

"STEWING"

This program is

The maintained
products.

It is recommend

The delayed star
Follow the instru

Operating proce

- Place the nec
multicooker.
- The pre-roast
- The default co
- The cooking t
- Start the prog
- At the end of
the PREHEAT

"PREHEAT"

The program is designed to heat ready-made meals.

It is recommended to keep **the cover closed** during cooking in this program.

Some meals require control of the degree of heating, stirring and turning over when preheating while opening the cover is allowed.

When the product reaches the required degree of heating before the end of the program time, turn off the program manually by pressing the "PREHEAT/CANCEL" button.

The delayed start function is available for this program (see clause 5.2.)

Follow the instructions in section 5.1.

Operating procedure.

- Place the finished meal that you want to reheat in a bowl. Place the bowl in the multicooker.
- The default cooking time for this program is 20 minutes.
- The cooking time range can vary from 10 minutes to 1 hour with an increment of 5 minutes.
- Start the program by clicking the "START" button.
- At the end of the program, the multicooker will emit an alarm and automatically switch to the PREHEAT mode with a direct countdown (see clause 5.4).

"STEWING"

This program is designed for cooking stews, meat and vegetable meals.

The maintained temperature allows you to preserve the beneficial properties of the products.

It is recommended to keep **the cover closed** during cooking in this program.

The delayed start function is available for this program (see clause 5.2.)

Follow the instructions in section 5.1.

Operating procedure.

- Place the necessary ingredients according to the recipe, in a bowl. Place the bowl in the multicooker.
- The pre-roasting of the ingredients is carried out in the "Frying" program.
- The default cooking time for this program is 2 hours.
- The cooking time range can vary from 30 minutes to 8 hours in 30-minute increments.
- Start the program by clicking the "START" button.
- At the end of the program, the multicooker will emit an alarm and automatically switch to the PREHEAT mode with a direct countdown (see clause 5.4).

"PILAF"

This program is designed for cooking various types of pilaf.

It is recommended to keep **the cover closed** during cooking in this program.

The delayed start function is available for this program (see clause 5.2.)

Follow the instructions in section 5.1.

Operating procedure.

- Place the necessary ingredients according to the recipe, in a bowl. Place the bowl in the multicooker.
- The pre-roasting of the ingredients is carried out in the "Frying" program.
- The default cooking time for this program is 1 hour.
- The cooking time range can vary from 20 minutes to 2 hours in 5-minute increments.
- Start the program by clicking the "START" button.
- At the end of the program, the multicooker will emit an alarm and automatically switch to the PREHEAT mode with a direct countdown (see clause 5.4).

"STEWING IN A RUSSIAN OVEN"

The program "Stewing in a Russian oven" simulates the process of cooking in a Russian oven.

The meal is prepared by very long and slow stewing at a constantly rising temperature which allows you to preserve the useful properties of the products and give them a unique taste.

It is recommended to keep **the cover closed** during cooking in this program.

The delayed start function is available for this program (see clause 5.2.)

Follow the instructions in section 5.1.

Operating procedure.

- Place the necessary ingredients according to the recipe, in a bowl.
- Place the bowl in the multicooker. The pre-roasting of the ingredients is carried out in the "Frying" program.
- The default cooking time for this program is 5 hours.
- The cooking time range can vary from 1 to 8 hours in 10-minute increments.
- Start the program by clicking the "START" button.
- At the end of the program, the multicooker will emit an alarm and automatically switch to the PREHEAT mode with a direct countdown (see clause 5.4).

"STEAMING"

The "Steaming" program is designed for cooking various types of products.

It is recommended to keep **the cover closed** during cooking in this program.

The delayed start function is available for this program (see clause 5.2.)

Follow the instructions in section 5.1.

Operating procedure.

- Pour no more than 1 liter of liquid into the multicooker.
- For steaming, place the products in a bowl.
- The default cooking time for this program is 10 minutes.
- The cooking time range can vary from 5 minutes to 2 hours in 5-minute increments.
- Start the program by clicking the "START" button.
- At the end of the program, the multicooker will emit an alarm and automatically switch to the PREHEAT mode with a direct countdown (see clause 5.4).

"SOUS-VIDE"

The "SOUS-Vide" program is designed for cooking various types of products.

The main advantage of this program is that it allows you to cook products at a constant temperature.

It is recommended to keep **the cover closed** during cooking in this program.

The delayed start function is available for this program (see clause 5.2.)

Follow the instructions in section 5.1.

Operating procedure.

- The default cooking time for this program is 1 hour.
- The cooking time range can vary from 30 minutes to 8 hours in 10-minute increments.
- Start the program by clicking the "START" button.
- At the end of the program, the multicooker will emit an alarm and automatically switch to the PREHEAT mode with a direct countdown (see clause 5.4).

"STEAMING"

The "Steaming" program allows you to cook steamed food, preserving vitamins and useful properties of products. A special steaming container is supplied with the appliance.

It is recommended to keep **the cover closed** during cooking in this program.

The delayed start function is available for this program (see clause 5.2.)

Follow the instructions in section 5.1.

Operating procedure.

- Pour no more than $\frac{1}{2}$ the volume of the bowl into the bowl and place the bowl in the multicooker.
- For steaming, it is recommended to pour 500-700 ml of water.
- Place the products in a steaming container, place the container on the bowl.
- The default cooking time for this program is 5 minutes.
- The cooking time range can vary from 5 minutes to 1 hour with an increment of 1 minute.
- Start the program by clicking the "START" button.
- At the end of the program, the multicooker will emit an alarm and automatically switch to the PREHEAT mode with a direct countdown (see clause 5.4).

"SOUS-VIDE"

The "SOUS-Vide" program is used to prepare various meals in vacuum packaging.

The main advantage of SOUS-Vide is the preservation of maximum benefit and taste of products.

It is recommended to keep **the cover closed** during cooking in this program.

The delayed start function is available for this program (see clause 5.2.)

Follow the instructions in section 5.1.

Operating procedure.

- The default cooking time for this program is 4 hours.
- The cooking time range can vary from 30 minutes to 12 hours in 5-minute increments.
- Start the program by clicking the "START" button.
- At the end of the program, the multicooker will emit an alarm and automatically switch to the PREHEAT mode with a direct countdown (see clause 5.4).

"BAKERY PRODUCTS"

The "Bakery products" program is used for baking cakes, muffins, pies, casseroles and cooking other meals from ready-made dough.

It is recommended to keep **the cover closed** during cooking in this program.
The delayed start function is available for this program (see clause 5.2.)
Follow the instructions in section 5.1.

Operating procedure.

- Put the dough in a bowl and smooth it out.



Advise! You can grease the bowl with butter or margarine to make the pastry easier to remove.

- The default cooking time for this program is 1 hour.
- The cooking time range can vary from 30 minutes to 3 hours in 30-minute increments.
- Start the program by clicking the "START" button.
- *The baking time depends on its type and volume.*
- At the end of the program, the multicooker will emit an alarm and automatically switch to the PREHEAT mode with a direct countdown (see clause 5.4).

"BAKING"

The "Baking" program is used for baking vegetables, meat, fish, cooking complex multicomponent casseroles and other meals.

It is recommended to keep **the cover closed** during cooking in this program.

The delayed start function is available for this program (see clause 5.2.)
Follow the instructions in section 5.1.

Operating procedure.

- Place the necessary ingredients according to the recipe, in a bowl. Place the bowl in the multicooker.
- The default cooking time for this program is 30 minutes.
- The cooking time range can vary from 10 minutes to 2 hours and 30 minutes in 5-minute increments.
- Start the program by clicking the "START" button.
- At the end of the program, the multicooker will emit an alarm and automatically switch to the PREHEAT mode with a direct countdown (see clause 5.4).

"YOGURT"

The "Yogurt" program is used for the growth of yogurt from milk.

It is recommended to keep the cover closed during cooking in this program.
The delayed start function is available for this program (see clause 5.2.)

Follow the instructions in section 5.1.

Operating procedure.

- Place the necessary ingredients in a bowl.
- Place the bowl in the multicooker.
- The default cooking time for this program is 12 hours.
- The cooking time range can vary from 6 hours to 24 hours in 6-hour increments.
- Start the program by clicking the "START" button.
- At the end of the program, the multicooker will emit an alarm and automatically switch to the PREHEAT mode with a direct countdown (see clause 5.4).

"JAM"

The program is used for cooking jam.

It is recommended to keep the cover closed during cooking in this program.

The delayed start function is available for this program (see clause 5.2.)
Follow the instructions in section 5.1.

Operating procedure.

- Place the necessary ingredients in a bowl.
- Place the bowl in the multicooker.
- The default cooking time for this program is 2 hours.
- The cooking time range can vary from 1 hour to 4 hours in 1-hour increments.
- Start the program by clicking the "START" button.
- At the end of the program, the multicooker will emit an alarm and automatically switch to the PREHEAT mode with a direct countdown (see clause 5.4).

"YOGURT"

The "Yogurt" program maintains a constant temperature (+38 ° C +42 ° C) which is necessary for the growth of bifidobacteria and the production of excellent yogurt from sourdough and milk

It is recommended to keep **the cover closed** during cooking in this program.
The delayed start function is available for this program (see clause 5.2.)

Follow the instructions in section 5.1.

Operating procedure.

- Place the necessary ingredients according to the recipe, in a bowl.
- Place the bowl in the multicooker.
- The default cooking time for this program is 8 hours.
- The cooking time range can vary from 4 to 12 hours in 30-minute increments.
- Start the program by clicking the "START" button.
- At the end of the program, the multicooker will alarm and switch to standby mode. At the end of the "Yogurt" program, the multicooker does not switch to the PREHEAT mode.

"JAM"

The program is designed for making jam.

It is recommended to keep **the cover closed** during cooking in this program.

The delayed start function is available for this program (see clause 5.2.)
Follow the instructions in section 5.1.

Operating procedure.

- Place the necessary ingredients according to the recipe, in a bowl.
- Place the bowl in the multicooker.
- The default cooking time for this program is 1 hour.
- The cooking time range can vary from 30 minutes to 4 hours in 5-minute increments.
- The temperature change function is 102 – 106 degrees in 2 degree increments.
- Start the program by clicking the "START" button. At the end of the program, the multicooker will emit an alarm and automatically switch to the PREHEAT mode with a direct countdown (see clause 5.4).

5.6. A BRIEF TABLE OF COOKING PROGRAMS

Cooking program	Time and temperature* default cooking time	Time and temperature adjustment	Recommended by the cover position	Ability to use the "Delayed Start" function
MY RECIPE PLUS	5 minutes (16 hours is the maximum total duration of the three stages, 12 hours is the maximum duration of one stage.) Temperature: 35 – 160°C.	Time change increment: 1 minute in the range from 5 to 45 minutes, 5 minutes - from 45 minutes to 1 hour 30 minutes, 10 minutes – from 1 hour 30 minutes to 3 hours, 20 minutes – from 3 hours to 9 hours 40 minutes, 15 minutes – from 3 hours to 12 hours. Time change increment: 5°C in the range from 35 to 110°C 10°C in the range from 110 to 160°C	Open / Closed	Yes
Bread	Stage 1 2 hours/ 35 °C	30 minutes – 2 hours 30 minutes, increment 5 minutes	Closed	Yes
	Stage 2 1 hour/ 150 °C	30 minutes – 2 hours 30 minutes, increment 5 minutes		
Soup	8 minutes / 105-115°C	30 minutes – 4 hours, increment of 10 minutes	Closed	Yes
Cereal	40 minutes / 115°C	20 minutes – 2 hours, increment of 5 minutes	Closed	Yes
Frying	30 minutes	10 minutes – 1 hour, increment of 5 minutes 100 – 160°C, increment 10°C	Open	Yes
Sauce	30 minutes	10 minutes – 1 hour, increment of 5 minutes	Closed	Yes
Mulled wine	30 minutes	20 minutes – 40 minutes, increment of 5 minutes	Closed	Yes
Casserole	1 hour/ 145 °C	40 minutes – 1 hour 30 minutes, increment 10 minutes	Closed	Yes
Beans	1 hour/ 93 °C	1 hour – 4 hours, increment of 10 minutes	Closed	Yes
Boiled pork	40 minutes/ 140 °C	30 minutes – 60 minutes, increment of 5 minutes	Closed	Yes
Preheating	20 minutes / 105°C	10 minutes – 1 hour, increment of 5 minutes	Closed	Yes
Milk porridge	1 hour / 95°C	10 minutes – 1 hour 30 minutes, increment 5 minutes	Closed	Yes
Jellied meat	6 hours / 93°C	2 – 8 hours, increment of 1 hour	Closed	Yes
Stewing in a Russian oven	5 hours / the first quarter of the cooking time is 45°C, the second is 65°C, the third is 85°C, the fourth is 95°C.	1 – 8 hours, increment of 10 minutes	Closed	Yes

Pilaf	1 h
Steaming	5 m
Bakery products	1 h
Sous-vide	4 h
Yogurt	8 h
Baking	30 m
Jam	1 h



In program temperature choice

The temperature of the cooking process

At the same time the temperature may

For example: at the temperature in the bowl will be indicated sign of a malfunction

If the program is in the bowl, the program safety threshold protection system

When making n

- The temperature of the appliance
- To correctly program with
- Based on the identified values (the temperature)
- The reference temperature

When measuring

- If the program bowl during
- If the program bowl.

If there is a presence of different temperature at
To obtain value reference value should be used

	1 hour / 120-125°C	20 minutes – 2 hours, increment of 5 minutes	Closed	Yes
g	5 minutes / 115-120°C	5 minutes – 1 hour, increment 1 minute	Closed	Yes
s	1 hour / 130°C	30 minutes – 3 hours 30 minutes, increment 10 minutes	Closed	Yes
e	4 hours / 75°C	30 minutes – 12 hours, increment of 5 minutes	Closed	Yes
	8 hours / 38-42°C	4 – 12 hours, increment of 30 minutes	Closed	Yes
	30 minutes / 145°C	10 minutes – 2 hours 30 minutes, increment 5 minutes	Closed	Yes
	1 hour / 130°C	30 minutes – 3 hours 30 minutes, increment 10 minutes	Closed	Yes

In programs with the ability to manually adjust the temperature, the user sets the required temperature manually while the readiness of the product directly depends on the correct choice of temperature and cooking time.

Temperature settings of the automatic programs are indicated for reference, their change during cooking process occurs automatically without user intervention.

At the same time, at different points in the program (depending on the contents of the bowl), the temperature may differ from the reference value which is the setting value.

Example: at a set temperature of 115 °C and the presence of liquid in the bowl when measured, the temperature in the bowl will not exceed 100 °C (boiling point of water) while the boiling of water in the bowl will be intense. In this case, the difference between the set and actual temperature values is not a malfunction of the appliance.

If the program is designed for cooking (working with water) then when boiling or there is no water in the bowl, the program is automatically reset, since the temperature of the bottom of the bowl exceeds the threshold for this program. Resetting the program without water is a normal reaction of the control system.

When making measurements, the following should be considered:

The temperature measurement point is located in the center of the bottom of the bowl installed in the appliance, the measurement is performed by a fixed sensor (thermocouple) with the cover of the bowl once closed.

To correctly estimate the value, measurements should be made during the entire duration of the program with a time interval of 30 seconds between dimensions.

Based on the obtained values, a temperature–time dependence diagram is drawn up, and a section is identified where the temperature changes cyclically at relatively constant maximum and minimum values (the thermostating section).

The reference temperature value will be between the minimum and maximum measured value at the thermostating section.

When measuring, the features of automatic programs should be considered:

If the program is designed to work with liquid (water), then 1 liter of water should be poured into the bowl during measurements.

If the program is designed to work without water, measurements should be made with an empty bowl.

When cooking a product in the bowl, the measured values may differ from the reference values due to the presence of different liquid (water) contents in the products, the boiling of which does not allow the temperature at the measuring point to rise above 100 °C according to the laws of physics.

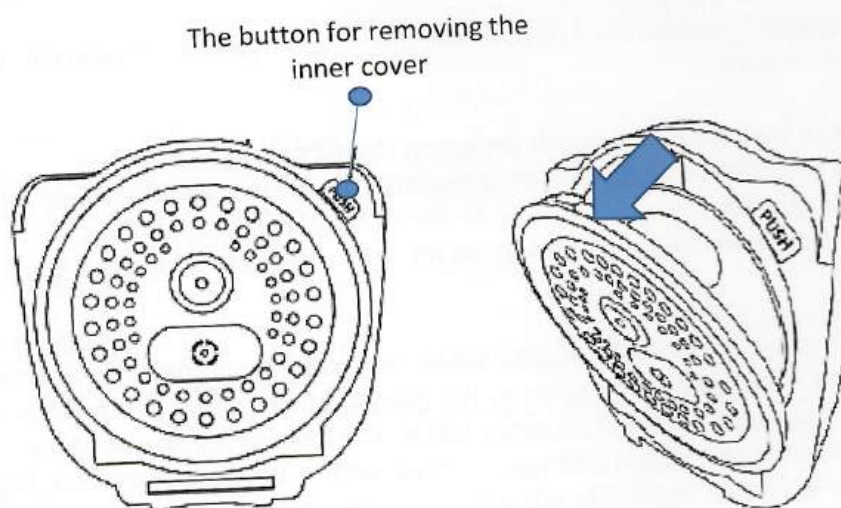
At temperature values close to the actual settings, a liquid with a boiling point exceeding the specified reference value (for example, vegetable oil) with a weight equivalent to the weight of the product should be used.

6. CLEANING AND CARE OF THE APPLIANCE

- At the end of cooking, always clean the multicooker from food residues and dirt.
- Do not use brushes with metal wire and solvent to clean contaminated parts of the multicooker.
- If the remains of the meal are stuck to the inner bowl, soak it before washing. Wipe the inner bowl after washing.
- Do not immerse the appliance body in water. Use a damp, soft sponge or cloth to clean the body.
- The inner bowl and steaming container can be washed in the dishwasher. When washing in the dishwasher, make sure that the bowl is not damaged by the components of the machine. Follow the instructions for the dishwasher and the description of the detergents used to avoid damage to the bowl made of coated aluminum.
- Do not allow the steam outlet to become clogged. The steam separator valve has a removable design, rinse it regularly with water to avoid clogging.
- Press the button of the steam separator valve located next to it.
- Each time after cooking, the steam release valve located on the back wall must be removed and emptied (see the figures above). Rinse, dry it and put it back in place.
- To stir, use only a wooden spatula or a special plastic spoon supplied with the appliance.
- Do not pour vinegar into the bowl, it may damage it.
- After a while, the bowl may change color due to the fact that it comes into contact with water and detergents. This is a normal phenomenon, and the multicooker can be safely operated further.
- DO NOT use abrasives to clean the appliance.
- The inner cover of the appliance has a removable design. To remove the inner cover, press the button next to it (see Figure below).



Attention! When the inner cover is removed, the cover of the appliance is not fixed!



Steam separator valve
removal button



Steam separator
removal button

Sales rule

Waste generation
disposal



Steam separator valve
removal button



The location of the steam
separator on the back
wall of the multicooker



Steam separator valve
removal button



Press the button to
remove the steam
separator valve



Steam separator valve



Steam separator valve
in open form

7. SALES

Sales rules have not been established.

8. DISPOSAL REQUIREMENTS

Waste generated during the disposal of products is subject to collection and subsequent disposal in accordance with the Law of Ukraine "On Waste Management".

 **Attention!** At the end of its service life, do not dispose of the appliance with household waste. Take it to a specialized recycling center for further disposal. By doing so, you will help to protect the environment.

 To avoid the risk of fire, electric shock, or injury when using your appliance or damaging it, follow basic precautions for working with this appliance, as well as general safety guidelines for working with electrical appliances.

9. GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS WHEN OPERATING ELECTRICAL APPLIANCES

- The appliance must be operated in accordance with the "Rules for the Technical Operation of Consumer Electrical Installations".
- The appliance is intended for household use only.
- The appliance must only be used for its intended purpose.
- This device is not intended for use by people (including children) who have physical, nervous or mental disabilities or lack of experience and knowledge unless such persons are supervised or instructed regarding the use of this device by the person responsible for their safety. Children must be supervised in order to prevent their play with the appliance.
- Please read this user manual carefully before putting this appliance into operation.
- Inspect the appliance each time before turning it on. If the appliance and the power cord are damaged never plug the appliance into a power outlet.
- Do not use the appliance after a fall if there are visible signs of damage. The appliance must be checked by a qualified professional before use.
- The appliance and the power cord must be stored so that they are not exposed to heat, direct sunlight and moisture.



Attention! Do not use the appliance near bathtubs, sinks, or other containers filled with water.

- Never immerse the appliance in water or other liquids. Do not touch the appliance with wet hands. If the appliance gets wet immediately unplug it.
- If the appliance falls into the water unplug it immediately. In this case, do not put your hands in water. Before reuse, the appliance must be checked by a qualified professional.
- Plug the appliance into an AC power source (~) only. Before switching on, make sure that the appliance is rated for the voltage used in the mains supply.
- **Any erroneous plug-in deprives you of the right to warranty service.**
- The appliance can only be connected to a grounded grid. To ensure your safety, grounding must comply with established electrical codes. Do not use non-standard power sources or connection devices.
- Do not use the appliance outdoors. Protect the appliance from hitting sharp corners. Upon termination of operation, cleaning or breakdown of the appliance always unplug it.
- It is forbidden to disconnect the appliance from the mains by holding it by the mains wire. When disconnecting the appliance from the mains, hold on to the plug.
- The use of additional accessories that are not included in the scope of delivery deprives you of the right to warranty service.
- Never wrap the power cord around the appliance after use as this can lead to a broken cord over time. Always straighten the cord for storage.
- Do not repair the appliance yourself. Repairs should only be carried out by qualified service personnel.
- Only original spare parts may be used to repair the appliance.

10. SA

- When using appliance n etc.
- Do not plac the appliance and wall cov
- Do not cove come out fr
- When using objects, tab bottom of th
- Before the f ("Steaming", foreign odor
- Do not turn installed, do
- Do not use t
- To avoid bur multicooker
- Check the vo
- Do not leave
- Before discor the program
- Never lift/mc
- Do not carry
- Do not touch
- Do not knock abrasive clear
- Do not use m the non-stick
- Do not leave
- Do not use a an authorized
- Do not leave t
- Do not fill the
- Do not pour v
- Do not use th on the stove c
- Do not use th

10. SAFETY PRECAUTIONS WHEN WORKING WITH THE MULTICOOKER

When using the appliance, make sure that there is enough free space around it. The appliance must be at least 15cm away from flammable objects such as furniture, curtains, etc.

Do not place the appliance in close proximity to walls and furniture as steam escapes from the appliance during operation which can cause discoloration and deformation of furniture and wall coverings.

Do not cover the multicooker with a towel and other objects during operation, steam should come out freely.

When using the appliance, install it on a dry, flat, heat-resistant surface, do not allow foreign objects, tablecloths, cloth coverings or anything else to cover the ventilation holes in the bottom of the appliance as this may lead to overheating.

Before the first use, it is recommended to boil water in a multicooker in temperature mode ("Steaming") for 30 minutes when filling the bowl, no more than one third to eliminate foreign odors.

Do not turn on the execution of programs on the multicooker without an internal bowl installed, do not remove the bowl from the multicooker while the program is running.

Do not use the multicooker near heat sources (gas or electric stoves).

To avoid burns, do not touch the operating appliance. At the end of operation, allow the multicooker to cool down.

Check the voltage before plugging the appliance into the mains.

Do not leave the appliance plugged in if you are not cooking.

Before disconnecting the appliance from the mains, make sure that it is in standby mode and the program is not running.

Do not lift/move the appliance while it is connected to the mains.

Do not carry the appliance with the inner bowl filled with food.

Do not touch the inner bowl while the multicooker is running.

Do not knock on the inner surface of the bowl, do not take it away by force, and do not use abrasive cleaners and aggressive detergents to clean the appliance.

Do not use metal kitchen utensils to mix or remove food from the bowl, they may damage the non-stick coating. Use wooden, plastic or silicone accessories.

Do not leave kitchen utensils in the bowl during the cooking process.

Do not use a multicooker without an O-ring or if it is damaged. To replace the O-ring, contact authorized service center.

Do not leave food or water in the multicooker for a long time.

Do not fill the bowl with food above the maximum level mark.

Do not pour vinegar into the bowl, it may damage the coating.

Do not use the bowl of the multicooker to cook food outside the multicooker, do not heat it on the stove or other heat sources.

Do not use the bowl as a mixing container or a food storage container.

- Do not use a defective (deformed) bowl in the appliance.
- Do not replace the bowl of the multicooker with another container or a bowl from another multicooker.
- There should be no foreign objects between the removable bowl and the inner body.
- When cooking cereals, observe the recommended ratio of cereals and water in the bowl.
- After a while, the bowl may change color due to contact with water and detergents. This is a normal phenomenon, and the multicooker can be safely operated further.
- The manufacturer shall not be liable for any damage resulting from incorrect or unintended use.



Do not place on a soft surface.
Place the appliance only on a hard surface



Do not expose the appliance to extreme external influences



Do not use the appliance near heat sources (gas or electric stoves)



Do not block the ventilation openings in the body during operation



Never leave the appliance unattended during operation.



NEVER use a deformed bowl



Do not use the appliance near sinks or other containers filled with water.



Protect the appliance from any impact

11. TRANSPORT AND STORAGE

- The appliances are transported by all means of transport in accordance with the rules for that particular type of carriage of goods in place on a particular type of transport.
- When transporting the appliance, use the original factory packaging.
- Transportation of appliances should exclude the possibility of direct exposure to atmospheric precipitation and aggressive environments.
- The appliances are stored in a closed, dry and clean room at an ambient temperature of no lower than 5°C and no higher than 40°C with a relative humidity of no higher than 70% and no acid or other vapours in the environment that negatively affect the materials of the appliances.

Problem

The operation indicator is off
heating element not working

The indicator is on, the heating element is not working

The meal takes too long to cook

Error codes are shown on the display



At de

12. TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Troubleshooting method
Operation indicator is off, the heating element is not working	1. Power supply problem. 2. Failure of the thermal fuse due to overheating (the ventilation openings of the body are blocked by a foreign object or a cover – violation of the operating requirements). 3. The electronics malfunction.	• Check that the appliance is plugged in. • Check the reliability of the connection of the power cord to the connector on the appliance body. • Contact an authorized service centre for assistance
Indicator is on, the heating element is not working	Electronics malfunction, heating element malfunction.	Contact an authorized service centre for assistance
Heating element takes too long to cook	1. There is no mains power	Check that the appliance is plugged in.
	2. The heating element is defective	Contact an authorized service centre for assistance
	3. The inner bowl of the multicooker is installed with a skew, either deformed or does not match the model.	Check the inner bowl, make sure it is installed correctly. Replace the deformed bowl with a serviceable one corresponding to the model.
	4. Foreign object (contamination) between the heating plate and the saucepan	Remove the foreign object (contamination)
Error codes are shown on the display	Malfunction of the thermal sensor circuit or overheating	Cool the multicooker. If the problem appears on a cold appliance, contact an authorized service center for help

Attention! If you cannot resolve the problem on your own using the steps described above, please contact your Service Center.

13. SCOPE OF DELIVERY

Appliance	1 pc
Power cord	1 pc
Inner bowl with non-stick coating	1 pc
Steaming container	1 pc
Flat spoon	1 pc
Tablespoon	1 pc
Measuring cup	1 pc
User Manual	
Warranty Certificate	
Recipe Book	
Packing (plastic bag + box)	

14. TECHNICAL SPECIFICATIONS

PMC 4003IH - multicooker electric household of Polaris trademark

Voltage: 220 - 240 V

Frequency: ~50 Hz

Power: 1250 W

Total bowl capacity: 4 L

Additionally, you can buy a Polaris PIP 4003IH bowl which matches to a multicooker.

Note: Due to the ongoing process of making changes and improvements, there may be some differences between the manual and the product. The manufacturer hopes that the user will pay attention to this. You can find the latest version of the User Manual at <https://iqpolaris.com/>.

The manufacturer has the right, without prior notice, to make changes to the design and configuration of the product which are the result of work to improve the design or production technology. If necessary, the buyer can contact the manufacturer or a person by the manufacturer for an up-to-date version of the user manual.

The device is
and State Sta



Product life: 3
Warranty per
Warranty per
Date of manu

Manufacturer
NINGBO HAN
No. 158 Dong
NINGBO HAN
No. 158 Dong

Made in China

Importer and
TOV Renklod
St. I.Franka, b

Telephone nu

Service cente
phone: 0-800
Viber (050) 53
e-mail: nashs

15. CERTIFICATION INFORMATION

device is certified for compliance with the requirements of the Technical Regulations
State Standards of Ukraine



Product life: 3 years

Warranty period: 2 years from the date of purchase

Warranty period for the inner bowl (saucepan): 6 months from the date of purchase

Warranty period of manufacture is indicated on the appliance.

Manufacturer:

BO HANSFORT OVERSEAS EISHA LIMITED,

58 Dongshan Liu, Hushan Zhidao, Cixi, Zhejiang Province, PRC

BO HANSFORT OVERSEAS ASIA LIMITED,

58 Dongshan Lu, Hushan Jiedao, Cixi City, Zhejiang Province, PRC

in China.

Authorized representative of the manufacturer in Ukraine:

Renklod LTD

Franka, bldg. 18A, office 5. Kyiv, 01030, Ukraine, phone: +38(044)5996292

Phone number of the single help desk: +38 (093) 472-11-00

Service center: Ukraine, 04060 Kyiv. St. Shchuseva, 44

Phone: 0-800-50-30-15, (044) 537-48-45,

(050) 537-48-45

Email: nashservice_kiev@foxtrot.ua

16. WARRANTY OBLIGATIONS

Product: Household electric multicooker

Model: PMC 4003IH

This warranty is valid for 36 months from the confirmed date of purchase of the product and implies warranty service of the product in accordance with the the current legislation of Ukraine.

1. The manufacturer's warranty covers all models produced under the POLARIS trademark and purchased from authorized sellers in the countries where the warranty service is provided (regardless of the place of purchase).
2. The product shall be purchased for personal household needs only. The product must be used in strict accordance with the User Manual in compliance with safety rules and requirements.
3. The manufacturer's obligations under this warranty shall be fulfilled by sellers - authorized manufacturer dealers and official service centres. This warranty does not apply to products purchased from sellers not authorized by the manufacturer, who independently answer the consumer in accordance with Russian law.
4. This warranty does not apply to defects and external changes of the product that occurred after the transfer of the goods to the consumer due to:
 - Chemical, mechanical or other effects, ingress of foreign objects, liquids, insects and their metabolic products into the product;
 - Improper operation including the use of the product not for its intended purpose as well as the installation and operation of the product in violation of the requirements of the User Manual and safety rules;
 - Normal operation, as well as natural wear and tear, not affecting the functional properties: mechanical damage to the external or internal surface (dents, scratches, scuffs), natural changes in the color of the metal, including the appearance of rainbow and dark spots, as well as - corrosion on the metal in places of damage to the coating and uncoated areas of the metal;
 - Deposits of calcareous sediment, lime scales and scum, due to the use of water with a high content of minerals;
 - Use of the product for purposes for which it is not intended;
 - Wear parts of trim, attachments and accessories, lamps, batteries, safety screens, filters, waste collectors, sealing elements, belts, brushes, and other parts with a limited useful life and subject to natural wear and tear during use;
 - Repairs to the product made by persons or organizations other than Service Centers*;

5. The man
namepla
6. This war
not appl

Attention!!!
indirectly by
this occurre
of the produ

For all ques
of POLARIS
POLARIS dea
Warranty re
*Addresses

In order to
statutory cla

Such docum
the Seller, o

In case of fa
warranty pe

The date of

- Damage to the product during transportation, improper use, or due to modifications or repairs not intended by the product design.

The manufacturer shall not be liable under warranty if the product does not have a nameplate or if the data in the nameplate has been erased or corrected.

This warranty is valid only for the products used for personal household needs and does not apply to products that are used for commercial, industrial or professional purposes.

Warning!!! The manufacturer shall not be liable for possible damage caused directly or indirectly by the POLARIS product to people, pets, the environment, or damage to property, if occurred as a result of non-compliance with the rules or conditions of use and installation of the product, intentional or negligent actions of the consumer or third parties.

For all questions related to maintenance, quality control, warranty and post-warranty repair of POLARIS products, contact the POLARIS service center or the seller - an authorized POLARIS dealer.

Warranty repair of POLARIS products is carried out only by POLARIS service centers.

Addresses of service centers on the Company's website: <https://iqpolaris.com/>

In order to prove the date of purchase of the product in case of warranty repairs or other statutory claims, please keep the purchase documents.

Such documents may include a completed POLARIS warranty card, a cash receipt or receipt of the Seller, other documents confirming the date and place of purchase.

In case of failure to provide a document confirming the date of purchase of the product, the warranty period is calculated from the date of manufacture of the product.

The date of manufacture is shown on the identification plate on the back of the product.

