

**polaris**  
ТЕХНИКА УЮТНОЙ ЖИЗНИ

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



**PMC 0350AD**

Мультиварка  
Мультиварка  
Мультіпісіргіш  
Multicooker

**Мультиварка  
POLARIS  
Модель PMC 0350AD  
Инструкция 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.

**ВНИМАНИЕ! Перед началом эксплуатации прибора внимательно и полностью изучите данную инструкцию, она содержит важную информацию по 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**

1.	Сфера использования.....	3
2.	Описание прибора.....	3
2.1.	Устройство прибора.....	3
2.2.	Панель управления.....	3
3.	Подготовка к работе.....	4
4.	Эксплуатация прибора.....	4
4.1.	Порядок работы.....	4
4.2.	Функция «Отложенный старт».....	5
4.3.	Прерывание программы.....	5
4.4.	Отключение / включение автоматического перехода в режим ПОДОГРЕВ.....	5
4.5.	Программы приготовления.....	6
4.6.	Краткая таблица программ приготовления.....	8
5.	Чистка и уход за прибором.....	8
6.	Правила хранения и перевозки.....	9
7.	Общие указания по безопасности при работе с электрической бытовой техникой.....	9
8.	Меры предосторожности при работе с мультиваркой.....	10
9.	Если у вас возникла проблема.....	11
10.	Комплектация.....	11
11.	Технические характеристики.....	11
12.	Информация о сертификации.....	11
13.	Гарантийное обязательство.....	12
14.	Рецепты.....	13

## 1. СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Прибор предназначен для бытового применения при температуре и влажности жилого помещения в соответствии с данной Инструкцией:
  - 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 настоящей инструкцией использования.

## 2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Мультиварка PMC 0350AD– это современный многофункциональный прибор для приготовления пищи. Сочетая в себе функции плиты, духового шкафа, пароварки, мультиварка поможет Вам сэкономить место на кухне. С мультиваркой вы сможете легко и быстро приготовить свои любимые блюда.

Вы быстро оцените преимущество функций отложенного старта и автоподогрева блюд, которые позволят Вам приготовить блюдо к определенному времени и сохранить его теплым после приготовления.

### 2.1. Устройство прибора



### Аксессуары



плоская ложка

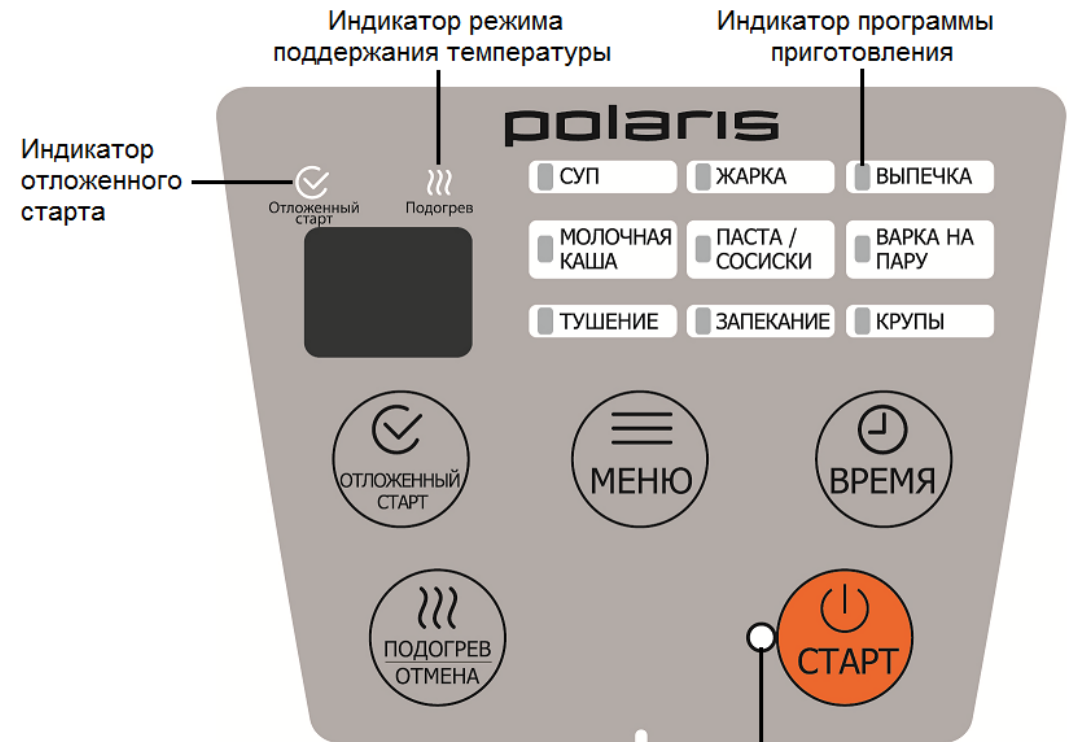


мерный стакан



Индикатор работы  
контейнер для варки на пару

### 2.2. Панель управления



“ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ”

- Функция “Отложенный старт” позволяет приготовить пищу к определенному времени. Однако, пожалуйста, не откладывайте старт на длительное время, если в ингредиентах блюда есть скоропортящиеся продукты.

“МЕНЮ”

- Данная кнопка служит для выбора одной из 10 автоматических программ приготовления.
- Каждое нажатие переключает программы в списке меню вперед на одну, при этом на панели управления начинает мигать световой индикатор слева от названия выбранной программы и раздается однократный звуковой сигнал.

“ВРЕМЯ”

- При помощи данной кнопки можно установить время приготовления и отложенного старта во всех автоматических программах.

“ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”

- Если прибор находится в ждущем режиме (программы не запущены), нажатие кнопки “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА” запускает режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

- При помощи данной кнопки можно прервать любую программу до ее завершения. После этого прибор перейдет в ждущий режим.

- В режиме выбора программ приготовления нажатие данной кнопки сбрасывает настройки и переводит прибор в ждущий режим.

“СТАРТ”

- Данная кнопка служит для запуска предварительно выбранной программы приготовления.

- Нажатие кнопки “СТАРТ” во время приготовления блюда отключает и включает автоматический переход в режим ПОДОГРЕВ.

### 3. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

1. Откройте упаковку, аккуратно извлеките прибор, удалите все упаковочные и рекламные материалы.
2. Извлеките все аксессуары и руководство по эксплуатации. Проверьте комплект поставки (см. раздел Комплектация)
3. Снимите все рекламные наклейки. Протрите корпус прибора влажной губкой.
4. Промойте чашу тёплой мыльной водой без использования агрессивных и абразивных моющих средств. Тщательно просушите.

### 4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

**⚠** **Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте инструкцию и следуйте ее указаниям.**

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

#### 4.1. Порядок работы

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 наполовину. После окончания обработки отключите прибор от сети, дайте прибору остыть с открытой крышкой, слейте воду из чаши, протрите прибор насухо и оставьте его сушиться с приоткрытой крышкой.

1. Откройте крышку прибора, нажав на кнопку
  - Убедитесь, что внутренние и внешние части прибора освобождены от упаковки и не имеют загрязнений.
  - Извлеките чашу из мультиварки.
2. Поместите необходимые продукты в чашу
  - Убедитесь, что между чашей и нагревательной поверхностью нет посторонних предметов или жидкости.
  - Следуйте рецепту приготовления блюда и указаниям в описании программ приготовления.
  - В программах “ЖАРКА”, “ПАСТА / СОСИСКИ” помещайте продукты в чашу только после предварительного прогрева чаши до рабочей температуры.
3. Установите чашу в мультиварку
  - Мультиварка подает звуковой сигнал, когда рабочая температура достигнута.
  - Следите, чтобы чаша была правильно установлена на нагревательном элементе.
  - Слегка поворачивайте внутреннюю чашу в мультиварке из стороны в сторону, пока она не установится в нужном положении на нагревательной поверхности.
4. Крышка мультиварки может оставаться открытой или закрытой в зависимости от программы приготовления и рекомендаций рецепта
5. Включите мультиварку в сеть
  - Следуйте рекомендациям по положению крышки, указанным в описании каждой программы.
  - Внимание!** При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям.
6. Нажатием кнопки “МЕНЮ” выберите программу приготовления.
  - На дисплее загорится индикация «-- --». Прибор находится в ждущем режиме.
  - Не подключайте прибор к розетке, если не выполнены вышеуказанные рекомендации.
  - Параметры сети должны соответствовать техническим характеристикам прибора (см. раздел «Технические характеристики»)
  - Каждое нажатие кнопки “МЕНЮ” переключает программы в списке меню вперед на одну.
  - На панели управления слева от названия программы будет мигать световой индикатор, а на дисплее отобразится время ее выполнения по умолчанию.
  - **Внимание!** Таблички с названиями программ не являются кнопками выбора программ.

7. Установите время приготовления согласно рецепту блюда
  - Последовательным нажатием кнопки “ВРЕМЯ” измените время приготовления, если в рецепте указано время, отличное от заданного по умолчанию.
  - Диапазон и шаг изменения времени указан в таблице (см. п.4.6).
8. Запустите программу приготовления
  - **Внимание!** Изменение времени приготовления во время прохождения программы невозможно.
  - Нажмите кнопку “СТАРТ”. Если вы не нажмете кнопку “СТАРТ” в течение 30 секунд после установки параметров приготовления, мультиварка перейдет в ждущий режим.
  - Мультиварка издаст звуковой сигнал.
  - Индикатор работы и световой индикатор слева от названия программы будут гореть в течение всего времени приготовления.
  - Также загорится индикатор режима поддержания температуры, это означает, что по окончании работы программы прибор автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ, если он не был отключен заранее (см. п. 4.4.)
  - **Внимание!** При работе прибора возможно возникновение «щелчков», связанных с работой реле. Наличие данного эффекта является нормальной работой прибора и не свидетельствует о его неисправности.
9. Окончание программы
  - По окончании времени работы мультиварка издаст звуковой сигнал.
  - Индикатор работы погаснет.
  - Прибор перейдет в режим ПОДОГРЕВ, если он не был отключен заранее. Отобразится прямой отсчет времени, показывающий, сколько подогревается блюдо.
  - Прежде чем приступить к чистке прибора, дайте ему остыть.
10. Отключите устройство

#### 4.2. Функция «Отложенный старт»

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

- Максимальное время, через которое начнется приготовление блюда, может составлять 24 часа.
- Однако, пожалуйста, не откладывайте старт на длительное время, если в ингредиентах блюда есть скоропортящиеся продукты.
- Функция “Отложенный старт” доступна для всех программ.
- В программах “ЖАРКА” и “ПАСТА / СОСИСКИ” 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 режима «Отложенный старт»:

- Выберите программу приготовления, используя кнопку “МЕНЮ”.
- Задайте время приготовления.
- Нажмите кнопку “ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ”.
- На панели загорятся индикатор отложенного старта и индикатор программы приготовления.
- С помощью кнопки “ВРЕМЯ” установите время, через которое должно начаться приготовление блюда. Таймер во время установки времени мигает.
- Шаг установки времени отсрочки – 1 час.
- Нажмите кнопку “СТАРТ”. Мультиварка издаст звуковой сигнал, начнется обратный отсчет времени, индикатор программы приготовления и индикатор отложенного старта будут гореть.
- Когда время отсрочки подойдет к концу, индикатор отложенного старта погаснет и загорится индикатор работы. Мультиварка начнет выполнение программы с заданными параметрами.

#### 4.3. Прерывание программы

При необходимости Вы можете прервать прохождение программы в любое время. Для этого нажмите кнопку “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”, мультиварка издаст звуковой сигнал и перейдет в ждущий режим.

**Внимание!** При отключении электропитания прибор запоминает текущие значения времени и температуры. При подаче электричества выполнение программы продолжается, с момента на котором она остановилась.

#### 4.4. Отключение / включение автоматического перехода в режим ПОДОГРЕВ

Вы можете заранее отключить автоматический переход в режим ПОДОГРЕВ по окончании программы.

Для этого во время прохождения программы нажмите кнопку “СТАРТ”.

Прибор издаст звуковой сигнал, и световой индикатор режима поддержания температуры погаснет.

Для повторного включения режима ПОДОГРЕВ, снова, нажмите кнопку “СТАРТ”, световой индикатор режима поддержания температуры загорится вновь.

#### 4.5. Программы приготовления

##### «СУП»

Программа «СУП» предназначена для приготовления супов, бульонов и прочих блюд. Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять **крышку закрытой**.

Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.4.2.)

Следуйте указаниям раздела 4.1. Порядок работы.

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

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 50 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 30 минут до 4 часов с переменным шагом.

Шаг изменения времени указан в таблице (см. п.4.6).

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ”.

По окончании программы мультитварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени, если он не был отключен заранее (см. п.4.4.).

##### «ВЫПЕЧКА»

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

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

Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.4.2.)

Следуйте указаниям раздела 4.1. Порядок работы.

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 30 минут до 4 часов с переменным шагом. Шаг изменения времени указан в таблице (см. п.4.6).

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ”.

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

По окончании программы мультитварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени, если он не был отключен заранее (см. п.4.4.).

##### «ЖАРКА»

Программа служит для обжаривания продуктов. В зависимости от рецепта и природы продуктов можно выбирать необходимые временные и температурные режимы.

Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять **крышку открытой**. Продукты помещайте в уже разогретую чашу после звукового сигнала.

**Внимание!** Не оставляйте мультитварку без присмотра в режиме «ЖАРКА».

Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.4.2.)

Следуйте указаниям раздела 4.1. Порядок работы.

Налейте в чашу небольшое количество масла, достаточное для обжаривания.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 30 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 10 до 60 минут с минимальным шагом 5 минут.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ”. Обратный отсчет времени отобразится на дисплее после звукового сигнала о прогреве чаши.

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 мультитварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени, если он не был отключен заранее (см. п.4.4.).

##### «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.4.2.)

Следуйте указаниям раздела 4.1. Порядок работы.

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

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 75 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 30 минут до 90 минут с минимальным шагом 5 минут.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ”.

По окончании программы мультитварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени, если он не был отключен заранее (см. п.4.4.).

*По окончании программы «МОЛОЧНАЯ КАША» не рекомендуется оставлять блюдо в режиме ПОДОГРЕВ более чем на 20 минут.*

### «ПАСТА / СОСИСКИ»

Данная программа предназначена для варки макаронных изделий.

**Внимание!** Во время приготовления в данной программе рекомендуется **до закипания воды** держать **крышку закрытой**, **после закипания и добавления** продуктов в чашу - **открытой**, так как при варке некоторых продуктов образуется много пены.

Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.4.2.)

Следуйте указаниям раздела 4.1. Порядок работы.

Налейте в чашу воды. Максимальное количество воды – 2/3 объема чаши.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 8 минут.

Диапазон времени приготовления может варьироваться от 8 до 50 минут с переменным шагом.

Шаг изменения времени указан в таблице (см. п.4.6).

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ”. Обратный отсчет времени отобразится на дисплее после звукового сигнала о закипании воды.

После звукового сигнала поместите в чашу продукты.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени, если он не был отключен заранее (см. п.4.4.).

### «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.4.2.)

Следуйте указаниям раздела 4.1. Порядок работы.

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 – 2 часа. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 30 минут до 8 часов с переменным шагом. Шаг изменения времени указан в таблице (см. п.4.6).

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени, если он не был отключен заранее (см. п.4.4.).

### «КРУПЫ»

Программа предназначена для приготовления рассыпчатых полезных гарниров из круп.

Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать **крышку закрытой**. Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.4.2.)

Следуйте указаниям раздела 4.1. Порядок работы. Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 40 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 20 минут до 2 часов с переменным шагом.

Шаг изменения времени указан в таблице (см. п.4.6).

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ”. По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени, если он не был отключен заранее (см. п.4.4.).

*По окончании программы «КРУПЫ» 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 закрытой**.

Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.4.2.)

Следуйте указаниям раздела 4.1. Порядок работы.

Налейте в чашу воды. Максимальное количество воды – 1/3 объема чаши. Установите чашу в мультиварку. Поместите продукты в контейнер для варки на пару, установите контейнер на чашу.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 5 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 5 до 60 минут с минимальным шагом 5 минут.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ”. Обратный отсчет времени отобразится на дисплее после начала интенсивного парообразования.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени, если он не был отключен заранее (см. п.4.4.).

### «ЗАПЕКАНИЕ»

Программа «ЗАПЕКАНИЕ» служит для запекания овощей, мяса, рыбы, приготовления сложных многокомпонентных запеканок и прочих блюд. Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать **крышку закрытой**.

Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.4.2.)

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 10 минут до 3 часов с переменным шагом.

Шаг изменения времени указан в таблице (см. п.4.6).

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени, если он не был отключен заранее (см. п.4.4.).

#### 4.6. Краткая таблица программ приготовления

Программа приготовления	Время и температура* приготовления по умолчанию	Диапазон изменения времени и температуры	Рекомендуемое положение крышки	Возможность использования функции «Отложенный старт»
Суп	50 минут / 97°C	30 минут – 90 минут, шаг 10 минут 2 часа – 4 часа, шаг 1 час	Закрыта	Да
Жарка	30 минут / 160°C	10 минут – 60 минут, шаг 5 минут	Открыта	Да
Выпечка	1 час / 130°C	30 минут – 90 минут, шаг 10 минут 2 часа – 4 часа, шаг 1 час	Закрыта	Да
Молочная каша	1 час 15 минут / 95°C	30 минут - 90 минут, шаг 5 минут	Закрыта	Да
Паста / Сосиски	8 минут / 105-115°C	5 минут – 15 минут, шаг 1 минута 15 минут – 50 минут, шаг 5 минут	До закипания воды закрыта, после открыта	Да
Варка на пару	5 минут / 115-120°C	5 минут - 1 час, шаг 5 минут	Закрыта	Да
Тушение	2 часа / 93°C	30 минут – 90 минут, шаг 30 минут 2 часа – 8 часов, шаг 1 час	Закрыта	Да
Запекание	30 минут / 145°C	10 минут - 90 минут, шаг 5 минут 2 часа – 3 часа, шаг 1 час	Закрыта	Да
Крупы	40 минут / 115°C	20 минут – 60 минут, шаг 5 минут 1 час – 2 часа, шаг 1 час	Закрыта	Да

**\*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.

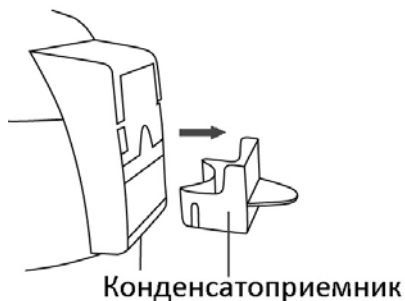
При наличии в чаше продукта измеренные значения могут отличаться от справочных из-за наличия в продуктах разного содержания жидкости (воды), кипение которой не позволяет температуре в точке замера подняться выше 100 °С по законам физики.

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.

#### 5. ЧИСТКА И УХОД ЗА ПРИБОРОМ

- По окончании приготовления всегда очищайте мультиварку от остатков пищи и загрязнений.
- Для очистки НЕ используйте абразивные вещества, а также жесткие мочалки, которые могут испортить поверхность деталей прибора.
- Если остатки блюда прикипели к внутренней чаше, замочите ее перед мытьем. Протрите внутреннюю чашу после мытья.
- Не опускайте корпус прибора в воду. Для очистки корпуса используйте влажную мягкую губку или ткань.
- Не допускайте засорения отверстия для выпуска пара. Клапан-пароотделитель имеет съемную конструкцию, регулярно промывайте его водой во избежание засорения.





- После каждого приготовления необходимо снять и опустошить конденсатоприемник, расположенный на задней стенке прибора. Промойте, просушите его и установите на место.
- Для помешивания используйте только деревянную лопатку или специальную пластмассовую ложку, поставляемую в комплекте с прибором.
- 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.



## 6. ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕВОЗКИ

- Хранить прибор следует в сухом помещении при относительной влажности не более 80%.
- Для перевозки прибора используйте оригинальную заводскую упаковку.



**Во избежание риска пожара, поражения электрическим током или получения травмы при использовании вашего прибора, а также его поломки, строго соблюдайте основные меры предосторожности при работе с данным прибором, а также общие указания по безопасности при работе с электрической бытовой техникой.**

## 7. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ БЫТОВОЙ ТЕХНИКОЙ

- 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 розетку.
- Прибор и сетевой шнур должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие жары, 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.
- Не следует использовать прибор после падения, если имеются видимые признаки повреждения. Перед 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.
- 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.



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

## 8. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С МУЛЬТИВАРКОЙ

- При использовании прибора убедитесь в том, что вокруг него имеется достаточно свободного места. Прибор должен находиться на расстоянии не менее 15 см от огнеопасных объектов, таких как мебель, шторы и пр.
- Не размещайте прибор в непосредственной близости к стенам и мебели, т.к. при работе из прибора выходит пар, что может вызвать изменение цвета и деформацию предметов мебели и покрытия стен.
- Не накрывайте мультиварку полотенцем и другими предметами в процессе работы, пар должен выходить свободно.
- При использовании прибора устанавливайте его 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.
- Перед первым использованием рекомендуется прокипятить воду в мультиварке в температурном режиме («ВАРКА НА ПАРУ») в течение 30 минут при заполнении чаши до половины для устранения посторонних запахов.
- 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).
- Во избежание ожогов не касайтесь работающего прибора. По окончании эксплуатации дайте мультиварке остыть.
- Проверьте напряжение, прежде чем включить прибор в сеть.
- Не оставляйте электроприбор включенным в сеть, если не готовите еду.
- Перед тем, как отсоединить прибор от сети, убедитесь, что он находится в ждущем режиме и программа не запущена.
- Никогда не поднимайте / не передвигайте прибор, пока он подключен к электросети.
- Не переносите прибор с заполненной продуктами внутренней чашей.
- Не прикасайтесь к внутренней чаше во время работы мультиварки.
- Не стучите по внутренней поверхности чаши, не оттирайте ее силой и не используйте для чистки прибора абразивные очистители и агрессивные моющие вещества.
- Не используйте для перемешивания или извлечения продуктов из чаши металлические кухонные принадлежности, они могут повредить антипригарное покрытие. Используйте деревянные, пластиковые или силиконовые принадлежности.
- Не оставляйте кухонные принадлежности в чаше в процессе приготовления.
- Не используйте мультиварку без 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.
- Между съемной чашей и внутренним корпусом не должно быть никаких посторонних предметов.
- При приготовлении крупы соблюдайте рекомендованное соотношение крупы и воды в чаше.
- Спустя некоторое время, чаша может поменять цвет из-за контакта с водой и моющими средствами. Это нормальное явление, и мультиварка может без опасений эксплуатироваться дальше.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного или непредусмотренного настоящей инструкцией использования.

## 9. ЕСЛИ У ВАС ВОЗНИКЛА ПРОБЛЕМА

Проблема	Причина	Способ устранения
Индикатор работы не горит, нагревательный элемент не работает	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проблема с электропитанием.</li> <li>2. Отказ термopедохранителя из-за перегрева (перекрыты посторонним предметом или покровом вентиляционные отверстия корпуса – нарушение требований эксплуатации).</li> <li>3. Неисправность электроники.</li> </ol>	<p>Проверьте, включен ли прибор в сеть</p> <p>Проверьте надежность соединения сетевого шнура с разъемом на корпусе прибора.</p> <p>Обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр</p>
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 и E3	Неисправность цепи термодатчика или перегрев	Остудите мультиварку. Если проблема проявляется на холодном приборе, обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр

## 10. КОМПЛЕКТАЦИЯ

Прибор 1 шт.

Шнур питания 1 шт.

Внутренняя чаша с антипригарным покрытием 1 шт.

Контейнер для варки на пару 1 шт.

Плоская ложка 1 шт.

Мерный стакан 1 шт.

Инструкция пользователя.

Список сервисных центров.

Гарантийный талон.

## 11. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

PMC 0350AD – мультиварка бытовая электрическая торговой марки Polaris

Напряжение: 220 - 240 В; Частота: ~50 Гц; Мощность: 500 Вт

Общий объем чаши: 3 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. Последнюю версию инструкции Вы можете найти на сайте [www.polar.ru](http://www.polar.ru)

## 12. ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Прибор сертифицирован на соответствие нормативным документам РФ.

Сертификат соответствия № TC RU C-US.AI96.B.00952 серия RU № 0305705

Срок действия с 13.07.2015 по 12.07.2020

Выдан: ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ Общество с ограниченной ответственностью Сертификации Продукции “ЭнергоСертСервис” Адрес: 117556, г. Москва, Варшавское шоссе, д. 70, корп.2, офис 1.



**Расчетный срок службы изделия:** 3 года  
**Гарантийный срок:** 1 год со дня покупки  
**Гарантийный срок на внутреннюю чашу (кастрюлю):** 6 месяцев со дня покупки  
**Дата производства указана на приборе.**

**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

**Производитель:**  
TEXTON CORPORATION LLC - ООО «ТЕКСТОН КОРПОРЕЙШН»  
1313 N. Market Street, Suite 5100, Wilmington, State of Delaware 19801, United States of America  
1313 Н. Маркет Стрит, Помещение 5100, Уилмингтон, Штат Делавэр 19801, Соединенные Штаты Америки.

### 13. ГАРАНТИЙНОЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВО

**Изделие:** Мультиварка бытовая электрическая

**Модель:** PMC 0350AD

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 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 приобретается 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 российским законодательством.
4. Настоящая гарантия не распространяется на дефекты 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 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).

## 14. РЕЦЕПТЫ

### БОРЩ ВЕГЕТАРИАНСКИЙ

*Режим: «Суп»*

*3-4 порции*

*Время приготовления: 2 часа*

*Ингредиенты:*

- 200 г капусты
- 2 картофелины
- 1 небольшая морковь
- 1 небольшая луковица
- 1 свекла
- 100 г корня сельдерея
- 1 ст. л. томатной пасты
- сок половины лимона
- 2 зубчика чеснока
- 1 л воды
- по 3 веточки укропа и петрушки
- специи, соль, перец по вкусу

*Приготовление:*

1. Подготовить мультиварку и ингредиенты.
2. Лук, картофель, свеклу, сельдерей и морковь очистить. Лук, морковь, капусту и сельдерей мелко нашинковать, картофель нарезать кубиками, свеклу - кружочками, толщиной 1 см.
3. В чашу мультиварки положить лук, морковь, картофель, капусту и сельдерей. Влить воду и посолить. В контейнер для варки на пару положить свеклу и установить его на чашу.
4. Включить режим «Суп» на 1 час. После окончания работы программы, вытащить контейнер со свеклой из мультиварки, свеклу натереть на крупной терке, смешать с лимонным соком и томатной пастой. Получившуюся массу положить в борщ и посолить его.
5. Включить режим «Суп» на 1 час. Зелень и чеснок вымыть и измельчить, добавить в борщ за 10 минут до окончания программы.

### СЫРНЫЙ СУП С СЕМГОЙ

*Режим: «Жарка», «Варка на пару»*

*3-4 порции*

*Время приготовления: 45 минут*

*Ингредиенты:*

- 300 г филе лосося
- 3 плавленых сырка
- 1 небольшая луковица
- 1 небольшая морковь
- 2 картофелины
- 2 ст. л. оливкового масла
- 2 ст.л. кедровых орехов
- 4-5 веточек укропа
- 1 л воды
- соль, перец

*Приготовление:*

1. Подготовить мультиварку и ингредиенты.
2. Лук, картофель и морковь очистить. Лук, морковь и плавленые сырки мелко нашинковать, картофель нарезать кубиками.
3. В чашу мультиварки налить масло. Установить режим «Жарка», температура 160 °С на 15 минут. После сигнала о разогреве масла, в чашу мультиварки положить лук и обжарить в течение 5 минут. Затем добавить морковь и готовить до конца работы программы. Всыпать кедровые орехи, все перемешать.
4. На обжаренные овощи выложить картофель, свежу положить рыбу, посыпать нарезанными сырками, залить водой и добавить соль.
5. Установить режим «Варка на пару» на 30 минут, закрыть крышку мультиварки и готовить.
6. Перед подачей добавить мелко порезанный укроп и перец.

### СУП С БЕКОНОМ

*Режим: «Жарка», «Суп»*

*3-4 порции*

*Время приготовления: 1 час 30 минут*

*Ингредиенты:*

- 100 г бекона
- 2 картофелины
- 1 небольшая морковь
- 1 небольшая луковица
- 1/2 банки консервированного горошка
- 2 ст. л. томатной пасты
- 5 горошин душистого перца
- 1 л воды
- 1 лавровый лист
- 2 ст. л. растительного масла
- соль

*Приготовление:*

1. Подготовить мультиварку и ингредиенты.
2. Лук, картофель и морковь очистить. Лук и морковь мелко нашинковать, картофель нарезать кубиками. Бекон нарезать полосками.
3. В чашу мультиварки налить масло. Установить режим «Жарка», температура 160 °С на 30 минут. После сигнала о разогреве масла, в чашу мультиварки положить лук и обжарить в течение 5 минут. Затем добавить морковь, а еще через 10 минут бекон. Готовить помешивая.
4. После окончания работы программы, в чашу добавить картофель, зеленый горошек, томатную пасту, лавровый лист и перец. Влить воду и посолить.
5. Включить режим «Суп» на 1 час. За 5 минут до окончания добавить мелко нарезанную зелень. Оставить на 10 минут настояться и подавать.

## СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ

*Режим: «Жарка», «Суп»*

*4 порции*

*Время приготовления: 1 час 5 минут*

*Ингредиенты:*

- 1 л мясного бульона
- 300 г любых сырокопченых и варено-копченых мясных продуктов
- 3 соленых огурца
- 1/2 луковицы
- 1 ст. л. томатной пасты
- 80 г черных маслин без косточек
- 30 г каперсов
- 0,5 лимона
- 2 ст.л. растительного масла
- сметана, соль, перец

*Приготовление:*

1. Подготовить мультиварку и ингредиенты.
2. Репчатый лук очистить и мелко нарезать. В чашу мультиварки налить растительное масло. Установить режим «Жарка» на 5 минут. В разогретом масле обжарить лук.
3. Мясные продукты (колбасу, ветчину, сосиски и т.д.) нарезать небольшими кусочками. Огурцы нарезать тонкой соломкой.
4. Поместить все в чашу мультиварки, добавить томатную пасту, бульон, маслины и каперсы.
5. Установить режим «Суп» и готовить 1 час.
6. Готовый суп приправить солью и перцем по вкусу. Лимон нарезать тонкими кружками. Разлить суп по тарелкам, в каждую положить по кружку лимона. Отдельно подать сметану.

## ИТАЛЬЯНСКАЯ РЫБНАЯ ПОХЛЕБКА

*Режим: «Жарка», «Варка на пару»*

*4 порции*

*Время приготовления: 40 минут*

*Ингредиенты:*

- 300 г филе речной рыбы
- 0,5 л рыбного бульона
- 0,5 сладкого перца
- 1/4 репчатой луковицы
- 1 небольшая морковь
- 1 ст. л. сливочного масла
- 1,5 ст. л. муки
- 0,5 ч. л. молотого красного перца
- 100 мл нежирной сметаны
- зелень петрушки
- соль

*Приготовление:*

1. Подготовить мультиварку и ингредиенты.
2. Рыбу вымыть и нарезать порционными кусками. Морковь и лук очистить и нарезать тонкими кружками. Сладкий перец вымыть и нарезать квадратиками, удалив сердцевину.
3. Включить мультиварку на режим «Жарка» на 5 минут. Разогреть сливочное масло, обжарить в нем, помешивая, муку и молотый красный перец, 5 минут. Добавить морковь, лук, сладкий перец, рыбу и бульон.
4. Заправить суп сметаной и посолить по вкусу. Закрыть крышку и готовить в режиме «Варка на пару» 35 минут.
5. В готовый суп добавить нарезанную свежую зелень.

## СУП ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ГРИБАМИ

*Режим: «Молочная каша», «Жарка»*

*4 порции*

*Время приготовления: 1 час 20 минут*

*Ингредиенты:*

- 1 баклажан
- 1 небольшая морковь
- 1 небольшая луковица
- 2 картофелины
- 200 г свежемороженых опят
- 2 стакана молока
- растительное масло
- соль, перец черный молотый по вкусу

*Приготовление:*

1. Подготовить мультиварку и ингредиенты.
2. Картофель, лук и морковь очистить, мелко нарезать. Грибы разморозить, промыть и обсушить. Баклажан вымыть и нарезать небольшими кубиками.
3. В чашу налить растительное масло и включить режим «Жарка» на 20 минут. В хорошо разогретое масло выложить лук и морковь и обжарить, помешивая, 10 минут.
4. Добавить грибы и готовить до окончания программы.
5. Влить молоко, положить картофель и баклажан, посолить, поперчить. Долить 1 стакан воды.
6. Закрыть крышку и включить режим «Молочная каша» на 1 час.

## ТУХУМ-ДУЛМА

*Режим: «Крупы»*

*4 порции*

*Время приготовления: 50 минут*

*Ингредиенты:*

- 400 г мякоти баранины
- 4 вареных яйца
- 2 сырых яйца
- 0,5 стакана хлебных крошек
- 0,5 ч. л. молотой зиры
- 0,5 ч. л. молотого кориандра
- свежемолотый черный перец
- соль

*Для подачи:*

- свежие овощи

*Приготовление:*

1. Подготовить мультиварку и ингредиенты.
2. Нарезать баранину кусочками и прокрутить через мясорубку. Добавить к фаршу хлебные крошки, сырые яйца, специи, посолить и поперчить. Хорошо вымесить фарш и разделить на 2 части.
3. Выложить одной частью фарша дно чаши мультиварки, на фарш положить очищенные вареные яйца и накрыть вторым слоем фарша. Защипнуть края.
4. Включить мультиварку в режим «Крупы» установить время 50 минут. Готовое блюдо остудить в мультиварке. Достать тухум-дулму и нарезать кусочками. Подавать со свежими овощами.

## САЛАТ ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ

*Режим: «Крупы», «Жарка»*

*3–4 порции*

*Время приготовления: 1 час 40 минут*

*Ингредиенты:*

- 0,5 кг красной сухой фасоли
- 80 г очищенных грецких орехов
- 2 небольшие красные луковицы
- 2 зубчика чеснока
- 3–4 веточек кинзы
- 2 ст. л. орехового масла
- 0,5 ст. л. красного винного уксуса
- 2–3 бутона гвоздики и щепотка молотой корицы
- 1 ч. л. свежемолотого черного перца
- 0,5 ст. л. соли
- зерна граната для подачи

*Приготовление:*

1. Подготовить мультиварку и ингредиенты.
2. Фасоль переложить в чашу мультиварки. Залить 1,5 л холодной воды, оставить на 8–10 часов. Слить воду.
3. Залить 1,5 л холодной воды в чашу, включить режим «Крупы» на 2 часа.
4. Отвар слить, оставив примерно 2 половника. Фасоль откинуть на дуршлаг и остудить.
5. Орехи измельчить в блендере. Лук нарезать мелкими кубиками. Включить режим «Жарка» на 10 минут, в чистую чашу мультиварки влить масло и обжарить лук до прозрачности.
6. Мелко нарезать кинзу и чеснок, положить в ступку, всыпать соль, перец, гвоздику и все вместе тщательно растолочь. Добавить корицу и уксус и тщательно перемешать до однородности. Положить в миску грецкие орехи и подготовленные специи, развести отваром и перемешать.
7. Ореховую заправку соединить с тушеным луком и фасолью и аккуратно перемешать, стараясь не повредить целостность фасоли. Украсить зернами граната.

## ХОЛОДЕЦ

*Режим: «Тушение», «Суп»*

*10 порций*

*Время приготовления: 6 часов 30 минут*

*Ингредиенты:*

- 1 свиная ножка
- 200 г говяжьей рульки
- 1 куриная ножка
- 100 г свинины
- 1 небольшая луковица
- 1 небольшая морковь
- 1 корень петрушки
- 1 лавровый лист
- 5–6 горошин черного перца
- 2 зубчика чеснока

*Приготовление:*

1. Подготовить мультиварку и ингредиенты.
2. Мясо разрубить на несколько частей, тщательно вымыть. Лук и морковь очистить.
3. Положить мясо в чашу мультиварки, долить питьевой холодной воды до 2/3 объема чаши. Включить режим «Тушение» на 5 часов.
4. Когда программа закончится, открыть крышку, положить коренья и лук, добавить лавровый лист, перец и соль.
5. Закрыть крышку и включить режим «Суп» на 1 час 30 минут.
6. По окончании варки вынуть мясо и овощи, бульон процедить. Отделить мясо от костей и нарезать на небольшие кусочки. Добавить измельченный чеснок и разложить по лоткам.
8. Влить бульон и охладить до комнатной температуры. Накрыть пищевой пленкой и убрать в холодильник до полного застывания.
9. Перед подачей вынуть холодец на тарелку, нарезать на порционные куски. Отдельно подать хрен.

## АРАБСКИЙ САЛАТ С КУСКУСОМ И КУРИЦЕЙ

*Режим: «Крупы»*

*6 порций*

*Время приготовления: 20 минут*

*Ингредиенты:*

- 2 вареных куриных филе
- 30 г изюма
- 200 г кускуса
- 5 веточек петрушки
- 5 веточек кинзы
- сок 1 лимона
- 50 мл оливкового масла
- соль, перец

*Приготовление:*

1. Подготовить мультиварку и ингредиенты.
2. Изюм замочить в горячей воде на 15 минут. Включить режим «Крупы» и отварить кускус согласно инструкции на упаковке.
3. Петрушку и кинзу вымыть, обсушить и разобрать на листики. Куриное филе нарезать тонкими полосками.
4. Смешать в миске оливковое масло, лимонный сок, кускус, изюм, куриное филе, зелень, соль и перец и тщательно перемешать. Подать к столу.

## ИСПАНСКАЯ ПИПЕРАДА

*Режим: «Выпечка»*

*1-2 порции*

*Время приготовления: 35 минут*

*Ингредиенты:*

- 3 яйца
- 3 разноцветных сладких перца по 1/2
- 5 помидоров черри
- 1/2 луковицы
- 1 зубчик чеснока
- 3 ст. л. растительного масла
- соль, перец

*Приготовление:*

1. Подготовить мультиварку и ингредиенты.
2. Лук и чеснок очистить и измельчить. Помидоры и перцы вымыть. Перцы нарезать тонкими полукольцами, удалив сердцевину. Помидоры разрезать пополам.
3. Включить режим «Выпечка» на 35 минут, разогреть масло и обжарить лук и чеснок, 10 минут. Добавить перцы и помидоры, готовить 15 минут. Приправить солью и перцем.
4. Сделать пестиком в овощной смеси 3 углубления, влить в них яйца. Готовить еще 10 минут. Сразу же подать к столу.

## БАКЛАЖАНЫ В ПОРТВЕЙНЕ

*Режим: «Жарка», «Запекание»*

*3-4 порции*

*Время приготовления: 55 минут*

*Ингредиенты:*

- 0,5 кг баклажанов
- 2 небольшие моркови
- 4 зубчика чеснока
- 1,5 луковицы
- 5 веточек укропа
- 2 веточки тимьяна
- 1 веточка розмарина
- 150 мл портвейна
- 1 ст. л. яблочного уксуса
- 4 ст. л. растительного масла
- соль, белый перец

*Приготовление:*

1. Подготовить мультиварку и ингредиенты.
2. Баклажаны вымыть и нарезать кружками толщиной 1,5 см. Сложить в миску, присыпать солью и оставить на 10 минут. Затем промыть теплой водой и обсушить.
3. Морковь, лук и чеснок очистить. Морковь нарезать тонкими кружками, лук – полукольцами, чеснок измельчить. Зелень вымыть, обсушить и нашинковать. Установить режим «Жарка», температура 160 °С, время 25 минут. В чашу мультиварки налить растительное масло. В разогретом масле обжарить баклажаны и морковь, 15 минут. Добавить лук и готовить еще 10 минут, время от времени помешивая.
4. Влить портвейн и уксус, добавить зелень и чеснок, посолить, поперчить, перемешать и готовить в режиме «Запекание» 30 минут.



## КАБАЧКИ ПО-ГРЕЧЕСКИ

*Режим: «Жарка»*

*4 порции*

*Время приготовления: 30 минут*

*Ингредиенты:*

- 2 кабачка
- 2 ст. л. муки
- 1 ст. л. растительного масла
- 200 г свежемороженого шпината
- 1 пучок зеленого лука
- 1 сладкий перец
- 1 помидор
- 50 г сыра фета
- 1 ч. л. сахара
- 2 ст. л. растительного масла
- соль

*Приготовление:*

1. Подготовить мультиварку и ингредиенты.
2. Шпинат разморозить и хорошо отжать. Лук, перец и помидор вымыть и обсушить. Нарезать овощи небольшими кусочками. Кабачки вымыть и нарезать кружками.
3. Установить режим «Жарка», время 30 минут. Разогреть в мультиварке растительное масло, обжарить в нем перец и лук 10 минут. Добавить шпинат, помидор и сахар, посолить по вкусу, готовить еще 5 минут.
4. Обвалить кружки из кабачка в муке и добавить к овощам, перемешать.
5. Закрыть крышку и готовить еще 15 минут. Украсить фетой. Блюдо можно подавать как горячим, так и холодным.

## ПЕРСИДСКИЙ РИС С КУРИЦЕЙ

*Режим: «Паста», «Запекание»*

*3-4 порции*

*Время приготовления: 30 минут*

*Ингредиенты:*

- 200 г куриного филе
- 2 мерных стакана натурального йогурта
- 1,5 мерных стакана риса басмати
- 2 зубчика чеснока
- 1 яйцо
- 1 ст.л. сока лимона
- 50 г сливочного масла
- 0,5 ч.л. шафрана
- 0,5 ч.л. молотого кумина
- соль, черный свежемолотый перец

*Приготовление:*

1. Подготовить мультиварку и ингредиенты.
2. 1 мерный стакан йогурта смешать с лимонным соком, приправить черным свежемолотым перцем, добавить шафран, кумин и 1 зубчик мелко нарезанного чеснока. Мариновать курицу в смеси не менее 3-х часов.
3. В чашу мультиварки, влить 3 мерных стакана воды, хорошо посолить. Установить режим «Паста» на 8 минут. После сигнала о закипании воды всыпать хорошо промытый рис.
4. После окончания работы программы рис промыть холодной водой и отбросить на сито.
5. Курицу очистить от маринада и нарезать кубиками 2х2. В остатки маринада вмешать только желток 1 яйца. Рис хорошо перемешать с маринадом.
6. Сливочным маслом обильно смазать дно и стенки чаши мультиварки. Засыпать половину риса. Выложить куриное мясо, вдавливая немного в рис, поперчить, покрыть оставшимся рисом. Можно сделать несколько слоев.
7. Расплавить 1 ст.л. сливочного масла и распределить по поверхности риса. Включить режим «Запекание» на 1 час. Подавать поджаренной корочкой вверх. В йогурт добавить мелко нарезанный зубчик чеснока. Подавать как соус.

## БАРАНИНА С КИШМИШЕМ (ИНДИЙСКИЙ РЕЦЕПТ)

*Режим: «Тушение» 2-3 порции*

*Время приготовления: 2 часа*

*Ингредиенты:*

- 400 г баранины без костей (плечо)
- 150 мл натурального йогурта
- 1 ч. л. молотой сухой петрушки
- 0,5 ст. л. молотого кориандра и 0,5 ч. л. соли
- 0,2 ч. л. молотого кайенского перца
- 2 ст. л. измельченной свежей кинзы
- 0,5 ст. л. молотой корицы
- 1 лавровый лист
- 0,5 ст. л. семян кардамона
- 1 небольшая луковичка
- 2 ст. л. белого винограда кишмиш
- 1 ст. л. сливок

*Приготовление:*

1. Подготовить мультиварку и ингредиенты.
2. Перелить йогурт в миску и взбить венчиком. Добавить соль, сухую петрушку, кориандр, кайенский перец и измельченную кинзу. Тщательно перемешать.
3. Лук очистить, мелко нарезать. Мясо вымыть и нарезать небольшими кусками шириной примерно 3 см, поместить его в чашу мультиварки. Добавить лук, корицу, кардамон и лавровый лист.
4. Влить йогурт со специями и сливки. Добавить кишмиш и перемешать. Выбрать режим «Тушение», готовить 2 часа.

## ГРАТЕН ИЗ ОВОЩЕЙ

*Режим: «Запекание»*

*3-4 порции*

*Время приготовления: 1 час 20 минут*

*Ингредиенты:*

- 4 крупные картофелины
- 1 небольшой кабачок
- 3 помидора
- 2 небольшие луковичи
- 3 зубчика чеснока
- 2 ст. л. яблочного сока
- 1 стакан хлебных крошек
- 0,5 стакана тертого швейцарского сыра
- 2 ст. л. растительного масла
- соль, перец

*Приготовление:*

1. Подготовить мультиварку и ингредиенты.
2. Картофель, лук и кабачок очистить и нарезать тонкими кружками.
3. Помидоры вымыть и также нарезать кружками.
4. Чеснок очистить и измельчить.
5. Хлебные крошки смешать с яблочным соком, маслом, чесноком и сыром.
6. В чашу мультиварки уложить слоями половину картофеля, лук, помидоры, кабачок, смазывая каждый слой сырной смесью.
7. Последним слоем укладываем оставшийся картофель.
8. Каждый слой поперчить и посолить.
9. Готовить в режиме «Запекание» 1 час.

## ГОВЯДИНА В ПИВЕ ПО-ФЛАМАНДСКИ

*Режим: «Жарка», «Тушение»*

*4 порции*

*Время приготовления: 2 часа 10 минут*

*Ингредиенты:*

- 0,8 кг бескостной говядины
- 150 г бекона
- 2 средние луковичи
- 2 зубчика чеснока
- 2 ст. ложки муки
- 1/2 стакана воды
- 1/2 литра светлого или темного пива
- 1 лавровый лист
- 1 ст. л. сахара
- 0,3 ч.л. сухого тимьяна
- соль, перец

*Приготовление:*

1. Подготовить мультиварку и ингредиенты.
2. Бекон нарезать небольшими кусочками. Лук очистить и нарезать тонкими кольцами. Чеснок очистить и нашинковать. Установить режим «Жарка», время 10 минут.
3. Когда чаша разогреется, всыпать муку и обжарить 10 минут, затем влить пиво и воду и хорошо размешать.
4. В чашу мультиварки положить говядину, бекон, лук и чеснок. Добавить лавровый лист, соль, перец, сахар и тимьян. Выбрать режим «Тушение» на 2 часа. На гарнир можно подать жареный картофель и зеленый горошек.

## КУГЕЛЬ С КАБАЧКОМ, ШПИНАТОМ И МОРКОВЬЮ

*Режим: «Запекание»*

*4 порции*

*Время приготовления: 45 минут*

*Ингредиенты:*

- 500 г шпината
- 1 кабачок
- 1 крупная картофелина
- 2 моркови
- 4 пера зеленого лука
- 3 зубчика чеснока
- щепотка молотой куркумы
- 3 яйца
- 4 ст. л. муки
- 5 веточек укропа
- 5 ст. л. оливкового масла
- соль, черный молотый перец

*Приготовление:*

1. Подготовить мультиварку и ингредиенты.
2. Овощи и зелень промыть. Картофель, морковь и кабачок очистить, натереть на крупной терке. Лишнюю жидкость отжать. Зеленый лук, укроп и чеснок мелко нарезать, смешать с натертыми овощами. Шпинат нарезать на полоски. Добавить в овощную смесь. Приправить куркумой, солью и перцем.
3. Всыпать в овощи достаточно муки, чтобы получилось густое тесто. Добавить 2 ст. л. масла и яйца, хорошо перемешать.
4. Смазать чашу мультиварки оставшимся маслом, выложить овощную смесь. Готовить в режиме «Запекание» 45 минут.

## ГРУШИ В КРАСНОМ ВИНЕ

*Режим: «Выпечка»*

*4 порции*

*Время приготовления: 25 минут*

*Ингредиенты:*

- 4 крепкие зеленые груши
- 4 ст. л. коричневого сахара
- 400 мл красного сухого вина
- 2 бутона гвоздики
- 4 горошины черного перца
- 1 ст. л. лимонного сока
- веточка мяты

*Приготовление:*

1. Подготовить мультиварку и ингредиенты.
2. Очистить груши, разрезать вдоль пополам, удалить семена.
3. Включить режим «Выпечка» на 25 минут. Положить груши в чашу мультиварки. Влить вино и лимонный сок, добавить специи и сахар.
4. Готовые груши охладить, разложить по креманкам, полить сиропом и украсить листочками мяты.

## ВАРЕНЬЕ ИЗ ДЫНИ И КЛУБНИКИ

*Режим: «Выпечка»*

*на 0,8 л*

*Время приготовления: 1 час 5 минут*

*Ингредиенты:*

- 0,5 кг мякоти дыни
- 300 г клубники
- 250 г сахара
- 3 ст. л. меда
- 100 мл воды

*Приготовление:*

1. Подготовить мультиварку и ингредиенты.
2. Дыню очистить от кожуры и семян, мякоть нарезать кубиками. Клубнику вымыть, удалить плодоножки. Разрезать каждую ягоду пополам.
3. Включить режим «Выпечка» на 1 час 5 минут. В чаше перемешать сахар и воду. Варить до полного растворения сахара, примерно 15 минут.
4. Добавить в сироп мед и фрукты, довести до кипения. Варить до окончания работы программы.
5. Разлить варенье по стерилизованным банкам, закрыть и поставить на хранение.

## КОРОЛЕВСКАЯ ВАТРУШКА

*Режим: «Выпечка»*

*4 порции*

*Время приготовления: 1 час 20 минут*

*Ингредиенты:*

Для теста:

- 1,5 стакана муки
- 200 г сливочного масла
- + 1 ст. л. для смазывания
- 0,75 стакана сахара
- щепотка соли
- щепотка соды

Для начинки:

- 400 г творога
- 1 стакан сахара
- 4 яйца
- 1 ч. л. ванильного сахара
- по горсти орехов, изюма, цукатов

*Приготовление:*

1. Подготовить мультиварку и ингредиенты.
2. Сливочное масло заранее охладить и нарезать небольшими кусочками. Добавить просеянную с солью и содой муку и сахар. Порубить все вместе ножом до образования крошки.
3. Яйца взбить с сахаром и ванильным сахаром. Смешать с творогом. Изюм промыть горячей водой, орехи порубить в крупную крошку.
4. Включить режим «Выпечка» на 1 час 20 минут. Чашу мультиварки смазать маслом, выложить 2/3 мучной крошки. Сверху положить творог, на него – орехи, изюм и цукаты. Засыпать оставшимся тестом-крошкой. После завершения программы открыть крышку и дать ватрушке остыть.

## ИТАЛЬЯНСКИЙ ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ

*Режим: «Выпечка»*

*4 порции*

*Время приготовления: 50 минут*

*Ингредиенты:*

- 2 груши
- 2 яблока
- 2/3 стакана сахара
- 0,5 стакана молока
- 4 яйца
- 0,3 стакана муки
- 3–4 сладкие галеты
- 10 г разрыхлителя
- 50 мл рома
- щепотка молотой корицы
- сливочное масло для смазывания

*Приготовление:*

1. Подготовить мультиварку и ингредиенты.
2. Фрукты очистить от кожицы и сердцевины, мякоть нарезать ломтиками. Положить их в миску, полить ромом, посыпать 0,5 стакана сахара. Накрыть и оставить на 1 час.
3. Печенье раскрошить. В миске взбить яйца с оставшимся сахаром, добавить просеянную с разрыхлителем муку, печенье, корицу и молоко. Вымесить тесто до однородности. Добавить фрукты и перемешать.
4. Чашу мультиварки смазать маслом, выложить подготовленную смесь. Включить режим «Выпечка» и готовить 50 минут.

## АБРИКОСОВЫЙ ТОРТ

*Режим: «Выпечка»*

*8 порций*

*Время приготовления: 50 минут*

*Ингредиенты:*

- 1 кг абрикосов
- 5 ст. л. сахара
- 1 ст. л. желатина
- 1 стакан светлого яблочного сока
- Для теста:
- 50 г муки
- 200 г миндаля
- 85 г сахара
- 140 г сливочного масла
- 2 яйца

*Приготовление:*

1. Подготовить мультиварку и ингредиенты.
2. Миндаль измельчить в муку. Абрикосы вымыть, разрезать пополам, удалить косточки. Половину абрикосов измельчить с 5 ст. л. сахара в блендере. Оставшиеся плоды нарезать тонкими дольками.
3. Добавить в измельченный миндаль муку, сахар, сливочное масло и яйца. Вымесить тесто.
4. Выложить тесто в чашу мультиварки и разровнять поверхность. Сверху выложить абрикосовое пюре. Готовить в режиме «Выпечка» 50 минут. Дать полностью остыть.
5. Развести желатин в теплом яблочном соке. Нарезанные дольками абрикосы уложить по кругу на пирог, влить сок с желатином. Поставить форму в холодильник до полного застывания желе.

## БАНАНОВЫЙ КЕКС

*Режим: «Выпечка»*

*5-6 порций*

*Время приготовления: 1 час 35 минут*

*Ингредиенты:*

- 225 г блинной муки
- 2 ч. л. разрыхлителя
- 4 яйца
- 225 г сливочного масла + 1 ч. л. для смазывания
- 225 г сахара
- 3 ст. л. молока
- 6 крупных бананов
- 5 ст. л. густой сметаны
- 3 ст. л. сахарной пудры

*Приготовление:*

1. Подготовить мультиварку и ингредиенты.
2. Муку, разрыхлитель, яйца, масло и сахар взбить до получения однородного теста. Продолжая взбивать, добавить молоко.
3. Бананы очистить и размять в пюре, добавить его в тесто вместе со сметаной. Тщательно перемешать.
4. Включить режим «Выпечка», чашу мультиварки смазать маслом и переложить в нее тесто. Разровнять поверхность и готовить 1 час 25 минут.
5. Выключить мультиварку, кекс оставить на 10 минут, затем перевернуть на решетку и дать полностью остыть.
6. Перед подачей присыпать кекс сахарной пудрой.