

**polaris**  
БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

Руководство по эксплуатации / Гарантия  
Manual instruction / Guarantee



**PMC 0508D**

Мультиварка  
Multi cooker

## Модель PMC 0508D

### Инструкция по эксплуатации

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

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

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

### Оглавление

Общие указания по безопасности .....	2
Специальные указания по безопасности данного прибора .....	3
Сфера использования .....	3
Описание прибора.....	4
Комплектация .....	5
Использование прибора .....	5
Чистка и уход .....	9
Рецепты .....	9
Технические характеристики.....	14
Информация о сертификации .....	14
Гарантийное обязательство.....	15

### 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.
- Использование прибора детьми и людьми с ограниченными способностями возможно только под непосредственным наблюдением и контролем
- **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 намочении прибора сразу отключите его от сети.
- В случае падения прибора в воду немедленно отключите его от сети. При этом ни в коем случае не опускайте руки в воду. Перед повторным использованием прибор должен быть проверен квалифицированным специалистом.
- Включайте прибор только в источник переменного тока (~). Перед включением убедитесь, что прибор рассчитан на напряжение, используемое в сети.
- **Любое ошибочное включение лишает Вас права на гарантийное обслуживание.**

- Прибор может быть включен только в сеть с заземлением. Для обеспечения Вашей безопасности заземление должно соответствовать установленным электротехническим нормам. Не пользуйтесь нестандартными источниками питания или устройствами подключения.
- Перед включением прибора в сеть убедитесь, что он находится в выключенном состоянии.
- Не используйте прибор вне помещений. Предохраняйте прибор от ударов об острые углы. По окончании эксплуатации, чистке или поломке прибора всегда отключайте его от сети.
- Нельзя переносить прибор, держа его за сетевой провод. Запрещается также отключать прибор от сети, держа его за сетевой провод. При отключении прибора от сети держитесь за штепсельную вилку.
- Использование дополнительных аксессуаров, не входящих в комплектацию, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
- После использования никогда не обматывайте провод электропитания вокруг прибора, так как со временем это может привести к излому провода. Всегда гладко расправляйте провод на время хранения.
- Замену шнура могут осуществлять только квалифицированные специалисты - сотрудники сервисного центра. Неквалифицированный ремонт представляет прямую опасность для пользователя.
- Не производите ремонт прибора самостоятельно. Ремонт должен производиться только квалифицированными специалистами сервисного центра.
- Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные части.

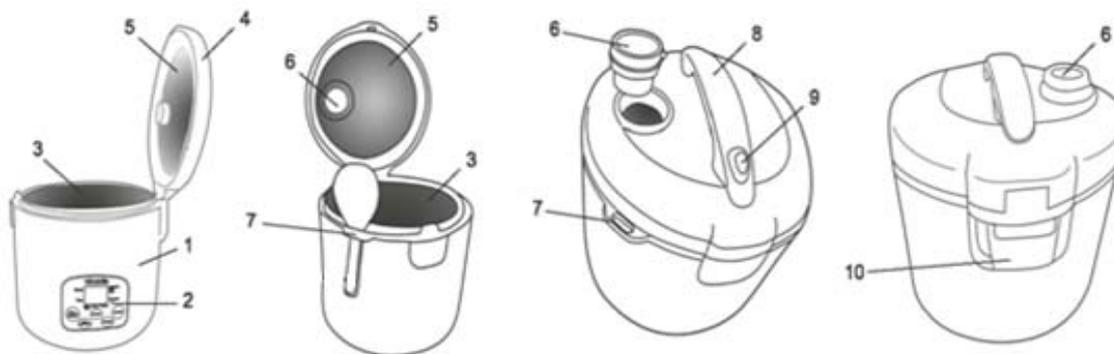
## **Специальные указания по безопасности данного прибора**

- При использовании прибора убедитесь в том, что вокруг него имеется достаточно свободного места. Не менее 15см от огнеопасных объектов, таких как мебель, шторы и пр.
- При использовании прибора устанавливайте его на сухой ровной термостойкой поверхности.
- Во избежание ожогов не касайтесь работающего прибора. После окончания эксплуатации дайте мультиварке остыть, в противном случае существует риск получения ожога.
- Проверьте напряжение, прежде чем включить прибор в сеть.
- Не оставляйте электроприбор включенным в сеть, если не готовите еду.
- Всегда выключайте прибор перед тем, как отсоединить его от сети.
- Никогда не поднимайте/передвигайте прибор, пока он подключен к электросети.
- Не прикасайтесь к внутренней кастрюле, во время работы мультиварки.
- Не используйте для чистки прибора абразивные очистители и агрессивные моющие вещества.
- Не оставляйте продукты или воду в мультиварке на длительное время.
- Между внутренней кастрюлей и внешним корпусом не должно быть никаких посторонних предметов.
- Во время приготовления риса, следите за уровнем воды в кастрюле.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного или непредусмотренного настоящей инструкцией использования.
- Для помешивания используйте только деревянную лопатку или специальную пластмассовую ложку.
- Спустя некоторое время кастрюля может поменять цвет из-за того, что контактирует с водой и моющими средствами, это нормальное явление и мультиварка может без опасений эксплуатироваться дальше.

## **Сфера использования**

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

## Описание прибора

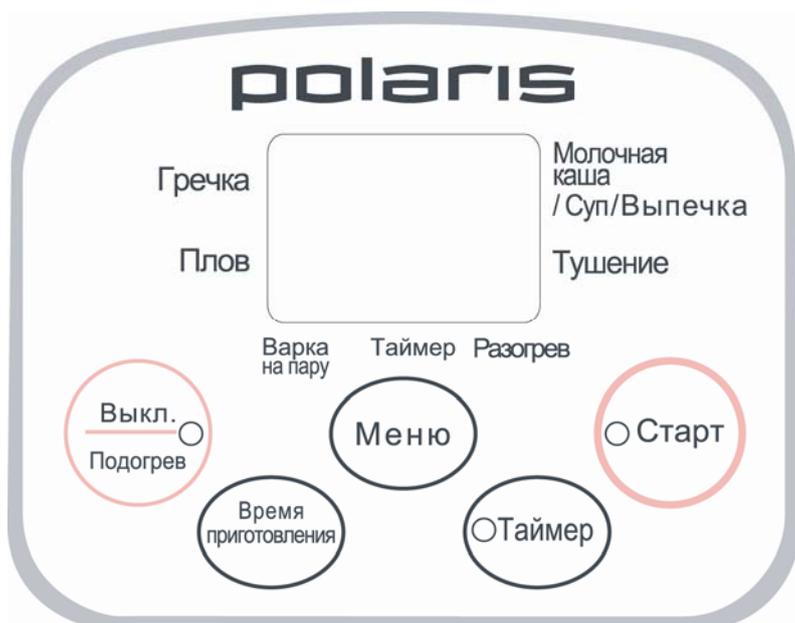


1. Корпус
2. Панель управления
3. Внутренняя чаша (кастрюля) с антипригарным покрытием
4. Крышка
5. Алюминиевая вставка
6. Клапан выпуска пара
7. Держатель для ложек
8. Ручка
9. Кнопка для открытия крышки
10. Влагосборник для сбора капель конденсата
11. Столовая ложка

## Аксессуары



## Панель управления



## **Выкл./Подогрев**

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

## **Время приготовления**

Установка времени приготовления для программ «Варка на пару», «Тушение», «Молочная каша/Суп/Выпечка».

## **Меню**

Выбор программы приготовления.

## **Таймер**

Установка отсрочки приготовления для программ «Плов», «Варка на пару», «Тушение», «Молочная каша/Суп/Выпечка».

## **Старт**

Включение заданной программы.

## **Комплектация**

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

## **Использование прибора**

1. Мультиварка имеет несколько функций: вы можете варить, готовить блюда с хрустящей корочкой, подогревать уже приготовленные блюда, готовить на пару, тушить.
2. Независимо от выбора функции, после приготовления блюда вы можете воспользоваться режимом подогрева (для всех функций, кроме йогурта).
3. Внимательно прочитайте инструкцию и следуйте данным в ней указаниям.
4. Откройте упаковку. Выньте все аксессуары и руководство по эксплуатации. Откройте верхнюю крышку, нажав на кнопку.
5. Для чистки внутренних поверхностей прибора с антипригарным покрытием используйте губку для посуды. После мытья тщательно протрите прибор.
6. Установите все аксессуары на место.
7. Перед приготовлением внутренняя и внешняя части мультиварки должны быть чистыми, убедитесь также, что между внутренней чашей (кастрюлей) и нагревательной поверхностью нет посторонних предметов.
8. Вставьте внутреннюю чашу в мультиварку.
9. Поворачивайте внутреннюю чашу внутри мультиварки, пока дно кастрюли и нагревательная поверхность с датчиками не установятся в нужное положение.
10. Проверьте, чтобы крышка была плотно закрыта.
11. Включите мультиварку в розетку. Не подключайте прибор к розетке, если не выполнены вышеуказанные рекомендации. Не включайте прибор без кастрюли или с пустой кастрюлей — это опасно.

## Время приготовления

- «Гречка» 30-45 мин
- «Плов» 45-60 мин
- «Варка на пару» 20-50 мин
- «Таймер» Индикатор работы функции «Таймер»
- «Разогрев» до 20 мин
- «Тушение» 2-3 ч
- «Молочная каша/Суп/Выпечка» 1-2 ч

## Программа «Гречка» 30-45 мин.

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

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

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

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

2. Можете изменять количество воды по своему вкусу.

- Использование растительного масла необязательно.
- Используйте только мерную чашку, прилагаемую к мультиварке.

3. Вставьте кастрюлю в корпус мультиварки.

4. Закройте крышку до щелчка.

- Если крышка будет неплотно закрыта, программа будет работать неправильно.
- Не открывайте крышку во время работы.

5. Включите прибор в сеть.

6. Нажимая кнопку «Меню», установите курсор на программу «Гречка» (лампочка индикатора на кнопке «Старт» - мигает). Каждое нажатие кнопки «Меню» передвигает курсор к следующей программе.

7. Нажмите кнопку «Старт».

Лампочка на кнопке «Старт» загорится, когда начнется процесс приготовления. Когда до конца готовки останется 8-9 минут, на дисплее загорится соответствующая цифра и начнется обратный отсчет времени.

8. По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, и мультиварка автоматически переключится на режим «Подогрев» (лампочка «Старт» погаснет и загорится лампочка «Подогрев»). Нажмите кнопку «Выкл./Подогрев» для того, чтобы выключить подогрев, и сразу же откройте крышку.

- Несмотря на то, что режим «Подогрев» рассчитан более чем на 3 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию и изменению цвета продуктов.
- Не пользуйтесь режимом «Подогрев» для разогревания еды. Для этих целей предусмотрена программа «Разогрев».

• Частое открывание крышки в режиме «Подогрев» может привести к переполнению влагосборника. Обратите на это внимание и освобождайте его от накопившейся влаги по мере наполнения.

9. Нажмите кнопку «Выкл./Подогрев», чтобы выключить подогрев.

### Программа «Плов» 45-60 мин.

1. Отмерьте рис мерной чашкой по рецепту и тщательно его промойте. Не промывайте рис в кастрюле от мультиварки, чтобы не повредить ее покрытие. Подготовьте остальные ингредиенты, помойте, почистите и порежьте.
2. Переместите все ингредиенты и приправы в кастрюлю в соответствии с рецептом, после залейте водой. Следите, чтобы ингредиенты (включая жидкость) в кастрюле были ниже максимального уровня. Согласно рецепту добавьте соответствующее количество растительного масла. Используйте только мерную чашку, прилагаемую к мультиварке.
3. Вставьте кастрюлю в корпус мультиварки.
4. Закройте крышку до щелчка.
5. Включите прибор в сеть.
6. Нажимая кнопку «Меню», установите курсор на программу «Плов».
7. Нажмите кнопку «Старт».

### Программа «Варка на пару» 20-50 мин.

1. Налейте в кастрюлю 3 мерных чашки воды. Не рекомендуется наливать воды больше рекомендованного объема, поскольку это может привести к попаданию воды на продукты. При этом максимальное количество воды - 5 мерных чашек (при длительной варке).
2. Установите контейнер-пароварку в кастрюлю.
3. Разложите ингредиенты в контейнере-пароварке и вставьте кастрюлю в корпус.
4. Закройте крышку до щелчка.
5. Включите прибор в сеть.
6. Нажимая кнопку «Меню», установите курсор на программу «Варка на пару»  
На дисплее появится «00:20» - время по умолчанию для программы «Варка на пару». Нажимая кнопку «Время приготовления», установите нужное Вам время. Возможный диапазон от 20 мин (по умолчанию) до 50 мин с шагом 5 минут.

Время приготовления зависит от количества и состава ингредиентов, а также от жидкости в кастрюле.

7. Нажмите кнопку «Старт».

Время приготовления на пару

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

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

### Программа «Разогрев»

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

1. Нажимая кнопку «Меню», установите курсор на программу «Разогрев». Каждое нажатие кнопки «Меню» передвигает курсор к следующей программе. На дисплее появится «00:20» - время по умолчанию для программы «Разогрев».

2. Нажмите кнопку «Старт». Время разогрева самостоятельно установить невозможно, но в любой момент действия программы «Разогрев» по Вашему желанию возможно остановить процесс, нажав на кнопку «Выкл./Подогрев».

### Программа «Тушение» 2-3 ч.

1. Нажимая кнопку «Меню», установите курсор на программу «Тушение». Каждое нажатие кнопки «Меню» передвигает курсор к следующей программе. На дисплее появится «02:00» - время по умолчанию для программы «Тушение». Нажимая кнопку «Время приготовления», установите нужное Вам время. Возможный диапазон от 2 ч (по умолчанию) до 2 ч 55 мин с шагом 5 минут.

2. Нажмите кнопку «Старт».

### Программа «Молочная каша/Суп/Выпечка»

Для программы «Молочная каша» отмерьте крупу мерной чашкой по рецепту в посуду, где ее можно будет тщательно промыть. Пшено обдать кипятком. Не промывайте крупу в кастрюле от мультиварки, чтобы не повредить ее. Для подпрограммы «Суп» переложите все необходимые ингредиенты и приправы в кастрюлю. Налейте необходимое количество воды. Вставьте кастрюлю в корпус мультиварки. Для подпрограммы «Выпечка» приготовьте тесто для выпечки, затем выложите его в кастрюлю, предварительно смазав ее маслом или маргарином, разровняйте. Убедитесь, что тесто находится ниже линии максимума.

1. Нажимая кнопку «Меню», установите курсор на программу «Молочная каша/Суп/Выпечка» (лампочка индикатора на кнопке «Старт» - мигает). Каждое нажатие кнопки «Меню» передвигает курсор к следующей программе. На дисплее появится «01:00» - время по умолчанию для программы «Молочная каша/Суп/Выпечка». Нажимая кнопку «Время приготовления», установите нужное Вам время. Возможный диапазон от 1 ч (по умолчанию) до 1 ч 55 мин с шагом 5 минут.

2. Нажмите кнопку «Старт».

Для подпрограммы «Выпечка» - по истечении 2-3 минут после отключения прибора выньте кастрюлю из корпуса, предварительно надев кухонные рукавицы, переверните кастрюлю вверх дном на решетку или лоток.

### Функция «Таймер»

Для программ «Плов», «Варка на пару», «Тушение», «Молочная каша/Суп/Выпечка» предусмотрена дополнительная возможность — отсрочка приготовления. Выбрав функцию, Вы можете установить время, через которое хотите получить готовое блюдо. В момент нажатия кнопки «Старт» на дисплее

начнётся обратный отсчёт времени. Некоторое время мультиварка будет находиться в режиме ожидания.

Затем микропроцессор запустит заданную программу, и блюдо будет готово в тот момент, когда таймер закончит отсчет. Диапазон возможных значений таймера: до 24 ч. Во избежание потери вкусовых качеств используемых ингредиентов, а также их возможной порчи, рекомендуется устанавливать отсрочку приготовления на время, не превышающее 9 часов

1. Подготовьте все к приготовлению согласно инструкции к выбранной Вами программе.
2. Нажмите кнопку Меню и установите программу («Плов», «Варка на пару», «Тушение», «Молочная каша/Суп/Выпечка»).
3. Нажмите кнопку «Таймер», чтобы установить желаемое время. Курсор на дисплее будет указывать на выбранную Вами программу и на функцию «Таймер». При первом нажатии кнопки «Таймер» лампочка на кнопке «Таймер» начнет мигать и на дисплее появится «00:00». Каждое нажатие кнопки «Таймер» будет переключать с режима выбора часа на режим выбора минут — и обратно. Для увеличения количества часов (шаг 1 час) и минут (шаг 10 минут) используется кнопка «Время приготовления». Установите нужное Вам значение. При этом необходимо иметь в виду, что установленное Вами временное значение не может быть меньше времени приготовления блюда. Пример: Вы выбрали программу «Тушение» и установили время приготовления 2 ч 30 минут, следовательно, использование функции «Таймер» станет возможным только при установлении отсрочки приготовления, превышающей 2 ч 30 мин.
4. Нажмите кнопку «Старт».

## Чистка и уход

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

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

## Рецепты

Все рецепты рассчитаны на мерную чашку, прилагаемую к прибору.

### Перловка с тушёной говядиной или свининой

1. Положить в кастрюлю промытую и замоченную перловую крупу, добавить бульон или воду, специи по вкусу, целую головку чеснока.
2. Выбрать режим «Гречка». Далее - по инструкции к программе.

3. В готовую перловую кашу добавить консервированную тушеную говядину или свинину, перемешать оставить в режиме «Подогрев» на 10-15 мин.

Перловая крупа	2 ч.
Бульон или вода	5 ч.
Соль, специи	По вкусу
Чеснок свежий	1 головка, 20 г
Тушеная говядина / свинина консерв.	1 банка, 580 г

### **Рис по-домашнему**

1. Положить в кастрюлю масло. Морковь и лук мелко нашинковать.
2. Положить половину овощей и фарша, насыпать помытый рис.
3. Добавить вторую половину овощей и фарша, добавить воду или бульон, соль и специи по вкусу.
4. Выбрать режим «Гречка». Далее - по инструкции к программе.
5. Готовое блюдо перемешать.

Рис	2 ч.
Кукуруза, зеленый горошек с/м	150 г
Морковь	1 шт., 100 г
Лук репчатый	1 шт., 100 г
Фарш домашний	500 г
Масло раст.	2 ст.л., 40 г
Соль, специи	По вкусу
Бульон или вода	4 ч.

### **Гречка по-деревенски**

1. Положить растопленное масло, мелко нашинкованный лук, замороженные грибы, перемешать.
2. Гречку промыть, добавить к смеси. Залить бульоном, посолить.
3. Выбрать режим «Гречка». Далее по инструкции к программе.
4. Готовое блюдо перемешать, подавать со сметаной.

Гречка	2 ч.
Бульон мясной/ куриный	3,5 ч.
Лук репчатый	2 шт., 150 г
Масло сливочное	1/2 пачки, 100 г
Грибы с/м	1 пакет, 450 г
Соль, сметана	По вкусу

### **Плов с мясом**

Продукты на 4-6 порций

Растительное масло	3 ст.л, 60 г
Баранина/свинина	400-500 г
Морковь	2 шт., 150 г
Лук	2 шт., 150 г

Рис	2 ч.
Вода или бульон	5 ч
Соль, специи	По вкусу

### Плов с курицей

Продукты на 4-6 порций

Растительное масло	3 ст.л., 60г
Курица	800-1000 г
Морковь	2 шт., 150 г
Лук	2 шт., 150 г
Рис	2 ч.
Вода или бульон	5 ч
Соль, специи	По вкусу

### Плов с фруктами

1. В кастрюлю переложить сливочное масло.
  2. Положить яблоки, очищенные от кожицы и семян, промытые сухофрукты.
  3. Добавить промытый рис.
  4. Залить водой.
  5. Добавить специи, соль по вкусу.
  6. Готовить в программе «Плов» по инструкции.
- Выложить плов на блюдо нижним слоем вверх.

Продукты на 4-6 порций

Сливочное масло	3 ст.л., 60 г
Яблоки свежие	2-3 шт. 200 г
Курага	1 ч.
Изюм без косточек	1 ч.
Рис	2 ч.
Вода	5 ч.

### Плов с морепродуктами

1. В кастрюлю положить сливочное масло.
2. Положить нарезанные средними кубиками морепродукты.
3. Добавить нарезанные мелкими кубиками овощи.
4. Переложить промытый рис.
5. Залить водой.
6. Добавить специи, соль по вкусу, зелень.
7. Готовить в программе «Плов» по инструкции.
8. Выложить плов на блюдо нижним слоем вверх.

Продукты на 4-6 порций

Сливочное масло	3 ст.л., 60 г
Морепродукты (морской коктейль с/м)	450-500 г
Лук	2 шт., 150 г
Сладкий перец зеленый или желтый	1 шт., 100 г
Рис	2 ч.

Вода и бульон	5 ч.
Томатный соус	4 ст.л., 80 г
Черный перец молотый	1/2 ч.л., 3 г
Лимон	1/2 шт., 20 г

### Плов с овощами и грибами

1. В кастрюлю положить растительное масло.
2. Положить нарезанные средними кубиками грибы.
3. Добавить нарезанные средними кубиками овощи.
4. Положить промытый рис.
5. Залить водой или бульоном.
6. Добавить специи, соль по вкусу, зелень.
7. Готовить в программе «Плов» по инструкции.
8. Выложить плов на блюдо нижним слоем вверх.

### Продукты на 4-6 порций

Растительное масло	1/2 ч.
Шампиньоны или др. грибы свежие	15-20 шт., 500 г
Баклажан свежий	2 шт., 400 г
Сладкий перец зеленый или желтый	2 шт., 200 г
Помидоры св.	3-4 шт., 400 г
Рис	2 ч.
Вода или бульон	2 ч.
Лук	2 шт., 150 г
Зелень	1 пучок, 10 г

### Суфле мясное с фисташками

1. Фарш из говядины и из курицы смешать, взбить с замоченным в воде и отжатым белым хлебом, специями, сливками или молоком до пышной мягкой массы.
2. Яичные белки охладить, взбить пену.
3. Аккуратно соединить фарш, белки, фисташки, хорошо перемешать.
4. Контейнер-пароварку смазать растительным маслом, выложить мясное суфле, разровнять.
5. Готовить в программе «Варка на пару» по инструкции - 25 минут. Перед подачей полить растопленным сливочным маслом.

### Продукты на 4 порции

Фарш из говядины	350 г
Фарш куриный	250 г
Молоко (или сливки)	1,5 ч.
Хлеб белый без корок	2 кусочка
Белок яйца	1 шт
Фисташки	1/2 ч.
Соль, перец, мускатный орех, сливочное масло	По вкусу

### Рагу из баранины с розмарином

1. Баранину с косточками порубить на одинаковые кусочки массой по 50 г. Лук репчатый порезать кольцами, розмарин - мелко нашинковать

2. Все переложить в кастрюлю, перемешать, залить вином и бульоном.
3. Тушить в программе «тушения» 8 порций - 2 часа
4. Готовое блюдо посыпать рубленой зеленью.

Баранина (грудинка)	1500 г
Растительное масло	3 ст.л, 40 г
Лук репчатый	5 шт., 500 г
Вино красное сухое	2ч, 320 мл
Бульон мясной или вода	2 ч., 320 мл
Розмарин свежий	2 пучка
Соль, специи	По вкусу

## **Борщ**

1. Мясо нарезать небольшими кусочками.
2. Нашинковать капусту, нарезать картофель помельче и переложить все в мультиварку.
3. Натереть свеклу на крупной терке и обжарить в небольшом количестве растительного масла.
4. Добавить кетчуп и несколько капель лимонного сока, переложить всё в мультиварку.
5. Нашинкованные лук и морковь обжарить в растительном масле и переложить всё в мультиварку. Добавить сахар, соль и перец горошком. Всё залить водой поверх ингредиентов.
6. Готовить в программе «Молочная/Суп/Выпечка» 1 час согласно инструкции.
7. После приготовления добавить лавровый лист, чеснок, красный жгучий перец и зелень.
8. Закрыть крышку и оставить на подогреве 10-15 мин.

Телятина	300 г
Картофель	3-4 шт.
Капуста	500 г
Свекла	3 шт.
Морковь	1 шт.
Лук репчатый	2 шт.
Томатная паста	1-2 ст.л.
Лавровый лист	2 шт.
Чеснок	4 зубчика
Зелень	По вкусу
Соль, сахар, специи	По вкусу

## **Торт «Шоколадница»**

1. Воду, яйца, растопленное сливочное масло смешать до однородности.
2. Всыпать смесь для шоколадного бисквита, взбить миксером 3 минуты в режиме высокой скорости.
3. Готовить в программе «Молочная каша/Суп/Выпечка» 60 минут.
4. После приготовления оставить в форме на 15 минут для остывания, затем выложить на решетку.

### **Продукты на 1 корж**

Вода	1/3 ч.
Масло слив.	1/2 ч.
Яйца	3 шт.
Смесь для шоколадного бисквита	1 уп.

## Творожник

1. Протертый творог растереть с сахаром до растворения сахара, добавить желтки, масло сливочное, ванилин.
2. Добавить муку, изюм, замесить плотное тесто.
3. Взбить белки до пышной пены.
4. Перемешать тесто с белками.
5. Готовить в программе «Молочная каша / Суп» 60 минут.
6. После приготовления оставить в форме на 10 минут для остывания.
7. Выложить на тарелку, предварительно полить по вкусу сметаной или фруктовым вареньем.

Продукты на 4-6 порций

Сахар	1 ч, 150 г
Масло слив.	1 ст.л., 15 г
Творог (не кислый)	2 пачки, 500 г
Яйца	2 шт., 100 г
Изюм	1/2 ч., 50 г
Мука пшен.	5 ст.л., 85 г
Ванилин	1/2 ч.л.
Соль	1/2 ч.л
Варенье фрукт./ Сметана	По вкусу

## Технические характеристики

РМС - мультиварка бытовая электрическая

Напряжение: 220 - 240 В

Частота: ~50 Гц

Мощность: 700 Вт

Общий объем чаши: 4,5 л

Класс защиты: 1

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

## Информация о сертификации

Прибор сертифицирован на соответствие нормативным документам РФ.



**Расчетный срок службы изделия:** 3 года

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

Производитель:

Texton Corporation LLC - ООО "Текстон Корпорэйшн"

1201 Market Street, Wilmington de.19801, State of Delaware, USA

1201 Маркет Стрит, Вилмингтон 19801, штат Делавэр, США

## ГАРАНТИЙНОЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВО

Изделие: Мультиварка бытовая электрическая

Модель: **PMC 0508D**

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

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

1. Гарантийное обязательство распространяется на все модели, выпускаемые компанией «Textron Corporation LLC» в странах, где предоставляется гарантийное обслуживание (независимо от места покупки).
2. Изделие должно быть приобретено исключительно для личных бытовых нужд. Изделие должно использоваться в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации и соблюдением правил и требований по безопасности.
3. Обязанности изготовителя по настоящей гарантии исполняются продавцами – уполномоченными дилерами изготовителя и официальными обслуживающими (сервис) центрами. Настоящая гарантия не распространяется на изделия, приобретенные у не уполномоченных изготовителем продавцов, которые самостоятельно отвечают перед потребителем в соответствии с законодательством.
4. Настоящая гарантия не распространяется на дефекты изделия, возникшие в результате:
  - Химического, механического или иного воздействия, попадания посторонних предметов 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 настоящего талона, оригиналом товарного чека, выданного продавцом, и изделия, в котором обнаружены дефекты.
6. Настоящая гарантия действительна только для изделий, используемых для личных бытовых нужд, и не распространяется на изделия, которые используются для коммерческих, промышленных или профессиональных целей.

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

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

**polaris**  
ТЕХНИКА УЮТНОЙ ЖИЗНИ

| [www.polar.ru](http://www.polar.ru)

Уют в доме - гармония в жизни!



**polaris**  
ТЕХНИКА УЮТНОЙ ЖИЗНИ

**КНИГА РЕЦЕПТОВ**  
для мультиварок



**polaris**  
ТЕХНИКА УЮТНОЙ ЖИЗНИ

Мультиварка **POLARIS** – универсальный многофункциональный прибор, который поможет Вам в разы упростить процесс приготовления пищи и освободит от необходимости проводить часы на кухне.

Мультиварки **POLARIS** варят, разогревают, тушат, готовят на пару, жарят, выпекают, делают йогурт, пасту, пиццу и плов. И все это они делают сами! Вам не нужно ждать, когда закипит вода, не нужно регулировать температуру, помешивать, переворачивать Ваши блюда, следить, чтобы они не пригорели. Просто положите все ингредиенты в чашу, выберите необходимую программу приготовления, нажмите кнопку «Старт» и Вы свободны. Мультиварка **POLARIS** проинформирует Вас о готовности блюда звуковым сигналом.

В мультиварке **POLARIS** Вы можете готовить разнообразную вкусную и полезную еду по различным рецептам, сохраняя их естественные витамины и полезные вещества, поскольку блюда готовятся в собственном соку, не требуют жиров и масел.

Приятного аппетита!

1 луковица

1 морковь

полоски бекона  
- 125 гр.

2 картофелины

консервированный  
зеленый горошек  
- 1/2 банки

томатная паста  
- 2 ст. ложки

перец (горошек  
или душистый)

соль

лавровый лист

## СУП С БЕКОНОМ и консервированным горошком

1. Мультиварку включить на режим "Жарка", обжарить лук и морковь.

🕒 15 минут

2. Добавить порезанные полоски бекона и обжаривать.

🕒 15 минут

3. Мультиварку выключить. Добавить нарезанный картофель.

4. Добавить зеленый горошек, томатную пасту, лавровый лист и перец.

5. Залить водой до уровня 1 литр, посолить и поставить режим "Суп".

🕒 1 час

6. За 3 минуты до готовности добавить зелень.

7. После сигнала оставить на 10 минут настояться и можно подавать.





## ФОРЕЛЬ

### на пару

1. Форель помыть, натереть солью и перцем. Разрезать на порционные кусочки.
2. Сбрызнуть лимонным соком и сверху на каждую рыбу и положить немного розмарина и кусок лимона.
3. Установить корзину для варки на пару, положить в нее рыбу.
4. Включить режим «Пароварка». 🕒 25 минут

## КОТЛЕТЫ НА ПАРУ

### и картофельное пюре

1. Приготовить мясной фарш. Смешать все ингредиенты, добавить соль и перец по вкусу.
2. Сформировать котлеты, выложить их в корзину для варки на пару.
3. Налить воды в мультиварку, положить очищенный картофель. Добавить соль по вкусу.
4. Установить корзину для варки на пару в мультиварку.
5. Включить режим «Пароварка». 🕒 20 минут
6. Сделать пюре из сваренного картофеля.

форель -1,1 кг.

1 розмарин

1 лимон

соль и перец

мясо (говядина  
+ свинина) 700 гр.

1 луковица

4 зубца чеснока

1 яйцо

кусок хлеба  
размочить в молоке

соль и перец

1 крупный баклажан  
фарш свиной  
нежирный - 500 гр.  
3 луковицы  
1 морковь  
1 болгарский перец  
(сладкий)  
6 зубцов чеснока  
смесь перцев, соль

куриные грудки - 1 кг.  
растительное масло  
– 1 ст. ложка  
7-8 луковиц  
орехи грецкие 200 гр.  
1 пучок кинзы  
зерна Кинзы – 1 ч.ложка  
чеснок – 20 гр.  
шафран, хмели-сунели,  
гвоздика, соль, перец  
зерна граната  
– 3-4 ст. ложки

## БАКЛАЖАНЫ тушеные с фаршем

1. Баклажаны нарезать кольцами, посолить.  
Оставить на 1 час, чтобы из них вышла горечь. 🕒 1 час
2. Промыть в холодной воде и положить в мультиварку.
3. Лук и сладкий перец нарезать полукольцами.
4. Морковь шинковать брусочками. Чеснок порезать на кружочки.
5. Свиной фарш сделать из постной свинины (без сала).
6. Все ингредиенты положить в мультиварку и перемешать.  
Добавить соль и перец по вкусу.
7. Включить режим "Тушение" 🕒 2 часа  
Дать готовому блюду еще немного постоять в режиме "Подогрев".

## САЦИВИ

1. Нарубить куриные грудки или цыпленка порционными кусочками по 50 г
2. Порезать репчатый лук полукольцами.
3. Положить в мультиварку кусочки курицы, лук, масло, ядра грецких орехов, рубленную зелень, измельченный чеснок, специи. Перемешать все.
4. Включить режим «Тушение» .





## КУРИЦА

### В кисло-сладком соусе

1. В чашу мультиварки налить растительное масло и включить режим "Жарка".
2. Положить в мультиварку куриные окорочка и обжаривать их с одной стороны 🕒 **15 мин.**
3. Перевернуть окорочка, добавить соль по вкусу.
4. Положить очищенное и нарезанное на кусочки яблоко и продолжить обжаривать до сигнала.
5. Приготовить соус, смешав мёд, кетчуп, соевый соус и горчицу.
6. Полить соусом окорочка
7. Поставить программу «Рис» («Плов») и готовить до сигнала. После сигнала окорочка готовы. При подаче блюда окорочка полить образовавшимся соусом.

## СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ

1. Положить рёбрышки в мультиварку.
2. Добавить специи, соль и перец по вкусу, включить режим "Жарка".

3 куриных окорочка

1 яблоко

растительное масло

соль

Соус:

- 1 ст. ложка мёда

- 1 ст. ложка кетчупа

- 1 ст. ложка горчицы

- 1 ст. ложка соевого соуса

1,5 кг свиных рёбрышек

оливковое масло

соль, перец, специи.

ТЕСТО:  
(на 3 пиццы)  
масло сливочное  
- 200 гр.

сметана  
- 200 гр.

2 стакана муки

НАЧИНКА:  
сосиски, фарш,  
колбаска

лук

помидор

сыр

кетчуп

## ПИЦЦА

1. Соединить сметану, муку, масло сливочное и хорошо перемешать. Замесить тесто и поставить в холодильник.

🕒 1 час

2. Из части теста раскатать основу для пиццы.
3. Уложить основу в мультиварку.
4. Смазать кетчупом тесто, уложить все ингредиенты на основу и традиционно посыпать все тертым сыром.
5. Включить режим "Выпечка".

🕒 1 час





## ЙОГУРТ

1. Смешать\* молоко с сахаром и банку йогурта без добавок в мультиварке (до растворения сахара).
2. Поставить режим «Подогрев».  
🕒 40 минут
3. Выключить и, не открывая крышки, оставить.  
🕒 8,5 часов

\* Все ингредиенты для смешивания должны быть комнатной температуры.

йогурт без добавок  
1 банка

молоко  
1 литр

сахар  
3 ч. ложки

1 ст. ложка  
оливкового масла

1 луковица  
(мелко порезанная)

1 морковь  
(потертая на терке)

1 измельченный  
стебель сельдерея

300-400 гр. шампиньонов,  
порезанных пластинами

1 банка измельченных  
томатов в  
собственном соку (400 гр.)  
(можно заменить  
мелкопорезанными  
свежими помидорами  
и томатным соком)

2 щепотки специй  
итальянской кухни

1 зубок чеснока  
измельченного

250 гр. макарон (паста)

270 мл. воды

## ПАСТА “БОЛОНЬЕЗЕ” (без мяса) 4 порции

1. Положить в мультиварку лук, сельдерея, морковь, грибы и налить масло.
2. Включить режим "Жарка".  
🕒 8-10 минут
3. Открыть крышку, добавить чеснок, томатное пюре/баночку томатов, пряности, соль, перец по вкусу.
4. Закрыть крышку и повторно включить режим "Жарка".  
🕒 5 минут
5. Далее положить макароны внутрь мультиварки, налить воду.
6. Включить режим "Паста".
7. Перед подачей к столу посыпать тертым пармезаном.





## **ПЛОВ** **СО СВИНИНОЙ**

1. Свинину желательно предварительно обжарить в масле (порезанную кусочками для плова) вместе с порезанными луком и морковью.
2. Поджарку выложить на дно рабочей емкости мультиварки. Сверху положить промытый рис. Добавить приправы, специи, зубцы чеснока, соль и перец по вкусу.
3. Налить воды (до 5 стаканов).
4. Выбрать режим «Рис», если есть, или «Тушение».
5. Подавать на стол по завершению приготовления.

2,5 стакана риса

400 гр.  
нежирной свинины

2-3 луковицы

2 средних моркови

3-4 ст. ложки  
растительного масла

20-30 гр.  
сливочного масла

чеснок, соль,  
перец, приправы  
по вкусу.

крупя гречневая  
2 мульти-стакана

вода 600 мл

соль

масло сливочное

1 мульти-стакан риса

5 мульти-стаканов  
молока

2 ст. ложки сахара

1/4 ч. ложки соли

1 ст. ложка  
сливочного масла

## ГРЕЧНЕВАЯ каша

1. Крупу промыть и положить в кастрюлю мультиварки.
2. Добавить соль по вкусу и воду. Перемешать все составляющие.
3. Закрывать крышку и включить режим «Суп/каша».
4. После сигнала разложить кашу по порционным тарелкам. Добавить кусочки сливочного или топленого масла. По желанию добавить молока.

## РИСОВАЯ молочная каша

1. Рис промыть и засыпать в кастрюлю.
2. Добавить молоко, соль, сахар, масло. Перемешать.
3. Включить режим «Суп/каша».
4. После сигнала открыть мультиварку и перемешать кашу.
5. Оставить в режиме «Подогрев»

 15 минут

6. Разложить по тарелкам, посыпать сахаром, положить кусочек сливочного масла.





## ДЕСЕРТ

### “лимонный кекс”

1. Маргарин размягчить и растереть с сахаром.
  2. Добавить яйца, лимонную цедру, лимонный сок, взбить миксером на средней скорости.
  3. Смешать муку с разрыхлителем, добавить масляно-яичную смесь и изюм.
  4. Поместить получившуюся массу в мультиварку и включить режим «Выпечка».
-  50 минут
5. После того как кекс приготовится, необходимо оставить его в мультиварке.
-  15 минут
6. Выложить на тарелку. Посыпать кекс сахарной пудрой.

маргарин  
размягченный  
– 150 гр.

сахар – 150 гр.

4 яйца

лимонный сок  
и цедра лимона

мука – 210 гр.

разрыхлитель – 5 гр.

изюм – 100 гр.

масло сливочное  
– 5 гр.