

UNIT®

USP-1090D

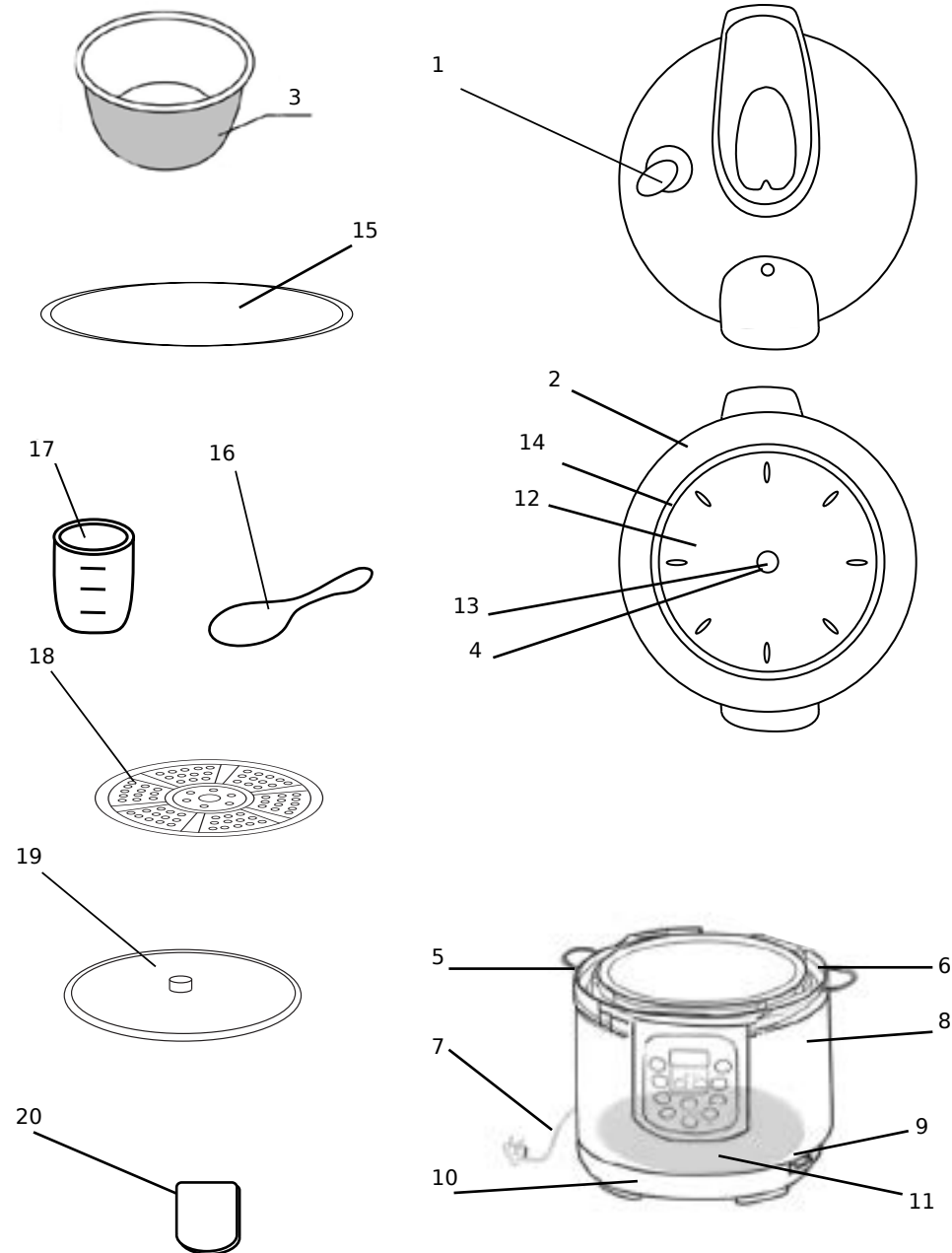
ELECTRIC PRESSURE COOKER
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СКОРОВАРКА
ЭЛЕКТРЛІК ЖЫЛДАМ ПІСІРГІШ



INSTRUCTION MANUAL
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ҚҰЙМАҚШАЛАРДЫ ДАЙЫНДАУ ӘДІСТЕРІ БОЙЫНША НҰСҚАМА

**ELECTRIC PRESSURE COOKER
USP-1090D**

**Thank You for buying this UNIT product!
READ ALL THE INSTRUCTIONS BEFORE USING**



CONTENTS OF THE INSTRUCTION MANUAL

SAFETY NOTICES.....3
 FEATURES.....4
 APPLIANCE DESCRIPTION.....5
 BEFORE USE.....6
 FIXING AND TAKING OFF THE LID.....6
 APPLIANCE USE.....7
 STEAMER FUNCTION.....8
 CLEANING.....8
 TROUBLESHOOTING.....9
 SPECIFICATIONS.....10

SAFETY NOTICES

- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:
- Never use the utensils along with inflammable products or in a humid location.
- The amount of water and food added to the Inner Pot should be determined in line with step 2 of Appliance Use.
- Never damage the Sealing Gasket or replace it with other rubber gaskets or tension gasket.
- Never twist the Inner Steel Ring with hand or other tools by force. If the Steel Ring slips off the place, stop using it and replace the Lid.
- Never put any weight on the Relief Valve or replace it with other substitutes.
- The bottom of Inner Pot and Heating Plate surface should be kept clean. Never heat the Inner Pot on other thermal sources or have it replaced with others pots.
- The Inner Pot is covered with ceramic anti-sticking coating. To avoid scratch, wooden or plastic ladles are recommended.
- The maximum period for heat preservation is 24 hours. However, the duration less than 6 hours is recommended to ensure delicious taste.
- If there is large amount of steam escaping from the edge of the Lid during cooking, remove the plug immediately and send the utensil to authorized service station for maintenance.
- During moving the appliance it is recommended to hold the Ears instead of the Handle for safety.
- Never disassemble the utensil by yourself or replace with accessories other than assembled.
- During cooking, in case of alarm sound is heard and one of the following malfunction codes is displayed, stop using the appliance immediately and send it to an authorized service station for maintenance.

Display code	E1	E2	E3	E4
The problem	Open circuit of the sensor	Short circuit of the sensor	Over-temperature	Disable signal switch

WARNING!

1. In the condition of steam release, keep your face away from the Relief Valve to avoid an accident.
2. Do not touch the hot Lid immediately after cooking to avoid scald.
3. For safety never cover the Lid edge with towel.
4. Never attempt to open the Lid by force if there is pressure inside. It is dangerous.
5. After cooking before opening the Lid first cut the power.

KEEP THIS INSTRUCTION MANUAL!

FEATURES

Electric pressure cooker is a new-generation cooker developed with the latest technology. It combines advantages of conventional pressure cooker, electric cooker and braising cooker and steamer. Featured by programmable temperature and pressure control, this appliance is proud of a new and distinctive structure and appearance.

It is an ideal choice for preparing fast, healthy, delicious meal every day and a perfect basis for ordinary cooking methods.

It has the following features:

Multifunction and easy operation

- This model of pressure cooker combines functions of a rice cooker, a steamer and a pressure cooking pan. With the help of this appliance you can cook rice, porridge, soup, you can stew, steam, braise. You don't have to adjust time or pressure rate just touch the button of a certain product. And the appliance will work automatically. After cooking finishes you'll hear a sound and the cooker will start keeping warm automatically.
- **24-hours postponed start:** in case you don't want to start cooking at once but after some time, you can use the function of postponed start, when the setting time is up, it will start cooking automatically.
- **Memory function:** in case of sudden power cut during cooking, it will resume the former process automatically when power is on again.

Fast Cooking: time and energy saving

- Fast cooking with high pressure (high temperature) that is determined by different types of food, an optimal way of cooking is chosen for every food type, it saves more time and energy, reduces cooking time by 15% and energy by 20 % compared with conventional cooking.
- It reduces cooking time by as much as 40% and energy as much 45% compared with conventional electric when braising.

Preserves nutrition, makes food more delicious and healthy

- When oxygen is mixed with food during heating it destroys vitamins. "герметично" cooking with this pressure cooker conserves nutrition and ensures more delicious food as no oxygen is let in during cooking.
- Cooking at high temperatures (110-115°C) is more healthy.
- No escaping steam and overflowed food, keeps your kitchen clean.

Optimized structure: safe operation

- **Safety set for opening or closing the Lid.** When the Lid fails to fit the Inner Pot well, the Inner Pot can not get to high pressure. If there is pressure inside, the Lid can not be opened.
- **Safety pressure regulator.** If pressure (temperature) control is out of work and the pressure inside is over the maximum working pressure, the Relief Valve will switch to "выпуск пара" automatically for safety.
- **Safety pressure release set.** If pressure regulator is out of work and the pressure inside is over the maximum working pressure the pressure release set will release pressure from the edge of the Lid to avoid burst.
- **Safety temperature-limiting set.** In case the Inner Pot is empty the power will be cut automatically.
- **Safety over-temperature set.** In case of over-temperature, the power will be automatically cut.
- **Magnetic protective device** – if the lid is not covered well the appliance will not work and will make the warning sound (except the function "Приготовление без крышки").
- **Connective lid** – the construction of the lid allows to have the lid clipped to the body of the appliance when it's open.

APPLIANCE DESCRIPTION

1. Pressure control valve
2. Plastic lid
3. Ceramic inner pot
4. Relief valve
5. Plastic rim
6. Control panel
7. Power cord
8. Steel body
9. Ladle holder
10. Plastic base
11. Heating plate
12. Removable disk
13. Nut for fixation of the lid
14. Silicone ring
15. Spare silicone ring
16. Ladle
17. Measuring cup
18. Steamer
19. Cover for the inner pot
20. Container for collection of condensate

Control Panel Buttons

Button name	What for	Programmed time, minutes	Comments
Отмена/ Поддержание тепла	Canceling the settings/ Keeping warm	-	Press once – cancels the settings; press twice – starts keeping warm
Рис	Cooking rice	12	
Каша	Cooking porridge	5	The program can used for cooking oatmeal. Cooking buckwheat takes 10 minutes.
Мясо	Cooking meat	20	Cooking a chicken meat takes 15 minute. Cooking pilaf takes 30 minutes in this mode.
Рыба	Cooking fish	10	
Выпечка/жарка	Cooking pies and fried dishes	-	Floating valve should be set to "выпуск пара." Mode is programmed to self-timing. The cooking process is interrupted by pressing the "Отмена" button.
Холодец	Cooking jellied meat	58	
Разогрев	Heating up	8	
Бобовые	Cooking all kinds of beans	40	

Установка времени	Time setting/Postponed start timer setting	Cooking time setting: the gap is 1 min; Postponed start timer setting – the gap is 30 mins	If you press it before any other button – you will set the postponed start timer; if you press it after choosing any cooking program – you will set the time of cooking
Multi-Mode	Cooking different dishes	18	Can set yourself time and cook any dishes in this mode. has no postponed start function. Put the valve to the “выпуск пара” position. Can set yourself time and cook any dishes in this mode.
Пароварка	Steam-cooking	15	Pour the water and put the steamer inside

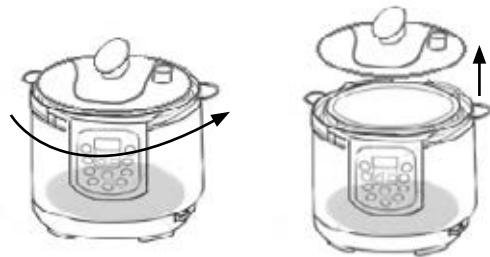
BEFORE USE

- Remove the packing materials from the inside and outside of the appliance and from the accessories.
- Place the cooker on a flat dry surface.
- Wash all the parts, which may contact with the food including the Inner pot, the Measuring Cup, the Ladle and the Steamer in warm soap water, rinse and dry.
- Wipe inside and outside of the appliance, and the Lid with the wet sponge and than with a clean dry cloth.
- Before connecting the cooker to the supply, check the applicable voltage indicated on the appliance to see whether it corresponds to that of the main supply (220-240 V, 50-60 Hz).
- Don't dip the appliance into water or other liquid!

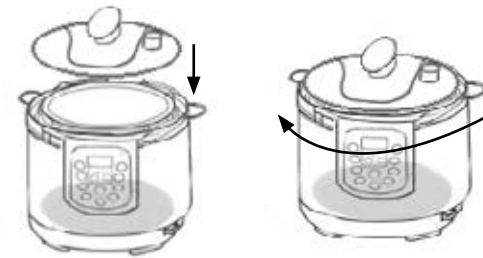
FIXING AND TAKING OFF THE LID

Taking off the lid:

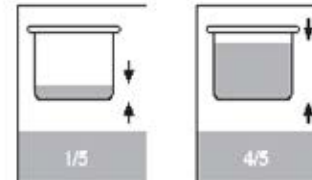
- Put the appliance on a flat dry surface.
- Turn the Lid around her axis a clockwise or counterclockwise direction and lift up.

**Fixing of the lid:**

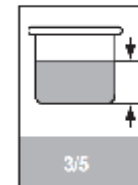
- Put down the Lid and turn it axis a clockwise or counter-clockwise direction.
- It is important that the Lid has been turned completely during cooking, because there is blocked valve inside of the Lid which, in another case, will not allow to start the cooking process.

**APPLIANCE USE**

1. Open the Lid turning it counter-clockwise to the clamping position and then lift it.
2. Take out the Inner Pot and fill in with the kitchen-stuff and water. Make sure the cooker must never be filled more than 4/5 full or less than 1/5 full,

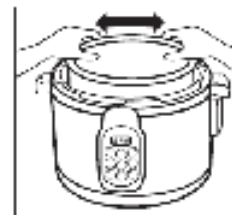


When cooking the kitchen-stuff that enlarge, do not fill in the pot more than 3/5 full.



Note: to cook the stuff evenly it's necessary to dip it into the water.

3. Clean the Inner Coating and the Heating Plate with a slightly wet cloth before cooking: be sure there are no foreign particles left in the Inner Coating or on the surface of the Heating Plate.
4. Take the Pot with kitchen-stuff and water inside carefully and put it into the appliance. Then turn the Inner Pot slightly to fit it well with the Heating Plate.



5. Close the Lid: for this put the Sealing Gasket on the Inner Steel Ring. Make sure they are fitting well (see the sketch on page 2)

Then close the Lid turning it clockwise till a sound of clamping is heard.

6. Fix the pressure Relief Valve in the position (“герметично”) as the picture shows.

Note: the Valve has two positions – “герметично” and “выпуск пара”.

7. Switch the power on - the display shows “00:00”. Now you should preset cooking parameters on the panel.

Timer setting (skip this step if you don't need to postpone the time of starting cooking).

In case you want to postpone the time of cooking then before choosing any program press the Button "Таймер отложенного старта" as many times as needed. The figures show the time of the delay, for example, if you see "00:30" - it means that cooking will start in 30 minutes. The maximum time setting is 24 hours.

Choose the menu according to different recipes

Press one of the Menu Buttons in relation to the kitchen-stuff you're cooking (press "Рис" Button for rice cooking, for example) and the indicator of this button lights up.

If necessary you can change the time of cooking with "Установка времени приготовления" button after choosing the appropriate program button.

Note: you should remember that the programmed time is approximate and you can specify it according to your preferences.

Note: in case the kitchen-stuff don't belong to any group in the menu you should choose a similar group.

The time of cooking (programmed)

This time is indicated after you chose the exact type of food button and means the time of cooking after the pressure inside achieves working state. It doesn't include the time until achieving working pressure.

After time setting wait for some seconds and the process will start.

- Pressure holding process begins when pressure inside is high enough.
- When pressurizing is over, you'll hear 3 sound signals, they indicate the end of cooking and the start of keeping warm process.
- Press Отмена/Поддержание тепла Button to cancel parameter setting or current working status.

8. Take out the food in the following steps:

Turn the Relief Valve to "выпуск пара" position to release steam.

Note: When cooking fluid food, such as porridge, to avoid squirting up remember not to release the steam immediately after 3 sound signals. Let the pressure cooker cool down naturally or use the cooling system. Otherwise the fluid food may squirt and result in damage.

- Remove the plug from the socket.
- Turn the Handle counter clockwise; open it and take the food out.

Attention

When the food is ready and the function "keeping warm" is switched, the pressure inside is high, the protection devices don't let open the Lid immediately. In order to speed up cooling down you can use the cooling system to cool it and make the pressure down soon, especially when the food is fluid.

- Unplug the device.
- Turn regulator of reduce the pressure to the "vent of steam".
- The lid will be unlocked when internal temperature and pressure are reduced.

STEAMER FUNCTION

The appliance can be used as a Steamer. For this purpose use a special accessory that you have bought with the appliance – the Steamer.

- Add some water (1/5 scale) into the Inner Pot. Put the Steamer with kitchen-stuff into the Inner Pot and close the Lid.
- Turn the Relief Valve to "Герметично" position.
- Power on the appliance with the Power Cord.
- Choose the button "Пароварка".
- Cooking time is up to your preferences – control the cooking time according to your food or menu. For this use the "Установка времени" button.
- Press the "Отмена/Поддержание тепла" button if you would like to stop the cooking process.

CLEANING

- Remove the plug from the socket before cleaning wait until the appliance has normal temperature.
- Take out the Inner Pot and clean it with a sponge or nonmetal soft brush, and then dry it with towel.

- Rub the Inner Surface of the appliance with a soft cloth.
- Clean the outer coating of the appliance with a soft slightly wet towel. Never dip it in water for cleaning or run water over it.
- Take off the Water Collector and clean it with a wet towel. Put it back as shown in the picture:
- Clean the Sealing Gasket, Relief Valve, and Floating Valve with soap water then dry them with a towel. After cleaning put the parts together again.

Attention! For your safety remember that when the appliance is on it must not contact with water or other liquids especially the cord and the base of the appliance.

You must not dip the appliance into the water to avoid electric shock, fire or injuring.

Never wash the appliance in a dishwasher!

TROUBLESHOOTING

NO.	A Problem	The Cause	The Solution
1	Difficult to close the Lid	The sealing gasket is not fixed well	Fix the sealing gasket well
2	Difficult to open the Lid	The pressure inside is too high	Let the steam out turning the relief valve left or right
3	Steam leaks off the Lid	There isn't a sealing gasket in the Lid	Put the sealing gasket into the Lid (see "Appliance use" paragraph)
		The sealing gasket isn't clean	Clean the Sealing Gasket
		The sealing gasket is damaged or deformed	Change a broken or deformed Sealing Gasket to a new one in a UNIT service center
		The Lid isn't fixed properly	Fix the Lid properly
4	Indicating lights are not on	The appliance isn't powered on	Check the power cord and the plug
		Some other problems	Send the appliance to a UNIT service center
5	E1	Open circuit of the sensor	Send the appliance to a UNIT service center
	E2	Short circuit of the sensor	
	E3	Over-temperature	
	E4	Disable signal switch	

SPECIFICATIONS

Model	Rated Voltage	Power	Capacity	Diameter	Working Pressure
USP-1095D	220-240V	1000 W	5 L	22 cm	0-70 kPa

Max Pressure	Keeping warm Temperature	Pre-set Time	Pressure-keeping Time	Max keep warm Time	Lifetime
90 kPa	70-80°C	0-24 hours	1-60 min	0-24 hours	20000 cycles but not more than 5 years from the date of the purchase

The head office of the manufacturer : «UNIT Handelsgesellschaft G.m.b.H.»
131, Gersthofer Str., A-1180, Vienna, Austria

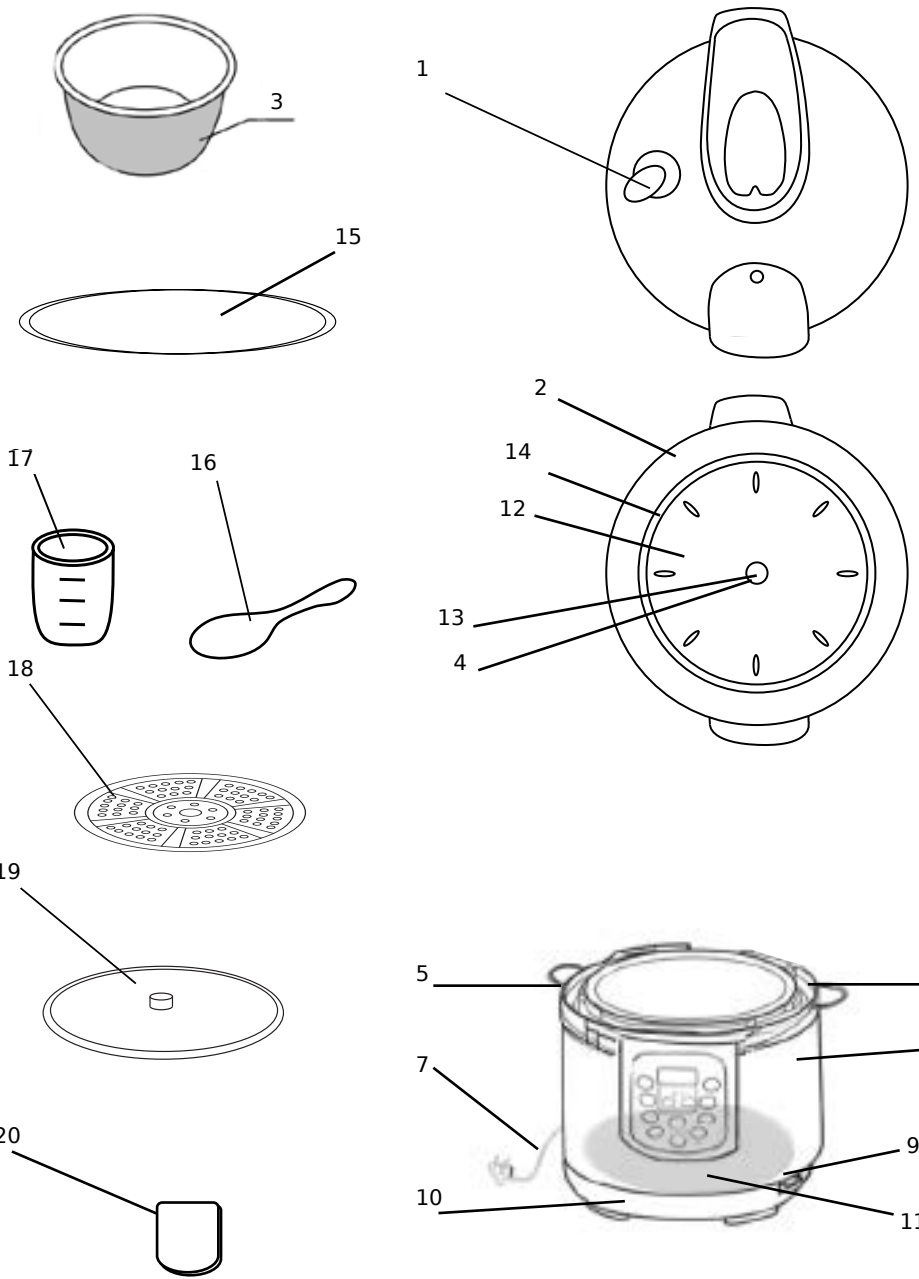
Exported by: «UNIT Electronics (H. K.) Limited»
3905 Two Exchange Square, 8 Connaught Place, Central, Hong Kong

The Manufacturer's representative in Russia: Unit Production Ltd, 109147, 34/10, Marksistskaya str., Moscow, Russia, tel. +7 (495) 748 09 17, email: www.unit.ru

Made in People's Republic of China (P.R.C.)

This appliance is to be stored and used under the following conditions: temperature – not less than +5°C; relative humidity - not higher than 80%; aggressive impurities in the air: not allowable.

As the Manufacturer is constantly working on the improvement of its products, the design and technical specifications are subject to change without prior notice.



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СКОРОВАРКА USP-1090D

Благодарим Вас за покупку изделия фирмы UNIT!

Внимание! При покупке изделия фирмы UNIT Вы должны получить от продавца заполненный гарантийный талон. Только при его наличии Вы сможете воспользоваться гарантией производителя во всех сервисных центрах бытовой техники UNIT.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ВСЮ ИНСТРУКЦИЮ И СОХРАНИТЕ ЕЕ НА ВЕСЬ СРОК ЭКСПЛУАТАЦИИ.

НАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

Прибор предназначен для приготовления различных блюд под давлением.

СОДЕРЖАНИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОСНОВНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	12
ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА.....	14
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	16
ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	19
ПРИСОЕДИНЕНИЕ И ОТСОЕДИНЕНИЕ КРЫШКИ.....	19
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.....	19
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕШЕТКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ.....	23
ЧИСТКА.....	23
ПРОБЛЕМЫ, ВОЗНИКАЮЩИЕ В ПРОЦЕССЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ И ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ ИХ ВОЗНИКНОВЕНИЯ.....	24
ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	24
РЕЦЕПТЫ ДЛЯ СКОРОВАРКИ USP-1090D В КОНЦЕ ИНСТРУКЦИИ	

ОСНОВНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании прибора для предотвращения пожара, удара электрическим током и/или какого-либо другого повреждения, необходимо всегда соблюдать технику безопасности, включая следующие положения:

- Перед началом эксплуатации прибора внимательно изучите данную инструкцию.
- Никогда не используйте скороварку для приготовления продуктов, которые могут загореться в процессе приготовления (легко воспламеняющихся продуктов).
- Не размещайте прибор рядом с источниками тепла, такими как отопительные приборы, газовые и электрические плиты. Не используйте прибор в местах с повышенной влажностью.
- Количество жидкости и продуктов, закладываемых во внутреннюю чашу, должно соответствовать количеству, рекомендованному в п. 2 раздела «Эксплуатация прибора» (см. Рис. 2,3). Категорически запрещается класть во внутреннюю чашу большее количество продуктов и/или жидкости, чем это указано в п. 2 раздела «Эксплуатация прибора» (см. Рис. 2,3).
- Категорически запрещается эксплуатация прибора, если уплотнительное кольцо имеет какие-либо повреждения. Эксплуатация прибора допускается только с уплотнительным кольцом поставляемым с данной скороваркой. Никогда не используйте в качестве уплотнительного кольца какое-либо иное кольцо или предмет.
- Никогда не скручивайте и не деформируйте Внутреннее стальное кольцо рукой или каким-либо предметом. Запрещается эксплуатация прибора при наличии каких-либо повреждений Внутреннего стального кольца, а также в случае смещения Кольца или его отсутствия. При наличии повреждений Стального кольца или при его отсутствии обратитесь в сервисный центр UNIT для замены или ремонта Крышки. При этом ремонт или замена Крышки по причине повреждений, деформации и смещения Внутреннего стального кольца не будет

считаться гарантийным случаем.

- Не допускайте загрязнения Предохранителя. Регулярно очищайте Предохранитель от загрязнений.
- Снимать Крышку с прибора разрешается только когда регулятор давления находится в положении разгерметизации.
- Регулярно очищайте дно Внутренней чаши и Нагревательный элемент скороварки, не допускайте их загрязнения. Запрещается использовать Внутреннюю чашу каким-либо иным способом, кроме как описано в данной инструкции. Не используйте Чашу для приготовления каких-либо блюд на открытом огне, в микроволновой печи и т. д.
- Запрещается ставить внутрь скороварки какую-либо иную чашу или контейнер, кроме Внутренней чаши, которая поставляется в комплекте с прибором.
- Внутренняя поверхность Съёмной чаши имеет специальное керамическое антипригарное покрытие, которое требует аккуратного и бережного обращения. Чтобы не повредить керамическое антипригарное покрытие Чаши, рекомендуется пользоваться деревянной ложкой или Пластиковой ложкой поставляемой в комплекте с прибором.
- Помните, что максимальное время использования функции поддержания тепла составляет 24 часа. По истечении этого времени Вам необходимо выключить прибор, отключив его от электросети. Запрещается использование функции поддержания тепла более 24 часов. Запрещается использование функции поддержания тепла при наличии во Внутренней чаше скоропортящихся продуктов.
- **Внимание!** Помните, что данный прибор работает под давлением и требует очень внимательного и аккуратного обращения. В случае, если давление внутри прибора превышает норму, избыток давления будет устранен автоматически, при помощи Предохранительного клапана. При стабилизации давления внутри прибора, избыток пара выходит через Предохранительный клапан.
- Избегайте контакта пара с открытыми участками кожи, руками или лицом в процессе приготовления блюд в скороварке. Существует риск получения ожога!!! Выделение большого количества пара в процессе использования не является нормой в работе прибора. Если это произошло, немедленно отключите прибор от электросети и обратитесь в сервисный центр UNIT для осмотра, ремонта или настройки прибора.
- Будьте предельно осторожны когда перемещаете скороварку, в которой находится горячая пища или жидкость. Когда двигаете или переносите прибор, держите скороварку только за Ручки. Никогда не держите прибор за Ручку крышки, когда Вы двигаете или переносите прибор.
- **Внимание!** Категорически запрещается самостоятельно разбирать прибор (в т. ч. отсоединять Основание прибора), так как это может привести к пожару, удару электрическим током или несчастному случаю. Ремонт должен производиться только в сервисных центрах UNIT.
- Будьте внимательны, во время эксплуатации некоторые детали прибора нагреваются. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора. При эксплуатации прибора используйте только ручки или кнопки.
- Во избежание пожара, удара электрическим током или получения травм следите, чтобы Съёмный сетевой шнур, вилка и основание скороварки не соприкасались с водой или иной жидкостью!!!
- Будьте особенно внимательны при эксплуатации прибора в присутствии детей и инвалидов. Запрещается эксплуатация прибора детьми.
- Всегда отключайте прибор от электросети по окончании эксплуатации и перед чисткой.
- Отсоединяя прибор от электросети, держитесь за вилку, а не за Сетевой шнур. Перед чисткой, и прежде чем снять или установить какую-либо деталь скороварки, дождитесь полного остывания прибора.
- Запрещается использование электроприбора с видимыми механическими повреждениями (в т. ч. сетевого шнура или вилки), а также после его падения или какого-либо другого повреждения. В этом случае обратитесь в сервисный центр UNIT для осмотра или ремонта прибора.
- Прибор предназначен только для бытового использования. Запрещается коммерческое использование прибора.

- Не используйте прибор вне помещения.
- Не допускайте соприкосновения сетевого шнура с горячими поверхностями. Сетевой шнур не следует дергать, перекручивать или тянуть. Во время эксплуатации сетевого шнура не должен свешиваться с края стола или рабочей поверхности.
- Использование устройств, приспособлений и аксессуаров, не входящих в комплектацию данного прибора, может привести к пожару, удару электрическим током или несчастному случаю. Используйте только приспособления и аксессуары, поставляемые вместе с прибором. В противном случае Вы утрачиваете право на гарантию и гарантийное обслуживание.
- Не используйте для чистки прибора и аксессуаров абразивные очистители и агрессивные моющие вещества.
- Прежде чем подключить прибор к электросети, убедитесь в том, что напряжение, указанное на приборе (220-240 В, 50 Гц) соответствует напряжению электросети в Вашем доме.
- Никогда не используйте скороварку, если во внутренней чаше нет продуктов и/или жидкости.
- Не используйте внутреннюю чашу прибора и саму скороварку для хранения продуктов.
- Запрещается приготовление продуктов в скороварке без добавления воды!
- Если в процессе приготовления Вы услышали звуковой сигнал и на ЖК дисплее появился знак кода ошибки (см. таблицу ниже), то немедленно отключите прибор от электросети и обратитесь в сервисный центр UNIT для ремонта или настройки прибора. Эксплуатация прибора в данном случае запрещается.

Коды ошибок

Код индикации	E1	E2	E3	E4
Неполадка	Отключена электросхема сенсорного датчика	Замыкание сенсорного датчика	Произошел перегрев прибора	Сигнал блокировки выключателя

ВНИМАНИЕ!

1. Будьте особенно осторожны, когда внутри прибора автоматически понижается давление, так как в этот момент из предохранительного клапана выделяется пар. Избегайте контакта горячего пара с лицом или руками – существует риск получения ожогов.
2. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей и Крышки прибора. Перед тем как снять Крышку с прибора или перед чисткой, дождитесь полного остывания прибора.
3. Категорически запрещается каким-либо образом блокировать место прилегания крышки к корпусу прибора, например, накрывать его полотенцем.
4. Категорически запрещается открывать Крышку прибора под давлением. Перед тем как открыть Крышку необходимо дождаться, когда значение давления внутри прибора достигнет безопасного значения.
5. Всегда отключайте прибор от электросети перед тем как открыть Крышку прибора.

СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ НА ВСЬ СРОК ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОРА!

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА

Электрическая скороварка – это современный и многофункциональный прибор, в котором Вы легко и быстро сможете приготовить Ваши любимые блюда. В скороварке продукты готовятся на пару или в собственном соку, что позволяет не использовать для их приготовления жир или масло, при этом сохраняются витамины и минералы, которые теряются при обычной варке или жарке.

Электрическая скороварка – это идеальный прибор для современных хозяек, которые не только заботятся о своем здоровье, но и ценят свое время. Вам не надо стоять около плиты и следить за приготовлением блюд. Вы просто кладете в скороварку все необходимые ингредиенты и задаете параметры приготовления блюда.

Модель USP-1090D оснащена адаптированным меню, благодаря которому Вы сможете

выбрать режим работы для блюда, которое Вы хотите приготовить. Вам больше не надо запоминать значения температуры, каждый раз готовя новые блюда. Преимущества скороварки USP-1090D:

Функциональность и простота в управлении

Электрическая скороварка сочетает функции трех приборов – рисоварки, пароварки и кастрюли-скороварки. Вы можете приготовить в скороварке практически любое блюдо, включая рис, кашу, суп, жаркое, рыбу и т. д. А также использовать данный прибор для тушения и приготовления продуктов на пару. Для приготовления блюда Вам не нужно выставлять значения температуры или давления, - управление прибором сводится к простому нажатию на кнопку панели управления. Вам необходимо просто заложить продукты в скороварку и при необходимости изменить запрограммированное время приготовления, а скороварка автоматически будет поддерживать оптимальную температуру и давление внутри скороварки, необходимые для приготовления блюда. По завершении процесса приготовления блюда Вы услышите звуковой сигнал, и скороварка автоматически включит функцию поддержания тепла.

Функция отложенного старта (до 24 часов) – установите время, по прошествии которого Вы хотите чтобы скороварка включилась, и по истечении заданного времени она включится автоматически.

Функция памяти – в случае внезапного отключения электроэнергии в процессе приготовления блюда, прибор автоматически запомнит все установки приготовления, и при включении прибора процесс приготовления будет продолжен с того момента, на котором процесс приготовления был прерван.

Быстрое приготовление блюда, экономия времени и электроэнергии

- В скороварке продукты готовятся под давлением, которое определяется типом готовящихся продуктов, то есть для каждого типа продуктов выбирается оптимальный способ приготовления – продукты готовятся быстрее – экономится время и электроэнергия.
- В скороварке Вы можете приготовить блюдо, затратив до 15% меньше времени и до 20% меньше электроэнергии, чем если бы Вы приготовили блюдо в обычной пароварке.
- При приготовлении в скороварке рисовой каши, супа, а также при тушении продуктов, которые обычно долго тушатся, Вы экономите 40% времени и 45% электроэнергии.

Вкусные и полезные блюда

- В скороварке продукты готовятся без доступа воздуха при температуре 110-115°C, благодаря чему в них сохраняется больше витаминов и минералов, а также сохраняется исходный вкус продуктов.
- При приготовлении различных блюд традиционными способами (на плите), часто выделяется большое количество пара и неприятных запахов. Скороварка позволяет готовить блюда без постоянного выделения пара и запахов готовящихся продуктов.

Сочетание стильного дизайна, качества и надежности

Данная модель имеет стильный дизайн, оснащена современной удобной сенсорной панелью и восьмью степенями защиты, которые делают работу прибора более безопасной и комфортной.

• Система безопасности

Крышка прибора сконструирована таким образом, чтобы обеспечить максимальную защиту даже при очень высоком давлении внутри прибора. Кроме того, Вы не сможете открыть Крышку, если внутри слишком высокое давление, что является очень важным моментом для Вашей безопасности. Так как если Вы откроете Крышку прибора под давлением, это может привести к выделению большого количества пара и ожогам.

• Устройство поддержания безопасного значения внутреннего давления

Если значение внутреннего давления превысит значение, необходимое для приготовления блюда, сработает предохранительный клапан снижения давления, при этом из прибора будет выпущен воздух и давление снизится.

• Устройство уменьшения внутреннего давления

Если не сработает устройство поддержания безопасного значения внутреннего давления, сработает устройство уменьшения внутреннего давления и избыток давления будет устранен через дополнительное защитное устройство, расположенное в месте прилегания Крышки к

корпусу прибора.

- **Устройство автоматического выключения прибора**

Скороварка автоматически выключится, если во Внутренней чаше нет продуктов.

- **Защита от перегрева**

Скороварка автоматически выключится, если температура во Внутренней чаше превышает заданную температуру.

Основными параметрами при приготовлении продуктов в скороварке являются следующие два:

- **Время приготовления продуктов под давлением** — это время, при котором идет цикл приготовления под давлением. Значение времени приготовления продуктов под давлением вы при необходимости можете изменить на Панели управления.

- **Время подогрева (функция поддержания тепла)** — когда заканчивается цикл приготовления, автоматически включается функция поддержания тепла и начинается цикл подогрева. При данном цикле работы внутри прибора поддерживается температура от 60 до 80°C. Максимальное время использования функции поддержания тепла составляет 24 часа, по прошествии которых Вы должны выключить прибор, отсоединив его от электросети.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

1. Регулятор снижения давления
2. Пластиковая часть крышки
3. Съёмная внутренняя чаша с керамическим антипригарным покрытием
4. Предохранительный клапан
5. Пластиковая оправа
6. Панель управления
7. Съёмный сетевой шнур
8. Стальной корпус
9. Фиксатор ложки
10. Пластиковая основа
11. Нагревательный элемент
12. Съёмный диск
13. Гайка, фиксирующая крышку
14. Эластичное уплотнительное кольцо
15. Запасное эластичное уплотнительное кольцо
16. Ложка
17. Мерный стакан
18. Решетка для приготовления на пару
19. Крышка для чаши
20. Контейнер для сбора конденсата

Кнопки панели управления

Название кнопки	Назначение	Время, запрограммированное для данного вида функции, мин	Диапазон ручной настройки времени, мин (после выбора режима в течение 3 секунд нажмите кнопку «установка времени»)	Примечание
Отмена/ Поддержание тепла	Отмена установок/ включение функции поддержания тепла.	-	-	При нажатии кнопки «Отмена/Поддержание тепла» без выбранного ранее режима приготовления автоматически включается функция поддержания тепла.
Установка времени	Установка времени приготовления/ Таймер отложенного старта.	Установка времени приготовления — с шагом 1 минута/Установка таймера отложенного старта с шагом — 30 минут	«+» / «Установка времени » «-»/ «Отмена/Поддержание тепла»	До выбора программы приготовления эта кнопка устанавливает таймер отложенного старта; после выбора программы приготовления эта кнопка меняет время приготовления продукта.
Рис	Приготовление риса.	12	5-16	
Каша	Приготовление овсянки.	5	3-15	Эта программа предназначена для приготовления овсяной каши. Приготовление гречки в этом режиме займет 10 минут.

Мясо	Приготовление мяса.	20	10-30	Для приготовления мяса птицы необходимо уменьшить время до 15 минут. Приготовление плова в этом режиме займет 30 минут.
Рыба	Приготовление рыбы и морепродуктов.	10	5-15	
Выпечка/ Жарка	Приготовление пирогов, бисквитов, запеканок, кексов, омлетов, пиццы. Жарка мяса, рыбы, овощей, грибов.	-	Не более 2 часов	Регулятор Снижения давления должен находиться в положении «Выпуск пара». Режим запрограммирован на самостоятельный отсчет времени. Процесс Приготовления прерывается нажатием кнопки «Отмена».
Холодец	Приготовление холодца и заливного.	58	20-120	
Разогрев	Для разогрева пищи.	8	3-15	
Бобовые	Приготовление чечевицы, гороха, фасоли и других бобовых. Приготовление субпродуктов.	40	20-60	
Мульти-Режим	Для приготовления различных блюд.	18	5-45	Универсальный режим, в котором можно готовить разнообразные блюда.
Пароварка	Приготовление диетических блюд, мяса, рыбы, птицы, овощей; детское меню.	15	1-45	Добавить в чашу воду и поместить аксессуар — решетку для приготовления на пару

Примечания: время, приведенное в таблице, является усредненным, и в разных ситуациях может понадобиться изменить его в зависимости от характеристик продукта, основного рецепта, предпочтений пользователей, объема продукта, поэтому рекомендуем опытным

путем выявить наиболее подходящее время приготовления.

Важно! Отсчет времени готовки начинается после набора необходимого давления внутри скороварки (в режиме когда Регулятор снижения давления в положение «герметично»). Это может занять дополнительно 5-25 минут в зависимости от загруженности Чаши.

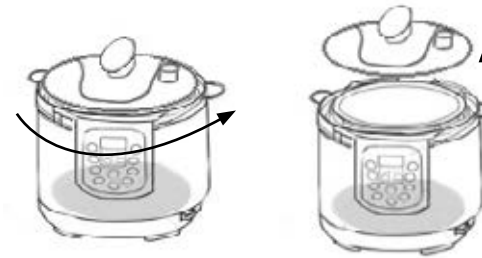
ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Освободите прибор и все аксессуары от упаковочного материала.
- Установите прибор на ровной и сухой поверхности.
- Тщательно промойте все детали, которые будут контактировать с продуктами, включая Внутреннюю чашу, Мерный стаканчик, Ложку и Решетку для приготовления на пару в теплой мыльной воде, тщательно ополосните, а затем вытрите насухо.
- Протрите корпус, Внутреннее покрытие прибора, а также Крышку влажной губкой, а затем тщательно высушите чистой, сухой тряпкой.
- Прежде чем подключить прибор к электросети, убедитесь, что напряжение указанное на приборе соответствует напряжению электросети в Вашем доме (220-240 В, 50 Гц).
- Не погружайте прибор в воду или какую-либо иную жидкость!

ПРИСОЕДИНЕНИЕ И ОТСОЕДИНЕНИЕ КРЫШКИ

Чтобы отсоединить крышку:

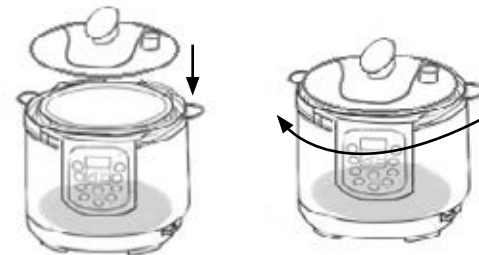
- Поместите прибор на ровной твердой поверхности.
- Поверните крышку за ручку против часовой стрелки, как указано на рисунке, и поднимайте вверх.



Внимание! Во время использования прибора некоторые поверхности могут сильно нагреваться. Перед снятием крышки дождитесь остывания прибора.

Чтобы присоединить:

- Опустите крышку и поверните по часовой стрелки до упора. В этом положении крышка зафиксирована.
- Во время приготовления блюда, важно, чтобы крышка была повернута до конца, поскольку на внутренней стороне крышки установлен блокирующий клапан, который, в противном случае, не позволит начать процесс приготовления.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

1. Откройте Крышку, повернув ручку крышки по часовой стрелке.
2. Извлеките Внутреннюю чашу из прибора, для этого нужно взять Чашу двумя руками и потянуть вверх.

На стенках Внутренней чаши есть двойная шкала измерения:

- в долях – 1/5, 2/5, 3/5, 4/5;
- и в чашках (CUP) – 2, 4, 6, 8;
- а также FULL (полная чаша).

Наполните Чашу продуктами, которые собираетесь готовить, и водой, обращая внимание на то, что уровень содержимого располагался между отметками 1/5 и 4/5 (отметка минимального уровня – 1/5, отметка максимального уровня – 4/5).

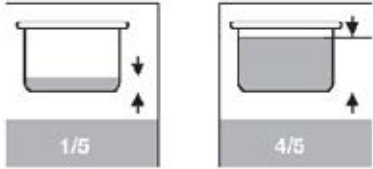


Рисунок 1. Минимальный и максимальный уровни наполненности чаши

Для продуктов, которые увеличиваются в размерах в процессе приготовления, отметка максимального уровня не должна превышать отметку 3/5!

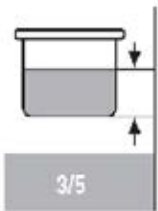


Рисунок 2. Максимальный уровень наполнения чаши при приготовлении продуктов, которые увеличатся в объеме

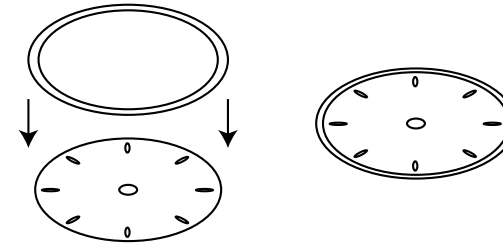
Примечание: для того, чтобы продукт готовился равномерно, необходимо, чтобы он был полностью погружен в воду, иначе продукт, находящийся над уровнем воды может оказаться недоваренным.

3. Перед тем как поместить Чашу в прибор, убедитесь, что на поверхности Внутреннего покрытия и Нагревательного элемента нет никаких загрязнений. В случае наличия загрязнения очистите Внутреннее покрытие прибора и Нагревательный элемент, протерев их чистой, чуть влажной тряпкой, и тщательно высушите.
4. Осторожно возьмите Чашу с продуктами двумя руками за края и установите ее, аккуратно надавив на нее. После того как Вы установите Чашу, слегка поверните ее так, как показано на рисунке, чтобы она ровно установилась в приборе.



Рисунок 3. Установка чаши в приборе

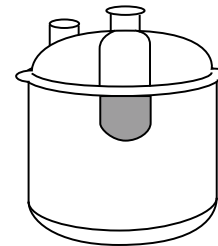
5. Далее необходимо герметично закрыть Крышку, для этого выполните следующие действия:
 - Установите эластичное кольцо на внутренней поверхности крышки прибора.
 - Если уплотнительное кольцо плохо закреплено или неправильно расположено, зафиксируйте его на съемном диске должным образом.



- Далее возьмите Крышку за Ручку, и накройте ею прибор, поверните Крышку против часовой стрелки до упора. Крышка надежно зафиксировалась в нужном положении.
6. Не забудьте перед включением установить Регулятор снижения давления в положение «герметично», в таком положении воздух не сможет выходить из прибора, благодаря чему внутри устанавливается необходимое для начала готовки давление. Также закрытый клапан противостоит выкипанию жидкости и подгоранию продуктов.

Примечание: Регулятор снижения давления имеет 2 положения: «герметично» и «выпуск пара». При программе «Выпечка» Регулятор снижения давления должен быть в положении «выпуск пара».

7. Установите контейнер для сбора конденсата

**Внимание!**

Контейнер для сбора конденсата необходимо снимать после каждого использования и промывать в чистой воде, насухо вытереть и установить на место.

8. Включите прибор, подсоединив его к электросети, при этом на дисплее появится «00:00». Теперь нужно задать параметры приготовления.

Важно!

Сразу после приготовления включается функция поддержания тепла. Давление и температура внутри очень высоки, поэтому устройства защиты прибора блокируют крышку, ее невозможно открыть во избежание ожогов. Чтобы открыть крышку, нужно чтобы прибор остыл и давление внутри пришло в норму.

- Отключите прибор от сети;
- Поверните регулятор снижения давления в положение «выпуск пара».
- Когда температура и давление внутри достаточно снизятся — крышка разблокируется.

Таймер включения

В случае, если нет необходимости в отложении времени начала приготовления, пропускайте этот шаг и переходите к следующему.

В том случае, если Вы хотите, чтобы процесс приготовления начался не сразу, а через определенное время, Вы можете воспользоваться таймером включения. Тогда подготовленная к работе скороварка самостоятельно начнет приготовление пищи через заданное время; для этого сразу после включения скороварки (ДО выбора программы приготовления) в сеть нужно нажать кнопку «Установка времени». С помощью этой кнопки установите нужное время. Например, если указанное значение - «4:00», приготовление блюда начнется через 4 часа. Максимальное время, на которое Вы можете отложить приготовление блюда составляет 24 часа.

9. Установка параметров приготовления. На панели управления есть меню, с помощью которого Вы задаете программу приготовления в зависимости от вида продукта. Для того, чтобы начать приготовление, нажмите кнопку, соответствующую нужному продукту. Например, для приготовления риса, нужно нажать кнопку «Рис».

Примечание: стоит помнить о том, что программы рассчитаны на основе средних значений характеристик продуктов, таких как: степень жесткости, степень зрелости, предпочтительная степень разваренности продукта, размер кусков и т.п., поэтому рекомендуем, основываясь на данных программах, варьировать время приготовления по своему вкусу.

10. Изменить значение времени приготовления под высоким давлением можно с помощью кнопок (+/-) «Установка времени»/ «Отмена», например: если Вы готовите фасоль, нужно после включения прибора в сеть нажать кнопку «Бобовые», при этом появится «P0:40», это значение показывает, что после достижения внутри прибора высокого рабочего давления до окончания приготовления блюда пройдет 40 минут.

В случае, если это время нужно сократить, нажимайте кнопку «Отмена/Поддержание тепла» (-) до тех пор, пока не увидите нужное значение времени.

Если необходимо увеличить время приготовления блюда, нажимайте кнопку «Установка времени» (+) до нужного вам значения в рамках диапазона заданного режима. К примеру, для режима «Бобовые» - это 20-60 минут.

Важно! Время между нажатием кнопок определенного продукта и изменения времени не должно превышать 3-х секунд, иначе процесс приготовления начнется, «не дождавшись» Вашей корректировки времени.

Примечание: Время, указанное после нажатия кнопки нужного продукта -Pх:хх - не равно длительности всего периода приготовления, т.к. не включает период времени от начала приготовления до достижения внутри прибора высокого давления, необходимого для приготовления блюда. Процесс набора давления происходит при закрытом Регуляторе снижения давления и может занимать 5-25 минут в зависимости от загруженности чаши.

В случае если продукт, который Вы собираетесь готовить, не относится ни к одной из групп блюд, которые есть в меню Кнопок выбора блюд на панели управления, необходимо выбрать группу, близкую по характеристикам и при необходимости изменить время приготовления при высоком давлении (Pх:XX).

11. После того как давление внутри достигнет необходимого уровня, начнется обратный отсчет времени приготовления.

12. По окончании процесса приготовления (по истечении указанного на дисплее времени) прозвучит звуковой сигнал (3 раза), на Дисплее отобразится «00:00» и автоматически включится функция поддержания тепла.

Примечание: Нельзя изменить заданное время в процессе приготовления.

- Для того чтобы сбросить параметры приготовления или прервать текущий режим работы прибора (процесс приготовления, функцию поддержания тепла и т. п.) нажмите на Кнопку «Отмена/Поддержание тепла».
- Если Вы не задали параметры приготовления, то, нажав на Кнопку «Отмена/Поддержание тепла» Вы включите функцию поддержания тепла (подогрева).
- Далее необходимо снизить давление внутри прибора, для этого поверните Регулятор снижения давления в положение «выпуск пара» - положение снижения давления, и подождите около минуты.

ВНИМАНИЕ! Когда Вы поворачиваете Регулятор снижения давления в положение «выпуск пара», возможен выброс пара! Во избежание ожога не наклоняйтесь над прибором и следите, чтобы Ваши пальцы не касались отверстий Регулятора снижения давления.

Внимание! Максимальное время использования функции поддержания тепла составляет 24 часа, по прошествии этого времени выключите прибор, отсоединив его от электросети.

Примечания:

1. При приготовлении жидких или вязких блюд (например, каши) не рекомендуется снижать давление сразу после того, как окончится приготовление. Дайте прибору остыть. Несоблюдение данного правила может привести к выбросу пара и ожогам.
- Отсоедините прибор от электросети, и отсоедините Съёмный сетевой шнур от прибора.
- Возьмите Крышку за Ручку, поверните Крышку против часовой стрелки до тех пор, пока Вы не почувствуете, что крепление между корпусом прибора и Крышкой ослабло, откройте Крышку. Извлеките продукты или готовое блюдо из Чаши.

Примечания:

1. Внутренняя поверхность Съёмной чаши имеет специальное керамическое антипригарное покрытие, которое требует очень аккуратного и бережного обращения. Чтобы не повредить керамическое антипригарное покрытие Чаши, рекомендуется пользоваться деревянной ложкой или Пластиковой ложкой, поставляемой в комплекте с прибором.
2. Будьте очень осторожны при извлечении продуктов или готового блюда из Чаши, так как стенки Чаши, а также сами продукты могут быть очень горячими!

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕШЕТКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ

- Откройте Крышку прибора и налейте во Внутреннюю чашу воды до отметки 1/5 (см. раздел «Эксплуатация прибора»).
- Установите Внутреннюю чашу с водой, как описано в разделе «Эксплуатация прибора».
- Поместите продукты, предназначенные для приготовления на Решетку, установите Решетку в Чашу, и закройте прибор Крышкой, см.раздел «Эксплуатация прибора».
- Установите Регулятор снижения давления в положение «герметично» (положение герметизации), см. раздел «Эксплуатация прибора».
- Подсоедините Сетевой шнур к прибору, и затем подключите Сетевой шнур к электросети.
- Нажмите Кнопку «Пароварка» и при необходимости установите время приготовления, как описано в разделе «Эксплуатация прибора». По прошествии времени, необходимого для приготовления блюда, прибор перейдет в состояние поддержания тепла. Для того чтобы остановить процесс приготовления, нажмите кнопку «Отмена/Поддержание тепла», отсоедините прибор от электросети и извлеките продукты из Внутренней чаши, как описано в разделе «Эксплуатация прибора».

ЧИСТКА

- Перед чисткой отсоедините прибор от электросети, и отсоедините Съёмный сетевой шнур от прибора, и дождитесь полного остывания прибора.
- Протрите Верхнюю пластиковую часть корпуса влажным полотенцем.
- Извлеките Внутреннюю чашу из прибора, промойте ее в теплой мыльной воде, ополосните

и тщательно высушите.

- Для того чтобы очистить корпус прибора, протрите его чистой чуть влажной тряпкой, а затем тщательно высушите чистой сухой тряпкой.
- Промойте Эластичное уплотнительное кольцо в теплой мыльной воде, тщательно ополосните и высушите.

Примечание: Клапан предохранителя следует чистить особенно тщательно, так как наличие загрязнений может привести к его блокировке, что может помешать Предохранительному клапану стабилизировать давление внутри прибора в процессе приготовления!!!

- Для чистки основания Предохранительного клапана рекомендуется использовать щетку.

Важно! Для безопасности Вашей и окружающих помните, что любой контакт электроприборов с водой опасен! Во избежание пожара, удара электрическим током или получения травм следите, чтобы Съемный сетевой шнур, вилка и основание скороварки не соприкасались с водой или иной жидкостью!!! Категорически запрещается мыть или погружать корпус прибора в воду или мыть его в посудомоечной машине!!!

ПРОБЛЕМЫ, ВОЗНИКАЮЩИЕ В ПРОЦЕССЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ И ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ ИХ ВОЗНИКНОВЕНИЯ

NO.	Проблема	Возможная причина	Способ устранения проблемы
1	Крышка плохо закрывается	Уплотнительное кольцо плохо зафиксировано на крышке	Зафиксируйте уплотнительное кольцо
2	Крышка плохо открывается	Внутри слишком высокое давление	С помощью поворота Регулятора снижения давления вправо или влево снизьте давление
3	В процессе приготовления выделяется много пара	В крышке нет уплотнительного кольца	Вставьте уплотнительное кольцо
		На уплотнительном кольце есть загрязнения	Очистите уплотнительное кольцо
		Уплотнительное кольцо повреждено	Замените уплотнительное кольцо в сервисном центре UNIT (не является гарантийным случаем)
		Крышка плохо зафиксирована	Зафиксируйте крышку должным образом (см. раздел «Эксплуатация прибора»)
4	Панель управления не горит	Прибор не включен в сеть	Проверьте исправность розетки, шнура, вилки
		Какие-то другие неполадки	Обратитесь в сервисный центр UNIT
5	На дисплее знак кода ошибки E1	Отключена электросхема сенсорного датчика	Обратитесь в сервисный центр UNIT
	На дисплее знак кода ошибки E2	Замыкание сенсорного датчика	
	На дисплее знак кода ошибки E3	Произошел перегрев прибора	
	На дисплее знак кода ошибки E4	Сигнал блокировки выключателя	

ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Напряжение питания	Номинальная мощность	Объем	Диаметр	Рабочее давление
USP-1090D	220-240В, 50 Гц	1000 Вт	5 л	22 см	0-70 кПа

Максимальное давление	Температура подогрева	Возможное время отложенного старта	Возможное время приготовления под давлением	Возможная продолжительность функции сохранения тепла	Срок службы прибора
90 кПа	70-80°C	0-24 ч	120 мин.	0-24 ч	20000 циклов, но не более 5 лет с даты приобретения прибора

Изготовитель: "ЮНИТ Хандельс ГмбХ"
Австрия, Вена, А-1180, Герстхофер штрассе, 131

Экспортер: «ЮНИТ Электроникс (ГК) Лимитед»
3905 Площадь Ту Эксчейндж, Коннот Плейс 8, Центральный, Гонконг

Представителем производителя продукции на территории РФ является ООО «Юнит Продакшн», адрес: 109147, Москва, Марксистская ул., д. 34, корп. 10, тел.: +7 (495) 748 09 17, email: www.unit.ru

Произведено в КНР

Хранение и эксплуатацию прибора производить в сухих отапливаемых помещениях при температуре не ниже +5°C, относительной влажности не более 80%, при отсутствии в воздухе агрессивных примесей.

При перевозке и хранении беречь от механических повреждений и иных вредоносных воздействий.

Ремонт и восстановление прибора следует производить в специализированных мастерских, согласно гарантийному талону.

Поскольку производитель постоянно работает над совершенствованием своей продукции, дизайн и технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

Товар сертифицирован

ЭЛЕКТРЛІК ЖЫЛДАМ ПІСІРГІШ USP-1090D

Сізге UNIT фирмасының бұйымын сатып алғаныңыз үшін алғыс білдіреміз!

Назараударыңыз! UNIT фирмасының бұйымын сатып алған кезде, Сіз сатушыдан толтырылған кепілдеме талонын алуыңыз керек. Тек ол болған жағдайда ғана, Сіз UNIT тұрмыстық техникасының барлық сервистік орталықтарында өндірушінің кепілдемесін пайдалана аласыз.

ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНАРДАН БҰРЫН БҮКІЛ НҰСҚАУЛЫҚТЫ МҰҚИЯТ ОҚЫҢЫЗ.

ҚҰРАЛДЫҢ МАҚСАТЫ

ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚТЫҢ МАЗМҰНЫ

НЕГІЗГІ ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ.....	26
ҚҰРАЛДЫҢ НЕГІЗГІ СИПАТТАМАЛАРЫ.....	28
ҚҰРАЛДЫҢ СИПАТТАМАСЫ.....	31
ПАЙДАЛАНУҒА ДАЙЫНДЫҚ.....	33
ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ.....	33
ҚАҚПАҚТЫ ЖАЛҒАУ ЖӘНЕ АЖЫРАТУ.....	36
УДА ПІСІРУГЕ АРНАЛҒАН ТОРДЫ ПАЙДАЛАНУ.....	36
СУЫТУ ЖҮЙЕСІ.....	37
ТАЗАЛАУ.....	37
ПАЙДАЛАНУ БАРЫСЫНДА ТУЫНДАЙТЫН МӘСЕЛЕЛЕР ЖӘНЕ ОЛАРДЫҢ ТУЫНДАУЫНЫҢ ЫҚТИМАЛ.....	38
СЕБЕПТЕРІ.....	39
НЕГІЗГІ ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР.....	39

НЕГІЗГІ ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Құралды пайдалану кезінде, өрттің, электр тогының соғуының және / немесе қандай да болмасын басқа жарақаттанудың алдын алу үшін, келесі ережелерді қоса отырып, үнемі қауіпсіздік техникасын сақтау керек:

Құралды пайдалана бастау алдында берілген нұсқаулықты мұқият оқыңыз.

- Дайындау барысында тұтануы мүмкін тағамдарды (тез тұтанатын өнімдерді) дайындау үшін жылдам пісіргішті ешқашан пайдаланбаңыз.
- Құралды жылыту құралдары, газ және электр пештері сияқты жылу көздерінің жанына орналастырмаңыз. Құралды ылғалдылығы жоғары жерлерде пайдаланбаңыз.
- Ішкі тостағанға салынатын азықтар мен сұйықтық мөлшері «Құралды пайдалану» бөлімінің 2 тармағында ұсынылған мөлшерге сай болуы тиіс (2,3 суретті қараңыз). Ішкі тостағанға «Құралды пайдалану» бөлімінің 2 тармағында ұсынылған мөлшерден артық азықтар және / немесе сұйықтық салуға қатаң тыйым салынады (2,3 суретті қараңыз).
- Егер де тығыздауыш шығыршықтың қандай да болмасын зақымданулары болса, құралды пайдалануға қатаң тыйым салынады. Құралды осы жылдам пісіргішпен бірге берілген тығыздауыш шығыршықпен ғана пайдалану қажет. Тығыздауыш шығыршық ретінде басқа шығыршықты немесе затты ешқашан пайдаланбаңыз.
- Ішкі болат шығыршықты қолмен немесе қандай да болмасын затпен ешқашан бұрамаңыз және пішінін өзгертпеңіз. Ішкі болат шығыршықтың қандай да болмасын зақымданулары болса, сонымен қатар Шығыршық жылжып кетсе немесе ол жоқ болса, құралды пайдалануға тыйым салынады. Болат шығыршық зақымдалғанда немесе болмаған жағдайда, Қақпақты жөндеу немесе ауыстыру үшін, UNIT сервистік орталығына жүгініңіз. Сонымен қатар, Ішкі болат шығыршықтың зақымдануы, пішінін өзгертуі және жылжуы себебінен болған Қақпақты жөндеу немесе ауыстыру

кепілдемелік оқиға болып саналмайды.

- Сақтандырғыштың ластануына жол бермеңіз. Сақтандырғышты ластанудан жиі тазалап отырыңыз.
- Құралдың қақпағын қысым реттегіштің герметизация жойылған күйде болған кезінде ғана шешуге рұқсат етіледі.
- Ішкі тостағанның түбі мен жылдам пісіргіштің Қыздыру элементін жиі тазалаңыз, олардың ластануына жол бермеңіз. Ішкі тостағанды осы нұсқаулықта сипатталғаннан басқа тәсілмен пайдалануға тыйым салынады. Тостағанды ашық отта, қысқа толқынды пеште және т.б. қандай да болмасын тағамдарды пісіру үшін пайдаланбаңыз.
- Жылдам пісіргіштің ішіне, құралмен бірге жиынтықта берілетін, Ішкі тостағаннан басқа, қандай да болмасын басқа тостаған немесе контейнерді қоюғы тыйым салынады.
- Алынбалы тостағанның ішкі бетінде, ұқыпты және күтіммен пайдалануды талап ететін, күйге қарсы арнайы жабын бар. Тостағанның күйге қарсы жабынын зақымдап алмау үшін, құралмен бірге жиынтықта берілетін, Пластик қасықты немесе ағаш қасықты пайдалану қажет.
- Есіңізге сақтаңыз, жылуды ұстап тұру функциясын пайдаланудың максималды уақыты 24 сағатты құрайды. Бұл уақыт өткеннен кейін, Сізге құралды электр желісінен ажырату арқылы сөндіру қажет. Жылуды ұстап тұру функциясын 24 сағаттан артық пайдалануға тыйым салынады. Ішкі тостағанда жылдам бұзылатын азықтар болған жағдайда, жылуды ұстап тұру функциясын пайдалануға тыйым салынады.

Назар аударыңыз! Есіңізге сақтаңыз, бұл құрал қысым астында жұмыс істейді және өте ұқыпты және мұқият қарауды талап етеді. Егер құрал ішіндегі қысым қалыпты қысымнан артық болған жағдайда, артық қысым, Сақтандыру клапанының көмегімен, автоматты түрде жойылатын болады. Құралдың ішіндегі қысымды тұрақтандырған жағдайда, артық бу Сақтандырғыш клапан арқылы шығады.

- Жылдам пісіргіште тамақ пісіру кезінде, будың дененің ашық аумақтарына, қолға немесе бетке тиюін болдырмаңыз. Күйіп қалу қаупі бар!!! Пайдалану барысында будың көп мөлшерде шығуы құралдың жұмысы үшін қалыпты болып табылмайды. Егер бу көп болатын болса, құралды электр желісінен жедел ажыратып, UNIT сервистік орталығына оны көрсету, жөндеу немесе баптау үшін жүгініңіз.
- Ыстық тағам немесе сұйықтық бар жылдам пісіргішті қозғаған кезде, абай болыңыз. Құралды қозғағанда немесе орнын ауыстырған кезде, жылдам пісіргішті тек Тұтқаларынан ғана ұстаңыз. Құралды қозғағанда немесе орнын ауыстырған кезде, оны ешқашан қақпағының тұтқасынан ұстамаңыз.

Назар аударыңыз! Құралды өз еркіңізбен бөлшектеуге қатаң тыйым салынады (сонымен қатар, құралдың негіздемесін де), себебі бұл өртке, электр тогының соғуына немесе қайғылы оқиғаға алып келуі мүмкін. Жөндеу тек UNIT сервистік орталықтарында ғана жүзеге асырылуы тиіс.

- Мұқият болыңыз, пайдалану кезінде құралдың кейбір бөлшектері қызады. Құралдың ыстық беттерін ұстамаңыз. Құралды пайдалану кезінде тек тұтқалар немесе батырмаларлы пайдаланыңыз.
- Өрт, электр тогының соғуы немесе жарақат алуды болдырмау үшін, жылдам пісіргіштің Алынбалы желілік бауы, ашасы және негізі суға немесе басқа сұйықтыққа тимеуін қадағалаңыз!!!
- Құралды балалардың және мүгедек жандардың жанында пайдаланған кезде аса абай болыңыз. Құралды балалардың пайдалануына тыйым салынады.
- Құралдарды пайдаланып болғаннан кейін және тазалардан бұрын үнемі электр желісінен суырыңыз.
- Құралды электр желісінен ажыратқан кезде, Желілік бау емес, ашадан ұстаңыз. Тазалардан, және жылдам пісіргіштің қандай да болмасын бөлігін шешерден немесе орнатардан бұрын, құралдың толық суын күтіңіз.
- Көзге көрінетін механикалық бүлінулері бар (сонымен қатар, Желілік бау немесе

ашаның), сонымен қатар ол құлағаннан кейін немесе басқа зақымдануынан кейін электр құралын пайдалануға тыйым салынады. Бұл жағдайда, құралды көрсету немесе жөндету үшін, UNIT сервистік орталығына жүгініңіз.

- Құрал тұрмыстық пайдалануға арналған. Құралды коммерциялық мақсатта пайдалануға тыйым салынады.
- Құралды ғимараттан тыс пайдаланбаңыз.
- Желілік баудың ыстық беттерге тиюіне жол бермеңіз. Желілік бауды тартуға, бұрауға немесе созуға болмайды. Пайдалану кезінде Желілік бау үстел шетінен немесе жұмыс бетінен салбырамауы тиіс.
- Құралдың жиынтығына кірмейтін құрылғыларды, аспаптарды және керек – жарақтарды пайдалану өртке, электр тогының соғуына немесе қайғылы оқиғаға алып келуі мүмкін. Құралмен бірге берілетін аспаптар мен керек – жарақтарды ғана пайдаланыңыз. Олай болмағанда, Сіз кепілдеме мен кепілдемелік қызмет көрсету құқығын жоғалтасыз.
- Құрал мен керек – жарақтарды тазарту үшін, абразивті тазартқыштар мен агрессиялы жуу құралдарын пайдаланбаңыз.
- Құралды электр желісіне қосудан бұрын, құралда көрсетілген кернеу (220-240 В, 50 Гц) Сіздің үйіңіздегі электр желісіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Ішкі тостағанда азықтар және/немесе сұйықтық болмаса, жылдам пісіргішті ешқашан пайдаланбаңыз.
- Құралдың Ішкі тостағаны мен жылдам пісіргіштің өзін азықтарды сақтау үшін пайдаланбаңыз.
- Жылдам пісіргіште азықтарды сусыз пісіруге тыйым салынады!
- Егер де пісіру барысында, Сіз дыбыс дабылын естісеңіз және СК дисплейде қате кодынның белгісі пайда болса (төмендегі кестені қараңыз), құралды жедел электр желісінен ажыратыңыз және оны жөндету немесе баптау үшін, UNIT сервистік орталығына жүгініңіз. Бұл жағдайда құралды пайдалануға тыйым салынады.

Қателер кодтары

Индикация коды	E1	E2	E3	E4
Ақау	Сенсорлы датчиктің электр жүйесі сөндірілген	Сенсорлы датчиктің қысқаша тұйықталуы	Құрал қызып кетті	Сөндіргіш блокталуының дабылы

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

1. Құралдың ішінде автоматты түрде қысым төмендесе, ерекше сақ болыңыз, себебі бұл сәтте, Сақтандыру клапанынан бу шығады. Ыстық будың бетке немесе қолға тиюін болдырмаңыз – күйіп қалу қаупі бар.
2. Ыстық беттер мен құралдың қақпағын ұстамаңыз. Құралдан қақпақты шешерден бұрын не месе тазалардан бұрын, құрал толық суығанша күтіңіз.
3. Қандай да болмасын жолмен, қақпақтың құралдың корпусына жанасу орнын оқшаулауға, мысалы оны орамалмен жабуға қатаң тыйым салынады.
4. Қысым астындағы құралдың Қақпағын ашуға қатаң тыйым салынады. Қақпақты ашардан бұрын, құралдың ішіндегі қысымның мәні, қауіпсіз мәнге жеткенге дейін, күту қажет.
5. Құралдың қақпағын ашардан бұрын, құралды үнемі электр желісінен ажыратыңыз.

БҮЛ НҰСҚАУЛЫҚТЫҢ ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУДЫҢ БҮКІЛ МЕРЗІМІНІҢ ІШІНДЕ САҚТАҢЫЗ!

ҚҰРАЛДЫҢ НЕГІЗГІ СИПАТТАМАЛАРЫ

Электрлі жылдам пісіргіш – бұл заманауи және көп функционалды құрал, Сіз онда

Өзіңіздің сүйікті тағамдарыңызды оңай және жылдам дайындау аласыз. Жылдам пісіргіште азықтар буға немесе өз нәріне пісіріледі, бұл оларды дайындау үшін майды пайдаланбауға мүмкіндік береді, бұл кезде қарапайым қайнату немесе қуыру кезінде жоғалатын дәрумендер мен минералдар сақталады.

Электрлі жылдам пісіргіш – бұл тек өз денсаулықтарын ғана ойлап қоймай, уақыттарын бағалайтын заманауи үй шаруасындағы әйелдер үшін таптырмас құрал. Сізге пештің маңайында тұрып, тамақтың пісуін бақылаудың қажеті жоқ. Сіз бар болғаны жылдам пісіргішке барлық қажетті ингредиенттерді салып, тағамды дайындау параметрлерін қоясыз.

USP-1090D үлгісі бейімделген мәзірмен жабдықталған, соның арқасында Сіз дайындағыңыз келген тағамға арналған жұмыс тәртібін таңдай аласыз. Енді жаңа тағамдар пісірген кезде, Сізге температура мәндерін еске сақтаудың қажеті жоқ. USP-1090D жылдам пісіргішінің артықшылықтары:

Функционалды және басқарудың қарапайымдылығы

Электрлі жылдам пісіргіш үш құралдың – күріш пісіргіштің, буға пісіргіштің және жылдам пісіргіш – ыдыстың функцияларын біріктіреді. Сіз жылдам пісіргіште кез – келген тағамды, оған қоса күріш, ботқа, көже, қуырдақ, балық және т.б. пісіре аласыз. Сонымен қатар, бұл құралды азықтарды бұқтыру және буға пісіру мақсатында пайдалануыңызға болады. Тағамды әзірлеу үшін, сізге қысым және температура мәндерін қоюдың қажеті жоқ – құралды басқару панеліндегі батырмаларды басумен шектеледі. Сізге азықтарды жылдам пісіргішке салып, және қажеттілік болғанда бағдарламаланған пісіру уақытын өзгерту қажет, ал жылдам пісіргіш оның ішіндегі тағамның пісірілуіне қажетті оңтайлы температура мен қысымды автоматты түрде ұстап тұрады. Тағамды пісіру үдерісі аяқталғаннан кейін, Сіз дыбыстық дабыл естисіз және жылдам пісіргіш жылууды ұстап тұру функциясын қосады.

Кейінге қалтырылған қосылу функциясы (24 сағатқа дейін) – көрсетілген мерзім өткеннен соң, Сіз жылдам пісіргіштің қосылуын қалаған уақытты орнатыңыз және қойылған уақыт өткеннен соң, ол автоматты түрде қосылады.

Жады функциясы – тағамды дайындау барысында электр энергиясы кенеттен сөніп қалған жағдайда, құрал автоматты түрде барлық пісіру орнатылымдарын еске сақтайды және құралды қосқан кезде, дайындау үдерісі, ол үзілген сәттен бастап ары жалғастырады.

Тағамның жылдам пісірілуі, уақыт пен электр энергиясын үнемдеу

- Жылдам пісіргіште азықтар дайындалып жатқан азықтар типімен анықталатын қысым астында пісіріледі, яғни азықтардың әрбір жеке типтері үшін дайындаудың оңтайлы тәсілі таңдалады – азықтар жылдамырақ пісіріледі – уақыт және электр энергиясы үнемделеді.
- Сіз тағамды жылдам пісіргіште дайындаған кезде, қарапайым бу пісіргіште дайындағаннан қарағанда, 15% - дейін уақытты, 20% - ға дейін электр энергиясын үнемдейсіз.
- Жылдам пісіргіште күріш ботқасын, көжені дайындау кезінде, сонымен қатар әдетте ұзақ бұқтырылатын азықтарды бұқтыру кезінде, Сіз 40% уақыт пен 45% электр энергиясын үнемдейсіз.

Дәмді және пайдалы тағамдар

- Жылдам пісіргіште тағамдар ауа кіргізілмей, 110-115°C температурада пісіріледі, соның арқасында оларда көп дәрумендер мен минералдар, тағамдардың бастапқы дәмі сақталады.
- Дәстүрлі тәсілдермен әртүрлі тағамдар дайындаған кезде (плитада), көп мөлшерде жағымсыз иіс пен бу шығады. Жылдам пісіргіш дайындалып жатқан азықтардың иісі мен буын шығармай пісіру мүмкіншілігін береді.

Стильді дизайн, сапа және сенімділіктің үйлесімі

Берілген үлгі стильді дизайнға ие, заманауи ыңғайлы сенсорлы панельмен және құралдың жұмысын ыңғайлы және қауіпсіз ететін, қорғаныстың сегіз дәрежесімен жабдықталған.

- **Қауіпсіздік жүйесі**

Қақпақ құрал ішіндегі қысым өте жоғары болған кезде де максималды қорғанысты қамтамасыз ететіндей құрастырылған. Сонымен қатар, егер іштегі қысым тым жоғары болса, Сіз Қақпақты аша алмайсыз, бұл Сіздің қауіпсіздігіңіз үшін өте маңызды. Себебі, егер Сіз қысым астындағы құралдың Қақпағын ашсаңыз, бұл көп мөлшердегі будың шығарылуы мен күйікке алып келуі мүмкін.

• **Ішкі қысымның қауіпсіз мәнін ұстап тұру құралы**

Егер ішкі қысымның мәні тағамды пісіруге қажетті қысымнан асып кетсе, қысымды төмендетудің Сақтандырғыш клапаны іске қосылады, бұл кезде құралдан ауа шығарылып, қысым төмендейді.

• **Ішкі қысымды азайту құралы**

Ішкі қысымның қауіпсіз мәнін ұстап тұру құралы қосылмай қалса, ішкі қысымды азайту құралы қосылады да, артық қысым Қақпақтың құралға жанасу орнында орналасқан қосымша қорғау құрылғысы арқылы шығарылады.

• **Құралдың автоматты түрде сөндірілу құрылғысы**

Егер Ішкі тостағанда азықтар болмаса, жылдам пісіргіш автоматты түрде сөндіріледі.

• **Қызып кетуден қорғаныс**

Егер Ішкі тостағандағы температура қойылған температурадан асып кетсе, жылдам пісіргіш автоматты түрде сөндіріледі.

• **Қорғаудың магнитті құрылғысы** — қақпақсыз құралдың қосылуының алдын алады («Қақпақсыз пісіру» функциясы ғана ерекшеленеді).

• **Құралға бекітілетін қақпақ** — құралдың құрылымы оны ашқан кезде, құралда бекітулі күйде қалтыруға мүмкіндік береді.

Азықтарды жылдам пісіргіште пісірген кезде келесі екі параметр негізгі болып табылады:

• **Азықтарды қысым астында дайындау уақыты** – бұл қысым астында дайындау циклі жүретін уақыт. Азықтарды қысым астында пісіру уақытының мәнін сіз қажеттілік болса Басқару панелінен өзгерте аласыз.

• **Жылыту уақыты (жылуды ұстап тұру функциясы)** – дайындау циклі аяқталған кезде, жылуды ұстап тұру автоматты түрде қосылып, жылыту циклі басталады. Берілген жұмыс циклі кезінде құралдың ішінде 60 - тан 80°C – қа дейінгі температура ұсталып тұрады. Жылуды ұстап тұру функциясын пайдаланудың максималды уақыты 24 сағатты құрайды, ол уақыт өткеннен кейін, Сіз құралды электр желісінен ажыратып, сөндіруіңіз қажет.

ҚҰРАЛДЫҢ СИПАТТАМАСЫ

1. Қысымды төмендетуді реттегіш
2. Қақпақтың пластик бөлігі
3. Қақпақтың болат бөлігі
4. Күюге қарсы жабыны бар алынбалы ішкі тостаған
5. Бу шығару клапаны
6. Пластик жиектеме
7. Басқару панелі
8. Алынбалы желілік бау
9. Болат корпус
10. Қасықты бекіткіш
11. Пластик негіз
12. Қыздыру элементі
13. Сенсор
14. Ішкі болат шығыршық
15. Бу шығару клапанына арналған сақтандырғыш
16. Иілгіш тығыздаушы шығыршық
17. Қосалқы иілгіш тығыздаушы шығыршық
18. Қасық
19. Өлшеуіш стакан

20. Буда пісіруге арналған топ

Басқару панелінің батырмалары

Батырма-ның атауы	Мақсаты	Функцияның бұл түрі үшін бағдарла-маланған уақыт, мин	Уақыттың қолмен баптау диапазоны, мин (тәртіптемені таңдағаннан кейін, 3 секунд ішінде «уақытты орнату» батырмасын басыңыз)	Ескерту
Болдырмау/ Жылуды ұстап тұру	Орнатылымдарды болдырмау/ Жылуды ұстап тұру функциясын қосу	-	-	«Болдырмау/ Жылуды ұстап тұру» батырмасын дайындау тәртіпмесін таңдамай тұрып басқан кезде, жылуды ұстап тұру функциясы автоматты түрде қосылады.
Уақытты орнату	Пісіру уақытын орнату/ Кейінге қалтырылған қосылу таймері	Пісіру уақытын орнату — 1 минут қадаммен/Кейінге қалтырылған қосылу таймерін орнату— 30 минут қадаммен	«+» / «Уақытты орнату» «-»/ «Болдырмау/ Жылуды ұстап тұру»	Дайындау бағдарлама-сын таңдағанға дейін, бұл батырма кейінге қалтырылған қосылу таймерін орнатады; дайындау бағдарла-масын таңдағаннан кейін, бұл батырма тағамның пісірілу уақытын ауыстырады.
Күріш	Күрішті пісіру	12	5-16	

Ботқа	Сұлы жармасын пісіру	5	3-15	Бұл бағдарлама сұлы жармасын пісіруге арналған, қарақұмық ботқасын пісіру үшін, уақытты 10 минутқа дейін арттыру керек.
Ет	Етті пісіру	20	10-30	Құс етін пісіру үшін, уақытты 15 минутқа азайту керек. Бұл тәртіптемеде палау пісіру 50 минут уақыт алады.
Балық	Балықты пісіру	10	5-15	
Пісіру/ қуыру	Пісіру және қуыруды дайындау	-	-	-
Іркілдек	Іркілдек пісіру	40	20-120	
Жылыту	Жылдам жылыту	10	3-15	
Бұршақ тұқымдастар	Бұршақ тұқымдас, қосалқы азықтарды пісіру	40	20-60	
Мульти-Тәртіптеме	Әртүрлі тағамдарды пісіру үшін	18	5-45	Уақытты өз еркіңізбен орнатып, бұл тәртіптемеде кез - келген тағамды пісіруге болады.
Бу пісіргіші	Буға пісіру	15	1-45	Тостағанға су құйып, буға пісіруге арналған керек - жарақ - торды орнату керек.

Ескерту: кестеде келтірілген уақыт, орташа есеппен алынған болып табылады, және әртүрлі жағдайларда, оны азықтардың сипатына, негізгі рецептіге, пайдаланушылардың талғамдарына, азықтың көлеміне байланысты өзгерту қажет болуы мүмкін, сондықтан да, тәжірибелік тәсілмен, пісіруге көбірек келетін уақытты анықтауға кеңес береміз.

Маңызды! Пісіру уақыты жылдам пісіргіш ішіндегі қажетті қысымды басқаннан кейін басталады (қысымды төмендету Реттегіші «бітеу» күйінде болған тәртіптемеде). Бұл Тостағанның салынуына байланысты қосымша 5 - 25 минут уақыт алады.

ПАЙДАЛАНУҒА ДАЙЫНДЫҚ

- Құралды және барлық керек - жарақтарды қаптама материалынан босатыңыз.
- Құралды тегіс және құрғақ бетке орнатыңыз.
- Азықтармен жанасатын барлық бөлшектерді, Ішкі тостағанды, Өлшеуіш стаканды, Қасықты және бұға пісіруге арналған торды қоса отырып, жылы сабынды суда жақсылап жуып, мұқият шайып, кептіріп сүртіңіз.
- Корпусты, Құралдың ішкі жабынын, сонымен қатар Қақпақты дымқыл шүберекпен сүртіп, одан соң таза, құрғақ шүберекпен жете кептіріңіз.
- Құралды электр желісіне қосардан бұрын, құралда көрсетілген кернеудің Сіздің үйіңіздегі кернеуге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз (220-240 В, 50 Гц).
- Құралды суға немесе қандай да болмасын сұйықтыққа салмаңыз!

ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

- Қақпақтың тұтқасын сағат тілі бойынша бұрап, Қақпақты ашыңыз.
- Ішкі тостағанды құралдан алыңыз, ол үшін Тостағанды екі қолмен алып, жоғары көтеру керек.

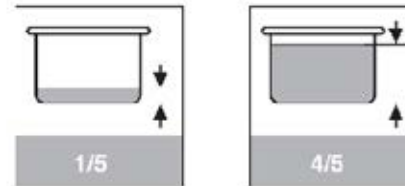
Ішкі тостағанның қабырғаларында өлшеудің қос шкаласы бар:

- үлесте - 1/5, 2/5, 3/5, 4/5;

- және тостағанда (CUP) - 2, 4, 6, 8;

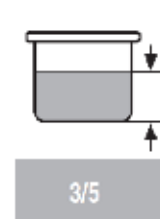
- сонымен қатар FULL (толы тостаған).

Пісіргіңіз келген азықтарды Тостағанға салып, құрамының деңгейі 1/5 және 4/5 (минималды деңгейдің белгіленуі - 1/5, максималды деңгейдің белгіленуі - 4/5) белгілерінің аралықтарында болатындай етіп сумен толтырыңыз.



4 сурет. Тостағанның толтырылғандығының минималды және максималды деңгейі

Пісірілу барысында көлемі өсетін азықтар үшін, максималды деңгейдің белгісі 3/5 белгісінен аспауы тиіс!



5 сурет: Көлемі өсетін азықтарды пісіру кезіндегі тостағанның толтырылуының максималды деңгейі

Ескерту: тағам біртекті пісірілуі үшін, ол толығымен суға батырылуы тиіс, әйтпесе, судың деңгейінен жоғары тұрған азық пісірілмей қалуы мүмкін.

3. Тостағанды құралға орнатардан бұрын, Ішкі жабын мен Қыздыру элементтерінің беттерінде ешқандай ластанулардың жоқ екеніне көз жеткізіңіз. Ластанулар болған жағдайда, Құралдың ішкі жабыны мен Қыздыру элементін таза, сәл дымқыл шүберекпен сүртіп тазалап, жете кептіріңіз.

4. Азықтар салынған Тостағанды шетінен екі қолмен абайлап алып, ұқыптап басып, оны орнатыңыз. Тостағанды орнатқаннан кейін, ол құралда тұзу орналасатындай етіп, суретте көрсетілгендей ақырын бұраңыз.



6 сурет: Құралдағы тостағанды орнату

5. Ары қарай Қақпақты саңылау қалтырмай жабу керек, ол үшін келесі әрекеттерді орындаңыз:
- Құралдың қақпағының ішкі бетінде иілгіш шығыршықты орнатыңыз.
 - Егер Тығыздауыш шығыршық нашар бекітілсе немесе дұрыс орнатылмаса, оны Ішкі болат шығыршықта тиісінше бекітіңіз.
 - Ары қарай Қақпақты Тұтқасынан ұстап, онымен құралды жабыңыз, Қақпақты сағат тіліне қарсы, тірелгенге дейін бұрыңыз. Қақпақ қажетті күйде берік бекітілді.
6. Қосудан бұрын Қысымды төмендету реттегішін «саңылаусыз» күйіне орнатуды ұмытпаңыз, бұл күйде ауа құралдан шыға алмайды, нәтижесінде, құралдың ішінде пісірудің басталуына қажетті қысым орнатылады. Сонымен қатар, жабық клапан сұйықтықтың қайнап, азықтардың күйіне қарсы тұрады.

Ескерту: Қысымды төмендету реттегіші 2 күйден тұрады: “саңылаусыз” және «будың шығуы». «Пісіру» бағдарламасы кезінде, қысымды төмендету Реттегіші «будың шығуы» күйінде болуы тиіс.

7. Құралды электр желісіне жалғай отырып, қосыңыз, бұл кезде дисплейде «00:00» пайда болады.Тенді пісіру параметрлерін қою керек.

Қосылу таймері

Пісірудің басталу уақытын кейінге қалтыру қажеттілігі болмаса, бұл қадамды өткізіп, келесіге ауысыңыз.

Дайындау үдерісі бірден емес, біраз уақыттан соң басталуын қалаған жағдайда, Сіз қосылу таймерін пайдалана аласыз. Бұл кезде жұмысқа дайындалған жылдам пісіргіш қойылған уақыт өткеннен кейін тағамды дайындай бастайды; ол үшін жылдам пісіргішті қоса салысымен, (дайындау бағдарламасын таңдағанға ДЕЙІН) «Уақытты орнату» батырмасын басу керек. Бұл батырманың көмегімен қажетті уақытты орнатыңыз. Мысалы, егер көрсетілген мін - «4:00» болса, тағамның пісірілуі 4 сағаттан кейін басталады. Тағамның пісірілуін кейінге қалтырудың максималды уақыты 24 сағатты құрайды.

8. Пісіру параметрлерін орнату. Басқару панелінде оның көмегімен Сіз азықтың түріне байланысты, дайындалу бағдарламасын қоя алатын мәзір бар. Дайындауды бастау үшін, қажетті азыққа сәйкес келетін батырманы басыңыз. Мысалы, күрішті пісіру үшін, «Күріш» батырмасын басу керек.

Ескерту: бағдарламалардың азықтардың сипаттамаларының орта мәнінің негізіне есептелгенін есте сақтау керек, олар: қаттылық деңгейі, пісу деңгейі, тағамның пісуінің қалаулы дәрежесі, кесектер мөлшері және т.б., сондықтан да, берілген бағдарламаларға негізделе отырып, дайындалу уақытын өз талғамыңыз бойынша өзгертуді ұсынамыз.

9. Жоғары қысым астында пісіру уақытының мәнін өзгерту үшін, (+/-) «Уақытты орнату»/ «Болдырмау» батырмалары көмектеседі, мысалы: егер Сіз бадана пісірсеңіз, құрал желіге қосылғаннан кейін, «Бұршақ тәрізділер» батырмасын басу керек, бұл кезде «P0:40» пайда болады, бұл мән құралдың ішіндегі жоғары жұмыс қысымына қол жеткізілгеннен оның пісуінің аяқталуына дейін 40 минут өтетінін білдіреді.

Егер бұл уақытты қысқарту керек болған жағдайда, «Болдырмау/Жылуды ұстап тұру» (-) батырмасын, уақыттың қажетті мәнін көргенге дейін басу керек.

Егер тағамның пісірілу уақытын арттыру қажет болса, «Уақытты орнату» (+) батырмасын қойылған тәртіптеме диапазонының шегінде, сізге қажетті мәнге дейін басыңыз. Мысалы, «Бұршақ тәрізділер» тәртіптемесі үшін - бұл 20 - 60 минут.

Маңызды! Уақытты өзгерту мен нақты азықтың батырмаларын басу арасындағы уақыт 3 секундтан аспауы тиіс, олай болмағанда, дайындау үдерісі, Сіздің уақытты түзетуіңізді «күтпестен» басталып кетеді.

Ескерту: қажетті азықтың батырмасын басу уақытынан кейін көрсетілетін уақыт - Pх:хх - дайындаудың бүкіл үдерісінің ұзақтығына тең емес, себебі пісіру басынан бастап тағамды дайындауға қажетті, құралдың ішіндегі жоғары қысымға жетуге дейінгі кезеңді қоспайды. қысымды төмендетудің жабық Реттегішінде қысымды жинау үдерісі тостағанның толтырылуына байланысты, 5 - 25 минут уақыт алуы мүмкін.

Егер Сіз дайындағыңыз келген тағам басқару панеліндегі тағамдарды таңдау Батырмаларының мәзіріндегі тағамдардың ешбір тобына жатпайтын болса, сипаттамалары бойынша жақын топты таңдау қажет және қажеттілік болса, жоғары қысымда пісіру уақытын өзгерту керек (PХ:ХХ).

10. Іштегі қысым қажетті деңгейге жеткеннен кейін, пісірудің кері есебі басталады.
11. Дайындау үдерісі аяқталғаннан кейін (дисплейде көрсетілген уақыт біткеннен соң), дыбыстық дабыл естіледі (3 рет), Дисплейде «00:00» шығыа, автоматты түрде жылуды ұстап тұру функциясы қосылады.

Ескерту: Қойылған уақытты дайындау барысында өзгертуге болмайды.

- Пісіру параметрлерін алып тастау үшін немесе құралдың ағымдағы жұмыс тәртібін тоқтату үшін (дайындау үдерісі, жылуды ұстап тұру функциясы және т.с.с.) «Болдырмау/Жылуды ұстап тұру» Батырмасын басыңыз.
- Егер Сіз дайындау параметрлерін қоймасаңыз, «Болдырмау/Жылуды ұстап тұру» Батырмасын басып, Сіз жылуды ұстап тұру (жылыту) функциясын қосасыз.
- Ары қарай, құралдың ішіндегі қысымды төмендету керек, ол үшін қысымды төмендету Реттегішін қысымды түсіру күйі - «будың шығуы» күйіне бұраңыз және бір минут уақыттай күтіңіз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Сіз қысымды төмендету Реттегішін «будың шығуы» күйіне ауыстырған кезде, бу шығуы мүмкін! Күйіп қалмау үшін, құралдың үстінен қарамаңыз және саусақтарыңыздың қысымды төмендету Реттегішінің саңылауларына тимеуін қадағалаңыз.

Назар аударыңыз! Жылуды ұстап тұру функциясын пайдаланудың максималды уақыты 24 сағатты құрайды, бұл уақыт өткеннен кейін, құралды электр желісінен ажыратып, сөндіріңіз.

Ескерту:

1. Сұйық немесе жабысқақ тағамдарды (мысалы, ботқалар) пісірген кезде, пісіру аяқталғаннан кейін, қысымды бірден төмендетуге болмайды. Құрал суысын.

Не болмаса, суыту жүйесін пайдаланыңыз. Бұл ережені сақтамау будың шығарылуы мен күйіктер алуға алып келуі мүмкін.

- Құралды электр желісінен ажыратыңыз, Алынбалы бауды құралдан ажыратыңыз.
- Қақпақты Тұтқасынан ұстап, Қақпақты сағат тіліне қарсы, құрал корпусы мен Қақпақ арасындағы бекітілім босағанын сезгенше бұраңыз, Қақпақты ашыңыз. Тостағаннан азықтарды немесе дайын тағамды алыңыз.

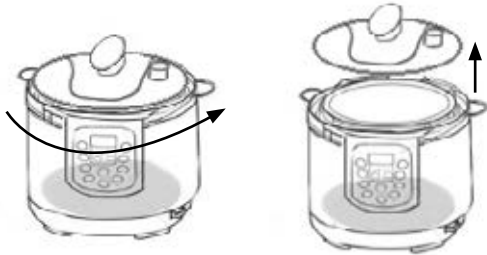
Ескертулер:

1. Алынбалы тостағанның ішкі бетінде өте ұқыпты және күтіммен қарауды талап ететін, күйге қарсы жабын бар. Күйге қарсы жабынды зақымдап алмау үшін, құралмен бірге жиынтықта берілетін, Пластик немесе ағаш қасықты пайдалану керек.
2. Тостағаннан азықтарды немесе дайын тағамды алған кезде абай болыңыз, себебі Тостағанның қабырғалары, сонымен қатар азықтардың өзі де өте ыстық болулары мүмкін!

ҚАҚПАҚТЫ ЖАЛҒАУ ЖӘНЕ АЖЫРАТУ

Қақпақты ажырату үшін:

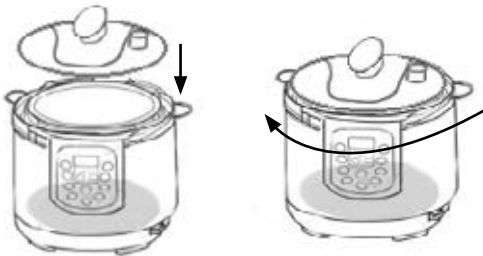
- Құралды қатты тегіс бетке орналастырыңыз.
- Тұтқаны суретте көрсетілгендей сағат тілі бойынша бұрап, жоғары көтеріңіз.



Назар аударыңыз! Құралды пайдалану кезінде кейбір беттер қатты қызуы мүмкін. Қақпақты шешерден бұрын құралдың суын күтіңіз.

Жалғау үшін:

- Қақпақты босатып, тірелгенге дейін сағат тіліне қарсы бұраңыз. Бұл күйде қақпақ бекітіледі.
- Тағамды әзірлеу кезінде, қақпақтың соңына дейін бұралуы маңызды, себебі қақпақтың ішкі жағында, кері жағдайда әзірлеу үдерісін бастауға мүмкіндік бермейтін, блоктаушы клапан орналасқан



БУДА ПІСІРУГЕ АРНАЛҒАН ТОРҒА ПАЙДАЛАНУ

- Құралдың Қақпағын ашып, Ішкі тостағанға 1/5 белгіге дейін су құйыңыз («Құралды пайдалану» бөлімін қараңыз).
- «Құралды пайдалану» бөлімінде көрсетілгендей, су құйылған Ішкі тостағанды орнатыңыз.

- Пісіруге арналған азықтарды торға орналастырыңыз, Торты Тостағанға орнатып, құралды Қақпақпен жабыңыз, «Құралды пайдалану» бөлімін қараңыз.
- Қысымды төмендету Реттегішін «саңылаусыз» күйіне орнатыңыз (бітеу күйі), «Құралды пайдалану» бөлімін қараңыз.
- Желілік бауды құралға жалғап, содан соң Желілік бауды электр желісіне қосыңыз.
- «Бу пісіргіш» Батырмасын басыңыз және қажеттілік болса, «Құралды пайдалану» бөлімінде көрсетілгендей, дайындау уақытын орнатыңыз. Тағамды әзірлеуге қажетті уақыт өткеннен кейін, құрал жылууды ұстап тұру күйіне өтеді. Дайындау үдерісін тоқтату үшін, «Болдырмау/Жылуды ұстап тұру» батырмасын басып, құралды электр желісінен ажыратып, «Құралды пайдалану» бөлімінде сипатталғандай, азықтарды Ішкі тостағаннан шығарыңыз.

СУЫТУ ЖҮЙЕСІ

Әзірленіп бола салысымен, жылуды ұстап тұру функциясы қосылады. Іштегі қысым және температура тым жоғары, сондықтан құралдың қорғаныс құрылғылары қақпақты блоктайды, оны күйіп қалмау үшін, ашу мүмкін емес. Қақпақты ашу үшін, іштегі қысымның қалыпқа келуін күту керек. Бұл сәтті жылдамдату үшін, құралды суыту жүйесі ойластырылған:

- Құралды желіден ажыратыңыз;
- Қысымды төмендету реттегішін «будың шығуы» күйіне бұраңыз.
- Іштегі температура мен қысым жеткілікті түрде төмендеген кезде — қақпақ ашылады.

ТАЗАЛАУ

- Тазалардан бұрын, құралды электр желісінен ажыратып, Желілік бауды құралдан ажыратыңыз және құралдың толығымен суын күтіңіз.
- Корпустың Үстіңгі пластик бөлігін дымқыл орамалмен сүртіңіз.
- Құралдан Ішкі тостағанды алып шығыңыз, оны жылы сабынды сумен жуып, шайып, жете кептіріңіз.
- Құралдың корпусын тазарту үшін, оны дымқыл таза шүберекпен сүртіңіз, одан кейін таза құрғақ шүберекпен кептіріңіз.
- Иілгіш тығыздауыш шығыршықты жылы сабынды сумен жуыңыз, жете шайып, кептіріңіз.

Ескерту: Сақтандыру клапанын өте мұқият тазалау керек, себебі ондағы ластанулар оның блокталуына алып келуі мүмкін, бұл өз кезегінде Сақтандырғыш клапанға пісіру барысында құралдың ішіндегі қысымды тұрақтандыруға кедергі жасайды!!!

• Сақтандыру клапанының негізін тазалау үшін, қылшақты пайдалану керек.

Маңызды! Сіз бен жаныңыздағылардың қауіпсіздігі үшін, электр құралдарының сумен кез - келген жанасуының қауіпті екенін есте ұстаңыз! Өрттің, электр тогының соғуының немесе жарақат алуды болдырмау үшін, Алынбалы желілік бау, аша және жылдам пісіргіштің негізі сумен немесе басқа сұйықтықпен жанаспауын қадағалаңыз!!! Құралдың корпусын суға салуға немесе жууға не болмаса ыдыс жуатын машинада жууға қатаң тыйым салынады!!!

ПАЙДАЛАНУ БАРЫСЫНДА ТУЫНДАЙТЫН МӘСЕЛЕЛЕР ЖӘНЕ ОЛАРДЫҢ ТУЫНДАУЫНЫҢ ҰҚТИМАЛ СЕБЕПТЕРІ

NO.	Мәселе	Ықтимал себеп	Мәселені жою тәсілі
1	Қақпақ нашар жабылады	Тығыздауыш шығыршық қақпақта нашар бекітілген	Тығыздауыш шығыршықты бекітіңіз
2	Қақпақ нашар ашылады	Іштегі қысым тым жоғары	Қысымды төмендету Реттегішін оңға немесе солға бұру арқылы, қысымды түсіріңіз
3	Тамақ әзірлеу барысында көп бу шығарылады	Қақпақта тығыздауыш сақина жоқ	Тығыздауыш шығыршықты салыңыз
		Тығыздауыш шығыршықта ластанулар бар	Тығыздауыш шығыршықты тазалаңыз
		Тығыздауыш шығыршық зақымдалған	Тығыздауыш шығыршықты UNIT сервистік орталығында ауыстырыңыз (кепілдемелік жағдай болып есептелмейді)
		Қақпақ нашар бекітілген	Қақпақты тиісінше жолмен бекітіңіз («Құралды пайдалану» бөлімін қараңыз)
4	Басқару панелі жанбайды	Құрал желіге қосылмаған	Розетканың, баудың, ашаның бүлінбегенін тексеріңіз
		Басқа ақаулар	UNIT сервистік орталығына жүгініңіз
5	Дисплейде E1 қате кодының белгісі	Сенсорлы датчиктің электр жүйесі сөндірілген	UNIT сервистік орталығына жүгініңіз
	Дисплейде E2 қате кодының белгісі	Сенсорлы датчиктің қысқаша тұйықталуы	
	Дисплейде E3 қате кодының белгісі	Құрал қызып кетті	
	Дисплейде E4 қате кодының белгісі	Сөндіргіш блоктауының дабылы	

НЕГІЗГІ ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Үлгі	Қуаттың кернеуі	Нақты қуаты	Көлем	Диаметр	Жұмыс қысымы
USP-1090	220-240В, 50 Гц	1000 Вт	5 л	22 см	0-70 кПа
Максималды қысым	Жылыту температурасы	Кейінге қалтырылған қосылудың ықтимал уақыты	Қысым астында пісірудің ықтимал уақыты	Жылууды сақтау функциясының ықтимал ұзақтығы	Құралдың қызмет мерзімі
90 кПа	70-80°C	0-24 сағ	120 мин.	0-24 сағ	20000 цикл, бірақ құралды сатып алған күннен бастап, 5 жылдан артық емес

Дайындаушы: "ЮНИТ Хандельс ГмБХ"
Австрия, Вена, А-1180, Герстхофер штрассе, 131

Экспорттаушы: «ЮНИТ Электроникс (ГК) Лимитед»
3905 Площадь Ту Эксчейндж, Коннут Плейс 8, Орталық, Гонконг

ҚХР өндірілген

Құралды сақтауды және пайдалануды ауада агрессивті қоспалар болмаған кезде, 80% аспайтын салыстырмалы ылғалдылықта, +5°C төмен емес температурада, құрғақ от жағылатын тұрғынжайларда жүргізу. Тасымалдаған және сақтаған кезде, механикалық және өзге зиянды әсерлерден қорғау.

Құралды жөндеуді және қалыпқа келтіруді кепілдік түбіртегіне сәйкес, арнайы мамандандырылған шеберханаларда жүргізген жөн.

Өндіруші өз өнімін жетілдіру үшін, үнемі жұмыс жасайтындықтан, дизайн және техникалық сипаттамалары алдын ала ескертусіз өзгертілуі мүмкін.

Тауар сертификатталған.

Рецепты для скороварки Unit USP-1090D**Рыбный пирог****Ингредиенты:**

Сметана - 1/2 стакана
 Молок - 1/2 стакана
 Яйца — 3 шт.
 Сода - 1/3 ч.л.
 Соль - 1/2 ч.л.
 Рыба (например, семга) — 50 г.
 Мука
 Лук репчатый
 Зелень

**Способ приготовления:**

1. Смешать все ингредиенты, кроме рыбы, лука и зелени.
2. Чашу смазать маслом. Налить 1/2 часть теста, сверху выложить, нарезанную тонкими ломтиками, семгу, лук и зелень.
3. Затем добавить оставшуюся часть теста. Поставить пирог на режим «Выпечка».

Ванильный бисквит:**Ингредиенты:**

Яйца — 4 шт.
 Сахар - 1 стакан
 Мука — 1 стакан
 Разрыхлитель - ч.л.
 Растительное масло — 3 ст.л.
 Кипяток — 3 ст.л.
 Ванилин

**Способ приготовления:**

1. Взбить яйца с сахаром.
2. В отдельной миске смешать муку с разрыхлителем и перемешать с яичной смесью миксером.
3. Добавить воду, растительное масло и ванилин, перемешать. Установить режим «Выпечка».
4. Украшение по желанию. Крем можно сделать из взбитых сливок и йогурта.

Творожный бисквит**Ингредиенты:**

Мука — 200 г
 Творог — 200 г
 Яйца — 2 шт
 Сахар — 200 г
 Сливочное масло — 100 г
 Сливочное масло — 1/3 ч. л.
 Разрыхлитель — 1 ч. л.
 Ванильный сахар — 1 пакетик
 Соль

**Способ приготовления:**

1. Масло и сахар взбивать миксером на средней скорости до получения пышной массы

2. Добавить творог, взбить до однородной массы.

3. Добавить яйца, соду, разрыхлитель, ванильный сахар, соль и перемешать.

4. Замесить тесто. Установить режим «Выпечка»

5. Готовый бисквит можно разделить на несколько частей и помазать, например, вареньем.

Шоколадный чизкейк**Ингредиенты:**

Сливочное масло - 100г
 Печенье “Топленое молоко” - 200г
 Сахар- 1/4 стакана
 Сливочный сыр - 750г
 Сгущенное молоко - 400г
 Горький шоколад - 300г
 Яйцо- 4 шт.
 Экстракт ванили - 2 ч. ложки

**Способ приготовления:**

1. Смешать растопленное масло, измельченное в крошку печенье и сахар. Распределить тонким слоем по смазанной маслом скороварке, сформировать бортики, около 5 см в высоту.
2. Взбить сливочный сыр в пышную массу. Постепенно наливать сгущенное молоко, довести до однородного состояния. Затем вмешать яйца, натертый на терке шоколад, ваниль.
3. Полить сырной массой корж. Установить режим “Выпечка”.
4. После окончания процесса приготовления, не открывать 30 мин. Затем остудить до комнатной температуры. Аккуратно извлечь из скороварки. Поставить охлаждаться.

Яблочный десерт с орехово-овсяной крошкой**Ингредиенты:**

Яблоки - 4 шт.
 Лимон - половина
 Жидкий мед - 2 ст.л.
 Овсяных хлопья - 1 стакан
 Сахар - 1/2 стакана
 Мука - 1/2 стакана
 Корицы - 1/2 ч.л.
 Молотый мускатный орех - 1/4 ч.л.
 Сливочное масло- 100 г
 Жареные грецкие орехи

**Способ приготовления:**

1. Яблоки почистить от кожуры, порезать дольками. Лимон перемолоть в блендере, смешать с яблоками. Добавить в полученную смесь две столовые ложки меда.
2. Орехи обжаривать в течение 3 минут, все время размешивая.
3. В большую посуду высыпать муку, сахар, овсяные хлопья. Туда же выложить кусочки масла. Покрошить овсяные хлопья и грецкий орех. Перемешать крошку с маслом..
4. Перемешать овсяные хлопья, орехи, корицу и мускатный орех.
5. Помазать дно и стенки чаши скороварки сливочным маслом. Засыпать на дно примерно 3/4 всей крошки грецкого ореха. Выложить яблоки.
6. Посыпать верхний слой оставшейся крошкой. Поставить на режим «Выпечка». Не вынимать до полного остывания. Готовый пирог можно помазать медом.

Творожная запеканка**Ингредиенты:**

Творог протертый - 900 г
 Сливочное масло - 180 г
 Сахар - 150 г
 Сметана - 200 г
 Яйца - 8 шт.
 Мука - 100 г
 Ванильный сахар - 4 ч. л.
 Изюм - 80 г
 Апельсиновая цедра - 1 ст. л.
 Разрыхлитель - 1 ч. л.
 Сливочное масло
 Панировочные сухари
 Сахарная пудра

Способ приготовления:

1. Яйца разделить на желтки и белки. Смешать миксером размягченное сливочное масло с сахаром, яичными желтками, ванильным сахаром, добавить сметану, муку с разрыхлителем. Хорошо перемешать.
2. Добавить протертый творог, изюм и цедру. Перемешать. Белки взбить и осторожно вмешать в массу.
3. Чашу смазать растопленным сливочным маслом. Посыпать панировочными сухарями. Выложить творожное тесто.
4. Установить программу «Выпечка».
5. Готовую запеканку посыпать сахарной пудрой.

**Китайский бисквит****Ингредиенты:**

Яйца — 3-5 шт.
 Мука - 80-150 г
 Молоко — 50-60 мл
 Разрыхлитель — 1/2 ч. ложки
 Растительное масло — 1 ч. ложка
 Сахар — 70-80 г

Способ приготовления:

1. Взбейте белок и сахар, добавьте немного соли, добавьте молоко и взбейте до появления пены.
2. В отдельной чаше смешайте желтки и муку, добавьте немного растительного масла и разрыхлитель.
3. Соедините все вместе и аккуратно перемешайте. Следите, чтобы не было комочков.
4. Влейте тесто в Чашу и оставьте на некоторое время, чтобы «поднялось».
5. Поместить Чашу в скороварку и установить программу «Выпечка».

**Шоколадно — вишневый пирог****Ингредиенты:**

Мargarин — 200 г
 Яйца — 3 шт.
 Сахар — 1 ст.
 Какао — 3 ст. л.
 Мак — 3 ст. л.
 Мука — 6 ст. л.
 Ванильный сахар — 0,5 ч. л.
 Разрыхлитель — 1 ч. л.
 Вишня — 30-50 шт.

Способ приготовления:

1. Смешать сахар и какао с растопленным маргарином, добавить мак и ванильный сахар.
2. Просеять муку с разрыхлителем и добавить взбитые яйца. Тесто должно получиться жидким.
3. Положить на дно чаши квадратик бумаги для выпечки, смазать его маслом или маргарином.
4. Вылить тесто, сверху положить вишню. Нажать кнопку приготовления выпечки: «Выпечка»
5. Готовый пирог можно помазать заварным кремом.

**Пражский торт****Ингредиенты:**

Яйца — 2 шт.
 Сахар — 1 стакан
 Какао — 3-4 ст. л.
 Сметана — 1 стакан
 Сгущенное молоко — 0,5 банки
 Разрыхлитель — 1 ч. л.
 Мука — 1,5 стакана
 Сыр Маскарпоне — 1 упаковка

Способ приготовления:

1. Взбить яйца с сахаром. Добавить сметану и сгущенку, взбить.
2. Отдельно смешать муку, какао и разрыхлитель. Постепенно смешивать все вместе. Готовое тесто поставить в холодильник на 1 час.
3. Поставить выпекать, установив программу «Выпечка».
4. Разрезать пополам готовое изделие. Помазать коржи сыром Маскарпоне и сверху посыпать

**Шарлотка****Ингредиенты:**

Мука — 200 г
 Сахар — 200 г
 Яйца — 3 шт
 Яблоко — 300 г
 Разрыхлитель теста — 1 ч. л.
 Сливочное масло — 50 г

Способ приготовления:

1. Яблоки очистить от кожуры и семян, нарезать на небольшие кусочки.
2. Взбить яйца с сахаром до образования густой пены.
3. Осторожно насыпать муку и добавить разрыхлитель.
4. Положить нарезанные яблоки в тесто и аккуратно перемешать.



5. Смазать чашу скороварки сливочным маслом и вылить тесто.
6. Запустить программу «Выпечка» и установить время - 40 минут.

Кофейный бисквит

Ингредиенты:

Яйца — 5 шт.
Сахар — 200 г
Мука — 200 г
Масло сливочное — 100 г
Кофе растворимый — 5 г
Свежие ягоды (малина, черника)
Несколько листков свежей мяты
Сода, соль



Способ приготовления:

1. Масло растопить и охладить.
2. Яйца взбить вместе с сахаром до образования густой пены, растопленное масло, кофе и соду на кончике ножа.
3. Всыпать муку и замесить миксером жидкое тесто.
4. Смазать чашу скороварки сливочным маслом и вылить тесто.
5. Включить программу «Выпечка» и установить время - 40 минут.
6. Готовый бисквит украсить свежими ягодами.

Лимонный бисквит

Ингредиенты:

Яйца — 4 шт.
Мука — 200 г
Сахар — 200 г
Сахарная пудра — 50 г
Лимонный сок - 20 мл
Лимонная цедра — 10 г



Способ приготовления:

1. С помощью мелкой терки снимите цедру с лимона, затем выжмите из него лимонный сок.
2. Яйца взбейте с сахаром до образования густой пены.
3. Добавьте в муку, добавьте сок и измельченную цедру. Перемешайте.
4. Смажьте чашу скороварки маслом и вылейте тесто.
5. Включите программу «Выпечка» и установите время 40 минут.
6. Готовый бисквит посыпать сахарной пудрой.

Цыпленок «Карри»

Ингредиенты:

Разделанная и выпотрошенная тушка цыпленка,
Бульон - 280 мл
Луковица - 1шт.
Яблоко - 1шт.
Порошок карри - 1 ст. л.
Карри-паста - 1 чайная ложка
пряностей, включая гвоздику - 1 десертная
Лимонный сок - 1 ст. л.
Мука - 1 ст. л.



Мargarин - 60 г
Соль - по вкусу

Способ приготовления:

1. Разделить тушку цыпленка на части и обвалять в муке. Разогреть чашу скороварки без крышки, добавить маргарин.
2. Обжарить куски цыпленка, чтобы они зарумянились. Вынуть цыпленка и слить жир. На дно чаши положить решетку.
3. На решетку положить куски цыпленка, обмазав их пастой карри и обваляв затем в порошке карри.
4. Сверху положить нарезанный кольцами или полукольцами лук, нарезанное дольками и освобожденное от сердцевинки яблоко. Добавить лимонный сок, пряности, соль и залить бульоном.
5. Закрыть крышку скороварки. После достижения нужного давления варить 15 минут.

Ингредиенты:

Зеленая фасоль - 125 г
Морковь - 125 г
Лук-порей - 125 г
Репа - 125 г
Корень сельдерея - 125 г
Томатная паста - 2 ст. ложки
Чеснок - 2 зубчика
Сливочное масло - 50 г
Тонкие макароны - 50 г
Тертый швейцарский сыр - 50 г
Вода - 2 литра
Соль и перец - по вкусу



Способ приготовления:

1. Вскипятить воду. Очистить и мелко порезать овощи. Положить их в воду, посолить, поперчить.
2. Закрыть крышку и варить суп в течение 30 мин. Открыть крышку и подождать еще 10 мин.
3. Положить разломанные макароны и масло и кипятить еще 10 мин. Перед подачей заправить суп мелко нарезанным чесноком, томатной пастой и тертым сыром.

Томатный суп с фрикадельками.

Ингредиенты:

Помидоры - 700 гр
Фарш - 500 гр.
Панировочные сухари - 3 ст.л.
Яйцо — 1 шт.
Рис - 1 стакан
Луковица - 1 шт.
Соль, перец, зелень по вкусу



Способ приготовления:

1. В фарш добавить панировочные сухари и яйцо, можно добавить немного сухой зелени.
2. Посолить поперчить и хорошенько перемешать. Сформировать из фарша фрикадельки.
3. Мелко нарезать луковицу или нашинковать ее в блендере.

4. В скороварку налить 1 ст. ложку подсолнечного масла. Обжаривать лук примерно 7 минут на режиме «Жарка». Выложить его на тарелку.
5. В чашу скороварки налить 1,5 литра воды. Установить самостоятельно время. Примерно через 3-4 минуты вода закипит.
6. Пока закипает вода подготовить помидоры. Помыть и сделать крестообразный надрез. Залить помидоры кипятком, чтобы легко снять с них шкурку.
7. В воду добавить промытый рис и фрикадельки. Закрывать крышку скороварки и продолжить варить.
8. В блендере измельчить очищенные помидоры. Примерно через 15 минут открыть скороварку и добавить измельченные помидоры, лук, посолить и поперчить. Закрывать крышку и варить еще 10 минут.

Тайский суп

Ингредиенты:

- Луковица — 1 шт.
- Корень имбиря
- Шампиньоны - 150-200 г
- Креветки очищенные - 200 г
- Кокосовое молоко - 400 г
- Паста для супа - 2 ст. л.
- Лимонное сорго сушеное
- Кафрский лайм- сушеные листья



Способ приготовления:

1. Обжарить лук и имбирь на программе «Жарка».
2. Добавить нарезанные грибы и обжарить все вместе.
3. Положить в чашу креветки и залить кокосовым молоком, положить пасту для супа, сушеные листья лайма и лимонное сорго.

Чечевичный суп

Ингредиенты:

- Чечевица — 250 г
- Морковь — 150 г
- Лук — 100 г
- Чеснок — 10 г
- Вода — 2,5 л
- Стебель сельдерея — 100 г
- Оливковое масло — 50 мл
- Специи (тимьян, паприка, лавровый лист, перец, соль)



Способ приготовления:

1. Нарезать мелко лук и натереть на морковь на крупной терке. Обжаривать в течение 5 минут.
2. Положить все остальные ингредиенты в скороварку и залить водой.
3. Включить программу «Мульти-Режим» и установить 30 минут.

Гороховый суп

Ингредиенты:

- Горох — 300 г
- Картофель — 400 г
- Морковь — 120 г
- Лук репчатый — 50 г
- Вода — 2 л
- Копченая курица — 200 г
- Растительное масло — 30 г
- Соль, специи — по вкусу



Способ приготовления:

1. Замочить горох в теплой воде на один час.
2. Порезать лук, натереть морковь на крупной терке, порезать копченую курицу.
3. Положить овощи и курицу в чашу скороварки, добавить растительное масло и установить программу «Жарка» на 20 минут.
4. Добавить горох и картофель. Налить воду и добавить специи.
5. Включить программу «Мульти-Режим».

Тефтели с сырной начинкой

Ингредиенты:

- Мясной фарш - 800 г
- Луковица — 1 шт.
- Сметана
- Яйцо - 1 шт.
- Сыр моцарелла
- Соль и специи по вкусу



Способ приготовления:

1. Лук обжарить до золотистого цвета на режиме «Жарка».
2. В фарш добавить яйцо, соль, специи и перемешать.
3. Несколько небольших кубиков сыра положить в каждый раскатанный кусочек фарша и сформировать шарики.
4. Добавить в чашу сметану, положить тефтели, установить режим «Мульти-Режим».

Мясо по-мексикански

Ингредиенты:

- Растительное масло - 2 ст.л.
- Луковица — 2 шт.
- Чеснок — 2 зубчика
- зеленый перец чили 1 шт.
- Говяжий фарш - 500 г
- Измельченные томаты с соком - 400 г
- Порошок чили- 1,5 ч.л.
- Мука - 1.5 ч.л.
- Коричневый сахар - 1.5 ч.л.
- Томатного пюре - 4 ст.л.
- Фасоль - 400 г
- Соль, молотый черный перец по вкусу



Способ приготовления:

1. Положить в скороварку лук, чеснок и перец - чили вместе с маслом.
 2. Обжарить на режиме «Жарка» до размягчения лука. Добавить фарш и обжаривать до легкого коричневого цвета.
 3. В отдельной миске смешать порошок чили, муку, коричневый сахар и томатное пюре. Эту смесь вместе с томатами, фасолью, солью, перцем положить в чашу и установить программу «Мульти-режим».
- Подавать с отварным рисом или картошкой.

Курица в соусе моле поблано**Ингредиенты:**

Мясо курицы
 Для соуса:
 Перец анчо — 5 шт.
 Перец пасила — 5 шт
 Перец мулато — 5 шт.
 Размельченные семена гвоздики - 2 г
 Семена кориандра - 0,25 ч. л.
 Семена аниса - 0,25 ч. л.
 Семена кунжута - 0,75 чайной ложки
 Корица - 0,25 ч. л.
 Изюм — 0,5 стакана
 Миндаль - 1,5 стакана
 Кукурузная тортилья - 1
 Сырые семена тыквы - 0,25 стакана
 Помидоры - 3 шт.
 Чеснок — 3 головки
 Шоколад - 100 г
 Соль - по вкусу
 Вода - 1-2 стакана
 Масло кукурузное - 0,25 стакана

**Способ приготовления:**

1. Положить измельченный перец в блендер, добавьте 2 г молотой гвоздики, 5-6 горошин черного перца, семена кунжута, аниса, кориандр - на кончике ножа, половину чайной ложки молотой корицы. На решетке поджарьте головку чеснока и 4 некрупных томата, снимите кожицу и помидоры и очистите чеснок, добавьте их также в блендер. Замочите в горячей воде 2 больших горсти изюма без косточек, промойте, сцедите воду и тоже добавьте в блендер. Туда же влейте 4 ст. ложки кукурузного масла, добавьте немного соли, горсть очищенных семян тыквы (не жареных), 2 горсти подсушенного миндаля, 1 кукурузную тортилью, разломанную на кусочки и полтора стакана мясного бульона. Бульон должен быть из того сорта мяса, к которому подадите соус, однако он обязательно должен быть нежирным. Взбейте смесь в блендере до однородности. Добавьте 100 г жидкого шоколада. Перемешайте как следует соус и варите 10-15 минут, помешивая.
2. Заливаем курицу соусом и устанавливаем программу «Мясо».

*Моле поблано — один из самых популярных мексиканских соусов. Соус подходит к любому мясу и даже рыбе.

Лазанья**Ингредиенты:**

Листы теста для лазаньи - 500 г,
 Говядина (фарш) - 500 г,
 Шампиньоны консервированные - 200 г,
 Морковь - 2 шт.,
 Лук репчатый - 2 шт.,
 Сыр - 200 г,
 Соус грибной - по вкусу

**Способ приготовления:**

1. Очистить и порезать лук.
2. Почистить и потереть на терке морковь.
3. Мелко нарезать грибы.
4. Налить в скороварку масло и хорошо прогреть его. Поджарить лук, морковь и грибы.
5. Обжаренные продукты перемешать с фаршем.
6. Развести соус небольшим количеством кипяченой воды.
7. Положить лист для лазаньи, затем фарш и соус, повторять слои до необходимого количества (обычно 3-4 слоя).
8. Сверху посыпать сыром, натертым на крупной терке (по желанию сыр можно положить между каждым слоем).

Фриттата**Ингредиенты:**

Картофель — 500 г
 Помидоры — 250 г
 Болгарский перец — 1 шт.
 Яйца — 6 шт.
 Молоко — 1 ст.
 Сыр — 75 г
 Творожный сыр — 120 г
 Петрушка — 1 ч. л.
 Укроп — 1 ч. л.
 Щепотка мускатного ореха
 Соль, перец — по вкусу
 Растительное масло

**Способ приготовления:**

1. Смазать чашу растительным маслом
2. Отварить картошку, порезать ее соломкой.
3. Слоями выложить картошку, помидоры, перец
4. Смешивать молоко, натертый сыр и творожный сыр.
5. Взбиваем яйца и добавляем молочно-сырную смесь. Вылить в чашу. Посыпать солью, зеленью и перцем. Установить режим «Выпечка».

Ризотто**Ингредиенты:**

Длиннозерновой рис - 2 стакана
 Оливковое масло - 500 мл.
 Лук репчатый - 1 шт.
 Ветчина - 100 гр.
 Грибы - 100 гр.
 Куриный бульон - 400 мл.
 Томатный соус пассат
 Пармезан
 Соль, перец — по вкусу

**Способ приготовления:**

1. Промыть рис, порезать ветчину и грибы. Налить оливковое масло в чашу скороварки, положить ветчину, лук, грибы и рис.
2. Добавить куриный бульон и хорошо перемешайте, положите приправы. Установить программу «Мульти-Режим»
3. После окончания процесса приготовления посыпать ризотто сыром Пармезан и полить томатным соусом.

Рис с морепродуктами по-итальянски**Ингредиенты:**

Морепродукты — 200 г
 Рис — 1 чашка
 Дыня — 1-2 ломтика
 Помидоры — 1-2 шт.
 Лук — 1 шт.
 Чеснок — по вкусу
 Сыр — 50 г
 Сливочное масло — 20 г
 Соль, перец — по вкусу

**Способ приготовления:**

1. Положить промытый рис в чашу, добавить воду, закрыть прибор крышкой. Нажать кнопку приготовления риса: «Рис».
2. Открыть крышку после окончания процесса приготовления, извлечь рис из чаши и дать ему остыть.
3. Измельчить морепродукты, дыню, помидоры, лук.
4. Очистить чашу от остатков риса, и установить ее в скороварку.
5. Добавить в чашу немного масла и обжарить в масле измельченный лук. Добавить морепродукты, дыню, помидоры и обжарить их в масле вместе с луком.
6. Накрыть прибор крышкой и тушить все продукты в течение 5 минут. Добавить перец, соль, толченый чеснок.
5. Выложить готовое блюдо на тарелку, украсить зеленью.

Картошка с мясом**Ингредиенты**

Телятина — 500 г
 Картофель — 500 г
 Редис — 50 г
 Имбирь — 10 г
 Лук — 20 г
 Свиной жир — 20 г
 Соль — 15 г
 Вода — 100 г
 Вино — 20 г

**Способ приготовления:**

1. Порезать телятину на куски. Очистить и порезать на кусочки картофель, имбирь, редис. Мелко порезать лук.
2. Положить порезанные овощи и мясо в чашу, добавить свиной жир, соль, вино и воду. Перемешать.
3. Закрыть прибор крышкой и установить режим «Бобовые».
4. Выложить готовое блюдо на тарелку, украсьте зеленью.

Говядина по-бургундски**Ингредиенты:**

Говядина - 1 кг
 Мука - 4 ст. л.
 Соль — 1 ч. л.
 Молотый черный перец - 1/2 ч.л.
 50 г сливочного масла
 Луковица — 1 шт.
 Морковь — 2 шт.
 Чеснок — 1 зубчик
 Вино — 2 стакана
 Лавровый лист — 1 шт.
 Сушеный тимьян - 1/2 ч. л.
 Консервированные грибы — 1 банка

**Способ приготовления:**

1. Смешать муку, соль и молотый черный перец. Обвалять в этой смеси кубики говядины.
2. Поджарить кусочки говядины на сливочном масле, установив программу «Поджаривание».
3. Добавьте в чашу нарезанный лук, морковь и чеснок. Поджаривать все вместе в течение 5 минут.
4. Добавить вино, лавровый лист, тимьян и жидкость от грибов. Довести до кипения.
5. Установить «Мульти-Режим».

Фрикасе из курицы с грибами**Ингредиенты:**

Сливки (10%) - 200г
 Куриное филе — 250 г
 Грибы — 200 г
 Лук репчатый — 1 шт.
 Мука — 1 ст.л.



Масло растительное — 2 ст. л.
Соль, перец, приправы — по вкусу
Перец чили — 1/4 ч. л.
Чеснок — 1 зубчик

Способ приготовления:

1. Филе промыть, осушить, нарезать кусочками и обжарить на смеси растительного и сливочного масел с двух сторон.
2. Добавить в чашу скороварки, полукольцами нарезанный, лук и тушить вместе, установив программу «Мясо». Добавить порезанные грибы и тушить все вместе 5 минут. Посолить, поперчить, добавить приправу к грибам и 1 ст.л. муки. Обжарить. Добавить 1/4 ч.л. измельченного перца чили с чесноком. Залить мясо с грибами сливками и довести до кипения.

Рис с креветками Ингредиенты

Рис — 320 г
Креветки — 250 г
Лук — 1 шт.
Чеснок — 2 зубчика
Оливковое масло — 2 ст. л.
Соль, перец — по вкусу



Способ приготовления:

1. Положить промытый рис в чашу, добавить воду, закрыть прибор крышкой.
Нажать кнопку приготовления риса: «Рис».
2. Измельчить лук и чеснок.
3. После приготовления риса промыть Внутреннюю чашу и установить ее обратно в скороварку. Добавить немного оливкового масла, положить креветки, лук, чеснок и обжарить, не накрывая крышкой.
4. После этого добавить готовый рис, приправы (по вкусу), закрыть Крышку и установить режим «Рис», затем увеличить время еще на 3 минуты.
5. Готовое блюдо украсить имбирем и луком.

Кальмары по-испански Ингредиенты:

Кальмары - 1 кг
Чеснок — 4 зубчика
Молотая паприка — 1,5 ч. л.
Цедра апельсина — 2 ч. л.
Апельсиновый сок — 4 ст. л.
Красный винный уксус — 1 ст. л.
Коричневый сахар — 2 ст. л.
Перец чили — 1 шт.
Соль
Оливковое масло
Пучок кинзы и петрушки



Способ приготовления:

1. Кальмары очистить от кожицы и нарезать полосочками шириной около 2 см.
2. В миске смешать цедру апельсина, паприку, соль, апельсиновый сок. мелко нарубленный чеснок, винный уксус, коричневый сахар, соль и оливковое масло. И замариновать в

получившемся соусе кальмары на 3 часа.
3. Кальмары вынуть из соуса и отжать. Обжаривать кальмары в течение 3 минут на режиме «Поджаривание». Переложить в миску. В эту же скороварку вылить соус и варить его в течение 2-3 минут.
4. В соус добавить мелко нарезанные листья кинзы и петрушки, и положить в соус кальмары.

Курица по-домашнему Ингредиенты

Курица — 1 кг
Сливочное масло — 30 г
Сметана — 125 г
Яйца - 2 шт.
Соль, перец — по вкусу



Способ приготовления:

1. Разрезать курицу на четыре части. Обжарить в скороварке на масле, посолить и поперчить.
2. Закрывать крышку и нажать кнопку «Мясо» и установить время - 15 минут.
3. Хорошо взбить яйца, смешать их со сметаной, влить смесь, перемешать, закрыть крышку примерно на 5 минут.
4. Выложить курицу и полить соусом.

Летний салат Ингредиенты:

Рис — 250 г
Вода или бульон — 1 литр
Горчица — 1 ст. л.
Уксус — 1 ст. л.
Подсолнечное (оливковое или кукурузное)
Масло — 3 ст. л.
Помидоры — 2 шт.
Сваренные вкрутую яйца — 2 шт.
Луковица — 1 шт.
Зелень, соль, перец — по вкусу



Способ приготовления:

1. Сварить в скороварке рис, выбрав программу «Рис», остудить его.
2. Порезать помидоры, яйца, лук. Перемешать порезанные ингредиенты с рисом.
3. Приготовьте соус из смеси горчицы, уксуса, растительного масла, соли, перца. Приготовленным соусом полить салат.
4. Посыпать готовое блюдо зеленью.

Салат по-аргентински Ингредиенты

Сваренные вкрутую яйца — 2 шт.
Морковь — 250 г
Зеленая фасоль — 250 г
Зеленый горошек 250 г
Картофель — 250 г
Соль — по вкусу



Майонез – 1 банка

Способ приготовления:

1. Положить овощи в дуршлаг, нарезать предварительно морковь и картофель.
2. Налить в чашу немного воды. Посолить. Установить в чаше решетку, положить на нее овощи. Вскипятить воду.
3. Закрыть крышку и выбрать программу «Пароварка».

Пюре из тыквы

Ингредиенты:

Тыква – 1 кг
 Картофель – 3-4 шт.
 Сливочное масло – 50 гр.
 Яйца – 2 шт.
 Молоко – 2 стакана
 Соль, перец - по вкусу



Способ приготовления:

1. Очистить тыкву и картофель.
2. Нарезать на кусочки, положить в чашу и залить молоком, посолить и поперчить.
3. Закрыть крышку и тушить 10 минут на программе «Мульти-Режим».
4. Растереть овощи в пюре и смешать с маслом и взбитыми яйцами.

Запеченная цветная капуста

Ингредиенты:

Кочан цветной капусты
 Луковица – 1 шт.
 Яйцо – 1 шт.
 Сметана – 4 ст. л.
 Сыр – 150 г
 Соль, перец – по вкусу
 Растительное масло – 2 ст. л.



Способ приготовления:

1. Капусту разделить на соцветия и отварить в подсоленной воде в течение 3-5 минут.
2. Мелко порезать лук. Налить в чашу мультиварки растительное масло, положить лук и немножко обжарить, добавить капусту. Перемешать сметану с яйцом.
3. Залить этой смесью капусту. Сыр натереть на терке и посыпать капусту. Установить режим «Выпечка».

Сырный пирог с грибами

Ингредиенты:

Мука – 150 г
 Яйца – 3 шт.
 Разрыхлитель – 1 ст. л.
 Топленое молоко – 125 мл
 Растительное масло – 50 мл
 Тертый сыр – 200 г
 Шампиньоны – 300 г
 Соль, перец – по вкусу



Способ приготовления:

1. Муку смешать с разрыхлителем, взбить яйца венчиком.

2. Добавить масло, молоко, сыр, соль, перец.

3. Порезать крупными кубиками и поджарить шампиньоны, добавить порезанный зубчик чеснока, зелень. После остывания добавить с тестом.

4. Положить полученную смесь в мультиварку, включить программу «Выпечка».

Летний салат

Ингредиенты:

Рис – 250 г
 Вода или бульон – 1 литр
 Горчица – 1 ст. л.
 Уксус – 1 ст. л.
 Подсолнечное (оливковое или кукурузное)
 Масло – 3 ст. л.
 Помидоры – 2 шт.
 Сваренные вкрутую яйца – 2 шт.
 Луковица – 1 шт.
 Зелень, соль, перец – по вкусу



Способ приготовления:

1. Сварить в мультиварке рис, выбрав программу «Рис», остудить его.
2. Порезать помидоры, яйца, лук. Перемешать порезанные ингредиенты с рисом.
3. Приготовьте соус из смеси горчицы, уксуса, растительного масла, соли, перца. Приготовленным соусом полить салат.
4. Посыпать готовое блюдо зеленью.

Салат по-аргентински

Ингредиенты

Сваренные вкрутую яйца – 2 шт.
 Морковь – 250 г
 Зеленая фасоль – 250 г
 Зеленый горошек 250 г
 Картофель – 250 г
 Соль – по вкусу
 Майонез – 1 банка



Способ приготовления:

1. Положить овощи в дуршлаг, нарезать предварительно морковь и картофель.
2. Налить в чашу мультиварки немного воды. Посолить. Установить в чаше решетку, положить на нее овощи. Вскипятить воду.
3. Закрыть крышку и выбрать программу «Пароварка».

Гуляш по-венгерски

Ингредиенты:

Говяжье рагу - 700 г
 Сырая грудинка - 150 г
 Лук - 500 г
 Сливочное масло - 30 г
 Красный молотый перец - 1 или 2 кофейные ложки



Сметана - 1 чашка
Картофель - 1 кг
Соль - по вкусу

Способ приготовления:

1. Нарезать мясо и грудинку на кусочки. Мелко нарезать лук.
2. Растопить масло в сковороде. Положить в нее мясо и лук, посолить, посыпать красным перцем. Влить немного воды. Закрывать крышку и нажать кнопку приготовления мяса: «Мясо»
3. Открыть сковородку, положить сверху решетку. На решетку положить очищенный картофель. Закрывать и тушить еще 10 мин. Подавать блюдо можно полив сметаной.

Жареное мясо**Ингредиенты:**

Кусок говядины, баранины, свинины или телятины
Кулинарный жир или маргарин - 2 ст. л.
Соль - по вкусу
Приправы - по вкусу

**Способ приготовления:**

1. Положить на дно чаши пищевой жир и дождаться, когда он растает.
2. Положить мясо и тщательно обжарить его со всех сторон, чтобы оно зарумянилось. Добавить приправу по вкусу.
3. Вынуть мясо, слить жир. На дно чаши положить решетку и разместить на ней мясо.
4. Добавить 250–300 г воды, в зависимости от объема чаши. Вода должна лишь немного прикрывать решетку. Добавить приправы и соль. Закрывать крышку. Нажать кнопку приготовления мяса: «Мясо»
6. Выпустить из сковородки пар. Дать ей остыть до падения давления.

Курица в кунжуте**Ингредиенты:**

Курица — 1 кг,
Кунжутные семечки — 1/2 стакана,
Мед — 2 ст.л.,
Свежевыжатый лимонный сок - 1 ч.л.,
Соевый соус - 7 ст.л.,
Красный молотый перец - 2 ст.л.,
Мука - 1 ст.л.,
Яйцо — 1 шт.,
Растительное масло для жарки и соль по вкусу.

**Способ приготовления:**

1. Курицу нарезать на порционные куски.
2. Смешать красный перец, соевый соус, мед и лимонный сок. Замариновать в этой смеси курицу на 3-5 часов. Затем маринад слить. Куриные кусочки положить в дуршлаг и дать стечь лишнему маринаду.
3. Яйцо взбить. Куриные кусочки обвалить в муке, затем в яйце и в кунжуте.
4. Установить программу «Мясо».

Тушеная капуста**Ингредиенты:**

Кочан капусты - 1 кг
Копченой грудинки - 100 гр
Морковь - 1 шт.
Луковица - 1 шт.
Вода - 1 стакан
Соль и перец - по вкусу

**Способ приготовления:**

1. Очистить кочан от верхних листьев. Вскипятить в сковороде воду и опустить в нее кочан капусты. Закрывать крышку и варить еще 5 мин.
2. Переложить капусту на дуршлаг. В пустую чашу положить нарезанные грудинку, морковь, лук, капусту и зелень.
3. Посолить, поперчить, залить водой и тушить в течение 45 мин.

Паэлья**Ингредиенты:**

Филе грудки цыпленка — 1 шт.
Кальмар — 1 шт.
Креветки
Рис — 1 ст.
Болгарский перец
Замороженный зеленый горошек — 90 гр.
Лук репчатый — 1 шт.
Вода — 2 ст.
Масло оливковое
Соль, перец, специи — по вкусу

**Способ приготовления:**

1. Порезать курицу на кусочки, посолить, посыпать специями и обжаривать на оливковом масле в течение 20 мин.
2. Обжарить лук.
3. К курице и луку положить: рис, болгарский перец, зеленый горошек. Налить воду, добавить 1 ч. л. соли и поперчите.
4. Ошпарить кипятком тушку кальмара, затем опустить ее в холодную воду, снять пленку и убрать хрящ. Очистить креветки.
5. За пять минут до окончания забросить в чашу кусочки нарезанного кальмара и креветки.
6. Закрывать крышку, дождаться полного приготовления.

Горох со свиными ребрышками**Ингредиенты:**

Горох-400 г
Свиные ребра — 500 г
Морковь — 1 шт.
Репчатый лук - - 1 штука
Бульон — 500 мл



Способ приготовления:

1. Довести горох до полуготовности (20 мин.) время можно настроить самостоятельно.
2. Переложить горох в дуршлаг, а в чаше обжарить лук в режиме «Жарка».
3. Положить в чашу свиные ребрышки, налить бульон, выложить горох и нажать кнопку приготовления мяса: «Мясо»
4. Залить блюдо бульоном и готовить 15 минут.

Картофель с грибами в сметанном соусе**Ингредиенты:**

Замороженные грибы - 300-400 г
 Картофель - 10 шт.
 Сметана - 200 г
 Луковица — 1 шт.
 Соль — по вкусу

**Способ приготовления:**

1. Обжарить лук в течение нескольких минут на режиме «Жарка».
2. Загрузить в чашу скороварки размороженные грибы, добавить воду, нарезанный кубиками картофель и сметану. Посолить и перемешать. Установить программу «Мульти-Режим».

Запеканка по-французски**Ингредиенты:**

Картофель - 700г
 Фарш говядина - 500-800г
 Сыр - 150г
 Лук репчатый - 3 шт.
 Масло подсолнечное - 2 ст. л.
 соль, перец - по вкусу.
 Для соуса:
 Молоко - 1 стакан;
 Майонез - 50-70г;
 Яйцо - 1 шт.;
 Сметана - 3-4 ст. л.

**Способ приготовления:**

1. Смазать поверхность чаши подсолнечным маслом .
2. Почистить картофель, лук и порезать тонкими кружками. Сыр потереть на терке.
3. Выложить на дно чаши часть нарезанного картофеля. Посыпать солью.
4. Вторым слоем выложить часть фарша, посолить и поперчить. Посыпать натертым сыром. Выложить слой лука.
5. Повторить все четыре слоя.
6. Тщательно смешать компоненты для соуса (молоко, яйцо, сметану) и полить блюдо.

Рецепт семги в соусе**Ингредиенты:**

Грибы — 300 г
 Сливки — 10%
 Масло растительное
 Картофель — по желанию
 Семга — 4 шт.
 Лук репчатый — 1 штука

**Способ приготовления:**

1. Нарезать грибы и лук кубиками,
2. Обжарить в скороварке с добавлением растительного масла 15 минут
3. Через 10 минут добыть сливки, соль, перец и специи. Хорошо перемешать. Соус перелить в отдельную тарелку.
4. В скороварку выложить нарезанный картофель и стейки семги, предварительно смазанные специями, выложить в чашу и выбрать режим «Пароварка».

Соте из баклажан**Ингредиенты:**

Баклажан - 1шт
 Лук репчатый - 1шт
 Морковь - 2 шт
 Чеснок - 2 зубчика
 Томатный сок — 0,2 л.
 Масло растительное - 2 ст. л.
 Соль, перец, сахар, специи по вкусу.

**Способ приготовления:**

1. Налить в чашу скороварки масло, положить порезанный брусочками баклажан и включить программу «Жарка».
2. Морковь потереть на крупной терке, или нарезать соломкой. Порезать лук, чеснок. Загрузить в чашу за 5 минут до отключения программы «Жарка». Обжаривать до сигнала.
3. Добавить томатный сок, соль, перец, сахар, другие специи по вкусу. Включить программу «Мульти-Режим».

Паста болоньезе**Ингредиенты:**

Оливковое масло - 1 ст. л.
 Луковица - 1 шт.
 Морковь — 1 шт.
 Сельдерей — 1 стебель
 Шампиньоны - 70 г
 Говяжий фарш - 250 г
 Томатное пюре - 2 ст. л.
 Томаты - 400 г
 Чеснок — 1 зубчик
 Макароны - 250 г (сорт перья)
 Вода - 27 мл
 Красное вино - 90 мл

**Способ приготовления:**

1. Налить оливковое масло, положить в чашу порезанные лук, морковь, сельдерей, грибы и мясо. Поджарить, на режиме программе «Жарка».
2. После обжаривания добавить томатное пюре, измельченные томаты, чеснок, приправы и вино.
3. Добавить макароны и воду. Закрыть крышку и нажать кнопку приготовления риса: «Рис».
4. Готовое блюдо посыпать тертым сыром пармезан.

Жаркое по-ирландски

Ингредиенты:

Бараньи битки — 4 шт.
 Луковицы — 2 шт.
 Приправы — 1,5 ч. л.
 Пастернак - 1 корень
 Морковь - 550 г
 Картофель - 750 г
 Лук-порей - 2 стебля
 Овощной бульон - 150 мл



Способ приготовления:

1. Удалить излишки жира с баранины и положить в сковородку вместе с луком.
2. Жарить мясо с луком в течение 5 минут на режиме «Без крышки».
3. Посыпать баранину специями, добавить пастернак, морковь, картофель, лук-порей и залить бульоном.
4. Закрывать крышку и выбрать программу «Мясо».

Рататуй

Ингредиенты:

Луковицы - 2 шт.
 Баклажаны — 2 шт.
 Красный перец- 2 шт.
 Кабачки — 2 шт.
 Оливковое масло- 2 ст.л.
 Томаты - 400 г
 Тимьян - 1 веточка
 Соль, перец и зелень — по вкусу



Способ приготовления:

1. Порезать ингредиенты
2. Положить все ингредиенты в Чашу, закрыть крышку и нажать кнопку «Пароварка» или установить время самостоятельно.
3. Приготовить заправку: смешать мелко нарезанную, зелень, масло и чеснок. Полить готовые овощи заправкой.

Фаршированный перец.

Ингредиенты:

Перец - 600-700 г
 Фарш - 350 г
 Отварной рис - 200 г
 Луковицы — 2 шт.
 Морковь — 1 шт.
 Помидор 1 шт.
 Вода или бульон — 250 мл
 Растительное масло — 3 ст.л.
 Соль, перец черный молотый по вкусу
 Укроп или петрушка по вкусу



Способ приготовления:

1. Предварительно отваренный рис перемешать с фаршем и мелко порезанной луковицей, посолить и поперчить по вкусу, добавить мелко нарезанную зелень. Добавить 50 миллилитров воды и все тщательно перемешать.
2. Начинку плотно уложить в перцы, предварительно очищенные от семян.
3. Морковь и лук очистить, морковь порезать кружочками, а лук мелко порубить.
4. Положить в чашу морковь и лук, добавить 2-3 столовые ложки растительного масла и в режиме «Жарка» обжаривать овощи в течение 5-7 минут.
5. Помидор ошпарить кипятком, снять кожицу, порезать кубиками и положить в чашу. Жарить все вместе 3-4 минуты.
6. Положить в чашу фаршированные перцы, залить горячим бульоном или подсоленной водой в объеме 250 миллилитров. Установить программу «Мульти-Режим»
7. Подавать фаршированные перцы со сметаной.

Фасоль с мясом

Ингредиенты:

Красная фасоль — 1 стакан
 Мясо — 500 г
 Острый томатный соус - 1 стакан
 Уксус — 1 ч.л.
 Чеснок — 1 головка
 Луковица — 1 шт.
 Кинза, соль, специи — по вкусу
 Масло растительное



Способ приготовления:

1. Фасоль залить холодной водой на несколько часов.
2. Порезать мясо и лук.
3. Налить воду в чашу и загрузить лук с мясом, включить режим «Мясо».
4. Добавить фасоль, соль, специи, томатный соус, воду и включить режим «Бобовые».
5. Готовое блюдо заправить зеленью и чесноком.

Кабачковая запеканка

Ингредиенты:

Кабачки — 3 шт.
 Помидоры — 2 шт.
 Луковица — 1 шт.
 Морковь — 1 шт.
 Сыр
 Соль, перец, сушеная мята,
 зелень — по вкусу



Способ приготовления:

1. Нарезать кабачки кружками и посыпать солью. Даем постоять 10 минут.
2. Порезать полукольцами лук, морковь и помидоры.
3. Смазывать дно чаши подсолнечным маслом, положить морковь и лук, следующим слоем положить кабачки, потом слой помидоров. Посыпаем солью, перцем и мятой.
4. Потереть на терке сыр и посыпать запеканку. Установить 30 минут.
5. Готовое блюдо украсить зеленью.

Азу**Ингредиенты:**

Говядина - 500 граммов
 Огурцы маринованные - 5 штук
 Помидоры - 2 штуки
 Томатная паста - 1 столовая ложка
 Лук репчатый - 1 штука
 Морковь - 1 штука
 Свежая зелень (петрушка, укроп) - 1 пучок
 Перец красный молотый - по вкусу

**Способ приготовления:**

1. Нарезать помидоры и лук кубиками. Морковь потереть на мелкой терке. Мелко порезать зелень.
2. Говядину нарезаем небольшими кусочками. Обжаривать мясо на режиме «Жарка» в течение 20 минут, затем добавить морковь и лук. Обжаривать еще 10 минут.
3. Добавить нарезанные помидоры и томатную пасту, обжарить все вместе.
4. Посолить и поперчить блюдо.
5. Нарезать маринованные огурцы соломкой и добавить их в чашу с мясом. Включить программу «Мульти-Режим» на 1,5 часа.
6. Готовое блюдо посыпать зеленью.

Запеченный карп**Ингредиенты:**

Карп
 Сметана
 Любимые специи для рыбы
 Соль

**Способ приготовления:**

1. Тщательно помыть и очистить карп, помазать сметаной, посыпать солью и специями, и оставить мариноваться на 30 мин.
2. Уложить в чашу и поставить на режим «Рыба», после остановки программы, продлить время еще на 15 минут.

Лосось на пару**Ингредиенты:**

Лосось — 500 г
 Помидор - 1 шт
 Сыр
 Сметана - 2 ст. ложки
 Лук репчатый — 1 шт.
 Специи (соль, перец, зел. лук, базили, укроп)
 Винный уксус - 1 ч. л.

**Способ приготовления:**

1. Порезать лосось на порционные кусочки
2. Побрызгать винным уксусом, посыпать солью, перцем, луком, укропом, базиликом и втереть их в рыбу.
3. Смазать сметаной, положить сверху дольку томата и посыпать тертым сыром
4. Налить в чаши воду и установить режим «Пароварка».

Рыба по-астурийски**Ингредиенты:**

Треска — 500 г
 Вино белое — 0,5 стакана
 Лук — 1 шт.
 Масло сливочное — 80 г
 Шоколад тертый — 1 ч. л.
 Шампиньоны свежие — 6-7 шт.
 Мука — 1 ст. л.
 Гвоздика, корица, соль и перец — по вкусу

**Способ приготовления:**

1. Лук мелко порезать и обжарить в 40 г сливочного масла, установив программ «Жарка», высыпать муку, обжарить с луком, налить 250 мл воды, тщательно размешать, чтобы не было комков. Добавить вино, шоколад, гвоздику, корицу, соль и перец.
2. Рыбу разделить на порционные куски, положить в чашу скороварки, залить соусом и установить программу «Рыба».
3. Грибы почистить, мелко нарезать, потушить вместе с рыбой в течение еще 7-8 минут. На гарнир рекомендуется отварной рис.

Тушеная утка с соусом**Ингредиенты:**

Утиное филе — 350 г
 Растительное масло — 50 г
 Для соуса:
 Сметана — 65 г
 Натуральный йогурт — 65 г
 Сок лимона — 10 мл
 Яблоко — 150 г
 Хрен — 2 ст. л.
 Соль, специи — по вкусу

**Способ приготовления:**

1. Яблоки очистить и мелко порезать, выложить в скороварку, добавить 2 ст. л. воды. Включить программу «Мясо» и готовить 10 минут.
2. Яблоки остудить и протереть через сито, чтобы получилось пюре.
3. Вымыть чашу скороварки.
4. Смешать сметану, йогурт, хрен, сок лимона и яблочное пюре.
5. Утиное филе натереть солью и специями. Налить растительное масло в скороварку, выложить утиное филе и обжаривать на программе «Жарка».
6. После приготовления полить филе соусом.

Омлет**Ингредиенты:**

Яйца — 4 шт.
 Сливки — 100 мл
 Мука — 1 ст.л.
 Разрыхлитель теста — 1 ч. л.
 Сливочное масло — 10 г
 Соль специи — по вкусу
 Петрушка, укроп, базилик



Способ приготовления:

- 1.Тщательно взбить яйца со сливками.
- 2.Добавить специи, соль и разрыхлитель теста.
- 3.Насыпать муку.
- 4.Смазать чашу скороварки сливочным маслом
- 5.Вылить яичную смесь в скороварку
- 6.Выпекать омлет на программе «Выпечка» в течение 10 минут.
- 7.Украсить блюдо зеленью.

Свинина под сыром**Ингредиенты:**

Свинная вырезка — 400 г
 Помидоры — 100 г
 Сыр — 100 г
 Перец черный
 Свежие шампиньоны — 100 г
 Растительное масло — 1 ст. л.
 Соль

**Способ приготовления:**

- 1.Мясо нарезать порционными кусками, отбить, натереть солью и перцем.
- 2.Налить в скороварку растительное масло, включить программу «Жарка» и жарить в течение 15 минут.
- 3.Нарезать шампиньоны и помидоры тонкими пластинами, обжаривать вместе с мясом в течение 15 минут.
- 4.Готовую свинину посыпать тертым сыром.

Свинные отбивные**Ингредиенты:**

Свинина — 750 г
 Яйцо — 1 шт
 Молоко — 50 мл
 Вода — 200 мл
 Панировочные сухари — 150 г
 Масло растительное — 100 мл
 Специи, соль — по вкусу

**Способ приготовления:**

- 1.Нарезать свинину на несколько частей, посолить, поперчить и отбить с каждой стороны.
- 2.Молоко перемешать с яйцом и специями.
- 3.Отбивные посыпать панировочными сухарями, добавьте молоко, перемешанное с яйцом, еще раз посыпать панировочными сухарями.
4. Налить растительное масло в чашу скороварки, включить программу «Жарка», обжаривать до готовности.

Свинина со шпинатом**Ингредиенты:**

Свинина — 500 г
 Помидоры — 400 г
 Шпинат — 100 г
 Болгарский перец — 200 г
 Растительное масло — 50 мл



Лук репчатый — 400 г
 Семена кунжута — 2 ст. л.
 Соль, специи — по вкусу

Способ приготовления:

- 1.Порезать свинину, лук, болгарский перец и помидоры.
- 2.Включить скороварку и налить растительное масло.
- 3.Свинину и овощи положить в чашу скороварки, посыпать солью и специями.
- 4.Включить программу «Мясо».
- 5.Помыть и нарезать шпинат.
- 6.После окончания работы программы «Мясо» положить шпинат и установить время - 10 минут.
- 7.Готовое блюдо посыпать семенами кунжута.

Курица с орехами**Ингредиенты:**

Куриные филе — 800 г
 Лук — 100 г
 Вода — 70 мл
 Орехи кешью
 Куриный бульон — 200 мл
 Растительное масло — 50 мл
 1/2 лимона без цедры
 Перец
 Зелень, соль, специи— по вкусу

**Способ приготовления:**

- 1.Помыть куриное филе, посыпать солью и перцами.
- 2.Налить растительное масло в чашу скороварки и включить программу «Жарка».
- 3.Обжаривать кусочки мяса по 5 минут с каждой стороны.
- 4.Порезать лук и перец и обжарить все вместе.
- 5.Добавить бульон, орехи кешью и нарезанный лимон к овощам.
- 6.Установить программу «Мульти-Режим».
- 7.Посыпать готовое блюдо зеленью.

Тушеная говядина**Инструкция:**

Говядина — 1 кг
 Морковь — 300 г
 Лук — 200 г
 Чеснок — 10 г
 Кукуруза — 50 г
 Оливковое масло — 50 мл
 Фасоль стручковая — 150 г
 Бульон — 200 мл
 Специи, соль — по вкусу

**Способ приготовления:**

- 1.Пожарить лук, натереть морковь на крупной терке, нарезать говядину на небольшие кусочки.
- 2.Налить растительное масло в скороварку и обжарить лук, морковь, чеснок и говядину на программе «Жарка» на 15 минут.
- 3.Добавить бульон, лавровый лист, специи. Довести до кипения на программе «Мульти-Режим».
- 4.Включить программу «Мясо».
- 5.После окончания программы добавить фасоль и кукурузу. Установить время — 10 минут.

Овсяная каша с яблоками и корицей

Ингредиенты:

Яблоко - 1 шт.
Сахар - 3 ст.л.
Соли - \neq ч.л.
Корица - 1/2 ч.л.
Овсяные хлопья - 2 стакана
Вода - 3 стакана
Молоко - 3 стакана
Сливочное масло - 30 г



Способ приготовления:

1. Очистить яблоко, удалить сердцевину и порезать кубиками.
2. Выложить яблоки в емкость скороварки, посыпать их сахаром, добавить соль и корицу.
3. Насыпать в чашу овсяные хлопья, залить их водой и молоком, добавить сливочное масло. Установить режим «Каша».

Каша с курагой

Ингредиенты:

Рис - пол-стакана
Пшено - пол-стакана
Молоко — 800 г
Курага — 100 г
Ванильный сахар — 1 пакетик
Сахар — 3 ст. л.
Сливочное масло — 50 г



Способ приготовления:

1. Рис и пшено предварительно залить кипятком и оставить на 10-15 мин.
2. Слить воду, промыть и засыпать в чашу, залить молоком, добавляю курагу, сахар, ваниль, можно добавить щепотку соли. Установить режим «Каша», после завершения программы добавить еще 10 минут.

Рисовая каша с изюмом и яблоком

Ингредиенты:

Рис — 300 г
Молоко — 500 мл
Сахар — 70 г
Яблоко — 150 г
Изюм — 1 горсть
Вода — 1 л



Способ приготовления:

1. Промыть рис и положить его в чашу скороварки. Залить рис молоком и водой.
2. Установить программу «Рис».
3. Яблоки очистить от кожуры и семян, нарезать кубиками.
4. Помыть изюм и высушить.
5. После окончания работы программы «Рис» добавить изюм и яблоки и установить время — 3 минуты.
6. Готовую кашу хорошо перемешать.

Другие рецепты вы найдете на нашем сайте www.unit.ru.