

**polaris**  
ТЕХНИКА УЮТНОЙ ЖИЗНИ

Руководство по эксплуатации / Гарантия  
Manual instruction / Guarantee  
Інструкція з експлуатації / Гарантія



**PFS 0213**

Пароварка  
Food steamer  
Пароварка

**Пароварка  
POLARIS  
Модель PFS 0213**

## **Инструкция по эксплуатации**

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

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

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

## **Оглавление**

|   |    |
|---|----|
| Общие указания по безопасности.....                       | 2  |
| Специальные указания по безопасности данного прибора..... | 3  |
| Сфера использования .....                                 | 4  |
| Описание прибора.....                                     | 4  |
| Комплектация .....  | 4  |
| Использование прибора.....                                | 4  |
| Рецепты.....  | 8  |
| Полезные советы.....                                      | 9  |
| Чистка и уход.....  | 10 |
| Технические характеристики.....                           | 11 |
| Информация о сертификации.....                            | 11 |
| Гарантийное обязательство.....                            | 12 |

## **Общие указания по безопасности**

- Прибор предназначен исключительно для использования в быту.
- Прибор должен быть использован только по назначению.
- Перед вводом в эксплуатацию этого прибора тщательно прочитайте руководство по эксплуатации.
- Каждый раз перед включением прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора и сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку.
- Прибор и сетевой шнур должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие жары, прямых солнечных лучей и влаги.
- Не оставляйте работающий прибор без надзора! Если Вы не пользуетесь больше прибором, то всегда выключайте его. Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за

их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором

- **Внимание! Не используйте прибор вблизи ванн, раковин или других емкостей, заполненных водой.**
- Ни в коем случае не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. При намокании прибора сразу отключите его от сети.
- В случае падения прибора в воду немедленно отключите его от сети. При этом ни в коем случае не опускайте руки в воду. Перед повторным использованием прибор должен быть проверен квалифицированным специалистом.
- Включайте прибор только в источник переменного тока 220В 50Гц. (~). Перед включением убедитесь, что напряжение используемой сети соответствует техническим характеристикам прибора.
- **Любое ошибочное включение лишает Вас права на гарантийное обслуживание.**
- Прибор может быть включен только в сеть с заземлением. Для обеспечения Вашей безопасности заземление должно соответствовать установленным электротехническим нормам. Не пользуйтесь нестандартными источниками питания или устройствами подключения.
- Перед включением прибора в сеть убедитесь, что он находится в выключенном состоянии.
- Не используйте прибор вне помещений. Предохраняйте прибор от ударов об острые углы. По окончании эксплуатации, чистке или поломке прибора всегда отключайте его от сети.
- Нельзя переносить прибор, держа его за сетевой провод. Запрещается также отключать прибор от сети, держа его за сетевой провод. При отключении прибора от сети держитесь за штепсельную вилку.
- Использование дополнительных аксессуаров, не входящих в комплектацию, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
- После использования никогда не обматывайте провод электропитания вокруг прибора, так как со временем это может привести к излому провода. Всегда гладко расправляйте провод на время хранения.
- Замену шнура могут осуществлять только квалифицированные специалисты - сотрудники сервисного центра. Неквалифицированный ремонт представляет прямую опасность для пользователя.
- Не производите ремонт прибора самостоятельно. Ремонт должен производиться только квалифицированными специалистами сервисного центра.
- Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные части.
- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим Вы поможете защитить окружающую среду.

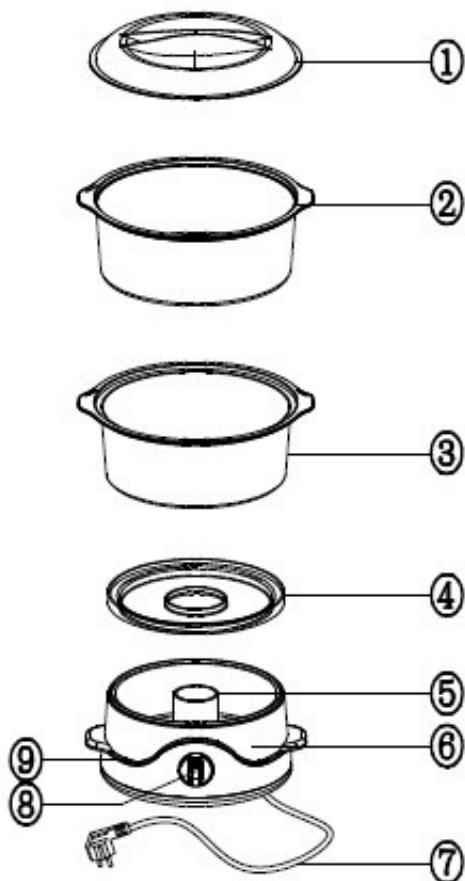
## **Специальные указания по безопасности данного прибора**

- При использовании прибора убедитесь в том, что вокруг него имеется достаточно свободного места для того, чтобы предотвратить порчу мебели и других предметов паром.
- При использовании прибора устанавливайте его на сухой ровной термостойкой поверхности.
- Во избежание ожогов не касайтесь работающего прибора голыми руками. Остерегайтесь пара и горячей пищи, пользуйтесь кухонными рукавицами.
- **Никогда не включайте прибор без воды.**
- Не заполняйте пароварку водой выше отметки **max**.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного или непредусмотренного настоящей инструкцией использования.

## Сфера использования

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

## Описание прибора



1. Крышка
2. Паровая корзина №2
3. Паровая корзина №1
4. Сокоприёмник
5. Нагревательный элемент
6. Водный резервуар
7. Провод
8. Механический таймер на 60 минут
9. Световой индикатор

## Комплектация

1. Крышка
2. Паровая корзина №1
3. Паровая корзина №2
4. Сокоприёмник
5. Водный резервуар
6. Инструкция пользователя
7. Список сервисных центров
8. Гарантийный талон

## Использование прибора

1. Тщательно вымойте все съемные части перед использованием теплой водой и моющими средствами.
2. Водный резервуар протрите влажной матерчатой салфеткой изнутри.
3. Установите водный резервуар на ровную устойчивую поверхность.

4. Наполните водный резервуар водой до максимального уровня.
5. Установите сокоприёмник.
6. Закрепите основание.
7. Поместите продукты в центр корзины.
8. Установите корзину на сокоприёмник и наденьте крышку.
9. Включите прибор и установите рекомендованное время приготовления (см. таблицу), при этом загорится индикаторная лампочка.
10. Следите за уровнем воды в резервуаре.
11. По истечении установленного времени срабатывает звуковой сигнал, прибор отключается автоматически, контрольная лампа погаснет.
12. Надев кухонные рукавицы, аккуратно снимите крышку. Выньте корзину с продуктами и положите её на тарелку.
13. Отключите прибор от электропитания.

### **Обработка паром в паровой корзине.**

#### **Овощи и фрукты**

- Отрежьте толстые стебли у кочанной капусты, цветной капусты и спаржи.
- Зелень и зелёные овощи следует обрабатывать паром крайне короткое время, поскольку они быстро теряют цвет.
- Для улучшения вкусовых качеств добавьте в овощи соль и специи, после их приготовления на пару.
- Замороженные овощи не следует размораживать перед обработкой паром.

| <b>Продукты</b>       | <b>Тип</b>         | <b>Количество</b> | <b>Продолжительность обработки паром</b> |
|-----------------------|--------------------|-------------------|--|
| Артишоки              | Свежие             | 4 (средние)       | 40 - 45 мин                              |
| Спаржа                | Свежая             | 500 г             | 30-40 мин                                |
| Фасоль                | Свежая             | 500 г             | 25 - 35 мин                              |
| Спаржевая капуста     | Свежая, соцветия   | 500 г             | 15 - 20 мин                              |
| Брюссельская капуста  | Свежая             | 500 г             | 20 - 25 мин                              |
| Кочанная капуста      | Свежая, ломтики    | 500 г             | 25 - 30 мин                              |
| Морковь               | Свежая, ломтики    | 500 г             | 20-25 мин                                |
| Цветная капуста       | Свежая, соцветия   | 500 г             | 20 - 25 мин                              |
| Брокколи              | Свежий, соцветия   | 500 г             | 20 - 25 мин                              |
| Кабачки               | Свежие, ломтики    | 500 г             | 15-20 мин                                |
| Кольраби              | Свежая, кубики     | 500 г             | 20 - 25 мин                              |
| Лук порей             | Свежий, нарезанный | 500 г             | 20-25 мин                                |
| Грибы, грибные завязи | Свежие             | 500 г             | 20 - 25 мин<br>(ломтики менее 5 мин)     |
| Картофель             | Ломтики            | 500 г             | 20-25 мин                                |

| Продукты         | Тип                 | Количество | Продолжительность обработки паром |
|------------------|---------------------|------------|-----------------------------------|
| Картофель        | В мундире           | 500 г      | 30 - 40 мин                       |
| Горох            | Свежий              | 280 г      | 15 – 20 мин                       |
| Сладкая кукуруза | Свежая              | 2 початка  | 55 - 60 мин (часто поворачивать)  |
| Яблоки           | Свежие, ломтики 1/8 | 500 г      | 10-15 мин                         |
| Груши            | Свежие, ломтики 1/6 | 500 г      | 10 - 15 мин                       |

### Рыба и морепродукты

- Замороженную рыбу можно обрабатывать, не размораживая, если перед обработкой паром ее разрезать на куски. При этом продолжительность обработки паром следует увеличить на 10%.
- Рыба готова, когда она непрозрачная и легко отделяется вилкой.

| Продукты                     | Тип             | Количество      | Продолжительность обработки паром |
|------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------------------------|
| Форель                       | Свежая          | 2 куса по 150 г | 18-25 мин                         |
| Куски тунца                  | Свежие          | 2 куса по 200 г | 25 - 30 мин                       |
| Морской окунь                | Свежий, целиком | 1 кусок 400 г   | 17-25 мин                         |
| Филе красного морского окуня | Свежее          | 2 куса по 200 г | 15-18 мин                         |
| Филе сайды                   | Свежее          | 2 куса по 140 г | 15- 18мин                         |
| Креветки                     | Замороженные    | 450 г           | 15-20 мин                         |
| Мидии                        | В раковине      | 1000 г          | 18 - 25 мин                       |
| Кальмары                     | Замороженные    | 600 г           | 20-25 мин                         |
| Омары                        | В панцире       | 2 куса          | 30 - 35 мин                       |

### Мясо, птица и яйца

- Преимущество приготовления мяса и птицы на пару состоит в том, что весь жир стекает в процессе приготовления.
- Рекомендуется выбирать нежное нежирное мясо.
- Мясо необходимо хорошо промыть и обсушить, чтобы из него вышло меньше сока.
- Для определения готовности, проткните мясо ножом или шпажкой в середине продукта и убедитесь, что выделяющийся сок – прозрачный.
- Яйца сначала следует проколоть.

| Продукты           | Тип    | Количество       | Продолжительность обработки паром |
|--------------------|--------|------------------|-----------------------------------|
| Котлеты из индейки | Свежие | 2 штуки по 150 г | 25 - 30 мин                       |
| Куриные окорока    | Свежие | 2 штуки по 150 г | 25 - 30 мин                       |
| Телячьи котлеты    | Свежие | 2 штуки по 150 г | 30 - 35 мин                       |

|                       |            |                            |             |
|-----------------------|------------|----------------------------|-------------|
| Отбивные из баранины  | Свежие     | 2 штуки по 120 г           | 25 - 30 мин |
| Франкфуртские сосиски | Свежие     | 2-8 штук с оболочкой       | 8-10 мин    |
| Говяжьи сосиски       | Свежие     | 2-8 штук с оболочкой       | 8-13 мин    |
| Яйца всмятку          | В скорлупе | 2-10 штук среднего размера | 10-13мин    |
| Яйца вкрутую          | В скорлупе | 2-10 штук среднего размера | 15 -20 мин  |

### **Рис, крупа, выпечка**

Воспользуйтесь чашей для риса. Залейте требуемое количество воды вместе с рисом, крупой и т.п. Если Вы пользуетесь обеими паровыми корзинами, пожалуйста, поступайте следующим образом. Предварительно обработайте паром в чаше для риса рис и другие продукты, которые требуют продолжительной обработки. Для этого их следует поместить в нижнюю паровую корзину и закрыть крышку. Спустя некоторое время следует установить на основание другую паровую корзину с остальными продуктами и продолжить обработку паром риса, переместив его паровую корзину наверх.

| <b>Продукты</b>    | <b>Количество</b> | <b>Уровень воды в основании</b> | <b>Уровень жидкости в чаше для риса</b> | <b>Время обработки паром</b> |
|--------------------|-------------------|---------------------------------|---|------------------------------|
| Рис «Басмати»      | 250 г             | Максимальный                    | 300 - 400 мл воды                       | 35-40 мин                    |
| Длиннозерный рис   | 250 г             | Максимальный                    | 300 - 400 мл                            | 35 - 40 мин                  |
| Неполированный рис | 250 г             | Максимальный                    | 300 - 400 мл                            | 45 - 50 мин                  |
| Рис для пудинга    | 250 г             | Максимальный                    | 750 мл молока                           | 60 мин                       |

## Рецепты

### *Куриные грудки с эстрагоном, подаваемые с зеленой фасолью и кусочками миндаля*

120 грамм куриных грудок  
2 стакана свежей зеленой фасоли  
2 столовых ложки порубленного эстрагона  
¼ стакана кусочков миндаля  
1 стакан куриного бульона  
Соль и перец по вкусу

#### **На 4 порции**

Налейте куриный бульон в термоустойчивую чашу, которая подходит по размеру к пароварке. Добавьте куриные грудки с эстрагоном. Поместите чашу в нижний паровой контейнер. Вымытую зеленую фасоль поместите в верхний паровой контейнер. Наполните резервуар водой до отметки MAX и готовьте на пару в течение 20 – 25 минут. Добавьте соль и перец по вкусу.

\*По желанию, куриный бульон можно заменить жирными сливками.

### *Куриные грудки с лимоном в имбирном маринаде*

#### **Маринад:**

1 маленький кусочек свежего имбиря – порубить  
1 свежий зубчик чеснока – порубить  
Половинка лимона.  
1 столовая ложка хереса  
1 столовая ложка белого устричного соуса  
1 столовая ложка соевого соуса  
1 чайная ложка легкого коричневого соуса

4 филе куриных грудок  
1 пачка макаронных изделий  
1 небольшой кусочек масла  
Соль и перец.

Смешайте элементы маринада в чаше, добавьте куриные грудки, тщательно перемешайте, закройте чашу и оставьте в холодильнике минимум на 30 минут. Заверните каждое филе в отдельную фольгу и положите в нижний паровой контейнер. Поместите макаронные изделия в верхний паровой контейнер и накройте крышкой. Готовьте на пару в течение 20 – 25 минут. Заправьте макароны солью, перцем и кусочком масла и подавайте на стол с куриными грудками.

### *Филе форели с овощами*

4 филе форели (180 грамм каждый)  
½ стакана свежей зеленой фасоли  
4 кусочка постного бекона  
¼ стакана свежих грибов - нарежьте ломтиками  
2 свежие моркови - нарежьте ломтиками  
¼ стакана масла или маргарина



## На 4 порции

Помойте и очистите овощи, разрежьте их на кусочки толщиной 3 см. Намажьте маслом 4 куска алюминиевой фольги и уложите в них ломтики бекона, филе форели и четвертую часть овощей. Добавьте соль и специи, а также немного масла до того, как завернуть фольгу. Наполните резервуар водой до отметки МАХ. Поместите в паровой контейнер, накройте крышкой и готовьте в течение 15 минут. Удалите фольгу, прежде чем подавать на стол.

### *Кусочки лосося с фенхелем.*

4 куска лосося (140-150 грамм каждый)

1 столовая ложка семян фенхеля

¼ стакана масла или маргарина

Соль и перец по вкусу

Сок лимона по вкусу

Посолите и поперчите куски лосося, добавьте фенхель и поместите в паровой контейнер. Заполните резервуар водой до отметки МАХ. Готовьте на пару в течение 10 – 15 минут. Отдельно растопите масло и добавьте лимонный сок. Снимите кожу с готовой рыбы. Подавайте с растопленным маслом и лимонным соком.

### *Сливочные креветки с рисом.*

1 стакан сырого шлифованного или дикого риса

1 столовая ложка нарезанного зеленого лука

1 ¼ стакана куриного бульона

1 стакан замороженных готовых креветок

1 ¾ стакана картофельного супа-крема

2 столовые ложки долек жареного миндаля

½ стакана тертого швейцарского сыра

Соль и перец

## На 4 порции

Поместите в чашу рис, куриный бульон, картофельный суп, лук, сыр, креветки, соль и перец. Хорошо перемешайте. Заполните резервуар водой до отметки МАХ. Добавьте продукты в нижний паровой контейнер и готовьте на пару в течение 60 минут. Один раз перемешайте во время приготовления. Украсьте дольками миндаля.

## Полезные советы

- Для лучшего приготовления, возможно, придется увеличить время обработки паром. Точное время меняется в зависимости от расположения продуктов.
- Используйте в качестве руководства время паровой обработки, указанное в таблицах и рецептах. Время может изменяться в зависимости от размера кусков, расположения продуктов в паровом контейнере, свежести продуктов, а также от индивидуальных предпочтений. После освоения прибора Вы отрегулируете и время приготовления на пару.
- Один слой продуктов готовится быстрее, чем несколько слоев. Следовательно, для приготовления большего количества продуктов, необходимо выбирать более длительное время паровой обработки. Например, для приготовления 1 кг головок брокколи потребуется больше времени, чем для 500 грамм.

- Чтобы обеспечить более эффективное приготовление, убедитесь, что подготовленные продукты одинакового размера. Если необходимо готовить разные по размеру продукты, поместите более мелкие куски наверх.
- Не нагромождайте продукты в паровом контейнере. Расположите их на таком расстоянии друг от друга, чтобы обеспечить максимальный поток пара.
- Когда готовится большое количество продуктов, в ходе работы пароварки можете приоткрыть крышку и перевернуть куски, защитив руки от пара специальными варежками.
- Во избежание повреждений нагревательных элементов, расположенных в резервуаре для воды, не добавляйте соль или специи в паровой контейнер.
- Никогда не варите на пару замороженные мясо или птицу. Всегда сначала полностью их размораживайте.
- Время приготовления, указанное в Таблицах продолжительности приготовления блюд на пару и в рецептах, приведено из расчета, что в резервуар наливается холодная вода.
- Всегда загружайте более крупные куски, для приготовления которых требуется больше времени, в нижний контейнер.
- Вы можете положить в верхний и нижний контейнеры различные продукты. Однако проследите, чтобы они соответствовали по запаху, так как капельки влаги, возникшие в результате конденсата, будут стекать из верхнего контейнера в нижний.
- Приготавливая вместе мясо или птицу и овощи, всегда располагайте мясо или птицу в нижнем контейнере, чтобы сок от сырого или наполовину готового мяса не попадал на другие продукты.
- Продукты, расположенные в верхнем контейнере, готовятся обычно немного медленнее, поэтому добавьте еще 5 минут.
- Если Вы варите одновременно продукты, для приготовления которых требуется разное время, сначала готовьте продукты с более длительным временем варки в нижнем паровом контейнере. После того, как Вы достигнете времени, необходимого для приготовления остальных продуктов, загрузите их в верхний контейнер, аккуратно в варежках снимите крышку и поставьте его на нижний контейнер. Закройте крышку и продолжайте готовить.

## Чистка и уход

- Перед чисткой убедитесь, что прибор отключен от сети электропитания.
- Удалите воду из водного резервуара.
- Водный резервуар протрите влажной матерчатой салфеткой.
- Все другие сменные части можно промывать в посудомоечной машине, используя бытовые моющие средства.

## Удаление накипи

В зависимости от жёсткости используемой воды, в среднем после около 8 приготовлений пищи необходимо удалить накипь. Для этого необходимо:

- в водный резервуар залить 5% раствор столового уксуса до максимального уровня;
- установите паровой ускоритель, закройте прибор;
- включите прибор и прокипятите в течение 15 минут (либо оставьте раствор в приборе на 8-12 часов)
- промойте пароварку тёплой водой.

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

## Технические характеристики

Напряжение: 220 – 240 В

Частота: ~50 Гц

Мощность: 650 Вт

Общий объем: 5,5 л.

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

## Информация о сертификации

Прибор сертифицирован на соответствие нормативным документам РФ.

№ TC RU C-US.AE51.B.00040

Серия RU № 0025553



**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: **Пароварка**

Модель: **PFS 0213**

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

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

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

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

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

**Пароварка**  
**POLARIS**  
**Модель PFS 0213**

**Інструкція з експлуатації**

Дякуємо Вам за вибір продукції, що випускається під торговельною маркою POLARIS. Наші вироби розроблені відповідно до високих вимог якості, функціональності і дизайну. Ми впевнені, що Ви будете задоволені придбанням нового виробу нашої фірми

Перед початком експлуатації приладу уважно прочитайте цю інструкцію, в якій міститься важлива інформація, що стосується Вашої безпеки, а також рекомендації з правильного використання приладу і догляду за ним.

Зберігайте інструкцію разом з гарантійним талоном, касовим чеком, по можливості, картонною коробкою і пакувальним матеріалом.

**Зміст**

|  |    |
|--|----|
| Загальні вказівки з безпеки.....                 | 13 |
| Спеціальні вказівки з безпеки цього приладу..... | 14 |
| Сфера використання.....                          | 14 |
| Опис приладу.....                                | 15 |
| Комплектація.....                                | 15 |
| Використання приладу.....                        | 15 |
| Рецепти.....                                     | 18 |
| Корисні поради.....                              | 20 |
| Чищення та догляд.....                           | 20 |
| Технічні характеристики.....                     | 21 |
| Інформація про сертифікацію.....                 | 21 |
| Гарантійне зобов'язання.....                     | 22 |

**Загальні вказівки з безпеки**

- Прилад призначений виключно для побутового використання.
- Прилад повинен використовуватися тільки за призначенням.
- Перед введенням приладу в експлуатацію уважно прочитайте інструкцію і збережіть її
- Щоразу перед вмиканням приладу оглядайте його. При наявності ушкоджень приладу і шнуру живлення в жодному разі не вмикайте його у розетку.
- Прилад та кабель електроживлення повинні зберігатися так, щоб вони не потрапляли під вплив спеки, прямих сонячних променів та вологи.
- Не залишайте прилад працювати без нагляду! У разі не використання приладу, завжди вимикайте його. Зберігайте прилад в недоступному для дітей місці.
- Цей прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких наявні фізичні, нервові або психічні відхилення або бракує досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхній інструктаж щодо використання цього приладу особою, відповідальною за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор з приладом.
- **Увага! Не використовуйте прилад поблизу ванн, раковин або інших ємностей, заповнених водою.**

- У жодному разі не занурюйте прилад в воду або інші рідини. Не торкайтеся приладу вологими руками. При намоканні приладу негайно відключіть його від мережі.
- В разі падіння приладу в воду негайно відключіть його від мережі. При цьому в жодному разі не занурюйте руки в воду. Перш ніж надалі використовувати прилад, необхідна його перевірка кваліфікованим спеціалістом.
- Вмикайте прилад тільки в джерело змінного струму 220В 50Гц. (~). Перед вмиканням переконайтеся, що прилад розрахований на напругу, що використовується в мережі.
- **Будь-яке помилкове вмикання позбавляє Вас права на гарантійне обслуговування.**
- Прилад може вмикатися тільки в мережу з заземленням. Для забезпечення Вашої безпеки заземлення повинне відповідати встановленим електротехнічним нормам. Не користуйтеся нестандартними джерелами живлення або пристроями підключення.
- Перед вмиканням приладу в мережу переконайтеся, що прилад знаходиться у вимкненому стані.
- Не використовуйте прилад поза приміщеннями. Бережіть прилад від ударів об гострі кути. По закінченні експлуатації, а також при чищенні або поломці приладу завжди вимикайте його з мережі.
- Не можна переносити прилад, тримаючи його за шнур живлення. Забороняється також відключати прилад від мережі, тримаючи його за шнур живлення. При вимиканні приладу з мережі тримайтеся за штепсельну вилку.
- Використання додаткових аксесуарів, що не входять до комплекту, позбавляє Вас права на гарантійне обслуговування.
- Після використання ніколи не обмотуйте шнур електроживлення навколо приладу, тому що згодом це може привести до заломлення шнуру. Завжди гладко розправляйте шнур на час зберігання.
- Заміну шнура живлення можуть здійснювати тільки кваліфіковані фахівці – співробітники сервісного центру. Некваліфікований ремонт становить пряму небезпеку для користувача.
- Не здійснюйте ремонт приладу самостійно. Ремонт повинен здійснюватися тільки кваліфікованими фахівцями сервісного центру.
- Для ремонту приладу можуть використовуватися тільки оригінальні запасні частини.
- По закінченні строку експлуатації електроприладу не викидайте його разом зі звичайними побутовими відходами, а передайте в офіційний пункт збору на утилізацію. Таким чином Ви допоможете зберегти навколишнє середовище.

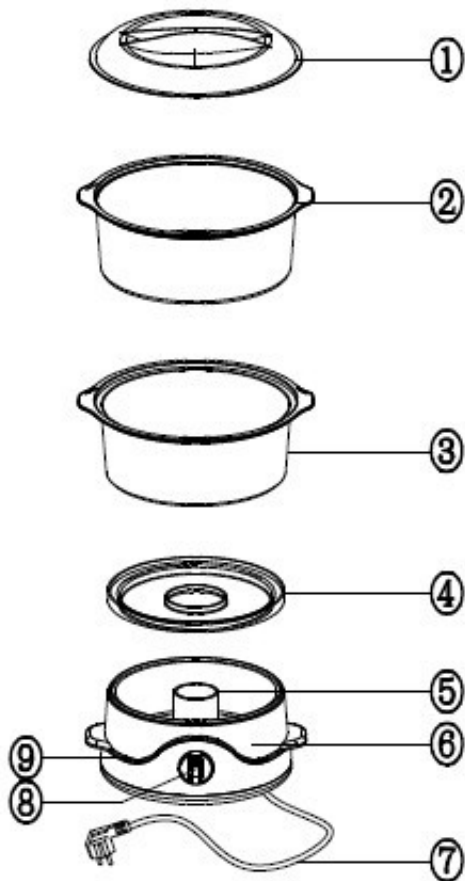
## Спеціальні вказівки з безпеки цього приладу

- При використанні приладу переконайтеся, що довкола нього є досить вільного місця для того, щоб запобігти псуванню меблів та інших предметів парою.
- При використанні приладу встановлюйте його на сухій рівній термостійкій поверхні.
- Щоб уникнути опіків не торкайтеся працюючого приладу голими руками. Остерігайтеся пари та гарячої їжі, користуйтеся кухонними рукавицями.
- **Ніколи не вмикайте прилад без води.**
- Не заповнюйте пароварку водою вище позначки **max**.
- Виробник не несе відповідальності за збитки, що виникли в результаті неправильного або непередбаченого цією інструкцією використання.

## Сфера використання

- Прилад призначений винятково для побутового використання.
- Прилад повинен використовуватися тільки за призначенням.

## Опис приладу



1. Кришка
2. Парова корзина №2
3. Парова корзина №1
4. Сокоприймач
5. Нагрівальний елемент
6. Резервуар для води
7. Провід
8. Механічний таймер на 60 хвилин
9. Світловий індикатор

## Комплектація

1. Кришка
2. Парова корзина №1
3. Парова корзина №2
4. Сокоприймач
5. Резервуар для води
6. Інструкція користувача
7. Перелік сервісних центрів
8. Гарантійний талон

## Використання приладу

1. Перед використанням ретельно вимийте всі частини теплою водою та мийними засобами.
2. Резервуар для води протріть вологою серветкою зсередини.
3. Встановіть резервуар для води на рівну стійку поверхню.
4. Наповніть резервуар водою до максимального рівня.
5. Встановіть сокоприймач.
6. Закріпіть основу.
7. Помістіть продукти в центрі корзини.
8. Встановіть корзину на сокоприймач та накрийте кришкою.
9. Включіть прилад та виставте рекомендований час приготування (див. таблицю), загориться індикаторна лампочка.

10. Слідкуйте за рівнем води в резервуарі.
11. Після закінчення заданого часу спрацьовує звуковий сигнал, прилад відключається автоматично, контрольна лампа гасне.
12. Надягнувши кухонні рукавиці, обережно зніміть кришку. Вийміть корзину з продуктами та поставте її на тарілку.
13. Вимкніть прилад з мережі електроживлення.

### **Обробка парю в паровому кошику.**

#### **Овочі та фрукти**

- Зріжте товсті стебла в качанній капусті, цвітній капусті та спаржі.
- Зелень і зелені овочі варто обробляти парюю дуже короткий час, оскільки вони швидко втрачають колір.
- Для поліпшення смакових якостей додайте сіль та спеції в овочі після їхнього приготування на парі.
- Заморожені овочі не треба розморожувати перед обробкою парюю.

| <b>Продукти</b>       | <b>Тип</b>          | <b>Кількість</b> | <b>Тривалість обробки парюю</b>      |
|-----------------------|---------------------|------------------|--------------------------------------|
| Артишоки              | Свіжі               | 4 (середні)      | 40 - 45 хв.                          |
| Спаржа                | Свіжа               | 500 г            | 30-40 хв.                            |
| Квасоля               | Свіжа               | 500 г            | 25 - 35 хв.                          |
| Спаржева капуста      | Свіжа, суцвіття     | 500 г            | 15 - 20 хв.                          |
| Брюссельська капуста  | Свіжа               | 500 г            | 20 - 25 хв.                          |
| Качанна капуста       | Свіжа, скибочки     | 500 г            | 25 - 30 хв.                          |
| Морква                | Свіжа, скибочки     | 500 г            | 20-25 хв.                            |
| Цвітня капуста        | Свіжа, суцвіття     | 500 г            | 20 - 25 хв.                          |
| Броколі               | Свіжий, суцвіття    | 500 г            | 20 - 25 хв.                          |
| Кабачки               | Свіжі, скибочки     | 500 г            | 15-20 хв.                            |
| Кольрабі              | Свіжа, кубики       | 500 г            | 20 - 25 хв.                          |
| Цибуля порей          | Свіжий, нарізаний   | 500 г            | 20-25 хв.                            |
| Гриби, грибні зав'язі | Свіжі               | 500 г            | 20 - 25 хв.<br>(скибочки менш 5 хв.) |
| Картопля              | Скибочки            | 500 г            | 20-25 хв.                            |
| Картопля              | У лущинні           | 500 г            | 30 - 40 хв.                          |
| Горох                 | Свіжий              | 280 г            | 15 – 20 хв.                          |
| Солодка кукурудза     | Свіжа               | 2 качани         | 55 - 60 хв. (часто повертати )       |
| Яблука                | Свіжі, скибочки 1/8 | 500 г            | 10-15 хв.                            |



| Продукти | Тип                 | Кількість | Тривалість обробки парою |
|----------|---------------------|-----------|--------------------------|
| Груші    | Свіжі, скибочки 1/6 | 500 г     | 10 - 15 хв.              |

### Риба та морепродукти

- Попередньо нарізану заморожену рибу можна обробляти не розморожуючи. При цьому тривалість обробки парою варто збільшити на 10%.
- Риба готова, коли вона непрозора та легко розділяється виделкою.

| Продукти                       | Тип           | Кількість         | Тривалість обробки парою |
|--------------------------------|---------------|-------------------|--------------------------|
| Форель                         | Свіжа         | 2 шматки по 150 г | 18-25 хв.                |
| Шматки тунця                   | Свіжі         | 2 шматки по 200 г | 25 - 30 хв.              |
| Морський окунь                 | Свіжий, цілий | 1 шматок 400 г    | 17-25 хв.                |
| Філе червоного морського окуня | Свіже         | 2 шматки по 200 г | 15-18 хв.                |
| Філе сайди                     | Свіже         | 2 шматки по 140 г | 15- 18 хв.               |
| Креветки                       | Заморожені    | 450 г             | 15-20 хв.                |
| Мідії                          | У мушлі       | 1000 г            | 18 - 25 хв.              |
| Кальмари                       | Заморожені    | 600 г             | 20-25 хв.                |
| Омари                          | У панцирі     | 2 шматки          | 30 - 35 хв.              |

### М'ясо, птиця та яйця

- Перевага приготування м'яса та птиці на парі полягає в тому, що весь жир стікає в процесі приготування.
- Рекомендується вибирати ніжне нежирне м'ясо.
- М'ясо необхідно добре промити та обсушити, щоб з нього вийшло менше соку.
- Для визначення готовності, проштрикніть м'ясо ножом або шпажкою в середині продукту та переконайтеся, що сік, що виділяється, - прозорий.
- Яйця спочатку варто проштрикнути.

| Продукти              | Тип   | Кількість            | Тривалість обробки парою |
|-----------------------|-------|----------------------|--------------------------|
| Котлети з індички     | Свіжі | 2 штуки по 150 г     | 25 - 30 хв.              |
| Курячі окости         | Свіжі | 2 штуки по 150 г     | 25 - 30 хв.              |
| Телячі котлети        | Свіжі | 2 штуки по 150 г     | 30 - 35 хв.              |
| Відбивні з баранини   | Свіжі | 2 штуки по 120 г     | 25 - 30 хв.              |
| Франкфуртські сосиски | Свіжі | 2-8 штук з оболонкою | 8-10 хв.                 |
| Яловичі сосиски       | Свіжі | 2-8 штук з оболонкою | 8-13 хв.                 |

|              |            |                              |            |
|--------------|------------|------------------------------|------------|
| Яйця некруто | У шкарлупі | 2-10 штук середнього розміру | 10-13 хв.  |
| Яйця круто   | У шкарлупі | 2-10 штук середнього розміру | 15 -20 хв. |

## Рис, крупа, випічка

Скористайтесь чашею для рису. Залийте необхідну кількість води разом з рисом, крупою та ін. Якщо Ви користуєтесь обома паровими кошиками, будь ласка, дійте в такий спосіб: Попередньо обробіть парою в чаші для рису рис і інші продукти, які вимагають тривалої обробки. Для цього їх варто помістити в нижній паровий кошик і закрити кришку. Через деякий час варто встановити на основу інший паровий кошик з іншими продуктами та продовжити обробку парою рису, перемістивши його паровий кошик нагору.

| Продукти           | Кількість | Рівень води в підставі | Рівень рідини в чаші для рису | Час обробки парою |
|--------------------|-----------|------------------------|-------------------------------|-------------------|
| Рис «Басматі»      | 250 г     | Максимальний           | 300 - 400 мл води             | 35-40 хв.         |
| Довгозернистий рис | 250 г     | Максимальний           | 300 - 400 мл                  | 35 - 40 хв.       |
| Нешліфований рис   | 250 г     | Максимальний           | 300 - 400 мл                  | 45 - 50 хв.       |
| Рис для пудингу    | 250 г     | Максимальний           | 750 мл молока                 | 60 хв.            |

## Рецепти

### *Курячі філе з естрагоном, зеленою квасолею і шматочками мигдалю*

120 г курячого філе  
 2 склянки свіжої зеленої квасолі  
 2 столові ложки порубаного естрагону  
 ½ склянки шматочків мигдалю  
 1 склянка курячого бульйону  
 Сіль та перець за смаком

#### На 4 порції

Налийте курячий бульйон у термостійку чашу, що підходить за розміром до пароварки. Додайте курячі філе з естрагоном. Поставте чашу в нижній паровий контейнер. Вимиту зелену квасолі помістіть у верхній паровий контейнер. Наповніть резервуар водою до позначки MAX і готуйте на парі протягом 20 - 25 хвилин. Додайте сіль та перець за смаком.

\*За бажанням, курячий бульйон можна замінити жирними вершками.

### *Куряче філе з лимоном в імбирному маринаді*

#### Маринад:

1 маленький шматочок свіжого імбиру - порубати  
 1 свіжий зубчик часнику - порубати  
 Половинка лимона.  
 1 столова ложка хересу  
 1 столова ложка білого устричного соусу

1 столова ложка соєвого соусу  
1 чайна ложка легкого коричневого соусу

4 шматки курячого філе  
1 пачка макаронних виробів  
1 невеликий шматочок масла  
Сіль і перець.

Змішайте елементи маринаду в чаші, додайте куряче філе, ретельно перемішайте, закрийте чашу та залишіть у холодильнику мінімум на 30 хвилин. Загорніть кожне філе в окрему фольгу і покладіть в нижній паровий контейнер. Помістіть макаронні вироби у верхній паровий контейнер і накрийте кришкою. Готуйте на парі протягом 20 - 25 хвилин. Заправте макарони сіллю, перцем і шматочком масла і подавайте на стіл з курячими грудками.

### ***Філе форелі з овочами***

4 шматки філе форелі (по 180 г кожний)  
½ склянки свіжої зеленої квасолі  
4 шматочки пісного бекону  
¼ склянки свіжих грибів - наріжте скибочками  
2 свіжі морквини - наріжте скибочками  
¼ склянки масла або маргарину

### **На 4 порції**

Помийте та почистіть овочі, розріжте їх на шматочки 3 см завтовшки. Намажте маслом 4 шматки алюмінієвої фольги та укладіть в них скибочки бекону, філе форелі та четверту частину овочів. Додайте сіль та спеції, а також трохи масла, перш ніж загорнути фольгу. Наповніть резервуар водою до позначки МАХ. Помістіть в паровий контейнер, накрийте кришкою та готуйте протягом 15 хвилин. Видаліть фольгу, перш ніж подавати на стіл.

### ***Шматочки лосося з фенхелем.***

4 шматки лосося (140-150 г кожний)  
1 столова ложка насіння фенхелю  
¼ склянки масла або маргарину  
Сіль і перець за смаком  
Сік лимона за смаком

Посоліть та поперчіть шматки лосося, додайте фенхель і помістіть в паровий контейнер. Заповніть резервуар водою до позначки МАХ. Готуйте на парі протягом 10 - 15 хвилин. Окремо розтопіть масло та додайте лимонний сік. Зніміть шкіру з готової риби. Подавайте з розтопленим маслом і лимонним соком.

### ***Вершкові креветки з рисом.***

1 склянка сирого шліфованого або дикого рису  
1 столова ложка нарізаної зеленої цибулі  
1¼ склянки курячого бульйону  
1 склянка заморожених готових креветок  
1¾ склянки картопляного супу-крему  
2 столові ложки часточок смаженого мигдалю  
½ склянки тертого швейцарського сиру  
Сіль і перець

## На 4 порції

Помістіть в чашу рис, курячий бульйон, картопляний суп, цибулю, сир, креветки, сіль і перець. Добре перемішайте. Заповніть резервуар водою до позначки MAX. Додайте продукти в нижній паровий контейнер і готуйте на парі протягом 60 хвилин. Один раз перемішайте під час приготування. Прикрасьте скибочками мигдалю.

## Корисні поради

- Для кращого приготування, можливо, доведеться збільшити час обробки паром. Точний час змінюється, залежно від розташування продуктів.
- Використовуйте для орієнтування час парової обробки, зазначений в таблицях і рецептах. Час може змінюватися, залежно від розміру шматків, розташування продуктів в паровому контейнері, свіжості продуктів, а також від індивідуальних уподобань. Після освоєння приладу Ви відрегулюєте час приготування на парі.
- Один шар продуктів готується швидше, ніж кілька шарів. Отже, для приготування більшої кількості продуктів, необхідно виставити більш тривалий час парової обробки. Наприклад, для приготування 1 кг головок броколі буде потрібно більше часу, ніж для 500 г.
- Щоб забезпечити більш ефективно приготування, переконайтеся, що підготовлені продукти однакового розміру. Якщо необхідно приготувати різні за розміром продукти, помістіть дрібніші шматки нагору.
- Не нагромаджуйте продукти в паровому контейнері. Розташуйте їх на такій відстані один від одного, щоб забезпечити максимальний контакт пари з продуктами.
- Коли готується велика кількість продуктів, в ході роботи пароварки можете відкрити кришку та перевернути шматки, захистивши руки від пари спеціальними рукавицями.
- Щоб уникнути пошкодження нагрівальних елементів, розташованих в резервуарі для води, не додавайте сіль або спеції в паровий контейнер.
- Ніколи не варіть на пару заморожене м'ясо або птицю. Завжди спочатку повністю їх розморозуйте.
- Час приготування, зазначений в Таблицях тривалості приготування страв на парі та в рецептах, наведений з розрахунку, що в резервуар наливається холодна вода.
- Завжди завантажуйте більші шматки, для приготування яких потрібно більше часу, в нижній контейнер.
- Ви можете покласти різні продукти в верхній і нижній контейнери. Однак простежте, щоб вони були сумісні за запахом, тому що крапельки вологи, що виникають в результаті конденсації пари, будуть стікати з верхнього контейнера в нижній.
- Готуючи разом м'ясо або птицю та овочі, завжди розташовуйте м'ясо або птицю в нижньому контейнері, щоб сік від сирого або наполовину готового м'яса не потрапив на інші продукти.
- Продукти, розташовані в верхньому контейнері, готуються зазвичай дещо повільніше, тому додайте до рекомендованого часу ще 5 хвилин.
- Якщо Ви варите одночасно продукти, для приготування яких потрібен різний час, спочатку готуйте продукти з більше тривалим часом варіння в нижньому паровому контейнері. Після того, як Ви досягнете часу, необхідного для приготування інших продуктів, завантажте їх в верхній контейнер, акуратно в рукавицях зніміть кришку та поставте його згорі на нижній контейнер. Закрийте кришку та продовжуйте приготувати.

## Чищення та догляд

– Перед чищенням переконайтесь, що прилад вимкнено з мережі електроживлення.

- Вилийте воду з резервуару для води.
- Резервуар для води протирайте вологою матер'яною серветкою.
- Всі інші знімні частини можна промивати в посудомийній машині, використовуючи побутові мийні засоби.

### Видалення накипу

В залежності від жорсткості води що використовується, в середньому через кожні 8 приготувань їжі необхідно видалити накип. Для цього необхідно:

- в резервуар для води залийте 5% розчин столового оцту до максимального рівня;
- виставте паровий прискорювач, закрийте прилад;
- включіть прилад та прокип'ятіть протягом 15 хвилин (або залиште розчин в приладі на 8-12 годин)
- промийте пароварку теплою водою.

**Примітка:** По закінченні строку експлуатації електроприладу не викидайте його разом зі звичайними побутовими відходами, а передайте в офіційний пункт збору на утилізацію. Таким чином Ви допоможете зберегти навколишнє середовище.

### Технічні характеристики

Напруга: 220 – 240 В  
 Частота: ~50 Гц  
 Потужність: 650 Вт  
 Загальний об'єм: 5,5 л.

**Примітка:** Внаслідок постійного процесу внесення змін і вдосконалень, між інструкцією і виробом можуть спостерігатися деякі розходження. Виробник сподівається, що користувач зверне на це увагу.

### Інформація про сертифікацію

Прилад сертифікований на відповідність вимогам УкрСЕПРО.



**Розрахунковий термін служби виробу:** 3 роки  
**Гарантійний строк:** 1 рік від дня покупки

Виробник:  
 Texton Corporation LLC - ТОВ «Текстон Корпорейшн»  
 State of Delaware USA, 1313 N. Market Street, Suite 5100, Wilmington, DE 19801, USA.  
 1313 Н. Маркет Стріт, Приміщення 5100, м. Уілмінгтон, штат Делавер, 19801, США

## ГАРАНТІЙНЕ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

Виріб: **Пароварка**

Модель: **PFS 0213**

Ця гарантія надається виробником на додачу до прав споживача, встановлених чинним законодавством, і жодною мірою не обмежує їх.

Ця гарантія діє протягом 12 місяців з дати придбання виробу і забезпечує гарантійне обслуговування виробу у випадку виявлення дефектів, пов'язаних з матеріалами та роботою. У цьому випадку споживач має право, серед іншого, на безкоштовний ремонт виробу. Ця гарантія дійсна при дотриманні наступних умов:

1. Гарантійне зобов'язання поширюється на всі моделі, що випускаються компанією «Texton Corporation LLC» у країнах, де надається гарантійне обслуговування (незалежно від місця покупки).
2. Виріб повинен бути придбаний винятково для особистих побутових потреб. Виріб повинен використовуватися в суворій відповідності до інструкції з експлуатації, з дотриманням правил та вимог безпеки.
3. Зобов'язки виробника за цією гарантією виконуються продавцями - уповноваженими дилерами виробника і офіційними обслуговуючими (сервісними) центрами. Ця гарантія не поширюється на вироби, придбані в продавців, не уповноважених виробником, які самостійно відповідають перед споживачем відповідно до законодавства.
4. Ця гарантія не поширюється на дефекти виробу, що виникли в результаті:
  - Хімічного, механічного або іншого впливу, потрапляння сторонніх предметів всередину виробу;
  - Неправильної експлуатації, що полягає у використанні виробу не за його прямим призначенням, а також встановлення та експлуатації виробу з порушенням правил і вимог техніки безпеки;
  - Зношення деталей оздоблення, ламп, батарей, захисних екранів, накопичувачів сміття, ременів, щіток та інших деталей з обмеженим строком використання;
  - Ремонту виробу, здійсненого особами або фірмами, що не є авторизованими сервісними центрами\*;
5. Ця гарантія дійсна по пред'явленню разом з оригіналом справжнього талона, оригіналом товарного чека, виданого продавцем, і виробу, у якому виявлені дефекти.
6. Ця гарантія дійсна тільки для виробів, що використовуються для особистих побутових потреб, і не поширюється на вироби, які використовуються для комерційних, промислових або професійних цілей.

З усіх питань гарантійного обслуговування виробів POLARIS звертайтеся до Вашого місцевого офіційного продавця POLARIS.

\* Адреси авторизованих обслуговуючих центрів на сайті Компанії: [www.polar.ru](http://www.polar.ru)