

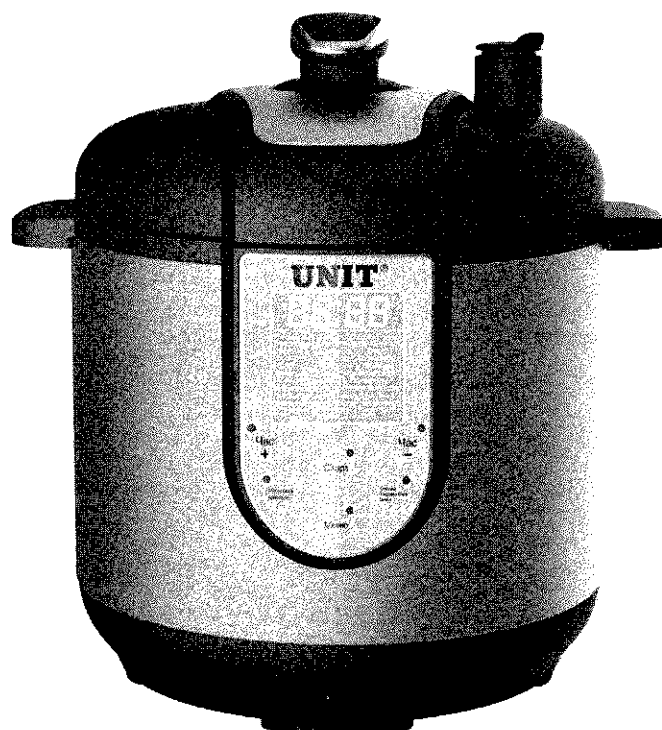
# **UNIT<sup>®</sup>**

## **USP-1210S**

**ELECTRIC PRESSURE SMOKER**

**СКОРОВАРКА-КОПТИЛЬНЯ**

**ЭЛЕКТРЛІК ЖЫЛДАМ ҚАЙНАТАТЫН-ЫСТАЙТЫН АСПАБЫ**



**INSTRUCTION MANUAL**  
**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**  
**ҚҰЙМАҚШАЛАРДЫ ДАЙЫНДАУ ӘДІСТЕРІ БОЙЫНША НҰСҚАМА**

**ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СКОРОВАРКА-КОТЛИЛЬНЯ  
USP-1210S**

Благодарим Вас за покупку изделия фирмы UNIT!

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

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

**НАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА**

Прибор предназначен для приготовления различных блюд под давлением.

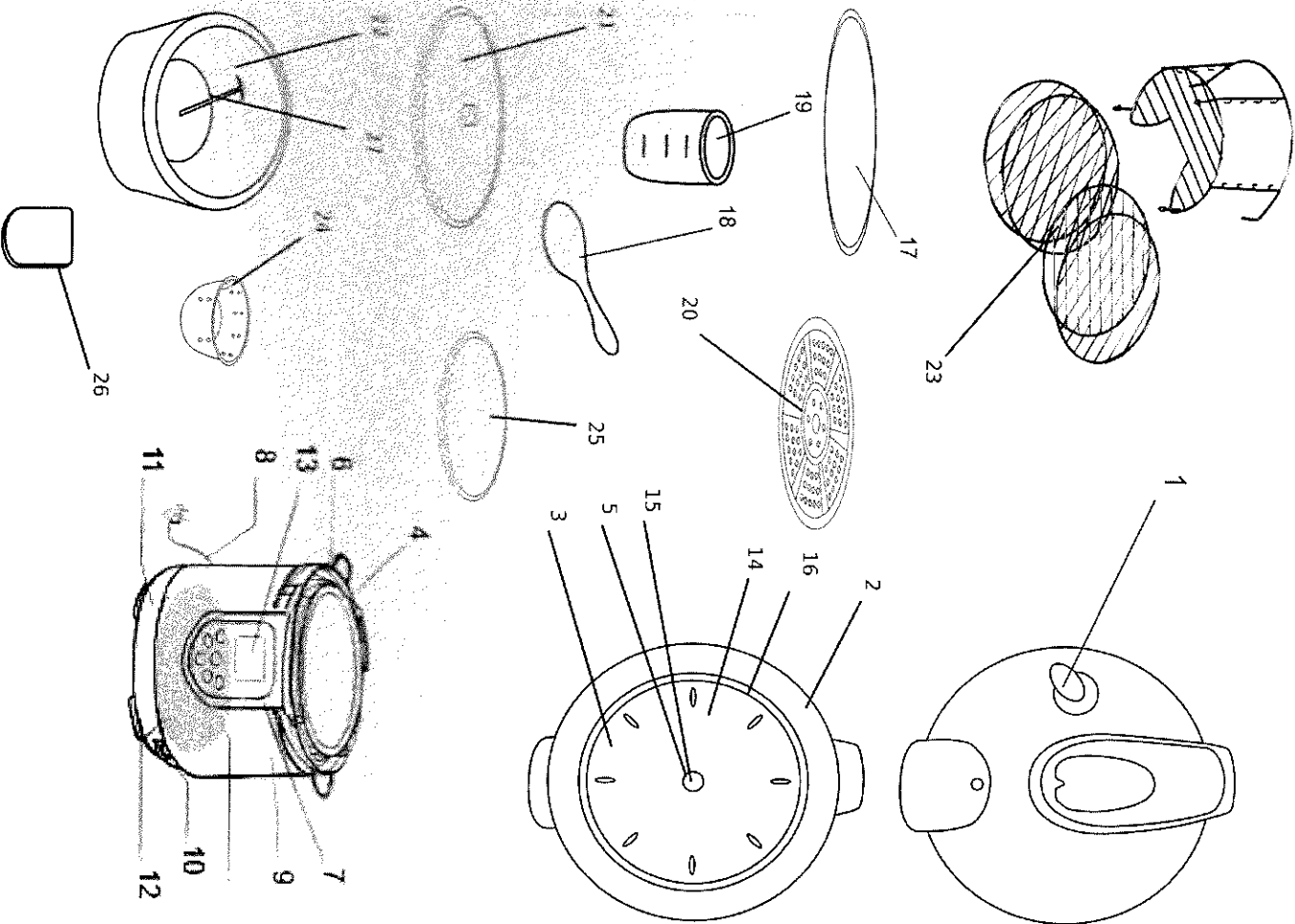
**СОДЕРЖАНИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

|   |    |
|---|----|
| ОСНОВНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....   | 13 |
| ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА.....  | 15 |
| ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....   | 16 |
| ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ.....  | 20 |
| ПРИСОЕДИНЕНИЕ И ОТСОЕДИНЕНИЕ КРЫШКИ.....  | 20 |
| ЭКСПЛУАТАЦИЯ СКОРОВАРКИ.....  | 21 |
| ЭКСПЛУАТАЦИЯ КОТЛИЛЬНИ.....   | 24 |
| ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕШЕТКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ.....                                    | 26 |
| ЧИСТКА.....   | 27 |
| ПРОБЛЕМЫ, ВОЗНИКАЮЩИЕ В ПРОЦЕССЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ И ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ ИХ ВОЗНИКНОВЕНИЯ..... | 28 |
| ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....  | 28 |
| РЕЦЕПТЫ ДЛЯ СКОРОВАРКИ-КОТЛИЛЬНИ USP-1210S В КОНЦЕ ИНСТРУКЦИИ                           |    |

**ОСНОВНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ**

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

- Перед началом эксплуатации прибора внимательно изучите данную инструкцию.
- Никогда не используйте скороварку-котильню 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 и чашу для копчения, должно соответствовать количеству, рекомендованному в п. 2 раздела «Эксплуатация прибора» (см. Рис. 2.3). Категорически запрещается класть во внутреннюю чашу и в чашу для копчения больше количество продуктов и/или жидкости, чем это указано в п. 2 раздела «Эксплуатация прибора» (см. Рис. 2.3).
- Категорически запрещается эксплуатация прибора, если уплотнительное кольцо имеет какие-либо повреждения. Эксплуатация прибора допускается только с уплотнительным кольцом поставляемым с данной скороваркой. Никогда не используйте в качестве уплотнительного кольца какое-либо иное кольцо или предмет.
- Никогда не скручивайте и не деформируйте Внутреннее стальное кольцо рукой или каким-либо предметом. Запрещается эксплуатация прибора при наличии каких-либо повреждений Внутреннего стального кольца, а также в случае смещения кольца или его отсутствия. При наличии повреждений Стального кольца или при его отсутствии обратитесь в сервисный центр UNIT для замены или ремонта Крышки. При этом ремонт или замена Крышки по причине повреждений, деформации и смещения Внутреннего стального кольца не будет



- считаться гарантийным случаем.
- Не допускайте загрязнения Предохранителя. Регулярно очищайте Предохранитель от загрязнений.
- Снимать Крышку с прибора разрешается только когда регулятор давления находится в положении разгерметизации.
- Регулярно очищайте дно внутренней чаши, чаши для копчения и Нагревательный элемент скороварки, не допускайте их загрязнения. Запрещается использовать внутреннюю чашу и чашу для копчения 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 и чаши для копчения, которая поставляется в комплекте с прибором.
- Внутренняя поверхность Съемной чаши имеет специальное керамическое антипригарное покрытие, которое требует аккуратной и бережной обработки. Чтобы не повредить керамическое антипригарное покрытие чаши, рекомендуется пользоваться деревянной ложкой или пластиковой ложкой поставляемой в комплекте с прибором.
- Помните, что максимальное время использования функции поддержания тепла составляет 24 часа. По истечении этого времени Вам необходимо выключить прибор, отключив его от электросети. Запрещается использование функции поддержания тепла более 24 часов. Запрещается использование функции поддержания тепла при наличии во внутренней чаше и чаше для копчения 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-коптильне. Существует риск получения ожогов! 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 особенно осторожны когда перемещаете скороварку-коптильню, в которой находится горячая пища или жидкость. Когда двигаете или переносите прибор, держите приборную ручку 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 электрические компоненты), так как это может привести к пожару, удару электрическим током или повреждению прибора. Ремонт должен производиться только в сервисных центрах UNIT.
- Категорически запрещается использовать некоторые детали прибора нагреваться. Не производите в сервисном центре ремонта. При эксплуатации прибора используйте только ручку для копчения.
- Во избежание ожогов, ударов электрическим током или получения травм следите, чтобы Съемный сетевой шнур, вилка и основание скороварки не соприкасались с водой или иной жидкостью!
- Будьте особенно внимательны при эксплуатации прибора в присутствии детей и инвалидов. Запрещается эксплуатация прибора детьми.
- Всегда отключайте прибор от электросети по окончании эксплуатации и перед чисткой.
- Отсоединяя прибор от электросети, держитесь за вилку, а не за Сетевой шнур. Перед чисткой, и прежде чем снять или установить какую-либо деталь скороварки-коптильни, дождитесь полного остывания прибора.
- Запрещается использование электроприбора с видимыми механическими повреждениями (в т. ч. Сетевой шнур 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 Сетевой шнур 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.
- Для копчения всегда используйте решетку для копчения, не кладите продукты на дно чаши для копчения.
- Никогда не используйте скороварку-коптильню, если во внутренней чаше или чаше для копчения нет продуктов и/или жидкость за исключением режима «Холодное копчение».
- Не используйте внутреннюю чашу и чашу для копчения прибора и саму скороварку-коптильню для хранения продуктов.

Если в процессе приготовления Вы услышали звуковой сигнал и на ЖК дисплее появился знак кода ошибки (см. таблицу ниже), то немедленно отключите прибор от электросети и обратитесь в сервисный центр UNIT для ремонта или настройки прибора. Эксплуатация прибора в данном случае запрещается.

**Коды ошибки**

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

**ВНИМАНИЕ!**

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

**СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ НА ВСЬ СРОК ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОРА!**

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА**

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

Модель USP-1210S 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. Преимущество скороварки USP-1210S.

#### Функциональность и простота в управлении

Вы можете приготовить в скороварке-котлыльне 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 нажатии на кнопку панели управления. Вам необходимо просто заложить продукты в скороварку-котлыльню и при необходимости изменить запрограммированное время приготовления, а скороварка-котлыльня автоматически будет поддерживать оптимальную температуру и давление внутри скороварки-котлыльни, необходимые для приготовления блюда. По завершении процесса приготовления блюда Вы услышите звуковой сигнал, и скороварка-котлыльня автоматически включит функцию поддержания тепла.

#### Функция копчения

С помощью этого прибора Вы приготовите вкусную копченую пищу в домашних условиях. В приборе 2 программы копчения: горячее копчение, холодное копчение. Также можно комбинировать горячее и холодное копчение.

Вы можете добавлять опилки дерева вишни, груши, яблони, бука, дуба, ольхи, осины, березы для копчения мяса, рыбы, сыров, овощей.

При обычном способе приготовления шашлыка теряется от 40% до 50% объеме мяса и в результате получается сухой, плохо прожариваемый продукт. При приготовлении шашлыка в котлыльне, продукт не высушивается, а остается сочным. К тому же значительно меньше времени занимает процесс приготовления в котлыльне, чем традиционный метод приготовления на углях.

После процесса копчения еда может быть заморожена, при этом она не теряет свой аромат.

**Функция отложенного старта (до 24 часов)** – установите время, по прошествии которого Вы хотите чтобы скороварка-котлыльня включилась, и по истечении заданного времени она включится автоматически. Отложенный старт. Вы можете отсрочить старт для любой программы, кроме программ "Поджаривание", "Мульти-Режим", "Выпечка".

**Функция поддержания тепла** автоматически включается для всех программ, кроме программ "Холодное копчение" и "Поджаривание".

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

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

В скороварке продукты готовятся под давлением, которое определяется типом готовящихся продуктов, то есть для каждого типа продуктов выбирается оптимальный способ приготовления – продукты готовятся быстрее – экономится время и электроэнергия.

В скороварке Вы можете приготовить блюдо, затратив до 15% меньше времени и до 20% меньше электроэнергии, чем если бы Вы приготовили блюдо в обычной пароварке.

При приготовлении в скороварке рисовой каши, супа, а также при тушении продуктов, которые обычно долго тушатся, Вы сэкономите 40% времени и 45% электроэнергии.

#### Вкусные и полезные блюда

В скороварке-котлыльне 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-котлыльня 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

весьмаю степенью 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, предохранительный клапан снижает давление, при этом из прибора будет выгуден воздух и давление снизится.

#### • Устройство уменьшения внутреннего давления

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

#### • Защита от перегрева

Скороварка-котлыльня автоматически выключится, если температура во внутренней чаше или в чаше для копчения превышает заданную температуру.

Основными параметрами при приготовлении продуктов в скороварке-котлыльне являются следующие два:

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

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

#### ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

1. Регулятор снижения давления
2. Пластиковая часть крышки
3. Стальная часть крышки
4. Съёмная внутренняя чаша с керамическим антипригарным покрытием
5. Клапан выпуска пара
6. Пластиковая оправа
7. Панель управления
8. Съёмный сетевой шнур
9. Стальной корпус
10. Фиксатор ложки
11. Пластиковая основа
12. Нагревательный элемент
13. Сенсор
14. Съёмный диск
15. Предохранитель для клапана выпуска пара
16. Эластичное уплотнительное кольцо
17. Запасное эластичное уплотнительное кольцо
18. Ложка
19. Мерный стакан
20. Решетка для приготовления на пару
21. Пластиковая крышка для чаши
22. Чаша для копчения
23. Решетка для копчения

- 24. Чаша для облуживания щепы
- 25. Крышка для чаши для облуживания щепы
- 26. Контейнер для сбора конденсата
- 27. Нагревательный элемент

**Кнопки панели управления**

| Название кнопки           | Назначение  | Время, запрограммированное для данного вида функции, мин   | Диапазон ручной настройки времени (после выбора режима в течение 5 секунд установите время) | Примечание   |
|---------------------------|---|--|---|--|
| Отмена/ Поддержание тепла | Отмена установок/ включение функции поддержания тепла     | -  | -   | При нажатии кнопки «Отмена/ Поддержание тепла» без выбранного ранее режима приготовления автоматически включается функция поддержания тепла                                |
| Установка времени         | Установка времени приготовления/таймер отложенного старта | Установка времени: установка таймера отложенного старта с шагом - 1 час, отмена/поддержание тепла с шагом - 1 минута | «+» / «Установка времени»<br>«-» / «Отмена/ Поддержание тепла»                              | До выбора программы приготовления эта кнопка устанавливает таймер отложенного старта; после выбора программы приготовления эта кнопка меняет время приготовления продукта. |
| Рис                       | Приготовление риса  | 12   | 5-16  |  |
| Овсянка                   | Приготовление овсянки                                     | 5  | 3-15  | Эта программа предназначена для приготовления овсяной каши, для приготовления гречки время нужно увеличить до 10 минут   |
| Мясо/ Цыпленок            | Приготовление мяса  | 20   | 10-30   | Для приготовления мяса птицы можно уменьшить время до 15 минут. Приготовление мяса в этом режиме займет 30 минут   |
| Рыба                      | Приготовление рыбы  | 10   | 5-15  |  |

|              |  |    |        |  |
|--------------|--|----|--------|--|
| Выпечка      | Приготовление выпечки                  | 60 | 30-120 | Регулятор снижения давления должен находиться в положении «Выпуск пара». Отсчет времени начинается сразу                                     |
| Холодец      | Приготовление холодца                  | 58 | 20-120 |  |
| Разогрев     | Быстрый разогрев                       | 8  | 3-15   |  |
| Бобовые      | Приготовление бобовых, супов/продуктов | 40 | 20-60  |  |
| Мульти-Режим | Для приготовления различных блюд       | 18 | 5-45   | Универсальный режим, в котором можно готовить различные блюда.   |
| Поджаривание | Для обжарки                            | 20 | 1-20   | После поджаривания можно готовить блюдо в любом другом режиме. Крышка должна быть открыта. Время приготовления не должно превышать 20 минут. |
| Пароварка    | Приготовление на пару                  | 15 | 1-45   | Добавить в чашу воду и поместить аксессуар — решетку для приготовления на пару   |

**Вы можете установить время приготовления в течение 5 секунд после выбора программы**

**Программы копчения**

|  |  |        |       |  |
|--|--|--------|-------|--|
| Холодное копчение                              | Программа предназначена для придания аромата уже готовым блюдам: мясу, рыбе, сыру. Программа не предназначена для приготовления сырых продуктов. | 20     | 1-120 | Регулятор давления должен находиться в положении «Герметично». Не следует добавлять воду в режиме «Холодное копчение». |
| Горячее копчение                               | Для копчения мяса, рыбы, овощей.   | 25     | 1-120 | Регулятор давления должен находиться в положении «Герметично». Необходимо добавить 200-300 мл воды.                    |
| Комбини- рование холодного и горячего копчения | Для придания сильного копченного аромата.  | 20, 25 | 1-120 | Регулятор давления должен находиться в положении «Герметично». Необходимо добавить 200-300 мл воды.                    |



Вы можете изменить время приготовления в течение 5 секунд после выбора программы.

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

**Важно!** Отсчет времени готовки начинается после набора необходимого давления внутри скороварки-копильни (в режиме кода Регулятор снижения давления в положении «Герметично»). Это может занять дополнительно 5-25 минут в зависимости от загрузки чашки.

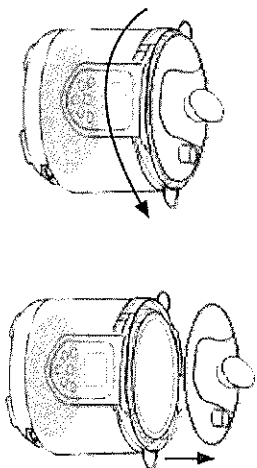
#### ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

#### ПРИСОЕДИНЕНИЕ И ОТСОЕДИНЕНИЕ КРЫШКИ

##### Чтобы отсоединить крышку:

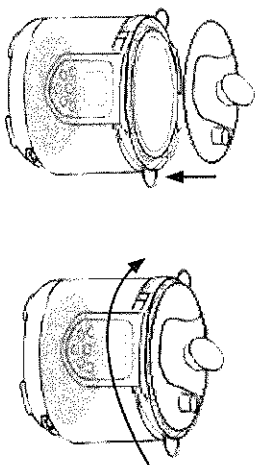
- Поместите прибор на ровной твердой поверхности.
- Поверните крышку за ручку против часовой стрелки, как указано на рисунке, и поднимайте вверх.



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

##### Чтобы присоединить крышку:

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



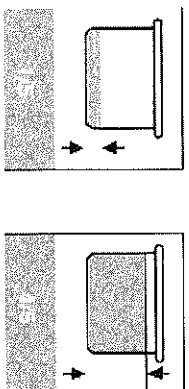
#### ЭКСПЛУАТАЦИЯ СКОРОВАРКИ

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

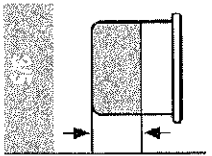
На стенках Внутренней чаши есть двойная шкала измерения:

- в долях – 1/5, 2/5, 3/5, 4/5;
- и в чашках (CUP) – 2, 4, 5, 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).

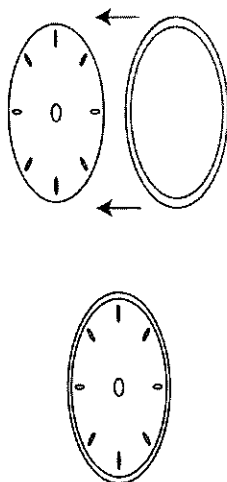


Для продуктов, которые увеличиваются в размерах в процессе приготовления, отметка максимального уровня не должна превышать отметку 3/5!



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

3. Перед тем как поместить Чашу в прибор, убедитесь, что на поверхности Внутреннего покрытия и Нагревательного элемента нет никаких загрязнений. В случае наличия загрязнений очистите Внутреннее покрытие прибора и Нагревательный элемент, протерев их чистой, чуть влажной тряпкой, и тщательно высушите.
4. Осторожно возьмите чашу с продуктами за края двумя руками и поместите внутри прибора.
5. Далее необходимо герметично закрыть Крышку, для этого выполните следующие действия: Установите эластичное кольцо на внутренней поверхности крышки прибора.



- Если уплотнительное кольцо плохо закреплено или неправильно расположено, зафиксировав его на съемном диске должным образом
- Далее возьмите крышку за ручку и поверните крышку по часовой стрелке до упора. Крышка надежно зафиксировалась в нужном положении.
- 6. Не забудьте перед включением установить Регулятор снижения давления в положение "герметично", в таком положении воздух не сможет выходить из прибора, благодаря чему внутри устанавливается необходимое для начала готовки давление. Также закрытый клапан предотвращает выкипание жидкости и подгорание продуктов.

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

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

#### Таймер включения

В случае, если нет необходимости в отложенном времени начала приготовления, пропустите 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 сковорода-котилница самостоятельно начнет приготовление пищи через заданное время! Для этого сразу после включения сковородки-котилницы (ДО выбора программы приготовления) в сеть нужно нажать кнопку «Установка времени». С помощью этой кнопки установить 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. Установив определенное время приготовления, на панели управления есть меню, с помощью которого Вы задаете программу приготовления в зависимости от вида продукта. Для того, чтобы начать приготовление, нажмите кнопку, соответствующую нужному продукту. Например, для приготовления риса, нужно нажать кнопку «Рис».

**Примечание:** стоит помнить о том, что программы рассчитаны на основе средних значений характеристик продуктов, таких как: степень жесткости, степень зрелости, предпочтительная степень разварки 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 кнопок (+/-) «Установка времени»/ «Отмена», например: если Вы готовите фасоль, нужно после включения прибора в сеть нажать кнопку «Бобовые», при этом появится «Р0:40», это значение показывает, что после достижения внутри прибора высокого давления до окончания приготовления блюда пройдет 40 минут.

В случае, если это время нужно сократить, нажимайте кнопку «Отмена/Поддержание Тепла» (-) до тех пор, пока не увидите нужное значение времени. Если необходимо увеличить время приготовления блюда, нажимайте кнопку «Установка времени» (+) до нужного вам значения в рамках диапазона заданного режима. К примеру, для режима «Бобовые» - это 20-60 минут.

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

**Примечание:** Время, указанное после нажатия кнопки нужного продукта -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. Процесс набора давления происходит при закрытом Регуляторе снижения давления и может занимать 5-25 минут в зависимости от затрудненности чаши.

В случае если продукт, который Вы собираетесь готовить, не относится ни к одной из групп блюд, которые есть в меню Кнопка выбора блюда 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 превратить 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.

**Примечание:** Не рекомендуется снижать давление сразу после того, как окончится процесс приготовления. Дайте прибору остыть. Несоблюдение данного правила может привести к выбору 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 Чаши.

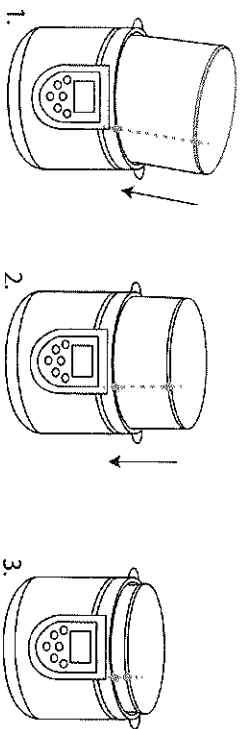
#### Примечания:

1. Внутренняя поверхность Съемной чаши имеет специальное керамическое антипригарное покрытие, которое требует очень аккуратного и бережного обращения. Чтобы не повредить керамическое антипригарное покрытие Чаши, рекомендуется пользоваться деревянной ложкой

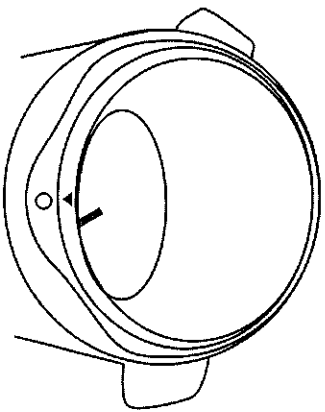
или Пластиковой ложкой, поставившей в комплекте с прибором.  
 2. Будьте очень осторожны при изменении продуктов или готового блюда из Чаши, так как стенки Чаши, а также сами продукты могут быть очень горячими!

### ЭКСПЛУАТАЦИЯ КОПТИЛЬНИ

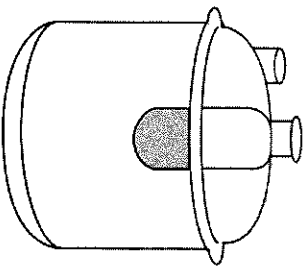
1. Поместите чашу для копчения в скороварку-коптильню. Вначале чаша для копчения устанавливается под небольшим углом. Затем положение чаши выравнивается, как показано на рисунках.



2. Красная точка на корпусе прибора и стрелка на чаше для копчения должны совпадать.



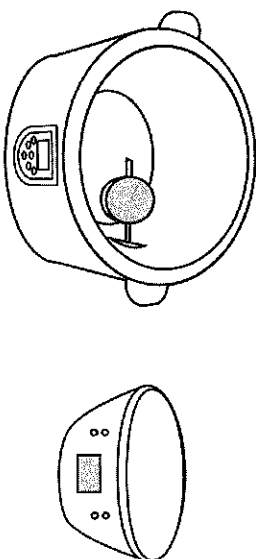
3. Убедитесь, что контейнер для сбора конденсата установлен.



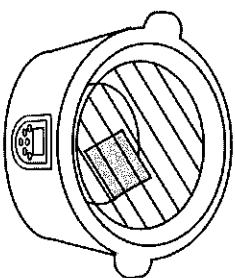
4. Во всех режимах копчения крышка скороварки-коптильни должна быть закрыта. Убедитесь, что крышка установлена на приборе и плотно закрыта.

5. Проверьте наличие уплотнительного кольца на съемном диске.

6. Установите чашу для обугливания щепы на нагревательном элементе. При установке чаши для обугливания щепы квадратное отверстие должно быть вперед.



7. Насыпьте в чашу для обугливания щепы одну столовую ложку щепы и закройте крышкой, специально предназначенной для этой чаши.



8. Поместите продукты на решетку для копчения. Решетку поместите в чашу для копчения.

Внимание! Металлическая пластина на нижнем уровне решетки для копчения должна располагаться над чашей для щепы, чтобы на нее не капал жир.

9. Проверьте наличие и правильное положение уплотнительного кольца на крышке и закройте крышку скороварки-коптильни.
10. Установите регулятор давления в положение «Герметично».
11. Подключите скороварку-коптильню к электросети.
12. Запустите необходимую программу. В течение 5 секунд установите необходимое время приготовления и нажмите кнопку «Старт».
13. После процесса приготовления скороварка-коптильня перейдет в режим «Поддержание тепла».
14. Отключите скороварку-коптильню от электросети.

### Внимание!

- Никогда не пытайтесь открыть крышку скороварки-коптильни силой.
- Прежде чем открыть крышку, необходимо обязательно сбросить давление! Для этого установите регулятор давления в положение «выпуск пара».
- Будьте осторожны, выходящий пар может обжечь!
- При приготовлении продуктов, увеличивающихся в объеме в процессе приготовления, заполняйте чашу на треть от общего объема.
- Использование скороварки-коптильни без уплотнительного кольца запрещается!

### ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ

- Установите чашу для обугливания щепы на нагревательном элементе. Насыпьте одну столовую ложку щепы и закройте крышкой, предназначенной для этой чаши.



- Поместите продукты на решетку, затем установите ее в чаше для копчения.
- Закройте крышку и установите регулятор давления в положение «Герметично».
- Нажмите кнопку «Меню», выберите программу «Холодное копчение». В течение 5 секунд задайте необходимые время приготовления.
- Нажмите кнопку «Старт».

**Внимание!**

- Программа предназначена для придания аромата уже готовым продуктам. Не готовьте сыре продукты в режиме «Холодное копчение».
- Не добавляйте воду и другую жидкость в режиме «Холодное копчение».
- Не помещайте продукты на дно чаши для копчения.

**ГОРЯЧЕЕ КОПЧЕНИЕ**

- Установите чашу для обугливания щепы на нагревательном элементе. Насыпьте одну столовую ложку щепы и закройте крышкой, предназначенной для этой чаши.
- Добавьте 200-300 мл воды в чашу для копчения
- Поместите продукты на решетку, затем поместите ее в чашу для копчения и добавьте воду.
- Закройте крышку скороварки-коптильни и установите регулятор давления в положение «Герметично».
- Нажмите кнопку «Меню», выберите программу «Горячее копчение». В течение 5 секунд задайте необходимое время приготовления.
- Нажмите кнопку «Старт».

**Внимание!**

- Не помещайте продукты на дно чаши для копчения.

**КОМБИНИРОВАНИЕ ХОЛОДНОГО И ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ**

- Установите чашу для обугливания щепы на нагревательном элементе. Насыпьте одну столовую ложку щепы и закройте крышкой, предназначенной для этой чаши.
- Добавьте 200-300 мл воды в чашу для копчения.
- Поместите продукты на решетку для копчения, затем установите ее в чаше для копчения
- Закройте крышку и установите регулятор давления.
- Нажмите кнопку «Меню» и выберите сначала программу «Холодное копчение» и установите необходимое время. В течение 5 секунд задайте необходимое время приготовления.
- Подождите 5 секунд прежде, чем запустить программу «Горячее копчение».
- Нажмите еще раз кнопку «Меню» и запустите программу «Горячее копчение». В течение 5 секунд задайте необходимое время приготовления.
- После завершения работы режима «Холодное копчение» запустится режим «Горячее копчение».

**Внимание!**

- Дождитесь снижения давления прежде, чем открывать скороварку-коптильню.
- Вы можете комбинировать режимы только в последовательности - холодное копчение, горячее копчение, как описано выше, но не наоборот!
- Не помещайте продукты на дно чаши для копчения.
- 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, прибор должен остыть и давление прийти в норму. Для того чтобы ускорить момент нормализации давления следуйте следующими указаниями:
- Отключите прибор от сети;
- Поверните регулятор снижения давления в положение «Выпуск пара»;
- Когда температура и давление внутри достаточно снизятся — крышка разблокируется.

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕШЕТКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ**

- Откройте крышку прибора и налейте во внутреннюю чашу воды до отметки 1/5 (см. раздел «Эксплуатация прибора»).
- Установите внутреннюю чашу с водой, как описано в разделе «Эксплуатация прибора».

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

**ЧИСТКА**

- Перед чистой отсоедините прибор от электросети, и отсоедините Съемный сетевой шнур от прибора, и дождитесь полного остывания прибора.
- Извлеките внутреннюю чашу из прибора, промойте ее в теплой мыльной воде, ополосните и тщательно высушите.
- Промойте Эластичное уплотнительное кольцо в теплой мыльной воде, тщательно ополосните и высушите.

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

**Важно!** Для безопасности Вашей и окружающих помните, что любой контакт электроприборов с водой опасен! Во избежание пожара, удара электрическим током или получения травмы следите, чтобы Съемный сетевой шнур, вилок 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!!!

- Прежде, чем снимать чашу для щепы, убедитесь, что она холодная.
- Заполните обугленную щепу в воде прежде, чем выкидывать.

**ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что все угольки полностью потушены прежде, чем выбросить, они могут воспламениться, что приведет к пожару.**

Очистите чашу для обугливания щепы и крышку для чаши для обугливания щепы абразивными средствами, чтобы удалить остатки жира. Промойте и высушите.

Простой способ избавиться от жира - выкинуть его в полиэтиленовый пакет и запечатать его. **ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что жир остыл, прежде чем выкидывать. Не выливайте жир в сток, так как он может его забить.**

Тщательно вымойте внутреннюю часть чаши для копчения в горячей мыльной воде. Вытрите сухой чистым кухонным полотенцем. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами, так как они испортят керамическое антипригарное покрытие.

Очистите внешние стороны скороварки-коптильни влажным кухонным полотенцем. На внешней стороне прибора Вы увидите электрическое соединение, оно должно оставаться сухим

**Чистка внешней части корпуса**

- Выдерните шнур из розетки перед чисткой.
- Очистите внешнюю поверхность прибора чистым влажной кухонным полотенцем или бумажным полотенцем.

**ВНИМАНИЕ! Не погружайте прибор в воду и не наливайте в него воду.**

- Снимите уплотнительное силиконовое кольцо с внутренней стороны крышки и промойте его в теплой мыльной воде, высушите.
- Протрите внутреннюю поверхность крышки чистым влажным кухонным полотенцем.
- Поместите уплотнительное силиконовое кольцо обратно на внутреннюю сторону крышки.
- В верхней левой части прибора за ручкой установлен контейнер для сбора конденсата. Он используется, чтобы собрать всю лишнюю влагу. Снимите контейнер, промойте теплой водой с мылом и высушить.

**ВНИМАНИЕ!** Перед установкой чаши для копчения обратно в прибор, убедитесь, что красная стрелка на чаше для копчения совмещена с красной стрелкой на верхней части корпуса прибора с внешней стороны.

- Промойте металлическую часть крышки, расположенную на внутренней стороне.

### ПРОБЛЕМЫ, ВОЗНИКАЮЩИЕ В ПРОЦЕССЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ И ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ ИХ ВОЗНИКНОВЕНИЯ

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

### ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| Модель    | Напряжение питания | Номинальная мощность | Объем | Диаметр | Рабочее давление |
|-----------|--------------------|----------------------|-------|---------|------------------|
| USP-1210S | 220-240В, 50 Гц    | 1100 Вт              | 6 л   | 22 см   | 0-70 кПа         |

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

Изготовитель:

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

Экспортёр:

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

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

Произведено в КНР

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

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

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

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

Товар сертифицирован

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