



VITESSE[®]
Home

**MICRO-COMPUTER
MULTI COOKER
МУЛЬТИВАРКА**



"Vitesse France S.A.R.L."
91 rue du Faubourg Saint Honore'
75008 Paris-France
www.vitessehome.com



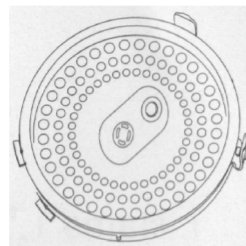
VS-521



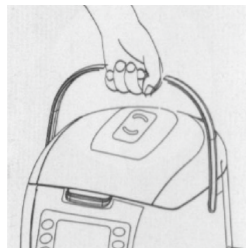
En

Dear Customer!

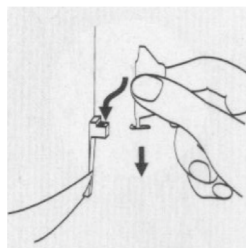
You have made an excellent decision. Vitesse® “Nouveau” home range offers you an exclusive, high quality range of appliances for your ultimate home luxury and healthy living.



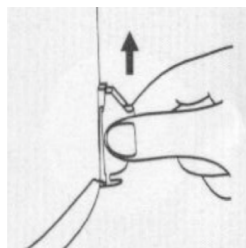
- Please make sure that the sealing is installed properly before use of the appliance.



- The handle is for carrying the appliance
- Never carry the appliance with the handle while cooking /functioning
- The handle is not allowed for Violent Carrying



- Assembly of the Spoon Rack:
- Put the rack over the base and pull downward, and the rack is assembled



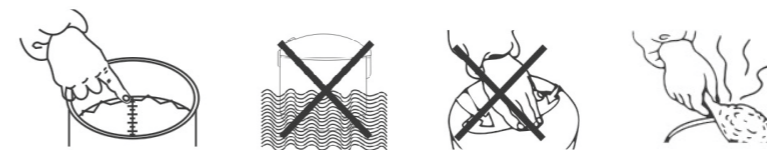
- Disassembly of the Spoon Rack;
- Hold the rack tightly and pull upward slightly, the spoon rack can be disassembled.

In order to operate the appliance in the correct way, please read through this manual carefully before use of the appliance.

Accessories:

Spoon	Cup	Steamer	Power Cord

Cautions



- Always use this appliance as per instruction in this Manual. And this appliance cannot be used near to flammable object or in humid surrounding.
- The steam outlet is very hot during cooking, NEVER touch it with hand, and NEVER cover it with cloth or other object to avoid failure or damage of the appliance.
- NEVER heat up the pot with other heating sources and NEVER replace the pot with other container.
- If there is any deformation or damage on the surface of the pot, please contact service center or distributor to replace it with the right pot.
- Do not use the appliance on unstable desk, or close to Gas Oven or other hot object to avoid possible failure or damage to the non-stick coating of the body.
- Always use the equipped spoon to avoid possible damage to the non-stick coating of the pot.
- The appliance is not suitable for Children or Disabled People. Please always keep Children or Disabled People from the appliance in use to avoid possible hazards.
- Before use, please always check and make sure that the plug and the power cord is perfect for use to avoid possible danger of electric shock or fire
- During operation of the appliance, please always keep any flammable object away from the power supply plug.
- Please always unplug the power supply when the appliance is not in use.
- If any abnormal situation happens, please unplug the power supply immediately and contact the service center. the appliance is not allowed to be disassembled or replaced spare part by user or any untrained people.

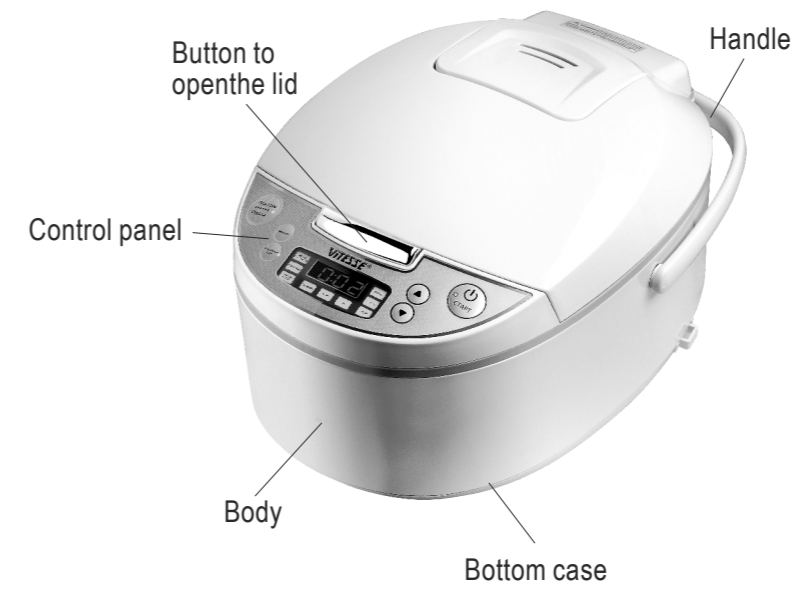
Maintenance

- Please always unplug the power supply before cleaning the appliance.
- After use, take out the inner pot for cleaning, and dry it with dry soft cloth.
- Use half-dry cloth to clean the body of the appliance by wiping. NEVER wash the body of the appliance with water, and NEVER soak the appliance into water, otherwise, failure or damage or electric shock hazard may occur.
- Never clean the pot with any metal tools or other hard tools to avoid damage to the non-stick coating.
- Dry the water collecting area with absorbing cloth and clear off the water in the water collector each time after use to maintenance perfect co
- Any rice or other residual stuck on the surface of the temperature sensor or the heating disk may affect the cooking result. Please clean it slightly with fine sand-paper and wipe it with dry cloth.
- Please dry the body and keep it in dry surrounding when the appliance is not in use.



P/3

Spare part name



P/4

OPERATING INSTRUCTIONS

- Read the instruction manual carefully and do it according to the indication mentioned
- Plug in and make sure the voltage of home socket is matching with this product.
- Please take out the entire package from the product before use for the first time, and please wash the inner pot and rice spoon.
- Do not use the inner pot to wash rice, please use other container to wash the rice and decant to the inner pot.
- Please make sure there are no rice and food dregs on the bottom of the inner pot, and clean it up before putting in, turn it left and right after put in, to make sure the inner pot totally suits the heating plate.

Fast Cook / Cook / Crust

- Press "Function" to choose "Fast Cook", "Cook" or "Crust" with the corresponding light.
- Press the "Start" to begin cooking, with the indicating light.
- The default time set for Fast Cook is 30 minutes, Cook is 60 Minutes and Crust is 90 Minutes (time indicated is approximate, the actual duration depends on the quantity, weight, volume of initial product)

Steam / Porridge / Soup / Stew / Cake / Reheat

- Press "Function" to choose "Steam", "Porridge", "Soup", "Stew", "Cake" or "Crust" with the corresponding light.
- Press the "Start" to begin cooking, with the indicating light.
- The default time set for Steam is 5 minutes, Porridge is 60 Minutes, Soup is 60 Minutes, Stew is 120 minutes, Cake is 50 Mins and Reheat is 20 Minutes (time indicated is approximate, the actual duration depends on the quantity, weight, volume of initial product)

Usage

1. The preparation before cooking
Measure the rice with the cup and wash the rice in the other bowl until the water is clean now.

- ✘ Do not use inner pot when washing the rice, because this would scratch the not stick coating on the inner pot, or make the inner pot deformation and the influence of use.

2. Pour the washed rice into inner pot and appropriate water.

Water level scale

The highest water level: do not exceed the height

- ✘ You can adjust the amount of water properly according to your own taste (When cooking in the maximum rated power, you must add water to the relevant waterline first, then add 1 full cup of water with subsidiary standard which could make the rice taste better)

3. Cover the steam valve covers the face. Put the food into inner pot. Gently turn the inner pot with 2-3 times according to the indication of arrows to make the bottom attach closely with the lid.

- ✘ Before first use, please first dry the inner pot peripheral and the bottom.

4. Cover up the lid and confirm whether it is shut.

- ✘ It will influence the cooking if it is not covered properly

- ✘ Do not open the cover during use.

- ✘ Please do not use with a towel or other objects to cover the steam mouth.

5. Plug the power into the electric cooker and the other end into the power supply socket, then turn on the power.

- ✘ Do not turn on the power before cooking.

- ✘ Power plug has to be put it to the end.

Note: (1) Every model of the corresponding amount of rice and the level of water when cooking porridge (It will overflow if beyond the level)

Model	The amount of rice	Water level
4 L	1.3	8

Cleaning and maintenance

- ✘ Be sure to pull out power plug, clean and maintain the cooker after cooling. Do not put the whole cooker in water.
- ✘ Do not wipe with perfume, gasoline, household cleanser, hard brush. Wipe with dry dishcloth
- ✘ To Clean, Please use the tableware detergent.
- ✘ Please do not pull rubber ring seal department

Inner pot

- ✘ After Washing with tableware detergent, clean it with a sponge and dry the inner pot.
- ✘ Surface may change color or appear markings, but hygiene will not be influenced.
- ✘ Please use fine sand paper (about No.600) or dry cloth to wipe when things have adhesion.

Note

- ✘ Put the plug in the socket for rice cooker. Please make sure that the voltage indicated on the voltage is the same as the power supply before the switch on the power.
- ✘ Do not put the rice cooker into the water.
- ✘ The bottom of the inner pot and the surface of the hot plate must be kept clean and dry.
- ✘ Place the electric cooker in a stable place. Do not put it in water or high temperature environment and close to other heat source. Don't put the pot directly on fire.
- ✘ Please ensure the electric cooker is from out of the reach of children.
- ✘ Electric cooker in use will heat up. Please do not touch the pot or face directly

Trouble Shooting (One)

No.	Trouble	Causes	Elimination method
1	Indicator light not bright	Electric hot tray is not hot 1.The circuit board is not plugged in properly. 2.The power circuit board failure. 3.Circuit board connection broken. 4.The main circuit board failure.	1.Check the switch, plug sockets, and the fuse, whether power connection in good condition and put in position. 2.Send a designated service network maintenance
2	Screen shows E1	1.The bottom sensor short circuit. 2.213 °C above.	1.Send for designated service network maintenance. 2.Return to room temperature to plug.
3	Screen shows E2	1.The bottom sensor short-circuit. 2.-27 °C below.	1.Send for designated service network maintenance. 2.Return to room temperature to plug.
4	Screen shows E3	1.The cover sensor short circuit. 2.213 °C above.	1.Send for designated service network maintenance. 2.Return to room temperature to plug.
5	Screen shows E4	1.The cover sensor short circuit. 2.-27 °C below.	1.Send for designated service network maintenance. 2.Return to room temperature to plug.
6	Porridge overflow	1.Chosen wrong function. 2.The main circuit board failure. 3.Cover department emits abnormalities	1.Reselect the function. 2.Send for designated service network maintenance.
7	Cook cooking porridge for long periods of time without boiling.	1.The main circuit board failure. 2.Cover department thermistors abnormalities.	Send for designated service network maintenance.

Trouble Shooting (Two)

Occurred the following Situations	Rice				Crispy rice burned black	In the heat preservation			Switch operation no response	Appear the following voice when using
	Too hard	Under cooked	Too soft	Rice water spill		Smell strange	Discoloration	Dry		
Check the project										
The amount of rice and water is not correct	√	√	√	√	√				Plug pulled out	The water break by generation after thermal expansion, so you will hear the voice of 'PA' when cooking.
The rice is not washing clean				√	√	√				
The inner pot or pot sensor stuck with foreign	√	√	√	√	√	√	√			
Steam valve not install sediment	√			√		√	√	√		
Add into oil when cooking	√	√				√				
Have not stir the rice after cooking	√		√							
Heat preservation exceed 5 hours or the rice is too little						√	√	√		
Rice ladle inserted in the rice when heat preservation						√				
Cold rice insulation					√	√				
No cover the pot or inner pot has not cleaned					√	√				
Unplugged or switch has closed when cooking		√				√				

The above is the judgement and inspection of common fault

Technology parameter table

Rated power: 860 W
 Rated power supply: 220-230V ~ 50-60Hz
 Capacity: 4 L

Environment friendly disposal



You can help protect the environment!
 Please remember to respect the local regulations:
 hand in the non-working electrical equipments
 to an appropriate waste disposal center.

Ru

Пожалуйста, внимательно изучите настоящее руководство. Оно содержит важные указания по безопасности, эксплуатации мультиварки и по уходу за ней. Позаботьтесь о сохранности настоящего «Руководства по эксплуатации» и, если мультиварка перейдет к другому хозяину, передайте его вместе с прибором.

Меры безопасности и предосторожности

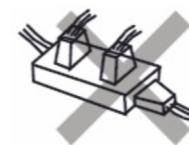
Перед первым использованием данного прибора внимательно прочтите настоящее руководство по эксплуатации и сохраните его для использования в качестве справочного материала в будущем.

Общие указания по безопасности

1. Прибор предназначен исключительно для использования в быту.
2. Прибор должен быть использован только по назначению.
3. Перед вводом в эксплуатацию этого прибора тщательно прочитайте руководство по эксплуатации.
4. Каждый раз перед включением прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора и сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку.
5. Прибор и сетевой шнур должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие жары, прямых солнечных лучей и влаги.
6. Не оставляйте работающий прибор без надзора! Если Вы не пользуетесь больше прибором, то всегда выключайте его. Храните прибор в недоступном для детей месте.
7. Использование прибора детьми и людьми с ограниченными способностями возможно только под непосредственным наблюдением и контролем.
8. Внимание! Не используйте прибор вблизи ванн, раковин или других емкостей, заполненных водой.
9. Ни в коем случае не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. При намокании прибора сразу отключите его от сети.
10. В случае падения прибора в воду немедленно отключите его от сети. При этом ни в коем случае не опускайте руки в воду. Перед повторным использованием прибор должен быть проверен квалифицированным специалистом.
11. Включайте прибор только в источник переменного тока (~). Перед использованием убедитесь, что напряжение вашей сети 220-240 В ~ 50/60 Гц.
12. Любое ошибочное включение лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
13. Прибор может быть включен только в сеть с заземлением. Для обеспечения Вашей безопасности заземление должно соответствовать установленным электротехническим нормам. Не пользуйтесь нестандартными источниками питания или устройствами подключения.

14. Перед включением прибора в сеть убедитесь, что он находится в выключенном состоянии.
15. Не используйте прибор вне помещений. Предохраняйте прибор от ударов об острые углы. По окончании эксплуатации, чистке или поломке прибора всегда отключайте его от сети.
16. Нельзя переносить прибор, держа его за сетевой провод. Запрещается также отключать прибор от сети, держа его за сетевой провод. При отключении прибора от сети держитесь за штепсельную вилку.
17. Использование дополнительных аксессуаров, не входящих в комплектацию, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
18. После использования никогда не обматывайте провод электропитания вокруг прибора, так как со временем это может привести к излому провода. Всегда гладко расправляйте провод на время хранения.
19. Замену шнура могут осуществлять только квалифицированные специалисты - сотрудники сервисного центра. Неквалифицированный ремонт представляет прямую опасность для пользователя.
20. Не производите ремонт прибора самостоятельно. Ремонт должен производиться только квалифицированными специалистами сервисного центра.
21. Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные части.
22. Не используйте с прибором аксессуары или запчасти другого производителя.
23. Во время приготовления используйте только лопатку, идущую в комплекте с прибором, чтобы уберечь поверхность внутреннего резервуара от повреждений.

Внимание: во избежание ожогов будьте осторожны при открытии крышки мультиварки во время приготовления пищи!



Запрещается подключать к одной розетке другие приборы кроме этого одновременно.



Размещайте прибор на ровную сухую устойчивую поверхность вдали от источников тепла.



Запрещается ставить внутренний резервуар на открытый огонь.



Держите прибор подальше от детей во избежание опасности в результате неправильной работы с прибором. Дети могут пользоваться прибором только под присмотром родителей. Не разрешайте им играть с прибором.



Не подносите близко лицо или руки к отверстиям для выхода пара на верхней крышке.



Не закрывайте отверстия для выхода пара кухонным полотенцем и другими предметами, чтобы избежать деформации и изменения цвета прибора.



Запрещается погружать прибор в воду или другие жидкости. Если вы не используете прибор, отключите его от электросети.



Не тяните за шнур питания, беритесь за вилку. Запрещается перекручивать или перегибать шнур питания. Если шнур питания прибора поврежден, не используйте прибор, обратитесь в авторизованный сервисный центр за ремонтом. Данный прибор не предназначен для пользования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, с недостатком знания или опыта, если за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность, или им не были даны подробные разъяснения по работе с прибором.

Устройство прибора

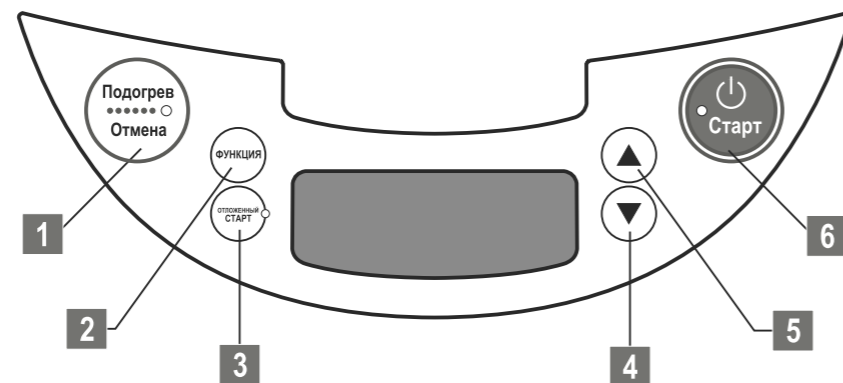
Схема прибора



Аксессуары

Ложка	Половник	Мерный стакан	Пароварка	Шнур питания

Панель управления



- 1** Кнопка «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» - для включения/выключения функции подогрева и для отмены выбранных настроек и программ приготовления;
- 2** Кнопка «ФУНКЦИЯ» - для выбора программ приготовления;
- 3** Кнопка «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ», для включения функции отсрочки приготовления (мультиварка начнет приготовление через заданное время);
- 4** Кнопка «▼» - для уменьшения времени приготовления;
- 5** Кнопка «▲» - для увеличения времени приготовления;
- 6** Кнопка «СТАРТ» - для начала работы выбранной программы приготовления.

Дисплей



- 1** Индикатор работы программы «Быстрое приготовление»;
- 2** Индикатор работы программы «Приготовление»;
- 3** Индикатор работы программы «Хрустящая корочка»;
- 4** Индикатор работы программы «Пароварка»;
- 5** Индикатор работы программы «Каша»;
- 6** Индикатор выбора работы программы «Суп»;
- 7** Индикатор выбора работы программы «Нагрев»;
- 8** Индикатор выбора работы программы «Тушение»;
- 9** Индикатор выбора работы программы «Выпечка».

Использование прибора

Подготовка к работе

1. Мультиварка имеет множество функций: вы можете жарить, варить, подогревать готовые блюда (овощи, рыбу, мясо), готовить блюда с хрустящей корочкой, готовить на пару, тушить, выпекать.
2. Независимо от выбора функции, после приготовления блюда вы можете воспользоваться режимом подогрева.
3. Внимательно прочитайте инструкцию и следуйте данным в ней указаниям.
4. Откройте упаковку. Выньте все аксессуары и руководство по эксплуатации.
5. Откройте верхнюю крышку, нажав на кнопку открытия.
6. Внутренняя чаша (кастрюля), входящая в комплект мультиварки, имеет антипригарное покрытие, что поможет избежать пригорания блюд.
7. Для чистки внутренних поверхностей прибора с антипригарным покрытием используйте губку для посуды. После мытья тщательно протрите прибор.
8. Установите все аксессуары на место.
9. Перед приготовлением внутренняя и внешняя части мультиварки должны быть чистыми, убедитесь также, что между внутренней кастрюлей и нагревательной поверхностью нет посторонних предметов.
10. Вставьте внутреннюю чашу (кастрюлю) в мультиварку.
11. Проверьте, чтобы крышка была плотно закрыта.
12. Включите мультиварку в розетку. Не подключайте прибор к розетке, если не выполнены вышеуказанные рекомендации.
13. В случае перебоев электроэнергии в течение 5 минут мультиварка сохраняет в памяти выбранную программу и время приготовления. После включения электроэнергии мультиварка продолжит работу в заданном режиме.

ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ

БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Данный режим предназначен для приготовления различных сортов риса и всевозможных круп.

- 1) Тщательно промойте рис или выбранную крупу.
ВНИМАНИЕ: никогда не используйте внутреннюю чашу мультиварки для мытья риса, круп и иных продуктов во избежание повреждения внутреннего покрытия.
- 2) Налейте необходимое для приготовления количество воды во внутреннюю съемную чашу мультиварки.
- 3) Аккуратно засыпьте в чашу промытый рис.
- 4) Закройте крышку. Убедитесь, что крышка плотно закрыта.
- 5) Нажмите кнопку **«ФУНКЦИЯ»** один раз, при этом загорится световой индикатор **«Быстрое приготовление»**. На дисплее загорится индикатор «- - -».
- 6) Нажмите кнопку **«СТАРТ»**, загорится соответствующий световой индикатор.
- 7) Мультиварка начнет готовить блюдо в заданном режиме. Индикатор «- - -» будет мигать на дисплее.

Автоматическое время приготовления: 50 минут (время указано приблизительно, продолжительность зависит от количества, веса, объема исходного продукта).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В этом режиме можно готовить различные блюда из риса, а также всевозможные блюда по собственным рецептам.

- 1) Положите в съемную чашу мультиварки все продукты в соответствии с рецептом.
- 2) Закройте крышку. Убедитесь, что крышка плотно закрыта.
- 3) Нажмите кнопку **«ФУНКЦИЯ»** два раза, при этом загорится световой индикатор **«Приготовление»**.
- 4) Нажмите кнопку **«СТАРТ»**, загорится соответствующий световой индикатор.
- 5) Мультиварка начнет готовить блюдо в заданном режиме. Индикатор «- - - -» будет мигать на дисплее.

Автоматическое минимальное время приготовления: 60 минут (время указано приблизительно: продолжительность зависит от количества, веса, объема исходного продукта).

ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА

Режим идеально подходит для приготовления блюд с хрустящей корочкой.

- 1) Положите в съемную чашу мультиварки продукты, которые хотите обжарить или запечь до хрустящей корочки.
- 2) Закройте крышку. Убедитесь, что крышка плотно закрыта.
- 3) Нажмите кнопку «**ФУНКЦИЯ**» 3 раза, загорится световой индикатор «**Хрустящая корочка**».

Автоматическое время приготовления: 1 час 30 минут.

Для изменения времени приготовления, воспользуйтесь кнопками «▼» и «▲». Каждое нажатие кнопки «▲» увеличивает время приготовления на 10 минут, нажатие кнопки «▼» - уменьшает время приготовления на 10 минут.

- 4) Нажмите кнопку «**СТАРТ**», загорится соответствующий световой индикатор.
- 5) Мультиварка начнет готовить блюдо в заданном режиме.

ПАРОВАРКА

Данный режим приготовления предназначен для приготовления диетических блюд, парового мяса, птицы и рыбы, котлет и гарниров.

- 1) Налейте в съемную чашу мультиварки 3 мерных стакана воды (количество воды зависит от количества приготавливаемой пищи).
- 2) Во внутреннюю чашу установите решетку пароварки и положите на нее подготовленные продукты.
- 3) Установите чашу с решеткой пароварки в мультиварку.
- 4) Закройте крышку. Убедитесь, что крышка плотно закрыта.
- 5) Нажмите кнопку «**ФУНКЦИЯ**» 4 раза, загорится световой индикатор «**Пароварка**».

Автоматическое время приготовления: 5 минут.

Для изменения времени приготовления, воспользуйтесь кнопками «▼» и «▲». Каждое нажатие кнопки «▲» увеличивает время приготовления на 5 минут, нажатие кнопки «▼» - уменьшает время приготовления на 5 минут.

Примечание: Время приготовления будет указано на дисплее. Отсчет времени начнется после того, как вода в мультиварке закипит.

- 6) Нажмите кнопку «**СТАРТ**», загорится индикатор.
- 7) Мультиварка начнет готовить блюдо в заданном режиме.

КАША

Режим предназначен для приготовления различных каш, в том числе и молочных, кроме каш быстрого приготовления.

- 1) Положите в съемную чашу мультиварки все продукты в соответствии с рецептом.
- 2) Закройте крышку. Убедитесь, что крышка плотно закрыта.
- 3) Нажмите кнопку «**ФУНКЦИЯ**» пять раз, загорится световой индикатор «**Каша**».

Автоматическое минимальное время приготовления: 60 минут.

Для изменения времени приготовления, воспользуйтесь кнопками «▼» и «▲». Каждое нажатие кнопки «▲» увеличивает время приготовления на 5 минут, нажатие кнопки «▼» - уменьшает время приготовления на 5 минут.

- 4) Нажмите кнопку «**СТАРТ**», загорится соответствующий световой индикатор.
- 5) Мультиварка начнет готовить блюдо в заданном режиме.

СУП

Режим идеально подходит для приготовления различных супов и бульонов.

- 1) Положите в съемную чашу мультиварки все продукты в соответствии с рецептом.
- 2) Закройте крышку. Убедитесь, что крышка плотно закрыта.
- 3) Нажмите кнопку «**ФУНКЦИЯ**» шесть раз, загорится световой индикатор «**Суп**».

Автоматическое минимальное время приготовления: 60 минут.

Для увеличения времени приготовления, воспользуйтесь кнопкой «▲». Каждое нажатие кнопки «▲» увеличивает время приготовления на 10 минут.

- 4) Нажмите кнопку «**СТАРТ**», загорится соответствующий световой индикатор.
- 5) Мультиварка начнет готовить блюдо в заданном режиме.

НАГРЕВ

Данный режим предназначен для нагрева и кипячения воды. Он идеально подойдет для приготовления полуфабрикатов, например, овощных смесей,пельменей и т.п.

- 1) Налейте в съемную чашу мультиварки воду в количестве, необходимом для приготовления вашего блюда.
- 2) Нажмите кнопку «**ФУНКЦИЯ**» семь раз, загорится световой индикатор «**Нагрев**».

Автоматическое минимальное время приготовления: 20 минут.

- 3) Нажмите кнопку **«СТАРТ»**, загорится соответствующий световой индикатор.
- 4) Мультиварка начнет готовить блюдо в заданном режиме.

ТУШЕНИЕ

Режим предназначен для тушения и томления различных блюд.

- 1) Положите в съемную чашу мультиварки все продукты в соответствии с рецептом. При необходимости - налейте воду или бульон.
- 2) Закройте крышку. Убедитесь, что крышка плотно закрыта.
- 3) Нажмите кнопку **«ФУНКЦИЯ»** 8 раз, загорится световой индикатор **«Тушение»**.

Автоматическое время приготовления: 2 часа.

Для изменения времени приготовления, воспользуйтесь кнопками **«▼»** и **«▲»**. Каждое нажатие кнопки **«▲»** увеличивает время приготовления на 30 минут, нажатие кнопки **«▼»** - уменьшает время приготовления на 30 минут.

- 4) Нажмите кнопку **«СТАРТ»**, загорится соответствующий световой индикатор.
- 5) Мультиварка начнет готовить блюдо в заданном режиме.

ВЫПЕЧКА

Режим выпечки предназначен для приготовления кексов, бисквитов, творожных и овощных запеканок, омлетов, пирогов и тортов.

- 1) Подготовьте продукты в соответствии с вашим рецептом.
- 2) Смажьте съемную внутреннюю чашу мультиварки растительным маслом или жиром, чтобы ваши пироги и запеканки можно было легко достать. При необходимости - присыпьте панировочными сухарями или мукой.
- 3) Положите в чашу продукты для приготовления.
- 4) Закройте крышку. Убедитесь, что крышка плотно закрыта.
- 5) Нажмите кнопку **«ФУНКЦИЯ»** 9 раз, загорится световой индикатор **«Выпечка»**.

Автоматическое минимальное время приготовления: 50 минут.

- 6) Нажмите кнопку **«СТАРТ»**, загорится соответствующий световой индикатор.
- 7) Мультиварка начнет готовить блюдо в заданном режиме.

ПОДОГРЕВ

После окончания приготовления на любой программе, автоматически включается функция **«Подогрев»** (поддержание температуры).

- На дисплее начинается отсчет времени работы данной программы.
- При необходимости подогреть приготовленную пищу повторно необходимо нажать кнопку **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»** один раз, при этом загорится индикатор **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**.
- Для отключения функции **«ПОДОГРЕВ»** необходимо нажать кнопку **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»** еще раз.

ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

Для автоматических программ предусмотрена дополнительная возможность — **отсрочка приготовления**.

Выбрав функцию (кроме программ **«НАГРЕВ»** и **«ВЫПЕЧКА»**), установите время, через которое хотите получить готовое блюдо. В момент нажатия кнопки **«СТАРТ»** на дисплее начнется обратный отсчет времени.

Некоторое время мультиварка будет находиться в режиме ожидания. Затем микропроцессор запустит заданную программу, и блюдо будет готово в тот момент, когда таймер закончит отсчет.

Во избежание потери вкусовых качеств продуктов, а также их возможной порчи, рекомендуется устанавливать отсрочку приготовления на время, не превышающее 9 часов.

- 1) Подготовьте все к приготовлению согласно инструкции к выбранной Вами программе.
- 2) Нажмите кнопку **«МЕНЮ»** и установите программу.
- 3) Нажмите кнопку **«ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»**, чтобы установить желаемое время. Кнопками **«▼»** и **«▲»** установите нужное Вам значение. При этом необходимо иметь в виду, что установленное Вами временное значение не может быть меньше времени приготовления блюда. **Например:** Вы выбрали программу **«КАША»** и установили время приготовления 2 ч 30 минут, следовательно, использование функции **«ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»** станет возможным только при установлении отсрочки приготовления, превышающей 2 ч 30 минут.
- 4) Нажмите кнопку **«СТАРТ»**.

Чистка и уход

- При мытье внутренней чаши (кастрюли), пароварки и алюминиевого покрытия мультиварки используйте только мягкую губку, теплую воду, неабразивное моющее средство. Не пользуйтесь щетками с металлической проволокой и растворителем для очистки загрязненных частей мультиварки.
- Для очистки поверхности корпуса, крышки, электропровода мультиварки используйте влажную тряпочку. Не используйте абразивные вещества.
- Если остатки блюда прикипели к кастрюле, замочите ее перед мытьем. Протрите внутреннюю чашу.
- Не опускайте корпус мультиварки в воду и не мойте его под проточной водой. Это может вывести из строя электроприбор.
- Внутреннюю кастрюлю и пароварку можно мыть в посудомоечной машине. При мытье в посудомоечной машине, следите, чтобы внутренняя кастрюля не повредилась о составные части посудомоечной машины.
- Не готовьте без внутренней чаши. Перед эксплуатацией прибора убедитесь, что внутренняя чаша установлена правильно.

Меры предосторожности при использовании кастрюли

- Для помешивания используйте только деревянную лопатку или специальную пластмассовую ложку.
- Не разрезайте блюдо внутри кастрюли.
- Внутренняя чаша мультиварки имеет антипригарное покрытие, поэтому после нескольких дней эксплуатации на ней может появиться коричневый налет.
- Не наливайте в кастрюлю уксус, это может повредить антипригарное покрытие.
- Спустя некоторое время кастрюля может поменять цвет из-за того, что контактирует с водой и моющими средствами - это нормальное явление и мультиварка может без опасений эксплуатироваться дальше.

! *Примечание: По окончании срока эксплуатации электроприбора не выбрасывайте его вместе с обычными бытовыми отходами, а передайте в официальный пункт сбора на утилизацию. Таким образом Вы сможете сохранить окружающую среду.*

Технические характеристики

Напряжение: 220-240 В	Мощность: 860 Вт
Частота: ~50-60 Гц	Общий объем чаши: 4 л

! *Примечание: Вследствие постоянного процесса внесения изменений и улучшений, между инструкцией и изделием могут наблюдаться некоторые различия. Производитель надеется, что пользователь обратит на это внимание.*

Рецепты для Мультиварки

Первые блюда

Борщ

Ингредиенты:

Лук - 1 шт. (нарезать четверть-кольцами)
 Морковь - 1 шт. (натереть на терке)
 Картофель - 4 шт. (нарезать кубиками)
 Белокочанная капуста - 1/4 вилка (или около 300 г) (нашинковать)
 Свекла - 1-2 шт. (порезать на части)
 Сушеный корень сельдерея - 1/2 ст. л.
 Томатная паста - 1 ст. л.
 Сок 1/2 лимона
 Соль, сахар, специи по вкусу

Приготовление:

1. Положите в Мультиварку лук, морковь, картофель, капусту, сельдерей, соль, специи, залейте водой.
2. Вставьте корзинку для варки на пару, положите в нее нарезанную свеклу.
3. Включите режим «Суп» на 1 час.
4. Откройте Мультиварку: выньте корзинку, закройте мультиварку (не выключайте режим «Подогрев»).
5. Через 2-3 минуты когда свекла немного остынет, натрите ее на крупной терке (можно порезать мелкими брусочками), смешайте с лимонным соком и томатной пастой, положите все это в Мультиварку, перемешайте.
6. Нарезьте зелень, пропустите чеснок через пресс для чеснока, положите все в Мультиварку, добавьте соль-сахар по вкусу.
7. Доведите до кипения.

Щи из квашеной капусты

Ингредиенты:

Филе бедра индейки - 800 г
 Квашеная кислая капуста - 600 г
 Картофель - 5-6 шт. среднего размера
 Томатная паста - 2 ст. л.
 Сахар - 2-3 ст. л. (в зависимости от того, насколько кислая капуста)
 Приправа для супа, соль

Приготовление:

1. Положите капусту в Мультиварку, добавьте 0,5 стакана (который входит в комплект) воды.
2. Поставьте на режим «Тушение» на 1,5 часа.
3. Порежьте мясо на порционные куски.
4. Картофель почистите, но не режьте.
5. Капусту выложите из кастрюли, кастрюлю помойте, вытрите насухо.
6. Положите в кастрюлю мясо и картофель, залейте водой (до половины кастрюли).
7. Поставьте на режим «Суп» на 1 час.
8. Через час достаньте картофель и в отдельной посуде разомните его с помощью картофелемялки, потом положите его обратно в Мультиварку.
9. Положите в кастрюлю капусту, приправы, томатную пасту, перец, зелень.
10. Поставьте на режим «Суп» ещё на 1 час.
11. Желательно после истечения заданного времени потомить щи в режиме «Подогрев» еще около 30 минут.

Рассольник**Ингредиенты:**

Перловая крупа - 1 мерный стакан
Картофель - 3-4 шт.
Морковь - 1 шт.
Лук репчатый - 1 шт.
Огурцы солёные или маринованные
Мясо
Соль по вкусу

Приготовление:

1. Включите Мультиварку в режиме «Приготовление».
2. В этом режиме обжарьте лук и морковь (10 мин.), периодически помешивая.
3. Остановите режим «Приготовление», нажав на кнопку «Отмена».
4. Переложите обжарку из Мультиварки и вымойте внутреннюю кастрюлю.
5. Налейте в Мультиварку горячую кипячёную воду, положите мясо, посолите.
6. Поставьте режим «Суп» на 1 час.
7. Пока мясо варится, замочите в воде перловую крупу.
8. После того, как Мультиварка перейдет в режим «Подогрев», положите обжарку, подготовленную перловую крупу, картошку и огурцы.
9. Включите режим «Суп» еще на 1 час.

Суп-лапша**Ингредиенты:**

Мясо курицы - 400 г
Вода - 1,3 л
Лук репчатый - 1 шт. Зелень
Морковь - 1 шт. Соль, перец
Лапша яичная - 80 г

Приготовление:

1. Включите Мультиварку в режиме «Быстрое приготовление».
2. В этом режиме обжарьте лук и морковь (10 мин.), периодически помешивая.
3. Затем положите мясо в Мультиварку и обжарьте с двух сторон (10 мин.).
4. Остановите режим «Быстрое приготовление», нажав на кнопку «Отмена».
5. Добавьте воду, лапшу, посолите, добавьте специи.
6. Включите режим «Суп» на 1 час.
7. После окончания процесса приготовления дайте супу настояться.
8. Подавайте, посыпав зеленью.

Вторые блюда**Плов****Ингредиенты:**

Рис - 2,5 мерные чашки
Свинина (не жирная) - 400 г
Лук репчатый, морковь
Масло растительное - 3-4 ст. л.
Масло сливочное - 20-30 г

Приготовление:

1. Включите Мультиварку в режиме «Быстрое приготовление».
2. Свинину порежьте и обжарьте на масле вместе с луком и морковью в установленном режиме в течение 10-20 минут, периодически помешивая.
3. Остановите режим «Быстрое приготовление», нажав на кнопку «Отмена».
4. Оставьте обжаренное мясо на дне Мультиварки.
5. Рис хорошо промойте и положите в Мультиварку. Посолите, поперчите (можно приправить смесью 5 видов перцев), положите несколько зубчиков чеснока.
6. Залейте водой (5 мерных чашек).
7. Включите режим «Приготовление».

Мясо тушеное с фасолью

Ингредиенты:

Говядина - 700 г
Лук репчатый – 2 шт.
Морковь – 5 шт.
Фасоль консервированная – 3 банки
Кетчуп или томатная паста
Чеснок - 2 зубчика
Соль, специи

Приготовление:

1. Положите в кастрюлю Мультиварки мелко нарезанный лук, нарезанное кусочками мясо, натёртую на терке морковь. Посолите.
2. Откройте банки с фасолью и перелейте всю жидкость в кастрюлю Мультиварки.
3. Включите режим «Тушение» на 2 часа.
4. За 30 минут до окончания программы, добавьте специи, кетчуп или томатную пасту, выложите фасоль, измельчённый чеснок. Перемешайте.

Курица в кисло-сладком соусе

Ингредиенты:

Куриные окорочка - 3 шт. (950 г)
Яблоко - 1 шт.
Растительное масло
Соль по вкусу
Для соуса: по 1 ст.л. меда, кетчупа, горчицы и соевого соуса

Приготовление:

1. Налейте растительное масло в Мультиварку.
2. Включите режим «Быстрое приготовление».
3. Положите куриные окорочка и обжарьте их с одной стороны 15 мин.
4. Переверните окорочка, добавьте соль.
5. Положите очищенное и нарезанное на кусочки яблоко и продолжайте обжаривать еще 15 мин.
6. Остановите режим «Быстрое приготовление», нажав на кнопку «Отмена».
7. Приготовьте соус. Для этого смешайте мед, кетчуп, соевый соус и горчицу.
8. Полейте этим соусом окорочка, включите программу «Тушение» (1 час) и готовьте до сигнала. После сигнала окорочка готовы.
9. При подаче полейте образовавшимся соусом.

Курица, запеченная в сметане

Ингредиенты:

Любые части курицы - 700 г
Лук репчатый - 1-2 шт.
Сметана - 1 ст.л. с верхом
Лавровый лист - 1-2 шт.
Соль, перец
Растительное масло

Приготовление:

1. Включите Мультиварку в режим «Быстрое приготовление».
2. Налейте и подогрейте растительное масло. Это займет приблизительно 8-10 мин.
3. Курицу посолите и поперчите.
4. Лук нарежьте полукольцами.
5. Положите курицу в Мультиварку и обжарьте с одной стороны 15 мин.
6. Затем переверните, положите лук и продолжайте обжаривать еще 15 мин.
7. Остановите режим «Быстрое приготовление», нажав на кнопку «Отмена».
8. Далее в кастрюлю положите сметану и лавровый лист. Перемешайте.
9. Включите программу «Тушение» (1 час) и готовьте до сигнала.
10. На этой программе весь сметанный соус впитывается в куриное мясо, и оно получается необычайно вкусное и нежное.

Тушеная телapia

Ингредиенты:

Филе телпии
Лук репчатый - 2 шт. небольшого размера
Морковь
Соль, специи по вкусу

Приготовление:

1. Нарежьте лук тонкими полукольцами.
2. Положите нарезанный лук на дно Мультиварки.
3. На лук уложите филе рыбы, посолите, посыпьте специями.
4. Натрите морковь на терке.
5. Положите тертую морковь на рыбное филе.
6. Включите Мультиварку в режим «Тушение» на 1 час.

Голубцы

Ингредиенты:

Капуста - 1 кочан	Томатная паста - 1-2 ст.л.
Мясной фарш - 0,7-1 кг	Сахар - 1 ст.л.
Рис - 0,5-1 мерный стакан	Специи, соль, перец по вкусу
Лук репчатый - 3 шт.	
Морковь - 2 шт. крупного размера	

Приготовление:

1. Разберите капусту на листья и отварите.
2. В фарш добавьте специи, 1 мелко нарезанную луковицу и рис (сырой).
3. На листья капусты уложите фарш с рисом, сверните конвертики.
4. Добавьте масло в Мультиварку, включите режим «Быстрое приготовление».
5. Обжарьте лук, морковь и томатную пасту в течение 10-15 минут, периодически помешивая.
6. Отключите режим «Быстрое приготовление», нажав кнопку «Отмена».
7. Добавьте соль, перец, сахар, положите голубцы в чашу Мультиварки.
8. Включите режим «Тушение» на 1 час.
9. После сигнала оставьте голубцы в режиме подогрева еще на 30 минут.

Винегрет

Ингредиенты:

Картофель, морковь, свекла
 Соленые огурцы / квашеная капуста - по вкусу
 Лук репчатый
 Растительное масло
 Соль

Приготовление:

1. Картофель, морковь, свеклу очистите и нарежьте кубиками.
2. Налейте в Мультиварку воду и положите корзину пароварки.
3. Положите овощи на корзину. Включите режим «Пароварка» на 45 минут.
4. Корзину с готовыми овощами выньте, накройте полотенцем и дайте остыть.
5. Остывшую свеклу положите в миску и перемешайте с небольшим количеством масла. Затем добавьте остальные овощи, соленые огурцы (или немного квашеной капусты), нарезанный лук.
6. Посолите по вкусу, добавьте еще масла и перемешайте.

Выпечка

Творожный пирог

Тесто:

Растопленное сливочное масло - 150 г
 Мука - 300 мл
 Разрыхлитель - 1 ч.л.
 Сахар - 100 г
 Яйцо - 1 шт.

Начинка:

Творог - 2 пачки
 Сметана - 2 ст.л.
 Сливки (10-15%) - 3 ст.л.
 Сахар - 100 г
 Яйцо - 3 шт.
 Ванильный сахар - 1 ч.л.

Приготовление:

1. Смешайте все компоненты для теста, тщательно вымесите тесто. Можно использовать для этого хлебопечку VITESSE Home.
2. Смешайте и взбейте миксером все компоненты начинки.
3. Форму Мультиварки смажьте сливочным маслом.
4. Выложите в мультиварку тесто, разравняйте руками по дну и по бортикам на высоту примерно 2-3 см.
5. Выложите и разравняйте начинку.
6. Включите Мультиварку в режим «Выпечка» на 100 минут.
7. После сигнала отключите режим подогрева и оставьте под крышкой еще минут 30.
8. Затем откройте крышку и дайте остыть блюду, прежде чем его переключивать.

Шарлотка

Ингредиенты:

Сахар - 1 стакан	Сода - 0,5 ч.л.
Мука - 1 стакан	Панировочные сухари
Яйцо - 3 шт.	Кислые яблоки - 1 кг

Приготовление:

1. Взбейте миксером яйца и сахарный песок.
2. Осторожно добавьте муку и аккуратно размешать. Добавить «гашеную» соду.
3. Почистите и порежьте яблоки.
4. Подогрейте Мультиварку, смажьте дно и бортики сливочным маслом, присыпьте панировочными сухарями.
5. Выложите на дно порезанные яблоки, сверху залейте тестом.
6. Включите режим «Выпечка».

