



Мультиварка - хлебопечка бытовая электрическая

POLARIS

Модель PBMM 1601D

Инструкция по эксплуатации

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

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

Общие указания по безопасности

- Прибор предназначен исключительно для использования в быту.
- Прибор должен быть использован только по назначению.
- Перед вводом в эксплуатацию этого прибора тщательно прочитайте руководство по эксплуатации.
- Каждый раз перед включением прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора и сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку.
- Прибор и сетевой шнур должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие жары, прямых солнечных лучей и влаги.
- Не оставляйте работающий прибор без надзора! Если Вы не пользуетесь больше прибором, то всегда выключайте его. Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.
- **Внимание! Не используйте прибор вблизи ванн, раковин или других емкостей, заполненных водой.**
- Ни в коем случае не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. При намокании прибора сразу отключите его от сети.
- В случае падения прибора в воду немедленно отключите его от сети. При этом ни в коем случае не опускайте руки в воду. Перед повторным использованием прибор должен быть проверен квалифицированным специалистом.
- Включайте прибор только в источник переменного тока 220В 50Гц. (~). Перед включением убедитесь, что напряжение используемой сети соответствует техническим характеристикам прибора.
- **Любое ошибочное включение лишает Вас права на гарантийное обслуживание.**
- Прибор может быть включен только в сеть с заземлением. Для обеспечения Вашей безопасности заземление должно соответствовать установленным электротехническим нормам. Не пользуйтесь нестандартными источниками питания или устройствами подключения.
- Перед включением прибора в сеть убедитесь, что он находится в выключенном состоянии.
- Не используйте прибор вне помещений. Предохраняйте прибор от ударов об острые углы.
- По окончании эксплуатации, чистке или поломке прибора всегда отключайте его от сети.



- Нельзя переносить прибор, держа его за сетевой провод. Запрещается также отключать прибор от сети, держа его за сетевой провод. При отключении прибора от сети держитесь за штепсельную вилку.
- Использование дополнительных аксессуаров, не входящих в комплектацию, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
- После использования никогда не обматывайте провод электропитания вокруг прибора, так как со временем это может привести к излому провода. Всегда гладко расправляйте провод на время хранения.
- Замену шнура могут осуществлять только квалифицированные специалисты – сотрудники сервисного центра. Неквалифицированный ремонт представляет прямую опасность для пользователя.
- Не производите ремонт прибора самостоятельно. Ремонт должен производиться только квалифицированными специалистами сервисного центра.
- Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные части.
- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами.
- Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим Вы сможете защитить окружающую среду.

Специальные указания по безопасности данного прибора

- Устанавливайте мультиварку-хлебопечку на термостойкую, сухую и устойчивую поверхность, например, на кухонный стол или кухонную стойку, чтобы устройство не было под наклоном и не скользило.
- При использовании прибора убедитесь в том, что вокруг него имеется достаточно свободного места. Прибор должен находиться на расстоянии не менее 15 см от огнеопасных объектов, таких как мебель, шторы и пр.
- Перед первым использованием рекомендуется прокипятить воду в приборе в температурном режиме («Пароварка») в течение 30 минут при заполнении чаши до верхней отметки для устранения посторонних запахов. Форму для выпечки хлеба достаточно промыть мыльным раствором, используя мягкую губку.
- Следите, чтобы форма для выпечки или внутренняя чаша были правильно установлены и не пользуйтесь прибором, если крышка не закрыта надлежащим образом.
- Не используйте прибор вне помещения, а также в непосредственной близости от источников тепла или в помещениях с высокой влажностью.
- Не размещайте прибор на плите, печи, или рядом с нагревательными приборами, даже при наличии кухонной вытяжки.
- Не касайтесь мультиварки-хлебопечки, шнура питания или штепсельной вилки влажными руками и никогда не погружайте прибор в воду (или какую-либо другую жидкость). Для чистки используйте только влажную ткань. Если на прибор попала вода, следует немедленно отключить прибор от сети.
- Не оставляйте работающее устройство без присмотра и не перемещайте прибор во время эксплуатации.
- Во время эксплуатации прибора, окно для обзора, форма для выпечки хлеба и внутренняя чаша нагреваются до высоких температур. Кроме того, будьте осторожны, когда будете снимать лопасти из горячего хлеба. Во избежание ожогов не касайтесь работающего прибора. По окончании эксплуатации дайте



мультиварке-хлебопечке остыть, в противном случае существует риск получения ожога.

- Не используйте форму для запекания хлеба как контейнер для хранения ингредиентов.
- В целях предотвращения перегрева, не включайте прибор вхолостую (без ингредиентов).
- Для того, чтобы загрузить ингредиенты в форму для выпечки, извлеките форму из прибора, во избежание разлива жидкости и просыпания продуктов вовнутрь камеры.
- Перед тем, как отсоединить прибор от сети, убедитесь, что он находится в режиме ожидания и программа не запущена.
- Никогда не поднимайте / не передвигайте прибор, пока он подключен к электросети.
- Не переносите прибор с заполненной продуктами внутренней чашей/формой для выпечки.
- Не прикасайтесь к внутренней чаше во время работы прибора. Если во время выполнения программы требуется извлечь форму для выпечки, используйте специальные термозащитные рукавицы.
- Не используйте для чистки прибора абразивные очистители и агрессивные моющие вещества.

Сфера использования

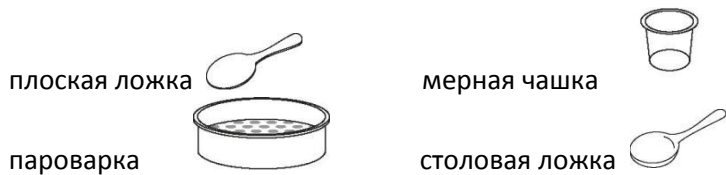
Прибор предназначен исключительно для использования в быту.
Прибор должен быть использован только по назначению.

Описание прибора





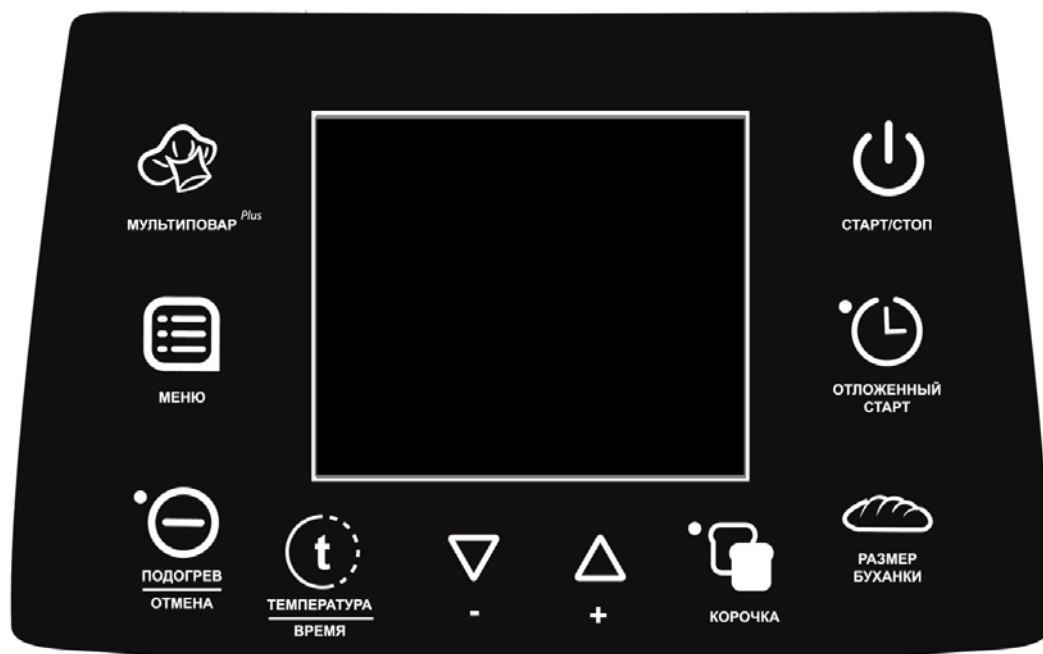
Аксессуары



Комплектация

Прибор	1 шт.
Внутренняя чаша	1 шт.
Решетка для варки на пару	1 шт.
Плоская ложка	1 шт.
Столовая ложка	1 шт.
Мерная чашка	1 шт.
Шнур питания	1 шт.
Конденсатосборник	1 шт.
Шнур питания	1 шт.
Книга рецептов	
Инструкция пользователя	
Список сервисных центров	
Гарантийный талон	

Панель управления





“СТАРТ”	Сенсор активации режимов приготовления. Выберите программу при помощи сенсора “МЕНЮ” (см. ниже). Для запуска программы коснитесь и удерживайте сенсор “СТАРТ / СТОП”, при этом загорится световой индикатор сенсора. После завершения приготовления блюда устройство по умолчанию автоматически переходит в режим ПОДОГРЕВ для поддержания температуры готовой пищи. О переходе на ПОДОГРЕВ после окончания программы свидетельствует светящийся индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”. Для отмены перехода программы на ПОДОГРЕВ повторно коснитесь сенсора “СТАРТ / СТОП”. Индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА” погаснет. Если позднее Вы захотите снова установить режим перехода на ПОДОГРЕВ, вновь коснитесь сенсора “СТАРТ / СТОП”.
“ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”	Данный сенсор служит для выбора одной из 18-ти программ приготовления и универсальной программы «Мультиповар» для режима «Мультиварка», а также одной из 12 программ приготовления и универсальной программы «Мультиповар-Хлеб» для режима «Хлебопечка». Каждое повторное касание переключает программы в списке меню вперед на одну, при этом название программы на дисплее будет мигать.
“МЕНЮ”	При помощи сенсоров “ЧАСЫ” и “МИНУТЫ” осуществляется также регулировка времени приготовления во всех программах, а также регулировка температуры приготовления в программах, где предусмотрено изменение температурных настроек: «Жарка», «Фритюр», «Пицца», «Выпечка», «Мультиповар» и «Мультиповар Plus».
“ТЕМПЕРАТУРА / ВРЕМЯ”	При помощи данного сенсора Вы можете выбирать температуру и время приготовления для программ «Мультиповар», «Мультиповар Хлеб», «Мультиповар Plus», «Жарка» и «Фритюр».
“+” и “-”	Данные сенсоры позволяют регулировать время приготовления и отложенного старта во всех программах, а также время и температуру приготовления, и время отложенного старта в программах «Мультиповар», «Мультиповар Хлеб», «Мультиповар Plus» и «Жарка» и «Фритюр».
“РАЗМЕР БУХАНКИ”	Данный сенсор позволяет выбрать размер буханки выпекаемого хлеба – 700 или 900 грамм. Для выбора размера буханки выберите программу приготовления хлеба при помощи сенсора “МЕНЮ”, затем коснитесь сенсора “РАЗМЕР БУХАНКИ”. Индикация размера буханки находится в левом верхнем углу дисплея.



	При работе с программами для режима «Мультиварка» данный сенсор неактивен.
“КОРОЧКА”	При помощи данного сенсора осуществляется выбор цвета корочки выпекаемого хлеба (степень поджаривания корочки): 1 – светлая, 2 – средняя, 3 – темная. Для выбора цвета корочки выберите необходимую программу приготовления при помощи сенсора “МЕНЮ”, затем коснитесь сенсора “КОРОЧКА”. Индикация цвета корочки находится в левом верхнем углу дисплея. При работе в режиме «Мультиварка» данный сенсор неактивен.
“ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ”	Функция ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ доступна для всех программ и позволяет приготовить блюдо к назначенному времени. Для активации данной функции выберите необходимую программу приготовления, установите требуемый температурно-временной режим. Затем коснитесь сенсора “ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ”, при этом на дисплей загорится индикация времени и надпись «Отложенный старт». При помощи сенсоров “ЧАСЫ” и “МИНУТЫ” установите время готовности блюда. Затем коснитесь сенсора “СТАРТ”.
“МУЛЬТИПОВАР PLUS”	Данный сенсор служит для активации программы «Мультиповар Plus». Для активации программы коснитесь сенсора, когда прибор находится в режиме ожидания, при этом на дисплее загорится индикация первого этапа приготовления, расположенная слева от таймера.

Внимание:

Мультиварка 0527D имеет функцию «замок безопасности», которая реализована, главным образом, для предотвращения несанкционированного доступа со стороны маленьких детей. Рабочие режимы СТАРТ и ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА

Эксплуатация прибора

Подготовка к эксплуатации

1. Откройте упаковку, аккуратно выньте прибор, удалите все упаковочные и рекламные материалы.
2. Извлеките все аксессуары и руководство по эксплуатации.
3. Протрите корпус прибора влажной губкой.
4. Промойте чашу тёплой мыльной водой. Тщательно просушите.



Эксплуатация прибора в режиме «Мультиварка»

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

1. Откройте крышку прибора, нажав на кнопку.
2. Перед началом приготовления убедитесь, что внутренние и внешние части прибора освобождены от упаковки и не имеют загрязнений. Убедитесь также, что между внутренней чашей и нагревательной поверхностью нет посторонних предметов.
3. Поместите необходимые продукты в чашу и установите ее в мультиварку-хлебопечку (при использовании программы «Жарка» установите пустую чашу, продукты поместите после начала обратного отсчета).
4. Следите, чтобы чаша была корректно установлена на нагревательном элементе.
5. Слегка поворачивайте внутреннюю чашу в мультиварке из стороны в сторону, пока чаша не установится в нужном положении на нагревательной поверхности.
6. В зависимости от программы приготовления, крышка прибора может оставаться открытой или закрытой. Рекомендации касательно корректного положения крышки указаны в описании каждой программы.
7. Включите мультиварку-хлебопечку в розетку. Не подключайте прибор к розетке, если не выполнены вышеуказанные рекомендации.
8. Если установлена съемная чаша для мультиварки, при включении в сеть прибор автоматически выбирает индикацию программ для мультиварки. При этом некоторые сенсоры, предназначенные для управления в режиме «Хлебопечка», не задействованы.
9. Выберите соответствующую программу приготовления, при необходимости настройте температуру и время.
10. Коснитесь и удерживайте сенсор «СТАРТ / СТОП». Для операций с сенсорами «СТАРТ / СТОП» и «ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА» требуется продолжительное касание в течение около 2 секунд!

Описание программ для режима «Мультиварка»

Мультиварка-хлебопечка РВММ 1601D имеет 18 автоматических программ для режима «Мультиварка», а также универсальные программы «Мультиповар» и «Мультиповар Plus» с различными режимами приготовления.

По истечении времени приготовления прибор автоматически переходит в режим поддержания температуры ПОДОГРЕВ, если он не был отключен ранее. Световой индикатор «Подогрев» при этом будет светиться и на дисплее отобразится прямой отсчет времени.



Индикация для режима «Мультиварка»:



Эксплуатация прибора в режиме «Хлебопечка»

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

1. Откройте крышку прибора, нажав на кнопку.
2. Перед началом приготовления убедитесь, что внутренние и внешние части прибора освобождены от упаковки и не имеют загрязнений. Убедитесь также, что между нагревательным ТЭНом и внутренней поверхностью устройства не находятся посторонние предметы.
3. Снимите защитный экран с внутренней поверхности крышки.





4. Установите лопасть для замеса теста на вал, расположенный на дне формы для выпечки хлеба. Поместите требуемые ингредиенты для выпечки в форму.



Лопасть для замеса теста

5. Для установки формы для выпечки в мультиварку-хлебопечку поместите ее в центре нагревательного элемента, совместив метку на поверхности внутреннего отсека прибора с меткой на верхней части формы. Слегка надавите на форму и поверните ее по часовой стрелке до упора. Форма должна зафиксироваться в рабочем положении без приложения значительных усилий.



6. Верхняя крышка прибора при выпечке хлеба всегда должна быть закрыта.
7. Включите мультиварку-хлебопечку в розетку. Не подключайте прибор к розетке, если не выполнены вышеуказанные рекомендации. При правильно установленной форме для выпечки устройство автоматически включится в режим «Хлебопечка»
8. Выберите соответствующую программу приготовления, при помощи сенсоров «КОРОЧКА» и «РАЗМЕР БУХАНКИ» установите требуемые параметры выпечки. Если используется программа «Мультиповар Хлеб», установите временные и температурные параметры для этапов приготовления, используя сенсоры «ТЕМПЕРАТУРА / ВРЕМЯ», «+» и «-», «МУЛЬТИПОВАР PLUS».
9. Коснитесь и удерживайте сенсор «СТАРТ / СТОП». Устройство включится в режим приготовления. Для отмены приготовления нажмите и удерживайте сенсор «ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА». Для операций с сенсорами «СТАРТ / СТОП» и «ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА» требуется продолжительное касание в течение около 2 секунд!
10. При необходимости можно извлечь форму для выпечки во время выполнения программы приготовления. Для этого откройте крышку, с помощью специальных термозащитных рукавиц поверните форму против часовой стрелки до совмещения меток на корпусе устройства и формы для выпечки, извлеките форму из устройства. При этом отсчет времени выполнения программы, а также нагрев ТЭНа останутся. Для возобновления выполнения программы вновь установите форму в устройство, следуя рекомендациям п.5.

Описание программ для режима «Хлебопечка»



Мультиварка-хлебопечка РВММ 1601D имеет 12 автоматических программ для режима «Хлебопечка», а также универсальную программу «Мультиповар Хлеб» с различными режимами приготовления.

По истечении времени приготовления прибор автоматически переходит в режим поддержания температуры ПОДОГРЕВ, если он не был отключен ранее. Световой индикатор «Подогрев» при этом будет светиться и на дисплее отобразится прямой отсчет времени.

Индикация для режима «Хлебопечка»:



Программы приготовления для режима «Хлебопечка».

Перед началом выпечки хлеба убедитесь в том, что ингредиенты свежие и комнатной температуры. Для получения оптимального результата предельно важно тщательно отмерить и взвесить все ингредиенты. Всегда придерживайтесь указанной дозировки ингредиентов.

1. Основные ингредиенты

Мука: Мука – это основной ингредиент хлеба. Мука, из которой пекут хлеб, должна иметь высокое содержание клейковины, необходимой для поднятия теста. Всегда смотрите информацию на упаковке, подходит ли данная мука для выпечки хлеба. Вес различных видов муки сильно отличается, поэтому очень важно взвесить точное количество муки при помощи кухонных весов.

Дрожжи: Дрожжи – это основной и необходимый для приготовления хлеба продукт, благодаря дрожжам хлеб получается объемным. Рекомендуем использовать сухие дрожжи (мгновенного действия), т.к. этот сорт дрожжей дольше хранится и позволяет достичь лучших результатов при выпечке хлеба.

Соль: Соль обогащает муку и способствует улучшению процесса подъема клейковины в тесте.

Сливочное/растительное масло: Сливочное/растительное масло улучшает вкусовые качества хлеба и делает его более мягким. Данный ингредиент должен быть комнатной температуры.



Сахар: Сахар является питанием для дрожжей и, соответственно, играет важную роль при подъеме теста. Можно использовать рафинированный или коричневый сахар, а также мед или сироп. Сахар смягчает вкус хлеба, увеличивает его питательную ценность и продляет время его хранения.

Вода: Температура воды должна быть комнатной температуры: при более низкой температуре действие дрожжей будет менее эффективным, при более высокой температуре дрожжи могут потерять свою активность. Более теплая вода рекомендуется только в случае, если выбрана программа «Ускоренная выпечка».

Молоко: Молоко и различные молочные продукты улучшают вкусовые качества хлеба и ее питательную ценность, а также способствуют образованию румяной корочки. Количество молока следует вычитать из количества воды, указанного в рецепте.

СОВЕТ: Не используйте свежее молоко или различные молочные продукты, если применяется режим ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ, т.к. молочные продукты могут прокиснуть.

Прочие ингредиенты: по некоторым рецептам следует добавлять сухие ингредиенты, такие как изюм, орехи, семечки подсолнечника, сухофрукты и т.п. Перед тем как добавить сухие ингредиенты, сначала следует их помыть в воде, а затем высушить. Всегда используйте свежие ингредиенты.

СОВЕТ: Для того чтобы улучшить вкус хлеба, добавьте такие ингредиенты как яйца, проростки пшеницы, пряности.

Готовая сухая смесь для выпечки хлеба (в составе дрожжи): Готовую сухую смесь следует выложить в форму для выпечки хлеба и добавить требуемое количество воды. Затем следует установить форму для выпечки в хлебопечку и выбрать программу «Традиционный хлеб». Выберите вес хлеба в соответствии с содержанием смеси. В сухих смесях, возможно, не указано, какое количество дрожжей включено в состав сухой смеси, поэтому, если Вы новичок в домашней выпечке хлеба, рекомендуем Вам начать с простого рецепта и полностью освоить его.

Готовая сухая смесь для выпечки хлеба (без дрожжей): В форму для выпечки хлеба сначала положите дрожжи, затем сухую смесь для выпечки хлеба, а затем налейте требуемое количество воды. Выберите программу в соответствии с содержанием смеси и сортом муки.

2. Приготовление теста

- Убедитесь, в том, что все жидкие ингредиенты комнатной температуры (более теплая вода рекомендуется только в случае, если выбрана программа «Ускоренная выпечка»).
- Используйте только сухие дрожжи, так как свежие дрожжи не всегда позволяют достичь желаемого результата.
- Если Вы хотите использовать ржаную муку, то имейте в виду, что содержание белков в ржаной муке недостаточно для формирования клейковины, поэтому хлеб из ржаной муки менее объемный. Ржаную муку следует разбавить с пшеничной белой мукой, в пропорциях 30% пшеничной белой муки и 70% ржаной муки.

3. Рекомендации по дозировке

- Чтобы выпечка удалась, рекомендуется взвесить муку, масло и прочие ингредиенты при помощи кухонных весов. В каждом рецепте приводится дозировка ингредиентов. Если у Вас нет кухонных весов, используйте мерный стаканчик и мерную ложку (при отмеривании ингредиентов не следует зачерпывать «с горкой», уровень ингредиентов должен быть ровным «без горки», т.к. излишек ингредиента может нарушить пропорции рецепта, следует всегда снимать излишек сверху мерного стакана или мерной ложки.)
- никогда не добавляйте слишком большое количество ингредиентов:



**Для легких и обычных сортов хлеба: 500 гр. сухих ингредиентов + приблизительно 300 мл жидкости.*

**Для тяжелых сортов хлеба: 660 гр. сухих ингредиентов + приблизительно 440 мл жидкости.*

4. Последовательность добавления ингредиентов.

Должна соблюдаться последовательность добавления ингредиентов: в форму для выпечки сначала налейте воду, а затем следует засыпать муку так, чтобы мука полностью покрывала воду. При добавлении соли и дрожжей следует сделать два небольших углубления поверх муки в разных углах формы, так как дрожжи не должны соприкасаться с солью. Итак, в одно углубление насыпьте соли, а в другое углубление - дрожжи, затем заровняйте углубления. Также можете добавить сливочного масла и прочие ингредиенты (семечки и т.п.) в разные углы формы. Не забудьте добавить сахар, так как он значительно способствует подъему теста.

Убедитесь в том, что вы не разлили и не рассыпали ингредиенты.

Во избежание повреждений нагревательных элементов, поддерживайте в чистоте внутреннюю часть прибора, все детали и внешнюю часть формы для выпечки хлеба, перед тем как подключить прибор, проверьте, не соприкасаются ли нагревательные элементы с ингредиентами.

Обратите внимание: Во время загрузки ингредиентов, строго придерживайтесь пропорции, данных в рецепте.

5. Выбор программы

- Выполните пункты раздела «Эксплуатация прибора в режиме «Хлебопечка»
 - Выберите программу приготовления касанием сенсора «МЕНЮ», при этом название программы на дисплее будет мигать.
 - Размер выпекаемого хлеба по умолчанию 900 грамм. При необходимости Вы можете выбрать размер буханки 700 или 900 грамм касанием сенсора «РАЗМЕР БУХАНКИ». Индикация размера буханки находится в левом верхнем углу дисплея.
 - Вы также можете выбрать цвет корочки выпекаемого хлеба: 1 – светлая, 2 – средняя, 3 – темная. Цвет корочки по умолчанию – 2. Для изменения настроек коснитесь сенсора «КОРОЧКА». Индикация цвета корочки также находится в левом верхнем углу дисплея.
- Обратите внимание!** В программах «Ускоренная выпечка», «Варенье» и «Тесто» нельзя выбрать размер буханки и цвет корочки.

Для запуска программы коснитесь и удерживайте сенсор «СТАРТ / СТОП». Загорится световой индикатор сенсора с однократным звуковым сигналом, прибор начнет приготовление по заданной программе. Также загорится индикатор сенсора «ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА», это означает, что по окончании работы программы прибор автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ. Для отключения автоматического перехода в режим ПОДОГРЕВ повторно коснитесь сенсора «СТАРТ / СТОП», и индикатор сенсора «ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА» погаснет. Для того чтобы снова включить режим ПОДОГРЕВ снова коснитесь сенсора «СТАРТ / СТОП».

- На дисплее отобразится обратный отсчет времени приготовления.
- При необходимости можно завершить программу раньше окончания обратного отсчета касанием сенсора «ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА».
- По окончании времени работы прозвучит звуковой сигнал. Устройство перейдет в режим ПОДОГРЕВ, если он не был отменен ранее. Для выключения режима ПОДОГРЕВ коснитесь и удерживайте сенсор «ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА». После завершения приготовления извлеките форму для выпечки с готовым хлебом из корпуса устройства. Для этого,



используя специальные термозащитные рукавицы, поверните форму для выпечки против часовой стрелки до совмещения меток на корпусе устройства и верхней части формы, извлеките форму из мультиварки-хлебопечки.

Функция «Отложенный старт»

Функция «Отложенный старт» позволяет приготовить пищу к необходимому времени. Однако, пожалуйста, не откладывайте старт на длительное время, если в ингредиентах блюда есть скоропортящиеся продукты.

- Функция «Отложенный старт» доступна для всех программ.
- Для активации режима выберите программу приготовления, используя сенсор “МЕНЮ”, измените, если необходимо, временные и температурные настройки, затем коснитесь сенсора “ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ”, при этом загорится индикатор сенсора, а таймер на дисплее начнет мигать.
- Касаниями сенсоров “+” и “-” установите время, через которое блюдо должно быть готово. Обратите внимание, что время отложенного старта должно быть не меньше времени приготовления, предусмотренного программой.
- Коснитесь сенсора “СТАРТ / СТОП”. Программа начнет отсчитывать предустановленное время и включит выполнение заданной программы таким образом, чтобы приготовление блюда началось в заданное время.

Примечание. В программах «Пароварка», «Пельмени/Сосиски», «Паста», «Жарка» и «Фритюр» обратный отсчет времени включается по достижению рабочей температуры, поэтому окончание приготовления может наступить несколько раньше или позже установленного для «Отложенного старта» времени (в зависимости от наполнения чаши).

Для автоматических программ «Крупа» и «Плов» процесс приготовления может закончиться раньше (см. описание программы), при этом до истечения установленного времени прибор будет находиться в режиме ПОДОГРЕВ.

Чистка и уход за прибором

- По окончании приготовления всегда очищайте мультиварку от остатков пищи и загрязнений.
- Не пользуйтесь щетками с металлической проволокой и растворителем для очистки загрязненных частей мультиварки.
- Если остатки блюда прикипели к внутренней чаше или форме для выпечки, замочите ее перед мытьем. Протрите внутреннюю чашу после мытья.
- Не опускайте корпус в воду. Для очистки корпуса используйте влажную мягкую губку или ткань.
- Внутреннюю чашу с керамическим покрытием, форму для выпечки с антипригарным покрытием и контейнер для варки на пару можно мыть в посудомоечной машине. При мытье в посудомоечной машине следите, чтобы внутренняя чаша и форма для выпечки не повредились о составные части машины.
- Для снятия клапана-пароотделителя с внутренней стороны крышки поверните его против часовой стрелки, удерживая другой рукой от проворачивания его наружную часть.
- После каждого приготовления необходимо снять и опустошить конденсатоприемник, расположенный на задней стенке прибора. Промойте, просушите его и установите на место.



www.sima-land.ru

Оптово-розничный интернет-магазин

Меры предосторожности при использовании внутренней чаши и формы для выпечки

- Для помешивания используйте только деревянную лопатку или специальную пластмассовую ложку, поставляемую в комплекте с прибором.
- Не наливайте в чашу уксус, это может повредить покрытие.
- Спустя некоторое время чаша может поменять цвет из-за того, что контактирует с водой и моющими средствами. Это нормальное явление, и мультиварка может без опасений эксплуатироваться дальше.
- Для очистки НЕ используйте абразивные вещества.

Внимание:

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

Технические характеристики

PBMM 1601D – Мультиварка - хлебопечка бытовая электрическая торговой марки Polaris

Напряжение: 220 - 240 В

Частота: ~50 Гц

Мощность для режима «Мультиварка»: 860 Вт.

Мощность для режима «Хлебопечка»: 700Вт

Общий объем чаши: 4,5 л

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

Информация о сертификации

Прибор сертифицирован на соответствие нормативным документам РФ.

Сертификат соответствия № TC RU C-US.AЛ16.B.00534 Серия RU №0081776

Срок действия с 20.02.2014 по 19.02.2019

Выдан: ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ продукции Общества с ограниченной ответственностью «Гарант Плюс», Адрес: 121170, г. Москва, Кутузовский пр-кт, д. 36, стр. 3

Расчетный срок службы изделия: 3 года

Гарантийный срок: 1 год со дня покупки

Гарантийный срок на внутреннюю чашу (кастрюлю): 6 месяцев со дня покупки

Дата изготовления указана на приборе.

Производитель:

TEXTON CORPORATION LLC - ООО «ТЕКСТОН КОРПОРЕЙШН»

1313 N. Market Street, Suite 5100, Wilmington, State of Delaware 19801, United States of America

1313 N. Маркет Стрит, Помещение 5100, Уилмингтон, Штат Делавэр 19801, Соединенные Штаты Америки

ГАРАНТИЙНОЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВО

Изделие: Мультиварка - хлебопечка бытовая электрическая

Модель: **PBMM 1601D**



Настоящая гарантия предоставляется изготовителем в дополнение к правам потребителя, установленным действующим законодательством, и ни в коей мере не ограничивает их. Настоящая гарантия действует в течение 12 месяцев с даты приобретения изделия и подразумевает гарантийное обслуживание изделия в случае обнаружения дефектов, связанных с материалами и работой. В этом случае потребитель имеет право, среди прочего, на бесплатный ремонт изделия. Настоящая гарантия действительна при соблюдении следующих условий:

1. Гарантийное обязательство распространяется на все модели, выпускаемые компанией «Textron Corporation LLC», в странах, где предоставляется гарантийное обслуживание (независимо от места покупки).
2. Изделие должно быть приобретено исключительно для личных бытовых нужд. Изделие должно использоваться в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации, с соблюдением правил и требований по безопасности.
3. Обязанности изготовителя по настоящей гарантии исполняются продавцами – уполномоченными дилерами изготовителя и официальными обслуживающими (сервис) центрами. Настоящая гарантия не распространяется на изделия, приобретенные у неуполномоченных изготовителем продавцов, которые самостоятельно отвечают перед потребителем в соответствии с законодательством.
4. Настоящая гарантия не распространяется на дефекты изделия, возникшие в результате:
 - Химического, механического или иного воздействия, попадания посторонних предметов внутрь изделия;
 - Неправильной эксплуатации, заключающейся в использовании изделия не по его прямому назначению, а также установки и эксплуатации изделия с нарушением правил и требований техники безопасности;
 - Износа деталей отделки, ламп, батарей, защитных экранов, накопителей мусора, ремней, щеток и иных деталей с ограниченным сроком использования;
 - Ремонта изделия, произведенного лицами или фирмами, не являющимися авторизованными сервисными центрами*;
5. Настоящая гарантия действительна по предъявлении вместе с оригиналом гарантийного талона, оригиналом товарного чека, выданного продавцом, и изделия, в котором обнаружены дефекты.
6. Настоящая гарантия действительна только для изделий, используемых для личных бытовых нужд, и не распространяется на изделия, которые используются для коммерческих, промышленных или профессиональных целей.

По всем вопросам гарантийного обслуживания изделий POLARIS обращайтесь к Вашему местному официальному продавцу POLARIS.

*Адреса авторизованных обслуживающих центров на сайте Компании: www.polar.ru