

UNIT®

**INSTRUCTION MANUAL**  
**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**  
**USP-1010D**

**ELECTRIC PRESSURE COOKER**  
**ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СКОРОВАРКА**  
Электрлік жылдам пісіргіш

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



## READ ALL THE INSTRUCTIONS BEFORE USING!

### CONTENTS OF THE INSTRUCTION MANUAL

- SAFETY NOTICES
- FEATURES
- APPLIANCE DESCRIPTION
- BEFORE USE
- APPLIANCE USE
- STEAMER FUNCTION
- CLEANING
- TROUBLESHOOTING
- SPECIFICATIONS

### SAFETY NOTICES

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

- Never use the utensils along with inflammable products or in a humid location.
- The amount of water and food added to the Inner Pot (6) should be determined in line with step 2 of Appliance Use.
- Never damage the Sealing Gasket (16) or replace it with other rubber gaskets or tension gasket.
- Never twist the Inner Steel Ring (17) with hand or other tools by force. If the Steel Ring (17) slips off the place, stop using it and replace the Lid (2).
- Never put any weight on the Relief Valve (3) or replace it with other substitutes.
- The bottom of Inner Pot (6) and Heating Plate (14) surface should be kept clean. Never heat the Inner Pot (6) on other thermal sources or have it replaced with others pots.
- The Inner Pot (6) 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 (2) 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 (8) instead of the Handle (1) for safety.
- Never disassemble the utensil by yourself or replace with accessories other than in a set or one assembly.
- During cooking, in case of alarm sound is heard and one of the following malfunction codes is displayed, stop using the appliance immediately and send it to an authorized service station for maintenance.

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

### WARNING!

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

### KEEP THIS INSTRUCTION MANUAL!

### FEATURES

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

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

It has the following features:

#### **Multifunction and easy operation**

- This model of pressure cooker combines functions of a rice cooker, a steamer and a pressure cooking pan. With the help of this appliance you can cook rice, porridge, soup, you can stew, steam, braise. You don't have to adjust time or pressure rate just touch the button of a certain product. And the appliance will work automatically. After cooking finishes you'll hear a sound and the cooker will start keeping warm automatically.

- **24-hours postponed start:** in case you don't want to start cooking at once but after some time, you can use the function of postponed start, when the setting time is up, it will start cooking automatically.

#### **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. Airproof cooking with this pressure cooker conserves nutrition and ensures more delicious food as no oxygen is let in during cooking.

- Cooking at high temperatures (110-115°C) is more healthy.

- No escaping steam and overflowed food, keeps your kitchen clean.

#### **Optimized structure: safe operation**

- **Safety set for opening or closing the Lid (2).** When the Lid (2) fails to fit the Inner Pot (6) well, the Inner Pot (6) can not get to high pressure. If there is pressure inside, the Lid (2) 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 (4) will exhaust 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 (2) to avoid burst.

- **Safety temperature-limiting set.** In case the Inner Pot (6) is empty the power will be cut automatically.

- **Safety over-temperature set.** In case of over-temperature, the power will be automatically cut.

### **APPLIANCE DESCRIPTION**

1. Lid Handle
2. Lid
3. Relief Valve
4. Floating Valve
5. Sealing Gasket for Floating Valve
6. Inner Pot with non stick coating
7. Inner Coating
8. Ears
9. Outer Casing
10. Control Panel
11. Power Cord
12. Ladle Holder
13. Water Collector
14. Heating Plate
15. Filter-Disk
16. Sealing Elastic Gasket
17. Inner Steel Ring
18. Relief Valve Pipe
19. Water Drain Hole
20. Measuring Cup
21. Ladle
22. Steamer

#### **Control Panel (10) objects**

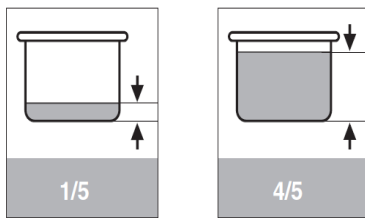
23. Time Indication (shows the remaining time to the end of the function)
24. Time reducing Button (<) for setting cooking time)
25. Food/Dish choosing Button
26. Cancel Button (cancels the function)
27. Time increasing Button (>) for setting cooking time)
28. Timer setting Button (postponed start)
29. Power/Cancel Button (for starting/stopping the function)

## 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 (6), the Measuring Cup (20), the Ladle (21) and the Steamer (22) in warm soap water, rinse and dry.
- Wipe inside and outside of the appliance, and the Lid (2) with the wet sponge and then 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!

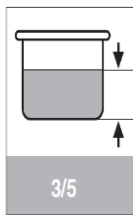
## APPLIANCE USE

1. Open the Lid (2) turning it counter-clockwise and then lifting it.
2. Take out the Inner Pot (6) and fill in with the kitchen-stuff and water. Make sure the cooker must never be filled more than  $\frac{4}{5}$  full or less than  $\frac{1}{5}$  full.



Picture1

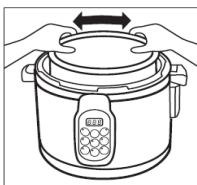
When cooking the kitchen-stuff that enlarge, do not fill in the pot (2) more than  $\frac{3}{5}$  full.



Picture2

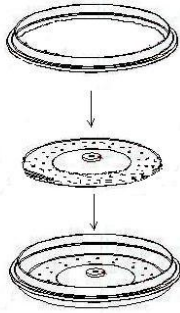
**Note:** to cook the stuff evenly it's necessary to dip it into the water.

3. Clean the Inner Coating (7) and the Heating Plate (14) with a slightly wet cloth before cooking: be sure there are no foreign particles left in the Inner Coating (7) or on the surface of the Heating Plate (14).
4. Take the Pot (6) with kitchen-stuff and water inside carefully and put it into the appliance. Then turn the Inner Pot (6) slightly to fit it well with the Heating Plate (14).



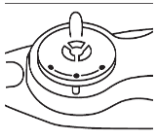
Picture3

5. Close the Lid: for this put the Sealing Gasket (16) on the Filter-disk (15) and then clip the Filter-Disk (15) to the Inner Steel Ring (17). Make sure that the Sealing Gasket is inside the Inner steel Ring (17). Then close the Lid (2) turning it clockwise.



Picture4

6. Fix the pressure Relief Valve (3) in the middle position (“Airproof”) as the picture shows.  
 Note: the Valve has two positions – Airproof (middle) and Exhaust (left or right).



Picture5

7. Switch the power on - the display shows “00:00”. Press the button “Power” to make the control panel active.  
 Now you should preset cooking parameters on the sensor panel (10).

**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 Press the Timer Button (28) to set the time of delay. The gap is 30 min. The maximum time setting is 24 hours.

8. Touch the Food/Dish choosing Button (25) in relation to the kitchen-stuff you're cooking until the needed indicator lights. For example if you're cooking porridge you should touch the Food/Dish choosing Button (25) until you see 00:05 on the display (23), it means – porridge cooking time is 5 minutes. If necessary you can change the time of cooking with “</>” buttons (24/27).

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

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

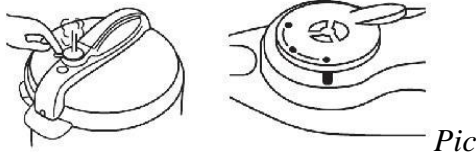
**The modes of cooking (programmed)**

Modes	Rice	Porridge	Meat	Chicken (parts)	Soup	Tendon	Fish	Keep warm
The cooking time, mins	8	5	18	7	15	40	3	0-24ч
Max possible setting time	20	45	30	60	50	40	10	

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

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

- Pressure holding process begins when pressure inside is high enough – you'll hear 1 sound signal.
  - When pressurizing is over, you'll hear 3 sound signals, they indicate the end of cooking and the start of keeping warm process - the Keep warm Indicator blinks.
  - Press Cancel Button (26) to cancel parameter setting or current working status.
8. Keep warm Indicator blinks to indicate the food is ready. Take out the food in the following steps:
- Turn the Relief Valve (3) to “exhaust” position to release the steam.



ture6

**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 form the socket.
- Turn the Handle (1) counter clockwise; open it and take the food out.

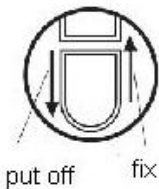
**STEAMER FUNCTION**

The appliance can be used as a Steamer. For this perpose use a special accessory that you have bought with the appliance – the Steamer (22).

- Add some water (1/5 scale) into the Inner Pot (6). Put the Steamer (22) with kitchen-stuff into the Inner Pot (6) and close the Lid (2).
- Turn the Relief Valve (3) to Airproof position (left or right position).
- Power on the appliance with the Power Cord (11).
- Choose one of the menu buttons (apropriate for the kind of food you're cooking) (25).
- Cooking time is up to your preferences – control the cooking time according to your food or menu. For this use the “</>” buttons.
- Press the "Cancel" 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 (6) and clean it with a sponge or nonmetal soft brush, and then dry it with towel.
- Rub the Inner Surface (7) 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 (13) and clean it with a wet towel. Put it back as shown in the picture:



Picture7

- Clean the Filter-disk (15), Sealing Gasket (16), Relief Valve (3), Relief Valve Pipe (18), and Floating Valve (4) with soap water then dry them with a towel. For this put the Lid up side down and dismantle the Filter-disk by pulling it up. Then put off the sealing Gasket. After cleaning put the parts together again.

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

You must not dip the appliance into the water to avoid electric shock, fire or injuring. Never wash the appliance in a dishwasher!

**TROUBLESHOOTING**

NO.	A Problem	The Cause	The Solution
1	Difficult to close the Lid	The sealing gasket is not fixed well	Fix the sealing gasket well
2	Difficult to open the Lid	The pressure inside is too high	Let the steam out turning the relief

			valve left or right
3	Steam leaks off the Lid	There isn't a sealing gasket in the Lid	Put the sealing gasket into the Lid (see "Appliance use" paragraph)
		The sealing gasket isn't clean	Clean the Sealing Gasket
		The sealing gasket is damaged or deformed	Change a broken or deformed Sealing Gasket to a new one in a UNIT service center
		The Lid isn't fixed properly	Fix the Lid properly
4	Indicating lights are not on	The appliance isn't powered on	Check the power cord and the plug
		Some other problems	Send the appliance to a UNIT service center
5	E1	Open circuit of the sensor	Send the appliance to a UNIT service center
	E2	Short circuit of the sensor	
	E3	Over-temperature	
	E4	Disable signal switch	

### SPECIFICATIONS

Model	Rated Voltage	Power	Capacity	Diameter	Working Pressure
USP-1010D	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 °C	0-24 hours	1-60 min	0-24 hours	20000 cycles but not more than 5 years from the date of the purchase

**Manufactured by: «UNIT Handelsgesellschaft m.b.H.»  
131, Gersthofer Str., A-1180, Vienna, Austria**

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

As the Manufacturer is constantly working on improvement of its products, the design and technical specifications can be changed without prior notice.

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

## **ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СКОРОВАРКА USP-1010D**

**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.**

**ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ВСЮ ИНСТРУКЦИЮ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА.**

### **НАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА**

Прибор предназначен для приготовления различных блюд под давлением, варки, тушения, обжаривания.

### **СОДЕРЖАНИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

- ОСНОВНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ
- ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА
- ОПИСАНИЕ ПРИБОРА
- ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ
- ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА
- ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕШЕТКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ
- ЧИСТКА
- ПРОБЛЕМЫ, ВОЗНИКАЮЩИЕ В ПРОЦЕССЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ И ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ ИХ ВОЗНИКНОВЕНИЯ
- ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
- РЕЦЕПТЫ

### **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 (6), должно соответствовать количеству, рекомендованному в п. 2 раздела «Эксплуатация прибора» (см. Рис. 2,3). Категорически запрещается класть во внутреннюю чашу (6) большее количество продуктов и/или жидкости, чем это указано в п. 2 раздела «Эксплуатация прибора» (см. Рис. 2,3).
- Категорически запрещается эксплуатация прибора, если уплотнительное кольцо (16) имеет какие-либо повреждения. Эксплуатация прибора допускается только с уплотнительным кольцом (16) поставляемым с данной скороваркой. Никогда не используйте в качестве уплотнительного кольца (16) какое-либо иное кольцо или предмет.
- Никогда не скручивайте и не деформируйте Внутреннее стальное кольцо (17) рукой или каким-либо предметом. Запрещается эксплуатация прибора при наличии каких-либо повреждений Внутреннего стального кольца (17), а также в случае смещения Кольца (17) или его отсутствия. При наличии повреждений Стального кольца (17) или при его отсутствии обратитесь в сервисный центр UNIT для замены или ремонта Крышки (2). При этом ремонт или замена Крышки (2) по причине повреждений, деформации и смещения Внутреннего стального кольца (17) не будет считаться гарантийным случаем.
- Не допускайте загрязнения Предохранителя (4). Регулярно очищайте Предохранитель (4) от загрязнений.
- Снимать Крышку (2) с прибора разрешается только когда регулятор давления (4) находится в положении разгерметизации (правое или левое положение).
- Регулярно очищайте дно Внутренней чаши (6) и Нагревательный элемент (14) скороварки, не допускайте их загрязнения. Запрещается использовать Внутреннюю чашу (6) каким-либо иным способом, кроме как описано в данной инструкции. Не используйте Чашу (6) 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 (6), которая поставляется в комплекте с прибором.
- Внутренняя поверхность Съёмной чаши (6) имеет специальное антипригарное покрытие, которое требует аккуратного и бережного обращения. Чтобы не повредить антипригарное покрытие Чаши (6),



рекомендуется пользоваться деревянной ложкой или Пластиковой ложкой (21) 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 (6) 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 (4). При стабилизации давления внутри прибора, избыток пара выходит через Предохранительный клапан (4).

- 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 (8). Никогда не держите прибор за Ручку крышки (1), 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 (11), 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 (11). 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 (11) 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 (11) с горячими поверхностями. Сетевой шнур (11) не следует дергать, перекручивать или тянуть. Во время эксплуатации Сетевой шнур (11) 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 (6) 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 (6) нет продуктов и/или жидкости.
- Не используйте Внутреннюю чашу (6) прибора и саму скороварку для хранения продуктов.
- Запрещается приготовление продуктов в скороварке без добавления воды!
- Если в процессе приготовления Вы услышали звуковой сигнал и на ЖК дисплее появился знак кода ошибки (см. таблицу ниже), то немедленно отключите прибор от электросети и обратитесь в сервисный центр UNIT для ремонта или настройки прибора. Эксплуатация прибора в данном случае запрещается.

#### Коды ошибок

Код индикации	E1	E2	E3	E4
---------------	----	----	----	----

Неполадка	Отключена электросхема сенсорного датчика	Замыкание сенсорного датчика	Произошел перегрев прибора	Сигнал блокировки выключателя
-----------	---	------------------------------	----------------------------	-------------------------------

### **ВНИМАНИЕ!**

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

### **СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ НА ВЕСЬ СРОК ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОРА!**

#### **ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА**

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

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

Модель USP-1010D 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-1010D:

#### **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.

#### **Быстрое приготовление блюда, экономия времени и электроэнергии**

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

#### **Вкусные и полезные блюда**

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

#### **Сочетание стильного дизайна, качества и надежности**

Данная модель имеет стильный дизайн, оснащена современной удобной сенсорной панелью и восемью

степенями защиты, которые делают работу прибора более безопасной и комфортной.

- **Система безопасности**

Крышка (2) прибора сконструирована таким образом, чтобы обеспечить максимальную защиту даже при очень высоком давлении внутри прибора. Кроме того, Вы не сможете открыть Крышку (2), если внутри слишком высокое давление, что является очень важным моментом для Вашей безопасности. Так как если Вы откроете Крышку (2) 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 (4), 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 (2) к корпусу прибора.

- **Устройство автоматического выключения прибора**

Скороварка автоматически выключится, если во Внутренней чаше (6) нет продуктов.

- **Защита от перегрева**

Скороварка автоматически выключится, если температура во Внутренней чаше (6) превышает заданную температуру.

Основными параметрами при приготовлении продуктов в скороварке являются следующие два:

- **Время приготовления продуктов под давлением** – это время, при котором идет цикл приготовления под давлением. Значение времени приготовления продуктов под давлением вы при необходимости можете изменить на Панели управления (10).

- **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. Ручка крышки
2. Крышка
3. Регулятор снижения давления (герметизация/выпуск пара)
4. Предохранительный клапан снижения давления
5. Эластичное уплотнительное кольцо предохранительного клапана
6. Съёмная внутренняя чаша с антипригарным покрытием
7. Внутреннее покрытие прибора
8. Ручки прибора
9. Верхняя пластиковая часть корпуса прибор
10. Панель управления
11. Съёмный сетевой шнур
12. Фиксатор ложки
13. Съёмный контейнер для сбора воды
14. Нагревательный элемент
15. Диск-фильтр
16. Уплотнительное кольцо
17. Внутреннее стальное кольцо
18. Регулятор снижения давления
19. Отверстие для воды
20. Мерный стаканчик
21. Пластиковая ложка
22. Решетка для приготовления на пару

### Сенсорная панель

23. Индикатор времени (показывает, сколько осталось времени до конца выполнения функции).
24. Кнопка уменьшения периода времени (используется при установке времени приготовления)
25. Кнопка выбора продукта/блюда
26. Кнопка отмены (при нажатии отменяет выполнение текущей функции)

27. Кнопка увеличения периода времени (используется при установке времени приготовления)
28. Кнопка установки таймера (функция отложенного старта)
29. Кнопка включения/отмены функции (используется для запуска/остановки текущей функции)

## 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 (6), Мерный стаканчик (20), Ложку (21) и Решетку для приготовления на пару (22) в теплой мыльной воде, тщательно ополосните, а затем вытрите насухо.
- Протрите корпус, Внутреннее покрытие прибора (7), а также Крышку (2) 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 (2), повернув ручку против часовой стрелки.
2. Извлеките Внутреннюю чашу (6) из прибора, для этого нужно взять Чашу (6) двумя руками и потянуть вверх.

На стенках Внутренней чаши (6) 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 (6) 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).

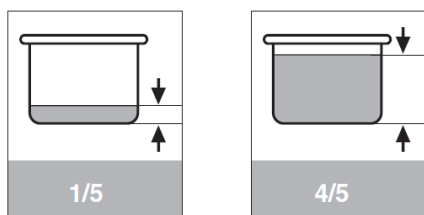


Рисунок 1

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

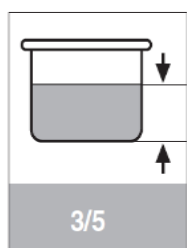


Рисунок 2

**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 (7) и Нагревательный элемент (14), протерев их чистой, чуть влажной тряпкой, и тщательно высушите. Перед тем как поместить Чашу (6) в прибор, убедитесь, что на поверхности Внутреннего покрытия (7) и Нагревательного элемента (14) нет никаких загрязнений.
4. Осторожно возьмите Чашу (6) с продуктами двумя руками за края и установите ее в приборе.
5. Далее необходимо герметично закрыть Крышку (2), для этого выполните следующие действия:
  - Наденьте уплотнительное эластичное кольцо (16) на металлический диск-фильтр с эластичным колпачком; далее этот диск-фильтр плотно прикрепите к штырьку на Крышке (2) прибора. Убедитесь, что Уплотнительное эластичное кольцо (16), находится внутри Внутреннего стального

кольца (17).

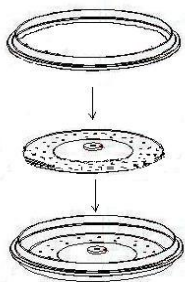


Рисунок 3

- Если Уплотнительное кольцо (16) плохо закреплено или неправильно расположено, зафиксируйте его во Внутреннем стальном кольце (17) должным образом.
  - Далее возьмите Крышку (2) за Ручку (1), и накройте ею прибор, поверните Крышку (2) по часовой стрелке до упора, при этом Вы должны услышать легкий щелчок. Это означает что Крышка (2) надежно зафиксировалась в нужном положении.
6. Установите Регулятор снижения давления (3) в среднее положение «Airproof» (положение герметизации), в таком положении воздух не сможет выходить из прибора, благодаря чему становится возможным повышение давления внутри прибора.

**Примечание:** Регулятор снижения давления (3) имеет 2 положения: «Airproof» (положение герметизации — в середине) и «Exhaust» (положение снижения давления — слева и справа).

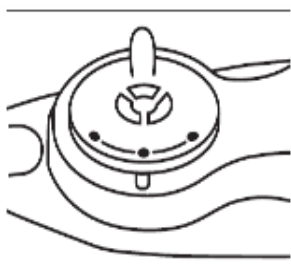


Рисунок 4.

7. Включите прибор, подсоединив его к электросети, нажмите кнопку Power (29) при этом на дисплее появится «00:00». Теперь нужно задать параметры приготовления.

#### Таймер включения

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

В том случае, если Вы хотите, чтобы процесс приготовления начался не сразу, а через определенное время, Вы можете воспользоваться таймером включения. Тогда подготовленная к работе мультиварка самостоятельно начнет приготовление пищи через заданное время; нажмите кнопку установки таймера (28), появится индикатор таймера и значение «00:30» (чч:мм). С помощью кнопки Time setting 28 установите нужное время с шагом в 30 минут. Максимальное время, на которое Вы можете отложить приготовление блюда составляет 24 часа.

8. Теперь выбираем программу приготовления. С помощью кнопки выбора продукта (25) Вы можете выбрать блюдо либо продукт, который собираетесь готовить. Нужно нажимать кнопку (25) до тех пор, пока не загорится индикатор нужного блюда/продукта, обозначающий соответствующий режим приготовления. Каждому режиму соответствуют определенное время приготовления и давление. Период времени приготовления отражается на индикаторе времени (23).

Если в меню нет того продукта/блюда, которое Вы собираетесь готовить, нужно выбрать близкую по характеристикам категорию.

#### Режимы приготовления и соответствующее время приготовления

(значение времени, задаваемое с помощью нажатия кнопки выбора продукта (25)):

Режимы приготовления (последовательно)	Rice/ Рис	Porridge Каша/ Овсянка	Meat/ Мясо	Chicken/ Курица (части)	Soup/ Суп	Tendon/ Сухожилия/ ножки свиные	Fish Рыба	Keep warm/ Поддержание тепла
Время приготовления, мин.	8	5	18	7	15	40	3	0-24ч
Максимальное время приготовления (ручная установка)	20	45	30	60	50	40	10	

**Примечания:** время, приведенное в таблице, является **ориентировочным**, и в разных ситуациях может отличаться в зависимости от основного рецепта, предпочтений пользователей, объема и характеристик продукта, поэтому рекомендуем опытным путем выявить наиболее подходящее для вас время приготовления.

- Изменить значение времени приготовления под высоким давлением можно с помощью кнопок «</>» (24/27) на желаемое, например: если Вы готовите овсяную кашу, нужно после включения прибора в сеть нажимать кнопку выбора продукта (25), пока не загорится индикатор «porridge», при этом появится «00:05», это значение показывает, что после достижения внутри прибора высокого рабочего давления до окончания приготовления блюда пройдет 5 минут. В случае, если это время нужно сократить, нажимайте кнопку «<» до тех пор, пока не увидите нужное значение времени, и наоборот.

**Примечание:** Время, указанное после нажатия кнопки нужного продукта — 00:05 - 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.

- После того как давление внутри достигнет необходимого для приготовления уровня, Вы услышите 1 звуковой сигнал, и начнется обратный отсчет времени приготовления.
- По окончании процесса приготовления (по истечении указанного на дисплее времени) прозвучит звуковой сигнал (3 раза), соответствующий индикатор продукта погаснет, и на Дисплее (23) отобразится «00:00»; автоматически включится функция поддержания тепла, при этом Индикатор "Keep warm" мигает. Функция поддержания тепла будет сохранять блюдо горячим до тех пор, пока Вы ее не отключите (но не более 24 часов, по прошествии этого времени выключите прибор, отсоединив его от электросети).
- Для того чтобы сбросить параметры приготовления или прервать текущий режим работы прибора (процесс приготовления, функцию поддержания тепла и т. п.) нажмите на Кнопку «Cancel» (26).
- По окончании приготовления, перед тем как открыть скороварку нужно снизить давление внутри прибора, для этого поверните Регулятор снижения давления (3) в положение «Exhaust» - в правое или левое положение (положение снижения давления), и подождите около минуты.

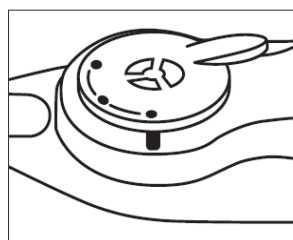
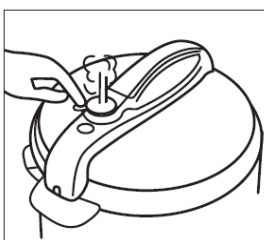


Рисунок 5

**ВНИМАНИЕ!** Когда Вы поворачиваете Регулятор снижения давления (3) для снижения давления, возможен выброс пара! Во избежание ожога не наклоняйтесь над прибором и следите, чтобы Ваши пальцы не касались отверстий Регулятора снижения давления (3).

При приготовлении жидких или вязких блюд (например, каши) не рекомендуется снижать давление сразу после того, как замигает Индикатор "Keep warm", по завершении процесса приготовления блюда. Дайте прибору остыть. Несоблюдение данного правила может привести к выбросу пара и ожогам.

- Отсоедините прибор от электросети, и отсоедините Съёмный сетевой шнур (11) от прибора.
- Возьмите Крышку (2) за Ручку (1), поверните Крышку (2) против часовой стрелки до тех пор, пока Вы не почувствуете, что крепление между корпусом прибора и Крышкой (2) ослабло и снимите Крышку (2) с прибора. Извлеките продукты или готовое блюдо из Чаши (6).

**Примечания:**

1. Внутренняя поверхность Съемной чаши (6) имеет специальное антипригарное покрытие, которое требует очень аккуратного и бережного обращения. Чтобы не повредить антипригарное покрытие Чаши (6), рекомендуется пользоваться деревянной ложкой или Пластиковой ложкой (21), поставляемой в комплекте с прибором.
2. Будьте очень осторожны при извлечении продуктов или готового блюда из Чаши (6), так как стенки Чаши (6), а также сами продукты могут быть очень горячими!

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕШЕТКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ

- Откройте Крышку прибора (2) и налейте во Внутреннюю чашу (6) воды до отметки 1/5 (см. раздел «Эксплуатация прибора»).
- Установите Внутреннюю чашу (6) с водой, как описано в разделе «Эксплуатация прибора».
- Поместите продукты, предназначенные для приготовления на Решетку (22), установите Решетку (22) в Чашу (6), и закройте прибор Крышкой (2), см. раздел «Эксплуатация прибора».
- Установите Регулятор снижения давления (3) в положение «Airproof» (положение герметизации), см. раздел «Эксплуатация прибора».
- Подсоедините Сетевой шнур (11) к прибору, и затем подключите Сетевой шнур (11) к электросети.
- Нажмите Кнопку выбора блюда (25) 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 «Cancel» (26), отсоедините прибор от электросети и извлеките продукты из Внутренней чаши (6), как описано в разделе «Эксплуатация прибора».

### ЧИСТКА

- Перед чисткой отсоедините прибор от электросети, и отсоедините Съемный сетевой шнур (11) от прибора, и дождитесь полного остывания прибора.
- Протрите Верхнюю пластиковую часть корпуса влажным полотенцем.
- Извлеките Внутреннюю чашу (6) 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.
- Снимите Контейнер для сбора воды (13) с прибора, промойте в теплой мыльной воде, тщательно ополосните и высушите.
- Поставьте на место Контейнер для сбора воды (13) как показано на рисунке.



Рисунок 6

- Отсоедините Диск-фильтр (15) от Крышки (2). Для этого положите Крышку (2) основанием вверх, и отсоедините Диск-фильтр (15), потянув его вверх.
- Чтобы очистить Крышку (2), включая Регулятор снижения давления (18) и Предохранительный клапан (4), протрите их чистой чуть влажной тряпкой, а затем тщательно высушите чистой сухой тряпкой.
- Промойте Диск-фильтр (15) и Эластичное уплотнительное кольцо (16) в теплой мыльной воде, тщательно ополосните и высушите.
- Соедините Диск-фильтр (15) и Уплотнительное кольцо (16) и присоедините к штырьку крышки.

**Примечание:** клапан предохранителя (4) следует чистить особенно тщательно, так как наличие загрязнений может привести к его блокировке, что может помешать Предохранительному клапану (4) стабилизировать давление внутри прибора в процессе приготовления!!!

- Для чистки основания Предохранительного клапана (4) и Отверстия для воды (19) рекомендуется использовать щетку.

**Важно!** Для безопасности Вашей и окружающих помните, что любой контакт электроприборов с водой опасен! Во избежание пожара, удара электрическим током или получения травм следите, чтобы Съемный сетевой шнур (11), 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 (2) плохо закрывается	Уплотнительное кольцо плохо зафиксировано на крышке	Зафиксируйте уплотнительное кольцо, как показано на рисунке5
2	Крышка (2) 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 рисунке5
		На уплотнительном кольце есть загрязнения	Очистите уплотнительное кольцо
		Уплотнительное кольцо повреждено	Замените уплотнительное кольцо в сервисном центре UNIT (не является гарантийным случаем)
		Крышка плохо зафиксирована	Зафиксируйте крышку должным образом (см. раздел «Эксплуатация прибора»)
4	Панель управления не горит	Прибор не включен в сеть	Проверьте исправность розетки, шнура, вилки
		Какие-то другие неполадки	Обратитесь в сервисный центр UNIT
5	На дисплее знак кода ошибки E1	Отключена электросхема сенсорного датчика	Обратитесь в сервисный центр UNIT
	На дисплее знак кода ошибки E2	Замыкание сенсорного датчика	
	На дисплее знак кода ошибки E3	Произошел перегрев прибора	
	На дисплее знак кода ошибки E4	Сигнал блокировки выключателя	

### ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Напряжение питания	Номинальная мощность	Объем	Диаметр	Рабочее давление
USP-1010 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 °С	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**

Хранение и эксплуатацию прибора производить в сухих отапливаемых помещениях при температуре не ниже +5°С, 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-1010D

### Unit фирмасының өнімін сатып алғаныңызға рахмет!

**Назар аударыңыз! Unit фирмасының өнімін сатып алғанда сатушыдан толтырылған кепілдеме талонын аласыз. Тек ғана бұл талонмен, сіз өндірушінің кепілімен бүкіл Unit фирмасының тұрмыс-техника сервистік орталықтарында қолдана аласыз.**

#### Unit

**Құралды қолданбас бұрын нұсқауды мұқият оқып, қолдану мерзімінің аяғына дейін сақтаңыз.**

#### ҚҰРАЛДЫҢ ТАҒАЙЫНДАЛУЫ

Құрал қысым астында түрлі тағамдарды дайындау үшін арналған.

#### ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚТЫҢ МАЗМҰНЫ

- НЕГІЗГІ ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ
- ҚҰРАЛДЫҢ НЕГІЗГІ СИПАТТАМАЛАРЫ
- ҚҰРАЛДЫҢ СИПАТТАМАЛАРЫ
- ПАЙДАЛАНУҒА ДАЙЫНДАУ
- ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ
- БУДА ДАЙЫНДАУ ҮШІН ТОРДЫ ПАЙДАЛАНУ
- ТАЗАЛАУ
- ПАЙДАЛАНУ БАРЫСЫНДА ПАЙДА БОЛАТЫН МӘСЕЛЕЛЕР ЖӘНЕ ОЛАРДЫҢ ПАЙДА БОЛУЫНЫҢ ЫҚТИМАЛ СЕБЕПТЕРІ
- НЕГІЗГІ ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

#### НЕГІЗГІ ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Құралды пайдаланған кезде, өрттің, электр тогының соққысын және/немесе қандай да басқа бүлінулердің алдын алу үшін, келесі жағдайларды қосқанда, әрқашан техникалық қауіпсіздікті сақтау қажет:

1. Құралды пайдалана бастамас бұрын, берілген нұсқаулықты мұқият оқыңыз.
2. Пайдалану барысында жанып кетуі мүмкін азықтарды (тез тұтанғыш азықтарды) дайындау үшін жылдам пісіргішті пайдаланбаңыз.
3. Құралды электр және газ пештері, жылыту құралдары сияқты жылу көздерінің жанында орналастырмаңыз. Құралды ылғалдылығы жоғары жерлерде пайдаланбаңыз.
4. Ішкі тостағанның ішіне (6) салынатын азықтар мен сұйықтықтың көлемі «Құралды пайдалану» бөлімінің (Сур. 2,3) 2 б. ұсынылған мөлшерге сәйкес келуі тиіс. Ішкі тостағанның ішіне (6) азықтардың және/немесе сұйықтықтардың «Құралды пайдалану» бөлімінің (Сур. 2,3) 2 б. көрсетілгеннен артық көлемін салуға қатаң тыйым салынады.
5. Егер тығыздау сақинасы (16) қандай да ақаулықтарға ие болса, құралды пайдалануға қатаң тыйым салынады. Құралды тек аталмыш жылдам пісіргішпен бірге жеткізілетін тығыздау сақинасымен (16) бірге пайдалануға рұқсат беріледі. Тығыздау сақинасы (16) ретінде ешқашан қандай да басқа сақинаны немесе затты пайдаланбаңыз.
6. Ішкі болат сақинаны (17) қолмен немесе басқа затпен ешқашан түрін өзгертпеңіз және бұрамаңыз. Ішкі болат сақинаның (17) қандай да ақаулығы болған кезде, сондай-ақ Сақина (17) ығысқанда немесе ол болмаған жағдайда, құралды пайдалануға тыйым салынады. Болат Сақинаның (17) ақаулығы болған кезде немесе ол болмаған кезде, Қақпақты (2) ауыстыру немесе жөндеу үшін UNIT сервис орталығына жүгініңіз. Сонымен қатар, Ішкі болат сақинаның (17) ығысу, түрін өзгерту және бүліну себебі бойынша Қақпақты (2) ауыстыру немесе жөндеу, кепілдік жағдай болып есептелмейді.
7. Сақтандырғыштың (4) кірленуіне жол берілмейді. Сақтандырғышты (4) кірленулерден үнемі тазалаңыз.
8. Қысымның реттегіші (4) герметиксіздендіру күйінде (оң немесе сол күй) болған кезде ғана, құралдан Қақпақты (2) шешуге рұқсат беріледі.
9. Жылдам пісіргіштің Жылытқыш элементін (14) және Ішкі тостағанның түбін (6) үнемі тазалаңыз, олардың кірленуіне жол бермеңіз. Ішкі тостағанды (6) аталмыш нұсқаулықта сипатталғаннан басқа әдіспен пайдалануға тыйым салынады. Тостағанды (6) қысқа толқынды пештерде, ашық отта және т.б. қандай да тағамдарды дайындау үшін пайдаланбаңыз.
10. Құралмен бірге жинақтамада жеткізілетін Ішкі тостағаннан (6) басқа қандай да тостағанды немесе контейнерді жылдам пісіргіштің ішіне салуға тыйым салынады.

11. Алмалы-салмалы тостағанның (6) ішкі беті мұқият және ұқыпты пайдалануды талап ететін, арнайы күюге қарсы жабынға ие. Тостағанның (6) күюге қарсы жабынын бүлдіріп алмас үшін, құралмен бірге жинақтамада жеткізілетін Пластик қасықты (21) немесе ағаш қасықты пайдалану ұсынылады.

Жылуды ұстау функциясын пайдаланудың максималды уақыты 24 сағатты құрайтынын есте сақтаңыз. Осы уақыт өткен соң, Сізге құралды электр желісінен сөндіріп, оны өшіру қажет. Жылуды ұстау функциясын 24 сағаттан артық пайдалануға тыйым салынады. Ішкі тостағанда (6) тез бұзылатын азықтар болған кезде, жылуды ұстау функциясын пайдалануға тыйым салынады.

**Назар аударыңыз!** Берілген құрал қысым астында жұмыс істейтінін және мұқият және ұқыпты пайдалануды талап ететінін есте сақтаңыз. Егер құрал ішіндегі қысым қалыптыдан асатын жағдайда, артық қысым Сақтандырғыш қақпақтың (4) көмегімен автоматты түрде жойылатын болады. Құралдың ішінде қысымды тұрақтандырған кезде, будың артығы Сақтандырғыш қақпақ (4) арқылы шығады.

1. Жылдам пісіргіште тағамдарды дайындау барысында будың тері телімдерімен, қолмен және бетпен қатынасуына жол бермеңіз. Күйіп қалу қаупі бар!!! Пайдалану барысында будың көп мөлшерінің шығуы, құрал жұмысындағы қалып болып табылмайды. Егер олай болса, құралды электр желісінен дереу өшіріңіз және UNIT сервис орталығына құралды қарау, күйге келтіру немесе жөндеу үшін жүгініңіз.
2. Ішінде ыстық ас немесе сұйықтығы бар жылдам пісіргішті жайғастырған кезде аса абай болыңыз. Құралды жылжытқанда немесе жайғастырған кезде, жылдам пісіргішті тек Тұтқасынан (8) ұстаңыз. Сіз құралды жылжытқанда немесе жайғастырған кезде, оны ешқашан қақпағының Тұтқасынан ұстамаңыз (1).

**Назар аударыңыз!** Құралды өз бетіңізше бөлшектеуге қатаң тыйым салынады (соның ішінде құралдың Негізін ажыратуға), себебі бұл өртке, электр тогының соққысына немесе қайғылы жағдайға әкелуі мүмкін. Жөндеу тек UNIT сервис орталығында ғана жүргізілуі тиіс.

1. Абай болыңыз, пайдалану уақытында құралдың кейбір бөлшектері қызады. Құралдың ыстық беттеріне қол тигізбеңіз. Құралды пайдаланған кезде тек тұтқаларды немесе түймешелерді пайдаланыңыз.
2. Өрттің, электр тогы соққысының немесе жарақаттарды алудың алдын алу үшін, Алмалы-салмалы желілік сым (11), аша және жылдам пісіргіштің негізі сумен немесе басқа сұйықтықпен жанаспауын бақылаңыз!!!
3. Құралды пайдаланған кезде, балалар мен мүгедектер қатысқанда ерекше абай болыңыз. Балаларға құралды пайдалануға тыйым салынады.
4. Пайдалануды аяқтаған соң және тазалаудың алдында құралды электр желісінен сөндіріңіз.
5. Құралды электр желісінен ажырата отырып, Желілік сымды (11) емес, ашаны ұстаңыз.
6. Тазалаудың алдында немесе жылдам пісіргіштің қандай да бөлшегін орнатпас немесе шешпес бұрын, құралдың толық сууын күтіңіз.
7. Көрнекі механикалық бүлінделуі бар, сондай-ақ ол жерге құлаған соң немесе қандай да басқаша бүлінген кезде электрлі құралды пайдалануға тыйым салынады (соның ішінде Желілік сым (11) немесе аша). Мұндай жағдайда құралды жөндеу және қарау үшін, UNIT сервис орталығына жүгініңіз.
8. Құрал тек тұрмыста пайдалану үшін арналған. Құралды саудада пайдалануға тыйым салынады.
9. Құралды тұрғынжайдан тыс пайдаланбаңыз.
10. Желілік сымның (11) ыстық беттермен жанасуына жол бермеңіз. Желілік сымды (11) жұлқуға, бұрауға немесе тартуға болмайды. Пайдалану уақытында Желілік сым (11) үстелдің немесе жұмыс бетінің шетінен салақтап тұрмауы керек.
11. Аталмыш құралдың жинақтамасына кірмейтін құрылғыларды, жабдықтарды және аксессуарларды пайдалану, өртке, электр тогының соққысына немесе қайғылы жағдайға әкелуі мүмкін. Тек құралмен бірге жеткізілетін жабдықтар мен аксессуарларды ғана пайдаланыңыз. Кері жағдайда Сіз кепілдікке және кепілді қызмет көрсетуге құқығыңыздан айырыласыз.
12. Құрал пен аксессуарларды тазалау үшін, бүдірлі тазалағыштар мен агрессивті жуу құралдарын пайдаланбаңыз.
13. Құралды электр желісіне қоспас бұрын, құралда көрсетілген кернеудің (220-240 В, 50 Гц) Сіздің үйіңіздегі электр желісінің кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
14. Ішкі тостағанды (6) немесе құралдың өзін қысқа толқынды пештерге немесе духовкаға ешқашан салмаңыз және оларды ашық отта, газ немесе қандай да басқа пеште тағамдарды әзірлеу үшін пайдаланбаңыз.
15. Егер Ішкі тостағанда азықтар және/немесе сұйықтық болмаса, жылдам пісіргішті ешқашан пайдаланбаңыз.
16. Құралдың Ішкі тостағанын (6) және жылдам пісіргіштің өзін азықтарды сақтау үшін пайдаланбаңыз.
- 17.
18. Жылдам пісіргіште суды қосусыз азықтарды әзірлеуге тыйым салынады!
19. Егер дайындау барысында Сіз дыбыс сигналын естіген болсаңыз және СК дисплейде қате кодының

белгісі пайда болса (төмендегі кестені қараңыз), онда құралды электр желісінен дереу өшіріңіз және құралды жөндеу немесе күйге келтіру үшін UNIT сервис орталығына жүгініңіз. Берілген жағдайда құралды пайдалануға тыйым салынады.

#### Қателердің коды

Индикация коды	E1	E2	E3	E4
Ақаулық	Сенсорлы датчиктің электр сызбасы сөндірілген	Сенсорлы датчиктің тұйықталуы	Құрал қызып кеткен	Сөндіргішті блокадеалаудың дабылы

#### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

1. Құралдың ішінде қысым автоматты түрде төмендеген кезде, ерекше абай болыңыз, себебі осы сәтте Сақтандырғыш қақпақтан (4) бу бөлінеді. Ыстық будың қолыңызға немесе бетіңізге тиюіне жол бермеңіз – күйіп қалу қаупі бар.
2. Ыстық беттерге және құрал Қақпағына (2) қол тигізбеңіз. Қақпақты (2) құралдан шешпес бұрын немесе тазалаудың алдында, құралдың толық сууын күтіңіз.
3. Қақпақтың (2) құрал корпусына жанасатын жерін қандай да амалдармен жабуға қатаң тыйым салынады, мысалы оны орамалмен жабуға.
4. Қысым астындағы құрал қақпағын (2) ашуға қатаң тыйым салынады. Қақпақты (2) ашпас бұрын, құралдың ішіндегі қысым шамасы қауіпті деңгейге жеткенін күту қажет.
5. Құралдың Қақпағын (2) ашпас бұрын, құралды әрқашан электр желісінен өшіріңіз.

#### ОСЫ НҰСҚАУЛЫҚТЫ АСПАПТЫ ПАЙДАЛАНУДЫҢ БҮКІЛ МЕРЗІМІНЕ САҚТАҢЫЗ!

#### ҚҰРАЛДЫҢ НЕГІЗГІ СИПАТТАМАЛАРЫ

Электрлік жылдам пісіргіш – бұл Сіздің сүйікті тағамдарыңызды жылдам әрі жеңіл дайындауға мүмкіндік беретін, ең жаңа және көп функционалды құрал. Жылдам пісіргіште азықтар буда немесе өзінің сөлінде әзірленеді, бұл оларды әзірлеуде майды пайдаланбауға мүмкіндік береді, сонымен қатар, әдеттегі қуыру немесе пісіру кезінде жойылатын минералдар мен дәрумендер сақталады.

Электрлік жылдам пісіргіш – бұл тек өз денсаулығын күтіп қана қоймайтын, сондай-ақ өз уақытын бағалайтын қазіргі заманғы бикелерге арналған тамаша құрал. Сізге пештің қасында тұрып, тағамның әзірленуін бақылаудың қажеті жоқ. Сіз бар болғаны жылдам пісіргішке барлық қажет ингредиенттерді саласыз және тағамның дайындалу параметрлерін бересіз.

Үлгі USP-1010D бейімделген мәзірмен жабдықталған, соның арқасында Сіз дайындағыңыз келген тағамыңызға арналған жұмыс режимін таңдай аласыз. Сізге жаңа тағамдарды әзірлеген әр кезде, енді температуралардың шамаларын есте сақтау керек емес. Жылдам пісіргіштің артықшылықтары USP-1010D:

#### Басқарудың функционалдығы және қарапайымдылығы

Электрлік жылдам пісіргіш үш құралдың функцияларын біріктіреді – күріш пісіргіш, буда пісіргіш және жылдам пісіргіш кастрюлясы. Сіз жылдам пісіргіште кез келген тағамды пісіре аласыз, соның ішінде күріш, ботқа, көже, қуырдақ, балық және т.б. Сондай-ақ аталмыш құралды бықтыру үшін және азықтарды буда әзірлеу үшін пайдалануға болады. Тағамды дайындау үшін, Сізге температураның немесе қысымның шамаларын қою қажет, - құралды басқару панелінің түймешесіне қарапайым басуға келеді. Сізге тек қана азықтарды жылдам пісіргішке салу қажет және қажет жағдайда әзірлеудің бағдарламаланған уақытын өзгерту керек, ал жылдам пісіргіш тағамды әзірлеу үшін қажет, жылдам пісіргіштің ішіндегі қысым мен оңтайлы температураны автоматты түрде ұстайтын болады. Тағамды әзірлеу үрдісі аяқталған соң, Сіз дыбыс сигналын естисіз және жылдам пісіргіш жылуды ұстау функциясын автоматты түрде қосады.

**Стартты кейінге қалдыру функциясы (24 сағатқа дейін)** – Сіз жылдам пісіргіштің қосылуын қалайтын уақытты орнатыңыз, ол өткен соң жылдам пісіргіш автоматты түрде қосылады.

**Жады функциясы** – тағамды дайындау барысында электр энергиясы кенет өшкен жағдайда, құрал әзірлеудің барлық орнатылымдарын есте сақтайды және құрал қосылған кезде, әзірлеу үрдісі тоқтап қалған сәттен бастап қайта басталады.

#### Тағамның жылдам дайындалуы, уақыт және электр энергиясын үнемдеу

1. Жылдам пісіргіште азықтар қысым астында әзірленеді, қысым әзірленетін азықтардың түріне байланысты, яғни азықтардың әрбір түріне әзірлеудің ең қолайлы тәсілі таңдалады – азықтар жылдамырақ әзірленеді – уақыт және электр энергиясы үнемделеді.
2. Жылдам пісіргіште Сіз тағамды кәдімгі бу қайнатқышта әзірлегеннен гөрі 15%-ға дейін аз уақыт және 20%-ға дейін аз электр энергиясын жұмсап әзірлей аласыз.

3. Жылдам пісіргіште күріш ботқасын, көжені, сонымен қатар әдетте ұзақ бұқтырылатын азықтарды бұқтырып пісіргенде, Сіз уақыттың 40%-ын және электр энергиясының 45%-ын үнемдейсіз.

#### **Дәмді және пайдалы тағамдар**

- Жылдам пісіргіште азықтар ауасыз 110-115°C температурасында әзірленуінің арқасында олардың құрамында дәрумендер мен минералдар көбірек сақталады, сонымен қатар азықтардың бастапқы дәмі сақталады.
- Өртүрлі тағамдарды дәстүрлі әдістермен әзірлеуде (плитада) жиі-жиі бұдын және жағымсыз иістердің көп мөлшері бөлінеді. Жылдам пісіргіш тағамдарды үздіксіз бусыз және әзірленіп жатқан азықтардың иістерінің бөлінбеуінсіз әзірлеуге мүмкіндік береді.

#### **Стильді дизайн, сапа және сенімділік үйлесуі**

Аталған үлгі стильді дизайн иесі, осы күнгі ыңғайлы сенсорлық панелімен және құрал жұмысының қауіпсіздігін және жайлылығын арттыратын қорғаудың 8 деңгейімен жабдықталған.

- **Қауіпсіздік жүйесі**

Құралдың қақпағы (2) құрал ішіндегі өте жоғары қысымда да барынша көп қорғауды қамтамасыз ететіндей құрастырылған. Одан басқа, егер ішіндегі қысым тым жоғары болса Сіз Қақпақты (2) аша алмайсыз, ол Сіздің қауіпсіздігіңіз үшін өте маңызды. Себебі егер Сіз қысымдағы Қақпақты (2) ашсаңыз, ол көп көлемде бұдын бөлінуіне және күйіктерге әкеліп соғуы мүмкін.

- **Ішкі қысымның қауіпсіз көрсеткішін сақтау құрылғысы**

Егер ішкі қысым көрсеткіші тағам дайындау үшін қажетті көрсеткіштен асса, қысымды төмендету Сақтаушы клапаны (4) іске қосылады, бұл ретте құралдан ауа шығарылады және қысым төмендейді.

- **Ішкі қысымды төмендету құрылғысы**

Егер ішкі қысымның қауіпсіз көрсеткішін сақтау құрылғысы іске қосылмаса, Қақпақтың (2) құрал корпусына жанасатын орнында орналасқан қосымша қорғау құрылғысы арқылы ішкі қысымды төмендету құрылғысы іске қосылады және артық қысым жойылады.

- **Құралды автоматты сөндіру құрылғысы**

Егер Ішкі тостағанда (6) азықтар болмаса, жылдам пісіргіш автоматты түрде сөндіріледі.

- **Қызып кетуден қорғау**

Егер Ішкі тостағандағы (6) температура белгіленген температурадан асса, жылдам пісіргіш автоматты түрде сөндіріледі

Жылдам пісіргіште азықтарды әзірлеудегі екі негізгі параметр:

- **Азықтарды қысым астында әзірлеу уақыты** – ол қысым астында әзірлеу циклі өтетін уақыт. Қысым астында азықтарды әзірлеу уақытының көрсеткішін Сіз қажет болған жағдайда Басқару панелінде (10) өзгерте аласыз.

- **Жылыту уақыты (жылуды сақтау функциясы)** – әзірлеу циклі аяқталар кезде, автоматты түрде жылуды сақтау функциясы қосылады және жылыту циклі басталады. Аталған жұмыс циклінде құрал ішінде 60- 80°C дейінгі температура сақталады. Жылуды сақтау функциясын пайдаланудың ең ұзақ уақыты – 24 сағат, ол уақыт өткеннен кейін Сіз құралды электр желісінен ажыратып өшіруіңіз керек.

#### **ҚҰРАЛДЫҢ СИПАТТАМАСЫ**

1. Қақпақтың тұтқасы
2. Қақпақ
3. Қысымды төмендету регуляторы (герметизация/бұды шығару)
4. Қысымды төмендету сақтандырғыш клапаны
5. Сақтандырғыш клапанының иілімді тығыздағыш сақинасы
6. Күюге қарсы жабыны бар алмалы-салмалы ішкі тостаған
7. Құралдың ішкі жабыны
8. Құралдың тұтқалары
9. Құрал корпусының жоғарғы пластикалық бөлігі
10. Басқару панелі
11. Алмалы-салмалы желілік сым
12. Қасық бекіткіші
13. Су жинау алмалы контейнері
14. Жылытқыш элементі
15. Сүзгіш-дискі
16. Тығыздағыш сақина
17. Ішкі болат сақина
18. Қысымды төмендету регуляторы
19. Су үшін саңылау
20. Өлшеуіш стақан
21. Пластикалық қасық

22. Буда әзірлеу үшін тор

### Сенсорлік панель

23. Уақыт индикаторы (функцияның аяқталғанына дейін қанша уақыт қалғанын көрсетеді).
24. Уақыт мерзімін арттыру түймешесі (әзірлеу уақыты мен таймерді орнатқан кезде пайдаланылады)
25. Азықты/тағамды таңдау түймешесі
26. Токтату түймешесі (басқан кезде ағымдағы функциялардың орындалуын тоқтатады)
27. Уақыт мерзімін азайту түймешесі (әзірлеу уақыты мен таймерді орнатқан кезде пайдаланылады)
28. Таймерді орнату түймешесі (кейінге қалдырылған старт функциясы)
29. Қосу/функцияны тоқтату түймешесі (ағымдағы функцияны іске қосу/тоқтату үшін пайдаланылады)

### ПАЙДАЛАНУҒА ДАЙЫНДАУ

- Құралды және барлық аксессуарларды орауыш материалдан босатыңыз.
- Құралды тегіс және құрғақ жерде орнатыңыз.
- Азықтармен байланысатын барлық бөлшектерді, Ішкі тостағанды (6), Өлшеуіш стақанды (20), Қасықты (21) және Буда әзірлеу үшін торды (22) қоса жылы сабынды суда мұқият жуыңыз, мұқият шайыңыз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Корпусты, Құралдың ішкі жабынын (7), сонымен қатар Қақпақты (2) ылғалды губкамен сүртіп, содан кейін таза, құрғақ шүберекпен мұқият құрғатыңыз.
- Құралды электр желісіне қосудан бұрын құралда көрсетілген кернеу Сіздің үйіңіздің электр жүйесінің кернеуіне (220-240 В, 50 Гц) сай келуіне көз жеткізіңіз.
- Құралды суға немесе қандай да бір басқа сұйықтыққа малмаңыз!

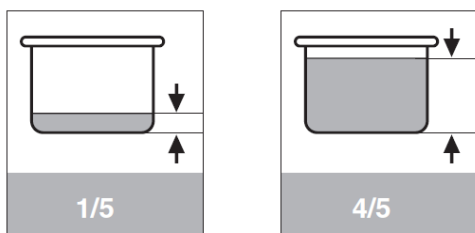
### ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

1. Тұтқаны сағат тіліне қарсы бұрап, Қақпақты (2) ашыңыз
2. Ішкі тостағанды (6) құралдан шығарыңыз, ол үшін Тостағанды (6) екі қолмен ұстап жоғары тарту қажет.

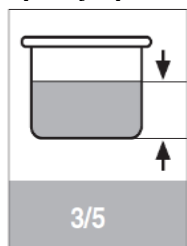
### Ішкі тостағанның (6) жақтарында қос өлшеу шкаласы бар:

- бөлшектермен – 1/5, 2/5, 3/5, 4/5;
- және тостағандармен (CUP) – 2, 4, 6, 8;
- сонымен қатар FULL (толық тостаған).

Ішіндегісінің деңгейі 1/5 және 4/5 (ең төменгі деңгей белгісі – 1/5, ең жоғары деңгей белгісі – 4/5) белгілерінің арасында орналастырылғанына назар аударыңыз. Тостағанды (6) әзірленетін азықтармен және сумен толтырыңыз.



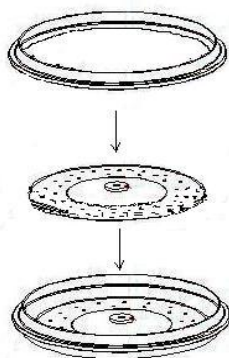
**Әзірлену процессінде ұлғаятын азықтар үшін ең жоғары деңгей белгісі 3/5 белгісінен аспау қажет!**



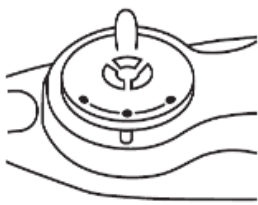
**Ескерту:** азық бір тегіс әзірленуі үшін, ол толығымен суға бату қажет, әйтпесе су деңгейінен жоғары орналасқан азық шала піскен болуы мүмкін.

- Құралдың ішкі жабынын (7) және Жылытқыш элементті (14) оларды таза, сәл ылғал шүберекпен сүртіп, мұқият құрғатыңыз. Тостағанды (6) құралға орналастырар алдында Құралдың ішкі жабынының (7) және Жылытқыш элементтің (14) бетінде ешқандай кірлеу жоқтығына көз жеткізіңіз.
- Азықтары бар Тостағанды (6) екі қолдап шетінен абайлап алыңыз және оны ұқыпты басып орнатыңыз. Тостағанды (6) орнатқаннан кейін оны құралда берік орнатылу үшін суретте көрсетілгендей сәл бұрыңыз.
- Бұдан әрі Қақпақты (2) ауа кірмейтіндей жабу керек, ол үшін келесі әрекеттерді жасау қажет:
- Иілімді тығыздағыш сақинаны (16) иілімді қақпақшасы бар металл сүзгіш-дискке кигізіңіз; бұдан әрі бұл дискті құрал Қақпағындағы (2) бекне саусағына тығыз бекітіңіз. Иілімді тығыздағыш сақинаның

(16) Ішкі болат сақинаның (17) ішінде орналасуына көз жеткізіңіз.



- Егер Тығыздағыш сақина (16) нашар бекітілген немесе дұрыс орналаспаған болса, оны Ішкі болат сақинада (17) тиісті кейіпте бекітіңіз.
- Бұдан әрі Қақпақты (2) Тұтқасынан (2) алып, онымен құралды жабыңыз, Қақпақты (2) сағат тілімен тірелгенше бұраңыз, бұл ретте Сіз жеңіл шерту есту керексіз. Ол Қақпақтың (2) қажет қалыпта берік бекітілгенін білдіреді.
- Қысымды төмендету регуляторын (3) «Airproof» орташа қалпына (герметизация қалпы) орнатыңыз, осындай қалыпта ауа құралдан шыға алмайды, соның арқасында құрал ішіндегі қысымды арттыру мүмкін болады.



**Ескерту:** Қысымды төмендету регуляторы (3) 2 қалыпта болады: : «Airproof» (герметизация қалпы — ортасында) және Exhaust» (қысымды төмендету қалпы — сол және оң жағында).

- Электр жүйесіне қосып, Құралды қосыңыз, бұл ретте СК дислейде «00:00» көрінеді. Енді әзірлеу параметрлерін анықтау қажет.

Азықты таңдау түймешесінің көмегімен (25) Сіз әзірлегіңіз келген азықты немесе тағамды таңдай аласыз. Түймешені (25) әзірлеудің сәйкес режимін білдіретін, қажет тағамның/азықтың индикаторы жанғанға дейін басу керек. Әр режимге әзірлеудің анықталған уақыты мен қысым сәйкес келеді. Әзірлеу уақытының мерзімі уақыт индикаторында (23) көрсетіледі.

Егер Сіз дайындағыңыз келген тағам/азық мәрізде болмаса, онда сипаттамалары бойынша жақын категорияны таңдау қажет.

### Әзірлеу режимдері және әзірлеудің сәйкес уақыты

(азықты таңдау түймешесін (25) басу арқылы белгіленетін уақыт шамасы):

Әзірлеу режимі (ретпен)	Rice/ Күріш	Porridge Ботқа/ Сұлы жармасы	Meat/ Ет	Chicken/ Тауық (бөліктер )	Soup/ Көже	Tendon/ Сіңір/ шошқаның саны	Fish Балық	Keep warm/ Жылууды ұстау
Әзірлеу уақыты, мин.	8	5	18	7	15	40	3	0-24c

**Ескерту:** кестеде келтірілген уақыт, **ұйғарынды** болып табылады және негізгі рецептіге, пайдаланушының талғамына, азықтың көлемі мен сипаттамаларына байланысты әртүрлі жағдайларда ерекшеленуі мүмкін, сондықтан тәжірибелік жолмен әзірлеудің аса сәйкес келетін уақытын анықтауды ұсынамыз.

- Жоғары қысым астында әзірлеу уақытының шамасын «</>» (24/27) түймешелерінің көмегімен қажетке өзгерту, мысалы: егер Сіз үрме бұршақ әзірлесеніз, құралды желіге қосқан соң азықты таңдау

түймешесін (25) «beans» индикаторы жанғанға дейін 6 рет басу керек, сондай-ақ «00:20» пайда болады, бұл шама құралдың ішінде жоғары жұмыс қысымына қол жеткеннен кейін, тағамның әзірленуі аяқталғанға дейін 20 минут өтетінін көрсетеді. Егер, осы уақытты қысқарту қажет болған жағдайда, «>» түймешесін уақыттың қажет шамасын көргенге дейін басыңыз және керісінше.

**Ескерту:** қажет азық түймешесін басқан соң көрсетілген уақыт — 00:00 - әзірлеудің бүкіл кезеңінің ұзақтығына тең емес, себебі әзірлеуді бастағаннан бастап, тағамды әзірлеу үшін қажет жоғары қысымға құрал ішінде қол жеткізгенге дейінгі уақыт мерзімін кірістірмейді.

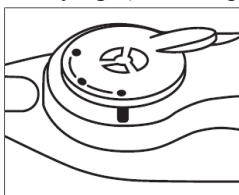
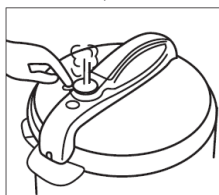
#### **Қосу таймері**

*Егер, әзірлеуді бастау уақытын кейінге қалдырудың қажеті болмаған жағдайда, бұл қадамды өткізіп жіберіңіз және келесіге өтіңіз.*

Егер Сіз әзірлеу үрдісінің бірден емес, ал белгілі уақыттан кейін басталғанын қалаған жағдайда, Сіз қосу таймерін пайдалана аласыз. Онда жұмысқа дайын жылдам пісіргіш белгіленген уақыттан кейін ас әзірлеуді өз бетінше бастайды; ол үшін, азықты таңдау түймешесін (25) басқан соң және әзірлеу уақытын өзгерту қажет боған кезде – таймерді орнату (28) түймешесін басыңыз, таймер индикаторы және «00:00» (сс:мм)» пайда болады. «</>» (24/27) түймешелерінің көмегімен қажет уақытты орнатыңыз.

**Ескерту:** егер Сіз таймер түймешесін 1 рет бассаңыз, онда «</>» (24/27) түймешелері 1 минут қадаммен уақыт мерзімін өзгертетін болады. Қадамды 1 сағатқа дейін үлкейту үшін, таймер түймешесін (28) тағы да бір рет басу қажет, сонда тек алғашқы екі шама (CC) жыпықтайды және «</>» (24/27) түймешелері сағаттардың шамаларын өзгертетін болады. Сіз тағамды әзірлеуді кейінге қалдыра алатын, максималды уақыты 24 сағатты құрайды.

- Ішіндегі қысым әзірлеу үшін қажет деңгейге жеткен соң, Сіз 1 дыбыс дабылын естисіз және әзірлеу уақытының кері санағы басталады.
- Әзірлеу үрдісі аяқталған соң (дисплейде көрсетілген уақыт аяқталған соң) дыбыс дабылы шығады (3 рет), азықтың сәйкес индикаторы сөнеді және Дисплейде (23) «00:00» шығады; жылуды ұстау функциясы автоматты түрде қосылады, сондай-ақ "Keep warm" Индикаторы жыпықтайды. Жылуды ұстау функциясы Сіз оны өшіргенге дейін, тағамды ыстық күйінде сақтайды (бірақ 24 сағаттан артық емес, осы уақыт өткен соң, құралды электр желісінен ажыратып, сөндіріңіз).
- Әзірлеу параметрлерін өшіру немесе құрал жұмысының ағымдағы режимін (әзірлеу үрдісін, жылуды ұстау функциясын және т.б.) үзу үшін, «Power» (29) Түймешесін басыңыз.
- Әзірлеуді аяқтаған соң, жылдам пісіргішті ашпас бұрын, құралдың ішіндегі қысымды төмендету қажет, ол үшін, Қысымды төмендететін реттегішті (3) «Exhaust» күйіне бұрыңыз – сол жақ немесе оң жақ күй (қысымды төмендету күйі) және бір минут шамасында күтіңіз.



**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Қысымды түсіру үшін Сіз қысымды түсіру Реттеуішін бұрған кезде бу шығуы мүмкін! Күйіп қалмас үшін, құрал үстіне еңкейіп тұрмаңыз және саусақтарыңызды қысымды түсіру Реттеуішінің (3) тесігіне тигізбеңіз.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Жылылықты сақтау функциясын пайдалану уақыты ең көп дегенде 24 сағат құрайды, бұл уақыт өткен соң, құралды сөндіріп, электр желіден ажыратыңыз.

**Ескертулер:** сұйық немесе тұтқыр тағамдарды әзірлеу кезінде (мысалы, ботқа), тағам әзірлеу процессі аяқталған соң, «Keep warm/Cancel» (31) Индикаторы жыпықтағаннан кейін тез уақытта қысымды түсіруге болмайды. Құрал суығанын күтіңіз. Бұл ережені сақтамағандық будың шығарылуын келтіріп, күйіп қалу қауіпін тудырады.

3. Құралды электр желіден ажыратыңыз, және Алмалы-салмалы желілік сымды (11) құралдан ажыратыңыз.
4. Қақпақтың (2) тұтқасын (1) ұстап, Қақпақты (2) құрал корпусы мен Қақпақ (2) арасындағы бекіткіш босағанға дейін сағат тіліне қарсы бұрып, Қақпақты құралдан (2) алып қойыңыз. Тостағаннан (6) дайын тағамды немесе өнімдерді шығарыңыз.

#### **Ескертулер:**

1. Алмалы-салмалы Тостағанның ішкі бетінде (6) арнайы күйге қарсы жабу бар, ол өте ұқыпты және құнтты пайдалануды талап етеді. Тостағанның (6) күйге қарсы жабуын бұзып алмау үшін, құралмен жинақта жеткізілетін, ағаш қасығы және Пластик қасықты (21) қолданыңыз.
2. Тостағаннан (6) өнімдер мен дайын тағамды шығарған кезде өте сақ болыңыз, өйткені Тостағанның (6) қабырғалары және өнімдер ыстық болуы мүмкін!



## БУДА ДАЙЫНДАҒАНҒА АРНАЛҒАН ТОРДЫ ПАЙДАЛАҢУ

30. Құрал Қақпағын (2) ашып, Ішкі Тостағанға (6) 1/5 белгісіне дейін су құйыңыз («Құралды пайдалану» бөлімін қараңыз).
31. Су құйылған ішкі тостағанды (6) «Құралды пайдалану» бөлімінде көрсетілгендей орнатыңыз.
32. Әзірлеуге арналған өнімдерді Торға (22) қойып, Торды (22) Тостағанға (6) орналастырып, құралды Қақпақпен (2) жабыңыз, «Құралды пайдалану» бөлімін қараңыз.
33. Қысымды түсіру Реттеуішін (3) «Airproof» қалыбына келтіріңіз (қымтау қалыбы), «Құралды пайдалану» бөлімін қараңыз.
  - Желілік сымды (11) құралға қосыңыз, содан кейін, Желілік сымды (11) электр желіге қосыңыз.
  - Тағам таңдау Түймешелерінің біреуін басып (25), қажетінше әзірлеу уақытын, «Құралды пайдалану» бөлімінде көрсетілгендей, орнатыңыз. Тағам әзірлеуге қажетті уақыт өткеннен кейін, құрал жылылықты сақтау қалыбына көшеді. Әзірлеу процессін тоқтату үшін «Cancel» (26) түймешесін басып, құралды электр желіден ажыратып, Ішкі Тостағаннан (6) өнімдерді, «Құралды пайдалану» бөлімінде көрсетілгендей, шығарыңыз.

## ТАЗАЛАУ

9. Тазалау алдында құралды электр желіден ажыратып, Алмалы-салмалы желілік сымды (11) құралдан ажыратып, құралдың толық суығанын күтіңіз.
10. Корпустың Жоғары пластик бөлігін дым сүлгімен сүртіп шығыңыз.
11. Құралдан Ішкі тостағанды (6) шығарып, оны жылы сабынды суда жуып, шайқап, жақсылап кептіріңіз.
12. Құрал корпусын тазалау үшін, оны таза, дымқыл сүлгімен сүртіп, таза құрғақ сүлгімен жақсылап кептіріңіз.
13. Құралдан су ағызу Контейнерін (13) алып, жылы сабынды суда жуып, жақсылап шайқап, кептіріңіз.
14. Су ағызу Контейнерін (13), суретте көрсетілгендей, орнына қойыңыз.



15. Қақпақтан (2) Диск-сүзгіні (15) ажыратыңыз. Ол үшін Қақпақтың (2) түбін үстіге көтеріп қойып, Диск-сүзгіні (15) жоғарыға тартып, ажыратыңыз.
16. Қақпақты (2) қысымды түсіру Реттеуіші мен Сақтандырғыш клапанымен (4) қоса тазалау үшін, оларды таза дымқыл сүлгімен сүртіп, содан соң таза құрғақ сүлгімен кептіріңіз.
17. Диск-сүзгіні (15) және Иілімді тығыздағыш сақинаны (16) жылы сабынды суда жуып, жақсылап шайқап, кептіріп шығыңыз.
18. Диск-сүзгі (15) мен Иілімді тығыздағыш сақинаны (16) бірге қосып, қақпақ істікшесіне қосып қойыңыз.

**Ескерту:** Сақтандырғыш клапаны (4) өте жақсы тазалануы қажет, өйткені ластанулардың болуы оның құлыпталуына келтіріп, Сақтандырғыш клапанына (4) әзірлеу процессінде құрал ішіндегі қысымды тұрақтандыруға, кедергі жасауы мүмкін!!!

- Сақтандырғыш клапанының (4) түбін және суға арналған тесікті (19) тазалау үшін қылшақты қолдануды ұсынамыз.

**Маңызды!** Сіздің және қоршаған адамдардың қауіпсіздігі үшін электр құралдардың сумен түйісуі қауіпті екенін есте сақтаңыз! Өрт, электр ток соққысын немесе жарақаттануды болдырмас үшін, Алмалы-салмалы желілік сым (11), аша және жылдам пісіргіш түбі суға немесе басқа сұйықтыққа тимей тұрғанын байқаңыз!!! Құрал корпусын жууға, суға салуға немесе ыдыс жуу машинасында жууға тыйым салынады!!!

## ПАЙДАЛАҢУ КЕЗІНДЕГІ ПАЙДА БОЛАТЫН ПРОБЛЕМАЛАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫҢ ПАЙДА БОЛУЫНЫҢ ЫҚТИМАЛ СЕБЕПТЕРІ

Нөмір	Проблема	Ықтимал себебі	Проблеманы жою тәсілі
1	Қақпақ (2) дұрыс жабылмайды	Тығыздағыш сақина қақпақта дұрыс орнықтырылмаған	Тығыздағыш сақинаны 5 суретте көрсетілгендей орнықтырып қойыңыз

2	Қақпақ (2) дұрыс ашылмайды	Ішінде өте жоғары қысым	Сақтандырғыш клапанын бұру және қысымды оң жаққа немесе сол жаққа түсіру арқылы қысымды түсіріңіз.
3	Әзірлеу процессінде көп бу шығады	Қақпақта тығыздағыш сақина жоқ	Тығыздағыш сақинаны 5 суретте көрсетілгендей орнатып қойыңыз
		Тығыздағыш сақинада ластанулар бар	Тығыздағыш сақинаны тазалаңыз
		Тығыздағыш сақина бұзылған	Тығыздағыш сақинаны UNIT сервис орталығында ауыстырыңыз (кепілдік жағдай болмайды)
		Қақпақ дұрыс орнықтырылмаған	Қақпақты дұрыс орнықтырыңыз («құралды пайдалану» бөлімін қараңыз)
4	Басқару панелі жанбайды	Құрал желіге қосылмаған	Резетканың, сымның, ашаның дұрыс істеп тұрғаның тексеріңіз
		Басқа бұзылулар	UNIT сервис орталығына барыңыз
5	Дисплейде Е1 қате кодының белгісі	Сенсорлық бергіштің электр сұлбасы сөндірулі	UNIT сервис орталығына барыңыз
	Дисплейде Е2 қате кодының белгісі	Сенсорлық бергіштің тұйықталуы	
	Дисплейде Е3 қате кодының белгісі	Құрал қызып кетті	
	Дисплейде Е4 қате кодының белгісі	Сөндіргішті құлыптау дабылы	

#### НЕГІЗГІ ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Үлгі	Қоректендіру кернеуі	Нақтылы қуаттылығы	Көлемі	Диаметрі	Жұмыс қысымы
USP-1030 D	220-240В, 50 Гц	900 Вт	5 л	22 см	40-70 кПа
Максималды қысым	Жылыту температурасы	Кейінге қалдырылған старттың ықтималы уақыты	Қысымда әзірлеудің ықтималы уақыты	Жылылықты сақтау функциясының ықтималы ұзақтығы	Құралдың жұмыс істеу мерзімі
80 кПа	70-80 °С	0-24 ч	1-60 мин.	0-24 сағ	20000 цикл, бірақта құралды алу мерзімінен 5 жылдан көп емес

өндірушінің бас офисі : «ЮНИТ Хандельс ГмбХ»  
Австрия, Вена, А-1180, Герстхофер штрассе, 131

**Экспортер: «ЮНИТ Электроникс (ГК) Лимитед»  
3905 Ту Эксейндж Алаңы,  
Коннот Плейс 8, Орталық, Гонконг**

**ҚХР-да жасалынған**

Құралдың қолданылуы және сақталуы құрғақ және жылытпалы бөлмеде -5 С температурасынан төмен емес, атмосфералық ылғалдылығы 80% көп емес, агрессивалық қоспаларсыз болуы тиіс.

Тасылмалдау және сақтау кезінде механикалық ақаулардан және басқа да қауіпті әсерлерден сақтау керек.

Жөндеу және қалыпқа келтіру арнайы ұстаханаларда, кепілдеме талоны бойынша жасалуы тиіс.

Өндіруші өзінің өнімінің мінсіз болуына тоқтаусыз жұмыс істейтіндіктен, сәулет және техникалық сипаттамаларына хабарландырусыз өзгерістер енгізуі мүмкін.

***Тауар сертификатталған.***

## РЕЦЕПТЫ

### Рис с морепродуктами по-итальянски

#### **Ингредиенты:**

различные 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. Положите промытый рис в Чашу (6), добавьте воды, закройте прибор Крышкой (2).

Нажмите кнопку приготовления риса: «Rice».

2. Откройте Крышку (2) по окончании приготовления, извлеките рис из Чаши (6) и дайте ему остыть.

3. Измельчите морепродукты, дыню, помидоры, лук.

4. Очистите Чашу (6) от остатков риса, и установите ее в скороварку. Нажмите Кнопку

Установите параметры приготовления, но крышку не закрывайте. Добавьте в Чашу (6) немного масла и обжарьте в масле измельченный лук. Добавьте к луку морепродукты, дыню, помидоры и обжарьте их в масле вместе с луком.

Накройте прибор Крышкой (2) и тушите все продукты в течение 5 минут. Добавьте перец, соль, толченый чеснок.

5. Выложите готовое блюдо на тарелку, украсьте зеленью и подавайте.

### 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. Порежьте телятину на куски. Очистите и порежьте на кусочки картофель, имбирь, редис. Мелко нарежьте лук.

2. Положите порезанные овощи и мясо в Чашу (6), добавьте свиной жир, соль, вино и воду. Перемешайте.

3. Закройте прибор Крышкой (2) и установите режим «Tendon».

4. Выложите готовое блюдо на тарелку, украсьте зеленью и подавайте.

### 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. Положите промытый рис в Чашу (6), добавьте воды, закройте прибор Крышкой (2).

Нажмите кнопку приготовления риса: «Rice».

2. Измельчите лук и чеснок.

3. После приготовления риса промойте Внутреннюю чашу (6) и установите ее обратно в скороварку. Добавьте немного оливкового масла, положите креветки, лук, чеснок и обжарьте, не накрывая крышкой.

После этого добавьте готовый рис, приправы (по вкусу), закройте Крышку (2) и в режиме приготовления риса установите время приготовления еще на 3 минуты. Затем отключите прибор от электросети.

4. Готовое блюдо украсьте имбирем и луком.

### **Курица по-домашнему**

#### **Ингредиенты**

курица – 1 кг  
сливочное масло – 30 г  
сметана – 125 г  
яйцо - 2 шт.  
соль, перец – по вкусу

#### **Способ приготовления:**

Разрезать курицу на четыре части. Обжарить в скороварке на масле (но не подрумянивать), посолить, поперчить. Закрыть скороварку крышкой и тушить 15 минут. Снять крышку и продолжать тушить. Хорошо взбить яйца, смешать их со сметаной, влить смесь и непрерывно помешивать, не доводя до кипения, пока сметана не превратится в маслянистую массу. Выложить курицу и полить соусом.

### **Рис**

Прежде чем готовить рис, его необходимо промыть в нескольких водах, хорошо протирая между ладонями, чтобы удалить лишний крахмал.

#### **2 способа приготовления риса**

1. На 1 чашку риса берут 1,5 чашки воды и варят ровно 7 минут.

2. Рис по-креольски.

Рис по креольски варят в гораздо большем по сравнению с объемом риса количестве подсоленной кипящей воды, поместив предварительно в дуршлаг, поставленный на решетку. Варят 6 мин и быстро откидывают, чтобы он был рассыпчатым.

### **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.

2 помидора  
2 сваренных вкрутую яйца  
1 луковица  
рубленая зелень петрушки  
соль, перец – по вкусу

#### **Способ приготовления:**

Сварить в скороварке рис по-креольски. Остудить. Приготовить соус из смеси горчицы, уксуса, растительного масла, соли, перца. В приготовленный соус положить рис. Выложить в салатник горкой. Порубить лук, зелень. Порезать помидоры и яйца кружками, гарнировать ими рис. Посыпать рубленой зеленью.

### **Салат по-аргентински**

#### **Ингредиенты**

2 сваренных вкрутую яйца  
молодая морковь – 250 г  
зеленая фасоль – 250 г  
зеленый горошек 250 г  
картофель – 250 г  
соль – по вкусу  
майонез – 1 банка

#### **Способ приготовления:**

Положить овощи в дуршлаг, нарезав предварительно морковь и картофель. В скороварку налить воды слоем 2 см. Посолить. Поставить в воду дуршлаг (без ручки) с овощами. Вскипятить воду.

Закрыть скороварку и варить овощи 15 мин. Подавать, смешав с майонезом. Сверху положить нарезанные яйца.

### **Фаршированная курица**

**Ингредиенты:**

курица — 1 кг  
ливер (печень, сердце, желудок) — 200 гр.  
сухой хлеб — 200 гр.  
Вареный окорок — 200 гр.  
Чеснок — 1 зубчик  
2 вареных яйца  
1 маленький кочан капусты  
2 моркови  
2 репы  
2 картофелины  
сельдерей, соль, перец - по вкусу  
1 луковица  
Рубленая петрушка — по вкусу

**Способ приготовления:**

Тонко нарезать ливер (печень, сердце, желудок) и окорок. Истолочь булку. Нарезать петрушку и чеснок. Смешать всё вместе с рублеными яйцами. Посолить, поперчить. Нафаршировать этой смесью курицу. Зашить. В скороварке вскипятить подсоленную воду вместе с овощами. Положить туда курицу. Закрывать скороварку и варить курицу 25 минут. Подавать курицу на блюде, обложив овощами. Фарш предварительно вынуть и разложить по тарелкам отдельно.

**Пюре из тыквы****Ингредиенты:**

тыква — 1 кг  
картофель — 3-4 шт.  
сливочное масло — 50 гр.  
2 яйца  
молоко — 2 стакана  
соль, перец по вкусу

**Способ приготовления:**

Очистить тыкву и картофель. Нарезать на кусочки, положить в скороварку и залить молоком. Посолить, поперчить, закрыть крышкой и тушить 10 минут. Растереть овощи в пюре, смешать с маслом и взбитыми яйцами.

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**