

STARshop

Panasonic®

МК-1775 □ МК-1776 □

ELECTRIC PRESSURE COOKER

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ мультиварка

ЭЛЕКТРЛІК ЖЫЛДАМ ПІСІРГІШ



INSTRUCTION MANUAL

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ҚҰЙМАҚШАЛАРДЫ ДАЙЫНДАУ ӨДІСТЕРІ БОЙЫНША НҰСҚАМА

STARshop

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МУЛЬТИВАРКА

USP-1020D

Благодарим Вас за покупку изделия фирмы UNIT!

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

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

Назначение прибора

Прибор предназначен для приготовления различных блюд под давлением.

СОДЕРЖАНИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОСНОВНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	10
ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА.....	12
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	14
ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	15
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.....	15
ПРИСОЕДИНЕНИЕ И ОТСОЕДИНЕНИЕ КРЫШКИ.....	18
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕШЕТКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ.....	18
СИСТЕМА ОХЛАЖДЕНИЯ.....	19
ЧИСТКА.....	19
ПРОБЛЕМЫ, ВОЗНИКАЮЩИЕ В ПРОЦЕССЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ И ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ.....	20
ИХ ВОЗНИКНОВЕНИЯ.....	20
ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	20
РЕЦЕПТЫ.....	32

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

загрязнений.

- Снимать Крышку с прибора разрешается только когда регулятор давления находится в положении разгерметизации.
- Регулярно очищайте дно Внутренней чаши и Нагревательный элемент не допускайте их загрязнения. Запрещается использовать Внутреннюю чашу каким-либо иным способом, кроме как описано в данной инструкции. Не используйте Чашу для приготовления каких-либо блюд на открытом огне, в микроволновой печи и т. д.
- Запрещается ставить внутрь скороварки какую-либо иную чашу или контейнер, кроме Внутренней чаши, которая поставляется в комплекте с прибором.
- Внутренняя поверхность Съёмной чаши имеет специальное антипригарное покрытие, которое требует аккуратного и бережного обращения. Чтобы не повредить антипригарное покрытие Чаши, рекомендуется пользоваться деревянной ложкой или Пластиковой ложкой поставляемой в комплекте с прибором.
- Помните, что максимальное время использования функции поддержания тепла составляет 24 часа. По истечении этого времени Вам необходимо выключить прибор, отключив его от электросети. Запрещается использование функции поддержания тепла более 24 часов. Запрещается использование функции поддержания тепла при наличии во Внутренней чаше скоропортящихся продуктов.

Внимание! Помните, что данный прибор работает под давлением и требует очень внимательного и аккуратного обращения. В случае, если давление внутри прибора превышает норму, избыток давления будет устранен автоматически, при помощи Предохранительного клапана. При стабилизации давления внутри прибора, избыток пара выходит через Предохранительный клапан.

- Избегайте контакта пара с открытыми участками кожи, руками или лицом в процессе приготовления блюд в скороварке. Существует риск получения ожога!!! Выделение большого количества пара в процессе использования не является нормой в работе прибора. Если это произошло, немедленно отключите прибор от электросети и обратитесь в сервисный центр UNIT для осмотра, ремонта или настройки прибора.
- Будьте предельно осторожны когда перемещаете мультиварка, в которой находится горячая пища или жидкость. Когда двигаете или переносите прибор, держите скороварку только за Ручки. Никогда не держите прибор за Ручку крышки, когда Вы двигаете или переносите прибор.

Внимание! Категорически запрещается самостоятельно разбирать прибор (в т. ч. отсоединять Основание прибора), так как это может привести к пожару, удару электрическим током или несчастному случаю. Ремонт должен производиться только в сервисных центрах UNIT.

- Будьте внимательны, во время эксплуатации некоторые детали прибора нагреваются. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора. При эксплуатации прибора используйте только ручки или кнопки.
- Во избежание пожара, удара электрическим током или получения травм следите, чтобы Съёмный сетевой шнур, вилка и основание скороварки не соприкасались с водой или иной жидкостью!!!
- Будьте особенно внимательны при эксплуатации прибора в присутствии детей и инвалидов. Запрещается эксплуатация прибора детьми.
- Всегда отключайте прибор от электросети по окончании эксплуатации и перед чисткой.
- Отсоединяя прибор от электросети, держитесь за вилку, а не за Сетевой шнур. Перед чисткой, и прежде чем снять или установить какую-либо деталь мультиварка, дождитесь полного остывания прибора.
- Запрещается использование электроприбора с видимыми механическими повреждениями (в т. ч. Сетевого шнура или вилки), а также после его падения или какого-либо другого повреждения. В этом случае обратитесь в сервисный центр UNIT для осмотра или ремонта прибора.
- Прибор предназначен только для бытового использования. Запрещается коммерческое использование прибора.
- Не используйте прибор вне помещения.
- Не допускайте соприкосновения Сетевого шнура с горячими поверхностями. Сетевой шнур не следует дергать, перекручивать или тянуть. Во время эксплуатации Сетевого шнура не должен свешиваться с края стола или рабочей поверхности.
- Использование устройств, приспособлений и аксессуаров, не входящих в комплектацию данного прибора, может привести к пожару, удару электрическим током или несчастному случаю. Используйте только приспособления и аксессуары, поставляемые вместе с

прибором. В противном случае Вы утрачиваете право на гарантию и гарантийное обслуживание.

- Не используйте для чистки прибора и аксессуаров абразивные очистители и агрессивные моющие вещества.
- Прежде чем подключить прибор к электросети, убедитесь в том, что напряжение, указанное на приборе (220-240 В, 50 Гц) соответствует напряжению электросети в Вашем доме.
- Никогда не помещайте Внутреннюю чашу или сам прибор в микроволновую печь или духовку, и не используйте их для приготовления блюд на открытом огне, газовой или какой-либо иной плите.
- Никогда не используйте скороварку, если во Внутренней чаше нет продуктов и/или жидкости.
- Не используйте Внутреннюю чашу прибора и саму мультиварка 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 (кроме E5).

Коды ошибок

Код индикации	E1	E2	E3	E4	E5	E5 при функции «Приготовление без крышки»
Неполадка	Отключена электросхема сенсорного датчика	Замыкание сенсорного датчика	Произошел перегрев прибора	Сигнал блокировки выключателя	Крышка не закрыта или закрыта неплотно	Крышка не открыта

ВНИМАНИЕ!

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

СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ НА ВЕСЬ СРОК ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОРА!

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА

Электрическая мультиварка - это современный и многофункциональный прибор, в котором Вы легко и быстро сможете приготовить Ваши любимые блюда. В мультиварка 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 мультиварка - 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 мультиварка все необходимые ингредиенты и задаете параметры приготовления блюда.

Модель USP-1020D 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 мультиварка USP-1020D:

Функциональность и простота в управлении

Электрическая мультиварка сочетает функции трех приборов - рисоварки, пароварки и кастрюли-скороварки. Вы можете приготовить в мультиварка 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 мультиварка и при необходимости изменить запрограммированное время приготовления, а мультиварка автоматически будет поддерживать оптимальную температуру и давление внутри скороварки, необходимые для приготовления блюда. По завершении процесса приготовления блюда Вы услышите звуковой сигнал, и мультиварка автоматически включит функцию поддержания тепла.

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

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

Быстрое приготовление блюда, экономия времени и электроэнергии

- В мультиварка 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 мультиварка 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 мультиварка рисовой каши, супа, а также при тушении продуктов, которые обычно долго тушатся, Вы экономите 40% времени и 45% электроэнергии.

Вкусные и полезные блюда

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

• Устройство поддержания безопасного значения внутреннего давления

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

• Устройство уменьшения внутреннего давления

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

• Устройство автоматического выключения прибора

мультиварка автоматически выключится, если во Внутренней чаше нет продуктов.

• Защита от перегрева

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

• Магнитное устройство защиты - предотвращает включение прибора без крышки (исключение составляет функция «Приготовление без крышки»).

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

Основными параметрами при приготовлении продуктов в мультиварка являются следующие два:

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

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

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

1. Клапан выпуска пара
2. Устройство (на корпусе) для крепления крышки к корпусу
3. Отсек для сбора/слива воды
4. Устройство (на крышке) для крепления крышки к корпусу
5. Отверстие для добавления воды
6. Регулятор снижения давления
7. Пластиковая часть крышки
8. Стальная часть крышки
9. Съёмная внутренняя чаша с антипригарным покрытием
10. Панель управления
11. Съёмный сетевой шнур
12. Фиксатор ложки
13. Нагревательный элемент
14. Сенсор
15. Эластичное уплотнительное кольцо предохранительного клапана
16. Предохранитель для клапана выпуска пара
17. Внутреннее стальное кольцо
18. Ложка
19. Мерный стаканчик
20. Решетка для приготовления на пару

Кнопки панели управления

Название кнопки	Назначение	Время, запрограммированное для данного вида функции	Примечание
Отмена/ Поддержание тепла	Отмена установок/ включение функции поддержания тепла	—	
Рис	Приготовление риса	12	
Овсянка	Приготовление овсянки	5	
Мясо/Цыпленок	Приготовление мяса/курицы	20	
Медленноварка	Приготовление продуктов (жидкое блюдо), требующих долгой варки	58	
Подогрев	Быстрый подогрев	8	
Бобовые	Приготовление бобовых, субпродуктов	40	
Установка времени	Установка времени приготовления/Таймер отложенного старта	Установка времени приготовления - с шагом 1 минута/Установка таймера отложенного старта с шагом - 30 минут	До выбора программы пригото- вления эта кнопка устанавливает таймер отложенного старта; после выбора программы приго- товления эта кнопка меняет время приготовления продукта.

Выпечка	Приготовление бисквитов, тонких пирогов	18	Регулятор поставить в позицию «выпуск пара»
Без крышки	Приготовление без крышки, например, жарка, китайское традиционное блюдо «китайский самовар» и т.д.	—	Не закрывать крышку
Пароварка	Приготовление на пару	15	Добавить в чашу воды и поместить аксессуар - решетку для приготовления на пару

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

ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

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

На стенках Внутренней чаши есть двойная шкала измерения:

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

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

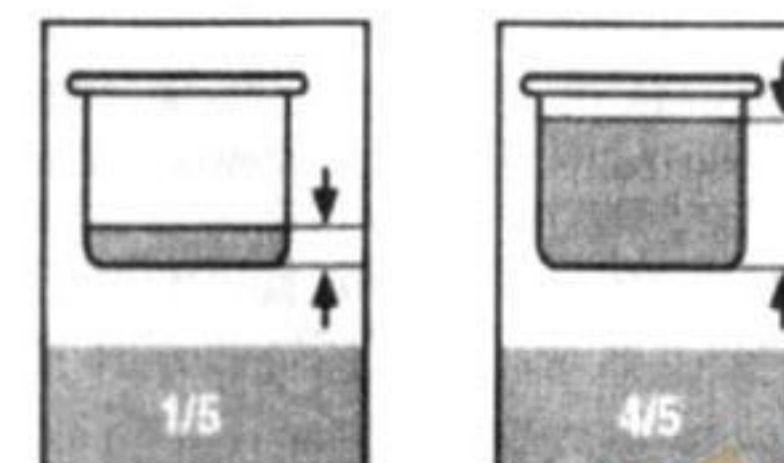


Рисунок 1. Минимальный и максимальный уровни наполненности чаши

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

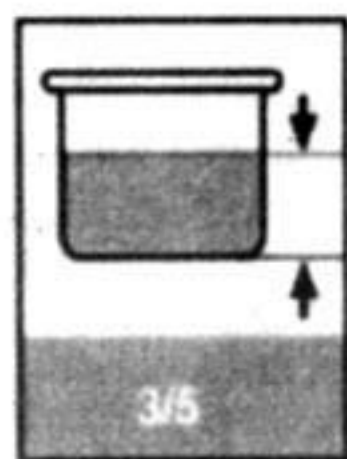


Рисунок 2: Максимальный уровень наполнения чаши при приготовлении продуктов, которые увеличатся в объеме

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

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



Рисунок 3: Установка чаши в приборе

5. Далее необходимо герметично закрыть Крышку, для этого выполните следующие действия:
 - Установите эластичное кольцо на внутренней поверхности крышки прибора (см. схему на стр. 2)
 - Если Уплотнительное кольцо плохо закреплено или неправильно расположено, зафиксируйте его во Внутреннем стальном кольце должным образом.
 - Далее возьмите Крышку за Ручку, и накройте ею прибор, поверните Крышку по часовой стрелке до упора, при этом Вы должны услышать легкий щелчок. Это означает что Крышка надежно зафиксировалась в нужном положении.
6. Установите Регулятор снижения давления в положение "герметично", в таком положении воздух не сможет выходить из прибора, благодаря чему становится возможным повышение давления внутри прибора.

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

7. Включите прибор, подсоединив его к электросети, 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; для этого сразу после включения скороварки (ДО выбора программы приготовления) в сеть нужно нажать кнопку «Установка времени». С помощью этой кнопки установите нужное время. Например, если указанное значение - «4:00», приготовление блюда начнется через 4 часа. Максимальное время, на которое Вы можете отложить приготовление блюда составляет 24 часа.

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

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

9. Изменить значение времени приготовления под высоким давлением можно с помощью кнопки «Установка времени», например: если Вы готовите фасоль, нужно после включения прибора в сеть нажать кнопку «Бобовые», при этом появится «00:40», это значение показывает, что после достижения внутри прибора высокого рабочего давления до окончания приготовления блюда пройдет 40 минут. В случае, если это время нужно сократить, нажимайте кнопку «Установка времени» до тех пор, пока не увидите нужное значение времени.

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

Примечание: Время, указанное после нажатия кнопки нужного продукта -Рх:хх - не равно длительности всего периода приготовления, т. к. не включает период времени от начала приготовления до достижения внутри прибора высокого давления, необходимого для приготовления блюда.

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

10. После того как давление внутри достигнет необходимого уровня, начнется обратный отсчет времени приготовления.
11. По окончании процесса приготовления (по истечении указанного на дисплее времени) прозвучит звуковой сигнал (3 раза), на Дисплее отобразится «00:00» и автоматически включится функция поддержания тепла.

Примечание: Нельзя изменить заданное время в процессе приготовления.

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

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

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

Примечания:

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

Извлеките продукты или готовое блюдо из Чашы.

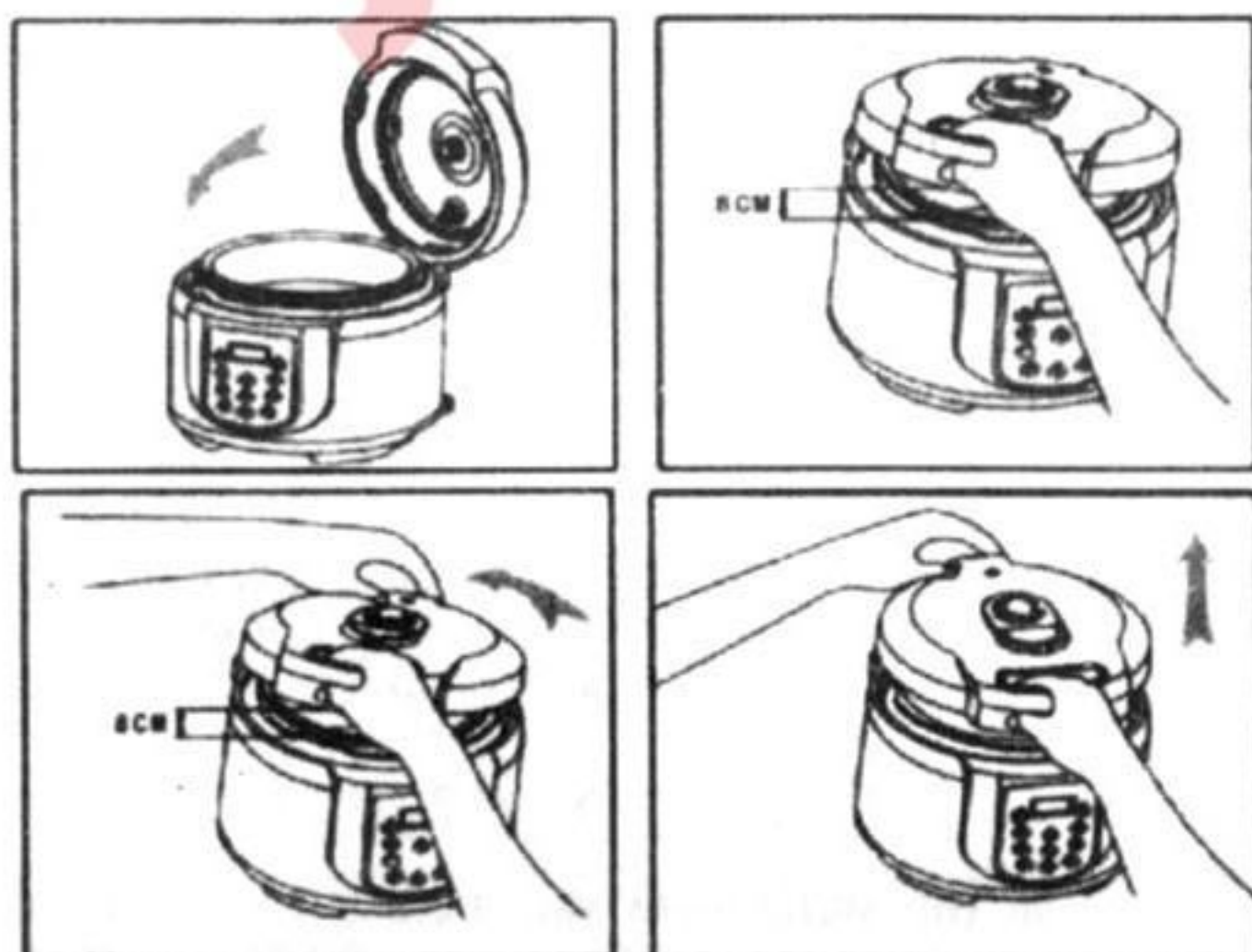
Примечания:

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

ПРИСОЕДИНЕНИЕ И ОТСОЕДИНЕНИЕ КРЫШКИ

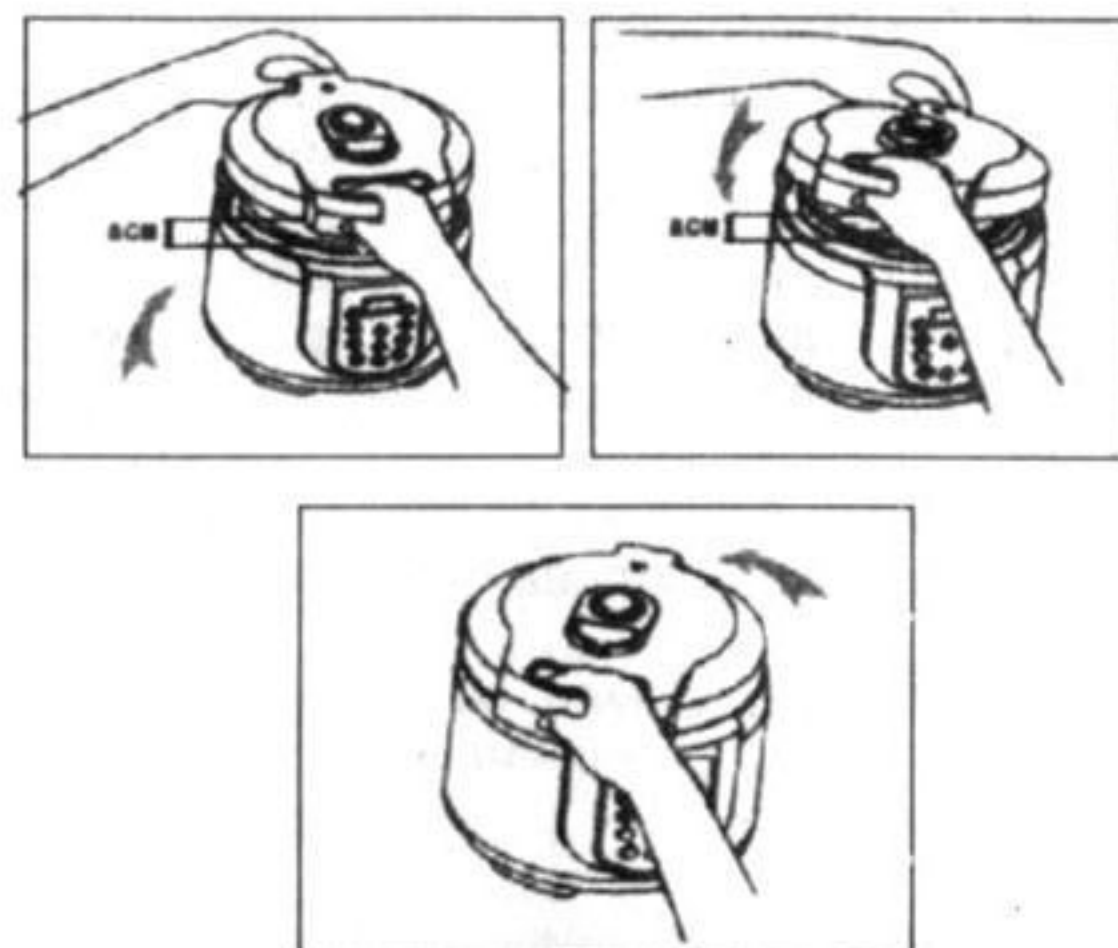
Чтобы отсоединить крышку:

- Поместите прибор на ровной твердой поверхности.
- Откройте крышку, держите ее на высоте 8 см от края прибора. Крышка должна быть немного повернута вокруг своей оси относительно прибора, как указано на рисунке.
- Держите крышку двумя руками и поворачивайте против часовой стрелки, затем поднимите вверх крышка отсоединится.



Чтобы присоединить:

- Расположите крышку над прибором ровно, ручка над панелью управления. Держите крышку так, чтобы между ней и краем было 8 см, соедините места крепления крышки к прибору.
- Поверните крышку вокруг своей оси по часовой стрелке, она будет закреплена.
- Поверните крышку против часовой стрелки, опустите ее, крышка зафиксирована.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕШЕТКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ

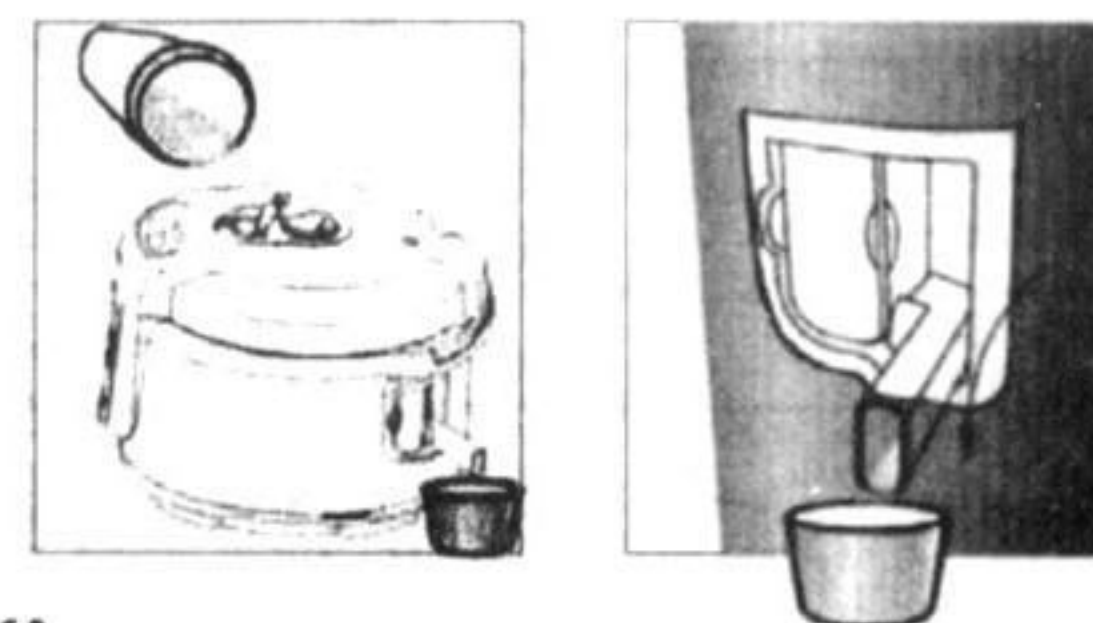
- Откройте Крышку прибора и налейте во Внутреннюю чашу воды до отметки 1/5 (см. раздел «Эксплуатация прибора»).

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

СИСТЕМА ОХЛАЖДЕНИЯ

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

- Отключите прибор от сети;
- Откройте отверстие для добавления воды и поверните вниз устройство для слива воды, как показано на рисунке ниже. Не забудьте подставить емкость для сбора воды..
- Вливайте в отверстие для добавления воды чистую холодную воду, которая будет вытекать, охладив чашу с содержимым.
- Когда температура и давление внутри достаточно снизятся крышка разблокируется.



ЧИСТКА

- Перед чисткой отсоедините прибор от электросети, и отсоедините Съёмный сетевой шнур от прибора, и дождитесь полного остывания прибора.
- Протрите Верхнюю пластиковую часть корпуса влажным полотенцем.
- Извлеките Внутреннюю чашу из прибора, промойте ее в теплой мыльной воде, ополосните и тщательно высушите.
- Для того чтобы очистить корпус прибора, протрите его чистой чуть влажной тряпкой, а затем тщательно высушите чистой сухой тряпкой.
- Снимите Контейнер для сбора воды с прибора, промойте в теплой мыльной воде, тщательно ополосните и высушите.
- Промойте Эластичное уплотнительное кольцо в теплой мыльной воде, тщательно ополосните и высушите.

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

- Для чистки основания Предохранительного клапана и Отверстия для воды рекомендуется использовать щетку.

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

ПРОБЛЕМЫ, ВОЗНИКАЮЩИЕ В ПРОЦЕССЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ И ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ ИХ ВОЗНИКНОВЕНИЯ

№	Проблема	Возможная причина	Способ устранения проблемы
1	Крышка (2) плохо закрывается	Уплотнительное кольцо плохо зафиксировано на крышке	Зафиксируйте уплотнительное кольцо, как показано на рисунке 5
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 рисунке 5
		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	
	На дисплее знак кода ошибки E5	Крышка не закрыта или закрыта неплотно	Закройте крышку плотно
	На дисплее знак кода ошибки E5 при функции «Приготовление без крышки»	Крышка не открыта	Откройте крышку

ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания:	220-240В, 50 Гц
Номинальная мощность:	900 Вт
Объем:	5 л
Диаметр:	22 см
Рабочее давление:	40-70 кПа
Максимальное давление:	80 кПа
Температура подогрева:	70-80°C
Возможное время отложенного старта:	0-24 ч
Возможное время приготовления под давлением:	1-60 мин
Возможная продолжительность функции сохранения тепла:	0-24 ч
Срок службы прибора:	20000 циклов, но не более 5 лет с даты приобретения прибора

Главный офис изготовителя:

«ЮНИТ Хандельс ГмбХ» Австрия,
Вена, А-1180, Герстхоферштрассе, 131

Экспортер:

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

Произведено в КНР

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

Дату производства прибора смотрите на наклейке на корпусе прибора; либо печать на коробке. Формат даты: ММГГ (месяц;год).

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 МУЛЬТИВАРКА

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 мультиварка. 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 мультиварка. 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 мультиварка на масле (но не подрумянивать), посолить, поперчить. Закройте мультиварка 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 мультиварка 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 мультиварка налить воды слоем 2 см. Посолить. Поставить в воду дуршлаг (без ручки) с овощами. Вскипятить воду. Закройте мультиварка 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 мультиварка 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.

Китайский бисквит

Ингредиенты:

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

Способ приготовления:

1. Взбить белок и сахар, добавить чуть-чуть соли, добавить молоко, взбивать до появления пенки.
2. В отдельной чаше смешать желтки и муку, добавить немного растительного масла и разрыхлитель.
3. Соединить все вместе, аккуратно перемешать, тесто готово. Следите, чтобы не было комочков.
4. Влить тесто в чашу из скороварки и оставить на некоторое время, чтобы «поднялось».
5. Поместить чашу в мультиварка установить программу «Выпечка».

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!