polaris

БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

Руководство по эксплуатации / Гарантия
Manual instruction / Guarantee

PFS 0203

Пароварка

Food steamer

Пароварка
POLARIS
Модель PFS 0203

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 прибора 3

Сфера использования 3

Описание прибора 4

Комплектация 4

Использование прибора 4

Продолжительность приготовления блюд на пару 4

Рецепты 7

Полезные советы 8

Чистка и уход 9

Технические характеристики 10

Информация о сертификации 10

Гарантийное обязательство 11

Общие указания по безопасности

- Используйте прибор только по назначению.
- Перед вводом в эксплуатацию этого прибора тщательно прочитайте руководство по эксплуатации.
- Каждый раз перед включением прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора и сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку.
- Прибор и сетевой шнур должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие жары, прямых солнечных лучей и влаги.
- Не оставляйте работающий прибор без надзора! Если Вы не пользуетесь больше прибором, то всегда выключайте его. Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Использование прибора детьми и людьми с ограниченными возможностями возможно только под непосредственным наблюдением и контролем.
- **Внимание! Не используйте прибор вблизи ванн, раковин или других емкостей, заполненных водой.**

- Ни в коем случае не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. При намокании прибора сразу отключите его от сети.
- В случае падения прибора в воду немедленно отключите его от сети. При этом ни в коем случае не опускайте руки в воду. Перед повторным использованием прибор должен быть проверен квалифицированным специалистом.
- Включайте прибор только в источник переменного тока (~). Перед включением убедитесь, что прибор рассчитан на напряжение, используемое в сети.
- 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.
- При использовании удлинителя, убедитесь, что он заземлен
- **Любое ошибочное включение лишает Вас права на гарантийное обслуживание.**
- Перед включением прибора в сеть убедитесь, что переключатель находится в положении «ВЫКЛ».
- Не используйте прибор вне помещений. Предохраняйте прибор от ударов об острые углы. По окончании эксплуатации, чистке или поломке прибора всегда отключайте его от сети.
- Нельзя переносить прибор, держа его за сетевой провод. Запрещается также отключать прибор от сети, держа его за сетевой провод. При отключении прибора от сети держитесь за штепсельную вилку.
- Использование дополнительных аксессуаров, не входящих в комплектацию, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
- После использования никогда не обматывайте провод электропитания вокруг прибора, так как со временем это может привести к излому провода. Всегда гладко расправляйте провод на время хранения.
- Замену шнура могут осуществлять только квалифицированные специалисты - сотрудники сервисного центра. Неквалифицированный ремонт представляет прямую опасность для пользователя.
- Не производите ремонт прибора самостоятельно. Ремонт должен производиться только квалифицированными специалистами сервисного центра.
- Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные части.

Специальные указания по безопасности 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 сухую ровную термостойкую поверхность.
- 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** и ниже отметки **min**.

Сфера использования

Прибор предназначен исключительно для бытового использования в соответствии с данной Инструкцией. Прибор не предназначен для промышленного использования.

Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного или непредусмотренного настоящей инструкцией использования.

Описание прибора

1. Прозрачная крышка
2. Паровая корзина № 2.
3. Паровая корзина № 1.
4. Механический таймер на 60 минут.
5. Световой индикатор.
6. Водный резервуар.

Комплектация

1. Водный резервуар
2. Паровая корзина №1
3. Паровая корзина №2
4. Чаша для риса
5. Прозрачная крышка
6. Инструкция пользователя
7. Список сервисных центров
8. Гарантийный талон

Использование прибора

- Тщательно вымойте все съемные части перед использованием теплой водой и моющими средствами.
- Водный резервуар протрите влажной матерчатой салфеткой изнутри.
- Установите водный резервуар на ровную устойчивую поверхность.
- Наполните водный резервуар водой до максимального уровня.
- Поместите продукты в центр корзины.
- Установите корзину на водный резервуар и наденьте крышку.
- Включите прибор в розетку и установите рекомендованное время приготовления (см. таблицу), при этом загорится индикаторная лампочка.
- Следите за уровнем воды в резервуаре. При необходимости долейте воду.
- По истечении установленного времени прибор отключается автоматически, индикаторная лампочка гаснет.
- Надев кухонные рукавицы, аккуратно снимите крышку и корзину с продуктами.
- Отключите прибор от электропитания.

Продолжительность приготовления блюд на пару

ОВОЩИ

- 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.

Продукты	Количество	Уровень воды	Время приготовления на пару, мин
Спаржа	450 г	Min	12-15
Брокколи	225 г	Min	08-11
Капуста	225 г	Min	10-13
Морковь ломтиками	225 г	Min	10-12
Цветная капуста	1 головка	Min	13-16
Горох	280 г	Min	15-17
Картофель, нарезанный ломтиками	225 г	Min	10-12
Шлифованный рис	1/2 чашки +1/2 чашки воды	Max	10-20

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	Вид	Количество	Уровень воды	Время приготовления на пару, мин
Говядина	Куски (1 см толщиной) из костреца, филейной части или бифштекс из вырезки.	225 г	Min	08-10
Курица	Грудка без кости	4 куска 110 г каждый	Max	12 – 15
	Ножки/бедра	4 куска	Max	20-25
Баранина	Отбивная на кости	4 отбивные (2 см толщиной)	Max	10 – 15
	Филейная часть, порезанная на кусочки	450 г	Max	10 – 15
Свинина	Вырезка, филейная часть, корейка, порционные куски или отбивные	450 г или 4 куска (1 см толщиной)	Min	5 – 10

Сосиски	франкфуртские	450 г	Min	11 – 13
	сардельки с чесноком	450 г	Max	16 – 18
Яйцо вкрутую		6	Min	12-22

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.
- Для улучшения запаха, во время приготовления на пару добавляйте в рыбу травы и кусочки лимона.

Продукты	**Вид**	**Количество**	**Уровень воды**	**Время приготовления на пару, мин**
Рыба, филе	Камбала Треска, Пикша, Форель	225 г 225 г	Min Min	9-13 5 – 10
Рыба, куски толщиной 3/4 дюйма	Треска, Лосось	4 куска	Max	15 – 18
Моллюск	Свежие Приоткройте раковины для максимального доступа пара. Продукт готов, когда раковины полностью открылись.	450 г	Max	10 – 20
Омар, шейки	Свежие Продукт готов, когда мясо станет непрозрачным. При необходимости, можно увеличить время приготовления.	1 или 2 шейки	Max	16 – 19
Мидии	Свежие. Продукт готов, когда раковины полностью открылись.	450 г	Min	6 – 12
Устрицы	Свежие. Продукт готов, когда раковины полностью открылись.	6 штук	Max	10 – 16
Гребешки	Свежие В процессе приготовления необходимо частично помешивать. Готовое мясо непрозрачное и легко отделяется вилкой.	225 г	Min	10 – 15

Креветки	Свежие. Готовое мясо непрозрачное и легко отделяется вилкой. При необходимости, можно увеличить время приготовления.	225 г	Max	10 – 15

Рецепты

Куринные 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 MAX. 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 MAX. 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 стакан 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 MAX. 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 готовьте 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 съемные части вымойте теплой водой и моющими средствами.

Удаление накипи

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

- В водный резервуар залейте 5% раствор уксуса до максимального уровня.
- 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 поможете сохранить окружающую среду.*

Технические характеристики

Напряжение: 220-240 В
Частота: ~50 Гц
Мощность: 400 Вт
Общий объем паровых корзин: 3,5 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.

Расчетный срок службы изделия: 3 года
Гарантийный срок: 1 год со дня покупки

Производитель:
Texton Corporation LLC - ООО "Текстон Корпорэйшн"
1201 Market Street, Wilmington de.19801, State of Delaware, USA
1201 Маркет Стрит, Вилмингтон 19801, штат Делавэр, США

ГАРАНТИЙНОЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВО

Изделие: Пароварка **Модель: PFS 0203**

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*