

# viconte

## Инструкция по эксплуатации

### Модель VC-601



Благодарим Вас за покупку мультиварки от «Viconte».



# Внимание!

---

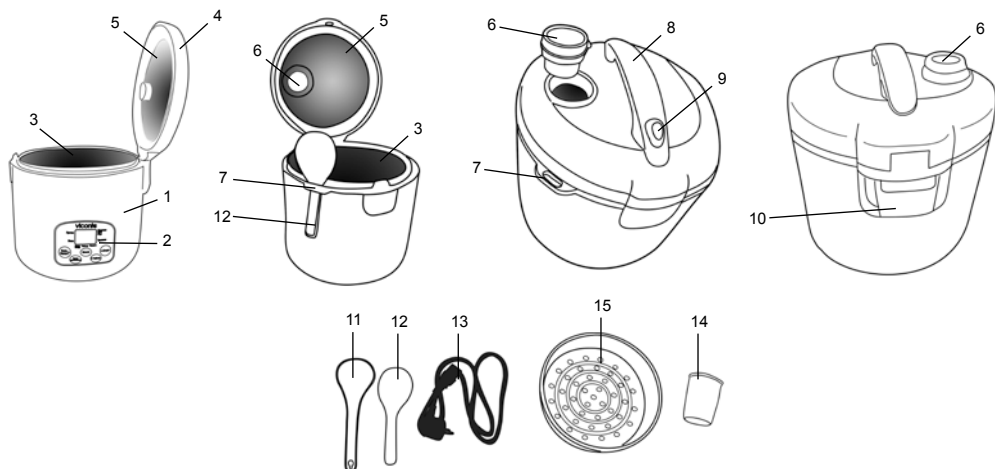
1. Перед началом эксплуатации ознакомьтесь с данной инструкцией.
2. Данная мультиварка предназначена только для домашнего использования.

## Меры предосторожности

---

- Не допускайте, чтобы дети и лица с ограниченной дееспособностью пользовались прибором или находились в непосредственной близости от него без Вашего наблюдения.
- Не допускайте порчи сетевого шнура и не старайтесь самостоятельно устранить связанные с этим неполадки. Не разбирайте и не ремонтируйте прибор самостоятельно. Для устранения неисправностей обращайтесь в ближайший сервисный центр.
- Используйте прибор только по его прямому назначению.
- Не помещайте в прибор продукты большого размера, пакеты из фольги, посуду, так как они могут послужить причиной возгорания.
- Не допускайте, чтобы пластина нагревателя и дно кастрюли были влажными. Необходимо поддерживать их сухими и чистыми. Любой посторонний предмет, попавший между ними, может привести к поломке устройства.
- Не погружайте корпус прибора в воду, избегайте ставить его вблизи раковины.
- Не накрывайте крышку прибора тряпкой.
- Не ставьте кастрюлю на открытый огонь.
- Ставьте прибор на устойчивую поверхность.
- Не допускайте воздействия на прибор воды, сырости и источника тепла.
- Перед началом эксплуатации прибора всегда проверяйте, не засорено ли устройство выпуска пара.
- Не готовьте в приборе такие блюда как яблочный соус, клюкву, макароны и другие хлебные злаки. Такие продукты имеют тенденцию пениться, вскипать, чем могут заблокировать устройство выпуска пара.
- Во время работы прибор нагревается. Не трогайте руками крышку и берегите лицо и руки от пара, выходящего из клапана.
- Никогда не дотрагивайтесь до внутренних поверхностей нагретого прибора.
- Не включайте прибор без кастрюли или с пустой кастрюлей.
- Никогда не открывайте крышку мультиварки, если процесс приготовления блюда еще не завершен.
- Выньте штепсель из розетки, если Вы не пользуетесь прибором.
- По завершении приготовления пищи не пытайтесь открыть крышку до тех пор, пока не выйдет весь пар.

## Наименование деталей.



1. Корпус
2. Дисплей панели управления
3. Кастрюля с керамическим покрытием, объем 4,5 л
4. Крышка
5. Алюминиевая вставка
6. Клапан выпуска пара
7. Держатель для черпака и лопатки
8. Ручка

9. Кнопка для открытия крышки
10. Влагосборник для сбора капель конденсата
11. Черпак
12. Ложка
13. Сетевой шнур
14. Мерная чашка 160 мл
15. Контейнер-пароварка

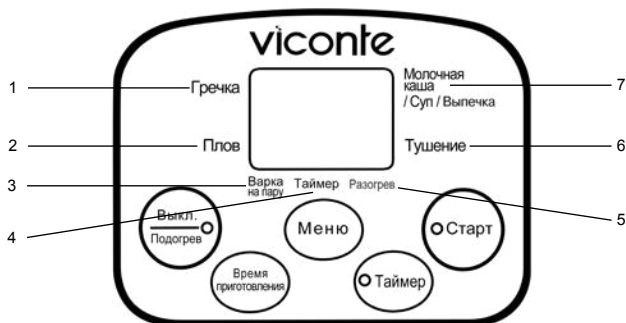
## Дисплей панели управления



## Панель управления «А»

1. Выкл./Подогрев. Включение/выключение режима «Подогрев» (сохранение теплым), выключение выбранной программы приготовления, сброс таймера, сброс сделанных установок.

2. Время приготовления. Установка времени приготовления для программ «Варка на пару», «Тушение», «Молочная каша/Суп/Выпечка».
3. Меню. Выбор программы приготовления.
4. Таймер. Установка отсрочки приготовления для программ «Плов», «Варка на пару», «Тушение», «Молочная каша/Суп/Выпечка».
5. Старт. Включение заданной программы



## Панель управления «В»

1. «Гречка». Время приготовления — 30-45 мин
2. «Плов». Время приготовления 45-60 мин
3. «Варка на пару». Время приготовления 20-50 мин
4. «Таймер». Индикатор работы функции «Таймер»
5. «Разогрев». до 20 мин
6. «Тушение». 2-3 ч
7. «Молочная каша/Суп/Выпечка» 1-2 ч

## Программа «Гречка» 30-45 мин.

При использовании данной программы возможно приготовление любых видов круп (гречка, рис, перловка и др.)

1. Перед началом приготовления необходимо тщательно промыть крупу (перловку замочить на ~2 ч). Не промывайте крупу в кастрюле от мультиварки, чтобы не повредить ее покрытие.
2. Отмерьте крупу мерной чашкой по рецепту. Переместите крупу в кастрюлю и налейте воду (см. таблицу). Следите, чтобы уровень воды в кастрюле был ниже максимального уровня. Согласно рецепту добавьте соответствующее количество растительного масла. Добавьте соль по вкусу.

| Крупа<br>(кол-во чашек) | 2 чашки                               | 4 чашки         | 6 чашек         | 8 чашек         |
|-------------------------|---------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Вид крупы               | Количество воды / Растительного масла |                 |                 |                 |
| Гречка                  | 0,6 л / 2 ст.л.                       | 1,2 л / 4 ст.л. | 1,8 л / 6 ст.л. | 2,4 л / 8 ст.л. |
| Рис                     | 0,6 л / 2 ст.л.                       | 1,2 л / 4 ст.л. | 1,8 л / 6 ст.л. | 2,4 л / 8 ст.л. |
| Перловка                | 0,7 л / 2 ст.л.                       | 1,4 л / 4 ст.л. | 2,1 л / 6 ст.л. | 2,8 л / 8 ст.л. |

- Можете изменять количество воды по своему вкусу.
- Использование растительного масла необязательно.
- Используйте только мерную чашку, прилагаемую к мультиварке.

3. Вставьте кастрюлю в корпус мультиварки. Слегка поворачивая ее против часовой стрелки, убедитесь, что кастрюля плотно соприкасается с нагревательной пластиной (см. Рис.1).



Рис. 1

Перед использованием мультиварки необходимо протереть внешнюю поверхность и особенно дно кастрюли насухо. Посторонние предметы между дном кастрюли и нагревательным элементом могут привести к поломке, а влага — к шуму во время готовки.

4. Закройте крышку до щелчка.

- Если крышка будет неплотно закрыта, программа будет работать неправильно.
- Не открывайте крышку во время работы.

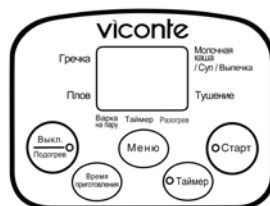
5. Включите прибор в сеть.

- Не подключайте прибор к сети, пока не будут загружены все продукты в кастрюлю — это может привести к поломке мультиварки.
- Не включайте прибор без кастрюли или с пустой кастрюлей — это опасно.

6. Нажимая кнопку «Меню», установите курсор на программу «Гречка» (лампочка индикатора на кнопке «Старт» — мигает). Каждое нажатие кнопки «Меню» перемещает курсор к следующей программе.

7. Нажмите кнопку «Старт».

- Лампочка на кнопке «Старт» загорится, когда начнется процесс приготовления. Когда до конца готовки останется 8-9 минут, на дисплее загорится соответствующая цифра и начнется обратный отсчет времени.
- По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически переключится на режим «Подогрев» (лампочка «Старт» погаснет и загорится лампочка «Подогрев»). Нажмите кнопку «Выкл./Подогрев» для того, чтобы выключить подогрев и сразу же откройте крышку.



— Несмотря на то, что режим «Подогрев» рассчитан более чем на 3 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию и изменению цвета продуктов.

— Не пользуйтесь режимом «Подогрев» для разогревания еды. Для этих целей предусмотрена программа «Разогрев».

— Частое открывание крышки в режиме «Подогрев» может привести к переполнению влагосборника. Обратите на это внимание и освобождайте его от накопившейся влаги по мере наполнения.

8. Нажмите кнопку «Выкл./Подогрев», чтобы выключить подогрев.

9. Обесточьте неработающий прибор.

## **Рецепты для программы «Гречка»**

### ПЕРЛОВКА С ТУШЕНОЙ ГОВЯДИНОЙ ИЛИ СВИНИНОЙ

1. Положить в кастрюлю промытую и замоченную перловую крупу, добавить бульон или воду, специи по вкусу, целую головку чеснока (см. таблицу).

2. Выбрать режим «Гречка». Далее — по инструкции к программе.

3. В готовую перловую кашу добавить консервированную тушеную говядину или свинину, перемешать оставить в режиме «Подогрев» на 10-15 мин.

| Продукты                            | Мера      | Ед.   |
|-------------------------------------|-----------|-------|
| Перловая крупа                      | 2 ч.      | -     |
| Бульон или вода                     | 5 ч.      | -     |
| Соль и специи                       | По вкусу  |       |
| Чеснок свежий                       | 1 головка | 20 г  |
| Тушеная говядина / свинина консерв. | 1 банка   | 580 г |

### РИС ПО-ДОМАШНЕМУ

1. Положить в кастрюлю масло. Морковь и лук мелко нашинковать.

2. Положить половину овощей и фарша, насыпать помытый рис.

3. Добавить вторую половину овощей и фарша, добавить воду или бульон, соль и специи по вкусу.(см. таблицу)

4. Выбрать режим «Гречка». Далее — по инструкции к программе.

5. Готовое блюдо перемешать.

| Продукты                      | Мера    | Ед.      |
|-------------------------------|---------|----------|
| Рис                           | 2 ч.    | -        |
| Кукуруза, зеленый горошек с/м | 1 ч.    | 150 г    |
| Морковь                       | 1 шт.   | 100 г    |
| Лук репчатый                  | 1 шт.   | 100 г    |
| Фарш домашний                 | 500 г   |          |
| Масло раст.                   | 2 ст.л. | 40 г     |
| Соль и специи                 |         | По вкусу |
| Бульон или вода               | 4 ч.    | -        |

### ГРЕЧКА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ.

1. Положить растопленное масло, мелко нашинкованный лук, замороженные грибы, перемешать.
2. Гречку промыть, добавить к смеси. Залить бульоном, посолить. (см. таблицу)
3. Выбрать режим «Гречка». Далее по инструкции к программе.
4. Готовое блюдо перемешать, подавать со сметаной.

| Продукты               | Мера    | Ед.      |
|------------------------|---------|----------|
| Гречка                 | 2 ч.    | -        |
| Бульон мясной/ куриный | 3,5 ч.  | -        |
| Лук репчатый           | 2 шт.   | 150 г    |
| Масло сливочное        | ½ пачки | 100 г    |
| Грибы с/м              | 1 пакет | 450 г    |
| Соль                   |         | По вкусу |
| Сметана                |         | По вкусу |

Все рецепты рассчитаны на мерную чашку, прилагаемую к прибору.

## **Программа «Плов» 45-60 мин.**

1. Отмерьте рис мерной чашкой по рецепту и тщательно его промойте. Не промывайте рис в кастрюле от мультиварки, чтобы не повредить ее покрытие. Подготовьте остальные ингредиенты, помойте, почистите и порежьте
2. Переместите все ингредиенты и приправы в кастрюлю в соответствие с рецептом, после залейте водой. Следите, чтобы ингредиенты (включая жидкость) в кастрюле были ниже максимального уровня. Согласно рецепту добавьте соответствующее количество растительного масла. Используйте только мерную чашку, прилагаемую к мультиварке.



## ПЛОВ С МЯСОМ

| Продукты на 4-6 порций | Мера      | Ед.      |
|------------------------|-----------|----------|
| Растительное масло     | 3 ст.л    | 60 г     |
| Баранина/свинина       | 400-500 г |          |
| Морковь                | 2 шт.     | 150 г    |
| Лук                    | 2 шт.     | 150 г    |
| Рис                    | 2 ч.      | -        |
| Вода или бульон        | 5 ч       | -        |
| Соль                   |           | По вкусу |
| Специи                 |           | По вкусу |

## ПЛОВ С КУРИЦЕЙ

| Продукты на 4-6 порций | Мера       | Ед.      |
|------------------------|------------|----------|
| Растительное масло     | 3 ст.л.    | 60 г     |
| Курица                 | 800-1000 г |          |
| Морковь                | 2 шт.      | 150 г    |
| Лук                    | 2 шт.      | 150 г    |
| Рис                    | 2 ч.       | -        |
| Вода или бульон        | 5 ч        | -        |
| Соль                   |            | По вкусу |
| Специи                 |            | По вкусу |

3. Вставьте кастрюлю в корпус мультиварки. Слегка поворачивая ее против часовой стрелки, убедитесь, что кастрюля плотно соприкасается с нагревательной пластиной (см. Рис.2).



Рис. 2

Перед использованием мультиварки необходимо протереть внешнюю поверхность и особенно дно кастрюли насухо. Посторонние предметы между дном кастрюли и нагревательным элементом могут привести к поломке, а влага — к шуму во время готовки.

4. Закройте крышку до щелчка.

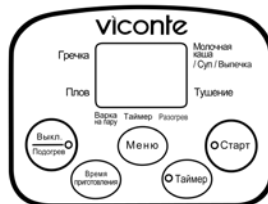
- Если крышка будет неплотно закрыта, программа будет работать неправильно.
- Не открывайте крышку во время работы.

5. Включите прибор в сеть.

- Не подключайте прибор к сети, пока не будут загружены все продукты в кастрюлю — это может привести к поломке мультиварки.
- Не включайте прибор без кастрюли или с пустой кастрюлей — это опасно.

6. Нажимая кнопку «Меню», установите курсор на программу «Плов» (лампочка индикатора на кнопке «Старт» — мигает). Каждое нажатие кнопки «Меню» передвигает курсор к следующей программе.
7. Нажмите кнопку «Старт».

- Лампочка на кнопке «Старт» загорится, когда начнется процесс приготовления. Когда до конца готовки останется 8-9 минут, на дисплее загорится соответствующая цифра и начнется обратный отсчет времени.



- По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически переключится на режим «Подогрев» (лампочка «Старт» погаснет и загорится лампочка «Подогрев»). Нажмите кнопку «Выкл./Подогрев» для того, чтобы выключить подогрев и сразу же откройте крышку.

— Несмотря на то, что режим «Подогрев» рассчитан более чем на 3 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию и изменению цвета продуктов.

— Не пользуйтесь режимом «Подогрев» для разогревания еды. Для этих целей предусмотрена программа «Разогрев».

— Частое открывание крышки в режиме «Подогрев» может привести к переполнению влагосборника. Обратите на это внимание и освобождайте его от накопившейся влаги по мере наполнения.

8. Нажмите кнопку «Выкл./Подогрев», чтобы выключить подогрев.
9. Обесточьте неработающий прибор.

## Рецепты для программы «Плов»

### ПЛОВ С ФРУКТАМИ (НА 4-6 ПОРЦИЙ)

1. В кастрюлю переложить сливочное масло.
2. Положить яблоки, очищенные от кожицы и семян, промытые сухофрукты.
3. Добавить промытый рис.
4. Залить водой.
5. Добавить специи, соль по вкусу.
6. Готовить в программе «Плов» по инструкции.
7. Выложить плов на блюдо нижним слоем вверх.

| Продукты          | Мера    | Ед.   |
|-------------------|---------|-------|
| Сливочное масло   | 3 ст.л. | 60 г  |
| Яблоки свежие     | 2-3 шт. | 200 г |
| Курага            | 1 ч.    | -     |
| Изюм без косточек | 1 ч.    | -     |
| Рис               | 2 ч.    | -     |
| Вода              | 5 ч.    | -     |

### ПЛОВ С МОРЕПРОДУКТАМИ (НА 4-6 ПОРЦИЙ)

1. В кастрюлю положить сливочное масло.
2. Затем нарезанные средними кубиками морепродукты.
3. Добавить нарезанные мелкими кубиками овощи.
4. Переложить промытый рис.
5. Залить водой.
6. Добавить специи, соль по вкусу, зелень.
7. Готовить в программе «Плов» по инструкции.
8. Выложить плов на блюдо нижним слоем вверх.

| Продукты                            | Мера      | Ед.   |
|-------------------------------------|-----------|-------|
| Сливочное масло                     | 3 ст.л.   | 60 г  |
| Морепродукты (морской коктейль с/м) | 450-500 г |       |
| Лук                                 | 2 шт.     | 150 г |
| Сладкий перец зеленый или желтый    | 1 шт.     | 100 г |
| Рис                                 | 2 ч.      | -     |
| Вода и бульон                       | 5 ч.      | -     |
| Томатный соус                       | 4 ст.л.   | 80 г  |
| Черн. перец молот.                  | ½ ч.л.    | 3 г   |
| Лимон                               | ½ шт.     | 20 г  |

### ПЛОВ С ОВОЩАМИ И ГРИБАМИ (НА 4-6 ПОРЦИЙ)

1. В кастрюлю положить растительное масло.
2. Затем нарезанные средними кубиками грибы.
3. Добавить нарезанные средними кубиками овощи.
4. Положить промытый рис.
5. Залить водой или бульоном.
6. Добавить специи, соль по вкусу, зелень.
7. Готовить в программе «Плов» по инструкции.
8. Выложить плов на блюдо нижним слоем вверх.

| Продукты                         | Мера      | Ед.   |
|----------------------------------|-----------|-------|
| Растительное масло               | ½ ч.      | -     |
| Шампиньоны или др. грибы свежие  | 15-20 шт. | 500 г |
| Баклажан свежий                  | 2 шт.     | 400 г |
| Сладкий перец зеленый или желтый | 2 шт.     | 200 г |
| Помидоры св.                     | 3-4 шт.   | 400 г |
| Рис                              | 2 ч.      | -     |
| Вода или бульон                  | 2 ч.      | -     |
| Лук                              | 2 шт.     | 150 г |
| Зелень                           | 1 пучок   | 10 г  |

Все рецепты рассчитаны на мерную чашку, прилагаемую к прибору.

## Программа «Варка на пару» 20-50 мин.

1. Налейте в кастрюлю 3 мерных чашки воды. Не рекомендуется наливать воды больше рекомендованного объема, поскольку это может привести к попаданию воды на продукты. При этом максимальное количество воды — 5 мерных чашек (при длительной варке).
2. Установите контейнер-пароварку в кастрюлю.
3. Разложите ингредиенты в контейнере-пароварке и вставьте кастрюлю в корпус. Слегка поворачивая ее против часовой стрелки, убедитесь, что кастрюля плотно соприкасается с нагревательной пластиной.  
Перед использованием мультиварки необходимо протереть внешнюю поверхность и особенно дно кастрюли насухо. Посторонние предметы между дном кастрюли и нагревательным элементом могут привести к поломке, а влага — к шуму во время готовки.
4. Закройте крышку до щелчка.
  - Если крышка будет неплотно закрыта, программа будет работать неправильно.
5. Включите прибор в сеть.
  - Не подключайте прибор к сети, пока не будут закончены все приготовления — это может привести к поломке мультиварки.
  - Не включайте прибор без кастрюли или с пустой кастрюлей — это опасно.
6. Нажимая кнопку «Меню», установите курсор на программу «Варка на пару» (лампочка индикатора на кнопке «Старт» — мигает). Каждое нажатие кнопки «Меню» передвигает курсор к следующей программе.
7. На дисплее появится «00:20» — время по умолчанию для программы «Варка на пару». Нажимая кнопку «Время приготовления», установите нужное Вам время. Возможный диапазон от 20 мин (по умолчанию) до 50 мин с шагом 5 минут.

- Время приготовления зависит от количества и состава ингредиентов, а также от жидкости в кастрюле.

8. Нажмите кнопку «Старт».

- Лампочка на кнопке «Старт» загорится, когда начнется процесс приготовления.

- На дисплее начнется обратный отсчет времени с шагом 1 минута.

- По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически переключится на режим «Подогрев» (лампочка «Старт» погаснет и загорится лампочка «Подогрев»). Нажмите кнопку «Выкл./Подогрев» для того, чтобы выключить подогрев и сразу же откройте крышку.

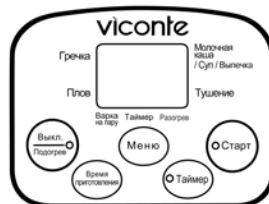
— Несмотря на то, что режим «Подогрев» рассчитан более чем на 3 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию и изменению цвета продуктов.

— Не пользуйтесь режимом «Подогрев» для разогревания еды. Для этих целей предусмотрена программа «Разогрев».

— Частое открывание крышки в режиме «Подогрев» может привести к переполнению влагосборника. Обратите на это внимание и освобождайте его от накопившейся влаги по мере наполнения.

9. Нажмите кнопку «Выкл./Подогрев», чтобы выключить подогрев.

10. Обесточьте неработающий прибор.



## Рецепты для программы «Варка на пару»

### ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ.

| Продукт               | Количество продуктов | Максимальный объем воды | Время (мин) |
|-----------------------|----------------------|-------------------------|-------------|
| <b>МЯСО И ПТИЦА</b>   |                      |                         |             |
| Манты                 | 8-10 шт. / 500 г     | 0,6 л                   | 35-40       |
| Пельмени              | 450 г                | 0,6 л                   | 25-30       |
| Котлеты из кур        | 4-6 шт. / 500 г      | 0,6 л                   | 20          |
| Фрикадельки           | 20-25 шт. / 500 г    | 0,6 л                   | 20          |
| Суфле мясное          | 500 г                | 0,6 л                   | 25-30       |
| Филе куриное          | 500 г                | 0,6 л                   | 20-25       |
| Филе телятины         | 500 г                | 0,6 л                   | 25-30       |
| <b>ОВОЩИ И ТВОРОГ</b> |                      |                         |             |
| Картофель             | 500 г                | 0,6 л                   | 20          |
| Картофель молодой     | 500 г                | 0,6 л                   | 20          |
| Морковь               | 500 г                | 0,6 л                   | 20-25       |

|                     |       |       |       |
|---------------------|-------|-------|-------|
| Свекла              | 500 г | 0,6 л | 30-35 |
| Цветная капуста св. | 500 г | 0,6 л | 20-25 |
| Цветная капуста с/м | 500 г | 0,6 л | 20-25 |
| Брокколи с/м        | 500 г | 0,6 л | 20    |
| Творожный пудинг    | 600 г | 0,6 л | 30-35 |

### СУФЛЕ МЯСНОЕ С ФИСТАШКАМИ

1. Фарш из говядины и из курицы смешать, взбить с замоченным в воде и отжатым белым хлебом, специями, сливками или молоком до пышной мягкой массы.
2. Яичные белки охладить, взбить пену.
3. Аккуратно соединить фарш, белки, фисташки, хорошо перемешать.
4. Контейнер-пароварку смазать растительным маслом, выложить мясное суфле, разровнять.
5. Готовить в программе «Варка на пару» по инструкции — 25 минут. Перед подачей полить растопленным сливочным маслом.

| Продукты на 4 порции        | Мера      | Ед.      |
|-----------------------------|-----------|----------|
| Фарш из говядины            |           | 350 г    |
| Фарш куриный                |           | 250 г    |
| Молоко (или сливки)         | 1 ½ ч.    |          |
| Хлеб белый без корок        | 2 кусочка | 40 г     |
| Белок яйца                  | 1 шт.     | 40 г     |
| Фисташки                    | ½ ч.      | 50 г     |
| Соль, перец, мускатный орех |           | По вкусу |
| Сливочное масло             |           | По вкусу |

Все рецепты рассчитаны на мерную чашку, прилагаемую к прибору.

## **Программа «Разогрев»**

Данную программу следует использовать для разогрева уже приготовленной и остывшей пищи.

1. Переложите блюдо в кастрюлю. Вставьте кастрюлю в корпус мультиварки. Слегка поворачивая ее против часовой стрелки, убедитесь, что кастрюля плотно соприкасается с нагревательной пластиной (см. Рис.3).



Рис. 3

2. Перед использованием мультиварки необходимо протереть внешнюю поверхность и особенно дно кастрюли насухо. Посторонние предметы между дном кастрюли и нагревательным элементом могут привести к поломке, а влага — к шуму во время готовки.

### 3. Закройте крышку до щелчка.

- Если крышка будет неплотно закрыта, программа будет работать неправильно.
- Не открывайте крышку во время работы.

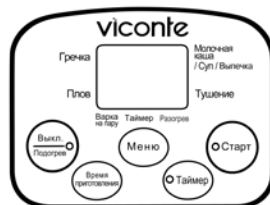
### 4. Включите прибор в сеть.

- Не подключайте прибор к сети, пока не будут загружены все продукты в кастрюлю — это может привести к поломке мультиварки.
- Не включайте прибор без кастрюли или с пустой кастрюлей — это опасно.

### 5. Нажимая кнопку «Меню», установите курсор на программу «Разогрев» (лампочка индикатора на кнопке «Старт» — мигает). Каждое нажатие кнопки «Меню» передвигает курсор к следующей программе. На дисплее появится «00:20» — время по умолчанию для программы «Разогрев». Время разогрева самостоятельно установить невозможно, но в любой момент действия программы «Разогрев» по Вашему желанию возможно остановить процесс, нажав на кнопку «Выкл./Подогрев».

### 6. Нажмите кнопку «Старт».

- Лампочка на кнопке «Старт» загорится, когда начнется процесс разогрева. На дисплее начнется обратный отсчет времени с шагом 1 минута.
- По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически переключится на режим «Подогрев» (лампочка «Старт» погаснет и загорится лампочка «Подогрев»). Нажмите кнопку «Выкл./Подогрев» для того, чтобы выключить подогрев и сразу же откройте крышку.



— Несмотря на то, что режим «Подогрев» рассчитан более чем на 3 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию и изменению цвета продуктов.

— Не пользуйтесь режимом «Подогрев» для разогревания еды. Для этих целей предусмотрена программа «Разогрев».

— Частое открывание крышки в режиме «Подогрев» может привести к переполнению влагосборника. Обратите на это внимание и освобождайте его от накопившейся влаги по мере наполнения.

### 7. Нажмите кнопку «Выкл./Подогрев», чтобы выключить подогрев.

### 8. Обесточьте неработающий прибор.

## Программа «Тушение» 2-3 ч.

1. Переложите все ингредиенты и приправы в кастрюлю. Вставьте кастрюлю в корпус мультиварки. Слегка поворачивая ее против часовой стрелки, убедитесь, что кастрюля плотно соприкасается с нагревательной пластиной (см. Рис. 4).

• Перед использованием мультиварки необходимо протереть внешнюю поверхность и особенно дно кастрюли насухо. Посторонние предметы между дном кастрюли и нагревательным элементом могут привести к поломке, а влага — к шуму во время готовки.



Рис. 4

• Следите, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже черты максимума.

2. Закройте крышку до щелчка.

• Если крышка будет неплотно закрыта, программа будет работать неправильно.

• Не открывайте крышку во время работы.

3. Включите прибор в сеть.

• Не подключайте прибор к сети, пока не будут загружены все продукты в кастрюлю — это может привести к поломке мультиварки.

• Не включайте прибор без кастрюли или с пустой кастрюлей — это опасно.

4. Нажимая кнопку «Меню», установите курсор на программу «Тушение» (лампочка индикатора на кнопке «Старт» — мигает). Каждое нажатие кнопки «Меню» передвигает курсор к следующей программе. На дисплее появится «02:00» — время по умолчанию для программы «Тушение». Нажимая кнопку «Время приготовления», установите нужное Вам время. Возможный диапазон от 2 ч (по умолчанию) до 2 ч 55 мин с шагом 5 минут.

• Время приготовления зависит от количества и состава ингредиентов

5. Нажмите кнопку «Старт».

• Лампочка на кнопке «Старт» загорится, когда начнется процесс разогрева.

• На дисплее начнется обратный отсчет времени с шагом 1 минута.

• По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически переключится на режим «Подогрев» (лампочка «Старт» погаснет и загорится лампочка «Подогрев»).

Нажмите кнопку «Выкл./Подогрев» для того, чтобы выключить подогрев и сразу же откройте крышку.

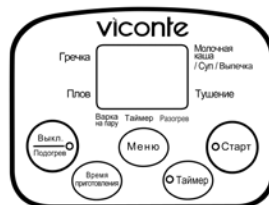
— Несмотря на то, что режим «Подогрев» рассчитан более чем на 3 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию и изменению цвета продуктов.

— Не пользуйтесь режимом «Подогрев» для разогревания еды. Для этих целей предусмотрена программа «Разогрев».

— Частое открывание крышки в режиме «Подогрев» может привести к переполнению влагосборника. Обратите на это внимание и освобождайте его от накопившейся влаги по мере наполнения.

6. Нажмите кнопку «Выкл./Подогрев», чтобы выключить подогрев.

7. Обесточьте неработающий прибор.





# Рецепты для программы «Тушение»

## БЛЮДО «ПО-ВОСТОЧНОМУ»

1. Куриные грудки или филе телятины нарубить порционными кусочками по 50 г.
2. Лук репчатый нашинковать полукольцами.
3. Положить в кастрюлю порционные кусочки, лук, масло, ядра грецких орехов, рубленую зелень, измельченный чеснок, специи, перемешать.
4. Готовить в программе «Тушение» 2 часа.
5. Перед подачей на стол посыпать зернами граната.

| Продукты   | Из куриных грудок |        | Из филе телятины |        |
|--|-------------------|--------|------------------|--------|
| Куриные грудки   | 1000 г            |        | -                |        |
| Филе телятины  | -                 | 1000 г |                  |        |
| Растительное масло                                     | 1 ст.л.           | 15 г   | 1 ст.л.          | 30 г   |
| Лук репчатый   | 7-8 шт.           | 700 г  | 7-8 шт.          | 700 г  |
| Орехи грецкие очищенные                                | 2 ч.              | -      | 2 ч.             | -      |
| Кинза зелень   | 1 пучок           | 20 г   | 1 пучок          | 20 г   |
| Кинза зерна  | 1 ч.л.            | 5 г    | 1 ч.л.           | 5 г    |
| Чеснок   | 1 головка         | ~ 20 г | 1 головка        | ~ 20 г |
| Шафран, гвоздика, хмели-сунели, соль, перец — по вкусу |                   |        |                  |        |
| Зерна граната — по вкусу 3-4 ст.л.                     |                   |        |                  |        |

## РАГУ ИЗ БАРАНИНЫ С РОЗМАРИНОМ

1. Баранину с косточками порубить на одинаковые кусочки массой по 50 г. Лук репчатый порезать кольцами, розмарин — мелко нашинковать.
2. Все переложить в кастрюлю, перемешать, залить вином и бульоном.
3. Тушить в программе «тушении» 8 порций — 2 часа
4. Готовое блюдо посыпать рубленой зеленью.

| Продукты               | Мера    | Ед.    |
|------------------------|---------|--------|
| Баранина (грудинка)    | 1500 г  |        |
| Растительное масло     | 3 ст.л. | 40 г   |
| Лук репчатый           | 5 шт.   | 500 г  |
| Вино красное сухое     | 2 ч.    | 320 мл |
| Бульон мясной или вода | 2 ч.    | 320 мл |
| Розмарин свежий        | 2 пучка | 20     |

|                        |          |
|------------------------|----------|
| Лавровый лист          | По вкусу |
| Перец черный, горошек  | По вкусу |
| Соль                   | По вкусу |
| Петрушка, кинза, укроп | По вкусу |

Все рецепты рассчитаны на мерную чашку, прилагаемую к прибору.

## Программа «Молочная каша/Суп/Выпечка»

1. Для подпрограммы «Молочная каша» отмерьте крупу мерной чашкой по рецепту в посуду, где ее можно будет тщательно промыть. Пшено обдать кипятком. Не промывайте крупу в кастрюле от мультиварки, чтобы не повредить ее.

Для подпрограммы «Суп» переложите все необходимые ингредиенты и приправы в кастрюлю. Налейте необходимое количество воды. Вставьте кастрюлю в корпус мультиварки. Слегка поворачивая ее против часовой стрелки, убедитесь, что кастрюля плотно соприкасается с нагревательной пластиной (см. Рис.5).



Рис. 5

Для подпрограммы «Выпечка» приготовьте тесто для выпечки, затем выложите его в кастрюлю, предварительно смазав ее маслом или маргарином, разровняйте. Убедитесь, что тесто находится ниже линии максимума.

• Перед использованием мультиварки необходимо протереть внешнюю поверхность и особенно дно кастрюли насухо. Посторонние предметы между дном кастрюли и нагревательным элементом могут привести к поломке, а влага — к шуму во время готовки.

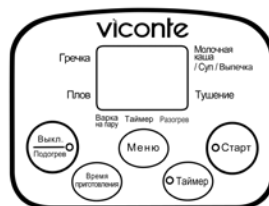
- Следите, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже черты максимума.

2. Закройте крышку до щелчка.
  - Если крышка будет неплотно закрыта, программа будет работать неправильно.
  - Не открывайте крышку во время работы.
3. Включите прибор в сеть.
  - Не подключайте прибор к сети, пока не будут загружены все продукты в кастрюлю — это может привести к поломке мультиварки.
  - Не включайте прибор без кастрюли или с пустой кастрюлей — это опасно.
4. Нажимая кнопку «Меню», установите курсор на программу «Молочная каша/Суп/Выпечка» (лампочка индикатора на кнопке «Старт» — мигает). Каждое нажатие кнопки «Меню» передвигает курсор к следующей программе. На дисплее появится «01:00» — время по умолчанию для программы «Молочная каша/Суп/Выпечка». Нажимая кнопку «Время приготовления», установите нужное Вам время. Возможный диапазон от 1 ч (по умолчанию) до 1 ч 55 мин с шагом 5 минут.

- Время приготовления зависит от количества и состава ингредиентов.

#### 5. Нажмите кнопку «Старт».

- Лампочка на кнопке «Старт» загорится, когда начнется процесс разогрева.
- На дисплее начнется обратный отсчет времени с шагом 1 минута.
- По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически переключится на режим «Подогрев» (лампочка «Старт» погаснет и загорится лампочка «Подогрев»).



раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически переключится на режим «Подогрев» (лампочка «Старт» погаснет и загорится лампочка «Подогрев»). Нажмите кнопку «Выкл./Подогрев» для того, чтобы выключить подогрев и сразу же откройте крышку. — Несмотря на то, что режим «Подогрев» рассчитан более чем на 3 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию и изменению цвета продуктов. — Не пользуйтесь режимом «Подогрев» для разогревания еды. Для этих целей предусмотрена программа «Разогрев».

— Частое открывание крышки в режиме «Подогрев» может привести к переполнению влагосборника. Обратите на это внимание и освобождайте его от накопившейся влаги по мере наполнения. Для того, чтобы выпечка не подгорела, необходимо сразу же по окончании приготовления выключить функцию «Подогрев».

#### 6. Нажмите кнопку «Выкл./Подогрев», чтобы выключить подогрев.

#### 7. Обесточьте неработающий прибор.

#### 8. Для подпрограммы «Выпечка» — Обесточьте неработающий прибор и по истечении 2-3 минут выньте кастрюлю из корпуса, предварительно одев кухонные рукавицы, переверните кастрюлю вверх дном на решетку или лоток.

## Рецепты для подпрограммы «Молочная каша»

### ТЫКВЕННАЯ КАША

1. Тыкву очистить, нарезать кубиками. Пшено промыть, обдать кипятком.
2. Переложить все ингредиенты в кастрюлю, залить молоком, добавить соль по вкусу, перемешать.
3. Готовить в программе «Молочная каша/Суп/Выпечка» согласно инструкции.
4. Добавить растопленное сливочное масло, перемешать

| Продукты      | Мера  | Ед.      |
|---------------|-------|----------|
| Тыква свежая  | ½ шт. | 600 г    |
| Молоко        | 6 ч.  | -        |
| Пшенная крупа | 2 ч.  | -        |
| Соль          |       | По вкусу |
| Масло слив.   |       | По вкусу |

## Рецепты для подпрограммы «Суп»

### БОРЩ

1. Мясо нарезать небольшими кусочками.
2. Нашинковать капусту, нарезать картофель помельче и переложить все в мультиварку.
3. Натереть свеклу на крупной терке и обжарить в небольшом количестве растительного масла.
4. Добавить кетчуп и несколько капель лимонного сока, переложить все в мультиварку.
5. Нашинкованные лук и морковь обжарить на растительном масле и переложить все в мультиварку. Добавить сахар, соль и перец горошком. Всё залить водой поверх ингредиентов.
6. Готовить в программе «Молочная каша/Суп/Выпечка» 1 час согласно инструкции.
7. После приготовления добавить лавровый лист, чеснок, красный жгучий перец и зелень. Закрыть крышку и оставить на подогреве 10-15 мин.

| Продукты                             | Мера      |
|--------------------------------------|-----------|
| Телятина                             | 300 г     |
| Картофель                            | 3-4 шт.   |
| Капуста                              | 500 г     |
| Свекла                               | 3 шт.     |
| Морковь                              | 1 шт.     |
| Лук репчатый                         | 2 шт.     |
| Томатная паста                       | 1-2 ст.л. |
| Сахар                                | 1 ч.л.    |
| Перец горошек и перец красный жгучий | По вкусу  |
| Лавровый лист                        | 2 шт.     |
| Чеснок                               | 4 зубчика |
| Зелень                               | По вкусу  |
| Соль                                 | По вкусу  |

Все рецепты рассчитаны на мерную чашку, прилагаемую к прибору.

## Рецепты для подпрограммы «Выпечка»

### ТОРТ «ШОКОЛАДНИЦА»

1. Воду, яйца, растопленное сливочное масло смешать до однородности.
2. Всыпать смесь для шоколадного бисквита, взбить миксером 3 минуты в режиме высокой скорости.
3. Готовить в программе «Молочная каша/Суп/Выпечка» 60 минут.

4. После приготовления оставить в форме на 15 минут для остывания, затем выложить на решетку.

| Продукты на 1 корж             | Мера   | Г   |
|--------------------------------|--------|-----|
| Вода                           | 1/3 ч. | 50  |
| Масло слив.                    | 1/2 ч. | 80  |
| Яйцо                           | 3 шт.  | 180 |
| Смесь для шоколадного бисквита | 1 уп.  | 350 |

## ТВОРОЖНИК

1. Протертый творог растереть с сахаром до растворения сахара, добавить желтки, масло сливочное, ванилин.
2. Добавить муку, изюм, замесить плотное тесто.
3. Взбить белки до пышной пены.
4. Перемешать тесто с белками.
5. Готовить в программе «Молочная каша/ Суп» 60 минут.
6. После приготовления оставить в форме на 10 минут для остывания.
7. Выложить на тарелку, предварительно полить по вкусу сметаной или фруктовым вареньем.

| Продукты на 4-6 порций  | Мера     | Г   |
|-------------------------|----------|-----|
| Сахар                   | 1 ч      | 150 |
| Масло слив.             | 1 ст.л.  | 15  |
| Творог (не кислый)      | 2 пачки  | 500 |
| Яйца                    | 2 шт.    | 100 |
| Изюм                    | ½ ч.     | 50  |
| Мука пшен.              | 5 ст.л.  | 85  |
| Ванилин                 | ½ ч.л.   | 3   |
| Соль                    | ½ ч.л    | 3   |
| Варенье фрукт./ Сметана | По вкусу |     |

## Функция «Таймер»

Для программ «Плов», «Варка на пару», «Тушение», «Молочная каша/Суп/Выпечка» предусмотрена дополнительная возможность — отсрочка приготовления. Выбрав функцию «Таймер», Вы можете установить 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. Диапазон возможных значений таймера: до 24 ч. Во избежание потери вкусовых качеств используемых ингредиентов, 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 («Плов», «Варка на пару», «Тушение», «Молочная каша/Суп/Выпечка»).
3. Нажмите кнопку «Таймер», чтобы установить желаемое время. Курсор на дисплее будет указывать на выбранную Вами программу и на функцию «Таймер». При первом нажатии кнопки «Таймер» лампочка на кнопке «Таймер» начнет мигать и на дисплее появится «00:00». Каждое нажатие кнопки «Таймер» будет переключать с режима выбора часа на режим выбора минут — и обратно. Для увеличения количества часов (шаг 1 час) и минут (шаг 10 минут) используется кнопка «Время приготовления». Установите нужное Вам значение. При этом необходимо иметь в виду, что установленное Вами временное значение не может быть меньше времени приготовления блюда. Пример: Вы выбрали программу «Тушение» и установили время приготовления 2 ч 30 минут, следовательно, использование функции «Таймер» станет возможным только при установлении отсрочки приготовления, превышающей 2 ч 30 мин.
4. Нажмите кнопку «Старт».
  - Лампочка на кнопках «Старт» и «Таймер» загорится.
  - На дисплее начнется обратный отсчет времени.
  - При начале и окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал. При окончании процесса приготовления мультиварка автоматически перейдет в режим «Подогрев» (загорится лампочка «Выкл./Подогрев»).
5. Нажмите кнопку «Выкл./Подогрев», чтобы выключить подогрев.
6. Обесточьте неработающий прибор.

## **Уход за мультиваркой**

---

- Убедитесь, что прибор обесточен и остыл, прежде, чем чистить его.
- Никогда не используйте такие средства, как бензин, растворители, чистящие порошки и металлические мочалки.

### КОРПУС/КРЫШКА/ОТВЕРСТИЕ ДЛЯ КЛАПАНА

- Протирайте влажной тряпкой.
- Не используйте средство для мытья посуды.

### КАСТРЮЛЯ

- Мойте губкой и средством для мытья посуды, затем тщательно вытрите насухо внешнюю поверхность кастрюли.

### ВЛАГОСБОРНИК

- Снимайте и мойте после каждого использования.

### АКСЕССУАРЫ

- Мойте губкой со средством для мытья посуды.

---

## **Технические характеристики**

---

Модель № VC-601

|                                |                          |
|--------------------------------|--------------------------|
| Напряжение / Частота           | 220 Вольт, 50 Герц       |
| Потребляемая мощность          | 700 Ватт                 |
| Объем кастрюли                 | 4,5 л                    |
| Габаритные размеры (Д x Ш x В) | 276 мм x 274 мм x 267 мм |
| Вес                            | 3 кг                     |

---

## **Гарантия**

---

Гарантийный срок на мультиварку фирмы «Viconte» — 12 месяцев со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения инструкции по эксплуатации, грубого обращения с прибором, использования мультиварки не по назначению, также гарантия не распространяется на аксессуары. Гарантия аннулируется, если мультиварка ремонтировалась не в авторизованных пунктах сервисного обслуживания.





# McGrp.Ru



## Сайт техники и электроники

Наш сайт [McGrp.Ru](http://McGrp.Ru) при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.