

polaris
ТЕХНИКА УЮТНОЙ ЖИЗНИ

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



PPC 0105AD

Мультиварка с давлением
Pressure multicooker

Будың қысымына төзімді мультипісіргіш
Мультиварка з тиском

Мультиварка с давлением бытовая электрическая

POLARIS

Модель PPC 0105AD

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.....	3
Специальные указания по безопасности данного прибора.....	4
Сфера использования	5
Описание прибора.....	5
Система безопасности.....	6
Комплектация	8
Использование прибора.....	8
Описание функций.....	10
Чистка и уход.....	11
Меры предосторожности при использовании кастрюли.....	12
Технические характеристики.....	12
Информация о сертификации.....	13
Гарантийное обязательство.....	14

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 намокании прибора сразу отключите его от сети.
- В случае падения прибора в воду немедленно отключите его от сети. При этом ни в коем случае не опускайте руки в воду. Перед повторным использованием прибор должен быть проверен квалифицированным специалистом.
- Включайте прибор только в источник переменного тока (~). Перед включением убедитесь, что прибор рассчитан на напряжение, используемое в сети.
- **Любое ошибочное включение лишает Вас права на гарантийное обслуживание.**
- Прибор может быть включен только в сеть с заземлением. Для обеспечения Вашей безопасности заземление должно соответствовать установленным электротехническим нормам. Не пользуйтесь нестандартными источниками питания или устройствами подключения.
- Перед включением прибора в сеть убедитесь, что он находится в выключенном состоянии. Всегда выключайте прибор перед тем, как отсоединить его от сети.
- 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.
- Устройство оснащено стандартным съемным проводом питания. При самостоятельной замене провода проконсультируйтесь со специалистом.
- 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

- **Внимание!** Помните, что данный прибор работает под давлением и требует очень внимательного и аккуратного обращения. В случае если давление внутри прибора превышает норму, избыток давления будет устранен автоматически, при помощи предохранительного клапана. При стабилизации давления внутри прибора, избыток пара выходит через предохранительный клапан.
- Избегайте контакта пара с открытыми участками кожи, руками или лицом в процессе приготовления блюд в мультиварке. Существует риск получения ожога!
- Никогда не используйте мультиварку для приготовления легко воспламеняющихся продуктов.
- 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.
- Металлические части крышки во время работы сильно нагреваются. Во избежание ожогов не касайтесь работающего прибора. После окончания эксплуатации дайте мультиварке остыть, в противном случае существует риск получения ожога.
- Количество жидкости и продуктов, закладываемых во Внутреннюю чашу должно соответствовать количеству, рекомендованному в п. 9 раздела «Использование прибора» (см. рис. 4, 5, 6). Категорически запрещается класть во Внутреннюю чашу большее количество продуктов и/или жидкости, чем это указано в п. 9 раздела «Использование прибора» (см. рис. 4, 5, 6).
- Категорически запрещается эксплуатация прибора без продуктов и/или жидкости в чаше.
- Категорически запрещается эксплуатация прибора, если Уплотнительное кольцо имеет какие-либо повреждения. Эксплуатация прибора допускается только с Уплотнительным кольцом, поставляемым с данной мультиваркой. Никогда не используйте в качестве Уплотнительного кольца какое-либо иное кольцо или предмет.
- Никогда не скручивайте и не деформируйте Внутреннее стальное кольцо рукой или каким-либо предметом. Запрещается эксплуатация прибора при наличии каких-либо повреждений внутреннего стального кольца, а также в случае смещения кольца или его отсутствия. При наличии повреждений стального кольца или при его отсутствии обратитесь в сервисный центр для замены или ремонта Крышки. При этом ремонт или замена крышки по причине повреждений, деформации и отсутствия внутреннего стального кольца не будет считаться гарантийным случаем.
- Не допускайте загрязнения предохранительного клапана. Регулярно очищайте предохранительный клапан от загрязнений.
- Снимать крышку с прибора разрешается только когда индикатор давления (замок безопасности) находится в нижнем положении, то есть когда значение давления внутри мультиварки достигло безопасного значения.
- Категорически запрещается каким-либо образом блокировать место прилегания крышки к корпусу прибора, например, накрывать его полотенцем.
- 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.
- Корпус и внутренняя кастрюля должны содержаться в чистоте и сухости.

- Не оставляйте продукты или воду в мультиварке на длительное время.
- Не помещайте внутреннюю кастрюлю в иные устройства и приборы и не используйте ее как самостоятельный элемент.
- Максимальное время бесперебойной работы функции «подогрева» - 24 часа, но мы настоятельно рекомендуем проверять исправность работы прибора КАЖДЫЕ 6 часов!
- Убедитесь, что во время работы между внутренней кастрюлей и внешним корпусом нет никаких посторонних предметов.
- Избегайте какого-либо воздействия на предохранительный клапан мультиварки. Категорически запрещается помещать какие-либо предметы или грузы на предохранительный клапан.
- Если вы заметили слишком большое количество пара, выделяемое из клапана, при работе прибора – немедленно отключите устройство из сети и отнесите мультиварку в сервисный центр.
- Перед началом эксплуатации прибора всегда проверяйте, не засорено ли устройство выпуска пара.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного или непредусмотренного настоящей инструкцией использования.

Сфера использования

Мультиварка с давлением - это современный и многофункциональный прибор, в котором Вы легко и быстро сможете приготовить Ваши любимые блюда.

Мультиварка с давлением-это идеальный прибор для современных хозяек, которые не только заботятся о своем здоровье, но и ценят свое время. Вам не надо стоять около плиты и следить за приготовлением блюд. Вы просто кладете в мультиварку все необходимые ингредиенты и задаете параметры приготовления блюда.

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

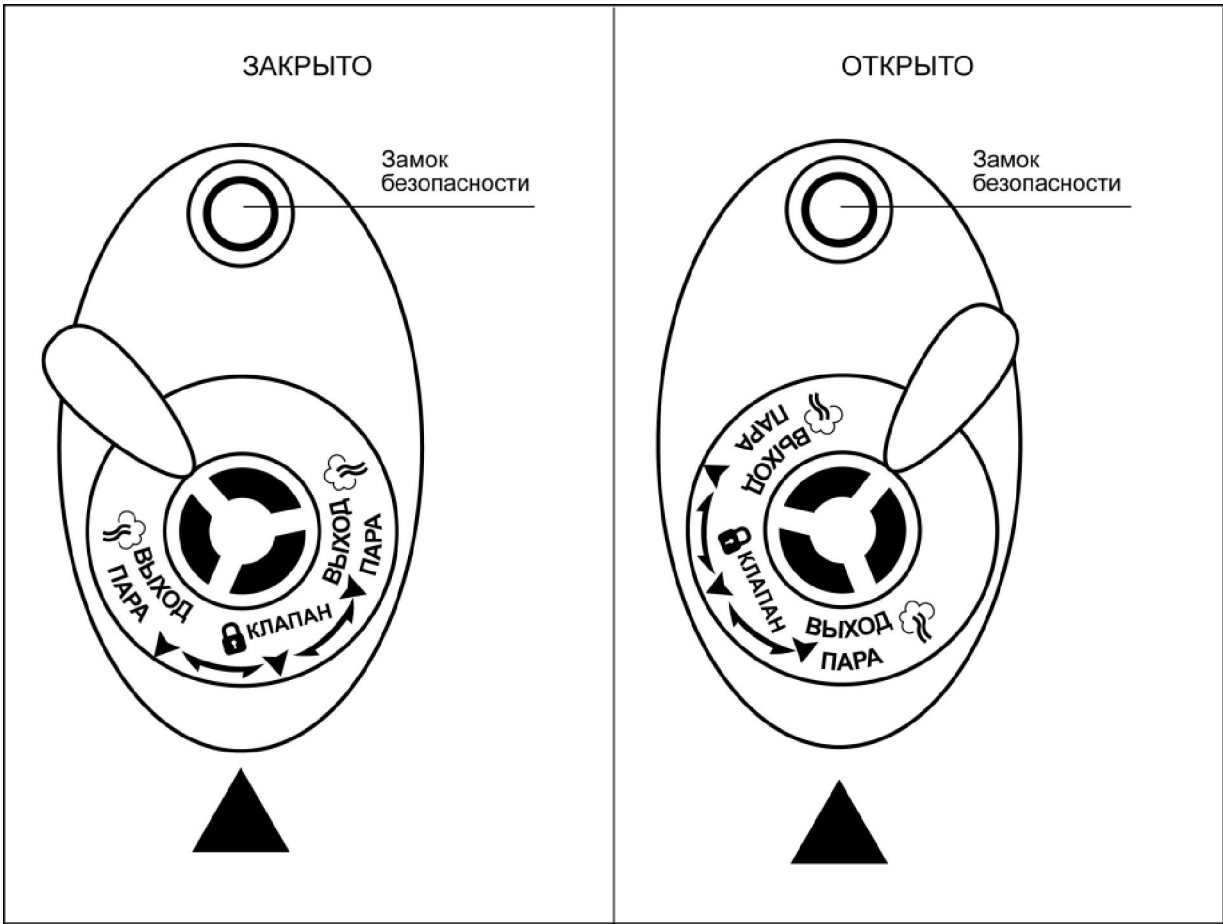
Описание прибора

- В мультиварке продукты готовятся без доступа воздуха при температуре 110-115*С., благодаря чему в них сохраняется больше витаминов и минералов, а также сохраняется исходный вкус продуктов.
- При приготовлении различных блюд традиционными способами (на плите), часто выделяется большое количество пара и неприятных запахов. Мультиварка позволяет готовить блюда без постоянного выделения пара и запахов готовящихся продуктов.

При приготовлении в мультиварке рисовой каши, супа, а также при тушении продуктов, которые обычно долго тушатся. Вы экономите до 40% времени и до 45% электроэнергии.

Система безопасности

1. Крышка прибора сконструирована таким образом, чтобы обеспечить максимальную защиту даже при очень высоком давлении внутри прибора. Кроме того замок безопасности на крышке не позволит Вам открыть крышку, если внутри слишком высокое давление, что является очень важным моментом для Вашей безопасности.
2. Регулятор давления. Внутри корпуса прибора имеется датчик давления, который фиксирует повышение давления в чаше. Электронное устройство поддерживает давление на заданном уровне, при этом на дисплее отображается красный символ «Р», и светится индикатор поддержания давления.
3. Предохранительный клапан срабатывает в случае повышения давления в чаше выше допустимого.
4. Датчик температуры фиксирует температуру внутри чаши. Электронное устройство поддерживает оптимальную температуру приготовления. В случае перегрева нагреватель автоматически отключается, на дисплее отображается символ «Е 3».
5. Температурный датчик – предохранитель. В случае отказа электроники и повышении температуры до предельной величины, срабатывает термopредохранитель и обесточивает аппарат.



Аксессуары



мерная чашка



столовая ложка

Панель управления



Комплектация

1. Прибор
2. Крышка с замком безопасности и предохранительным клапаном
3. Внутренняя чаша
4. Столовая ложка
5. Мерная чашка
6. Чаша сбора воды
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, тушить, подогревать уже приготовленные блюда.

2. Независимо от выбора функции, после приготовления блюда вы можете воспользоваться режимом подогрева.
3. В случае внезапного отключения электропитания все настройки сохраняются в течение 10 минут.
4. Откройте упаковку. Выньте все аксессуары и руководство по эксплуатации.
5. Внимательно прочитайте инструкцию и следуйте данным в ней указаниям.
6. Установите прибор на ровной и сухой поверхности.



Рисунок 1

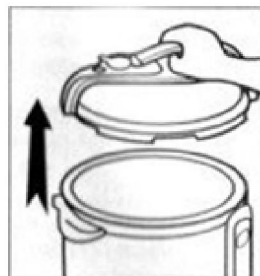


Рисунок 2

7. Откройте крышку, для чего возьмитесь за ручку крышки и поверните её по часовой стрелке до упора, а затем поднимите вверх. См. рис. 1 и 2
8. Вымойте и просушите все детали, которые будут контактировать с продуктами питания.
9. Вставьте чашу в корпус мультиварки и убедитесь также, что между внутренней чашей и нагревательной поверхностью нет посторонних предметов.
10. Внутренняя чаша имеет шкалу уровней, размеченную
 - в долях - 1/5, 2/5, 3/5, 4/5;
 - и в чашках (CUP) – 2, 4, 6, 8, 10;
 - а также FULL (полная чаша).

Наполните Чашу заранее подготовленными продуктами и водой так, чтобы уровень содержимого располагался между отметками 1/5 и 4/5 (отметка минимального уровня - 1/5, отметка максимального уровня - 4/5).

Для продуктов, которые увеличиваются в размерах в процессе приготовления, отметка максимального уровня не должна превышать отметку 3/5. См. рис. 4, 5, 6.

10. Закрывайте крышку в последовательности обратной открыванию, при этом обратите внимание, чтобы штифт-фиксатор утонул в корпус крышки.

11. Включите мультиварку в розетку. Не подключайте прибор к розетке, если не выполнены вышеуказанные рекомендации.

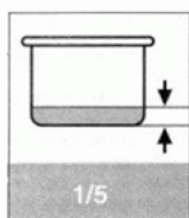


Рисунок 4

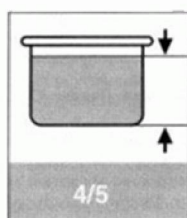


Рисунок 5

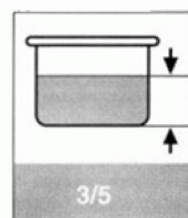


Рисунок 6

Описание функций

При включении мультиварки на экране высвечивается: **0000**.

Режимы: «Суп», «Рис», «Каша», «Мясо», «Птица», «Бобовые/Мясо на кости».
Внимание! Через минуту после нажатия кнопки режима и/или «Время готовки» мультиварка начнет работу автоматически.

- Выберите режим «Суп» нажатием соответствующей кнопки. Загорится световой индикатор данной кнопки. Время приготовления по умолчанию = 25 минут. Нажав кнопку «Время готовки» можно задать иное время в диапазоне от 20 до 30 мин. Каждое нажатие увеличивает время на 1 мин. до достижения 30ти.
- Выберите режим «Рис» нажатием соответствующей кнопки. Загорится световой индикатор данной кнопки. Время приготовления по умолчанию = 10 минут. Нажав кнопку «Время готовки» можно задать иное время в диапазоне от 5 до 15 мин. Каждое нажатие увеличивает время на 1 мин. до достижения 15ти.
- Выберите режим «Каша» нажатием соответствующей кнопки. Загорится световой индикатор данной кнопки. Время приготовления по умолчанию = 25 минут. Нажав кнопку «Время готовки» можно задать иное время в диапазоне от 5 до 40 мин. Каждое нажатие увеличивает время на 5 мин. до достижения 40ка.
- Выберите режим «Мясо» нажатием соответствующей кнопки. Загорится световой индикатор данной кнопки. Время приготовления по умолчанию = 30 минут. Нажав кнопку «Время готовки» можно задать иное время в диапазоне от 20 до 40 мин. Каждое нажатие увеличивает время на 1 мин. до достижения 40ка.
- Выберите режим «Птица» нажатием соответствующей кнопки. Загорится световой индикатор данной кнопки. Время приготовления по умолчанию = 15 минут. Нажав кнопку «Время готовки» можно задать иное время в диапазоне от 10 до 20 мин. Каждое нажатие увеличивает время на 1 мин. до достижения 20ти.
- Выберите режим «Бобовые/мясо на кости» нажатием соответствующей кнопки. Загорится световой индикатор данной кнопки. Время приготовления по умолчанию = 40 минут. Нажав кнопку «Время готовки» можно задать иное время в диапазоне от 30 до 50 мин. Каждое нажатие увеличивает время на 1 мин. до достижения 50ти.

Описание функциональных кнопок:

- **Кнопка «Время готовки»**

1. Описание функционального назначения см. «Описание функций» → «Режимы». Кнопка используется для регулировки времени по установленным режимам.
2. Вне выбора одного из режимов кнопкой «Время готовки» можно выставить необходимое Вам время последующего приготовления пищи в диапазоне от 1 до 99 мин. Каждое нажатие увеличивает время на 1 мин. до достижения 90та.

▪ **Кнопка «Таймер»**

Функцией «Таймер» используется для отсрочки времени начала приготовления в диапазоне от 1 до 24 часов. Каждое нажатие увеличивает время отсрочки на 1 час до достижения 24х часов.

- Нажмите кнопку одного из режимов: «Суп» / «Рис» / «Каша» / «Мясо» / «Птица» / «Бобовые/мясо на кости».
- Скорректируйте при необходимости время приготовления при помощи кнопки «Время приготовления».
- После завершения установок нажмите кнопку «Таймер», чтобы установить время отсрочки.
- Через 1 мин после завершения всех установок мультиварка начинает работу, автоматически исходя из заданных критериев.

▪ **Кнопка «Подогрев/Отмена»**

1. По окончании любого из выбранных режимов автоматически включается функция «Подогрев». При этом загорается желтый индикатор подогрева и на дисплее отображается символ «Ъ». Нажатием кнопки «Подогрев/Отмена» можно отменить функцию «Подогрев». Повторное нажатие включит функцию «Подогрев». Этой же кнопкой можно отменить любую другую установку программы.
2. При нулевых настройках (когда не включен ни один из режимов) кнопкой «Подогрев/Отмена» можно включить функцию нагрева для уже приготовленной еды.

Чистка и уход

- Перед мытьем мультиварки обязательно отключите устройство от сети.
 - Корпус мультиварки необходимо протирать тряпкой. Избегайте прямого контакта с водой во избежание поломки механизма.
 - При мытье крышки особое внимание уделяйте чистоте уплотнительного кольца и предохранительного колпачка клапана сброса давления. Для удобства мытья колпачок сделан съёмным. Мыть рекомендуется неметаллической щёткой. Уплотнительное кольцо нужно снять, промыть в тёплой мыльной воде, просушить и аккуратно установить на место.
 - Корпус предохранительного клапана можно снять, потянув его вверх. Необходимо следить за чистотой внутренней поверхности и отверстий, после мытья и тщательной просушки установите корпус клапана на место.
 - 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.

- Если остатки блюда прикипели к кастрюле, замочите ее перед мытьем. Протрите внутреннюю чашу.

Внимание! После мытья чашу необходимо вернуть на место. Убедитесь, что внутренняя чаша установлена правильно. Никогда не готовьте в мультиварке без внутренней чаши!

- Внутреннюю кастрюлю можно мыть в посудомоечной машине.

- При мытье в посудомоечной машине, следите, чтобы внутренняя кастрюля не повредилась о

составные части посудомоечной машины.

- Не разрезайте блюдо внутри кастрюли.

- Внутренняя чаша мультиварки имеет антипригарное покрытие, поэтому после нескольких

дней эксплуатации на ней может появиться коричневый налет.

Меры предосторожности при использовании кастрюли

- Для помешивания используйте только деревянную лопатку или специальную пластмассовую ложку.

- Не наливайте в кастрюлю уксус, это может повредить покрытие.

- 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.

Для очистки поверхности корпуса, крышки, электропровода мультиварки используйте влажную

тряпочку. Не используйте абразивные вещества.

Не мойте корпус мультиварки под проточной водой. Это может вывести из строя электроприбор.

***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 поможете сохранить окружающую среду.*

Технические характеристики

Напряжение: 220В

Рабочее давление: 40-70 кПа

Мощность: 900 Вт

Общий объем чаши: 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

Сертификат соответствия № TC RU C-US.AE51.B.00050 серия RU № 0025565

Срок действия с 05.06.2012 по 04.06.2013

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



Расчетный срок службы изделия:

3 года

Гарантийный срок:

1 год со дня покупки

Производитель:

Texton Corporation LLC - ООО "Текстон Корпорэйшн"

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

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

ГАРАНТИЙНОЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВО

Изделие: Мультиварка с давлением бытовая электрическая

Модель: **PPC 0105AD**

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:

Гарантийное обязательство распространяется на все модели, выпускаемые компанией «Textron Corporation LLC» в странах, где предоставляется гарантийное обслуживание (независимо от места покупки).

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.

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.

Настоящая гарантия не распространяется на дефекты изделия, возникшие в результате: Химического, механического или иного воздействия, попадания посторонних предметов вовнутрь изделия;

Неправильной эксплуатации, заключающейся в использовании изделия не по его прямому назначению, а также установки и эксплуатации изделия с нарушением правил и требований техники безопасности;

Износа деталей отделки, ламп, батарей, защитных экранов, накопителей мусора, ремней, щеток и иных деталей с ограниченным сроком использования;

Ремонта изделия, произведенного лицами или фирмами, не являющимися авторизованными сервисными центрами*;

Настоящая гарантия действительна по предъявлении вместе с оригиналом гарантийного талона, оригиналом товарного чека, выданного продавцом, и изделия, в котором обнаружены дефекты.

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



polaris

ТЕХНИКА УЮТНОЙ ЖИЗНИ

КНИГА РЕЦЕПТОВ

для мультиварок с давлением



polaris

12:32

- Время готовки
- Таймер
- Подогрев Отключ.
- Суп
- Рис
- Каша
- Мясо
- Птица
- Бобовые Мясо на кости

polaris

- Рис
- Мясо
- Суп
- Таймер
- Время приготовления
- Положить Отключ.
- Выпечка
- Бобовые
- Мясо на кости

Мультиварка **POLARIS** – современный прибор, позволяющий ощутимо упростить и ускорить приготовление пищи. Теперь Вам не нужно часами находиться на кухне, ждать, когда закипит вода, регулировать температуру, помешивать, переворачивать и добавлять ингредиенты. Просто положите все ингредиенты в чашу мультиварки, выберите необходимую программу приготовления, нажмите кнопку «Старт» и дождитесь звукового сигнала, сообщающего о готовности блюда.

В мультиварках **POLARIS** Ваши любимые блюда готовятся без доступа воздуха при температуре 110-115° С в отсутствие испарений и запахов на кухне. Блюда готовятся под давлением, которое увеличивает скорость термической обработки продуктов, и при этом сохраняет витамины, полезные свойства и вкуса продуктов.

Плюс, Вы можете готовить блюда в собственном соку, без добавления жиров и масел.


Мультиварки **POLARIS** умеют варить, тушить, жарить, выпекать, томить. Имеют функции ручного выставления времени приготовления, подогрева и таймера (отсрочка начала работы).

1 стакан крупы
6 стаканов молока
2 ст. ложки сахара

1 стакан хлопьев
4 стакана молока
2 ст. ложки сахара

КАША


(гречневая, рисовая, кукурузная, пшенная, ячневая, пшеничная и другие каши из цельной крупы)

1. Нажать кнопку «Каша».
2. Мультиварка набирает давление в течение 3-6 минут.
 **3-6 минут**
3. С этого момента идет время приготовления. Время приготовления по умолчанию 25 минут.

 **25 минут**

ОВСЯНАЯ каша

1. Нажать кнопку «Время готовки (приготовления)». Установить 2 минуты.
2. Мультиварка набирает давление в течение 3-6 минут.

 **3-6 минут**





ОМЛЕТ

1. Чашу мультиварки немного смазать маслом.
2. Нажать кнопку «Время готовки (приготовления)». Установить 4 минуты.
3. Кастрюля набирает давление в течение 3-6 минут. С этого момента идет время приготовления.

 3-6 минут

4. После окончания приготовления встряхнуть внутреннюю чашу. Накрыть мультиварку тарелкой и перевернуть.

ЗАПЕКАНКА

творожная

1. Смешать все ингредиенты. В кастрюлю налить немного масла и выложить творожную массу ровным слоем.
2. Закрыть крышкой, закрыть клапан и нажать кнопку «ВЫПЕЧКА».
3. По окончании приготовления положить сверху тарелку и перевернуть – запеканка переместится на тарелку.

2 яйца

0,5-1 стакана молока
или 2-3 ст.ложки
сметаны

1 ч. ложку
подсолнечного масла
по желанию

соль по вкусу

2 пачки творога
по 250 грамм

2 яйца

2 ст. ложки манки

2 ст. ложки сахара

ванилин

1 ст. ложку
растительного масла

мясо
– суповой набор
(количество по
желанию)

вода

специи, соль

лук

морковь

картофель

вода

другие ингредиенты
исходя из разновид-
ности супа



соль, специи

растительное
(сливочное) масло

МЯСНОЙ бульон

1. В кастрюлю положить мясо, специи, соль и залить водой, не превышая верхнюю отметку. Нажать кнопку "Суп".
2. После приготовления пену снять шумовкой.
 - ❗ Лавровый лист в бульон лучше не добавлять, он очень сильно вываривается.

СУП

1. Нажать кнопку "Рис". В кастрюлю налить немного масла и положить нарезанный лук. Не закрывая крышку обжарить  **3 минуты**
2. Добавить морковь и обжарить еще  **2 минуты**
3. Нажать кнопку "Отмена". Добавить картофель, соль, специи, воду или бульон. Далее ингредиенты на ваш вкус (горох, фасоль, капуста, свекла, грибы, мясо, фрикадельки, и т.д.).
4. Закрыть крышкой, закрыть клапан и включить программу "Суп".
5. Дождаться окончания программы. Ориентировочно время приготовления  **30 минут**
 - ❗ Если суп с малым количеством ингредиентов и без мяса, то для его приготовления достаточно 15-20 минут.







СТЕЙКИ

ИЗ СВИНИНЫ

1. На дно мультиварки налить масло. Выложить обмазанное специями и солью мясо.
2. Сверху поместить крупно порезанную луковицу, при желании добавить паприку лепестками.
3. Включить режим «Мясо».

ГОВЯДИНА

по-тайски

1. Нажать кнопку "Рис". В кастрюлю налить немного масла и положить нарезанный лук, имбирь, измельченный чеснок и апельсиновую цедру. Не закрывая крышку обжарить  **3 минуты**.
2. Добавить морковь и обжарить еще  **2 минуты**.
3. Для соуса из апельсина выжать сок, соединить его с соевым соусом, сахаром и крахмалом.
4. Говядину нарезать соломкой.
5. Добавить говядину к за жарке, залить соусом и готовить на режиме «Мясо на кости» при закрытой крышке.

свинина (лопатка, грудинка, вырезка), разделенная на стейки

растительное масло

лук, паприка (факультативно)

соль и специи

мякоть говядины 500 гр.

апельсин: 1 штука

лук зеленый

сахар: 2 ст. ложки

соус соевый: 2 ст. ложки

масло растительное

имбирь измельченный 1 ст. ложка

крахмал (картофельный /кукурузный): 1 ч. ложка

чеснок: 1 зубец

курица (окорочка,
голень, крылья
или грудки)

лук: 2 штуки

чеснок: 2 зубца

специи (острый
красный перец, имбирь,
молотый кориандр,
мускатный орех,
гвоздика, корица),
соль

растительное масло

курица нарезанная
или куриные ножки
(6-8 штук)

1 большая луковица

растительное масло

лавровый лист,
соль, перец

Соус:
сметана, майонез,
томатная паста,
травы по желанию

КУРИЦА

жаренная

1. Нажать кнопку "Рис". В чашу мультиварки налить немного масла и положить нарезанный лук и чеснок. Добавить специи. Не закрывая крышку обжарить

 3 минуты

2. Выложить курицу, добавить воды, перемешать.
3. Выбрать режим «Птица». Крышку закрыть. Готовить до окончания.

КУРИЦА

с подливой

1. Нажать кнопку "Рис". В чашу мультиварки налить немного масла и положить нарезанный лук. Не закрывая крышку, обжарить

 3 минуты


2. Добавить курицу. Соус смешать и также переложить в кастрюлю. Воду не доливать!
3. Закрыть крышкой, закрыть клапан и дождаться окончания программы.





РЫБА

жаренная

1. Нажать кнопку "Рис". В чашу мультиварки налить немного масла и положить рыбу, обвалянную в муке, соли и приправах.
2. Не закрывая крышку, обжарить до желаемой корочки.
 **3 минуты**
3. Перевернуть куски рыбы на другую сторону лопаткой.
4. Воду не доливать! Закрывать крышкой, закрыть клапан и дождаться окончания программы.

КАРТОФЕЛЬ

вареный

1. Порезать картофель брусками. Налить в чашу мультиварки воды на 2 см от дна. Добавить соль. Закрывать крышку и клапан.
2. Нажать кнопку «Время готовки (приготовления)». Установить 7 минут (или 15 минут, если картофель «молодой»).

филе рыбы 1 кг

соль

мука

1 ст. ложка

растительного масла

картофель

вода

соль

1 стакан риса
(желтый, белый
круглозерный)

соль

сахар

бобовые: 1 стакан

вакаме 1 щепотка
(водоросли)

соль: 1 ч. ложка
(морская неочищенная)


корень имбиря свежий,
мелко порезанный:
2-3 ч. ложки

коренья сушеные
(морковь, сельдерей,
петрушка): 1 стакан

РИС для роллов

1. Рис хорошо промыть до прозрачной воды.
2. Залить 1 и 3/4 мерными стаканами воды, добавить 1 ч.л. соли без горки и 1/2 ч.л. сахара.
3. Включить режим "Рис". Крышку закрыть.

БОБОВЫЕ чечевица, фасоль, нут (турецкий горох) или маш

1. Замочить бобовые в воде (2 стакана) не менее чем на 2 часа (желательно на ночь).
 2 часа
2. Промыть, залить водой (2-3 стакана) в мультиварке, добавить водоросли (помогают усваивать белок бобовых), коренья, специи.
3. Включить режим «Бобовые/мясо на кости».





МОРКОВНЫЙ пирог

1. Смешать муку, орехи, корицу и разрыхлитель.
2. мешать
3. Отдельно смешать морковь, лимонный сок и цедру.
3. Отдельно смешать сахар, оливковое масло и яйца. Добавить морковную массу. В общую массу постепенно вмешать мучную смесь.
4. Выложить тесто в форму, выбрать режим "Выпечка"



60 минут

300 гр. мелко
натёртой моркови

200 гр. муки

100 гр. молотых
грецких орехов

150 гр. сахара

180 мл. оливкового
масла

4 яйца

щепотка соли

1 ч. ложка корицы

2 ч. ложки
разрыхлителя

1 ст. ложка
лимонного сока

1 ч. ложка
лимонной цедры

сахарная пудра
и корица для посыпки

polaris
ТЕХНИКА УЮТНОЙ ЖИЗНИ

| www.polar.ru

Уют в доме - гармония в жизни!