

**polaris**  
БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

Руководство по эксплуатации / Гарантия  
Manual instruction / Guarantee



**PFS 0410 Twin**

Пароварка  
Food steamer

**Пароварка  
POLARIS  
Модель PFS 0410 Twin**

## **Инструкция по эксплуатации**

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

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

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

## **Оглавление**

Общие указания по безопасности .....	2
Специальные указания по безопасности данного прибора .....	3
Сфера использования .....	3
Описание прибора.....	4
Комплектация .....	4
Использование прибора.....	4
Обработка паром в паровой корзине или в чаше для риса .....	5
Рецепты.....	7
Полезные советы.....	9
Чистка и уход .....	10
Технические характеристики .....	10
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.
- Использование прибора детьми и людьми с ограниченными способностями возможно только под непосредственным наблюдением и контролем
- **Внимание! Не используйте прибор вблизи ванн, раковин или других емкостей, заполненных водой.**
- Ни в коем случае не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. При намочении прибора сразу отключите его от сети.

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

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

- При использовании прибора убедитесь в том, что вокруг него имеется достаточно свободного места 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. Водный резервуар
2. Нижняя паровая корзина
3. Верхняя паровая корзина
4. Сокоприёмник
5. Крышка
6. Дисплей
7. Правый световой индикатор работы
8. Левый световой индикатор работы
9. R-ON/OFF – кнопка включения правого отсека
10. L-ON/OFF – кнопка включения левого отсека
11. R-TIME – кнопка таймера правого отсека
12. L-TIME – кнопка таймера левого отсека



## Комплектация

1. Крышка – 2 шт.
2. Чаша для риса – 1 шт.
3. Верхняя паровая корзина – 2 шт.
4. Нижняя паровая корзина – 2 шт.
5. Сокоприёмник – 2 шт.
6. Водный резервуар – 1 шт.
7. Инструкция пользователя
8. Список сервисных центров
9. Гарантийный талон

## Использование прибора

### *Перед использованием*

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 правый водный резервуар водой до максимального уровня.
5. **Внимание!** Убедитесь, что вода свободно поступает из правого водного резервуара в левый.
6. Установите сокоприемники на водные резервуары.
7. Поместите продукты в центр корзин.
8. Установите корзины на сокоприёмники и закройте крышками.

### *Установка времени приготовления*

- Включите прибор в розетку
- Установите рекомендованное время приготовления для правого и левого водного резервуара с использованием кнопок:

- **R-TIME** – для правого резервуара
- **L-TIME** – для левого резервуара

**Примечание:** Вы можете устанавливать разное время приготовления для разных паровых отсеков.

- Нажмите кнопки **R-ON/OFF** для правого и **L-ON/OFF** для левого парового отсека. Начнется процесс паровой обработки. При этом загорятся индикаторные лампочки, и таймер начнет отсчет заданного времени паровой обработки.
- По истечении установленного времени срабатывает звуковой сигнал, прибор отключается автоматически, контрольная лампа гаснет.
- Для принудительной отмены паровой обработки нажмите кнопки R-ON/OFF для правого и L-ON/OFF для левого парового отсека.
- Следите за уровнем воды в резервуаре. При необходимости долейте воду.
- Надев кухонные перчатки, аккуратно снимите крышку. Выньте корзину с продуктами и положите её на тарелку.
- Отключите прибор от электропитания.

#### *Автоматическое отключение*

При отсутствии воды в водных резервуарах или при уровне воды ниже отметки MIN пароварка отключается автоматически, индикаторные лампочки переходят в мигающий режим.

### **Обработка паром в паровой корзине или в чаше для риса.**

#### **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.

<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

<b>Продукты</b>	<b>Тип</b>	<b>Количество</b>	<b>продолжительность обработки паром</b>
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 (ломтики менее 5 мин)
Картофель	Ломтики	500 г	20-25 мин
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.

<b>Продукты</b>	<b>Тип</b>	<b>Количество</b>	<b>Продолжительность обработки паром</b>
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***

Воспользуйтесь чашей для риса. Залейте требуемое количество воды вместе с рисом, крупой и т.п. Если Вы пользуетесь обоими ярусами, 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.

Продукты	Количество	Уровень воды в основании	Уровень жидкости в чаше для риса	Время обработки паром
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 МАХ 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 куса 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 куса 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 большого 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 после каждого использования.
- Следите, чтобы отверстия в водных резервуарах, обеспечивающие равномерное распределение воды между двумя водными резервуарами, не засорились. Иначе это может привести в поломке прибора.
- 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;
- 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

PFS – пароварка бытовая электрическая торговой марки POLARIS.

Тwin - название серии.

Напряжение: 220 – 240 В

Частота: ~50 Гц

Мощность: 1360 Вт

Общий объем: 8 л.

Класс защиты: 1

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

## Информация о сертификации

Прибор сертифицирован на соответствие нормативным документам РФ.



**Расчетный срок службы изделия:** 3 года

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

Производитель:

Texton Corporation LLC - ООО "Текстон Корпорэйшн"

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

1201 Маркет Стрит, Вилмингтон 19801, штат Делавэр, США

## ГАРАНТИЙНОЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВО

Изделие: **Пароварка**

Модель: **PFS 0410 Twin**

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

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

1. Гарантийное обязательство распространяется на все модели, выпускаемые компанией «Textron Corporation LLC» в странах, где предоставляется гарантийное обслуживание (независимо от места покупки).
2. Изделие должно быть приобретено исключительно для личных бытовых нужд. Изделие должно использоваться в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации 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)