



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



PPC 1203AD

Мультиварка с давлением
Pressure multicooker
Будың қысымына төзімді мультипісіргіш
Мультиварка з тиском

**Мультиварка
POLARIS
Модель PPC 1203AD
Руководство по эксплуатации**

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки 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 и полностью прочитайте данное руководство, оно содержит важную информацию по Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

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

Оглавление

1. Общая информация.....	3
2. Сфера использования.....	3
3. Описание прибора.....	3
3.1. Устройство прибора.....	4
3.2. Устройство крышки.....	4
3.3. Панель управления и дисплей.....	7
4. Подготовка к работе.....	8
5. Эксплуатация прибора.....	9
5.1. Порядок работы в режиме ДАВЛЕНИЕ.....	9
5.2. Порядок работы в режиме БЕЗ ДАВЛЕНИЯ.....	12
5.3. Функция «Отложенный старт»	14
5.4. Отключение / включение автоматического перехода в режим ПОДОГРЕВ.....	14
5.5. Прерывание программы.....	14
5.6. Программы приготовления в режиме ДАВЛЕНИЕ	15
5.7. Программы приготовления в режиме БЕЗ ДАВЛЕНИЯ	16
5.8. Краткая таблица программ приготовления.....	19
6. Чистка и уход за прибором.....	21
7. Транспортировка и хранение.....	22
8. Реализация.....	22
9. Требования по утилизации.....	22
10. Общие указания по безопасности при работе с электроприборами.....	22
11. Меры предосторожности при работе с мультиваркой.....	23
12. Поиск и устранение неисправностей	25
13. Комплектация.....	25
14. Технические характеристики.....	26
15. Информация о сертификации.....	26
16. Гарантийное обязательство.....	27

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления с техническими данными, устройством, правилами эксплуатации и хранения мультиварки с давлением бытовой электрической, модель POLARIS PPC 1203AD (далее по тексту – мультиварка, прибор).

2. СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Прибор предназначен для бытового и аналогичного применения при температуре и влажности жилого помещения в соответствии с данным Руководством:
 - в пунктах питания сотрудников магазинов, офисов, фермерских хозяйств и других подразделений;
 - в местах, предназначенных для постоянного проживания, а также в гостиницах и отелях;
 - в местах, предназначенных для ночлега и завтрака.
- Прибор не предназначен для промышленного и коммерческого использования, а также для обработки непищевых продуктов.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного или непредусмотренного настоящим Руководством по эксплуатации.

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Мультиварка с давлением PPC 1203AD – это современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи. Сочетая в себе функции плиты, духового шкафа, скороварки, пароварки, устройства для приготовления йогурта, мультиварка поможет Вам сэкономить место на кухне. С мультиваркой вы сможете легко и быстро приготовить свои любимые блюда. 5 автоматических программ приготовления в режиме под давлением и 6 без давления дадут Вам широкий выбор способов приготовления: варка на пару и жарка, джем и выпечка, тушение, а также специальные программы для приготовления супов, блюд из крупы, молочных каш, а также плова.

Программа Мой рецепт plus создана специально для творческих людей. Благодаря возможности самостоятельно устанавливать температуру и время приготовления, данная программа даст Вам поистине безграничные возможности для приготовления разнообразных блюд, от самых простых до кулинарных шедевров.

Вы быстро оцените преимущество приготовления блюд под давлением, а также функций отложенного старта и автоматического подогрева, которые позволят Вам приготовить блюдо к определенному времени и сохранить его теплым после приготовления.

Конструкция прибора с полностью съемной крышкой обеспечивает простоту чистки, а также удобство приготовления в программах, требующих оставлять крышку открытой.

3.1. Устройство прибора



Рис. 1а



Рис. 1б

Аксессуары



плоская ложка



столовая ложка для супа



мерный стакан



контейнер для варки на пару

3.2. Устройство крышки

Для удобства приготовления и чистки крышку мультиварки можно снимать полностью.

Также имеется возможность открыть крышку, не снимая. Для этого на корпусе мультиварки предусмотрена петля крышки, а на крышке – фиксирующий выступ (см. рис. 1б)

Внимание! Не пытайтесь снять либо открыть крышку при наличии давления внутри прибора.

Если крышка опущена на корпус прибора, обязательно закройте ее, повернув до упора против часовой стрелки. НИКОГДА НЕ оставляйте крышку в промежуточном положении.

Порядок снятия крышки

Если крышка находится в **закрытом положении замка** (повернута против часовой стрелки до упора):

1. Установите петлю крышки в вертикальное положение (см. рис. 2а).
2. Поверните крышку за ручку в положение ОТКРЫТЬ (по часовой стрелки до упора). При этом фиксирующий выступ на крышке будет полностью виден и направлен в сторону петли крышки (см. рис. 2б).
3. Снимите крышку с прибора, подняв ее за ручку вверх (см. рис. 2в)

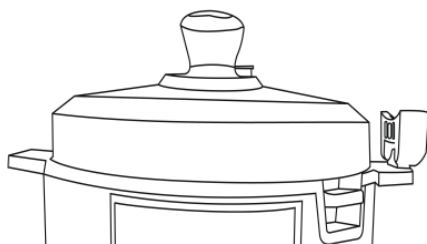


Рис. 2а

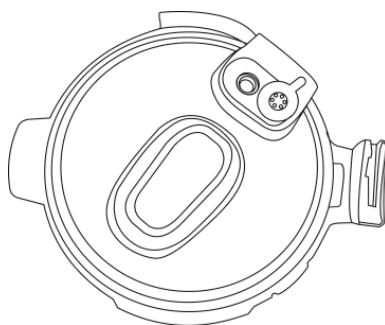


Рис. 2б

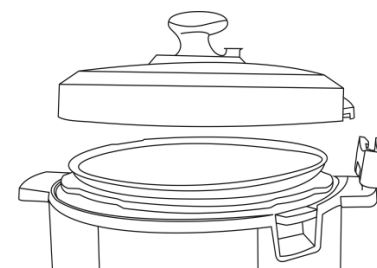


Рис. 2в

Внимание!

Для предотвращения стекания конденсата, не наклоняйте крышку, держите ее горизонтально. Слейте конденсат с крышки, наклонив ее над раковиной.

Если **крышка** находится в **открытом положении замка** (повернута по часовой стрелке до упора):

1. Если петля крышки расположена горизонтально и фиксирующий выступ на крышке соединен с петлей (не полностью виден – см. рис. 2г), поверните крышку в положение ЗАКРЫТЬ (против часовой стрелки до упора) (см. рис. 2д).
2. Следуйте вышеописанной инструкции.
3. Если петля крышки расположена вертикально (см. рис. 2а, б), просто снимите крышку с прибора, подняв ее за ручку вверх (см. рис. 2в).

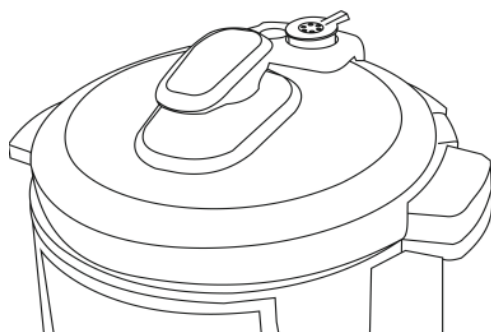


Рис. 2г

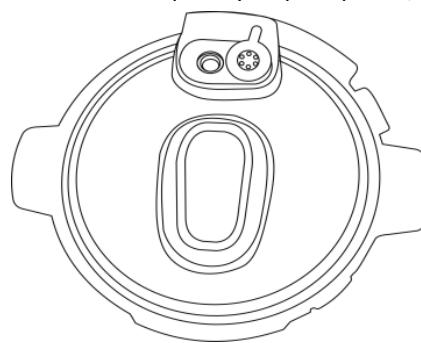


Рис. 2д

Порядок установки крышки

1. Убедитесь, что чаша с продуктом находится внутри прибора.
2. Убедитесь, что, петля крышки установлена вертикально (см. рис. 2а, б).
3. Взяв крышку за ручку, сориентируйте ее таким образом, чтобы фиксирующий выступ крышки был направлен в сторону петли (см. рис. 2б).
4. Установите крышку на прибор, вертикально опустив ее на корпус (см. рис. 2е). При необходимости закройте замок крышки, повернув ее за ручку в положение ЗАКРЫТЬ (против часовой стрелки до упора).

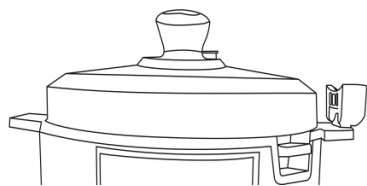


Рис. 2е

Порядок открывания крышки

Если **крышка** находится в **закрытом положении замка (повернута против часовой стрелки до упора)**:

1. Установите петлю крышки в горизонтальное положение (см. рис.2г)
2. Поверните крышку за ручку в положение ОТКРЫТЬ (по часовой стрелке до упора). При этом фиксирующий выступ на крышке будет виден не полностью и соединен с петлей крышки (см. рис. 2ж).
3. Откройте крышку, поднимая ее за ручку (см. рис. 2и).

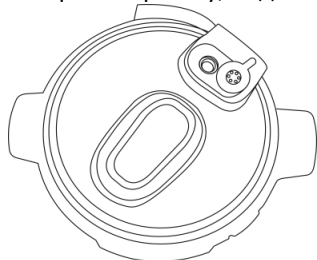


Рис. 2ж



Рис. 2и

Внимание!

Для предотвращения стекания конденсата на стол, прежде, чем открыть крышку полностью, слегка приоткройте ее на небольшой угол и слегка встряхните несколько раз, чтобы конденсат стек с крышки в желоб на корпусе прибора. Затем откройте крышку полностью (см. рис. 2и).

Если **крышка** находится в **открытом положении замка (повернута по часовой стрелке до упора)**:

1. Если петля крышки расположена вертикально (см. рис.2 б, в), поверните крышку в положение ЗАКРЫТЬ (против часовой стрелки до упора).
2. Следуйте вышеописанной инструкции.
3. Если петля крышки расположена горизонтально и фиксирующий выступ на крышке соединен с петлей (не полностью виден, см. рис. 2и), просто откройте крышку, подняв ее за ручку.

Порядок закрывания крышки

1. Убедитесь, что чаша с продуктом находится в приборе.
2. Убедитесь, что крышка открыта и фиксирующий выступ крышки вставлен в петлю (см. рис. 2ж)
3. Удерживая крышку за ручку, закройте ее, опустив на корпус и не вращая ручку. При необходимости – закройте замок крышки, повернув ее за ручку в положение ЗАКРЫТЬ (против часовой стрелки до упора).

3.3. Панель управления и дисплей

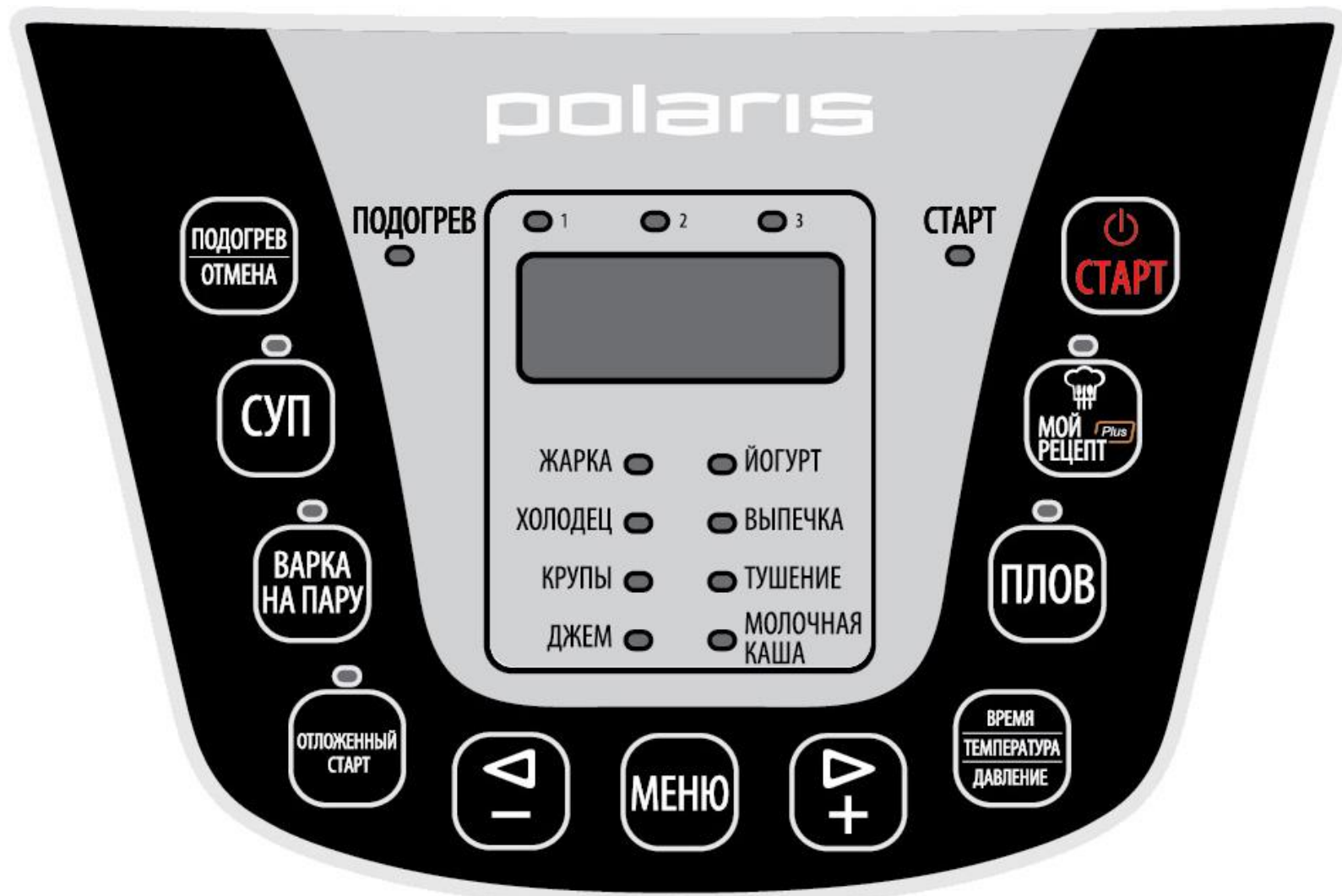


Рис. 3

“СТАРТ”

- Данная кнопка при ее нажатии активирует предварительно выбранную программу приготовления.
- Нажатие кнопки “СТАРТ” во время приготовления блюда отключает и включает автоматический переход в режим ПОДОГРЕВ по окончании выполнения основной программы.

“ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА”	• При помощи данной кнопки можно прервать любую программу до ее завершения. После этого прибор перейдет в режим ожидания. • Если прибор находится в режиме ожидания (программы не запущены), нажатие кнопки “ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА” запускает режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени. • В режиме выбора программ приготовления нажатие данной кнопки сбрасывает настройки и переводит прибор в режим ожидания.
“МЕНЮ”	• Данная кнопка служит для выбора одной из 8 автоматических программ приготовления, индикаторы которых расположены под дисплеем. • Каждое нажатие кнопки переключает программы в списке меню вперед на одну, при этом слева или справа от названия программы загорается световой индикатор. Внимание! Названия программ приготовления не являются кнопками выбора программ.
“ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ДАВЛЕНИЕ”	• Нажатие этой кнопки позволяет перейти от настройки времени приготовления к настройке температуры и давления (если предусмотрено программой приготовления) и обратно.
“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. Выберите программу приготовления, установите параметры программы, затем нажмите кнопку “ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ”. При этом загорится индикатор кнопки «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ», а также будет мигать значение часов на дисплее. С помощью кнопки “-” установите, через сколько часов блюдо должно быть готово. С помощью кнопки “+” установите необходимое значение минут. • Нажмите кнопку “СТАРТ”, мультиварка начнет отсчет времени до окончания программы.
“-” и “+”	• Эти кнопки позволяют регулировать время приготовления во всех программах. При длительном нажатии данных кнопок время будет быстро увеличиваться или уменьшаться. • В программах «Жарка», «Выпечка» и «Мой рецепт Plus» с помощью этих кнопок можно изменить температуру приготовления. • В программах, работающих в режиме ДАВЛЕНИЕ, данные кнопки также служат для выбора уровня давления.
“МОЙ РЕЦЕПТ PLUS”	• Кнопка для активации универсальной программы с ручной установкой температуры и времени для приготовления любых блюд.
«СУП» «ВАРКА НА ПАРУ» «ПЛОВ»	• Кнопка для выбора программы варки супов • Кнопка для выбора программы варки на пару • Кнопка для выбора программы варки плова

4. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

1. Откройте упаковку, аккуратно извлеките прибор, удалите все упаковочные и рекламные материалы.
Не позволяйте детям играть с упаковочными материалами, храните их в недоступном для них месте.

2. Извлеките все аксессуары и Руководство по эксплуатации.
3. Проверьте комплект поставки (см. раздел «Комплектация»)
4. Снимите все рекламные наклейки. Протрите корпус прибора влажной губкой.
5. Промойте чашу тёплой мыльной водой без использования агрессивных и абразивных моющих средств. Тщательно просушите.

5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА



Перед началом эксплуатации прибора внимательно изучите данное руководство и следуйте его указаниям.

При первоначальном включении прибора возможно появление дыма, связанного с обгоранием остатков масла, используемого при производстве.

Чтобы устранить посторонние запахи, перед первым использованием рекомендуется прокипятить воду в мультиварке в температурном режиме («Варка на пару») в течение 30 минут при заполнении чаши на одну треть. После окончания обработки отключите прибор от сети, снимите крышку и дайте прибору остыть, слейте воду из чаши, протрите прибор насухо и оставьте его сушиться со снятой крышкой в проветриваемом помещении.

При работе прибора возможно возникновение «щелчков», связанных с работой реле. Наличие данного эффекта является нормальной работой прибора и не свидетельствует о его неисправности.

5.1. Порядок работы в режиме ДАВЛЕНИЕ

В режиме **ДАВЛЕНИЕ** продукты готовятся без доступа воздуха при температуре от 105 до 115 °С в зависимости от выбранного уровня давления, благодаря чему в них сохраняется больше витаминов и минералов, а также сохраняется исходный вкус продуктов.

В данном устройстве реализована возможность выбора уровня давления внутри чаши мультиварки. Давление регулируется методом изменения температуры нагрева и имеет 4 уровня, соответствующие температурам 97 °С (без давления), 105, 110 и 115 °С.

Приготовление под давлением предусмотрено в программах «Суп», «Холодец», «Крупы», «Джем», «Варка на пару», а также «Мой рецепт Plus».

Уровни давления индицируются с помощью световых индикаторов над дисплеем. Первый уровень – не горит ни один индикатор, второй уровень – горит индикатор №1, третьему уровню соответствует индикатор №2, а четвертому – №3.

Приготовление под давлением возможно при соблюдении следующих условий:

- крышка должна быть герметично закрыта;
- в чаше должно содержаться достаточное количество воды;
- температура приготовления должна быть выше 100 °С.

Уровень давления, в общем случае, оказывает влияние на скорость приготовления пищи, а также на ее вкусовые качества. На тех программах, где изменение давления не оказывает существенного влияния на результат и скорость приготовления, изменение уровня давления не предусмотрено.

Внимание!

При приготовлении блюд в режиме ДАВЛЕНИЕ крышка мультиварки должна быть герметично закрыта. Для этого поверните крышку за ручку против часовой стрелки в положение ЗАКРЫТЬ до упора. При приготовлении под давлением клапан выпуска пара должен быть ЗАКРЫТ.

При отсутствии достаточного количества воды мультиварка не выйдет на заданную температуру приготовления. При приготовлении в программе «Паста» предусмотрена возможность кратковременного открывания крышки для загрузки в чашу макаронных изделий. Также можно использовать данную программу без верхней крышки, в этом случае давление при приготовлении будет отсутствовать. Крышка прибора сконструирована таким образом, чтобы обеспечить максимальную

защиту даже при высоком давлении. При наличии высокого избыточного давления внутри мультиварки открыть крышку невозможно. При превышении максимально допустимого рабочего уровня давления срабатывает система защиты.

1. Откройте крышку прибора, повернув ее против часовой стрелки до упора
 - Убедитесь, что внутренние и внешние части прибора освобождены от упаковки и не имеют загрязнений.
 - Извлеките чашу из мультиварки.
 - Убедитесь, что между чашей и нагревательной поверхностью нет посторонних предметов или жидкости.
2. Поместите необходимые продукты в чашу
 - Следуйте рецепту приготовления блюда и указаниям в описании программ приготовления.
3. Установите чашу в мультиварку
 - Следите, чтобы чаша была правильно установлена на нагревательном элементе.
4. Закройте крышку мультиварки и поверните ее за ручку против часовой стрелки до упора в положение **Закр**ито
 - Клапан выпуска пара должен быть в положении **Давление**.
 - Внимание!**
При повороте ручки крышки не прилагайте к ней чрезмерных усилий!
5. Включите мультиварку в сеть
 - Не подключайте прибор к розетке, если не выполнены вышеуказанные рекомендации.
 - Загорится индикация дисплея «-- --». Индикатор кнопки «СТАРТ» будет мигать.
 - Прибор находится в ждущем режиме.
 - Внимание!**
Технические характеристики прибора (см. раздел «Технические характеристики») должны соответствовать параметрам сети.
6. Последовательным нажатием кнопки «МЕНЮ» или нажатием кнопок «СУП», «ВАРКА НА ПАРУ», «ПЛОВ», «МОЙ РЕЦЕПТ Plus» выберите программу приготовления.
 - Слева или справа от названия программы приготовления загорится световой индикатор.
 - Также загорится индикатор уровня давления по умолчанию для выбранной программы. Ни один индикатор не будет гореть, если по умолчанию установлен уровень давления 1.
 - На дисплее отобразится время выполнения программы по умолчанию.
7. При необходимости, измените время приготовления согласно рецепту блюда. Если в рецепте нет четкого указания либо время указано неверно – используйте время по умолчанию, либо определите необходимое время опытным путем, исходя из собственного опыта.
 - Нажатием кнопок “-” и “+” установите время приготовления. При длительном нажатии данных кнопок время будет быстро увеличиваться или уменьшаться.
 - Диапазон и шаг изменения времени - согласно программе приготовления.
8. При необходимости, измените уровень давления. Изменение уровня давления доступно в программах «Суп», «Варка на пару», «Холодец», «Крупы» и «Джем».
 - Нажмите кнопку «ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ДАВЛЕНИЕ».
 - На дисплее отобразится слово “PrES”, что означает возможность изменения уровня давления.
 - Нажатием кнопок “-” и “+” выберите уровень давления, световые индикаторы будут загораться поочередно.
9. Запустите программу приготовления
 - Нажмите кнопку «СТАРТ», световой индикатор кнопки загорится.
 - Внимание!**

Если вы не нажмете кнопку “СТАРТ” в течение 30 секунд после установки параметров приготовления, настройки сбросятся, и мультиварка перейдет в режим ожидания.

- После старта мультиварка начнет приготовление по заданной программе.
- На дисплее отобразится обратный отсчет времени.
В программе «Варка на пару» обратный отсчет начинается по достижении рабочей температуры.

Внимание!

- Индикаторы программы приготовления, уровня давления (1,2,3) и кнопки “СТАРТ” горят в течение всего времени приготовления.
- Также загорится световой индикатор кнопки “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”, это означает, что по окончании работы программы прибор автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ.

10. Окончание программы

- По окончании времени работы мультиварка издаст звуковой сигнал, и индикаторы программы приготовления и кнопки “СТАРТ” погаснут.
- Прибор перейдет в режим ПОДОГРЕВ, если он не был отключен заранее (см. п. 5.4.)
- В режиме ПОДОГРЕВ на дисплее отобразится прямой отсчет времени, показывающий, как долго подогревается блюдо, индикатор кнопки “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА” горит.

11. Отключите устройство

- Если прибор находится в режиме ПОДОГРЕВ, отключите режим нажатием кнопки “ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА”.

- Нажмите кнопку выпуска пара , расположенную на ручке крышки. Из чаши начнет интенсивно выходить пар. Рекомендуется сделать паузу в 5 – 10 минут между окончанием приготовления и открытием клапана, чтобы уменьшить интенсивность парения. Если при выпуске пара выплескивается жидкость – закройте клапан нажатием кнопки разблокировки и подождите еще 5 минут, прежде чем открыть клапан повторно.
- Когда выход пара прекратится, откройте или снимите крышку (предварительно повернув ее за ручку по часовой стрелке в положение Открыто) и извлеките чашу с продуктом, соблюдая осторожность, продукт в чаше горячий.

Внимание!

Если Вы не можете повернуть крышку в положение ОТКРЫТО, это означает, что внутри мультиварки имеется остаточное давление. Дождитесь, пока давление внутри мультиварки сравняется с атмосферным.

При приготовлении под давлением в чаше образуется много конденсата. Для устранения проливания конденсата, после сброса давления слегка приоткройте крышку мультиварки (на угол 10-15 °) и несколькими интенсивными колебательными движениями крышки с амплитудой примерно 1 см стряхните конденсат в чашу.

- Отключите прибор от сети.
- Прежде чем приступить к чистке прибора, дайте ему остыть.

5.2. Порядок работы в режиме БЕЗ ДАВЛЕНИЯ

Приготовление в режиме БЕЗ ДАВЛЕНИЯ предусмотрено в программах «Плов», «Жарка», «Йогурт», «Выпечка», «Тушение», «Молочная каша», а также «Мой рецепт Plus».

При приготовлении без давления с **закрытой крышкой** рекомендуется **оставлять клапан в положении Сброс давления** , если температура приготовления больше 100 °С.

Внимание!

При приготовлении в программах, работающих в режиме БЕЗ ДАВЛЕНИЯ, при высоких температурах и с закрытой крышкой, в чаше не должно быть воды. В противном случае возможно возникновение давления и срабатывание защиты.

1. Откройте крышку прибора, повернув ее по часовой стрелке до упора
 - Убедитесь, что внутренние и внешние части прибора освобождены от упаковки и не имеют загрязнений.
 - Извлеките чашу из мультиварки.
 - Убедитесь, что между чашей и нагревательной поверхностью нет посторонних предметов или жидкости.
2. Поместите необходимые продукты в чашу
 - Следуйте рецепту приготовления блюда и указаниям в описании программ приготовления.
3. Установите чашу в мультиварку
 - Следите, чтобы чаша была правильно установлена на нагревательном элементе.
4. Крышка мультиварки может оставаться открытой или закрытой в зависимости от программы приготовления и рекомендаций рецепта, клапан выпуска пара должен находиться в положении Сброс давления . При закрытой крышке она должна быть повернута против часовой стрелки до упора.
 - Следуйте рекомендациям по положению крышки, указанным в описании каждой программы.**Внимание!**

При неправильном положении крышки и клапана выпуска пара результат может не отвечать требованиям.
5. Включите мультиварку в сеть
 - Не подключайте прибор к розетке, если не выполнены вышеуказанные рекомендации.
 - Загорится индикация дисплея «-- --». Индикатор кнопки «СТАРТ» будет мигать.
 - Прибор находится в ждущем режиме.**Внимание!**

Технические характеристики прибора (см. раздел «Технические характеристики») должны соответствовать параметрам сети.
6. Последовательным нажатием кнопки “МЕНЮ” выберите программу приготовления
 - Слева или справа от названия программы приготовления загорится световой индикатор
 - На дисплее отобразится время выполнения программы по умолчанию.
7. При необходимости, измените время приготовления согласно рецепту блюда. Если в рецепте нет четкого указания либо время указано неверно – используйте время по умолчанию, либо определите необходимое время опытным путем, исходя из собственного опыта.
 - Нажатием кнопок “-” и “+” установите время приготовления. При длительном нажатии данных кнопок время будет быстро увеличиваться или уменьшаться.
 - Диапазон и шаг изменения времени согласно программе приготовления.

8. Установите температуру приготовления согласно рецепту блюда.
Изменение температуры доступно только для программ «Жарка», «Выпечка» и «Мой рецепт Plus».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ / ТЕМПЕРАТУРА / ДАВЛЕНИЕ».
 - На дисплее появится значение температуры по умолчанию.
 - Нажатием кнопок “-” и “+” установите температуру приготовления.
 - Диапазон изменения температуры – согласно программе приготовления.
 - Шаг изменения температуры приготовления переменный в зависимости от выбранной программы.
9. Запустите программу приготовления
- Нажмите кнопку “СТАРТ”, световой индикатор кнопки загорится.
Внимание!
Если вы не нажмете кнопку “СТАРТ” в течение 30 секунд после установки параметров приготовления, настройки сбросятся, и мультиварка перейдет в режим ожидания.
 - Мультиварка издаст звуковой сигнал и начнет приготовление по заданной программе.
 - На дисплее отобразится обратный отсчет времени.
 - В программе «Жарка» обратный отсчет начинается после достижения рабочей температуры.
 - Индикаторы программы приготовления и кнопки “СТАРТ” горят в течение всего времени приготовления.
 - Также загорится световой индикатор кнопки “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”, это означает, что по окончании работы программы прибор автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ, если это предусмотрено программой приготовления (см. п. 5.4.)
10. Окончание программы
- По окончании времени работы мультиварка издаст звуковой сигнал, и индикаторы программы приготовления и кнопки “СТАРТ” погаснут.
 - Прибор перейдет в режим ПОДОГРЕВ, если он не был отключен заранее (см. п. 5.4.)
 - В режиме ПОДОГРЕВ на дисплее отобразится прямой отсчет времени, показывающий, как долго подогревается блюдо, индикатор кнопки “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА” горит.
11. Отключите устройство
- Если прибор находится в режиме ПОДОГРЕВ, отключите режим нажатием кнопки “ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА”.
При приготовлении на внутренней стороне крышки образуется конденсат. Для устранения проливания конденсата, вначале слегка приоткройте крышку мультиварки (на угол 10-15 °) и несколькими интенсивными колебательными движениями крышки с амплитудой примерно 1 см стряхните конденсат в чашу.
 - Откройте крышку и извлеките чашу с продуктом, соблюдая осторожность, продукт в чаше может быть горячим.
 - Отключите прибор от сети.
 - Прежде чем приступить к чистке прибора, дайте ему остыть.

5.3. Функция «Отложенный старт»

Функция «Отложенный старт» позволяет приготовить пищу к необходимому времени.

- Максимальное время, через которое должна наступить готовность блюда, может составлять 24 часа. Однако, пожалуйста, не откладывайте старт на длительное время, если в ингредиентах блюда есть скоропортящиеся продукты.
- Минимальный шаг установки времени отсрочки 1 минута.
- Функция «Отложенный старт» доступна для всех программ.
- В программах «Жарка» и «Варка на пару» обратный отсчет времени включается по достижении рабочей температуры, поэтому окончание приготовления может наступить несколько раньше или позже установленного для «Отложенного старта» времени (в зависимости от заполнения чаши).

Для активации функции отложенного старта:

- Выберите программу приготовления нажатием кнопки «МЕНЮ».
- Задайте параметры программы (время, температуру и давление).
- Нажмите кнопку «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ», загорится световой индикатор кнопки, на дисплее будет мигать значение времени.
- С помощью кнопки «-» установите время в часах, затем с помощью кнопки «+» установите время в минутах, через которое блюдо должно быть готово (на дисплее будет отображаться суммарное время отсрочки и продолжительности приготовления, которое не может быть меньше, чем ранее заданное время приготовления).
- Нажмите кнопку «СТАРТ», световой индикатор кнопки загорится.
- Мультиварка начнет обратный отсчет времени.
- Когда время отсрочки подойдет к концу, индикатор кнопки «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» погаснет.
- Обратный отсчет времени продолжится.

5.4. Отключение / включение автоматического перехода в режим ПОДОГРЕВ

- Вы можете заранее отключить автоматический переход в режим ПОДОГРЕВ по окончании программы.
- Для этого при прохождении программы Нажмите кнопку «СТАРТ».
- Прибор издаст звуковой сигнал, и индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА» погаснет.
- Для повторного включения режима ПОДОГРЕВ, снова нажмите кнопку «СТАРТ», индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА» загорится вновь.
- Прибор не переходит в режим ПОДОГРЕВ в программах с температурой приготовления менее 75 °С.

5.5. Прерывание программы

При необходимости Вы можете прервать прохождение программы в любое время, нажав кнопку «ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА». Прибор перейдет в режим ожидания.

5.6. Программы приготовления в режиме ДАВЛЕНИЕ

«Суп»

Программа «Суп» предназначена для приготовления супов, бульонов и прочих блюд.

Во время приготовления в данной программе необходимо держать **крышку и клапан выпуска пара закрытыми**.

Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.5.3.)

Следуйте указаниям раздела 5.1. Порядок работы в режиме ДАВЛЕНИЕ.

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку. Предварительная обжарка ингредиентов осуществляется в программе «Жарка».

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 50 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 20 минут до 8 часов с переменным шагом:

- 5 минут – от 20 минут до 3 часов,
- 10 минут – от 3 часов до 8 часов.

Для данной программы доступны 3 уровня с давлением, а также приготовление без давления. Для приготовления без давления установите уровень давления 1 (индикаторы уровня давления не горят) и откройте клапан выпуска пара.

Внимание!

В процессе приготовления клапан выпуска пара может сильно нагреваться. Будьте осторожны, закрывая и открывая клапан.

Уровень давления по умолчанию – 4.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

«Холодец»

Программа «Холодец» служит для приготовления холодца.

Во время приготовления в данной программе необходимо держать **крышку и клапан выпуска пара закрытыми**.

Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.5.3.)

Следуйте указаниям раздела 5.1. Порядок работы в режиме ДАВЛЕНИЕ.

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 1 час. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 30 минут до 8 часов с минимальным шагом 10 минут.

Для данной программы доступны 3 уровня давления. Уровень давления по умолчанию – 4.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

«Крупы»

Программа предназначена для приготовления полезных гарниров из круп. Оптимальные температурные параметры и равномерный нагрев чаши позволяют приготовить великолепные рассыпчатые гарниры.

Во время приготовления в данной программе необходимо держать **крышку и клапан выпуска пара закрытыми**.

Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.5.3.)

Следуйте указаниям раздела 5.1. Порядок работы в режиме ДАВЛЕНИЕ.

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 30 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 16 минут до 2 часов с шагом 2 минуты.

Для данной программы доступны 3 уровня давления. Уровень давления по умолчанию – 4.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

Не рекомендуется оставлять блюдо в режиме ПОДОГРЕВ более чем на 15 минут.

«Варка на пару»

Программа “Варка на пару” позволяет приготовить пищу на пару, сохраняя витамины и полезные свойства продуктов. Специальный контейнер для варки на пару поставляется в комплекте с устройством.

Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать **крышку и клапан выпуска пара закрытыми**.

Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.5.3.)

Следуйте указаниям раздела 5.1. Порядок работы в режиме ДАВЛЕНИЕ.

Налейте в чашу воды, но не более, чем на 1/4 объема и установите чашу в мультиварку. Поместите продукты в контейнер для варки на пару, установите контейнер на чашу.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 10 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 5 минут до 1 часа с шагом 1 минута.

Для данной программы доступны 3 уровня давления. Уровень давления по умолчанию – 4.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ”.

Обратный отсчет времени начнется после достижения рабочей температуры.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

«Джем»

Программа предназначена для приготовления варенья.

Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать **крышку и клапан выпуска пара закрытыми**.

Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.5.3.)

Следуйте указаниям раздела 5.1. Порядок работы в режиме ДАВЛЕНИЕ.

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 1 час. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 30 минут до 4 часов с шагом 5 минут.

Для данной программы доступны 3 уровня давления. Уровень давления по умолчанию – 3.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

5.7. Программы приготовления в режиме БЕЗ ДАВЛЕНИЯ

«Жарка»

Программа «Жарка» служит для обжаривания продуктов. В зависимости от рецептуры и природы продуктов можно выбирать необходимые временные и температурные режимы.

Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять **крышку открытой**. Продукты для жарки помещайте в уже разогретую чашу.

Внимание!

Не оставляйте мультиварку без присмотра в режиме «Жарка».

Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.5.3.)

Следуйте указаниям раздела 5.2. Порядок работы в режиме БЕЗ ДАВЛЕНИЯ.

Налейте в чашу небольшое количество масла, достаточное для обжаривания.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 25 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 5 минут до 1 часа с шагом в 1 минуту.

Диапазон температуры приготовления может варьироваться от 100 до 160°C с шагом 20°C.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ”.

Поместите продукты в чашу после звукового сигнала.

Во время жарки необходимо помешивать продукт и контролировать его готовность. Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

«Молочная каша»

Программа предназначена для приготовления молочных супов и каш.

Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать **крышку закрытой**.

Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.5.3.)

«Плов»

Данная программа предназначена для приготовления различных видов плова.

Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать **крышку и клапан выпуска пара закрытыми**.

Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.5.3.)

Следуйте указаниям раздела 5.1. Порядок работы в режиме ДАВЛЕНИЕ.

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку. Предварительная обжарка ингредиентов осуществляется в программе «Жарка».

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 1 час. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 20 минут до 2 часов с шагом 5 минут.

Уровень давления по умолчанию для данной программы – 4.

Изменение уровня давления не предусмотрено.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

«Тушение»

Данная программа предназначена для приготовления рагу, мясных и овощных блюд. Поддерживаемая температура позволяет сохранить полезные свойства продуктов.

Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять **крышку закрытой**.

Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.5.3.)

Следуйте указаниям раздела 5.2. Порядок работы в режиме БЕЗ ДАВЛЕНИЯ.

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку. Предварительная обжарка ингредиентов осуществляется в программе «Жарка».

Внимание!

Наличие жидкости в чаше обязательно.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 2 часа. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 20 минут до 12 часов с переменным шагом (см. п.5.8.).

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

«Йогурт»

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

Следуйте указаниям раздела 5.2. Порядок работы в режиме БЕЗ ДАВЛЕНИЯ. Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 1 час 30 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 10 минут до 2 часов с шагом в 1 минуту.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

По окончании программы «Молочная каша» не рекомендуется оставлять блюдо в режиме ПОДОГРЕВ более чем на 15 минут.

«Выпечка»

Программа «Выпечка» служит для выпекания коржей, кексов, пирогов, запеканок и приготовления прочих блюд из уже готового теста.

Во время приготовления в данной программе следует держать **крышку закрытой**.

Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.5.3.)

Следуйте указаниям раздела 5.2. Порядок работы в режиме БЕЗ ДАВЛЕНИЯ.

Выложите тесто в чашу и разровняйте.

Можете смазать чашу сливочным маслом или маргарином, чтобы выпечку было легче извлекать.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 1 час. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 20 минут до 3 часов с шагом 5 минут.

Диапазон температуры приготовления может варьироваться от 130 до 160°C с шагом 10°C.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ”.

Время и температура приготовления выпечки зависит от ее вида и объема.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

«Мой рецепт Plus»

В данной модели мультиварки реализована программа ручной настройки «Мой рецепт Plus», которая запускается из режима ожидания нажатием одноименной кнопки на панели управления и позволяет устанавливать различную температуру и время приготовления.

Приготовление в программе «Мой рецепт Plus» возможно, как в режиме ДАВЛЕНИЕ, так и БЕЗ ДАВЛЕНИЯ.

Для приготовления в режиме ДАВЛЕНИЕ предназначен диапазон температур от 100 до 115°C, при условии герметично закрытой крышки и наличия достаточного количества воды в чаше мультиварки.

Внимание!

При работе программы «Мой рецепт Plus» в режиме ДАВЛЕНИЕ не устанавливайте температуру приготовления выше 115°C. В противном случае сработает защита от превышения максимального рабочего давления.

При работе БЕЗ ДАВЛЕНИЯ, если требуется кипятить воду, не используйте температуру выше 110°C.

Для программы «Мой рецепт Plus» доступна функция отложенного старта (см. п.5.3.)

- | | |
|---|---|
| 1. Откройте крышку прибора, повернув ее по часовой стрелке до упора | • Убедитесь, что внутренние и внешние части прибора освобождены от упаковки и не имеют загрязнений. |
| 2. Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу | • Соблюдайте рекомендованное соотношение ингредиентов и последовательность их добавления в чашу. |

Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать **крышку закрытой**.

Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.5.3.)

Следуйте указаниям раздела 5.2. Порядок работы в режиме БЕЗ ДАВЛЕНИЯ.

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 8 часов.

Диапазон времени приготовления может варьироваться от 6 до 12 часов с шагом 20 минут.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания. По окончании программы «Йогурт» мультиварка в режим ПОДОГРЕВ не переходит.

3. Установите чашу в мультиварку
 4. Герметично закройте крышку или же снимите ее с корпуса мультиварки
 5. Включите прибор
 6. Нажмите кнопку “МОЙ РЕЦЕПТ PLUS”
 7. Установите время приготовления блюда на первом этапе
 8. Установите температуру приготовления блюда на первом этапе
 9. Перейдите к программированию следующего этапа
 10. Запустите программу
- Всегда проверяйте правильность установки чаши.
 - Руководствуясь особенностями приготовления выбранного блюда (там, где возможно сильное кипение с пенообразованием, либо жарка) крышка должна быть заблаговременно открыта во избежание убегания продукта, либо для помешивания и переворачивания ингредиентов.
 - Внимание!**
При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям.
 - Загорится индикация дисплея.
 - Прибор находится в ждущем режиме.
 - Загорится световой индикатор кнопки «Мой рецепт Plus».
 - На дисплее отобразится индикатор первого этапа  и время приготовления.
 - Максимальная продолжительность работы программы «Мой рецепт Plus» – 16 часов, максимальная продолжительность одного этапа – 9 часов.
 - Нажатием кнопок “-” и “+” установите время приготовления. При длительном нажатии данных кнопок время будет быстро увеличиваться или уменьшаться.
 - Шаг изменения времени переменный:
 - 1 минута в диапазоне от 5 до 45 минут,
 - 5 минут – от 45 минут до 1 часа 30 минут,
 - 10 минут – от 1 часа 30 минут до 3 часов,
 - 20 минут – от 3 часов до 12 часов.
 - Нажмите кнопку “ВРЕМЯ / ТЕМПЕРАТУРА / ДАВЛЕНИЕ”.
 - На дисплее отобразится и будет мигать значение температуры приготовления.
 - Диапазон температуры может варьироваться от 30°C до 170°C.
Нажатием кнопок “-” и “+” установите температуру. При длительном нажатии данных кнопок температура будет быстро увеличиваться или уменьшаться.
 - Шаг изменения температуры переменный:
 - 5°C в диапазоне от 30 до 120°C;
 - 10°C в диапазоне от 120 до 170°C.
 - Нажмите кнопку «Мой рецепт Plus» снова.
 - На дисплее загорится индикация второго этапа  и время приготовления.
 - Следуя приведенному выше алгоритму, запрограммируйте необходимое количество этапов приготовления.
 - Нажмите кнопку “СТАРТ”, световой индикатор кнопки загорится.
 - Прибор издаст звуковой сигнал.
 - Запрограммированные этапы начнут выполняться, начиная с 1.
 - Обратный отсчет времени приготовления будет отображаться поэтапно.
 - После запуска программы световые индикаторы кнопок “Мой рецепт Plus”, “СТАРТ” и “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА” (см. п. 5.4.) горят в течение всего времени приготовления.

- Горизонтальные сегменты в поле индикации этапов приготовления мигают в соответствии с номером выполняемого этапа (см. рис. 3).

11. Окончание программы

- По окончании работы мультиварка издаст звуковой сигнал.
- Индикаторы кнопок “Мой рецепт Plus”, “СТАРТ” погаснут.
- Прибор перейдет в режим ПОДОГРЕВ, если он не был отключен заранее (см. п. 5.4.)
- На дисплее отобразится прямой отсчет времени, показывающий, как долго подогревается блюдо.

12. Отключите устройство

5.8. Краткая таблица программ приготовления

Программа приготовления	Время и температура * приготовления, уровень давления	Приготовление под давлением	Возможность использовать функцию «Отложенный старт»	Рекомендации по положению крышки
Суп	Время по умолчанию: 50 минут Регулировка времени: от 20 минут до 8 часов. Шаг переменный: – 5 минут– от 20 минут до 3 часов – 10 минут– от 3 часов до 8 часов. Уровень давления по умолчанию: 4 Регулировка уровня давления: 1, 2, 3, 4	Да	Да	Закрыта
Жарка	Время по умолчанию: 15 минут Регулировка времени: от 5 минут до 1 часа, с шагом 1 минута Температура приготовления по умолчанию: 160°C Регулировка температуры: от 100 до 160°C шагом 20°C	Нет	Да	Снята
Тушение	Время по умолчанию: 2 часа Регулировка времени: от 20 минут до 12 часов. Шаг переменный: – 1 минута в диапазоне от 20 до 45 минут – 5 минут– от 45 минут до 1 часа 30 минут – 10 минут– от 1 часа 30 минут до 3 часов, – 20 минут– от 3 часов до 12 часов Температура приготовления: 93°C	Нет	Да	Закрыта
Плов	Время по умолчанию: 1 час Регулировка времени: от 20 минут до 2 часов, с шагом 5 минут Уровень давления по умолчанию: 4, не регулируется	Да	Да	Закрыта

Молочная каша	Время по умолчанию: 1 час 30 минут Регулировка времени: от 10 минут до 2 часов, с шагом 1 минута Температура приготовления: 95°C	Нет	Да	Закрыта
Йогурт	Время по умолчанию: 8 часов Регулировка времени: от 6 до 12 часов, с шагом 20 минут Температура приготовления: 38– 42°C	Нет	Да	Закрыта
Крупы	Время по умолчанию: 30 минут Регулировка времени: от 15 минут до 2 часов, с шагом 2 минуты Уровень давления по умолчанию: 4 Регулировка уровня давления: 2, 3, 4	Да / Нет	Да	Закрыта
Выпечка	Время по умолчанию: 1 час Регулировка времени: от 20 минут до 3 часов, с шагом 5 минут Температура приготовления по умолчанию: 130°C Регулировка температуры: от 130 до 160°C шагом 10°C	Нет	Да	Закрыта
Холодец	Время по умолчанию: 1 час Регулировка времени: от 30 минут до 8 часов, с шагом 10 минут Уровень давления по умолчанию: 4 Регулировка уровня давления: 2, 3, 4	Да	Да	Закрыта
Варка на пару	Время по умолчанию: 10 минут Регулировка времени: от 5 минут до 1 часа, с шагом 1 минута Уровень давления по умолчанию: 4 Регулировка уровня давления: 2, 3, 4	Да	Да	Закрыта
Джем	Время по умолчанию: 1 час Регулировка времени: от 30 минут до 4 часов, с шагом 5 минут Уровень давления по умолчанию: 3 Регулировка уровня давления: 2, 3, 4	Да	Да	Закрыта
Мой рецепт Plus	Регулировка времени: от 5 минуты до 12 часов. Шаг переменный: – 1 минута в диапазоне от 5 до 45 минут – 5 минут– от 45 минут до 1 часа 30 минут – 10 минут– от 1 часа 30 минут до 3 часов, – 20 минут– от 3 часов до 12 часов Регулировка температуры: от 30 до 170°C. Шаг переменный: – 5°C в диапазоне от 30 до 120°C – 10°C– от 120 до 170°C	Да	Да	Закрыта или снята в зависимости от рецепта приготовления

*** В программах с возможностью ручной настройки температуры пользователь устанавливает необходимую температуру вручную, при этом готовность продукта напрямую зависит от правильности выбора температуры и времени приготовления.**

Температуры настройки автоматических программ указаны для справки, их изменение в процессе приготовления происходит автоматически без участия пользователя.

При этом в разные моменты работы программы (в зависимости от содержимого чаши) температура может отличаться от справочного значения, которое является установочным.

Например: при установленной температуре в 115 °С и наличии в чаше жидкости при замере температура в чаше не превысит значения в 100 °С (точка кипения воды), при этом кипение воды в чаше будет интенсивным. При этом разница между установленным и реальным значениями температуры не является признаком неисправности прибора. Если программа рассчитана на варку (работа с водой), то при выкипании либо отсутствии воды в чаше программа автоматически сбрасывается, так как температура дна чаши превышает значение порога безопасности для данной программы. Сбрасывание программы без воды является нормальной реакцией системы защиты.

При проведении измерений следует учитывать следующее:

- Точка замера температуры находится в центре дна чаши, установленной в прибор, измерение производится закрепленным датчиком (термопарой) при закрытой крышке прибора.
- Для правильной оценки значения следует производить измерения в течение всего времени прохождения программы с интервалом времени 30 сек. между измерениями.
- На основе полученных значений составляется диаграмма температурно – временной зависимости, выявляется участок, на котором температура циклически изменяется при относительно неизменных максимальных и минимальных значениях (участок термостатирования)
- Справочное значение температуры будет находиться между минимальным и максимальным измеренным значением на участке термостатирования.

При измерениях следует учитывать особенности автоматических программ:

- если программа рассчитана на работу с жидкостью (водой), то при измерениях следует налить в чашу 1 л воды.
- Если программа рассчитана на работу без воды, измерения следует производить с пустой чашей.

При наличии в чаше продукта измеренные значения могут отличаться от справочных из-за наличия в продуктах разного содержания жидкости (воды), кипение которой не позволяет температуре в точке замера подняться выше 100 °С по законам физики.

Для получения значений, близких к реально настроенным, следует использовать жидкость с температурой кипения, превышающей заданное справочное значение (например, растительное масло), с массой, эквивалентной массе продукта.

6. 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, 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 и контейнер для варки на пару можно мыть в посудомоечной машине. При мытье в посудомоечной машине следите, чтобы чаша не повредилась о составные части машины. Руководствуйтесь инструкцией к посудомоечной машине и описанием применяемых моющих средств во избежание повреждения чаши.

- Крышка мультиварки имеет съемную конструкцию. (см. рис. 5) После приготовления пищи аккуратно снимите крышку, держа ее за ручку, и протрите ее внутреннюю поверхность влажной мягкой губкой. Перед установкой крышки на место тщательно ее просушите.

Рис. 5





Рис. 6

- После каждого приготовления необходимо снять и опустошить конденсатоприемник, расположенный на задней стенке прибора (см. рис. 6) Промойте, просушите его и установите на место.
- Не допускайте засорения отверстия и клапана выпуска пара. По мере необходимости снимайте клапан и очищайте его.
- Не наливайте в чашу уксус, это может ее повредить.
- 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.

7. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- Транспортирование приборов проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида.
- При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку.
- Транспортирование приборов должно исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и агрессивных сред.
- Приборы хранятся в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха не выше плюс 40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы приборов.

8. РЕАЛИЗАЦИЯ

- Правила реализации не установлены.

9. ТРЕБОВАНИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления.»



Внимание! После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим Вы поможете защитить окружающую среду.



Мультиварка PPC 1203AD– это прибор, работающий под давлением. Она требует очень внимательного и аккуратного обращения. Во избежание риска пожара, поражения электрическим током или получения ожога при использовании вашего прибора, а также его поломки, строго соблюдайте основные меры предосторожности при работе с мультиваркой, а также общие указания по безопасности при работе с электроприборами.

10. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ЭЛЕКТРОПРИБОРАМИ

- Эксплуатация прибора должна производиться в соответствии с «Правилами технической эксплуатации электроустановок потребителей».
- Прибор предназначен исключительно для использования в быту.
- Прибор должен быть использован только по назначению.
- 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.

- Перед вводом в эксплуатацию этого прибора тщательно прочитайте настоящее 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 сеть.
- Прибор и сетевой шнур должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие высоких температур, прямых солнечных лучей и влаги.
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.
- Не используйте прибор вне помещений. Предохраняйте прибор от ударов об острые углы. По окончании эксплуатации, чистке или поломке прибора всегда отключайте его от сети.
- Запрещается отключать прибор от сети, держа его за сетевой провод. При отключении прибора от сети держитесь за штепсельную вилку. При этом, во избежание поражения электрическим током, не касайтесь металлических частей вилки.
- 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 расправляйте провод на время хранения.
- Не производите ремонт прибора самостоятельно. Ремонт должен производиться только квалифицированными специалистами сервисного центра.
- Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные части.

11. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С МУЛЬТИВАРКОЙ

- Избегайте какого-либо воздействия на клапан выпуска пара мультиварки. Категорически запрещается помещать какие-либо предметы или грузы на клапан выпуска пара.
- Будьте осторожны при обращении с клапаном выпуска пара. Избегайте контакта пара с открытыми участками кожи, руками или лицом в процессе приготовления блюд в мультиварке. Существует риск получения ожога.
- Не накрывайте мультиварку полотенцем и другими предметами в процессе работы, пар должен выходить свободно. При использовании мультиварки убедитесь в том, что вокруг нее имеется достаточно свободного места. Мультиварка должна находиться на расстоянии не менее 15 см от огнеопасных объектов, таких как мебель, шторы и пр.
- Не размещайте мультиварку в непосредственной близости к стенам и мебели, т.к. выходящий из нее пар может вызвать изменение цвета и деформацию предметов мебели и покрытия стен.

- При использовании мультиварки устанавливайте ее на сухой ровной термостойкой поверхности, не допускайте закрытия посторонними предметами, скатертями, матерчатыми покрытиями или чем-либо еще вентиляционных отверстий в дне прибора, так как это может привести к перегреву.
- Не включайте выполнение программ на мультиварке без установленной внутренней чаши, не вынимайте чашу из мультиварки во время работы программы.
- Не используйте мультиварку рядом с источниками тепла (газовыми или электрическими плитами).
- Металлические части крышки во время работы сильно нагреваются. Во избежание ожогов не касайтесь работающей мультиварки. По окончании эксплуатации дайте ей остыть.
- Не оставляйте мультиварку включенной в сеть, если не готовите еду.
- Перед тем, как отсоединить мультиварку от сети, убедитесь, что она находится в режиме ожидания и ни одна программа не запущена.
- Никогда не поднимайте/не передвигайте мультиварку, пока она подключена к электросети.
- Не переносите мультиварку с заполненной продуктами внутренней чашей.
- Не поднимайте и не переносите мультиварку, держа ее за ручку крышки.
- Не прикасайтесь к внутренней чаше во время работы мультиварки.
- Не стучите по внутренней поверхности чаши, не оттирайте ее силой и не используйте для чистки мультиварки абразивные очистители и агрессивные моющие вещества.
- Не используйте для перемешивания или извлечения продуктов из чаши металлические кухонные принадлежности, они могут повредить покрытие. Используйте деревянные, пластиковые или силиконовые принадлежности.
- Не оставляйте кухонные принадлежности в чаше в процессе приготовления.
- Не используйте мультиварку без внутренней съемной крышки и уплотнительного кольца или если оно повреждено. Для замены уплотнительного кольца обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Не оставляйте продукты или воду в мультиварке на длительное время.
- Не заполняйте чашу продуктами выше отметки максимального уровня.
- Не наливайте в чашу уксус, это может повредить покрытие.
- Не используйте чашу мультиварки для приготовления пищи вне мультиварки, не нагревайте ее на плите и других источниках тепла.
- Не используйте чашу в качестве емкости для смешивания и контейнера для хранения продуктов.
- Не заменяйте чашу мультиварки другой емкостью либо чашей от другой мультиварки. Перед использованием проверяйте чашу на отсутствие деформации и повреждения внутреннего покрытия. При их наличии, замените чашу на исправную штатную. Не используйте в приборе неисправную чашу.
- Внутреннюю чашу и контейнер для варки на пару можно мыть в посудомоечной машине. При мытье в посудомоечной машине следите, чтобы чаша не повредила составные части машины. Руководствуйтесь инструкцией к посудомоечной машине и описанием применяемых моющих средств во избежание повреждения чаши, изготовленной из алюминия с покрытием.
- Между внутренней чашей и внутренним корпусом не должно быть никаких посторонних предметов или жидкостей.
- При приготовлении крупы соблюдайте рекомендованное соотношение крупы и воды в чаше.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного или непредусмотренного настоящим руководством использования.
- Любое стравливание пара в режиме ДАВЛЕНИЕ из-под крышки мультиварки или из любого другого места, кроме клапана выпуска пара свидетельствует о неисправности. В этом случае тщательно очистите верхнюю кромку чаши и внутреннюю часть крышки прибора, проверьте правильность сборки устройства. Если проблема повторяется, эксплуатировать устройство запрещено. Следует обратиться в сервисный центр для ремонта.

12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Индикатор работы не горит, нагревательный элемент не работает	1. Проблема с электропитанием 2. Отказ термopедохранителя из-за перегрева (перекрыты посторонним предметом или покровом вентиляционные отверстия корпуса – нарушение требований эксплуатации). 3. Неисправность электроники.	Проверьте, включен ли прибор в сеть. Проверьте надежность соединения сетевого шнура с разъемом на корпусе прибора. Обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр.
Индикатор горит, нагревательный элемент не работает	Неисправность электроники, неисправность нагревательного элемента	Обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр.
Блюдо слишком долго готовится	1. Питание от сети отсутствует	Проверьте, включен ли прибор в сеть.
	2. Нагревательный элемент неисправен	Обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр.
	3. Внутренняя чаша мультиварки установлена с перекосом либо деформирована, либо не соответствует модели.	Проверьте внутреннюю чашу, убедитесь, что она установлена правильно. Деформированную чашу замените на исправную, соответствующую модели.
	4. Посторонний предмет (загрязнение) между нагревательной пластиной и кастрюлей	Удалите посторонний предмет (загрязнение)
На дисплее отображаются коды ошибок E1, E2, E3, E4	Неисправность цепи термодатчика или перегрев	Остудите мультиварку. Если проблема проявляется на холодном приборе - обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр

13. КОМПЛЕКТАЦИЯ

Прибор 1 шт.
 Внутренняя чаша с антипригарным покрытием 1 шт.
 Контейнер для варки на пару 1 шт.
 Плоская ложка 1 шт.
 Столовая ложка для супа 1 шт.
 Мерный стакан 1 шт.

Руководство по эксплуатации
 Книга рецептов
 Список сервисных центров
 Гарантийный талон
 Упаковка (полиэтиленовый пакет + коробка) 1 шт

14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

PPC 1203AD - Мультиварка с давлением бытовая электрическая торговой марки Polaris

Напряжение: 220 - 240 В

Частота: ~50 Гц

Мощность: 800 Вт

Максимальное рабочее давление: 70 кПа

Общий объем чаши: 3 л

Примечание: Вследствие постоянного процесса внесения изменений и улучшений, между Руководством и изделием могут наблюдаться некоторые различия. Производитель надеется, что пользователь обратит на это внимание. Последнюю версию Руководства по эксплуатации Вы можете найти на сайте www.polar.ru.

15. ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Прибор сертифицирован на соответствие нормативным документам РФ.

Сертификат соответствия № TC RU C-US.AB37.B.02262 серия RU № 0614376

Срок действия с 16.10.2017 по 15.10.2018

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ продукции Общество с ограниченной ответственностью "АЛЬЯНС" Адрес: 105064, г. Москва, переулок Сусальный Нижний, дом5, строение 18, помещение №1, комната №5

Конструкция прибора соответствует требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», а также ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

Расчетный срок службы изделия:

3 года

Гарантийный срок:

3 год со дня покупки

Гарантийный срок на внутреннюю чашу:

6 месяцев со дня покупки

Дата производства указана на приборе.



ИЗГОТОВИТЕЛЬ / MANUFACTURER:

TEXTON CORPORATION LLC - ООО «ТЕКСТОН КОРПОРЕЙШН»

160 Greentree Drive, Suite 101, City Dover, Country of Kent, State of Delaware 19904, United States of America

160 Гринтри Драйв, Помещение 101, город Дувр, округ Кент, Штат Делавэр, 19904, Соединенные Штаты Америки.

На заводе / At factory:

POLARIS CO., LTD - ПОЛАРИС КО., ЛТД

602, Mingde Bldg., North Fengxiang Rd, Ronggui, Shunde, Guangdong, China

602, Мингде Билдинг, Норт Фенгсян Роуд, Ронгги, Шунде, Гуандун, Китай

Уполномоченный представитель на территории РФ и Белоруссии

ООО «ДС-Сервис» 109518, г.Москва, Волжский б-р, д.5

Телефон единой справочной службы 8 800 700 11 78

16. ГАРАНТИЙНОЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВО

Изделие: Мультиварка с давлением бытовая электрическая

Модель: PPC 1203AD

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

Настоящая гарантия действует в течение 36 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 «TEXTON CORPORATION LLC» в странах, где предоставляется гарантийное обслуживание (независимо от места покупки).
2. Изделие приобретается исключительно для личных бытовых нужд. Изделие должно использоваться в строгом соответствии с Руководством 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 не уполномоченных изготовителем продавцов, которые самостоятельно отвечают перед потребителем в соответствии с российским законодательством.
4. Настоящая гарантия не распространяется на дефекты и внешние изменения изделия, возникшие в результате:
 - Химического, механического или иного воздействия, попадания посторонних предметов, жидкостей, насекомых и продуктов их жизнедеятельности внутрь изделия.
 - Неправильной эксплуатации, заключающейся в использовании изделия не по его прямому назначению, а также установки и эксплуатации изделия с нарушением требований Руководства по эксплуатации и правил техники безопасности.
 - Нормальной эксплуатации, а также естественного износа, не влияющие на функциональные свойства: механические повреждения внешней или внутренней поверхности (вмятины, царапины, потертости), естественные изменения цвета металла, в т.ч. появление радужных и темных пятен, а также - коррозии на металле в местах повреждения покрытия и непокрытых участках металла;
 - 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.

В случае обнаружения неисправностей оборудования незамедлительно связаться с сервисным центром.

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

Поставщик не несет никакой ответственности за ущерб, связанный с повреждением изделия при транспортировке, в результате некорректного использования, а также в связи с модификацией или самостоятельным ремонтом изделия.



Рецепты

**для мультиварки
с давлением**

polaris

since 1995

Первые блюда

Вermишелевый суп с фрикадельками
Рассольник

7
9



Холодные закуски

Холодец
Рис для роллов

11
13

Горячие блюда

Куриная печень с овощами
Цыпленок в сметане
Говядина по-версальски
Корейка по-французски
Пельмени с луком и сыром
Рулетки из филе форели, фаршированные сыром
Фаршированные перцы
Рагу из кролика
Паста "Болоньезе"
Ризотто
Плов по-восточному
Копченый цыпленок
Картофель с тушенкой

15
17
19
21
23
25
27
29
31
33
35
36
37

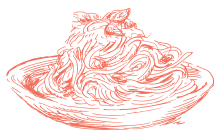


3

Гарниры

Запеченный картофель с сыром и луком
Картофель с грибами в сливочном соусе
Рис
Гречка
Бобовые

38
39
40
41
43



Каша

Пшенично-рисовая каша
Кукурузная каша на молоке

44
45



Десерты

Творожная запеканка
Бисквит медовый
Морковный пирог
Творог

47
48
49
51



polaris

since 1995



4

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

Мультиварки с давлением 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 с давлением POLARIS проинформирует Вас о готовности блюда звуковым сигналом.

В мультиварке с давлением 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!



PPC 1203AD



Вермишелевый суп с фрикадельками

Приготовление:

1. Из 250 г. фарша сделать фрикадельки размером 2-3 см. Натереть на крупной терке морковь, лук порезать кубиками.
2. В чашу мультиварки налить растительное масло и установить программу «Жарка». Обжарить лук, фрикадельки, морковь.
Время – **25-30 минут**.  Программу отключить.
3. Положить картофель, лавровый лист. Залить водой до верхней отметки. Посолить. Установить программу «Суп» на **35-40 минут**,  давление высокое.
4. После приготовления добавить вермишель и оставить суп на **10 - 15 минут**  под закрытой крышкой.
5. При подаче посыпать зеленью.

Ингредиенты:

Фрикадельки,
фарш свинина/говядина - 250 г.
Вермишель - 1 мст (мерный стакан)
Лук - 1 шт.
Морковь (средняя) - 1 шт.
Картофель - 3 шт.
Лавровый лист - 1 шт.
Соль - 1 ч. л.
Вода - до максимальной отметки в чаше
Растительное масло
Зелень
Специи по вкусу

7





Рассольник

Приготовление:

1. Перловую крупу залить горячей водой на время приготовления за жарки для рассольника.
2. В чашу мультиварки налить растительное масло. Установить программу «Жарка». Через **2-3 минуты**  положить порезанное мясо. Обжарить с одной стороны. Перевернуть, добавить лук и морковь. Обжаривать **2-3 минуты**.  Положить томатную пасту.
3. Обжарить немного. Программу выключить.
4. В чашу положить порезанный кубиками картофель, натёртые солёные огурцы, промытую перловую крупу, сухой корень сельдерея, лавровый лист. Залить всё водой. Посолить.

Выбрать режим «Суп», время **40 минут**,  давление высокое.

Ингредиенты:

Говядина - 200 г.

Перловая крупа - 0,5 мст (мерный стакан)

Солёные огурцы - 1 шт.

Картофель - 1 шт.

Морковь - 1 шт.

Лук - 1 шт.

Корень сельдерея сухой - 1 ст. л.

Томатная паста - 1 ст. л.

Лавровый лист - 1 шт.

Соль - 1 ч. л.

Вода – 1,5 л

Растительное масло





Холодец

Приготовление:

1. Мясо вымыть, положить в чашу мультиварки. Добавить соль, перец, целую помытую луковицу.
2. Залить холодной водой- 1,8 л.
3. Установить программу «Мясо на кости», давление высокое, время – **60 минут**. ⌚
4. Бульон процедить.
5. Мясо измельчить и уложить в форму.
6. Добавить мелко порубленный чеснок.
7. Залить форму с мясом и чесноком процеженным бульоном. Закрыть форму крышкой и убрать в холодильник на **12 часов** ⌚

Ингредиенты:

Телятина – 1 – 1,5 кг.

Перец

Луковица – 1 шт

Чеснок

Соль





Рис для роллов

Приготовление:

1. Рис промыть до прозрачной воды.
2. Положить рис в мультиварку, залить 2,5 мерными стаканами воды, добавить 1 ч. л. соли, 0,5 ч. л. сахара и рисовый уксус.
3. Установить программу «Крупы», давление высокое.
4. Время по умолчанию – **20 минут**. 

Ингредиенты:

Рис – 2 мерных стакана

Соль – 1 ч. л.

Сахар – 2 ч. л.

Рисовый уксус – 5 ч. л.

13





Куриная печень с овощами

Приготовление:

- 1.** В чашу мультиварки налить растительное масло. Установить программу «Жарка». Разогреть масло **2 - 3 минуты**. 🕒
- 2.** Положить лук и морковь. Немного обжарить.
- 3.** Положить куриную печень. Обжарить до изменения цвета.
- 4.** Добавить помидор. Немного обжарить и программу выключить.
- 5.** В чашу положить картофель. Посыпать чесночной солью. Перемешать. Установить программу «Тушение» на **20 минут**. 🕒 Клапан повернуть на высокое давление.
- 6.** Подавать, посыпав зеленью петрушки.

Ингредиенты:

Куриная печень - 400 г

Картофель - 500 г

Морковь - 1 шт

Лук красный - 1 шт.

Помидор - 1 шт.

Чесночная соль - 1 ч. л.

Растительное масло

Зелень петрушки

15





Цыпленок в сметане

Приготовление:

1. В чашу мультиварки налить растительное масло. Установить программу «Жарка» и в нагретом масле обжарить с двух сторон части цыплёнка в течении 30 минут.
2. Посолить, поперчить. Программу выключить.
3. Добавить лук, сметану, лавровый лист. Установить программу «Тушение» на **20 минут**,  давление высокое.

Ингредиенты:

Цыплёнок - 600 - 700 г

Лук - 1 шт.

Сметана - 1,5 ст. л.

Лавровый лист - 1 шт.

Растительное масло

Соль, перец





Говядина по-версальски

Приготовление:

1. Нарезать говядину соломкой. Посолить и поперчить по вкусу, добавить любимые специи. Хорошо перемешать.
2. В чашу налить столовую ложку подсолнечного масла. Положить говядину в чашу мультиварки. Установить режим «Жарка» **20 минут.**  Периодически помешивать.
3. Тем временем порезать лук полукольцами. Разрезать лимон на две части, затем выжать лимон в луковые кольца, хорошо перемешать и накрыть тарелкой. Порезать перец.
4. По окончании программы «Жарка» залить в чашу мультиварки 1 мерный стакан воды, подсолить. Добавить болгарский перец. Установить программу «Тушение». **20 минут.**  Давление высокое.
5. Сервировка: выложить маринованный лук на тарелку, на него перец, а на перец выложить мясо.

Ингредиенты:

Говядина - 300 гр

Луковица - 1 шт

Болгарский перец - 1 шт.

Лимон - 1 шт.

Соль, перец и приправы по вкусу





Корейка по-французски

Приготовление:

1. В разогретое масло на программе «Жарка» положить кусочки корейки и обжарить с 2-х сторон. Посолить, поперчить. Программу отключить.
2. Смазать каждый кусок майонезом. Положить кружочки помидора. Посыпать тёртым сыром.
3. Довести до готовности на программе «Рис», время **8 минут**,  давление высокое.

Ингредиенты:

Корейка (говяжья) - 2 шт. (800 г.)

Помидор - 1 шт.

Тёртый сыр

Майонез

Соль

Перец

Растительное масло

21





Пельмени с луком и сыром

Приготовление:

1. В чашу мультиварки налить растительное масло. Установить программу «Жарка». Обжарить порезанный лук, добавить пельмени.
2. Обжарить пельмени со всех сторон. Программу отключить. Посыпать пельмени приправой.
3. Залить водой так, чтобы чуть-чуть прикрывала пельмени.
4. Установить программу «Плов» на **20 минут**,  давление высокое. После сигнала перемешать.
5. При подаче посыпать сыром.

Ингредиенты:

Пельмени - 400 г.

Лук - 1 шт.

Растительное масло

Вода

Тёртый сыр

Приправа на Ваш вкус





Рулетики из филе форели, фаршированные сыром.

Приготовление:

1. Филе форели посолить, поперчить, посыпать мелко нарезанной зеленью, накрыть пищевой пленкой и положить на **1,5 – 2 часа** ⌚ в холодильник.
2. Сыр натереть на крупной терке. Охлажденное филе посыпать сыром, свернуть рулетиками, скрепить шпажками/зубочистками, завернуть в пищевую пленку и убрать в морозилку на несколько часов.
3. В мультиварку налить растительное масло и включить режим «Жарка».
4. В это время в миске взбить яйцо, в другую емкость высыпать панировочные сухари.
5. Рулеты форели нарезать на порционные куски. Каждый кусок обмакнуть в яйцо и обвалять в сухарях. Обжаривать с каждой стороны по **2-3 минуты**, ⌚ контролируя процесс обжарки.

Ингредиенты:

Филе охлажденной форели - 2 куса

Твердый сыр - 100 г

соль, зелень по вкусу

Яйцо - 1 шт.

Панировочные сухари для рыбы и морепродуктов (со специями)

25





Фаршированные перцы

Приготовление:

1. Промыть рис. Добавить промытый рис в говяжий фарш. Добавить мелко нарезанный лук, соль и специи по вкусу. Хорошо перемешать.
2. Помыть и почистить перец. Нафаршировать перец и положить в чашу мультиварки.
3. Порезать помидоры.
4. **Соус:** Майонез смешать с петрушкой и укропом (по вкусу), добавить соль, порезанные помидоры. Добавить 4 мерных стакана воды. Залить перцы соусом.
5. Установить режим “Тушение” на **30 минут**,  давление высокое.

Ингредиенты:

Фарш говяжий - 400 гр

Рис - 1 мерный стакан

Луковица - 1 шт.

Перец - 6-7 штук

Майонез - 1,5 ст. л.

Вода - 3 мерных стакана

Помидор - 1 шт.

Специи, травы и соль на Ваш вкус.

27





Рагу из кролика

Приготовление:

1. Разделить кролика на куски и немного обжарить на сливочном масле (20 гр.) в режиме «Жарка», далее залить водой так, чтобы вода покрывала мясо (не больше).
2. Корень петрушки почистить, нарезать кружками. Лук почистить, нарезать. Добавляем к мясу лук, петрушку, чабрец, соль и приправы.
3. Закрыть крышкой и готовить ещё **15 минут**  в режиме «Суп».
4. Далее готовим соус к рагу: на сковороде немного обжарить 30 гр. муки и добавить сливочное масло 40 гр., всё хорошо перемешать, добавить 500 мл. бульона от рагу, довести до кипения, снять с огня.
5. Смешать один сырой желток с 2-3 столовыми ложками сметаны и мелко порезанной мякотью половины лимона, добавить в соус, хорошо перемешать.
6. Подавать рагу горячим, полив соусом и посыпав мелко порубленной зеленью петрушки.

Ингредиенты:

Филе кролика - 800-900 г.

Сливочное масло - 50 г.

Корневая петрушка - 1 корень

Лук репчатый - 1 шт.

Зелень петрушки - 7 г.

Специи и приправы: соль и перец по вкусу, гвоздика 1 шт., лавровый лист 1-2 шт., душистый перец 1 шт., чабрец или используйте готовый набор приправ для мясного рагу

29





Паста «Болоньезе»

Приготовление:

1. В чашу мультиварки налить растительное масло. Установить программу «Жарка». Обжарить предварительно порезанные лук и морковь.
2. Положить фарш. Перемешать, обжарить. Добавить кетчуп. Перемешать и немного потушить. Посолить. Программу отключить.
3. Добавить макароны. Перемешать. Залить водой так, чтобы едва покрыть макароны.
4. Установить программу «Плов» на **20 минут**, давление высокое. После сигнала, подождать **10 - 15 минут**  и перемешать макароны.

Ингредиенты:

Макароны - 200 г.

Фарш мясной - 300 г.

Лук- 1 шт.

Морковь - 1 шт.

Кетчуп - 1 ст. л.

Соль - 1 ч. л.

Вода

Растительное масло

31





Ризотто

Приготовление:

1. Установить программу «Жарка». Налить в чашу мультиварки оливковое масло и нагреть его.
2. Положить в чашу предварительно порезанные лук и чеснок. Обжарить до прозрачности лука.
3. Добавить рис и слегка обжарить. Программу выключить.
4. Содержимое чаши залить подсоленной водой. Установить программу «Каша» на **10 минут**,  давление высокое.
5. В готовое ризотто положить натёртый сыр и кусочки холодного сливочного масла. Перемешать.

Ингредиенты:

Рис Арборио - до отметки 150 мл.
в мерном стакане

Вода - 150 мл.

Соль - 0,5 ч. л.

Лук - 1 шт. (маленькая)

Чеснок - 2 зубчика

Оливковое масло

Сливочное масло

Тёртый сыр





Плов по-восточному

Приготовление:

1. В чашу мультиварки налить кукурузное масло. Установить программу «Выпечка» на **30 минут** (по умолчанию). 
2. В разогретое масло положить и обжарить кусочки баранины. Добавить лук, а затем морковь. Перемешать. Обжаривать до окончания программы, иногда перемешивая.
3. После сигнала положить изюм. Добавить приправу. Засыпать рис. Разровнять. Залить подсоленной водой. Вода должна покрывать рис на 0,5 см. При необходимости добавить немного воды.
4. Положить, очищенную от верхних чешуек, головку чеснока.
5. Готовить на программе «Плов», время **30 минут**  давление высокое.

Ингредиенты:

Баранина - 400 г.

Рис круглый пропаренный - 1,5 мст
(мерных стакана)

Приправа для плова - 2 ч. л.

Изюм - 25 г

Лук - 2 шт.

Морковь - 2 шт.

Чеснок - 1 головка

Вода - 1,5 мст (мерных стакана)

Соль - 1 ч. л.

Кукурузное масло

35



Копченый цыпленок

Ингредиенты:

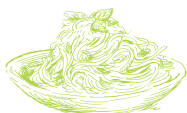
Цыплёнок - 1 кг

Жидкий дым любого производителя
- 1,5 ст. л.

Приправа для птицы - 1,5 ст. л.

Приготовление:

1. Смешать жидкий дым и приправу. Обмазать этой смесью цыплёнка и уложить в чашу мультиварки.
2. В чашу мультиварки поставить контейнер для варки на пару. Влить в чашу 3 мст (мерных стакана) воды. Поставить на решётку контейнер с цыплёнком. Установить программу «Пароварка», время **20 минут**,  давление высокое. Готовить до сигнала.
3. Затем обжарить цыпленка на режиме «Жарка» до румяной корочки.



Картофель с тушенкой

Ингредиенты:

Картофель - 600 г.

тушёнка из говядины - 200 г.

Лук - 1 шт.

Морковь - 1 шт.

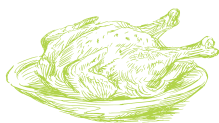
Приправа для картофеля

Соль

Приготовление:

1. В чашу мультиварки положить порезанные лук и картофель. Посыпать приправой для картофеля.
2. Положить морковь. Посолить.
3. Сверху распределить тушёнку.
4. Установить программу «Тушение» **20 минут**,  давление высокое.

37



Запеченный картофель с сыром и луком

Ингредиенты:

Картофель - 4 шт. (средние)

Лук - 2 шт.

Сметана - 3 ст. л.

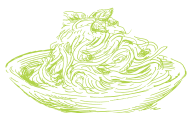
Масло топленое - 1 ст. л.

Сыр



Приготовление:

1. В чашу мультиварки налить 2 ст. л. растительного масла. Добавить порезанные картофель и лук. Посолить. Добавить сметану. Потереть сыр сверху.
2. Установить программу “Выпечка”. Время – **30 минут**,  давление высокое.



Картофель с грибами в сливочном соусе

Ингредиенты:

Картофель - 4 шт. средние

Шампиньоны - 5 шт.

Молоко - 150 мл.

Сметана - 150 мл.

Соль

Специи (смесь для мяса)

Лавровый лист - 1 шт.

Подсолнечное масло - 1 мерная ложка

Укроп



Приготовление:

1. В чашу мультиварки налить масло, добавить крупно нарезанные шампиньоны.
2. Порезать картофель и укроп, положить в чашу.
3. **Соус:** смешать молоко, сметану, посолить и залить в мультиварку.
4. Тщательно перемешать.
5. Режим «Рис» **20 минут.** 



Рис

Ингредиенты:

Рис - 1,5 мст (мерных стакана)

Вода - 2 мст (мерных стакана)

Соль - 1,5 ч. л.

Оливковое масло - 1,5 ст. л.

40

Приготовление:

1. В чашу мультиварки положить рис. Залить водой. Посолить. Добавить оливковое масло.
2. Установить программу «Рис» на **15 минут**,  давление высокое.



Гречка

Ингредиенты:

Крупа гречневая - 1 мст (мерный стакан)

Вода - 1,5 мст (мерных стакана)

Соль - 0,5 ч. л.

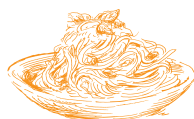
Кусочек сливочного масла

Приготовление:

1. В чашу мультиварки положить все ингредиенты.
2. Установить программу «Гречка» на **25 минут**,  давление высокое.



41





Бобовые

(чечевица, нут, фасоль или маш)

Приготовление:

1. Замочить бобовые в воде (1 стакан) не менее чем на **2 часа** 🕒 (желательно на ночь).
2. Бобовые промыть, залить водой (2 стакана) в мультиварке, добавить водоросли (помогают усваивать белок бобовых), коренья, специи.
3. Установить программу «Бобовые». Время по умолчанию – **30 минут**, 🕒 давление высокое.

Ингредиенты:

Бобовые - 1 мерный стакан

Водоросли Вакаме (1 щепотка)

Соль морская неочищенная - 1 ч.л.

Корень имбиря свежий, мелко порезанный - 2-3 ч. л.

Коренья сушеные (морковь, сельдерей, петрушка) - 0,5 мерного стакана

43



Пшенно-рисовая каша

Ингредиенты:

Пшено - 1 мст. (мерный стакан)

Рис - 0,5 мст. (мерный стакан)

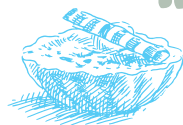
Молоко 2,5% - 1 л.

Сахар - 3 ст.л.

Соль - 1 ч.л.

Приготовление:

1. Положить все ингредиенты в чашу мультиварки.
2. Установить программу “Каша”, время **30 минут**. 
Давление высокое.
3. Перед подачей добавить сливочное масло и перемешать.



Кукурузная каша на молоке

Ингредиенты:

Крупа кукурузная - 1 мст (мерный стакан) до отметки 160 мл.

Молоко 3,2% - 0,7 л.

Сахар, соль - по вкусу

Сливочное масло - 25 г.

Приготовление:

1. Положить все продукты в чашу мультиварки.
2. Установить программу «Каша» на **5 минут**,  давление высокое.





Творожная запеканка

Приготовление:

1. Залить манную крупу молоком.
2. Пока крупа набухает, взбить яйца с сахаром.
3. Затем к яичной смеси добавить творог и манную крупу с молоком.
4. Смазать чашу мультиварки сливочным маслом.
5. Вылить полученную смесь в чашу мультиварки. Установить программу «Выпечка», время **30 минут.** 

Ингредиенты:

Творог - 2 пачки

Манная крупа - 2 ст. л.

Молоко - 100 мл.

Сахар - 70 г.

Яйцо - 2 шт.

47



Бисквит медовый

Ингредиенты:

Яйцо - 4 шт.

Мёд - 40 г.

Цедра лимона или апельсина - 3 г.

Сахар - 60 г.

Соль - 1/8 ч. л.

Мука - 160 г.

Сливочное масло для смазывания чаши

Приготовление:

1. Яйца разделить на белки и желтки. Взбить белки с сахаром и солью.
2. Затем взбить желток с цедрой и мёдом.
3. Соединить и перемешать ложкой желтковую и белковую массы. Добавить муку. Перемешать.
4. Чашу смазать растопленным сливочным маслом и вылить бисквитную смесь. Установить программу «Выпечка» на **40 минут**. 
5. После сигнала отключить прибор, выдержав 15 мин., открыть крышку, достать бисквит и остудить на решетке.



Морковный пирог

Ингредиенты:

Мелко натертая морковь - 200 г.

Мука - 150 г.

Молотые грецкие орехи - 50 г.

Сахар - 100 г.

Оливковое масло - 150 мл.

Яйцо - 3 шт.

Щепотка соли

Корица - 1 ч. л.

Разрыхлитель - 1 ч. л.

Лимонный сок - 1 ст. л.

Лимонная цедра - 1 ст.л.

Сахарная пудра и корица для посыпки

Приготовление:

1. Смешать муку, орехи, корицу и разрыхлитель.
2. Отдельно смешать морковь, лимонный сок и цедру.
3. Отдельно смешать сахар, оливковое масло и яйца. Добавить морковную массу. В общую массу постепенно вносить мучную смесь.
4. Выложить тесто в чашу мультиварки, установить программу «Выпечка» **60 минут**. 

49





Творог

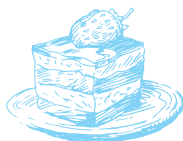
Ингредиенты:

Кефир 3,2 % жирности - 1 литр

Приготовление:

1. Налить кефир в чашу мультиварки. Установить программу «Творог», время – **35 минут.** 
2. По окончании выбранной программы открыть крышку и дать творогу в мультиварке остыть.
3. Творог откинуть на сито (друшлаг), чтобы стекла вся сыворотка.
4. Выложить готовый творог на блюдо, добавить варенье или сметану.
5. Сыворотку, которая осталась от творога в мультиварке, можно использовать для приготовления блинов или окрошки.

51



Больше рецептов для Вашей мультиварки с давлением:
<http://www.polar.ru/buyers/recipes/multicooking/>



polaris
since 1995

www.polar.ru