

UNIT

Multi cooker Мультиварка

USER MANUAL

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

USP-1150D



www.unit.ru

CONTENTS / СОДЕРЖАНИЕ

ENG

Safety precaution	4
Description of the appliance	5
Use of the device	6
<i>Functionality</i>	6
<i>How to use your Multi cooker for Rice</i>	6
<i>How to use your Multi cooker to Steam</i>	7
<i>How to use your Multi cooker to Sauté/Slow Cook</i>	7
<i>How to use your Multi cooker to make Soup</i>	7
<i>How to use your Multi cooker to Fry</i>	7
<i>How to use your multi cooker to make Porridge</i>	7
<i>How to use your multi cooker to cook Pulses</i>	8
<i>How to use your multi cooker to make Stews</i>	8
<i>How to use your multi cooker to Roast</i>	8
<i>How to use your multi cooker on the Meat function</i>	8
<i>How to use your multi cooker for Risotto</i>	8
<i>How to use your multi cooker for Pasta making</i>	9
<i>Description of the programs</i>	9
Care and cleaning	10
Storage device	10
Specification	10
Recipes for your multi cooker	11

RUS

Меры предосторожности	23
Описание прибора	24
Использование прибора	25
<i>Функционал</i>	25
<i>Использование режима «Рис»</i>	26
<i>Использование режима «Пароварка»</i>	26
<i>Использование режима «Томление»</i>	26
<i>Использование режима «Суп»</i>	27
<i>Использование режима «Жарка»</i>	27
<i>Использование режима «Каша»</i>	27
<i>Использование режима «Бобовые»</i>	27
<i>Использование режима «Тушение»</i>	27
<i>Использование режима «Выпечка»</i>	28
<i>Использование режима «Мясо»</i>	28
<i>Использование режима «Ризотто»</i>	28
<i>Использование режима «Паста»</i>	28
<i>Описание программ</i>	29
Уход и чистка	30
Хранение прибора	30
Спецификация	30
Рецепты для вашей мультиварки	31

SAFETY PRECAUTION

Please before operating the device, carefully read this manual. Save manual during the entire operating time of the device.

- The appliance is intended for household use only.
- This appliance is not intended for commercial use.
- Use the appliance under the conditions specified in this manual.
- Do not use the appliance outdoors.
- Make sure the household power voltage matches the voltage specified on the nameplate of the appliance.
- Install the appliance on a flat and stable surface.
- Do not immerse the appliance and power cord in water or any other liquid.
- Do not leave the appliance unattended.
- The appliance is not intended for use by children and persons with limited mental and physical capabilities.
- Do not leave children alone near a working appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- Always unplug the appliance from the mains before cleaning or when not used for a long time.
- Upon detection of damage to the appliance or the power cord should immediately contact the authorized service center.
- Ensure that the power cord does not touch hot surfaces and central heating radiator.
- When disconnecting the appliance from the mains supply never pull the power cord this can cause damage to the cord or electrical shock. Unplug the cord from the AC outlet holding the plug.
- Never use the appliance near hot surfaces or open flames.
- Ensure that water or any other liquid is not trapped inside the device.
- To avoid burns, always keep the appliance or the lid by the handles located on the body of the instrument and the lid.
- Do not disassemble the device yourself; it may cause failure or electric shock.
- Upon detection of a faulty appliance, contact the authorized service center.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Body
2. Control panel
3. Glass lid
4. Valve
5. Container for steamer
6. Spoon
7. Measuring Cup
8. Shovel
9. Nozzle for stirring

USE OF THE DEVICE.

Functionality

Connect the device to the mains. The “Menu” button, select the desired cooking program. In this case, the display shows the cooking time for the selected program, if you want to increase or decrease this time, you can do this by pressing the “+” or “-” on the control panel to change the cooking time in the minutes. The selected program is to start after 5 seconds. If your cooking has the ability to adjust the temperature, you can adjust it with the button “Temperature”.

If during the cooking process the food necessary to mixed, you can use the nozzle for mixing, included in the kit. The nozzle must be installing on the rod inside the bowl for cooking. After the selected cooking program has started, click “Stirring” to start the mixing process, then press it again to stop the mixing process. You can at any time to stop cooking by pressing the “Cancel” button.

In the device there is a function “Delayed start”. This feature is available for “Soup”, “Risotto”, “Porridge” and “Rice”. The timing of a delayed start is possible in the range from 10 minutes to 24 hours in increments of 10 minutes. In order to use the delayed start must pressing the “Delayed start” set the desired start time. Then the “Menu” button to select the desired cooking program. When the time delay start has expired, will run the selected program of preparation. After the selected cooking program is completed, the device automatically switches to maintain the temperature of food in the range of 65-70 °C. The temperature maintenance mode is not valid on programs “Steamer” and “Paste”.

How to use your Multi cooker for Rice

Measure required quantity of rice using the supplied measuring Cup. Rinse the rice with cold water. Place washed rice in a bowl and add required amount of water. The amount of water determine according to instruction. Close the bowl with a glass lid. If you use the function “delayed start”, you must first set the start time and then press “Menu” select program “Rice”. The cooking program will start after a five seconds, if you do not use the function “delayed start”.

When the cooking is complete, multicooker automatically switches to keep warm. You can interrupt the cooking process at any time; multi cooker will go into standby mode.

How to use your Multi cooker to Steam

Pour in a Cup of water to a minimum level. The required amount of water may vary depending on the quantity of food you are steaming. Set in a bowl to prepare the bowl for the steaming and place in it products. Close the multi cooker of glass lid. The “Menu” button, select the mode “Steaming”. The program starts after 5 seconds after selection.

How to use your Multi cooker to Sauté/Slow Cook

Install the nozzle for mixing in the bowl for cooking. Then place in a bowl of desired products. Close the bowl of glass lid. Select the “Menu” button mode “Slow cook”, the program starts after 5 seconds. If during cooking you need to mix the preparing dish, you can turn on stirring mode by pressing the button “Stirring”. If preparing the dish you is using sliced meat, it must be pre-fry.

How to use you Multi cooker to make Soup

Set in a bowl to prepare the nozzle for stirring. Depending on a prescription pre-fry the pieces of meat, and then add the remaining ingredients. Of the glass cover, remove the plastic valve and close the lid on the bowl. Then the “Menu” button, select the mode “Soup”.

How to use your Multi cooker to Fry

You can use this function for frying vegetables and meat. If necessary, install the nozzle for stirring in the bowl for cooking. Add a small amount of oil. Close the bowl of glass lid. The “Menu” button, select the mode “Fry”, the program will start after 5 seconds.

How to use your multi cooker to make Porridge

Set in a bowl to prepare the nozzle for stirring, and then add the necessary products. Close the bowl of glass lid. The “Menu” button to select “Porridge”, the program will start after 5 seconds.

How to use your multi cooker to cook Pulses

Before cooking legumes should be rinse with water. Put 100 g of legumes (beans, lentils, etc.) in a bowl to prepare, add 500 ml. of water. Close the bowl of glass lid. The “Menu” button to select “Legumes”, the program will start after 5 seconds. After completion of the cooking process used the water must be drain from the bowl and rinse beans.

How to use your multi cooker to make Stews

Follow the directions described for “Slow cook”. Do not forget to fry meat before adding the other ingredients.

How to use your multi cooker to Roast

This mode is ideal for roasting meat and baking biscuits and casseroles. Grease a bowl with a little oil. Place the required ingredients. Depending on the cooking meals, you may need to remove the plastic valve from the glass lid. Close the lid on the bowl. The “Menu” button, select the mode “Baking”, the program will start after 5 seconds. In this mode, you can set the desired time. In the preparation of biscuits and casseroles, recommended using a silicone form USP-M 10 (sold separately).

How to use your multi cooker on the Meat function

Install the nozzle for stirring in the bowl for cooking, add a little oil. Place the meat in a bowl, close of glass lid, and extracted from it a plastic valve. The “Menu” button, select the mode “Meat”, the program will start after 5 seconds.

How to use your multi cooker for Risotto

Place in a bowl to prepare the nozzle for stirring, as the stirring mode is automatically activated. Put in a bowl prepared ingredients. Close the cover. The

“Menu” button to select “Risotto”, the program will start after 5 seconds.

How to use your multi cooker for Pasta making

Place in a bowl to prepare the nozzle for stirring. Add the required amount of water and place in a bowl of pasta. Close the bowl of glass lid. The “Menu” button select “Paste”, the program will start after 5 seconds.

Description of the programs

	Default time (minutes)	Time interval (minutes)	Interval Temperature (°C)	Delayed start	Automatic stirring	Automatic keep warm
Fry	35	5-99	40-170	no	no	yes
Stew	70	5-99	40-170	no	no	yes
Meat/ Chicken	50	5-99	40-170	no	no	yes
Pulses	45	5-99	40-170	no	no	yes
Slow cook	70	5-99	40-170	no	no	yes
Roast	40	5-99	no	no	no	yes
Steam	30	5-99	no	no	no	yes
Soup	60	5-99	no	yes	no	yes
Risotto	50	5-99	no	yes	yes	yes
Porridge	45	5-99	no	yes	no	yes
Rice	45	5-99	no	yes	no	yes
Pasta	35	5-99	no	no	no	no
Keep warm	9	5-99	no	no	no	yes

CARE AND CLEANING

- Before cleaning, disconnect the appliance from the mains.
- Do not immerse the appliance and power cord in water or any other liquid. Do not spill liquids inside the device.
- For cleaning of body, you must use dry and thoroughly wrung cloth.
- Do not use for clean metal brushes, potent chemical and abrasive substances.
- Rinse the bowl, and other accessories in warm water with a small amount of soap.

Note: After cleaning and before next use, bowl and other accessories must be thoroughly dried.

STORAGE DEVICE

- Disconnect the power cord from the power outlet and clean the unit as described above
- Let the appliance dry completely
- Store the appliance in a dry place inaccessible to children

SPECIFICATION

Model: USP-1150D

Supply voltage: 230 V ~ 50 Hz

Power: 700 W

Bowl volume: 5 l

RECIPES FOR YOUR MULTI COOKER

The multi cooker will become an irreplaceable assistant in your kitchen. Due to the wide functionality, you can cook wonderful soups, cereals and meat.

For reference, use the table below.

VOLUME OF LIQUID

Metric, ml	Imperial, floz	Cup
250	8	1
180	6	3/4
150	5	2/3
120	4	1/2
75	2 1/2	1/3
60	2	1/4
30	1	1/8
15	1/2	1 tablespoon

WEIGHT

Imperial, oz	Metric, g.
1/2	15
1	30
2	60
3	90
4	110
5	140
6	170
7	200
8	225
9	255
10	280
11	310
12	340
13	370
14	400
15	425
1 lb	450

STEAMED SALMON FILLETS

What you need

- 2 salmon fillets
- 2 tsp ground ginger
- 3 tbsp low-sodium soy sauce
- 1 garlic clove, minced
- 2 tsp dark brown sugar
- 1/2 tsp chili flakes
- 1 green onion or shallot, sliced
- Salt and pepper, to taste

How you do it

1. Mix ginger, soy sauce, garlic, dark brown sugar, and chili flakes.
2. Rub fish fillets with mixture and place in refrigerator to marinate for approximately 30 minutes.
3. Lift cover and add steamer basket with salmon fillets.
4. Cook for 8–10 minutes or until salmon flakes easily with a fork.
5. Serve salmon over rice and sprinkle with sliced green onion.

Remember that you can adjust the cooking time according to your wishes.

SLOW COOKER CHILI

What you need

- 1kg lean minced beef
- 2 cloves garlic, minced
- 1 large green pepper, cubed
- 1 large onion, chopped
- 1 jalapeño pepper, minced
- 720ml beef stock

- 2 packs chili seasoning
- 2 cans kidney beans, drained
- 2 cans diced tomatoes
- 6 oz. tomato paste
- Grated Cheddar cheese
- Sliced jalapeños
- Sour cream, to taste

How you do it

1. Crumble the minced beef into large pan.
2. Over medium high heat, brown minced beef and Drain the fat.
3. Add garlic, green pepper, onion and jalapeño to meat mixture and cook until onion is softened.
4. Place meat and onion mixture into the digital multi cooker.
5. Add remaining ingredients. Stir to combine.
6. Cover and cook on HIGH for 4 hours or LOW for 8 hours.
7. Serve with grated Cheddar cheese, sliced jalapeños and sour cream

Remember that you can adjust the cooking time according to your wishes.

TOMATO BASIL SOUP

What you need

- 2 tbsp olive oil
- 1 medium onion, chopped
- 4 garlic cloves, minced
- 2 large tomatoes, chopped
- 2 cans chopped tomatoes
- 120ml cup chicken broth
- 60ml tomato puree
- 30g fresh basil, coarsely chopped
- 3 tbsp sugar
- 1 tsp salt

- 1/2 tsp crushed red pepper
- 1/2 tsp cracked black pepper
- 120ml cup heavy cream

How you do it

1. Heat the olive oil, onion and garlic in a frying pan.
2. Cook 2 minutes; stir in tomatoes and cook an additional two minutes.
3. Transfer the above into the cooking pot.
4. Add chopped tomatoes, chicken stock, tomato paste, basil, sugar, salt, red pepper and black pepper to the cooking pot.
5. Cover and select the soup function.
6. Once the soup is cooked, add cream to taste.
7. Stir in heavy cream before serving.

Remember that you can adjust the cooking time according to your wishes.

ASIAN SHRIMP STIR-FRY

What you need

- 2 tbsp olive oil
- 100 g sliced carrots
- 300 g of florets of broccoli
- 150 g coarsely chopped onion
- 150 g chopped red bell pepper
- 150 g chopped green bell pepper
- 900 g large shrimp (shelled, peeled and de-veined)
- 200 g chopped cabbage
- 2 tbsp honey
- 240 ml teriyaki marinade/sauce

How you do it

1. Choose the fry function.
2. Heat olive oil in cooking pot until you see a light smoke.
3. Add carrots, onion and both colored peppers.
4. Cook for approximately 10 minutes with lid on, or until carrots begin to soften slightly.
5. Add shrimp, cabbage, teriyaki sauce, and honey. Replace lid.
6. Cook for an additional 10 minutes, or until shrimp are opaque.
7. Serve and enjoy!

Remember that you can adjust the cooking time according to your wishes.

CREAMY APPLE, CINNAMON AND SULTANA PORRIDGE

What you need

- 1 liter water
- 8 dessert spoon dark brown soft sugar
- 4 tsp ground cinnamon
- 8 tbsp maple syrup
- 200g uncooked porridge oats
- Handful sultanas
- 3 apple - peeled, cored and diced

How you do it

1. Choose the Porridge function.
2. Add porridge oats, water, brown sugar, cinnamon and syrup.
3. After about 40 minutes, add the apple and sultanas to finish.
4. Serve and enjoy!

Remember that you can adjust the cooking time according to your wishes.

EASY PEASY LENTILS

What you need

- 100 g lentils
- 500 ml water

How you do it

1. Rinse the lentils in cold water.
2. Place the lentils into the cooking pot.
3. Add the water.
4. Choose the pulses function.
5. Once the cooking cycle is complete, the lentils will have softened and should be firm to the bite.
6. Drain, rinse and use.
7. The lentils can now be used for a range of dishes, such as curries & salads.

Remember that you can adjust the cooking time according to your wishes.

WINTER WARMER BEEF STEW

What you need

- 60 g plain flour
- 1 tsp salt
- 1/2 tsp black pepper
- 1.3kg beef stew cubes
- 2 tbsp vegetable oil
- 1 can peeled chopped tomatoes
- 410 ml beef stock
- 170 ml red wine
- Two packets onion soup mix
- One tsp dried basil

- Eight small potatoes
- 1 bag (450 g) carrots, peeled and cut into 2 inch pieces
- 230 g sliced mushrooms
- One large onion, cut into eighths

How you do it

1. In a large bowl, combine flour, salt and pepper; add beef.
2. Toss to coat.
3. In a large frying pan over medium-high heat, heat oil.
4. Add half of the beef. Cook until browned on all sides. Repeat with remaining beef.
5. Place browned beef in the cooking pot.
6. Choose the stew function.
7. Stir in tomatoes, beef stock, wine, onion soup mix and basil until well blended.
8. Add potatoes, carrots, onion and mushrooms.
9. Cover and cook until the cycle is complete.

Remember that you can adjust the cooking time according to your wishes.

ROASTED CHICKEN WITH PAPRIKA & THYME

What you need

- 1/2 tsp paprika
- 1/2 tsp onion powder
- 1/2 tsp dried thyme leaves
- 1/2 tsp salt
- 1/2 tsp cracked black pepper
- One large onion cut in eighths
- 1/2 lemon cut in half
- Small whole chicken

How you do it

1. Mix paprika, onion powder, thyme, salt and pepper in a small bowl; set aside.
2. Place 3/4 of the onion on bottom of cooking pot.
3. Rinse chicken and pat dry.
4. Add remaining onion and lemon to chicken cavity.
5. Sprinkle all sides with seasoning mixture.
6. Place chicken on top of onions in cooking pot.
7. Cover and select the roast function.
8. The chicken is cooking at a temperature of from 75 °C to 83 °C.
9. Before serving, make sure the chicken is fully cooked.

Remember that you can adjust the cooking time according to your wishes.

GINGER-SOY GLAZE CHICKEN WINGS

What you need

- 10 chicken wings,
- 1 tbsp vegetable oil
- 1/2 tbsp salt
- 1/2 tsp freshly ground black pepper
- 85 g honey
- 1 tbsp soy sauce
- 1 large garlic cloves, crushed
- 1" piece of ginger, peeled, sliced

How you do it

1. Bring all ingredients (except the chicken) and 1/4 cup water.
2. Bring to a boil, stirring to dissolve honey.
3. Reduce heat to low; simmer, stirring occasionally, until reduced to 1/4 cup.
4. Strain into a medium bowl. Let sit for 15 minutes to thicken slightly.
5. Select the meat function.
6. Place all ingredients in a large bowl and toss to coat.

7. Place the coated chicken wings into the cooking pot.
8. Once the cooking cycle is complete, check that the chicken is thoroughly cooked.

Remember that you can adjust the cooking time according to your wishes.

PLAIN RISOTTO

What you need

- 3 tbsp unsalted butter
- 1 medium onion, finely chopped
- 2 cloves garlic, minced
- 400 g Arborio rice
- 900 ml chicken stock
- 225 ml dry white wine
- 1 tsp salt
- One tsp cracked black pepper
- 1 package (10-ounce) fresh spinach, stemmed and coarsely chopped
- 25 g chopped fresh basil
- 115 g freshly grated Parmesan cheese

How you do it

1. In a large frying pan put in the unsalted butter, onion, garlic, and fry until soft.
2. Select the risotto function.
3. Place the rest of the ingredients (apart from the spinach, basil and parmesan) into the cooking pot.
4. Pour in chicken stock, wine, salt and pepper.
5. 15 minutes before the cooking cycle is complete, Stir in spinach, basil and Parmesan cheese. Cook 15 minutes longer until spinach wilted and cheese melted.
6. Check that the rice has a firm texture.

7. Remember that you can adjust the cooking time according to your wishes.

PASTA WITH PESTO SAUCE

What you need

- 1 package (12 oz.) pasta
- Traditional Basil Pesto
- Cherry tomatoes
- Balsamic Vinegar
- Parmesan cheese
- 1 liter water

How you do it

1. Select the pasta function.
2. Add the pasta and water to the cooking pot.
3. Once the cooking cycle is complete, check that the pasta is cooked to your taste.
4. Drain and toss with pesto sauce of your choice.
5. Serve with a baby leaf salad with gorgeous cherry tomatoes and drizzle with balsamic vinegar.
6. Sprinkle with parmesan cheese to taste.

Remember that you can adjust the cooking time according to your wishes.

SEASONED RICE

What you need

- 800 g regular or converted white rice, uncooked
- 1 tbsp dried minced onion
- Stock (can be beef or chicken)*

- Water*
- 120 g cup butter or margarine, melted

** Split the liquids required between the water and stock depending on how much rice is required (following the measuring guide inside the cooking pot)*

How you do it

1. Measure and wash your required amount of rice using the measuring cup provided.
2. Place washed rice into the cooking pot and pour the required amount of water following the measuring guide inside the cooking pot.
3. Place all ingredients in cooking pot. Stir to mix.
4. Follow the rice cooking instructions on page 7.
5. Cover and cook for 45 min.

Remember that you can adjust the cooking time according to your wishes.

The head office of the manufacturer : «UNIT Handelsgesellschaft G.m.b.H.»
131, Gersthofer Str., A-1180, Vienna, Austria
Exported by: «UNIT Electronics (H. K.) Limited»
3905 Two Exchange Square, 8 Connaught Place,
Central, Hong Kong
Made in People's Republic of China (P.R.C.)

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

As the Manufacturer is constantly working on the improvement of its products, the design and technical specifications are subject to change without prior notice.



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Пожалуйста, перед началом эксплуатации устройства, внимательно прочитайте настоящее руководство. Сохраняйте инструкцию в течении всего времени эксплуатации устройства.

- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- Данный прибор не предназначен для коммерческого использования.
- Используйте прибор согласно условиям, указанным в данном руководстве.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Убедитесь, что напряжение домашней электросети соответствует параметрам напряжения указанным на шильдике устройства.
- Установите прибор на ровную и устойчивую поверхность.
- Не погружайте прибор и сетевой шнур в воду или любые другие жидкости.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Прибор не предназначен для использования детьми и лицами с ограниченными умственными и физическими возможностями.
- Не оставляйте детей одних рядом с работающим прибором.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Всегда отключайте прибор от электросети перед чисткой или когда прибор долго не используется.
- При обнаружении повреждения прибора или шнура питания необходимо срочно обратиться в авторизированный сервисный центр.
- Следите за тем, чтобы шнур электропитания не касался горячих поверхностей и радиаторов центрального отопления.
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур электропитания, это может привести к повреждению шнура или поражению электрическим током. Отключайте шнур, от электросети взявшись за вилку шнура.
- Никогда не используйте прибор вблизи горячих поверхностей или открытого огня.
- Следите за тем, чтобы вода или любая другая жидкость не попадали внутрь прибора.
- Во избежание ожогов берите прибор или крышку только за ручки расположенные на корпусе прибора и крышке.
- Не разбирайте прибор самостоятельно, это может привести к поломке прибора или поражению электрическим током.
- При обнаружении неисправности прибора, обратитесь в авторизированный сервисный центр.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Корпус
2. Панель управления
3. Стеклопанель
4. Клапан
5. Контейнер для варки на пару
6. Ложка
7. Мерный стаканчик
8. Лопатка
9. Насадка для перемешивания

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Функционал

Подключите прибор к электросети.

Кнопкой «Меню» выберите необходимую программу приготовления. При этом на дисплее отобразится время приготовления для выбранной программы, если вы хотите увеличить или уменьшить это время, вы можете сделать это, нажав кнопку «+» или «-» на панели управления, чтобы изменить время приготовления в минутах. Выбранная программа запустится через 5 секунд. Если используемая вами программа приготовления имеет возможность регулировки температуры, то вы можете регулировать её кнопкой «Температура».

Если в процессе приготовления пищу необходимо перемешивать, то вы можете воспользоваться для этого насадкой для перемешивания, входящей в комплект. Насадку необходимо установить на стержень внутри чаши для приготовления. После того, как выбранная программа приготовления запустилась, нажмите кнопку «Вращение», чтобы начать процесс перемешивания, затем нажмите её ещё раз, чтобы прекратить процесс перемешивания.

Вы можете в любое время остановить приготовление пищи, нажав кнопку «Отмена».

В приборе есть функция «Отложенного старта». Эта функция доступна для режимов «Суп», «Ризотто», «Каша» и «Рис». Выбор времени отложенного старта возможен в интервале от 10 минут до 24 часов с шагом в 10 минут. Для того чтобы воспользоваться режимом отложенного старта необходимо нажав кнопку «Отложенный старт» установить требуемое время старта. Затем кнопкой «Меню» выбрать необходимую программу приготовления. Когда время отложенного старта истечёт будет запущена выбранная программа приготовления.

После того, как выбранная программа приготовления пищи завершена мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры пищи в диапазоне 65-70 °С. Режим поддержания температуры не действует

на программах «Пароварка» и «Паста».

Использование режима «Рис»

Отмерьте необходимое вам количество риса, используя входящий в комплект мерный стаканчик. Промойте рис холодной водой. Поместите промытый рис в чашу и добавьте необходимое количество воды. Требуемое количество воды определите исходя из инструкции. Закройте чашу стеклянной крышкой. Если вы используете функцию «Отложенный старт», то сначала установите время старта, а затем кнопкой «Меню» выберите программу «Рис». Программа приготовления запустится через выбранный временной интервал или через 5 секунд, если вы не используете функцию «Отложенный старт». Когда программа приготовления завершится, мультиварка автоматически перейдёт в режим поддержания тепла.

Вы можете самостоятельно прервать процесс приготовления в любой момент, при этом мультиварка перейдёт в режим ожидания.

Использование режима «Пароварка»

Налейте в чашу воду до минимального уровня. Требуемое количество воды может изменяться в зависимости от количества пищи, которую вы готовите. Установите в чашу для приготовления чашу для пароварки и поместите в неё требуемые продукты. Закройте мультиварку стеклянной крышкой. Кнопкой «Меню» выберите режим «Пароварка». Программа запустится через 5 секунд после выбора.

Использование режима «Томление»

Установите насадку для перемешивания в чашу для приготовления. Затем поместите в чашу требуемые продукты. Закройте чашу стеклянной крышкой. Установите кнопкой «Меню» режим «Томление», программа запустится через 5 секунд. Если в процессе приготовления вам необходимо перемешивать готовящееся блюдо, вы можете включить режим перемешивания в любой момент, нажав кнопку «Перемешивания». Если в готовящемся блюде вы используете нарезанное на кусочки мясо, то его следует предварительно обжарить.

Использование режима «Суп»

Установите в чашу для приготовления насадку для перемешивания. В зависимости от используемого рецепта предварительно обжарьте кусочки мяса, а затем добавьте остальные ингредиенты. Из стеклянной крышки извлеките пластиковый клапан и закройте чашу крышкой. Затем кнопкой «Меню» выберите режим «Суп».

Использование режима «Жарка»

Вы можете использовать эту функцию для обжаривания овощей и мяса. Если необходимо установите насадку для перемешивания в чашу для приготовления. Добавьте небольшое количество масла. Закройте чашу стеклянной крышкой. Кнопкой «Меню» установите режим «Жарка», программа будет запущена через 5 секунд.

Использование режима «Каша»

Установите в чашу для приготовления насадку для перемешивания, а затем добавьте необходимые продукты. Закройте чашу стеклянной крышкой. Кнопкой «Меню» установите режим «Каша», программа будет запущена через 5 секунд.

Использование режима «Бобовые»

Перед началом приготовления бобовые следует промыть водой. Положите 100 г. бобовых (фасоль, чечевица и т. д.) в чашу для приготовления, добавьте 500 мл. воды. Закройте чашу стеклянной крышкой. Кнопкой «Меню» установите режим «Бобовые», программа будет запущена через 5 секунд. После завершения процесса приготовления использованную воду необходимо слить из чаши, а бобовые промыть.

Использование режима «Тушение»

Следуйте указанием, которые описаны для режима «Томление». Не забудьте обжарить кусочки мяса перед добавлением остальных ингредиентов.

Использование режима «Выпечка».

Режим подходит для запекания мяса и выпечки бисквитов и запеканок. Смажьте чашу небольшим количеством масла. Поместите необходимые ингредиенты. В зависимости от приготавливаемого блюда может возникнуть необходимость извлечь пластиковый клапан из стеклянной крышки. Закройте чашу крышкой. Кнопкой «Меню» установите режим «Выпечка», программа будет запущена через 5 секунд. В данном режиме вы можете установить требуемое время. При приготовлении бисквитов и запеканок рекомендуем использовать силиконовую форму USP-M 10 (приобретается отдельно).

Использование режима «Мясо»

Установите насадку для перемешивания в чашу для приготовления, добавьте немного масла. Поместите мясо в чашу и закройте стеклянной крышкой с извлечённым из неё пластиковым клапаном. Кнопкой «Меню» установите режим «Мясо», программа будет запущена через 5 секунд.

Использование режима «Ризотто»

Поместите в чашу для приготовления насадку для перемешивания, так как в данном режиме перемешивание включается автоматически. Поместите в чашу приготовленные ингредиенты. Закройте крышку. Кнопкой «Меню» установите режим «Ризотто», программа будет запущена через 5 секунд.

Использование режима «Паста»

Поместите в чашу для приготовления насадку для перемешивания. Добавьте требуемое количество воды и поместите в чашу макароны. Закройте чашу стеклянной крышкой. Кнопкой «Меню» установите режим «Паста», программа будет запущена через 5 секунд.

Описание программ

	Время по умолчанию (минуты)	Интервал времени (минуты)	Интервал Температуры (°C)	Отложенный старт	Авто. перемешивание	Автоматическое поддержание тепла
Жарка	35	5-99	40-170	нет	нет	да
Тушение	70	5-99	40-170	нет	нет	да
Мясо/ Птица	50	5-99	40-170	нет	нет	да
Бобовые	45	5-99	40-170	нет	нет	да
Томление	70	5-990	40-170	нет	нет	да
Выпечка	40	5-99	нет	нет	нет	да
Пароварка	30	5-99	нет	нет	нет	да
Суп	60	5-99	нет	да	нет	да
Ризотто	50	5-99	нет	да	да	да
Каша	45	5-99	нет	да	нет	да
Рис	45	5-99	нет	да	нет	да
Паста	35	5-99	нет	нет	нет	нет
Подогрев	9	нет	нет	нет	нет	да

УХОД И ЧИСТКА

- Перед чисткой отключите прибор от сети электропитания
- Не погружайте прибор и сетевой шнур в воду, и другие жидкости. Не допускайте попадания жидкости внутрь прибора
- Для чистки корпуса необходимо использовать сухую и тщательной отжатую тряпку.
- Не используйте для чистки металлические ёршики, сильнодействующие химические и абразивные вещества
- Промойте чашу, и другие аксессуары в тёплой воде с небольшим количеством мыла

Примечание: После чистки и перед следующим использованием чашу и другие аксессуары необходимо тщательно высушить.

ХРАНЕНИЕ ПРИБОРА

1. Отсоедините шнур питания от электросети и очистите прибор, как описано выше.
2. Дайте прибору полностью высохнуть.
3. Храните прибор в сухом месте, недоступном для детей.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Модель: USP-1150D

Напряжение питания: 230 В ~ 50 Гц

Мощность: 700 Вт

Объем чаши: 5 л

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ВАШЕЙ МУЛЬТИВАРКИ

Мультиварка станет незаменимым помощником на вашей кухне. Благодаря широкому функционалу вы сможете готовить замечательные супы, каши и мясо. Для справки используйте приведённые ниже таблицы.

ПЕРЕВОД ОБЪЁМА ЖИДКОСТИ

Метрическая, мл	Британская, floz	Сup (мерная чаша = 240 мл)
250	8	1
180	6	3/4
150	5	2/3
120	4	1/2
75	2 1/2	1/3
60	2	1/4
30	1	1/8
15	1/2	1 столовая ложка

ПЕРЕВОД ВЕСА

Британская, oz	Метрическая, гр.
1/2	15
1	30
2	60
3	90
4	110
5	140
6	170
7	200
8	225
9	255
10	280
11	310
12	340
13	370
14	400
15	425
1 lb (1 фунт)	450

ФИЛЕ ЛОСОСЯ НА ПАРУ

Ингредиенты:

- 2 филе лосося
- 10 мл молотого имбиря
- 45 мл слабосоленого соевого соуса
- 1 измельчённый зубчик чеснока
- 10 мл тёмно-коричневого сахара
- 2,5 мл молотого перца Чили
- 1 порезанный зелёный лук
- Соль и перец по вкусу

Приготовление:

1. Смешать имбирь, соевый соус, чеснок, коричневый сахар, и перец Чили.
2. Рыбное филе натереть полученной смесью и поставить в холодильник мариноваться, примерно на 30 минут.
3. Поместить филе с корзиной пароварки в чашу для приготовления.
4. Готовить в течение 8-10 минут. Можно попробовать филе вилкой, оно не должно прилипнуть к ней.
5. Подавать филе, с рисом посыпав нарезанным зеленым луком.

Помните, что вы можете регулировать время приготовления по своему желанию.

ЧИЛИ КОН КАРНЕ

Ингредиенты:

- 1 кг постного говяжьего фарша
- 2 измельчённых зубчика чеснока
- 1 большой зелёный перец, без семечек
- 1 большую луковицу, нарезанную
- 1 порезанный перец халапеньо
- 720 мл мясного бульона

- 2 пакетика с приправой перца Чили
- 2 консервные банки фасоли
- 2 маленькие баночки консервированных помидоров
- 170 гр. томатной пасты
- Сыр Чеддер, натёртый
- Нарезанный Халапеньо
- Сметана по вкусу

Приготовление:

1. Поместить фарш в большую сковородку.
2. Пожарить фарш на среднем огне и слить выступившей жир.
3. Добавить чеснок, зеленый перец, лук и халапеньо в фарш и готовить, пока лук не станет мягким.
4. Поместите полученное мясо в мультиварку.
5. Добавить оставшиеся ингредиенты и перемешать.
6. Накройте крышкой и варите при высокой температуре в течение 4 часов или при низкой в течение 8 часов.
7. Подавать с натертым сыром Чеддер, нарезанным халапеньо и сметаной.

Помните, что вы можете регулировать время приготовления по вашему желанию.

ТОМАТНЫЙ СУП С БАЗИЛИКОМ

Ингредиенты:

- 2 столовые ложки оливкового масла
- 1 средних размеров луковицу, порезать
- 4 измельчённых зубчика чеснока
- 2 крупных помидора, порезать
- 2 маленькие баночки консервированных помидоров
- 120 мл куриного бульона
- 60 мл томатного пюре
- 30 гр. свежего базилика, крупно порезанного
- 3 столовые ложки сахара

- 1 чайную ложку соли
- Половину чайной ложки измельчённого красного перца
- Половину чайной ложки измельчённого чёрного перца
- 120 мл густых сливок

Приготовление:

1. Разогреть оливковое масло, лук и чеснок на сковороде.
2. Готовить 2 минуты, добавить помидоры и готовить еще 2 минуты.
3. Переместит всё приготовленное в чашу мультиварки.
4. Добавить нарезанные помидоры, куриный бульон, томатную пасту, базилик, сахар, соль, красный и черный перец.
5. Закройте крышку и выберите функцию суп.
6. Как только суп сварится, добавьте сливки по вкусу.
7. Тщательно перемешайте суп с добавленными сливками, перед подачей.

Помните, что вы можете регулировать время приготовления по вашему желанию.

ОБЖАРЕННЫЕ АЗИАТСКИЕ КРЕВЕТКИ

Ингредиенты:

- 2 столовые ложки оливкового масла
- 100 гр. нарезанной моркови
- 300 гр. брокколи
- 150 гр. крупнопорезанного лука
- 150 гр. нарезанного красного перца
- 150 гр. нарезанного зелёного перца
- 900 гр. крупных креветок (очищенных)
- 200 гр. капусты, порезать
- 2 столовые ложки мёда
- 240 мл. соуса терияки

Приготовление:

1. Выберите функцию «Жарка».
2. Нагрейте оливковое масло в чаше для приготовления, пока не появится легкий дымок.
3. Добавить морковь, лук и перцы.
4. Готовить в течение приблизительно 10 минут с закрытой крышкой.
5. Добавить креветки, капусту, соус терияки и мед. Закрывать крышку.
6. Готовить еще 10 минут, или пока креветки не будут готовы.
7. Подавайте на стол и наслаждайтесь!

Помните, что вы можете регулировать время приготовления по вашему желанию.

КАША С ИЗЮМОМ, КОРИЦЕЙ И ЯБЛОКОМ

Ингредиенты:

- 1 литр воды
- 8 десертных ложек тёмно-коричневого сахара
- 4 чайные ложки молотой корицы
- 8 столовых ложек кленового сиропа
- 200 гр. овсяных хлопьев
- Горсть изюма
- 3 яблока – очистить, удалить сердцевину и нарезать кубиками.

Приготовление:

1. Выбрать функцию «Каша».
2. Добавьте овсяные хлопья, воду, коричневый сахар, корицу и сироп.
3. Примерно через 40 минут добавить яблоко и изюм, завершите приготовление.
4. Подавайте к столу и наслаждайтесь!

Помните, что вы можете регулировать время приготовления по вашему желанию.

ЧЕЧЕВИЦА

- Ингредиенты:
- 100 гр. чечевицы
- 500 мл. воды

Приготовление:

1. Промойте чечевицу в холодной воде.
2. Поместите чечевицу в чашу мультиварки.
3. Налить воды.
4. Выбрать функцию «Бобовые».
5. После того, как чечевица готова, воду необходимо слить, а чечевицу промыть.
6. Приготовленную чечевицу теперь можно использовать для различных блюд, таких как карри и салаты.

Помните, что вы можете регулировать время приготовления по вашему желанию.

ТУШЁНАЯ ГОВЯДИНА

Ингредиенты:

- 60 гр. муки
- 1 чайная ложка соли
- Половина чайной ложки чёрного перца
- 1,3 кг говядины для тушения, порезанной кубиками
- 2 столовые ложки растительного масла
- 1 помидор, порезать
- 410 мл. говяжьего бульона
- 170 мл. красного вина
- 2 пакетика сухой приправы для супа
- 1 чайную ложку сушёного базилика
- 8 маленьких картофелин
- 450 гр. моркови, порезать

- 230 гр. нарезанных грибов
- 1 большую луковицу, порезать на 8 чайстей

Приготовление:

1. В большой миске смешайте муку, соль и перец, добавить говядину.
2. Поперчите.
3. В большой сковороде на среднем огне разогрейте масло.
4. Добавить половину говядины. Готовьте, пока не подрумянится со всех сторон. Повторите с оставшейся говядиной.
5. Поместите подготовленную говядину в мультиварку.
6. Выберите функцию «Тушение».
7. Добавьте помидоры, говяжий бульон, вино, приправу для супа и базилик, всё тщательно перемешайте.
8. Добавить картофель, морковь, лук и грибы.
9. Накройте крышкой и оставьте готовиться до завершения программы.

Помните, что вы можете регулировать время приготовления по вашему желанию.

ЗАПЕЧЁННЫЙ ЦЫПЛЁНОК С ПАПРИКОЙ И ТИМЬЯНОМ

Ингредиенты:

- Половина чайной ложки паприки
- Половина чайной ложки лукового порошка
- Половина чайной ложки сушёных листьев тимьяна
- Половина чайной ложки соли
- Половина чайной ложки молотого чёрного перца
- 1 большую луковицу порезать на 8 частей
- 1 лимон, порезать пополам
- 1 небольшой цыплёнок

Приготовление:

1. Промойте цыплёнка.
2. Смешайте паприку, луковый порошок, тимьян, соль и перец в небольшой

миске.

3. Поместите 3 четвертинки часть лука на дно чаши мультиварки.
4. Фаршируйте курицу оставшимся луком и лимон.
5. Посыпать со всех сторон смесью приготовленной ранее.
6. Поместите курицу поверх лука в чашу.
7. Закройте крышку и выберете функцию «Выпечка».
8. Курица готовится при температуре от 75 °С до 83 °С.
9. Перед подачей на стол, убедитесь, что курица полностью готова.

Помните, что вы можете регулировать время приготовления по вашему желанию.

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ В ИМБИРНО-СОЕВОЙ ГЛАЗУРИ

Ингредиенты:

- 10 куриных крылышек
- 1 столовая ложка растительного масла
- Половина столовой ложки соли
- Половина чайной ложки молотого чёрного перца
- 85 гр. мёда
- 1 столовая ложка соевого соуса
- 1 большой зубчик чеснока
- 1 кусок имбиря, почистить и порезать

Приготовление:

1. Поместите все ингредиенты (кроме курицы) в маленькую кастрюлю и добавьте 1/4 стакана воды
2. Доведите до кипения, помешивая, чтобы растворился мёд.
3. Уменьшите огонь до минимума; тушите, помешивая, пока не останется на 1/4 чашки.
4. Процедить в миску. Дайте настояться 15 минут, чтобы немного загустел.
5. Поместите глазурь и крылышки в большую миску и перемешайте, чтобы крылышки полностью покрылись приготовленной глазурью.
6. Поместите крылышки в чашу мультиварки.

7. Выберите функцию «Мясо».
8. Как только процесс приготовления завершен, убедитесь, что курица полностью готова.

Помните, что вы можете регулировать время приготовления по вашему желанию.

РИЗОТТО

Ингредиенты:

- 3 столовая ложка несолёного масла
- Мелко нарежьте 1 среднюю луковицу
- Измельчите 2 зубчика чеснока
- 400 гр. риса Арборио
- 900 мл. куриного бульона
- 225 мл. сухого белого вина
- 1 чайная ложка соли
- 1 чайная ложка молотого чёрного перца
- 1 пакет свежего шпината в стеблях крупно порезать
- 25 гр. нарезанного свежего базилика
- 115 гр. тертого сыра Пармезан

Приготовление:

1. В большую сковороду поместите сливочное масло, лук, чеснок и слегка обжарьте, чтобы лук стал мягким.
2. Выберите функцию «Ризотто».
3. Поместите остальные ингредиенты (кроме шпината, базилика и пармезана) в мультиварку.
4. Добавьте куриный бульон, вино, соль и перец.
5. За 15 минут до готовности, добавьте шпинат, базилик и сыр. Готовить 15 минут, пока, сыр не расплавится.
6. Убедитесь, что блюдо готово и его можно подавать на стол.

Помните, что вы можете регулировать время приготовления по вашему желанию.

ПАСТА С СОУСОМ ПЕСТО

Ингредиенты:

- Пакет макарон
- Традиционный соус Песто
- Помидоры Черри
- Бальзамический уксус
- Сыр Пармезан
- 1 литр воды

Приготовление:

1. Выберите функцию «Паста».
2. Добавить макароны и воду в мультиварку.
3. Как только программа приготовления завершена, убедитесь, что паста, приготовленна по вашему вкусу.
4. Слейте воду и перемешайте с соусом Песто.
5. Сервируйте небольшим количеством листового салата, помидорами Черри и добавьте бальзамического уксуса.
6. Посыпьте сыром Пармезан, по вкусу.

Помните, что вы можете регулировать время приготовления по вашему желанию.

РИС С ПРИПРАВАМИ

Ингредиенты:

- 800г. белого риса
- 1 столовую ложку сухого измельчённого лука
- Бульон (можно мясной или куриный)*
- Вода*
- 120 г. растопленного масла или маргарина

** Воду и бульон добавлять в равных пропорциях. Объём будет зависеть от количества риса. Ориентируйтесь на шкалу чаши мультиварки.*

Приготовление:

1. С помощью мерного стаканчика отмерьте необходимое количество риса.
2. Промойте рис.
3. Поместите промытый рис в мультиварку и залейте необходимое количество воды, ориентируясь по шкале на чаше мультиварки.
4. Поместите все ингредиенты в чашу и перемешайте.
5. Выберите функцию «Рис».
6. Накройте крышкой и готовьте в течение 45 минут.

Помните, что вы можете регулировать время приготовления по вашему желанию.

**Главный офис изготовителя: «ЮНИТ Хандельс ГмбХ»
Австрия, Вена, А-1180, Герстхофер штрассе, 131
Экспортер: «ЮНИТ Электроникс (ГК) Лимитед»
3905 Площадь Ту Эксчейндж, Коннут Плейс 8,
Центральный, Гонконг
Произведено в КНР**

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

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

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

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

без предварительного уведомления.

Товар сертифицирован.



UNIT 

www.unit.ru