

# **UNIT<sup>®</sup>**

## **USP-1100D**

ELECTRIC PRESSURE COOKER  
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СКОРОВАРКА  
ЭЛЕКТРЛІК ЖЕДЕЛ ПІСІРУ БҰЙЫМЫ



INSTRUCTION MANUAL  
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
ҚҰЙМАҚШАЛАРДЫ ДАЙЫНДАУ ӘДІСТЕРІ БОЙЫНША НҰСҚАМА

**ELECTRIC PRESSURE COOKER  
USP-1100D**

**Thank You for buying this UNIT product!**

**Attention! When you buy UNIT products you have to get the completed warranty card from shop assistant. Only if you have one you can use the manufacturer's warranty in all UNIT service centers for household appliances.**

**READ ALL THE INSTRUCTIONS BEFORE USING**

**Purpose of the appliance:** Appliance is designed to prepare various dishes under pressure.

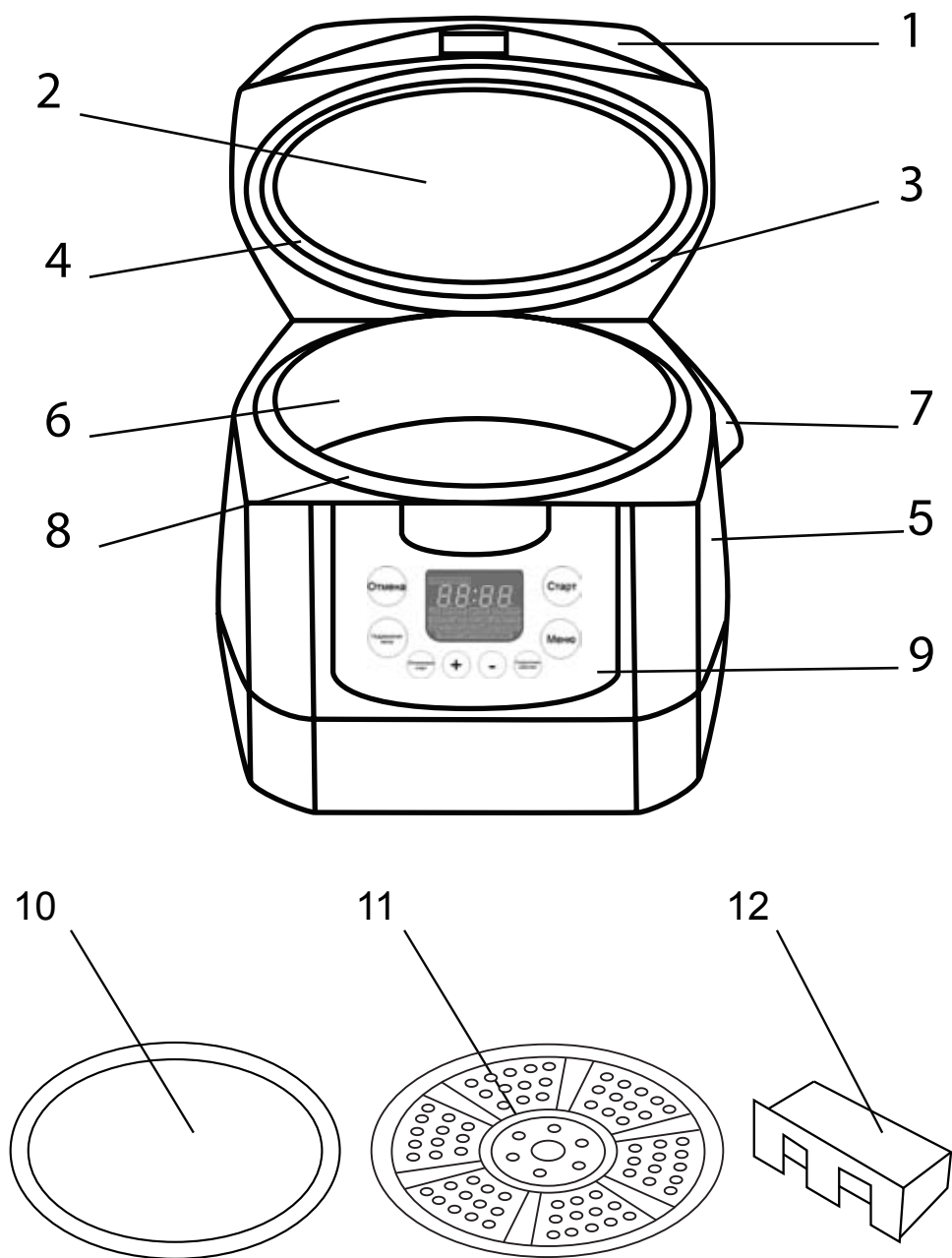
**CONTENTS OF THE INSTRUCTION MANUAL**

SAFETY NOTICES.....	3
FEATURES.....	4
APPLIANCE DESCRIPTION.....	5
BEFORE USE.....	8
APPLIANCE USE.....	8
STEAMER FUNCTION.....	11
CLEANING.....	11
TROUBLESHOOTING.....	12
SPECIFICATIONS.....	12
RECIPES.....	40

**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:

- Before use, read these instructions carefully.
- 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 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 form 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.**



## Error codes

Display code	E1	E2	E3	E4
The problem	Open circuit of the sensor	Short circuit of the sensor	Over heat	Pressure value disorder

**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 modern and multifunctional device which will help you to cook your favorite dishes fast and easy. In the electric pressure cooker products are prepared by steaming or in its own juice, which allows not to use lard or oil. This saves minerals and vitamins, that lost during usual boiling and fry-up.

Electric pressure cooker is a perfect device for modern housewives who not only take care of their health, but also value their time. You don't need to stay at the stove and watch the food cooking. You just put in pressure cooker all needed ingredients and set the parameters of preparing your dish. Model USP-1100D is equipped with an adapted menu, which allows you to choose the needed regime for the dish you want to cook. Now you don't need to remember temperature values each time when you cook a new dish. Advantages of pressure cooker USP-1100D:

**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. Airtight 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.

**Combination of stylish design, quality and safety**

This model has stylish design, is equipped with a modern and comfortable panel and eight degrees of protection, which make the work of the appliance more safety and comfortable.

**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 "выпускная" 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.
- **Connective lid** – the construction of the lid allows to have the lid clipped to the body of the appliance when it's open.

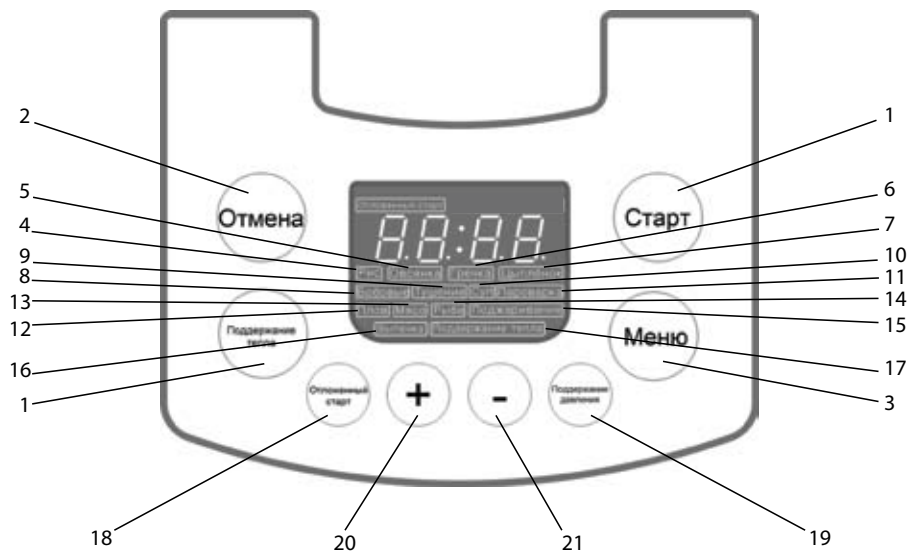
The main parameters in cooking in a pressure cooker are the following two:

- **Time of cooking under pressure** - it is the time of a cooking under pressure cycle. If necessary, you can change the time value of cooking under pressure at the Control Panel.
- **Warm-up time (the keeping warm function)** - when the cooking cycle ends, the keeping warm function turns on automatically and warming-up cycle begins. With this cycle the temperature is maintained in the appliance from 60 to 80 ° C. The maximum usage time of the keeping warm function is 24 hours, after which you have to turn the appliance off and disconnect it from the power supply.

**APPLIANCE DESCRIPTION**

1. Plastic part of the lid
2. Aluminum part of the lid
3. Steel part of the lid
4. Sealing ring
5. Outer plastic part of the body
6. Inner bowl with ceramic coating
7. Handle for easy movement of the appliance
8. Middle steel part of the body
9. Control panel with display and automatic programs
10. Spare sealing ring
11. Steamer
12. Container for collection of condensate

## Control Panel Buttons:



- 1.The button "Start"
- 2.The button "Cancel"
- 3.The button "Menu"
- 4.The program "Rice"
- 5.The program "Porridge"
- 6.The program "Buckwheat"
- 7.The program "Chicken"
- 8.The program "Beans"
- 9.The program "Stewing"
- 10.The program "Soup"
- 11.The program "Steam-cooking"
- 12.The program "Pilaf"
- 13.The program "Meat"
- 14.The program "Fish"
- 15.The program "Broiling"
- 16.The program "Pie"
- 17.The function "Keep warm"
- 18.The function "Delay start"
- 19.The function "Keep pressure"
- 20.The function of setting of the time and delay start

## 21.The function of setting of the time and delay start

## Control Panel Buttons

Button name	What for	Programmed time, minutes	Comments
Delay start (Отложенный старт)	You can set a countdown to the moment when the pressure cooker will start cooking	-	Interval 1 hour, maximum 24 hours
Keep pressure (Поддержание давления)	Function allows to increase the time of pressure keep	-	
Keep warm (Поддержание тепла)	Function allows to keep warm for 24 hours	-	
+Hour (+Час)	It is possible to change time of keep pressure, keep warm, delay start	-	Interval is 1 hour, maximum is 24 hours
-Minute (-Минута)	It is possible to change time of keep pressure, keep warm, delay start	-	The interval for one-press is 1 minute
Cancel (Отмена)	Cancel function or program	-	
Rice (Рис)	Cooking rice	12	It is possible to add from 1 to 20 minutes more
Porridge (Овсянка)	Cooking porridge	8	It is possible to add from 1 to 20 minutes more
Fish (Рыба)	Cooking fish	5	It is possible to add from 1 to 20 minutes more
Chicken (Цыпленок)	Cooking chicken	15	It is possible to add to 1 from 35 minutes more
Meat (Мясо)	Cooking meat	25	It is possible to add from 1 to 40 minutes more
Суп (Soup)	Cooking soup	20	It is possible to add from 1 to 40 minutes more
Pilaf (Плов)	Cooking pilaf	30	It is possible to add from 1 to 40 minutes more

Broiling (Поджаривание)	Cooking fried dishes/ broiling	15	It is possible to add from 1 to 20 minutes more
Pie (Выпечка)	Cooking pie	-	Set time but it should not exceed two hours.
Beans (Бобовые)	Cooking beans	30	It is possible to add from 1 to 50 minutes more
Stewing (Тушение)	Cooking stews	35	It is possible to add from 1 to 50 minutes more
Steam-cooking (Пароварка)	Steaming with the use of a special grating	18	It is possible to add from 1 to 30 minutes more
Buckwheat (Гречка)	Cooking buckwheat	10	It is possible to add from 1 to 20 minutes more

**Note:** The time shown in the table is the average, and in different situations it may need to change it depending on the characteristics of the product. We recommend to identify empirically most appropriate time of cooking.

#### 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!

#### APPLIANCE USE

1. Open the Lid turning it counter-clockwise to the clamping position and then lift it.



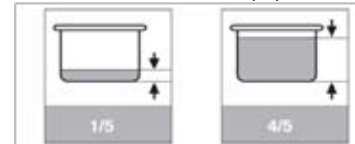
2. Take out the Inner pot. To do this, take the pot with both hands and pull it upward.



The walls inside of the pot has a dual scale of measurement:

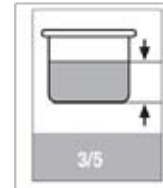
- in portions - 1/5, 2/5, 3/5, 4/5;
- and in cups (CUP) - 2, 4, 6, 8;
- and also FULL (full bowl).

Fill the Inner pot with products that you are going to cook, and water, paying attention to the fact that the level of content should be located between markers 1/5 and 4/5 (minimum level mark - 1/5, maximum level mark - 4/5).



Pic.1 Minimum and maximum levels of filling the pot

**For products that increase in size during the cooking process, the maximum level shall not exceed the 3/5!**

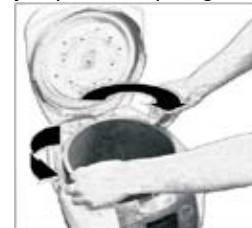


Pic.2 Maximum level of filling the pot while cooking the products that increase in size.

**Note:** to make the process of cooking evenly it is necessary that the product was completely submerged in water, otherwise the product which is above the water level may be half-done.

3. Clean the Inner coating of the appliance and Heating element by wiping them with a clean, slightly moist cloth and dry thoroughly. Before you put the pot into the appliance, make sure that on the surface of the Inner coating and the Heating element are no contamination.

4. Carefully take the pot with food with both hands by the edges and place it gently pushing. After you place the pot, gently turn it to securely lock in the device.



5. Next, seal the lid by following these steps:

- Place the elastic ring on the inside of the appliance.
- If the sealing ring loose or is in incorrect position, fix it in an Inner steel ring in a proper way.

- Next take the Lid handle and cover the appliance with it, turn the Lid clockwise until it stops, at the same time you should hear a slight click. This means, that the Lid is securely locked in needed position.



6. Set the pressure regulator in the down position, as shown in the figure. In this position, air can not come out of the device, so it becomes possible to increase the pressure inside the device.



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 "Delay start"/ "Отложенный старт", set necessary time with buttons +Hour/ "+Час" and "-Minute"/ "-Минута", choosing a cooking programme by pressing the MENU button, then press the button "Start"/ "Старт". 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 the function of increasing pressure. Need set this program before beginning of cooking. Press the button "Menu"/ "Меню", then set time pressing on the buttons "+Hour"/ "+Час" and "-Minute"/ "-Минута" and press the button "Start"/ "Старт".

And you can set time during the process of pressure increase. Press on the button "Keep Pressure"/ "Поддержание давления", then set necessary time by use of buttons "+Hour"/ "+Час" and "-Minute"/ "-Минута".

**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.

8. After time setting wait for some seconds and the process will start. Pressure holding process begins when pressure inside is high enough.

9. 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»Button to cancel parameter setting or current work-

ing status.

10. Take out the food in the following steps:

- Turn the Relief Valve to down 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. 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.

#### 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 down 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 "Время давления" button.
- Press the "Отмена" button if you would like to stop the cooking process.

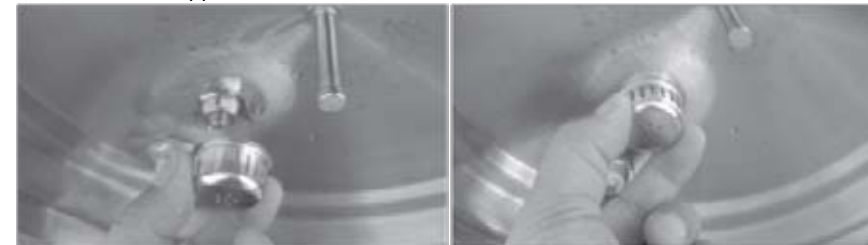
#### CLEANING

- 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	Short circuit of the sensor	Send the appliance to a UNIT service center
	E2	Open circuit of the sensor	
	E3	Error of the pressure regulator	
	E4	Pressure value disorder	

**SPECIFICATIONS**

Model	Rated Voltage	Power	Capacity	Diameter	Working Pressure
USP-1100D	220-240 V	900 W	5 L	22 cm	40-70 kPa
Max Pressure	Keeping warm Temperature	Pre-set Time	Pressure-keeping Time	Max keep warm Time	Lifetime
80 kPa	70-80 eC	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

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-1100D

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.

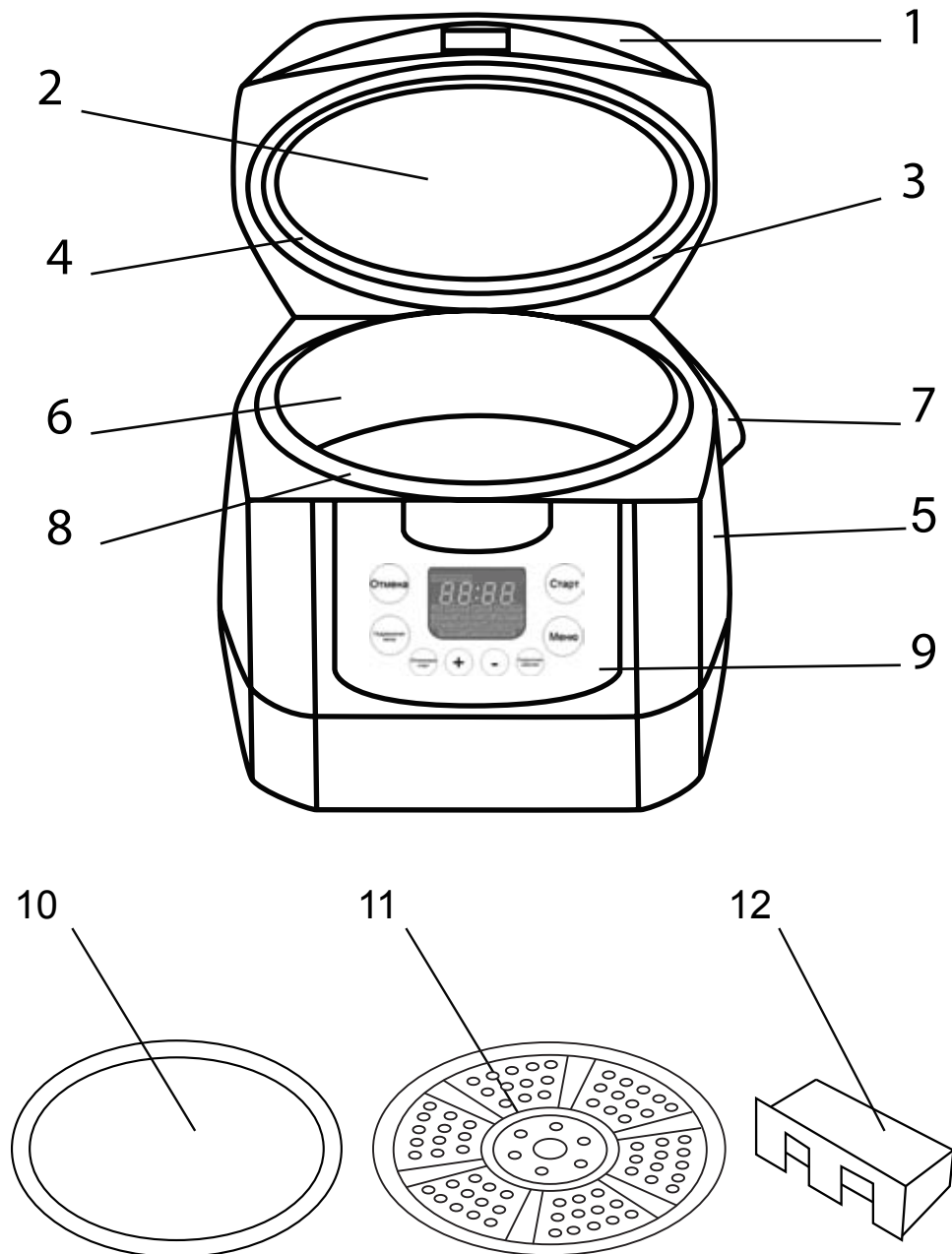
### СОДЕРЖАНИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОСНОВНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	15
ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА.....	17
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	19
ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	22
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.....	22
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕШЕТКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ.....	25
ЧИСТКА.....	26
ПРОБЛЕМЫ, ВОЗНИКАЮЩИЕ В ПРОЦЕССЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ И ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ ИХ ВОЗНИКНОВЕНИЯ.....	26
ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	27
РЕЦЕПТЫ.....	42

### 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». Категорически запрещается класть во внутреннюю чашу большее количество продуктов и/или жидкости, чем это указано в п. 2 раздела «Эксплуатация прибора».
- 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 антипригарное покрытие, которое требует аккуратного и бережного обращения. Чтобы не повредить 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 помещайте Внутреннюю чашу или сам прибор в микроволновую печь или духовку, и не используйте их для приготовления блюд на открытом огне, газовой или какой-либо иной плите.
- 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	Разомкнутая цепь в датчике	Замыкание сенсорного датчика	перегрев прибора	Неполадки с клапаном давления

#### 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 ВСЕВ СРОК ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОРА!

#### ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА

Электрическая скороварка – это современный и multifunctional 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-1100D 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-1100D:

#### 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 панелью и восемью 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.

- **Крышка с креплением к прибору** – конструкция крышки позволяет открывать ее и оставлять зафиксированной на приборе.

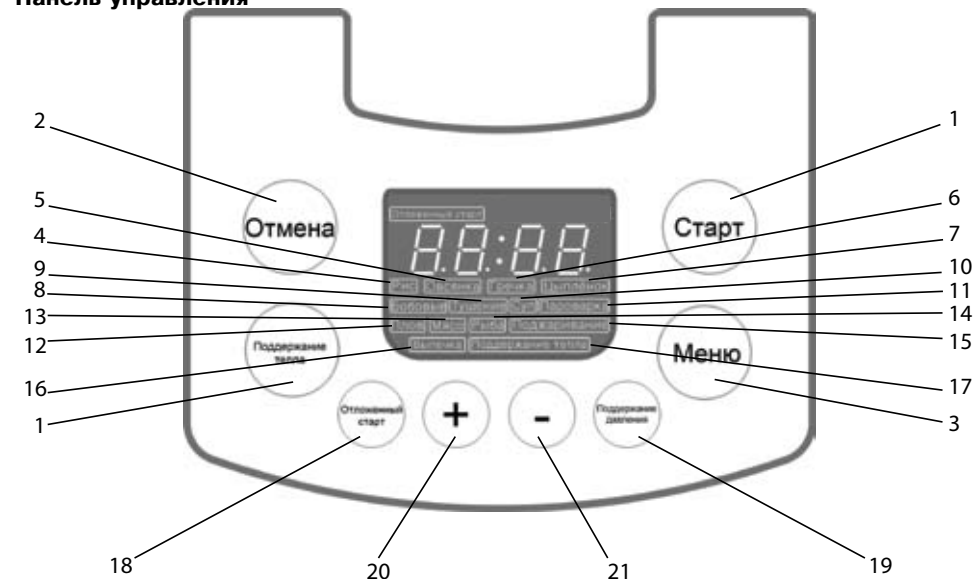
Основными параметрами при приготовлении продуктов в скороварке являются следующие два:

- **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. Пластиковая часть крышки
2. Алюминиевая часть крышки
3. Стальная часть крышки
4. Уплотнительное кольцо
5. Внешняя пластиковая часть корпуса
6. Внутренняя чаша с керамическим покрытием
7. Ручка для удобства перемещения
8. Средняя стальная часть корпуса
9. Панель управления с автоматическими программами и дисплеем
10. Запасное уплотнительное кольцо
11. Решетка для приготовления на пару
12. Контейнер для сбора конденсата

#### Панель управления



1. Кнопка «Старт»
2. Кнопка «Отмена»
3. Кнопка «Меню»
4. Программа «Рис»
5. Программа «Овсянка»
6. Программа «Гречка»
7. Программа «Цыпленок»
8. Программа «Бобовые»
9. Программа «Тушение»
10. Программа «Суп»
11. Программа «Пароварка»
12. Программа «Плов»
13. Программа «Мясо»
14. Программа «Рыба»
15. Программа «Поджаривание»
16. Программа «Выпечка»
17. Функция поддержания тепла
18. Функция отложенного старта
19. Функция поддержания давления
20. Функция установления времени и отложенного старта
21. Функция установления времени и отложенного старта

#### Кнопки панели управления

Название кнопки	Назначение	Время поддержания давления в мин., запрограммированное для данного вида функции	Примечание
Отложенный старт	С помощью этой функции можно задать отсчет времени до момента когда скороварка начнет готовить	-	Интервал 1 час, максимум 24 часа
Поддержание тепла	Функцию поддержания тепла можно включить вручную нажав кнопку, также прибор автоматически переходит на поддержания тепла после завершения программы приготовления	-	
Поддержание давления	Функция позволяет регулировать время давления	-	

+Час	С помощью этой функции можно изменять время приготовления, откладывать старт	-	Интервал 1 час, максимум 24 часа
-Минута	С помощью этой функции можно изменять время приготовления, откладывать старт	-	Интервал за одно нажатие - 1 минута
Отмена	Отмена функции или программы.	-	
Рис	Приготовление риса	12	Диапазон изменения от 1 до 20 минут.
Овсянка	Приготовление овсяной каши	8	Диапазон изменения от 1 до 20 минут.
Рыба	Приготовление рыбы	5	Диапазон изменения от 1 до 20 минут.
Цыпленок	Приготовление курицы	15	Диапазон изменения от 1 до 35 минут.
Мясо	Приготовление мяса	25	Диапазон изменения от 1 до 40 минут.
Суп	Приготовление различных супов	20	Диапазон изменения от 1 до 40 минут.
Плов	Приготовление плова	30	Диапазон изменения от 1 до 40 минут.
Поджаривание	Жарка мяса, рыбы, овощей, грибов.	15	Диапазон изменения от 1 до 20 минут.
Выпечка	Приготовление пирогов, бисквитов, запеканок, кексов, омлетов, пиццы.	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».

Бобовые	Приготовление чечевицы, гороха, фасоли и других бобовых. Приготовление субпродуктов.	30	Диапазон изменения от 1 до 50 минут.
Тушение	Приготовление тушеных блюд	35	Диапазон изменения от 1 до 50 минут.
Пароварка	Приготовление диетических блюд, мяса, рыбы, птицы, овощей; детское меню.	18	Диапазон изменения от 1 до 30 минут.
Гречка	Приготовление гречневой каши	10	Диапазон изменения от 1 до 20 минут.

**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.

#### 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!

#### ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

1. Откройте Крышку, повернув ручку против часовой стрелки.



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).

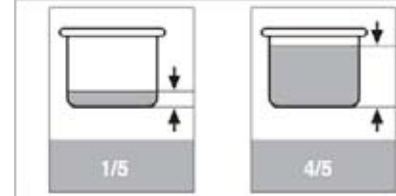


Рисунок 1. Минимальный и максимальный уровни наполненности чаши

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

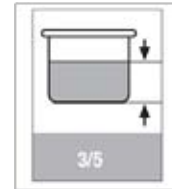


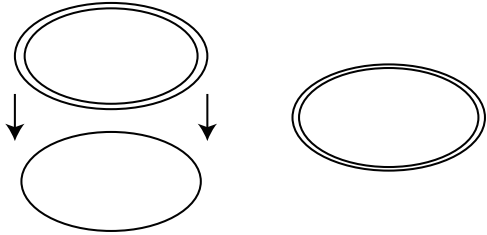
Рисунок 2: Максимальный уровень наполнения чаши при приготовлении продуктов, которые увеличатся в объеме

**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. Очистите Внутреннее покрытие прибора и Нагревательный элемент, протерев их чистой, чуть влажной тряпкой, и тщательно высушите. Перед тем как поместить Чашу в прибор, убедитесь, что на поверхности Внутреннего покрытия и Нагревательного элемента нет никаких загрязнений.
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.



5. Далее необходимо герметично закрыть Крышку, для этого выполните следующие действия:
- Установите эластичное кольцо на внутренней поверхности крышки прибора.



- Далее возьмите Крышку за Ручку, и накройте ею прибор, поверните Крышку по часовой стрелке до упора, при этом Вы должны услышать легкий щелчок. Это означает что Крышка надежно зафиксировалась в нужном положении.



6. Установите Регулятор давления в нижнее положение, как показано на рисунке. В таком положении воздух не сможет выходить из прибора, благодаря чему становится возможным повышение давления внутри прибора.



**Примечание:** Регулятор снижения давления имеет 2 положения: верхнее и нижнее. В нижнем положении пар не выходит из прибора и нагнетается давление. В верхнем положении пар свободно выходит. Регулятор требуется перевести в верхнее положение после окончания программы приготовления, перед открытием крышки. Включите прибор, подсоединив его к электросети, при этом на дисплее появится «00:00». Теперь нужно задать параметры приготовления.

### Отложенный старт

*В случае, если нет необходимости в отсрочке 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 функцией отложенного старта. 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 «Отложенный старт». Затем с помощью кнопок «+Час/-Минута» установить необходимое время. С помощью кнопки «Меню» выберите необходимую программу и нажмите кнопку «Старт». Например, если указанное значение - «4:00», приготовление блюда начнется через 4 часа. Максимальное время, на которое Вы можете отложить приготовление блюда составляет 24 часа. Затем выберите необходимую программу и нажмите кнопку «Старт».

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

**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.

8. Изменить значение времени приготовления под высоким давлением можно с помощью функции изменения времени. Необходимо выбрать программу, нажав кнопку меню, затем установить время с помощью кнопок «Час» и «Минута» и нажать кнопку «Старт».
9. Функция «Поддержание давления».
- Установка времени в процессе набора давления. Нажмите кнопку «Поддержание давления», затем установите время с помощью кнопок Час/Минута.

**Примечание:** Время, указанное после нажатия кнопки нужного продукта -х:xx - 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.

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 (X:XX).

10. После того как давление внутри достигнет необходимого уровня, начнется обратный отсчет времени приготовления.
11. 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».
- Далее необходимо снизить давление внутри прибора, для этого поверните Регулятор снижения давления в верхнее положение - положение снижения давления, и подождите около минуты.

**ВНИМАНИЕ!** Когда Вы поворачиваете Регулятор снижения давления в верхнее положение ,

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:**

- 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 покрытие, которое требует очень аккуратного и бережного обращения. Чтобы не повредить 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!

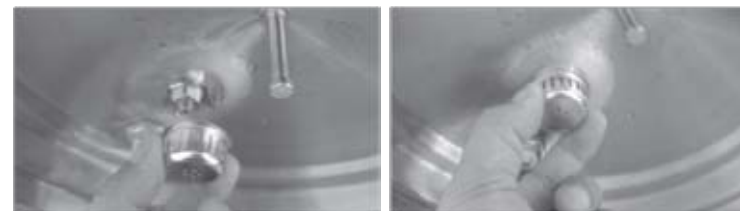
**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕШЕТКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ**

- 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 нижнее положение (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 и Отверстия для воды 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 Съёмный 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, как показано на рисунке
2	Крышка плохо открывается	Внутри слишком высокое давление	С помощью поворота предохранительного клапана снижения давления вправо или влево снизьте давление
3	В процессе приготовления выделяется много пара	В крышке нет уплотнительного кольца	Вставьте уплотнительное кольцо, как показано на рисунке
		На уплотнительном кольце есть загрязнения	Очистите уплотнительное кольцо
		Уплотнительное кольцо повреждено	Замените уплотнительное кольцо в сервисном центре UNIT (не является гарантийным случаем)
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	Разомкнутая цепь в датчике	Обратитесь в сервисный центр UNIT
	На дисплее знак кода ошибки E2	Замыкание сенсорного датчика	
	На дисплее знак кода ошибки E3	Перегрев прибора	
	На дисплее знак кода ошибки E4	Неполадки с клапаном давления	

**ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Модель	Напряжение питания	Номинальная мощность	Объем	Диаметр	Рабочее давление
USP-1100 D	220-240В, 50 Гц	900 Вт	5 л	22 см	40-70 кПа

Максимальное давление	Температура подогрева	Возможное время отложенного старта	Возможное время приготовления под давлением	Возможная продолжительность функции сохранения тепла	Срок службы прибора
80 кПа	70-80 °C	0-24 ч	1-60 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

**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

**В КОНЦЕ ДАННОЙ ИНСТРУКЦИИ МЫ ПРЕДЛАГАЕМ ВАМ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД С ПОМОЩЬЮ СКОРОВАРКИ**

[www.unit.ru](http://www.unit.ru)

**ЭЛЕКТРЛІК ЖЫЛДАМ ПІСІРГІШ  
USP-1100D**

**UNIT фирмасының бұйымдарын таңдағаныңыз үшін Сізге алғыс білдіреміз! Назар аударыңыз! UNIT фирмасының бұйымын сатып алу барысында Сіздің сатушыдан толтырылған кепілдік талонын алуыңыз керек. Тек ол болған жағдайда ғана Сіз өндіруші беретін кепілдікті UNIT тұрмыстық техникалық сервис орталықтарында ала аласыз.**

**БҰЙЫМДА ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА БАРЛЫҚ НҰСҚАУЛЫҚТАРДЫ МҰҚИЯТ ОҚЫҢЫЗ.**

**БҰЙЫМНЫҢ АРНАЛЫМЫ:** Бұйым әр түрлі тағамдарды қысым беру әдісімен дайындауға арналған.

**ҚОЛДАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚТЫҢ МАЗМҰНЫ**

НЕГІЗГІ ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ.....	29
БҰЙЫМНЫҢ НЕГІЗГІ СИПАТТАМАЛАРЫ.....	31
БҰЙЫМНЫҢ СИПАТЫ .....	33
ҚОЛДАНУҒА ДАЙЫНДАУ.....	35
БҰЙЫМДЫ ҚОЛДАНУ.....	35
БУДАДАЙЫНДАУҰШІНТОРДЫПАЙДАЛАНУ.....	39
ТАЗАРТУ.....	39
ҚОЛДАНУ БАРЫСЫНДА ПАЙДА БОЛАТЫН МӘСЕЛЕЛЕР ЖӘНЕ ОЛАРДЫҢ ПАЙДА БОЛУЫНЫҢ.....	40
БОЛЖАМДЫҚ СЕБЕПТЕРІ.....	41
НЕГІЗГІ ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ.....	42

**НЕГІЗГІ ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ**

Бұйымды пайдалану барысында өрттің пайда болуының, электрлік тоқ соққысына шалдығудың және/немесе қандай да бір басқа зақымдардың алдын алу үшін үнемі техникалық қауіпсіздік ережелерін сақтау керек, оларға мына ережелер кіреді:

Бұйымды пайдалануды бастау алдында нұсқаулықпен мұқият танысыңыз.

- Жедел пісіру бұйымын дайындау барысында жанып кетуі мүмкін өнімдерді пісіру үшін ешқашан пайдаланбаңыз (тез тұтанатын өнімдер).
- Бұйымды жылу жабдықтары, газ немесе электр плиталары сияқты жылу ошақтарына жақын орналастырмаңыз. Ылғалдылық аса жоғары жерлерде бұйымды пайдалануға болмайды.
- Ішкі тостағына салынатын сұйықтықтар мен өнімдердің мөлшері нұсқаулықтың «Бұйымды қолдану» бөлімінің 2-тармағында көрсетілген мөлшерге сай болуы керек (2,3-суреттерді қараңыз). Бұйымның ішкі тостағына нұсқаулықтың «Бұйымды қолдану» бөлімінің 2-тармағында көрсетілген мөлшерден артық мөлшерде өнім және/немесе сұйықтық салуға тыйым салынады (2,3-суреттерді қараңыз).
- Егер қандай да бір тығыздауыш сақиналары жарамсыз болса бұйымды пайдалануға қатаң тыйым салынады. Бұйымды осы жедел пісіру жабдығымен бірге жеткізілетін тығыздауыш сақинамен бірге ғана пайдалануға болады. Тығыздауыш сақина ретінде ешқашан да басқа сақиналарды немесе басқа заттарды пайдаланбаңыз.
- Ішкі болат сақинасын қолмен немесе басқа да заттармен бұрамаңыз немесе деформацияламаңыз. Ішкі болат сақинасының қандай да бір зақымдары болғанда, сондай – ақ Сақина жылжып кеткен болса немесе түсіп қалған болса бұйымды пайдалануға болмайды. Болат сақинасының зақымдары болса немесе ол түсіп қалған жағдайда Қақпақты алмастыру үшін немесе жөндеу үшін UNIT сервистік орталығына жүгініңіз. Ішкі сақинаның майысуы, жылжуы немесе түсіп қалуы салдарынан болған Қақпақты жөндеу жұмыстары кепілдік қызметі деп саналмайды.
- Сақтандырғыштың ластануына жол бермеңіз. Сақтандырғышты үнемі ластанулардан тазартып отырыңыз.
- Бұйымның Қақпағын тек қысымның реттеуші бейгерметиктеу қалпында болғанда ғана

алуға болады.

- Ішкі тостағының түбін және жедел пісіру жабдығының қыздырғыш бөлшегін үнемі тазартып отырыңыз, олардың ластануына жол бермеңіз. Ішкі тостағын осы нұсқаулықта қарастырылған мақсаттардан басқа мақсаттар үшін пайдалануға болмайды. Тостағын қандай да бір тағамдарды ашық отта, қысқа толқынды пеште және т.б. дайындау үшін пайдалануға болмайды.
- Жедел пісіру жабдығының ішіне бұйыммен бірге жеткізілетін Ішкі тостағынан басқа қандай да бір ыдысты немесе контейнерді салуға болмайды.
- Алынбалы тостағының ішкі беті арнайы күйікке қарсы жабынмен көмкерілген, ол аса ұқыпты және сақ пайдалануды талап етеді. Тостағының күйікке қарсы қабатын зақымдамас үшін ағаш қасық пайдалану ұсынылады немесе бұйыммен бірге жеткізілетін Пластик қасықты қолданыңыз.
- Жылуды сақтау қызметін пайдаланудың максималды уақытының 24 сағат екендігін есте сақтаңыз. Бұл уақыт өткеннен кейін Сізге электр жабдығынан ажырату арқылы бұйымды сөндіру керек. Жылуды сақтау қызметін 24 сағаттан артық уақыт бойы пайдалануға тыйым салынады. Ішкі тостағының ішінде жылдам бүлінетін өнімдер болса жылуды сақтау қызметін пайдалануға тыйым салынады.

**Назар аударыңыз!** Бұл бұйымның қысыммен жұмыс істейтіндігін есте ұстаңыз және оны аса сақ, ұқыпты пайдалануды талап етеді. Егер бұйым ішіндегі қысым нормадан артық болса қысымның артық шамасы автоматты түрде Сақтандыру клапанының көмегімен жойылатын болады. Бұйым ішіндегі қысым қалыптастырылған жағдайда артық бу Сақтандыру клапаны арқылы сыртқа шығады.

- Будың терінің ашық жерлерін тиінінен сатаныңыз, жедел пісіру бұйымын пайдалану арқылы тағам дайындау барысында будың қолға немесе бетке тиінуі жол бермеңіз. Күйікке шалдығу қауіпі бар!!! Пайдалану барысында будың көп мөлшерде пайдаланылуы бұйым жұмысы үшін қалыпты жағдай болып саналмайды. Егер мұндай жағдай орын алатын болса бұйымды жедел арада желіден ажыратыңыз және бұйымды тексеру үшін, қарау және жөндеу үшін UNIT көмегіне жүгініңіз.
- Ішінді ыстық тағам немесе сұйықтық бар жылдам пісіру бұйымының орнын ауыстыру барысында аса сақ болыңыз. Бұйымды қозғау немесе тасу барысында бұйымды тек Құлақтарынан ғана ұстаңыз. Бұйымды қозғау немесе тасу барысында бұйым Қақпағының тұтқасын ұстамаңыз.

**Назар аударыңыз!** Бұйымды өз еркіңізбен бөлшектеуге қатаң тыйым салынған (соның ішінде бұйымның негізін ажырату да бар), себебі мұның өртке, электрлік тоқ соққысына шалдығуға немесе жазатайым оқиғаға соқтыруы мүмкін. Жөндеу жұмыстары тек UNIT сервистік орталықтарында ғана атқарылуы керек.

- Аса сақ болыңыз, бұйымды пайдалану барысында кебір бөлшектері қызады. Бұйымның ыстық беттеріне жанаспаңыз. Бұйымды пайдалану кезінде тек түймелерін немесе құлақтары мен саптарын ғана пайдаланыңыз.
- Өртке, электр тоғы соққысына шалдығуға немесе жарақат алуға жол бермеу үшін Алынбалы желілік тоқсымның, ашасының және жедел пісіру бұйымының негізін суға немесе басқа да сұйықтықтарға жанаспауын бақылаңыз!!!
- Балалар мен мүгедетер бар жерлерде бұйымды пайдалану барысында абай болыңыз. Бұйымды балалардың пайдалануына болмайды.
- Пайдалану аяқталғаннан кейін және тазарту алдында бұйымды үнемі электр желісінен ажыратыңыз.
- Бұйымды электр желісінен ажырата отырып Желілік тоқсымнан емес, оның ашасынан тартыңыз. Тазарту алдында, жедел пісіру жабдығының қандай да бір бөлшектерін алу немесе орнату алдында бұйым толық салқындағанша күтіңіз.
- Көзге көрнекті механикалық зақымдары бар бұйымды пайдалануға тыйым салынады (соның ішінде Желілік тоқсым мен аша да бар), сонымен қоса ал құлған соң немесе басқа да зықымы анықталған соң пайдалануға болмайды. Бұл жағдайда бұйымды бұйымды тексеру және жөндеу үшін UNIT көмегіне жүгініңіз.
- Бұйым тек тұрмыстық қолданысқа арналған. Бұйымды коммерциялық мақсатта пайдалануға тыйым салынған.

- Бұйымды ғимараттан тыс жерде пайдаланбаңыз.
- Желілік тоқсымның ыстық беттерге жанасуына жол бермеңіз. Желілік тоқсымды тартуға, ширатуға немесе созуға болмайды. Пайдалану барысында Желілік тоқсымның үстелдің шетінен және жұмыс беттерінен салбырап тұруына болмайды.
- Бұл бұйымның жеткізілетін жиынтығына кірмейтін жабдықтарды, құралдар мен аксессуарларды пайдалану өртке, электрлік тоқ соққысына шалдығуға немесе жазатайым оқиғаға соқтырады. Тек қана бұйыммен бірге жеткізілетін жинаққа кіретін жабдықтар мен аксессуарларды пайдаланыңыз. Керісінше жағдайда Сіз кепілдік пен кепілдік жөндеу құқығынан айырыласыз.
- Бұйымдар мен аксессуарларын тазарту үшін түйіршікті тазартқыштар мен агрессивтік жуу құралдарын пайдаланбаңыз.
- Бұйымды электрлік тоқ желісіне қосу алдында бұйымда көрсетілген кернеудің (220-240 В, 50 Гц) Сіздің үйіңіздегі электрлік желі кернеуіне сай екендігіне көз жеткізіңіз.
- Ішкі тостағын немесе бұйымның өзін ешқашан да қысқа толқынды пешке немесе бүркеме пешке салмаңыз, оларды ашық отта, газ немесе басқа плитада тағам дайындау үшін пайдаланбаңыз.
- Егер ішкі тостағында өнім және/немесе сұйықтық болмаса жедел пісіру жабдығын ешқашан пайдаланбаңыз.
- Бұйымның ішкі тостағын және бұйымның өзін өнімдерді сақтау үшін пайдалануға болмайды.
- Жедел пісіру жабдығында су қоспастан тағам дайындауға тыйым салынған!
- Егер дайындау барысында Сіз дыбыстық дабыл естіген болсаңыз ҚК дисплейде қате кодының белгісі пайда болады (төмендегі кестені қараңыз), онда бұйымды жедел арады электр желісінен ажыратыңыз және бұйымды баптау немесе жөндеу үшін UNIT көмегіне жүгініңіз. Мұндай жағдайда бұйымды пайдалануға тыйым салынады.

#### Қате кодтары

Индикация коды	E1	E2	E3	E4
Кемшілік	Қадағаның тізбегі ажыраған	Сенсорлық қадаға тұйықталған	Бұйым қатты қызған	Қысым клапаны жарамсыз

#### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

9. Бұйымның ішінде қысым автоматты түрде төмендеген кезде аса сақ болыңыз, себебі бұл кезде Сақтандыру клапанынан бу шығады. Ыстық будың беткен немесе қол терісіне тиінуі жол бермеңіз – күйікке шалдығу қауіпі бар.
10. Ыстық беттерге және бұйымның Қақпағына жанаспаңыз. Бұйымның Қақпағын алу алдында немесе тазарту алдында бұйым толық суығанша күтіңіз.
11. Қандай да бір амалмен қақпақтың бұйым қаңқасына жанатын орнын блоктауға болмайды, мысалы сүлгімен жауып қойуға тыйым салынған.
12. Қысымды болып тұрған бұйымның Қақпағын ашуға қатаң тыйым салынған. Қақпақты ашу алдында бұйымның ішіндегі қысымның мәні қауіпсіз шамаға жеткенше күту керек.
13. Бұйымның Қақпағын ашу алдында оны желіден үнемі ажырату қажет.

#### БҮЛ НҰСҚАУЛЫҚТЫ БҮЙЫМДЫ ПАЙДАЛАНУ МЕРЗІМІ БОЙЫНА САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ!

#### БҮЙЫМНЫҢ НЕГІЗГІ СИПАТТАМАЛАРЫ

Электрлік жедел пісіру бұйымы – бұл шаманауи және көп қызметті жабдық, онда Сіз сүйікті тағамдарыңызды оңай және тез дайындай аласыз. Жедел пісіру бұйымында өнімдер буда немесе өзінің сөлінде дайындалады, бұл тағамдарды дайындау үшін қасиеттерін жоғалтпастан майсыз пісіруге мүмкіндік береді, қарапайым тағам пісіру немесе қуыру барысында жоғалатын дәрумендер мен минералдар толық сақталады.

Электрлік жедел пісіру бұйымы – бұл өзінің денсаулығын қорғап қана қоймай, уақытын үнемдей алатын және бағалай алатын заманауи үй бикелеріне арналған мінсіз көмекші. Плитаның қасында тұрып, тағамның дайындалу барысын бақылап қажет емес. Сіз жедел пісіргішке барлық



ингредиенттерді салып қоясыз және тағамды дайындау шамаларын қалыптастырасыз. USP-1100D үлгісі бейімделген мәзірмен жабдықталған, оның арқасында Сіз дайындағыңыз келген тағам үшін дайындау тәртібін таңдай аласыз. Енді жаңа тағам дайындаған сайын температуралардың мәнін есте сақтау қажет емес. USP-1100D жедел пісіру бұйымының артықшылықтары:

#### Функционалдық және басқарудың қарапайымдылығы

Электрлік жедел пісіру бұйымында үш жабдықтың қызметі үйлестірілген - күріш пісіргіштің, буда пісіргіштің және жедел пісіру қазанының. Сіз жедел пісіру жабдығында кез-келген тағамды дайындай аласыз, соның ішінде күріш, ботқа, сорпа, ақтүйнек, балық және т.б. бар. Сонымен қоса бұл бұйымды өнімдерді буда бұқтыруға және дайындауға қолдануға болады. Тағам дайындау үшін Сіз температура мен қысым шамасын қалыптастырмайсыз, - бұйымды басқару басқару тақтасындағы тиісті түймені басып қарапайымдандырылған. Сізге тек қана ішіне қажетті өнімдерді салып қою жеткілікті және қажет болған жағдайда бағдарламаланған дайындау уақытын таңдап аласыз, ал жедел пісіру жабдығы автоматты түрде тиімді температураны және оның ішіндегі қысымды сақтап тұрады. Тағам дайындау үрдістері аяқталғаннан кейін Сіз дыбыстық дабыл естисіз, жедел пісіру бұйымы автоматты түрде жылуды сақтау қызметін қосатын болады.

**Кейінге қалдырылған старт қызметі (24 сағатқа дейін)** - қанша уақыттан кейін тағамның дайындалуын бастағыңыз келген уақыт қалыптастырыңыз, сол уақыт өткеннен кейін ол автоматты түрде қосылады.

**Жад қызметі** - электр қуаты тағам дайындау барысында аяқ астынан сөнген жағдайда бұйым автоматты түрде дайындаудың барлық қалыптастырылған шамаларын есте сақтап қалады және бұйым қосылған кезде тағам дайындау үрдісі тоқтаған жерінен бастап қайта жалғасатын болады.

#### Тағамды жылдам дайындау, уақытты және электр қуатын үнемдеу

- Жедел пісіру жабдығында өнімдер қысымды дайындалады, оның шамасы дайындалатын өнімнің түрімен анықталады, демек өнімдердің әр түрі үшін дайындаудың тиімді әдісі жеке таңдалады - өнімдер жылдам дайындалады - уақыт пен электр қуаты үнемделеді.
- Жедел пісіру бұйымында Сіз кәдімгі бу бұқтырғышында тағам дайындауға қарағанда 15% аз уақыт және 20% аз электр қуатын жұмсай отырып тағам әзірлей аласыз.
- Жедел пісіру бұйымында күріш ботқасын, сорпа дайындау барысында, сондай-ақ әдетте ұзақ уақыт бойы бұқтырылатын өнімдерді әзірлеу барысында Сіз 40% уақыт және 45% электр қуатын үнемдейсіз.

#### Дәмді және пайдалы тағамдар

- Жедел пісіру жабдығында тағамдар ауаның түсімінсіз, 110-115°C температурада дайындалады, осының арқасында оларды дәрумендер мен минералдар сақталады, соған қоса өнімнің бастапқы дәмі сақталып қалады.
- Әр түрлі тағамдарды дәстүрлі әдіспен дайындау барысында (плитада) көп мөлшердегі бу мен жағымсыз иіс бөлінеді. Желе пісіру бұйымы үзіліссіз шығатын бусыз және өнімнің пісірілуі барысында бөлінетін жағымсыз иіссіз тағам әзірлеуге мүмкіндік береді.

#### Сәнді дизайнның, сапаның және сенімділіктің үйлесімі

Бұл үлгінің сәнді дизайны бар, заманауи әрі қолайлы тақтамен және қорғаныстың сегіз санатты түрімен жабдықталған, олар бұйымның жұмысын неғұрлым қауіпсіз және қолайлы етеді.

#### Қауіпсіздік жүйесі

Бұйымның қақпағы оның ішіндегі қысым өте жоғары болғанда да қорғанысты қамтамасыз ете алатындай етіп құрастырылған. Соған қоса Сіз ішіндегі қысым өте жоғары болса Қақпақты аша алмайсыз, бұл Сіздің қауіпсіздігінің үшін өте маңызды болып саналады. Себебі Сіз қысымы жоғары бұйымның Қақпағын ашатын болсаңыз көп мөлшерде будың бөлінуіне соқтырады және күйікке шалдығу қауіпін туындатады.

#### Ішкі қысымының қауіпсіз шамасын сақтап тұруға арналған жабдық

Егер ішкі қысымның мәні тағам дайындауға қажетті шамадан артық болса қысымды төмендететін Сақтандырғыш клапан іске қосылады, ол кезде бұйым ішінен ауа шығарылады да, ауа қысымы төмендейді.

#### Ішкі қысымды азайту жабдығы

Егер ішкі қысымның қауіпсіз шамасын сақтап тұратын жабдық іске қосылмаған болса ішкі

қысымды азайтуға арналған жабдық іске қосылады және артық қысым мөлшері қосымша қорғаныс құралы арқылы шығарылатын болады, ол Қақпақтың бұйым қаңқасына түйісетін бөлігіне берілген.

#### Бұйымды автоматты түрде сөндіру жабдығы

Жедел пісіру жабдығы Ішкі тостағында өнім болмаған жағдайда автоматты түрде сөнеді.

#### Қызудан сақтау

Егер бұйымның Ішкі тостағындағы температура қалыптастырылған температурадан артық болса автоматты түрде сөнеді.

**10. Магниттік қорғаныс жабдығы** — бұйымның қақпағы болмағанда қосылудан сақтайды.

**11. Бұйымға бекіткіші бар қақпақ** — қақпақтың құрылысы ашып, қақпаққа бекітілген күйде сақтап қалу мүмкіндігін береді.

Жедел пісіру бұйымында тағам дайындау барысындағы негізгі параметрлер төмендегі екі түрде:

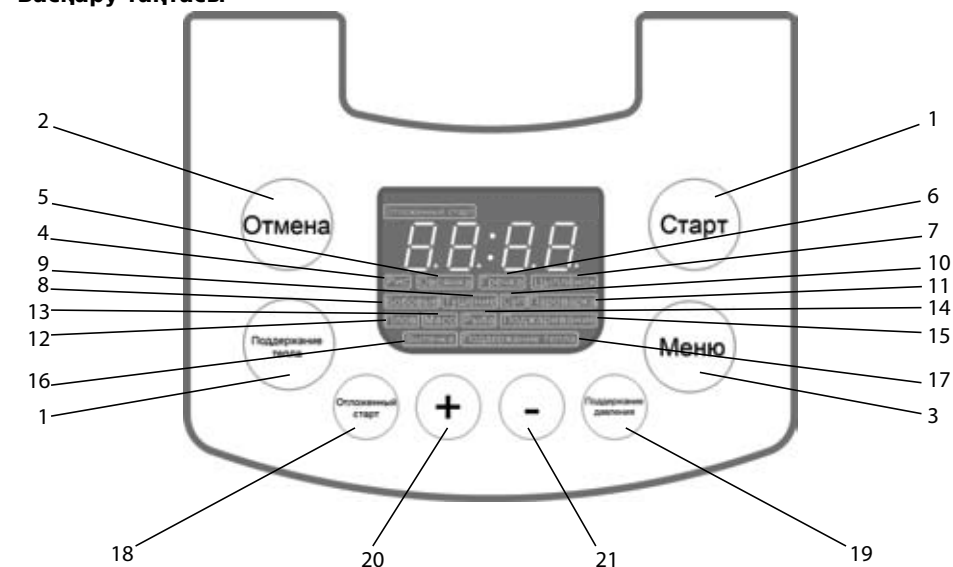
• **Тағамды қысымда дайындау уақыты** - бұл қысымды тағам дайындау кезеңі болатын уақыт. Қысымды тағам дайындау уақытының мәнін қажет болған жағдайда Басқару тақтасынан өзгерте аласыз.

• **Қыздыру уақыты (жылуды сақтап қалу қызметі)** - тағам дайынодау кезеңі аяқталғанда автоматты түрде жылуды сақтап қалу қызметі қосылады және қыздыру кезеңі басталады. Жұмыстың бұл кезеңінде бұйым ішінде 60 - 80°C аралығындағы температура қолданып тұрады. Жылуды сақтау қызметін пайдаланудың максималды уақыты 24 сағат, бұл уақыт өткеннен кейін Сіз бұйымды сөндіріп, оны желіден ажыратуыңыз керек.

#### БҰЙЫМНЫҢ СИПАТЫ

1. Қақпақтың пластик бөлігі
2. Қақпақтың алюминий бөлігі
3. Қақпақтың болат бөлігі
4. Тығыздаушы сақина
5. Қақпаның сыртқы пластик бөлігі
6. Күйікке қарсы жабыны бар ішкі тостағы
7. Бұйымды тасуға қолайлылықты қамтамасыз ететін құлақ
8. Қақпаның ортаңғы болат бөлігі
9. Автоматты бағдарламалары мен дисплейі бар басқару тақтасы

#### Басқару тақтасы



1. «Старт» түймесі
2. «Жою» түймесі
3. «Мәзір» түймесі
4. «Күріш» бағдарламасы
5. «Сұлы» бағдарламасы
6. «Қарақұмық» бағдарламасы
7. «Балапан» бағдарламасы
8. «Бұршақ тектілер» бағдарламасы
9. «Бұқтыру» бағдарламасы
10. «Сорпа» бағдарламасы
11. «Бумен пісіру» бағдарламасы
12. «Палау» бағдарламасы
13. «Ет» бағдарламасы
14. «Балық» бағдарламасы
15. «Сақтап қалу» бағдарламасы
16. «Қауысырма» бағдарламасы
17. Жылуды сақтап қалу қызметі
18. Кейінге қалдырылған старт қызметі
19. Қысымды сақтап қалу қызметі
20. Қысымды және кейінге қалдырылған стартты қалыптастыру қызметі
21. Қысымды және кейінге қалдырылған стартты жаңарту қызметі

#### Басқару тақтасының түймелері

Түйменің атауы	Арналымы	Қысымды сақтау уақыты – минут, қызметтің осы түріне бағдарламаланған	Ескертпе
Кейінге қалдырылған старт	Бұл қызметтің көмегімен бұйым пісіруді бастауға қалған уақтты шегере отырып санау әрекетін қосуға болады	-	Аралығы 1 сағат, максимум 24 сағат
Қысымды сақтап қалу	Бұл қызмет қысымды сақтап қалу уақытын қолша арттыруға мүмкіндік береді	-	
Жылуды сақтап қалу	Жылуды сақтап қалу қызметін түймені басу арқылы қолша қосуға болады, сонымен қатар дайындау бағдарламасы аяқталғаннан кейін автоматты түрде жылуды сақтау қызметін қолдайтын тәртіпке ауысады	-	
Жою	Қызметті немесе бағдарламаны жою.	-	

Күріш	Күріш дайындау	12	Тағы да 1- 20 минут қосуға болады.
Ботқа	Ботқа дайындау	8	Тағы да 1- 20 минут қосуға болады.
Балық	Балық дайындау	5	Тағы да 1- 20 минут қосуға болады.
Балапан	Тауық дайындау	15	Тағы да 1- 35 минут қосуға болады.
Ет	Ет дайындау	25	Тағы да 1- 40 минут қосуға болады.
Сорпа	Әр түрлі сорпа дайындау	20	Тағы да 1- 40 минут қосуға болады.
Палау	Палау дайындау	30	Тағы да 1- 40 минут қосуға болады.
Қуыру	Қуырылған тағамдар дайындау/қуыру	15	Тағы да 1- 20 минут қосуға болады.
Қаусырма	Қаусырмалар дайындау	-	Екі сағаттан аспайтын уақытты қалыптастыруға болады.
Бұршақ тектілер	Бұршақ текті тағамдар дайындау	30	Тағы да 1- 50 минут қосуға болады.
Бұқтыру	Бұқтырылған тағамдар дайындау	35	Тағы да 1- 50 минут қосуға болады.
Қарақұмық	Қарақұмық ботқасын дайындау	10	Тағы да 1- 50 минут қосуға болады.

**Түсініктеме:** кестеде көрсетілген уақыт орташа мағыналы болып табылады, әр түрлі жағдайларда оны тағам дайындау үшін қолданылатын өнім сипатына, негізгі түзімге, пайдаланушының қалауына, өнім мөлшеріне байланысты өзгерту керек болады, сондықтан өзіңіз үшін неғұрлым тиімді дайындау уақытын анықтауды ұсынамыз.

#### ҚОЛДАНУҒА ДАЙЫНДАУ

12. Бұйым мен оның барлық аксессуарларын қаптамасынан алыңыз.
13. Бұйымды тегіс жіне құрғақ бетке орналастырыңыз.
14. Өнімдер жанасатын барлық бөлшектерін мұқият жуыңыз, соның ішінде Ішкі тостағы, Өлшеу стақаны, Қасық және буда пісіруге арналған Тор да бар, жуу үшін жылы сабынды суды пайдалануға болады, мұқият шайыңыз және құрғатып сүртіңіз.
15. Қаңқасын сүртіңіз, жабдықтың Ішкі қабатын, Қақпағын ылғалды ысқышпен сүртіңіз, содан соң таза, құрғақ майлықпен құрғатыңыз.
16. Бұйымды электр желісіне қосу алдында бұйымда көрсетілген кернеудің Сіздің үйдегі электр желісінің кернеуіне сай екендігіне көз жеткізіңіз (220-240 В, 50 Гц).
17. Бұйымды суға немесе қандай да бір басқа сұйықтыққа салмаңыз!

#### БҰЙЫМДЫ ҚОЛДАНУ

- Қақпағын ашыңыз, ол үшін сабын сағат тілінің бағытына қарсы бұраңыз.



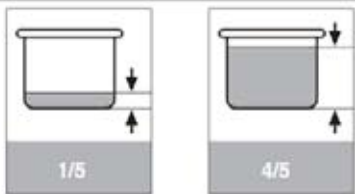
- Бұйымнан Ішкі тостағын алып шығыңыз, ол үшін Тостағын екі қолмен ұстап, жоғары қарай тарту керек.



Ішкі тостағының қабырғаларында екі өлшеу шакаласы бар:

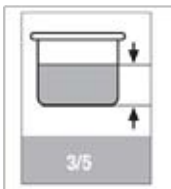
- үлесте - 1/5, 2/5, 3/5, 4/5;
- тостақта (CUP) - 2, 4, 6, 8;
- сондай-ақ FULL (толық тостақ).

Тостаққа дайындалатын өнімдерді салыңыз және су құйыңыз, ішіндегісінің мөлшері 1/5 және 4/5 көрсеткішінің аралығында болу керектігіне назар аударыңыз (минималды мөлшер белгісі - 1/5, максималды мөлшер белгісі - 4/5).



3-сурет. Тостақтың толығының минималды және максималды мөлшерлері

**Көлемдері пісіру барысында үлкейетін өнімдер үшін максималды мөлшер 3/5 белгісінен аспауы керек!**



4-сурет: Пісіру барысында көлемі үлкейетін өнімдер үшін минималды және максималды мөлшер белгілері

**Ескертпе:** өнімнің біркелкі пісірілуі үшін оның сумен толық көмкерілуі керек, керісінше жағдайда су бетіне шығып тұратын өнімнің піспей қалуы мүмкін.

2. Бұйымның Ішкі бетін және Қыздырғыш бөлшектерін таза, аздап ылғалдандырылған

майлықпен сүрту арқылы тазартыңыз және мұқият кептіріңіз. Бұйымға Тостағын салу алдында Ішкі жабатында және Қыздырғыш бөлшектерінде ешқандай ластанулардың жоқ екендігіне көз жеткізіңіз.

3. Өнімдер салынған Тостақты абайлап екі қолыңызбен көтеріп алып, аздап басу арқылы бұйымға орналастырыңыз. Сіз Тостақты орналастырғаннан кейін оны бекітілуі үшін аздап бұраңыз.



4. Әрі қарай Қақпақты герметиктеп жабу керек, бұл үшін мынадай әрекеттерді орындаңыз:

1. Бұйым қақпағының ішкі жағындағы эластик сақинаны орнатыңыз.
2. Егер Тығыздауыш сақина нашар бекітілген болса немесе дұрыс орнатылмаған болса оны Ішкі болат сақинада тиісті түрде орналастырыңыз.
3. Содан соң Қақпақты Тұтқасынан ұстап, Қақпағын сағат тілінің бағыты бойынша тірелгенше бұраңыз, сол кезде Сіз ол кезде аздаған киліккенде шығатын сырт еткен дыбысты естисіз. Бұл Қақпақтың қажетті қалыпта, сенімді бекітілгендігін білдіреді.



5. Қысымды реттегішті суретте көрсетілгендей етіп төменгі қалыпта орналастырыңыз. Бұл қалыпта ауа бұйымнан шықпайды, соның арқасында бұйым ішіндегі қысым артылады.



**Ескертпе:** Қысымды төмендетудің реттегішінің 2 қалпы бар: жоғарғы және төменгі. Төменгі қалпында бу бұйымнан шықпайды және қысым айдалады. Жоғарғы қалпында бу еркін шығады. Реттеуіштерді дайындау бағдарламасының жұмысы аяқталғаннан кейін жоғарғы қалыпқа келтіру керек, қақпақты ашу алдында.

Бұйымды қосыңыз, ол үшін электр желісіне жалғаңыз, сол кезде дисплейде «00:00» жазуы пайда болады. Енді дайындау параметрлерін қалыптастыру керек.

**Кейінге қалдырылған старт**

Егер кейінге қалдырылған старт бағдарламасын пайдалану қажеттілігі болмаса бұл қадамнан өтіп, келесі қадамға ауысыңыз.

Егер дайындау үрдісі бірден емес, біраз уақыт өткеннен кейін басталғанын қалайтын болсаңыз Сіз кейінге қалдырылған старт бағдарламасының қызметтерін пайдалана аласыз. Сол кезде жұмысқа дайындалған жедел пісіру бұйымы қалыптастырылған уақыт өткеннен кейін тағам әзірлеу жұмыстарын өздігінен бастайтын болады; бұл үшін жедел пісіру бұйымы қосылғаннан кейін (дайындау бағдарламасы таңдалғанға ДЕЙІН) «Кейінге қалдырылған старт» бағдарламасының түймесін басыңыз. Бұл түйменің көмегімен керекті уақытты қалыптастырыңыз. Мысалы, егер көрсетілген мән - «4:00» болса, тағам дайындау 4 сағаттан соң басталады. Тағам дайындауды кейінге қалдыруға болатын максималды уақыты 24 сағатты құрайды. Содан кейін қажетті бағдарламаны таңдаңыз және «Старт» түймесін бастаңыз.

6. Дайындау параметрлерін қалыптастыру. Басқару тақтасында мәзір бар, оның көмегімен Сіз өнімнің түріне байланысты әзірлеу уақытын қалыптастыра аласыз. Мысалы, күрішті дайындау үшін «Күріш» түймесін басу керек. Дайындауды бастау үшін қажетті өнімге сай келетін түймені басыңыз.

**Ескертпе:** бағдарламалардың өнім сипаттамаларының орташа мәндерінің негізінде есептелгендігін есте сақтаған абзал, мәселен олар: қаттылығы, піскендігі, өнімнің пісірілу деңгейіне қатысты таңдау, кесектерінің көлемі және т.б., сондықтан осы бағдарламаларды басшылыққа ала отырып дайындау барысын өз қалауыңыз бойынша қалыптастыруды ұсынамыз.

7. Жоғары қысымда дайындау уақытының мәнін уақытты арту қызметінің көмегімен өзгертуге болады. Бағдарлама дайындау үрдісі басталғанға дейін қалыптастырылады. Мәзірдің түймесін басу арқылы қажетті дайындау бағдарламасын таңдап алу керек, содан кейін «Сағат+» және «Минут-» түймелерін басу арқылы уақытты қалыптастырыңыз, старт түймесін басыңыз және тағам дайындау үрдісі басталады.

8. Тағам дайындау барысында уақытты қалыптастыру. «Қысымды сақтап тұру» түймесін басыңыз. Содан кейін «Сағат+» және «Минут-» түймелерін басу арқылы уақытты қалыптастырыңыз.

**Ескертпе:** қажетті өнімнің түймесі басылғаннан кейін -х:xx - тағам дайындау кезеңінің барлық уақытының ұзақтығына тең емес, себебі тағам дайындау үшін қажетті **дайындау басталатын уақыт пен бұйым ішінің жоғары қысымға жетуіне кететін шама қосылмайды.**

Егер Сіз дайындайтын өнім тағамдардың Таңдау түймелерінде анықталған топтарына жатпайтын болса сипаттамасы бойынша ұқсас топты таңдау керек және қысым жоғары болғанда тағам дайындау уақытын өзгерту керек (Х:XX).

9. Ішіндегі қысым қажетті деңгейге жеткенде дайындау уақытының кері саналуы басталады.

10. Дайындау үрдісі аяқталғаннан кейін (дисплейде көрсетілген уақыт аяқталғанда) дыбыстық дабыл (3 рет) естіледі, Дисплейде «00:00» жазуы пайда болады және автоматты түрде жылуды сақтап тұру қысымы қосылады.

**Ескертпе:**

- Дайындау параметрлерін бастапқы қалыпқа келтіру үшін немесе бұйымның ағымдық жұмыс тәртібін ауыстыру үшін (дайындау үрдісі, жылуды сақтап қалу қызметі және т.б.) «Жою» түймесін басыңыз.
- Содан кейін бұйым ішіндегі қысымды төмендету керек, ол үшін қысымды төмендетудің Реттегішін жоғарғы қалыпқа келтіріңіз – қысымды төмендету қалпы, шамамен бір минуттай тосыңыз.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Сіз қысымды төмендету Реттеуішін жоғары қалыпқа бұру барысында будың шығуы мүмкін! Күйіп қалмас үшін бұйымның үстіне еңкейіп тұрмаңыз және Сіздің саусақтарыңыздың қысымды төмендету Реттеуішінің саңылауларына сай келмеуін қадағалаңыз.

**Назар аударыңыз!** Жылуды сақтап қалу қызметін пайдаланудың максималды уақыты 24 сағат, бұл уақыт өткеннен кейін электр желісінен ажырату арқылы бұйымды сөндіріңіз.

**Түсініктеме:**

- Сұйық немесе иленбелі тағамдарды дайындау барысында (мысалы ботқа) дайындау аяқталғаннан кейін қысымды бірден төмендетуге болмайды. Бұйымның салқындауына

мүмкіндік беріңіз. Бұл талаптың орындалмауы будың көп мөлшерде шығуы салдарынан күйік қауіпін тудырады.

- 2. Бұйымды электр желісінен ажыратыңыз, Алынбалы желілік тоқсымды бұйымнан ажыратыңыз.
- Қақпақты Тұтқасынан ұстаңыз, Қақпақты сағат тілінің бағытына қарсы бұйымның қаңқасы мен Қақпақ арасында болатын байланыс босағанша бұраңыз, Қақпақты ашыңыз. Тостағынан өнімдерді немесе дайын тағамды алыңыз.

**Түсініктеме:**

- Алынбалы тостағының іші арнайы күйікке қарсы жабынмен көмкерілген, ол аса сақ және ұқыпты пайдалануды талап етеді. Тостағының күйікке қарсы жабынын зақымдамас үшін ағаш қасық пайдаланыңыз немесе бұйым жиынтығымен бірге жеткізілетін пластик Қасықты пайдаланыңыз.
- Тостағынан дайын өнімді немесе тағамды алу барысында аса сақ болыңыз, себебі ыдыстың және өнімдердің өте ыстық болуы мүмкін!

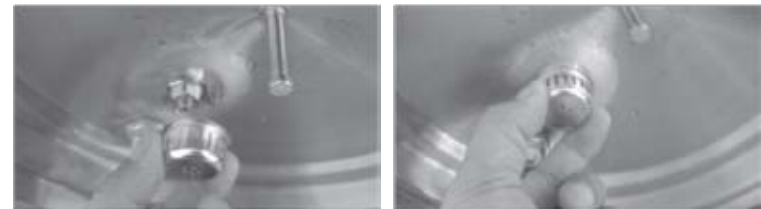
**БУДА ДАЙЫНДАУ ҮШІН ТОРДЫ ПАЙДАЛАНУ**

- Бұйымның Қақпағын ашыңыз және Ішкі тостағына 1/5 белгісіне дейін су құйыңыз («Бұйымды пайдалану» бөлімін қараңыз).
- Суы бар Ішкі тостағын «Бұйымды пайдалану» бөліміндегідей орнатыңыз.
- Дайындауға алынған өнімдерді Торға салыңыз, Торды Тостаққа орналастырыңыз және бұйымның Қақпағын жабыңыз, «Бұйымды пайдалану» бөлімін қараңыз.
- Қысымды төмендету реттегішін төменгі қалпына келтіріңіз (герметиктеу қалпы), «Бұйымды пайдалану» бөлімін қараңыз.
- Желілік тоқсымды бұйымға жалғаңыз, содан кейін Желілік тоқсымды тоқ желісіне қосыңыз.
- «Буда пісіргіш» түймесін басыңыз және қажет болған жағдайда «Бұйымды пайдалану» бөлімінде жазылғандай тағам дайындау уақытын қалыптастырыңыз. Тағам дайындау үшін қажетті уақыт өткеннен кейін бұйым жылуды сақтап қалу тәртібіне ауысады. Дайындау үрдісін тоқтату үшін «Жою/Жылуды сақтап қалу» түймесін басыңыз, бұйымды электр желісінен ажыратыңыз және Ішкі тостағынан өнімдерді «Бұйымды пайдалану» бөліміндегідей алыңыз.

**ТАЗАРТУ**

- Тазарту алдында бұйымды электр желісінен ажыратыңыз және Алынбалы желілік тоқсымды бұйымнан ажыратып алыңыз, бұйым толық суығанша тосыңыз.
- Қаңқасының Жоғарғы қақпақ бөлігін ылғалды сүлгімен сүртіңіз.
- Бұйымның ішкі тостағын алыңыз, оны жылы сабынды суда жуыңыз, шайыңыз және мұқият кептіріңіз.
- Бұйымның қаңқасын тазарту үшін оны ылғалды шүберекпен сүртіңіз, содан соң құрғақ майлықпен сұқият кептіріңіз.
- Эластик тығыздаушы сақинаны жылы сабынды суда жуыңыз, шайыңыз және мұқият кептіріңіз.

**Ескертпе:** сақтандырушының клапанын аса мұқият тазарту керек, себебі ластанулардың болуы оның блоктануына соқтырады, бұл Сақтандырғыш клапанға бұйым ішіндегі қысымды тұрақтандыруға кедергі жасайды!!!



22. Сақтандыру клапанының негізін тазарту үшін және суға арналған Саңылауын тазарту үшін

қылшақты тазарту керек.

**Маңызды!** Сіздің және маңайыңыздағылардың қауіпсіздігі үшін электрлік жабдықтың сумен болатын кез-келген байланысының қауіпті екендігін естен шығармаңыз! Өрттің, электр тоғының соққысына шалдығудың орын алмауы үшін немесе жарақаттануға жол бермеу үшін Алынбалы желілік тоқсым мен ашасы және бұйымның негізінің суға, болмаса басқа да сұйықтықтарға жанаспауын қадағалаңыз!!! Жабдықтың қаңқасын жууға немесе суға салуға, болмаса ыдыс жуу машинасына салуға қатаң тыйым салынады!!!

### ҚОЛДАНУ БАРЫСЫНДА ПАЙДА БОЛАТЫН МӘСЕЛЕЛЕР ЖӘНЕ ОЛАРДЫҢ ПАЙДА БОЛУЫНЫҢ БОЛЖАМДЫҚ СЕБЕПТЕРІ

NO.	Мәселе	Болуы мүмкін себеп	Мәселені жою амалы
1	Қақпақ нашар бекітіледі	Тығыздаушы сақина қақпаққа нашар бекітілген	Тығыздаушы сақинаны 5-суреттегідей бекітіңіз
2	Қақпақ нашар ашылады	Ішінде қысым өте жоғары	Сақтандырушы клапанды оңға немесе солға бұру арқылы қысымды төмендетіңіз
3	Дайындау барысында көп мөлшерде бу бөлінеді	Қақпағында тығыздаушы сақина жоқ	Тығыздаушы сақинаны 5-суретте көрсетілгендей орналастырыңыз
		Тығыздаушы сақина ластанған	Тығыздаушы сақинаны тазартыңыз
		Тығыздаушы сақина жарамсызданған	Тығыздаушы сақинаны UNIT сервистік орталықта ауыстырыңыз (кепілдік жағдай болып саналмайды)
		Қақпақ нашар бекітілген	Қақпақты тиісті түрде бекітіңіз («Бұйымды пайдалану» бөлімін қараңыз)
4	Басқару тақтасы жанбайды	Жабдық желіге қосылмаған	Розетканың, тоқсымның, ашаның жарамдылығына көз жеткізіңіз
		Қандай да бір басқа кемшіліктер	UNIT сервистік орталығына жүгініңіз

5	Дисплейде қателік коды - E1	Қадаға тізбегі ажыраған	UNIT сервистік орталығына жүгініңіз
	Дисплейде қателік коды - E2	Сенсорлық қадаға тұйықталған	
	Дисплейде қателік коды - E3	Қызудан қорғау	
	Дисплейде қателік коды - E4	Қысым клапаны жарамсыз	

### НЕГІЗГІ ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Үлгісі	Қуаттанды- рғыштың кернеуі	Номиналды қуаттылығы	Көлемі	Диаметрі	Жұмыстық қысымы
USP-1100 D	220-240В, 50 Гц	900 Вт	5 л	22 см	40-70 кПа
<b>Макси- малды қысымы</b>	<b>Қыздыру температурасы</b>	<b>Кейінге қалдырылған старттың болжамдық уақыты</b>	<b>Қысымда дайын- даудың болжамдық уақыты</b>	<b>Жылуды сақтау қызметінің болжамдық ұзақтығы</b>	<b>Бұйымның қызмет мерзімі</b>
80 кПа	70-80 °С	0-24 сағат	1-60 минут	0-24 сағат	20000 ауысым, бұйым сатылып алынған күннен бастап 5 артық емес уақыт

Дайындаушы: «ЮНИТ Хандельс ГмбХ»  
Австрия, Вена, А-1180, Герстхофер штрассе, 131

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

ҚХР өндірілген

Құралды сақтауды және пайдалануды ауада агрессивті қоспалар болмаған кезде, 80% аспайтын салыстырмалы ылғалдылықта, +5°С 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-1100D****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:**

Маргарин — 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.

**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.  
 Маргарин - 60 г  
 Соль - по вкусу

**Способ приготовления:**

1. Разделить тушку цыпленка на части и обвалить 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 порошок 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. Закрывать крышку скороварки. После достижения нужного давления варить 15 минут.

**Суп итальянский****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. Закрывать крышку и варить суп в течение 30 мин, установив программу «Суп». Открыть крышку и подождать еще 10 мин.  
 3. Положить разломанные макароны и масло и кипятить еще 10 мин. Снять с огня. 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 сковородку налить 1 ст. ложку подсолнечного масла. Обжаривать лук примерно 7 минут на режиме «Поджаривание». Выложить его на тарелку.  
 5. В чашу мультиварки налить 1,5 литра воды. Установить режим «Суп». 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 мультиварки и продолжить варить на режиме «Суп».  
 8. В блендере измельчить очищенные помидоры. Примерно через 5-10 минут открыть мультиварку и добавить измельченные помидоры, лук, посолить и поперчить. Закрывать крышку и варить на режиме «Суп».

**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 «Поджаривание».  
 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. Установить программу «Суп».

**Суп-пюре из белых грибов****Ингредиенты:**

Грибы белые - 100г  
 Морковь - 1 шт.  
 Картофель - 3 шт.  
 Лук зеленый - 5-6 стеблей  
 Масло оливковое - 1 столовая ложка  
 Сливки (25%) - 320 мл  
 Вода - 320 мл  
 Соль, перец — по вкусу

**Способ приготовления:**

1. Грибы, лук и морковь поджарить на оливковом масле в режиме «Поджаривание».  
 2. В чашу мультиварки загрузить порезанный картофель, залить все сливками и водой, добавить приправы. Установить программу «Суп».

**Диетический суп****Ингредиенты:**

Курица (филе)-100г  
 Баклажан-80г  
 Цуккини-80г  
 Капуста брюссельская-80г  
 Фасоль стручковая-80г  
 Вода-800мл  
 Соль и специи-по вкусу

**Способ приготовления:**

1. Курицу и овощи порезать мелкими кубиками, затем загрузить их в чашу мультиварки.  
 2. Залить водой, добавить соль и специи и перемешать. Установить программу «Суп».  
 3. В готовый суп можно положить капусту брокли или горошек.



**Андалузский рыбный суп****Ингредиенты:**

Сладкие луковицы — 4 шт.  
 Чеснок — 4 зубчика  
 Оливковое масло — 4 ст.л.  
 Апельсины — 2 шт.  
 Охлажденная рыба — 1,5 кг  
 Вода -1л  
 Лимонный сок — 4 ст. л.  
 Пучок петрушки  
 Соль, перец — по вкусу

**Способ приготовления:**

- 1.Очищенную рыбу разрезать на куски, залить водой, отварить. Готовые куски рыбы достать из бульона, оставить остывать.
- 2.Репчатый лук нарезать тонкими полосками, чеснок порубить. Поджарить. Добавить вместе с частью бульона цедру апельсина, тушить 8 минут.
- 4.Остывшую рыбу разделить на небольшие кусочки, удалив кости. Полить рыбу лимонным соком. Апельсины разрезать пополам, выжать сок.
- 5.Довести бульон до кипения и выложить содержимое сковороды, кусочки рыбы, варить в нем 5мин. Добавить мелко нарезанную петрушку, приправить апельсиновым соком, солью, молотым черным перцем. Добавить одну чайную ложку коричневого сахара. Через пару минут суп готов. Дать настояться.

**Тосканский фасолевый суп****Ингредиенты:**

Фасоль белая - 150 г  
 Картофель — 2 шт.  
 Луковицы — 2 шт.  
 Морковь — 2 шт.  
 Чеснок - 2 зубчика  
 Капуста - 200 г  
 Томаты  
 Петрушка, базилик, соль,черный молотый перец — по вкусу  
 Оливковое масло для обжаривания овощей

**Способ приготовления:**

- 1.Измельченный лук и чеснок обжаривать в режиме «Поджаривание» 10 минут.
- 2.Порезать картофель и капусту, морковь натереть на терке, добавьте в чашу скороварки, обжаривать 15 минут на режиме «Поджаривание».
- 3.Помидоры измельчите блендером, петрушку, базилик, соль и перец добавить в чашу.
- 4.Залить все отваром фасоли или водой, довести до кипения.
- 5.Предварительно замочить ее на ночь в большом количестве воды, утром залейте чистой водой и варите 2 часа на режиме тушение, отвар не выливайте)
- 6.Из части отваренной фасоли сделайте блендером пюре, добавьте его в суп, затем добавьте целую фасоль. Установите режим «Суп».

**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 “Поджаривание”.
- 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”.

**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.

**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 скороварке лук, чеснок и перец - чили вместе с маслом.
  2. Обжарить в режиме «Поджаривание» 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 режим «Тушение».
- 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 помидоров 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 режим «Плов».
- 3.После окончания процесса приготовления посыпать ризотто сыром Пармезан и полить томатным соусом.

**Плов****Ингредиенты:**

Баранина - 500 г  
 Рис пропаренный — 2 стакана  
 Лук - 2 шт.  
 Морковь - 2 шт.  
 Приправа для плова - 2 ч. л.  
 Соль - 1,5 ч. л.  
 Растительное масло

**Способ приготовления:**

- 1.Положить в чашу порезанные лук, мясо, морковь и обжарить, установив программу «Поджаривание».
- 2.Насыпать рис. Добавить приправу. Залить подсоленной водой. Установить программу «Плов».

**Сладкий плов****Ингредиенты:**

Рис — 1 стакан  
 Орехи (грецкие или кедровые) — 1/2 стакана  
 Изюм — 1/2 стакана  
 Приправа карри — 1 ч. л.  
 Луковица — 1 шт.  
 Соль — по вкусу  
 Оливковое масло — 2 ст. л.

**Способ приготовления:**

- 1.Мелко нарезать луковицу. В режиме «Поджаривание» поджарить на оливковом масле лук. Добавить карри, орехи и изюм, посолить. Поджаривать все вместе в течение 10 минут.
- 2.Загрузить в чашу скороварки рис, добавить воду и включить в режим «Плов».

**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.

**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 «Поджаривание».
- 2.Морковь потереть на крупной терке, или нарезать соломкой. Порезать лук, чеснок. Загрузить в чашу за 5 минут до отключения программы «Поджаривание». Обжаривать до сигнала.
- 3.Добавить томатный сок, соль, перец, сахар, другие специи по вкусу. Включить программу «Тушение».

**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 «Поджаривание».
2. Загрузить в чашу скороварки размороженные грибы, добавить воду, нарезанный кубиками картофель и сметану. Посолить и перемешать. Установить режим «Тушение».

**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 «Тушение»
4. Выложить готовое блюдо на тарелку, украсьте зеленью.

**Говядина в красном вине****Ингредиенты:**

- Говядина - 500 г
- Лук - 1 шт.
- Морковь - 1 шт.
- Сельдерей сухой - 1 ст. л.
- Вино сухое красное - 80 мл
- Растительное масло - 1-2 ст. л.
- Соль, перец - по вкусу
- Лавровый лист - 1 шт.

**Способ приготовления:**

1. Лук и морковь порезать крупно. В чашу скороварки налить немного растительного масла. Положить половину лука и моркови. Посолить.
2. Положить мясо. Посолить, посыпать перцем и сухим сельдереем. Сверху положить лук, морковь, лавровый лист. Посолить и добавить вино. Поставить программу «Тушение».

**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 сковороду 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. Дать закипеть, перемешать и сразу же подавать.

**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. Закрыть 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 в крутую 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.Закрывать 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.Закрывать крышку и тушить 10 минут на режиме «Тушение»
- 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 скороварки 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».

**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 скороварке. Положить в нее мясо и лук, посолить, посыпать красным перцем. Влить немного воды. Закрывать крышку и нажать кнопку приготовления мяса: «Мясо»
- 3.Открыть скороварку, 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 дожидаться, 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 скороварки пар. Дать ей остыть до падения давления.

**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 режим «Тушение».

**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 обвалять в муке, затем в яйце и в кунжуте.
4. Установить программу «Мясо».

**Суп итальянский  
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 скороварке 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 на режиме «Жарка».
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 положить в чашу кусочки нарезанного кальмара и креветки.
6. Закрывать крышку, дожидаться полного приготовления.

**Горох со свинными ребрышками****Ингредиенты:**

Горох-400 г  
Свинные 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 свинные ребрышки, налить бульон, выложить горох и нажать кнопку приготовления мяса: «Мясо»
4. Залить блюдо бульоном и готовить 15 минут.

**Запеканка по-французски****Ингредиенты:**

Картофель - 700г  
 Фарш говядина - 500-800г  
 Сыр - 150г  
 Лук репчатый - 3 шт.  
 Масло подсолнечное - 2ст. л.  
 соль,перец - по вкусу.  
 Для соуса:  
 Молоко - 1 стакан;  
 Майонез - 50-70г;  
 Яйцо - 1шт.;  
 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 сковороде с добавлением растительного масла 15 минут
- 3.Через 10 минут добить сливки, соль, перец и специи. Хорошо перемешать. Соус перелить в отдельную тарелку.
- 4.В сковородку выложить нарезанный картофель и стейки семги, предварительно смазанные специями, выложить в чашу и выбрать режим «Пароварка».

**Фокачча****Ингредиенты:**

Мука – 250 г  
 Вода – 175 мл  
 Дрожжи сухие – 1,5 ч.л  
 Масло оливковое – 3-4 ст.л.  
 Соль - 0,5 ст. л.  
 Сахар - 0,5 ст. л.  
 Пряные травы

**Способ приготовления:**

- 1.Дрожжи разведите в теплой воде с щепоткой сахара. Дайте им постоять минут 5-10, чтобы дрожжи активизировались.
- 2.Муку просейте в миску, в которой будете замешивать тесто. Добавьте сахар, соль и растительное масло. Добавьте воду с дрожжами и размешать, пока тесто не соберется в комок.
- 3.Выложить тесто на стол, присыпанный мукой и месить, пока тесто не станет гладким и эластичным. Накройте тесто пищевой пленкой и уберите в теплое место на час. Тесто должно увеличиться вдвое.
- 4.Раскатать его на смазанном маслом противне до толщины около 1 см. Придайте тесту форму. Накройте полотенцем и дайте постоять еще 30 минут.
- 5.Сделайте пальцем углубления в тесте, смажьте растительным маслом и присыпьте пряными травами. Выпекайте на режиме «Выпечка».

**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 фарш. Поджарить, в режиме режим «Поджаривание».
- 2.После обжаривания добавить томатное пюре, измельченные томаты, чеснок, приправы и вино.
- 3.Добавить макароны и воду. Закрывать крышку и установить самостоятельно время — 30 минут.
- 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 в режиме «Поджаривание».
3. Посыпать баранину специями, добавить пастернак, морковь, картофель, лук-порей и залить бульоном.
4. Закрывать крышку и выбрать программу «Мясо».

**Гречка с шампиньонами****Ингредиенты:**

Гречка - 300-400 гр  
 Шампиньоны - 500 гр  
 Лук репчатый - 2 шт.  
 Вода - 800 мл  
 Соль, укроп — по вкусу

**Способ приготовления:**

1. Мелко нарезать лук и положить в чашу мультиварки. Включить программу «Поджаривание» на 5 минут.
2. Порезать шампиньоны и загрузить в чашу. Через две минуты открыть крышку, помешать и посолить продукты. Продолжить обжаривать еще в течение 7 минут.
3. Загрузить в чашу гречку, залить водой и посолить. Установить программу «Гречка».
4. Посыпать готовую гречку укропом.

**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 «Поджаривание» 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 мультиварку на режим «Тушение».
7. Подавать фаршированные перцы со сметаной.

**Голубцы в виноградных листьях****Ингредиенты:**

Виноградные листья;  
 Говяжий фарш;  
 Лук;  
 Булгур;  
 Петрушка;  
 Черный молотый перец;  
 Красный острый перец;  
 Соль.



\* Виноградные листья должны быть молодыми, маленькими, светло-зелеными и не слишком промаринованными и упругими. Продаются виноградные листья в основном уже вымоченными в рассоле.

**Способ приготовления:**

1. Сделать начинку: смешать фарш, мелко порезанные лук, петрушку, добавить булгур, специи.
2. Тщательно перемешать и оставить в холодильнике на 30 минут.
3. Виноградные листья промыть. Сделать рулеты, накладывая начинку в фарш. Скрученные голубцы уложить друг на друга в чашу, сверху закрыть листьями винограда, налить немного воды. Установить режим «Тушение».

**Шведские фрикадельки****Ингредиенты:**

Ингредиенты для фрикаделек:  
 Фарш — 250 г  
 Молоко — 120 мл  
 Белый пшеничный хлеб — 60 г  
 Горчица — 1 ч.л.  
 Яйцо — 1 шт.  
 Луковица — 1 шт.  
 Сливки, соль, перец - по вкусу  
 Растительное масло

**Способ приготовления:**

1. Сухари (хлеб) замочить в молоке. Лук пассеровать до мягкости.
2. Фарш выложить в чашу блендера или комбайна и измельчить. Добавить лук, яйцо, горчицу, размягченные сухари, соль и специи. Снова измельчить.
3. Добавить сливки. Когда фарш будет тщательно перемешан, вылепить небольшие шарики



руками или с помощью двух ложек.

4. Фрикадельки готовить на пару в скороварке на режиме «Пароварка»

Соус: Растопить 1/2 столовой ложки сливочного масла, добавить столовую ложку муки, перемешать до однородной массы, добавить 100 мл бульона, оставшегося от варки фрикаделек или простой воды, затем, помешивая, поварить соус около 5 мин., добавить 50-60 мл молока, 20 мл сливок, 1 чайную ложку соевого соуса, щепотку молотого перца и немного соли. Тщательно перемешать, поварить несколько минут.

### 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, морковку и помидоры.
3. Смазывать дно чаши подсолнечным маслом, положить морковку 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 в режиме «Поджаривание» 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 «Тушение» 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. Положить в чашу и поставить на режим «Выпечка». Запекать 40 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 «Поджаривание», 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.

**Овсяная каша с яблоками и корицей****Ингредиенты:**

Яблоко - 1 шт.  
 Сахар - 3 ст.л.  
 Соли - j 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 «Овсянка».

**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 «Овсянка», после завершения программы добавить еще 10 минут.