

UNIT[®]

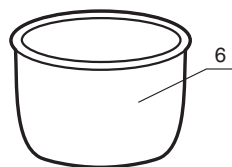
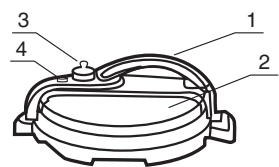
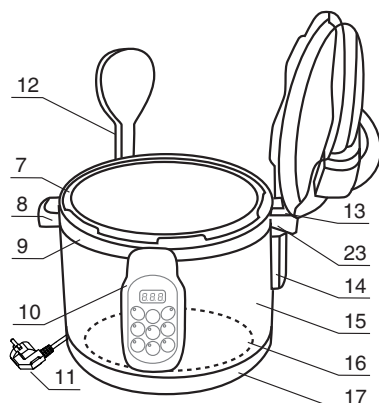
USP-1000D

ELECTRIC PRESSURE COOKER

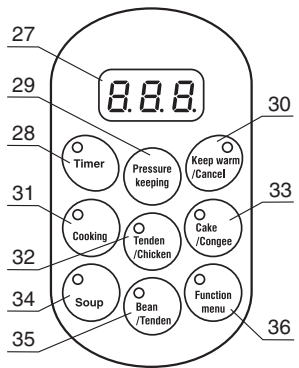
СКОРОВАРКА



INSTRUCTION MANUAL
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Панель управления



Клапан индикатора давления



Схема монтажа съемного контейнера для сбора воды



снять зафиксировать

Схема монтажа предохранителя

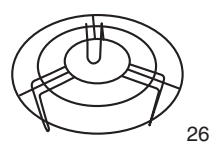
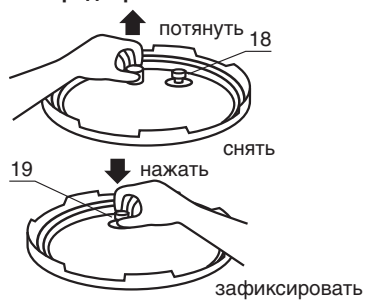
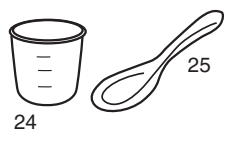
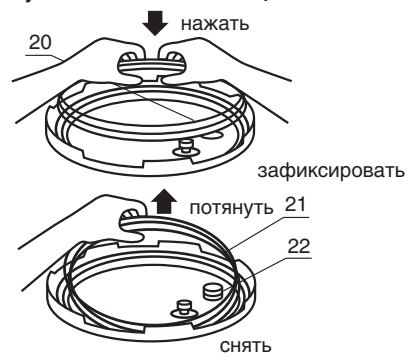


Схема монтажа уплотнительного кольца



ELECTRIC PRESSURE COOKER USP-1000D**Thank You for buying this UNIT product!****READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.****CONTENTS OF INSTRUCTION MANUAL**

SAFETY NOTICES	3
FEATURES	4
APPLIANCE DESCRIPTION	4
BEFORE USE	5
APPLIANCE USE	6
STEAMER FUNCTION	9
CLEANING	9
TROUBLESHOOTING	10
SPECIFICATIONS	10
RECIPES	11

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 (20) or replace it with other rubber gaskets or tension gasket.
- Never twist the Inner Steel Ring (21) with hand or other tools by force. If the Steel Ring (21) slips off the place, do stop using and replace the Lid (2).
- Clean the Anti-Blocking Case (19) regularly.
- Never attempt to open the Lid (2) by force until the Floating Valve (4) falls down.
- Never put any weight on the Relief Valve (3) or replace it with other substitutes.
- The bottom of Inner Pot (6) and Heating Plate (16) surface should be kept clean. Never heat the Inner Pot (6) on other thermal sources or have it replaced with others cookers.
- 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.
- It is abnormal 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.
- In transit, it is recommended to hold the Ears (8) instead of the Handle (1) for safety.
- Never disassemble the utensil by yourself or make replacement with accessories other than ours.
- In cooking, if alarm sound is heard and the following malfunction code is displayed, stop using immediately and send the utensil to authorized service station for maintenance.

Display code	E1	E2	E3	E4
Malfunction	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 hazard.
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, cut the power first before opening the Lid (2).

KEEP THIS INSTRUCTION MANUAL.

FEATURES

Electric pressure cooker is a new-generation cooker developed with the latest technology. It combines merits of conventional pressure cooker, electric cooker and braising cooker. Featured by programmable temperature and pressure control, this utensil is proud of new and distinctive structure and appearance. It is ideal choice for preparing fast, healthy, delicious meals every day and a perfect substructure for ordinary cooking methods.

It has the following features:

Multifunction – easy operation

- **Multifunction:** cooking of rice, porridge, and soup, stewing, steaming.
- Just a soft press on the menu button, the utensil will work automatically. A reminder ring will be heard after cooking finishes and the cooker will start heat preservation automatically.
- **9-hours pre-set timing:** when the setting time is up, it will start work automatically.
- **Memory function:** in case of sudden power cut during cooking, it will resume the former process automatically when power is on.

One cooker different function, easy to operate

- Combined functions of cooking rice, congee, soup, stewing and braising.

Fast Cooking: time saving and energy efficient

- Fast cooking in a high pressure (high temperature); save more time and energy. Cut cooking time by 15% and energy by 20 % compared with conventional cooking; also available in highland area.
- Cut cooking time by as much as 40% and energy as much 45% compared with conventional electric cooker in cooking porridge, soup or braising hard food.

Retain nutrition, more delicious and healthy

- Airtight cooking: conserve nutrition and ensure more delicious food.
- Cook at high temperature (110-115°C), more healthy.
- No escaping steam and overflowed food, keep the 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 over the maximum working pressure, the Relief Valve (3) will exhaust automatically for safety.

- **Safety pressure release set.**

If pressure regulator is out of work and the pressure inside 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 or over-temperature in cooking, the power will be automatically cut.

- **Safety over-temperature set.**

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

APPLIANCE DESCRIPTION

1. Handle
2. Lid
3. Relief Valve
- 4.

4. Floating Valve
5. Floater
6. Inner Pot
7. Outer Pot
8. Ear
9. Upper Ring
10. Control Panel
11. Power Cord
12. Ladle Holder
13. Lid Support
14. Water Collector
15. Outer Casing
16. Heating Plate
17. Bottom
18. Sealing Gasket for Floating Valve
19. Anti-Blocking Case
20. Sealing Gasket
21. Inner Steel Ring
22. Vent Pipe
23. Water Drain Hole
24. Measuring Cup
25. Ladle
26. Steamer

Control Panel

27. Display
28. Timer Button (Indicator)
29. Pressure keeping Button (Indicator)
30. Keep warm/Cancel Button (Indicator)
31. Cooking Button (Indicator)
32. Tenden/Chicken Button (Indicator)
33. Cake/Congee Button (Indicator)
34. Soup Button (Indicator)
35. Bean/Tenden Button (Indicator)
36. Function menu Button (Indicator)

BEFORE USE

- Remove the packing materials from the inside and outside of the appliance and from the accessories.
- Place the cooker on a level dry worktop.
- Wash all the parts, which may contact with the food including the Inner Pot (6), Measuring Cup (24), Ladle (25) and the Steamer (26) in warm soapy water, rinse and dry.
- Wipe inside and outside of the appliance, and the Lid (2) with the wet sponge and then with the 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).

APPLIANCE USE

1. Open the Lid (2).

Hold the Handle (1) firmly, turn it clockwise to the clamping position and then lift it (see the figures 1, 2). The Lid (2) can stand on the Support (13), see the figure 3.

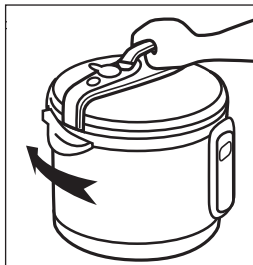


Figure 1

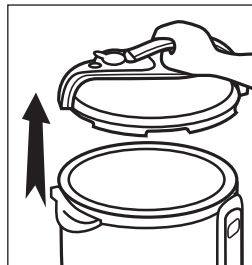


Figure 2

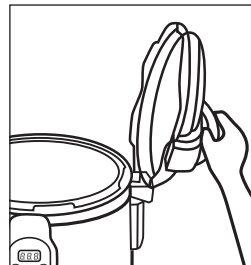


Figure 3

2. Take out the Inner Pot (6) and fill in food and water. Make sure the cooker must never be filled more than 4/5 full or less than 1/5 full. When cooking expandable food, do not fill the cooker more than 3/5 full. See the figures 4, 5, 6.

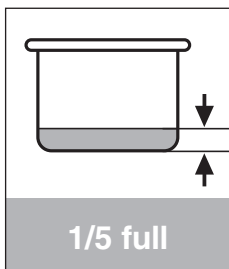


Figure 4

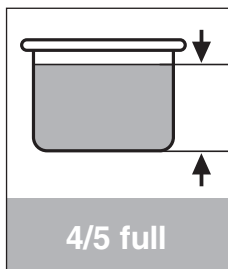


Figure 5

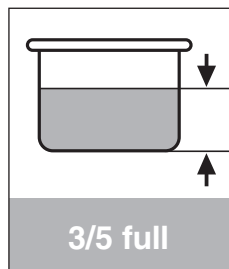


Figure 6

3. Clean the Inner Pot (6) and the Heating Plate (16) before cooking: be sure there are no sundries left in the Outer Pot (7) or on the surface of the Heating Plate (16); turn the Inner Pot (6) slightly left to fit it well with the Heating Plate (16). See the figure 7.

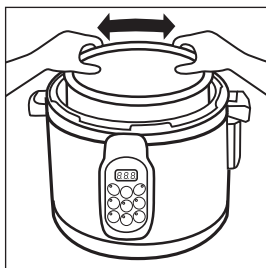


Figure 7

4. Close the Lid (2).

- Check if the Sealing Gasket (20) has been put on the Inner Steel Ring (21).
- Move the Sealing Gasket (20) to make sure it fit snugly in place in the Lid (2).
- Close the Lid (2) and turn the Handle (1) counter-clockwise till a sound of clamping is heard. See the figures 8, 9.

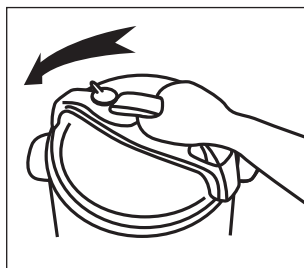


Figure 8

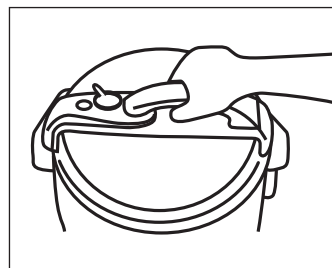


Figure 9

5. Fix the pressure Relief Valve (3) in place as the figure 10 shows: turn it to "Airproof" position and check whether the Floater (5). The Floater (5) should be down in place before heating (see the figures 10a, 10b).

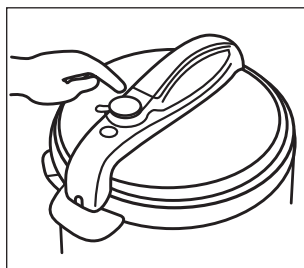


Figure 10a

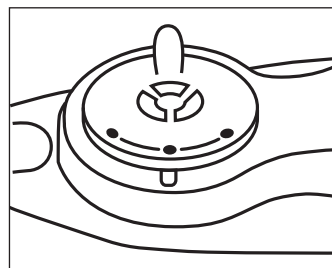


Figure 10b

6. Switch the power on the display shows "000" – the first number is red, indicating pre-set time, the second and the third are green, indicating optional pressure holding time.
7. Set parameters as desired and start cooking.
- **Time setting** (skip this step if unnecessary).
Press the Timer Button (28) once and the time increases by 1 hour (in a circle), the timing indicator lights up. The maximum time setting is 9 hours (it indicates unit will start cooking 9 ours later).
 - **Choose the menu according to different recipes.**
 - a. Press the one of the Menu Buttons (31-35) (press Cooking Button (31) for rice cooking, for example) and the indicator lights up.
 - b. For optional menu, please refer to cooking instructions (see the table) to set proper pressure holding time. Press the Pressure keeping Button (29) and the timer increases by 1 min. The maximum time setting 99 minutes and after that it begins a new circle. Pressure holding time denotes the time pressure sustained after it gets to desired working pressure.
 - c. After time setting press Function menu Button (36), the timing indicator will flash and the Function menu Indicator (36) lights up.

Cooking Guide

Menu	Cooking (rice)	Cake/Congee	Soup	Bean/Tenden	Tenden/Chicken
Cooking Time (min)	7-12	18-23	23-28	30-35	15

Menu	Capability	Time from heating to pressurizing process (min)	Total time from heating to keeping warm (min)
Cooking	2 cup rice	6-9	18-23
	4 cup rice	10-13	22-27
	6 cup rice	14-17	28-33
	8 cup rice	18-21	34-39
Congee	1/5 height water	8-11	29-34
	2/5 height water	16-19	36-41
	3/5 height water	24-27	40-45
	4/5 height water	29-31	45-50
Meat, chicken	1/5 height water	8-11	30-33
	2/5 height water	16-19	38-41
	3/5 height water	24-27	40-43
	4/5 height water	29-31	46-48
Soup	1/5 height water	8-11	34-39
	2/5 height water	16-19	41-46
	3/5 height water	24-27	45-50
	4/5 height water	29-31	50-55
Meat, Bean	1/5 height water	8-11	43-48
	2/5 height water	16-19	47-52
	3/5 height water	24-27	57-62
	4/5 height water	29-31	66-71
Fish	1/5 height water	8-11	20-23
	2/5 height water	16-19	28-31
	3/5 height water	24-27	34-37
	4/5 height water	29-31	39-41

- If you have pre-set the time, the timer will decrease each time by 1 hour. When the countdown ends, the display shows "0", the timing indicator goes out, and cooking begins.
- In case of no time pre-set, press the Menu Buttons (31-35) or Function menu Button (36), the indicator will light up, denoting start of cooking.
- Pressure holding process begins when pressure inside is high enough:
 - a. If you press any Menu Buttons (31-35) on the Control Panel (10) the Display (27) will show "P00".
 - b. If you press the Function menu Button (36), the Display (27) will show "P00" (00 denotes setting pressure holding time; for example, if you set 15 minutes, the display will show "P15"), and the pressure holding time decreases each time by 1 minute.
- When pressurizing is over, it will deliver 3 rings, the working indicator will go out and the display shows "000", reminding end of cooking and start of heat preservation. The Keep warm/Cancel Indicator (30) flashes if pressure inside is high: the indicator remains light if pressure inside is low.
- Press Keep warm/Cancel Button (30) to cancel parameter setting or current working status.
- When no parameter set or not in working status, press Keep warm/Cancel Button (30), the Keep warm/Cancel Indicator (30) will light up, indicating the start of heat preservation: press in once again to cancel heat preservation and the indicator will go out.

8. Keep warm/Cancel Indicator (30) flashes to indicate the food is ready. Take out the food in the following steps:
 - Press Keep warm/Cancel Button (30) to stop heat preservation.
 - Turn the Relief Valve (3) to “exhaust” position to release steam till the Floating Valve (4) is down in place (see the figures 11a, 11b).

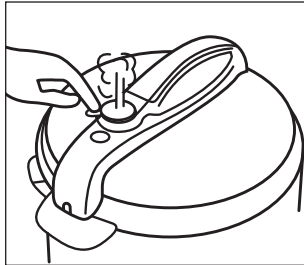


Figure 11a

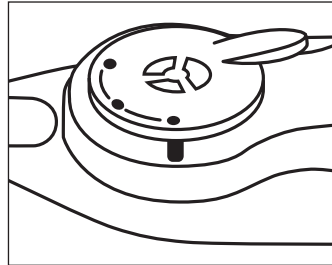


Figure 11b

Notes:

- 1) When cooking fluid food, such as porridge, do remember not to release the steam immediately when the “keep-warm” indicator begins to flash. Cool it down naturally till the Floating Valve (4) falls down. Otherwise the fluid food may squirt and result in damage. It is recommended to cover a wet towel on the Lid (2) for quick cooling.
 - 2) It is recommended that the steam be released only when the indicator lights without flash, because the pressure inside is much lower at this time.
 - 3) In pressure holding period, the first digital space displays “P” and the Heating Plate (16) powers on intermittently, but the menu indicator remains light.
- Remove the plug from the socket.
 - Turn the Handle (1) clockwise till the Lid (2) comes to the clamping position; open it and take out the food (see the figures 1, 2, 3).

STEAMER FUNCTION

- Add some water (1/5 scale) into the Inner Pot (6). Put the Steamer (26) with food into the Inner Pot (6) and lock the Lid (2).
- Turn the Relief Valve (3) to exhaust position.
- Turn on the power supply. Choose the menu button “fish/steam” button.
- Cooking time is up to your favor – control the cooking time according to your food or menu. Press the “Keep Warm/Cancel” button when you would like to stop the cooking process.

CLEANING

- Remove the plug from the socket before cleaning.
- Clean the body with a soft towel. Never soak it in water for cleaning or run water over it. Take off the Water Collector (14) and clean it with a wet towel.
- Clean the inner side with water including Sealing Gasket (18), Relief Valve (3), Anti-Blocking Case (19), Vent Pipe (22), and Floating Valve (4).
- Clean the Inner Pot (6) with a sponge or nonmetal soft brush, and then dry it with towel.
- Clean the Relief Valve (3) and Water Drain Hole (23) with soft brush to ensure smooth operation.

TROUBLESHOOTING

Description	Cause	Solution
Difficult to close the Lid (2).	1. The Sealing Gasket (20) is not well fixed.	1. Fix the Sealing Gasket (20) well.
	2. The Floating Valve (4) stuck on the Valve (4) stem.	2. Push the stem slightly.
Difficult to open the Lid (2).	1. The Floating Valve (4) fails to drop after steam release.	1. Press the Floater (5) slightly with the chopstick.
Steam leak-off Lid (2).	1. No Sealing Gasket (20).	1. Put the Sealing Gasket (20).
	2. Food residues on the Sealing Gasket (20).	2. Clean the Sealing Gasket (20).
	3. Damage Sealing Gasket (20).	3. Replace the Sealing Gasket (20).
	4. The Lid (2) is not well fitted.	4. Fit the Lid (2) according to directions.
Steam leak-off Floating Valve (4).	1. Food residues on the Sealing Gasket (18).	1. Clean the Sealing Gasket (18).
	2. Damage the Sealing Gasket (18).	2. Replace the Sealing Gasket (18).
The Floating Valve (4) fails to move up.	1. Insufficient food or water.	1. Add more food or water in line with directions.
	2. Steam leak-off the Lid (2) or the Relief Valve (3).	2. Send it to service station for maintenance.

SPECIFICATIONS

Model	Rated Voltage	Power	Capacity	Diameter	Working Pressure
USP-1000D	220-240 V, 50-60 Hz	1000 W	6 L	22 cm	0-70 kPa
Limiting Pressure	Holding Temperature	Pre-set Time	Pressure-keeping Time	Max Keep-warm Time	Lifetime
90 kPa	60-80°C	1-9 hours	0-99 minutes	24 hours	20000 cycles, but no 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 is to be stored and used under the following conditions: temperature – not less than +5°C; relative humidity - not greater 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 are subject to change without prior notice.

RECIPES**Italian seafood rice****Stuff:** seafood, rice, melon, tomato, onion, garlic, fish soup, cheese, butter**Season stuff:** salt, pepper, wine

1. Put the rice into the Inner Pot (6), add some water, lock the Lid (2), and choose "Cooking" button.
2. Exhaust the steam from the Relief Valve (3), open the Lid (2) and take the rice out, let it cool naturally.
3. Chop the varied seafood, melon, tomato.
4. Clean the Inner Pot (6) and place it back rightly in the appliance. Press the "Cooking" button. Add some butter and dry onion, garlic. Put the seafood in and fry it. Then add some wine, rice, melon, tomato, fish soup and other season stuff, lock the Lid (2) and stew to be dry (about 5 minutes).
5. Put the seafood rice into the Pot (6) scatter some season stuff.

Hungarian pork with egg**Stuff:** pork, egg, flour, mix lettuce, butter, garlic paste, onion, acid greens, tomato juice, red pepper powder, red wine**Season stuff:** 1 spoon of salt, some pepper

1. Cut pork into pieces, add some salt, red pepper powder, red wine and oil.
2. Place the Inner Pot (6) properly and choose "Tenden/Chicken" button. Add butter and fried onion. Then add pork and fry it to dehydrate. Put red wine, tomato juice, acid green, water and salt. Lock the Lid (2).
3. Blend the egg and flour then put them into the hot water to make egg and flour dollop.
4. Fry the garlic with garlic paste, and then add egg dollop, salt and pepper to fry.
5. Place the pork in the centre of the plate, mix some lettuce and the egg dollop lays aside.

Preserved egg and meat porridge**Stuff:** preserved egg – 2 pcs, lean meat – 300 g, rice – 1 cup, some ginger, shallot – 1 pc**Season stuff:** 1 spoon of salt, a little pepper

1. Cut the preserved egg into little pieces, mix with some oil and rice. Cut up the shallot.
2. Tearing the lean meat with a 3 spoons salt for a night, then wash the salt away and cut the lean meat into pieces.
3. Put all the stuff into the Inner Pot (6), add some water, lock the Lid (2) choose the "Cake/Congee" button.
4. Let the appliance cool down, Floating Valve (4) falls down, and open the Lid (2).
5. Add some salt, sugar, pepper, ginger and shallot.

Chinese seafood rice**Stuff:** cuttlefish – 80 g, shrimps – 4 pcs, crab meat – 120 g, rice 2 cups**Season stuff:** proper shallot, oil and sugar

1. Clean the rice; put it into the Inner Pot (6) and then add some water.
2. Clean the cuttlefish, cut into circularity, peel the carapace of the shrimps, take the intestines out, and then wash the crab sting meat and drop dry.
3. Put the cuttlefish, shrimps and crab meat on the surface of the rice. Lock the Lid (2) and choose the "Cooking" button.
4. Cut the power off, and let the steam exhaust from the Relief Valve (3). Open the Lid (2), add some shallot as season stuff.

Murphy beef**Stuff:** beef – 500 g, white potato – 150 g, ginger – 10 g, red radish – 50 g, shallot – 10 g**Season stuff:** cattle fat – 20 g, salt – 15 g, monosodium glutamate – 10 g, water – 100 g, wine – 20 g

1. Clean the beef and cut into pieces, peel the potatoes and cut into pieces, cut the ginger into pieces, peel the red radishes and cut into pieces, cut the shallot into pieces.
2. Put the beef, potatoes, red radish, wine, and ginger into the Inner Pot (6), add some water, lock the

- Lid (2), turn in the power, and then choose “Tenden/Bean” button.
- Cut the power off, exhaust the steam from the Relief Valve (3), open the Lid (2) and take out the food.

Western fry rice

Stuff: rice – 320 g, shrimp – 50 g, some onion, garlic

Season stuff: proper salt, oil, pepper, sugar

- Put the rice into the Inner Pot (6), add some water, lock the Lid (2), and choose the “Cooking” file.
- Exhaust the steam from the Relief Valve (3), open the Lid (2) and take the rice out, let it cool down naturally.
- Cut the onion, pepper, garlic into grains.
- Clean the Inner Pot (6) and put back into the appliance, add some oil, choose the “Cooking” button. Fry the garlic, onion, pepper, shrimp deeply. Put some season stuff and rice to fry 3 more minutes. Then scatter some ginger and shallot. Cut the power off, then take out the food and enjoy it.
- Add some salt, pepper, ginger and shallot.

Seafood soup

Stuff: seafood (like shellfish and so on), red farina, fish soup, garlic, onion, butter, wine

Season stuff: 1 spoon of salt, some pepper

- Cut the seafood into pieces.
- Place the Inner Pot (6) to the right place of the appliance, add some butter, choose “Soup” button, add some seafood stuff to fry for a while, and then add some wine, red farina and fish soup.
- Boiled the soup, cast aside the froth, cook until the seafood is cooked, then add some salt, pepper.

Attention! The red farina should not be put too much, when the soup appears yellow that’s OK.

Baking cake

Stuff: eggs – 10 pcs, granulated sugar – 100g, spontaneity power – 100g

Season stuff: butter

- Heat the butter liquid.
- Separate the egg albumen to the yolk, and blend the egg albumen to froth.
- Mix the egg yolk, granulated sugar, tallow with egg albumen and blend.
- Preheat the butter on the Inner Pot (6) some times to exhaust the air from the stuff. Choose the “Congee” button or stew 15 minutes automatically.

Ginseng braise chicken

Stuff: chicken – 1 pc, mushrooms – 5 pcs, sticky rice – 1/2 cup, Korean ginseng – 9 g, Chinese Yuanzhi herbs – 3 g, turtle deck – 6 g

Season stuff: 1 spoon of salt

- Clean the chicken, put it into the pot. The mushrooms should put into the water to become soft, take off the pedicel and then clean it.
- Clean the sticky rice, ginseng, turtle deck, and than infilling them to chicken, add some water.
- Put the Chicken into the Inner Pot (6), add some water, and lock the Lid (2). Choose the “Tenden/Chicken” button.
- Cut the power off, exhaust the steam from the Relief Valve (3), open the Lid (2) and add some sea-son stuff.

Boiled pettitoes

Stuff: salt pettitoes, broccoli, thyme, celery, carrot, tomato, onion

Season stuff: white vinegar, butter, milk, salt, pepper, meat soup

- Cut the onion, celery and carrot into pieces and put them into the Inner Pot (6). Add salt pettitoes, broccoli, meat soup, pepper and salt. Lock the Lid (2) and choose the “Tenden/Chicken” files.
- Exhaust the steam from the Limited Pressure Valve (3), open the Lid (2) and take out the food out.
- Cut the broccoli into pieces, tomato in block, onion into powder and than put them into the Inner Pot (6). Choose “Tenden/Chicken” button and add some butter to fry. Add some salt and pepper,

- than pour a little white vinegar. After finishing the cooking take out of the food.
4. Put the milk into the Pot (6) and boil it. Add some bean powder, slowly pour Murphy powder, and mix it into paste. Than add some butter, that will be white potato paste. Cut the power off, and take out off the food.
 5. Put the cooked pettitoes on the plate, add broccoli, tomato and white potato paste.

СКОРОВАРКА USP-1000D

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.

СОДЕРЖАНИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОСНОВНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	14
ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА	16
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	18
ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ	19
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	19
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕШЕТКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ	24
ЧИСТКА	25
ПРОБЛЕМЫ, ВОЗНИКАЮЩИЕ В ПРОЦЕССЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ И ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ ИХ ВОЗНИКНОВЕНИЯ	26
ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	27
РЕЦЕПТЫ	28

ОСНОВНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Когда Вы используете электроприбор, для того чтобы предотвратить возникновение пожара, удара электрическим током и/или какого-либо другого повреждения, всегда соблюдайте меры безопасности, включая следующие:

- 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. 4, 5, 6). Категорически запрещается класть во Внутреннюю чашу (6) большее количество продуктов и/или жидкости, чем это указано в п. 2 раздела «Эксплуатация прибора» (см. рис. 4, 5, 6).
- Категорически запрещается эксплуатация прибора, если Уплотнительное кольцо (20) имеет какие-либо повреждения. Эксплуатация прибора допускается только с Уплотнительным кольцом (20) поставляемым с данной скороваркой. Никогда не используйте в качестве Уплотнительного кольца (20) какое-либо иное кольцо или предмет.
- Никогда не скручивайте и не деформируйте Внутреннее стальное кольцо (21) рукой или каким-либо предметом. Запрещается эксплуатация прибора при наличии каких-либо повреждений Внутреннего стального кольца (21), а также в случае смещения Кольца (21) или его отсутствия. При наличии повреждений Стального кольца (21) 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 (21) не будет считаться гарантийным случаем.

- Не допускайте загрязнения Предохранителя (19). Регулярно очищайте Предохранитель (19) от загрязнений.
- Снимать Крышку (2) с прибора разрешается только когда Индикатор давления (4) находится в нижнем положении, то есть когда значение давления внутри скороварки достигло безопасного значения.
- Избегайте какого-либо воздействия на Предохранительный клапан (3) скороварки. Категорически запрещается помещать какие-либо предметы или грузы на Предохранительный клапан (3).
- Регулярно очищайте дно Внутренней чаши (6) и Нагревательный элемент (16) 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 (25) 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 (3). При стабилизации давления внутри прибора, избыток пара выходит через Предохранительный клапан (3).
- 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 (17) 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, 50-60 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.

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 (3) 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, то есть когда Индикатор давления (4) будет находиться в нижнем положении.
5. Всегда отключайте прибор от электросети перед тем как открыть Крышку (2) прибора.

СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ НА ВСЬ СРОК ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОРА.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА

Электрическая скороварка – это современный и многофункциональный прибор, в котором Вы легко и быстро сможете приготовить Ваши любимые блюда. В скороварке продукты готовятся

на пару или в собственном соку, что позволяет не использовать для их приготовления жир или масло, при этом сохраняются витамины и минералы, которые теряются при обычной варке или жарении.

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-1000D оснащена адаптированным меню, благодаря которому Вы сможете выбрать режим работы для блюда, которое Вы хотите приготовить. Вам больше не надо запоминать значения времени и температуры каждый раз готовя новые блюда.

Преимущества скороварки USP-1000D:

Функциональность и простота в управлении

- **Функциональность** – 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 времени, управление прибором сводится к простому нажатию на кнопку панели управления. Вам необходимо просто заложить продукты в скороварку и задать время приготовления, а скороварка автоматически будет поддерживать оптимальную температуру и давление внутри скороварки, необходимые для приготовления блюда. А по завершении процесса приготовления блюда Вы услышите звуковой сигнал, и скороварка автоматически включит функцию поддержания тепла.
- **Функция отложенного старта (до 9 часов)** – установите время, по прошествии которого Вы хотите чтобы скороварка включилась, и по прошествии 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.

Универсальный прибор 3 в 1

- Электрическая скороварка сочетает функции трех приборов – рисоварки, пароварки и кастрюли-скороварки.

Быстрое приготовление блюда, экономия времени и электроэнергии

- В скороварке продукты готовятся по давлению, 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

- **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 (3), 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 понятиями при приготовлении продуктов в скороварке являются 2 определения:

- **Время приготовления продуктов под давлением** – это время, при котором идет цикл приготовления под давлением. Значение времени приготовления продуктов под давлением вы задаете 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. Предохранительный клапан снижения давления
 4. Индикатор давления
 5. Клапан индикатора давления
 6. Съёмная внутренняя чаша с антипригарным покрытием
 7. Внутренне покрытие прибора
 8. Ручки прибора
 9. Верхняя пластиковая часть корпуса прибора
 10. Панель управления
 11. Съёмный сетевой шнур
 12. Фиксатор ложки
 13. Углубление для фиксации крышки
 14. Съёмный контейнер для сбора воды
 15. Внешнее покрытие прибора
 16. Нагревательный элемент
 17. Основание прибора
 18. Уплотнительное кольцо индикатора давления
 19. Предохранитель
 20. Уплотнительное кольцо
 21. Внутреннее стальное кольцо
 22. Вентиляционная трубка
 23. Отверстие для воды
- 18

24. Мерный стаканчик
25. Пластиковая ложка
26. Решетка для приготовления на пару

Панель управления

27. ЖК Дисплей
28. Кнопка установки времени приготовления «Timer» со встроенным световым индикатором
29. Кнопка поддержания давления «Pressure keeping» со встроенным световым индикатором
30. Кнопка включения поддержания тепла/отмены «Keep warm/Cancel» со встроенным световым индикатором
31. Кнопка приготовления риса (рассыпчатой каши) «Cooking» со встроенным световым индикатором
32. Кнопка приготовления мяса/курицы/цыпленка «Tenden/Chicken» со встроенным световым индикатором
33. Кнопка приготовления кекса/торта/вязкой каши «Cake/Congee» со встроенным световым индикатором
34. Кнопка приготовления супа «Soup» со встроенным световым индикатором
35. Кнопка приготовления бобов/мяса «Bean/Tenden» со встроенным световым индикатором
36. Кнопка функционального меню «Function menu» со встроенным световым индикатором

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 (24), Ложку (25) и Решетку для приготовления на пару (26) 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, 50-60 Гц).
- Не погружайте прибор в воду или какую-либо иную жидкость!

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

1. Откройте Крышку (2).

Возьмите Крышку (2) за Ручку (1), поверните Крышку (2) по часовой стрелке до тех пор, пока Вы не почувствуете, что крепление между корпусом прибора и Крышкой (2) ослабло и снимите Крышку (2) с прибора. См. рис. 1, 2, 3.

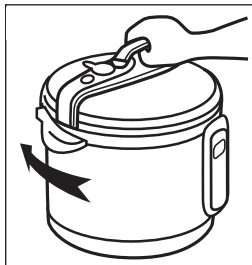


Рисунок 1

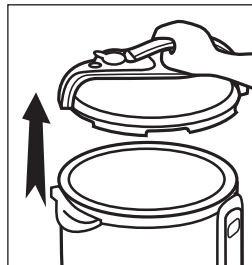


Рисунок 2

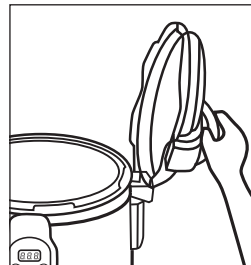


Рисунок 3

2. Извлеките Внутреннюю чашу (6) из прибора, для этого возьмите Чашу (6) двумя руками и потяните ее вверх, пока Вы не извлечете Чашу (6) из прибора.

Внутренняя чаша (6) имеет индикацию, расположенную внутри нее и имеет двойную шкалу 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) заранее подготовленными продуктами и водой так, чтобы уровень содержимого располагался между отметками 1/5 и 4/5 (отметка минимального уровня – 1/5, отметка максимального уровня – 4/5).

Для продуктов, которые увеличиваются в размерах в процессе приготовления, отметка максимального уровня не должна превышать отметку 3/5. См. рис. 4, 5, 6.

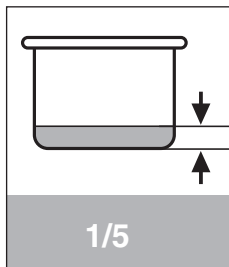


Рисунок 4

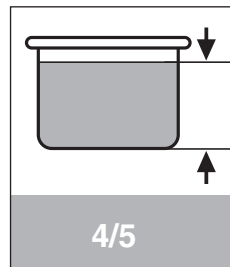


Рисунок 5

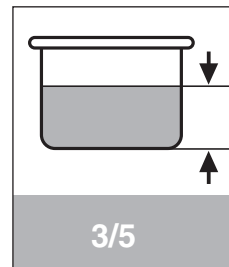


Рисунок 6

3. Очистите Внутреннее покрытие прибора (7) и Нагревательный элемент (16), для этого протрите 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 (16) нет никаких загрязнений. Осторожно возьмите Чашу (6) с продуктами двумя руками за края и установите ее, аккуратно надавив на нее. После того как Вы установите Чашу (6) слегка поверните Чашу (6) так, как показано на рис. 7, чтобы она надежно зафиксировалась в приборе.

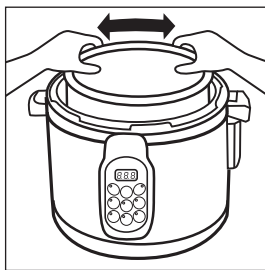


Рисунок 7

4. Закройте Крышку (2), для этого выполните действия описанные ниже.
 - Проверьте, чтобы Уплотнительное кольцо (20) было правильно расположено и надежно зафиксировано в Крышке (2) прибора. Убедитесь, что Уплотнительное кольцо (20), находится внутри Внутреннего стального кольца (21).
 - Если Уплотнительное кольцо (20) плохо закреплено или неправильно расположено, зафиксируйте его во Внутреннем стальном кольце (21) должным образом.
 - Возьмите Крышку (2) за Ручку (1), и накройте прибор Крышкой (2) как показано на рис. 8. Поверните Крышку (2) против часовой стрелки до упора (см. рис. 8, 9), при этом Вы должны услышать легкий щелчок. Это означает что Крышка (2) надежно зафиксировалась в нужном положении.

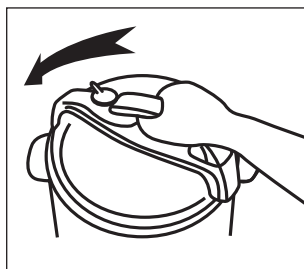


Рисунок 8

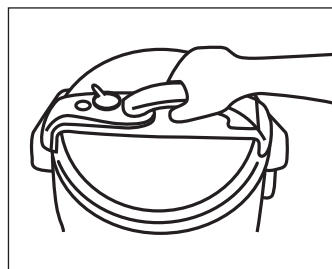


Рисунок 9

5. Установите Предохранительный клапан снижения давления (3) в положение «Airproof» (положение герметизации), в таком положении воздух не сможет выходить из прибора, благодаря чему становится возможным повышение давления внутри прибора. Убедитесь, что Индикатор давления (4) находится в нижнем положении. См. рис. 10а, 10b.

Примечание: Предохранительный клапан (3) снижения давления имеет 2 положения: «Airproof» (положение герметизации) и «Exhaust» (положение снижения давления).

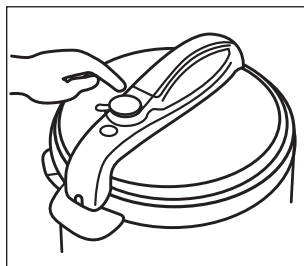


Рисунок 10а

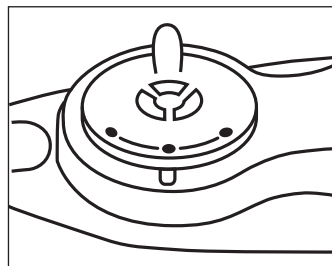


Рисунок 10b

6. Включите прибор, подсоединив его к электросети, при этом на ЖК дисплее появится «000». Первая цифра (красная) показывает время отложенного старта, вторая и третья цифры (зеленые) показывают время приготовления продуктов под давлением.

7. Задайте параметры приготовления.

- **Таймер включения**

(пропустите этот шаг, если Вы хотите сразу приступить к приготовлению блюда).

Нажмите Кнопку «Timer» (28) для того чтобы установить время, на которое Вы хотите отложить время приготовления блюда. Например, если Вы установите время 3 часа, приготовление блюда начнется через 3 часа.

Для того чтобы отложить время приготовления на 1 час нажмите на Кнопку «Timer» (28) 1 раз, при этом загорится Индикатор (28). Максимальное время, на которое Вы можете отложить приготовление блюда составляет 9 часов.

- **Установка параметров приготовления.**

a. Если Вы хотите установить время приготовления блюда (например, если блюдо не относится ни к одной из групп блюд, которые можно задать с помощью Кнопок выбора блюд (31-35)), нажмите Кнопку «Pressure keeping» (29). Задайте время приготовления под давлением, нажав на Кнопку «Pressure keeping» (29) соответствующее количество раз. Например, если вы хотите установить время 30 мин, нажмите на Кнопку «Pressure keeping» (29) 30 раз. Одно нажатие на Кнопку (29) соответствует 1 минуте. Максимальное время, которое Вы можете задать при помощи Кнопки «Pressure keeping» (29) составляет 99 минут. После этого индикатор времени, отображающийся на Дисплее (27), начнет новый цикл, на Дисплее (27) отобразится «00» и начнется новый цикл отсчета времени.

- Время приготовления, которое вы задаете с помощью Кнопки «Pressure keeping» (29) означает время поддержания давления внутри скороварки, после того как в приборе установится рабочее давление (давление при котором происходит приготовление блюда).
- b. После установки времени приготовления нажмите Кнопку «Function menu» (36), при этом Индикатор «Timer» (28), замигает, а Индикатор «Function menu» (36) загорится ровным светом.

Примечание: Когда Вы задаете время приготовления следует помнить, что время приготовления включает в себя время нагрева, т.е. время создания давления в скороварке и непосредственно время приготовления под давлением.

Значение времени приготовления

(значение времени, задаваемое с помощью Кнопок выбора блюд (31-35))

Кнопка	Cooking (rice) Рис/рассып- чатая каша	Cake/Congee Кекс/торт/ вязкая каша	Soup Суп	Bean/Tenden Бобы/мясо	Tenden/Chicken Мясо/курица/ цыпленок
Время при- готовления (мин)	7-12	18-23	23-28	30-35	15

Рекомендуемое время приготовления

Блюдо	Объем блюда	Значение времени от начала нагрева до процесса поддержания давления (мин)	Значение времени от начала нагрева до включения функции поддержания тепла (мин)
Рис/рассып- чатая каша	2 чашки риса	6-9	18-23
	4 чашки риса	10-13	22-27
	6 чашек риса	14-17	28-33
	8 чашек риса	18-21	34-39
Кекс/торт/ вязкая каша	1/5 Чаши (6)	8-11	29-34
	2/5 Чаши (6)	16-19	36-41
	3/5 Чаши (6)	24-27	40-45
	4/5 Чаши (6)	29-31	45-50
Мясо/курица/ цыпленок	1/5 Чаши (6)	8-11	30-33
	2/5 Чаши (6)	16-19	38-41
	3/5 Чаши (6)	24-27	40-43
	4/5 Чаши (6)	29-31	46-48
Суп	1/5 Чаши (6)	8-11	34-39
	2/5 Чаши (6)	16-19	41-46
	3/5 Чаши (6)	24-27	45-50
	4/5 Чаши (6)	29-31	50-55
Бобы/ мясо	1/5 Чаши (6)	8-11	43-48
	2/5 Чаши (6)	16-19	47-52
	3/5 Чаши (6)	24-27	57-62

	4/5 Часы (6)	29-31	66-71
Рыба	1/5 Часы (6)	8-11	20-23
	2/5 Часы (6)	16-19	28-31
	3/5 Часы (6)	24-27	34-37
	4/5 Часы (6)	29-31	39-41

Примечания:

1) Объем блюда, приведенный в таблице, включает в себя также объем воды, используемый для приготовления блюда (кроме риса/рассыпчатой каши).

2) Время, приведенное в таблице, является **ориентировочным**. Время приготовления зависит от основного рецепта.

- После того как закончится время отложенного старта, на Дисплее (27) отобразится «0» и начнется приготовление блюда.
 - Если Вы не устанавливали время отложенного старта, то процесс приготовления начнется сразу после того, как Вы нажали на одну из Кнопок выбора блюда (31-35) или задали время приготовления с помощью Кнопки «Function menu» (36), при этом загорится соответствующий индикатор.
 - Процесс поддержания давления внутри прибора начинается после того, как значение давления достигнет показателей, необходимых для приготовления блюда.
- a. Если Вы нажали одну из Кнопок выбора блюда (31-35) на дисплее отобразится «00».
- b. Если вы нажали на Кнопку «Function menu» (36) на Дисплее отобразится «P00».

«00» означает время поддержания давления внутри прибора: например, если Вы установите время поддержания давления 15 минут, то на Дисплее (27) отобразится «P15».

- По окончании процесса приготовления прозвучит звуковой сигнал (3 раза), соответствующий индикатор погаснет и на Дисплее (27) отобразится «000» и автоматически включится функция поддержания тепла. При этом:

- если Индикатор «Keep warm/Cancel» (30) мигает, то это означает, что давление внутри прибора высокое;

- если Индикатор «Keep warm/Cancel» (30) горит ровным светом, то это означает, что внутри прибора нормальное давление.

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 «Keep warm/Cancel» (30).
- Если Вы не задали параметры приготовления, то, нажав на Кнопку «Keep warm/Cancel» (30) Вы включите функцию поддержания тепла (подогрева), при этом загорится Индикатор «Keep warm/Cancel» (30). Нажмите на Кнопку «Keep warm/Cancel» (30) еще раз, если Вы хотите отключить функцию поддержания тепла, при этом Индикатор (30) погаснет.

8. По завершении приготовления замигает индикатор «Keep warm/Cancel» (30) прозвучит звуковой сигнал (3 раза). Это означает, что процесс приготовления закончен, и Вы можете извлечь готовое блюдо (продукты) из Внутренней чаши (6). Для этого:

- Нажмите на Кнопку «Keep warm/Cancel» (30) и для того, чтобы отключить функцию поддержания тепла.
- Для того, чтобы снизить давление внутри прибора, поверните Предохранительный клапан (3) в положение «Exhaust» (положение снижения давления), и подождите пока Индикатор давления (4) окажется в нижнем положении (давление отсутствует), см. рис. 11a, 11b.

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

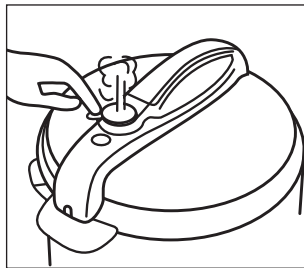


Рисунок 11а

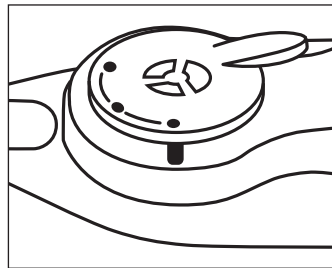


Рисунок 11б

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

Примечания:

- 1) При приготовлении жидких или вязких блюд (например, каши) не рекомендуется снижать давление сразу после того, как замигает Индикатор «Keep warm/Cancel» (30), по завершении процесса приготовления блюда. Дайте прибору остыть до тех пор, пока Индикатор давления (4) не окажется в нижнем положении. Несоблюдение данного правила может привести к выбросу пара и ожогам. Для того, чтобы ускорить процесс остывания прибора, накройте его влажным полотенцем.
- 2) Рекомендуется снижать давление только после того, как Индикатор «Keep warm/Cancel» (30) перестанет мигать и загорится ровным цветом, так как значение давления внутри прибора в этом случае будет намного ниже.
- 3) В течение процесса поддержания давления первый знак «Р», расположенный на Дисплее (27), будет мигать, а Индикатор «Function menu» (36) будет гореть ровным цветом.

- Отсоедините прибор от электросети, и отсоедините Съёмный сетевой шнур (11) от прибора.
- Возьмите Крышку (2) за Ручку (1), поверните Крышку (2) по часовой стрелке до тех пор, пока Вы не почувствуете, что крепление между корпусом прибора и Крышкой (2) ослабло и снимите Крышку (2) с прибора. См. рис. 1, 2, 3. Извлеките продукты или готовое блюдо из Чаши (6).
- Отсоедините прибор от электросети. Возьмите Крышку (2) за Ручку (1), поверните Крышку (2) по часовой стрелке до тех пор, пока Вы не почувствуете, что крепление между корпусом прибора и Крышкой (2) ослабло и снимите Крышку (2) с прибора. См. рис. 1, 2, 3. Извлеките продукты или готовое блюдо из Чаши (6).

Примечания:

- 1) Внутренняя поверхность Съёмной 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 (25) 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 (26), установите Решетку (26) в Чашу (6), и закройте прибор Крышкой (2), см.раздел «Эксплуатация прибора».
- Установите Предохранительный клапан 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 одну из Кнопок выбора блюда (31-35) или установите время приготовления, как описано в разделе «Эксплуатация прибора». По прошествии времени, необходимого для приготовления блюда (продуктов), нажмите Кнопку «Keep warm/Cancel» (30). Для того чтобы остановить процесс приготовления, 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 Съёмный сетевой шнур (11) от прибора, и дождитесь полного остывания прибора.
- Протрите Верхнюю пластиковую часть корпуса (9) 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 (14) с прибора (см. рис. 12), промойте в теплой мыльной воде, тщательно ополосните и высушите. Поставьте на место Контейнер для сбора воды (14) как показано на рис. 12.



Рисунок 12

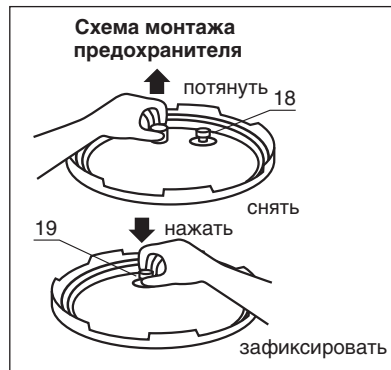


Рисунок 13

- Чтобы очистить Крышку (2), включая Вентиляционную трубку (22) и Индикатор давления (4), протрите их чистой чуть влажной тряпкой, а затем тщательно высушите чистой сухой тряпкой.
- Отсоедините Предохранитель (19) от Крышки (2). Для этого положите Крышку (2) основанием вверх, и отсоедините Предохранитель (19), потянув его вверх (см. рис. 13). Промойте Предохранитель (19) в теплой мыльной воде, тщательно ополосните и высушите. Установите Предохранитель (19) на место как показано на рис. 13.

Примечание: Предохранитель (19) следует чистить особенно тщательно, так как наличие загрязнений на Предохранителе (19) может привести к его блокировке, что может помешать Предохранительному клапану (3) стабилизировать давление внутри прибора в процессе приготовления!!!

- Снимите Уплотнительное кольцо (20) с Крышки (2), как показано на рис. 14. Промойте Уплотнительное кольцо (20) в теплой мыльной воде, тщательно ополосните и высушите. Установите Уплотнительное кольцо (20) на место, как показано на рис. 14.

Схема монтажа уплотнительного кольца



Рисунок 14

- Для чистки основания Предохранительного клапана (3) и Отверстия для воды (23) 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 (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

Неполадка	Возможная причина	Устранение неполадки
Крышка (2) плохо закрывается.	1. Уплотнительное кольцо (20) плохо зафиксировано в Крышке (2).	1. Зафиксируйте Уплотнительное кольцо (20) как показано на рис. 14.
	2. Индикатор давления (4) заблокирован.	2. Освободите Индикатор давления (4) от заблокировавшего его предмета.
Крышка (2) плохо открывается.	1. Индикатор давления (4) неправильно расположен.	1. Надавите слегка на Индикатор давления (4) деревянной палочкой.
	1. В Крышке (2) нет Уплотнительного кольца (20).	1. Вставьте Уплотнительное кольцо (20) в Крышку (2).
При приготовлении выделяется много пара.	2. На Уплотнительном кольце (20) имеются загрязнения.	1. Очистите Уплотнительное кольцо (20).
	3. Уплотнительное кольцо (20) повреждено.	3. Замените Уплотнительное кольцо (20) в сервисном центре UNIT (не является гарантийным случаем).
	4. Крышка (2) плохо зафиксирована.	4. Зафиксируйте Крышку (2) должным образом. (см. раздел «Эксплуатация прибора»).
Индикатор давления (4) пропускает пар.	1. Наличие загрязнений на Уплотнительном кольце индикатора	1. Очистите Уплотнительное кольцо индикатора давления (18).
	2. Наличие повреждений на Уплотнительном кольце индикатора давления (18).	2. Замените Уплотнительное кольцо индикатора давления (18)

		в сервисном центре UNIT (не является гарантийным случаем)
В процессе приготовления Индикатор давления (4) постоянно находится в нижнем положении	1. Во Внутренней чаше (6) находится слишком мало продуктов и/или воды.	1. Добавьте в Чашу (6) продукты и/или воды в соответствии с рекомендациями, приведенными в п. 2 раздела «Эксплуатация прибора».
	2. Наличие повреждений в Крышке (2) или Предохранительном клапане снижения давления (3).	2. Обратитесь в сервисный центр UNIT.

ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Напряжения питания	Номинальная мощность	Объем	Диаметр	Рабочее давление
USP-1000D	220-240 В, 50-60 Гц	1000 Вт	6 л	22 см	0-70 кПа
Максимальное давление	Температура подогрева	Время отложенного старта	Время приготовления под давлением	Функция сохранения тепла	Срок службы прибора
90 кПа	60-80°C	1-9 часов	0-99 минут	24 часа	20000 циклов, но не более 5 лет с даты приобретения покупателем

**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°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.



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

1. Положите промытый рис в Чашу (6), добавьте воды, закройте прибор Крышкой (2). Установите режим «Cooking» и приготовьте рис.
2. Откройте Крышку (2), 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 «Cooking» (31). 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.

Свинина по-венгерски

Ингредиенты

свинина – 500 г

яйцо

мука – 2 ст. л.

оливковое масло – 1 ст. л.

толченый чеснок – 1 ч. л.

лук – 1 шт.

маринованные овощи – 200 г

томатный сок – _ ст.

красное вино – _ ст.

вода – 1 чашка

соль, перец – по вкусу

1. Порежьте свинину на кусочки (20-30 г), добавьте соль, перец, красное вино и масло.
2. Установите Чашу (6) в скороварку, выберите режим «Tendon/Chicken». Добавьте в Чашу (6) масло и поджарьте на нем измельченный лук. После того, как лук станет золотистого цвета, добавьте в Чашу (6) свинину и жарьте до полуготовности. Затем добавьте к свинине с луком томатный сок, маринованные овощи и воду. Закройте скороварку Крышкой (2) и тушите до готовности.
3. Смешайте яйцо с мукой, из получившегося теста сформируйте маленькие клецки и отварите их до готовности в горячей воде.
4. Пожарьте на сковороде толченый чеснок и клецки до золотистой корочки.
5. Выложите на большое блюдо свинину, клецки, посыпьте 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

1. Порезьте 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/Bean».
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

1. Положите промытый рис в Чашу (6), добавьте воды, закройте прибор Крышкой (2). Установите режим «Cooking» и приготовьте рис.
2. Измельчите лук и чеснок.
3. Промойте Внутреннюю чашу (6) и установите ее обратно в скороварку. Добавьте немного оливкового масла, положите креветки, лук, чеснок и обжарьте, установив режим «Cooking». После этого добавьте готовый рис, приправы (по вкусу), закройте Крышку (2) и установите Таймер (24) 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

Разрезать курицу на четыре части. Обжарить в скороварке на масле (но не подрумянивать), посолить, поперчить. Закрывать скороварку крышкой и тушить на 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

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

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.

