



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

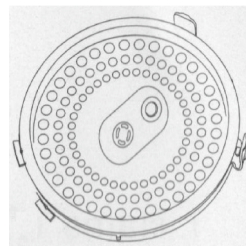


VS-520

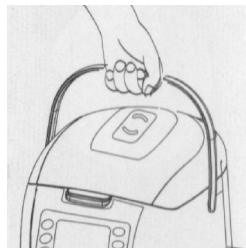
En

Dear Customer!

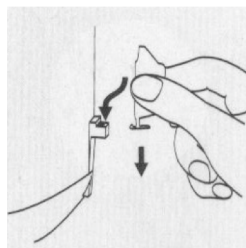
You have made an excellent decision. Vitesse® “Nouveau” home range offers you an exclusive, high quality range of appliances for your ultimate home luxury and healthy living.



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

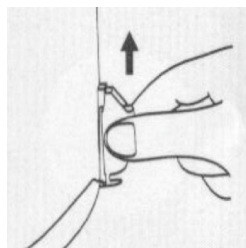


- The handle is for carrying the appliance
- Never carry the appliance with the handle while cooking / functioning
- The handle is not allowed for Violent Carrying



Assembly of the Spoon Rack:

- Put the rack over the base and pull downward, and the rack is assembled



Disassembly of the Spoon Rack;

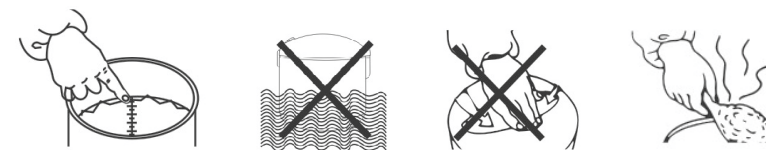
- Hold the rack tightly and pull upward slightly, the spoon rack can be disassembled.

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



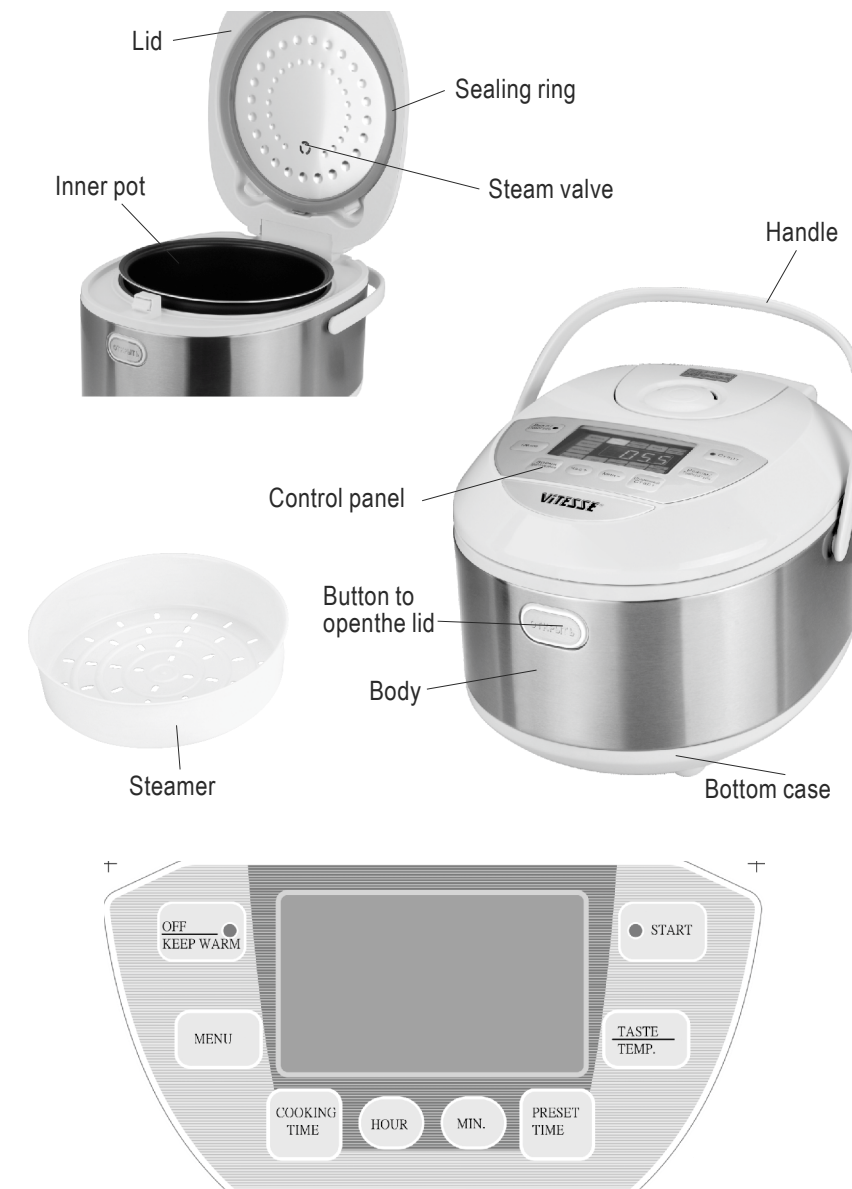
- Always use this appliance as per instruction in this Manual. And this appliance cannot be used near to flammable object or in humid surrounding.
- The steam outlet is very hot during cooking, NEVER touch it with hand, and NEVER cover it with cloth or other object to avoid failure or damage of the appliance.
- 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

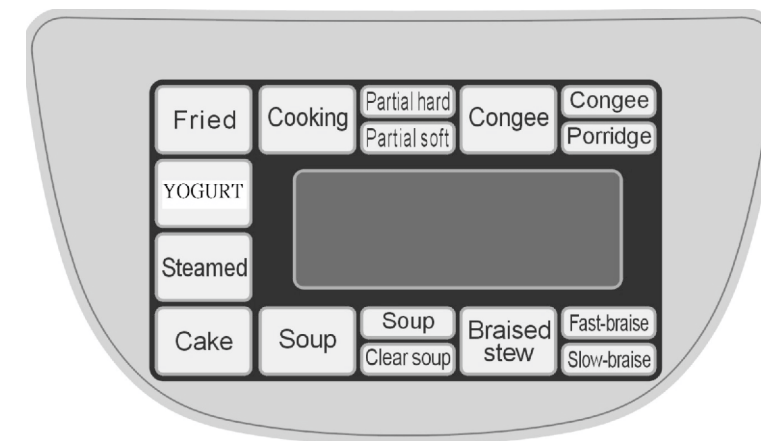
- Please always unplug the power supply before cleaning the appliance.
- After use, take out the inner pot for cleaning, and dry it with dry soft cloth.
- Use half-dry cloth to clean the body of the appliance by wiping. NEVER wash the body of the appliance with water, and NEVER soak the appliance into 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 cooking.
- 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.



Spare part name



1. Off/Keep Warm button
 - ✘ Press this button in standby, it will go into heat preservation working state. Press this button in cook state or an appointment state or to cancel the selected function - then it will go into standby mode.
2. Start button
 - ✘ Choosing the menu functions with the preset time and cooking time, then press the start button to enter into the working state.
3. Menu button
 - ✘ Press this button in standby, you can choose the desired function (Fry, Cook, Congee, Yogurt, Steam, Cake, Soup & Stew).
4. Taste/ Temperature button
 - ✘ Choosing the menu functions, then press the taste/temperature button like cook, congee, soup and stew to select the needed taste(You can also not choose the built-in setting).You can select for 1or 2or 3 state of temperature for fried, steamed, cake function.(The built-in for 1 state when you have not chosen)
5. Cooking time button
 - ✘ Choosing the button of cook, congee, soup, stew, fried, steaming or cake, then press the cooking time button (the digital screen shows cooking time with flashing).You can set the cooking time by the 'hours +' and 'minutes-' button. (The time takes minutes as the unit)
6. Preset time button
 - ✘ If you want to do delayed-cooking, you can press the preset-time button (the digital screen flash with three 0).You can set the cooking time between 1 minute and 23 hours 59 minutes by the 'hours +' and 'minutes-' button. Then press the start button into the working state with two flashing on the digital screen.
7. Time adjust button
 - ✘ After pressing the Delayed (Preset)-timing button or heating-time button, press the hours and minutes button to adjust the needed time.



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.

Using Instructions

1. Cooking
 - ✘ Press the menu button to choose cooking with the bright light ,then press the taste/temperature button to choose Partial Soft or Partial Hard rice (you can choose not to also). Then press the start button into the working state with two flashing on the digital screen which means the countdown of time. The default time set for Cooking Partial Hard Rice is 45 Minutes and for Cooking Partial Soft Rice is 55 Minutes. And it will access to the function of heating state automatically and begin to light if the countdown is over.

2. Congee, Soup & Stew

- ✘ Press the menu button to choose congee, soup or stew with the bright light , then press the taste/temperature button (you can choose not to) then press the cooking time button (the digital screen shows cooking time with flashing). Then press the start button into the working state with two flashing on the digital screen which means the countdown of time. The default time set for Congee / Porridge is 45 Minutes, Soup / Clear Soup is 60 Minutes & Fast Braise / Slow-Braise is 20 Minutes. And it will access to the function of heating state automatically and begin to light if the countdown is over.

3. Fried, Yogurt, Steaming & Cake

- ✘ Press the menu button to choose fried, yogurt, steaming or cake with the bright light. Then press the start button into the working state with two flashing on the digital screen which means the countdown of time. The default time set for Fry is 10 mins, the default time set for Yogurt is 1 Min, default time set for Steaming is 10 mins and the default time set for Cake is 20 mins. And it will access to the function of heating state automatically and begin to light if the countdown is over.

4. Cooking-Partial soft

- 2 cups of rice need 35Min to finish cooking;
- 4 cups of rice need 45Min to finish cooking;
- 6 cups of rice need 50Min to finish cooking;
- 8 cups of rice need 55Min to finish cooking;

Cooking-Partial hard

- 2 cups of rice need 25Min to finish cooking;
- 4 cups of rice need 35Min to finish cooking;
- 6 cups of rice need 40Min to finish cooking;
- 8 cups of rice need 45Min to finish cooking;

Maximum cooking amount for congee is 3 cups of rice

Congee-Congee

- 2 cups of rice need 45Min to finish porridge;
 - 3 cups of rice need 70Min to finish porridge;
- ## Congee-Porridge

- 2 cups of rice need 45Min to finish porridge;
- 3 cups of rice need 70Min to finish porridge

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.

| Model | The amount of rice | Water level |
|-------|--------------------|-------------|
| 11 | 1.3 | 8 |

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)

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

| Model number | Rated power supply | Rated power | Rice amount | Length×Width×Height (cm) | Weight (kg) |
|--------------|--------------------|-------------|-------------|--------------------------|-------------|
| VS-520 | 220V~50HZ | 700W | 2-8 cups | 40x30x29 | 4.3Kg |

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

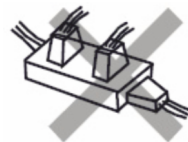
Перед первым использованием данного прибора внимательно прочтите настоящее руководство по эксплуатации и сохраните его для использования в качестве справочного материала в будущем.

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.



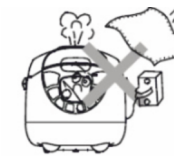
Запрещается ставить внутренний резервуар на открытый огонь.



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 «Выкл/ПОДОГРЕВ» - для включения/выключения функции подогрева и для отмены выбранных настроек и программ приготовления;
- 2 Кнопка «МЕНЮ» - для выбора программ приготовления;
- 3 Кнопка «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» - используется для начала установки времени;
- 4 Кнопка «ЧАС+» - для увеличения времени приготовления (в минутах);
- 5 Кнопка «МИН-» - для уменьшения времени приготовления (в минутах);
- 6 Кнопка «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» - используется для включения функции отсрочки старта;
- 7 Кнопка «РЕЖИМ/ТЕМПЕРАТУРА» - используется для выбора режима приготовления или температурного режима приготовления блюда на выбранной программе;
- 8 Кнопка «СТАРТ» - используется для начала работы выбранной программы.

Дисплей



- 1 Индикатор работы программы «Жарка»;
- 2 Индикатор работы программы «Йогурт»;
- 3 Индикатор работы программы «Пароварка»;
- 4 Индикатор работы программы «Выпечка»;
- 5 Индикатор выбора работы программы «Суп»;
- 6 Индикатор выбора работы программы «Тушение»;
- 7 Индикатор выбора работы программы «Каша»;
- 8 Индикатор выбора работы программы «Рис».

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Мультиварка имеет множество функций: вы можете жарить, варить супы и каши, подогревать готовые блюда (овощи, рыбу, мясо), готовить на пару, тушить и томить, выпекать, делать йогурт. Независимо от выбора функции, после приготовления блюда вы можете воспользоваться режимом подогрева.

Внимательно прочитайте инструкцию и следуйте данным в ней указаниям.

1. Откройте упаковку. Выньте все аксессуары и руководство по эксплуатации.
2. Откройте верхнюю крышку, нажав на кнопку открытия.
3. Промойте в мыльной воде внутреннюю чашу с антипригарным покрытием, используя мягкую губку для мытья посуды.

ПРИМЕЧАНИЕ: Перед началом процесса приготовления внутренняя чаша и корпус мультиварки должны быть чистыми. Убедитесь также, что между внутренней чашей и нагревательной поверхностью нет посторонних предметов.

4. Вставьте внутреннюю чашу (кастрюлю) в мультиварку и закройте крышку. Проверьте, что крышка была плотно закрыта.
5. Подключите прибор к розетке.

ВНИМАНИЕ: Не подключайте прибор к розетке, если не выполнены вышеуказанные рекомендации.

ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ

РИС

Режим «РИС» предназначен для приготовления риса и других круп.

- 1) Налейте необходимое для приготовления количество воды и засыпьте рис.
- 2) Нажмите кнопку «МЕНЮ» один раз, загорится световой индикатор «РИС». На цифровом дисплее загорится индикатор «055».
- 3) Для выбора нужного режима приготовления риса нажмите кнопку «РЕЖИМ/ТЕМПЕРАТУРА». Если нажать кнопку «РЕЖИМ/ТЕМПЕРАТУРА» один раз, то загорится индикатор «Жесткий рис», при повторном нажатии кнопки загорится индикатор «Мягкий рис».

- 4) Для начала приготовления нажмите кнопку **«СТАРТ»**, при этом загорится соответствующий индикатор, и мультиварка начнет готовить блюдо в заданном режиме.

Автоматическое время приготовления для программы «Жесткий рис» составляет 45 минут, для программы «Мягкий рис» - 55 минут.

КАША

В этом режиме можно готовить рисовую, овсяную и другие типы каш.

Обратите внимание: программа «КАША» не подходит для приготовления молочных каш!

- 1) Нажмите кнопку **«МЕНЮ»** два раза, загорится световой индикатор **«КАША»**.
- 2) Для выбора режима приготовления каши нажмите кнопку **«РЕЖИМ/ТЕМПЕРАТУРА»**. Если нажать кнопку **«РЕЖИМ/ТЕМПЕРАТУРА»** один раз, то загорится световой индикатор **«Рисовая каша»**, при повторном нажатии кнопки загорится световой индикатор **«Овсяная каша»**.
- 3) Нажмите кнопку **«СТАРТ»**, загорится индикатор, и мультиварка начнет готовить блюдо в заданном режиме.

Автоматическое время приготовления: 45 минут.

Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»**, далее кнопку **«ЧАС+»** (для увеличения времени в минутах). Каждое нажатие кнопки **«ЧАС+»** увеличивает время приготовления на 1 минуту.

СУП

Идеально подходит для приготовления различных супов и бульонов.

- 1) Нажмите кнопку **«МЕНЮ»** три раза, загорится световой индикатор **«СУП»**.
- 2) Для выбора режима приготовления нажмите кнопку **«РЕЖИМ/ТЕМПЕРАТУРА»**. Если нажать кнопку **«РЕЖИМ/ТЕМПЕРАТУРА»** один раз, то загорится световой индикатор **«Суп»**, при повторном нажатии кнопки загорится световой индикатор **«Бульон»**.
- 3) Нажмите кнопку **«СТАРТ»**, загорится индикатор, и мультиварка начнет готовить блюдо в заданном режиме.

Автоматическое время приготовления: 60 минут.

Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** и далее воспользуйтесь кнопками **«ЧАС+»** и **«МИН-»**. Каждое нажатие кнопки **«ЧАС+»** увеличивает время приготовления на 1 минуту, кнопки **«МИН-»** - уменьшает время приготовления на 1 минуту.

ТУШЕНИЕ

Режим «ТУШЕНИЕ» предназначен для тушения и томления различных блюд.

- 1) Нажмите кнопку **«МЕНЮ»** четыре раза, загорится индикатор **«ТУШЕНИЕ»**.
- 2) Для выбора режима тушения нажмите кнопку **«РЕЖИМ/ТЕМПЕРАТУРА»**. Если нажать кнопку **«РЕЖИМ/ТЕМПЕРАТУРА»** один раз, то загорится световой индикатор **«Быстрое тушение»**, при повторном нажатии кнопки загорится световой индикатор **«Томление»**.
- 3) Нажмите кнопку **«СТАРТ»**, загорится индикатор, и мультиварка начнет готовить блюдо в заданном режиме.

Автоматическое время приготовления: 20 минут.

Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** и далее воспользуйтесь кнопками **«ЧАС+»** и **«МИН-»**. Каждое нажатие кнопки **«ЧАС+»** увеличивает время приготовления на 1 минуту, кнопки **«МИН-»** - уменьшает время приготовления на 1 минуту.

ЖАРКА

Режим приготовления «Жарка» предназначен для жарки различных блюд.

- 1) Нажмите кнопку **«МЕНЮ»** пять раз, загорится световой индикатор **«ЖАРКА»**. На дисплее загорится **«1010»**. *Первая цифра означает температурный режим приготовления, три остальные цифры означают время приготовления.*
- 2) Для режима **«ЖАРКА»** есть возможность изменения температурного режима приготовления. Для выбора температурного режима жарки нажмите кнопку **«РЕЖИМ/ТЕМПЕРАТУРА»**, при этом на дисплее будет меняться первая цифра:
«1» - минимальная степень прожарки (на дисплее будет гореть «1010»),
«2» - средняя степень прожарки (на дисплее будет гореть «2010»),
«3» - интенсивная прожарка (на дисплее будет гореть «3010»).
- 3) Нажмите кнопку **«СТАРТ»**, загорится индикатор, и мультиварка начнет готовить блюдо в заданном режиме.

Автоматическое минимальное время приготовления: 10 минут.

Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** и далее воспользуйтесь кнопками **«ЧАС+»** и **«МИН-»**. Каждое нажатие кнопки **«ЧАС+»** увеличивает время приготовления на 1 минуту, кнопки **«МИН-»** - уменьшает время приготовления на 1 минуту.

ЙОГУРТ

Данный режим предназначен для приготовления домашнего йогурта.

- 1) Положите в чашу мультиварки продукты в соответствии с рецептом (см. раздел «РЕЦЕПТЫ»).
- 2) Нажмите кнопку «МЕНЮ» шесть раз, загорится световой индикатор «ЙОГУРТ». На дисплее загорится «1003». Первая цифра означает температурный режим приготовления, три остальные цифры означают время приготовления.
- 2) Установите нужное время приготовления. Для этого нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» и далее воспользуйтесь кнопками «ЧАС+» и «МИН-».
- 3) Нажмите кнопку «СТАРТ», загорится индикатор, и мультиварка начнет готовить блюдо в заданном режиме.

Автоматическое время приготовления: 3 минуты.

ПАРОВАРКА

Режим предназначен для приготовления различных блюд на пару.

- 1) Нажмите кнопку «МЕНЮ» семь раз, загорится световой индикатор «ПАРОВАРКА». На дисплее загорится «1010». Первая цифра означает температурный режим приготовления, три остальные цифры означают время приготовления.
- 2) Для режима «ПАРОВАРКА» есть возможность изменения температурного режима приготовления. Для выбора температурного режима приготовления на пару нажмите кнопку «РЕЖИМ/ТЕМПЕРАТУРА», при этом на дисплее будет меняться первая цифра:
«1» - минимальная температура (на дисплее будет гореть «1010»),
«2» - средняя температура (на дисплее будет гореть «2010»),
«3» - высокая температура (на дисплее будет гореть «3010»).
- 3) Нажмите кнопку «СТАРТ», загорится индикатор, и мультиварка начнет готовить блюдо в заданном режиме.

Автоматическое минимальное время приготовления: 10 минут.

Для изменения времени приготовления нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» и далее воспользуйтесь кнопками «ЧАС+» и «МИН-». Каждое нажатие кнопки «ЧАС+» увеличивает время приготовления на 1 минуту, кнопки «МИН-» - уменьшает время приготовления на 1 минуту.

ВЫПЕЧКА

Данный режим предназначен для приготовления кексов, пирогов и других хлебобулочных изделий.

- 1) Нажмите кнопку «МЕНЮ» восемь раз, загорится индикатор «ВЫПЕЧКА». На дисплее загорится «1020». Первая цифра означает температурный режим приготовления, три остальные цифры означают время приготовления.
- 2) Для режима «ВЫПЕЧКА» есть возможность изменения температурного режима приготовления. Для выбора температурного режима приготовления на пару нажмите кнопку «РЕЖИМ/ТЕМПЕРАТУРА», при этом на дисплее будет меняться первая цифра:
«1» - минимальная температура (на дисплее будет гореть «1020»),
«2» - средняя температура (на дисплее будет гореть «2020»),
«3» - высокая температура (на дисплее будет гореть «3020»).
- 3) Нажмите кнопку «СТАРТ», загорится индикатор, и мультиварка начнет готовить блюдо в заданном режиме.

Автоматическое время приготовления: 20 минут.

Для изменения времени приготовления нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» и далее воспользуйтесь кнопками «ЧАС+» и «МИН-». Каждое нажатие кнопки «ЧАС+» увеличивает время приготовления на 1 минуту, кнопки «МИН-» - уменьшает время приготовления на 1 минуту.

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 «ВЫКЛ / ПОДОГРЕВ» один раз, при этом загорится соответствующий световой индикатор.
- Для отключения функции «ПОДОГРЕВ» необходимо нажать кнопку «ВЫКЛ / ПОДОГРЕВ» еще раз.

ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

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

Выбрав функцию (кроме программы «**ВЫПЕЧКА**»), установите время, через которое мультиварка начнет процесс приготовления.

В момент нажатия кнопки «**СТАРТ**» на дисплее начнется обратный отсчет времени. Микропроцессор запустит программу в заданное Вами время.

ПРИМЕЧАНИЕ: 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 «**ЧАС+**» и «**МИН-**» установите нужное Вам значение.

*Обратите внимание: Каждое нажатие кнопки «**ЧАС+**» увеличивает время приготовления на 1 час, а каждое нажатие кнопки «**МИН-**» уменьшает время приготовления на 1 минуту.*

- 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 повредила 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

Мощность: 700 Вт
Общий объем чаши: 4 л
Напряжение: 220 В
Частота: ~50 Гц

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

ОБЩИЕ УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

| | Время по умолчанию (минуты) | Возможность регулировки времени (минуты) |
|---------------------|-----------------------------|--|
| ЖАРКА | 10 | 10-99 |
| КАША / рисовая каша | 45 | 10-180 |
| КАША / овсяная каша | 45 | 10-180 |
| ПАРОВАРКА | 10 | 10-120 |
| ВЫПЕЧКА | 20 | 15-45 |
| СУП / суп | 60 | 10-180 |
| СУП / бульон | 60 | 10-180 |
| ТУШЕНИЕ / быстрое | 20 | 10-60 |
| ТУШЕНИЕ / томление | 20 | 10-60 |
| РИС / жесткий рис | 45 | ***** |
| РИС / мягкий рис | 55 | ***** |
| ЙОГУРТ | 3 | 15 |

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/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/томление» 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/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/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. Обжарьте лук и морковь в Мультиварке в режиме «ЖАРКА/1 режим».
2. Переложите обжарку из Мультиварки и вымойте внутреннюю кастрюлю.
3. Налейте в Мультиварку горячую кипячёную воду, положите мясо, посолите.
4. Поставьте режим «СУП/суп» на 1 час.
5. Пока мясо варится, замочите в воде перловую крупу.
6. После того, как Мультиварка перейдет в режим «Подогрев», положите обжарку, подготовленную перловую крупу, картошку и огурцы.
7. Включите режим «СУП/суп» еще на 1 час.

Суп-лапша**Ингредиенты:**

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

Приготовление:

1. Обжарьте на режиме «ЖАРКА/1 режим» лук и морковь до прозрачности (10 мин.).
2. Затем положите мясо и обжарьте с двух сторон.
3. Добавьте воду, лапшу, посолите, добавьте специи.
4. Включите режим «СУП/суп» на 1 час.
5. После окончания процесса приготовления дайте супу настояться.
6. Подавайте, посыпав зеленью.

Вторые блюда

Плов**Ингредиенты:**

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

Приготовление:

1. Порежьте свинину, обжарьте на масле вместе с луком и морковью на режиме «ЖАРКА/2 режим».
2. Положите обжаренное мясо на дно Мультиварки.
3. Рис хорошо промойте и положите в Мультиварку, посолите, поперчите (можно приправить смесью 5 видов перцев), положите несколько зубчиков чеснока.
4. Залейте водой (5 мерных чашек).
5. Включите режим «РИС/жесткий рис».

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/томление» 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 программу «ЖАРКА/2 режим» (40 минут).
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 до сигнала.
6. Приготовьте соус. Для этого смешайте мед, кетчуп, соевый соус и горчицу.
7. Полейте этим соусом окорочка, включите программу «ТУШЕНИЕ/быстрое тушение» и готовьте до сигнала. После сигнала окорочка готовы.
8. 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 «ЖАРКА» на 40 минут.
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 до сигнала.
7. Далее в кастрюлю положите сметану и лавровый лист. Перемешайте.
8. Включите программу «ТУШЕНИЕ/быстрое тушение» и готовьте до сигнала.
9. 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/томление» на 1 час.

Голубцы

Ингредиенты:

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

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 «ЖАРКА/1 режим».
5. Обжарьте лук, морковь, томатную пасту.
6. Выключите Мультиварку, добавьте соль, перец, сахар, положите голубцы в кастрюлю и включите режим «ТУШЕНИЕ/быстрое тушение» на 1 час.
7. 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 установите корзину пароварки.
3. Положите овощи в 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.

Йогурт

Ингредиенты:

Молоко - 1 литр
Натуральный йогурт (без фруктов и иных компонентов) - 1 баночка (125-152 г)

Приготовление:

1. Налейте в чашу мультиварки 1 литр молока.
2. Включите режим «ЙОГУРТ» и установите 1 температурный режим и время приготовления 5 минут.
3. По истечении 5 минут отключите мультиварку, откройте крышку и аккуратно достаньте внутреннюю чашу с подогретым молоком.

ВНИМАНИЕ: Будьте осторожны, чаша может быть горячей.

4. Добавьте в подогретое молоко йогурт и хорошо размешайте силиконовой лопаткой, входящей в комплект мультиварки.
5. Полученную смесь разлейте по небольшим стеклянным баночкам. Закройте баночки крышками или пищевой пленкой.
6. Промойте чашу мультиварки теплой водой и вытрите на сухо.
7. Установите чашу в мультиварку.
8. Аккуратно поставьте баночки с молочной смесью на дно чаши (можно постелить салфетку на дно чаши во избежание появления царапин на антипригарном покрытии).
9. Налейте воду в чашу так, чтобы вода не заливалась в баночки.
10. Включите мультиварку на режим «ЙОГУРТ» и установите время приготовления 5 минут (это нужно для нагрева воды, можно сразу налить теплую воду 40-41 °С и пропустить данный шаг).
11. По истечении 5 минут включите режим «ЙОГУРТ» и установите время приготовления 15 минут.
12. По окончании работы режима «ЙОГУРТ» отключите мультиварку на час.
13. Через час вновь включите мультиварку на режим «ЙОГУРТ» на 15 минут.
14. По окончании работы режима «ЙОГУРТ» отключите мультиварку.
15. Через час достаньте баночки с йогуртом из мультиварки и уберите их в холодильник до полного остывания.

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, разровняйте руками по дну и по бортикам на высоту примерно 2-3 см.
5. Выложите и разровняйте начинку.
6. Включите Мультиварку в режим «ВЫПЕЧКА/2 режим» на 45 минут.
7. После сигнала отключите режим подогрева и оставьте под крышкой на 30 мин.
8. Затем откройте крышку и дайте остыть блюду, прежде чем его перекладывать.

Шарлотка

Ингредиенты:

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

Приготовление:

1. Взбейте миксером яйца и сахарный песок.
2. Осторожно добавьте муку и аккуратно размешайте. Добавьте «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/2 режим» на 45 минут.

ДЛЯ ЗАМЕТОК

ДЛЯ ЗАМЕТОК

ДЛЯ ЗАМЕТОК
