

En

Dear Customer!

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



No Washing by Water

No washing by using water is allowed to clean the cooker body. It is not also allowed to immerse this entire cooker into water for avoidance of functional failure, electric shock or any other unforeseen accident.



Do Not Power when no Inner Pot Inside

It is not allowed to turn the power on when the cooker is not loaded or the inner pot hasn't been put inside, to avoid the fuse being burnt or any accident.



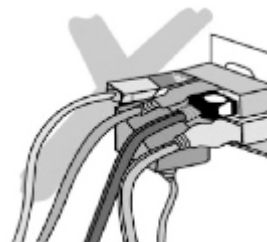
High-temperature Steam when Cooking

While cooking, steam may come from the air outlet, so it is not allowed to get your face or hands to the outlet and the upper lid for avoidance of scald.



Do make sure use with 230V power

If the voltage is less than 220V, the heater is unable to work normally leading to poor cooking performance; if the voltage is more than 230V, it may cause damage to the circuit resulting in fire or any other unforeseen accident.



Don't Share one Socket with Other Electric Appliances

Sharing one socket with other electric appliances may lead to overheat of the socket causing fire or any other unforeseen accident.



Unauthorized Disassembly, Repair or Reconstruction not Allowed

Unauthorized disassembly or reconstruction may lead to unforeseen failure or accidents, causing serious breach of customer's rights and interests.



Put Inner Pot into Electric Cooker

Dry the inner pot and please check there are no impurities on the heater.

Put the inner pot in the electric cooker and then turn the inner pot around to allow the pot to be in full contact with the heater. Don't fill water in the outer pot for avoidance of any failure or electric shock.

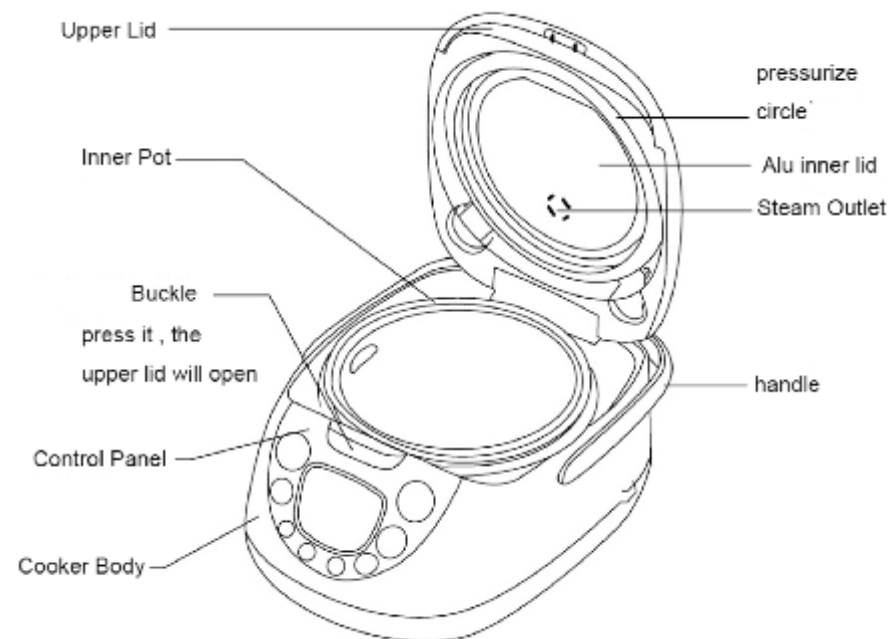
Other Instructions

1. Press the upper lid firmly for avoidance of poor cooking and heat insulation performance caused by poor sealing.
2. If there is less than 8 cups of rice inside the cooker, the cooked rice will taste good with nice flavor, and if there is 8-10 cups of rice inside the cooker, the cooked rice may be much softer because the bottom and the perimeter will be heated for a longer time.
3. After the inner pot is put inside the electric cooker, turn it around for full contact with the heater. Before selecting a working mode for cooking, please check that the inner pot with food is well placed inside the outer pot. (When the inner pot is not put in or not well placed, it is not allowed to start cooking for avoidance of any accident.
4. For heat insulation, do not put the spoon into the pot for avoidance of poor heat insulation effect.
5. If there is any corrosion caused by the deformed or damaged inner pot surface, please replace it with our appropriate pot. The inner pot is treated with non-adhesive coating, so it is not allowed to use hard or metal spoons or brush.
6. For any failure caused by falling or impact from outside force, please check it before use.
7. If you want to cancel the working mode you choose or stop cooking, you can press "Cancel/Off" key during heat insulation to choose another working mode.
8. After use of the electric cooker, cleaning should be done for next time. Use a piece of soft cloth together with some cleaner to clean the inner pot, spoon, soup spoon, measuring cup and the pressure lid, and then use water to wash them. For inside and outside the cooker, regular cleaning is necessary, but do remember not to use water to wash it.
9. If you don't use this product for a long time, just remove the power plug and store it in a proper place after confirming that the cooker body is fully dry and cool.

Accessories

Spoon	Ladle	Measuring Cup	Steamer	Power Cord	Frying Basket

Name of parts



Features

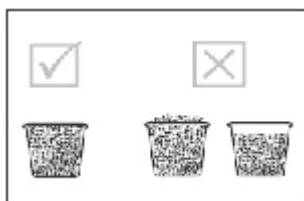
1. Microcomputer control, large LED screen display and multiple cooking modes;
2. Thickened inner pot and non-adhesive coating are adopted;
3. Good sealing performance to lock nutrition;
4. Automatic heat insulation;
5. NEURO FUZZY intelligent logistic control to simulate the heating process providing delicious rice.
6. Preset and cooking time setting functions provided for convenience;
7. Multi functions to satisfy the various requirements of people.

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

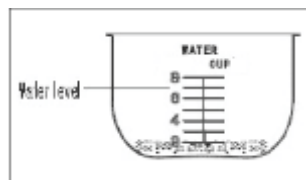
Operation Instruction

1. Operation for Multi-Cooker (For Cooking Rice)

- (1). Take proper volume of rice with the measuring cup
 - a. Take proper volume of rice with the measuring cup, and wash the rice with other container to avoid damage the non-stick coating of the pot.
 - b. The total volume of the equipped measuring cup is 180ml.
 - c. Put the cleaned rice into the inner pot.



- (2). Add suitable volume of the water and put the inner pot into the body of the appliance.
 - a. Add suitable volume of water in according to different type of rice and personal taste, too much water may cause spill out, and too little water may result in raw cooking.
 - b. Normal proportion of water and rice is recommended to be 1:1.
 - c. Put the rice evenly onto the bottom of the pot, and clean the outside of the inner pot and the heating disk with dry cloth, then put the pot into the body of the appliance. Turn the pot left and right for several times to make sure that the pot is well contacted with the heating disk.
 - d. Close the cover, until a sound is heard.



- (3). Operation
 - a. Connect the power cord, and Press the "Function" key to choose "Rice".
 - b. Press "Start" to confirm and begin cooking, with the indicating light of "Start" on.
 - c. When the cooking procedure is finished and the appliance will automatically switch to the warming program and the Keep Warm button will be automatically light on.

Tip: The rice maybe soft and tasteful if the rice is rinsed within 30 minutes after the appliance switch to warming program.

2. Operation for Cake / Steam / Deep Fry / Yogurt / Stew & Soup:

- (1). Put the prepared material into the pot.
- (2). Close the cover and connect the power cord, the appliance enter into stand-by.
 - A. Press "Function" and choose the respective function, with the function words and the default time on the LED flashing.
 - B. Press the "Start" to begin working with the indicating light, corresponding function words and default time on (mentioned under).

Default Time for the pre-timed functions:-

1. Rice - 50 mins
2. Reheat - 25 mins
3. Cake - 50 mins
4. Steam - 40 mins
5. Deep Fry - 25 mins
6. Yogurt - 6 hours
7. Stew - 50 mins
8. Soup - 70 mins

3. Operation for Preset Cooking:

- A. Press "Function" and choose the right function.
- B. Press the "Preset" to choose time.

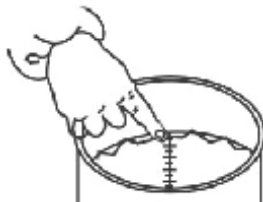
Tip: The preset time should not be set for too long, more than 12 hours present are not suggested to avoid deterioration of the food. Please adjust the proper present time according to weather situation and deterioration speed of food.

4. How to set cooking time?

After you choose the function that you need, the LED display will show you the cooking time, then press the COOKING TIME key, "+" is to increase the cooking time, "-" is to reduce the cooking time. This function is not applied for Rice.

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 result.
- 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.



Cautions for Warm Keeping

- Never keep the spoon or other object in the inner pot during warm keeping.
- Please close the cover properly during warm keeping to avoid dryness of the rice.
- Never put cold rice, left-over rice, or other food into the newly cooked rice for warm keeping.
- Too long for warm keeping may cause the rice to change color or smell. Warm keeping for more than 6 hours is not recommended.

Trouble Shooting

The problems under listed are not failures, please refer the table below:

The rice is undercooked	★		★	★	★	★						
The rice is too hard	★		★	★								★
The rice is too soft	★			★		★						
Spill out during cooking	★	★			★							
Abnormal smell during warm keeping	★	★	★	★							★	
Change color during warm keeping		★		★	★		★	★	★	★	★	★
Too dry after warm keeping				★	★		★					
Abnormal situation							★					
Inspecting Item	The ratio of water and rice is not correct	The raw rice is not properly cleaned/riused	Deformation of the bottom of the inner pot	The cover is not closed properly	There are residuals on the outside surface of the pot on the surface of the heating disk	The rice is not loosened after the rice is done	Warning: keeping for more than 12 hours, or too little rice for warm keeping	The spoon lid in the pot during warm keeping	Warm keeping for cold rice	Unplug during cooking	The cover is not closed properly, or the inner is not clean enough	

If the problem is still cannot be resolved, please contact Service Center, the appliance is not allowed to be disassembly by untrained people.

SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Power: 860 Watts

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.

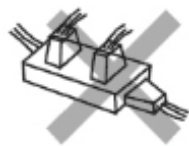
Меры безопасности и предосторожности

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.



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.



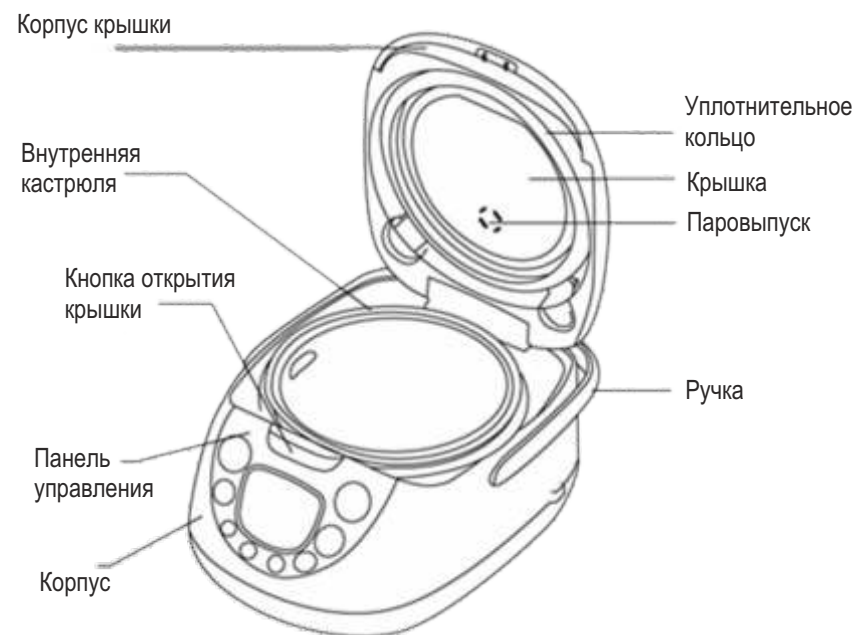
Запрещается погружать прибор в воду или другие жидкости. Если вы не используете прибор, отключите его от электросети.



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

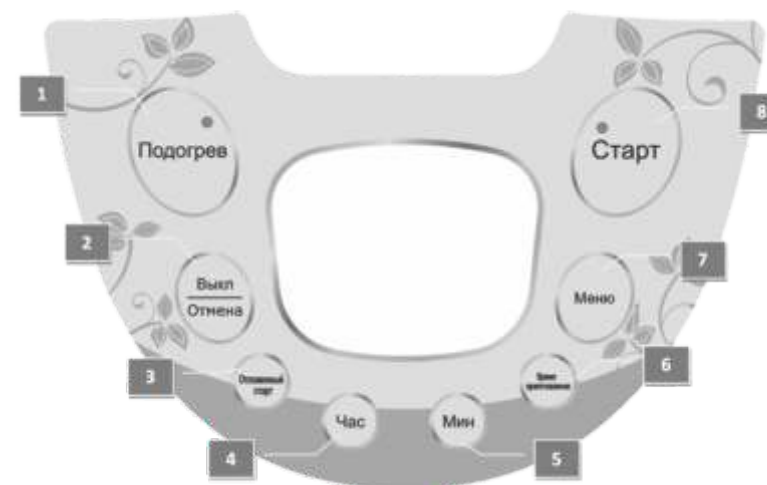
Схема прибора



Аксессуары

Ложка	Половник	Силиконовая лопатка	Мерный	Контейнер-	Корзина для фритюра

Панель управления



- 1 Кнопка «ПОДОГРЕВ» - для включения/выключения функции подогрева.
- 2 Кнопка «ВЫКЛ/ОТМЕНА» - используется для отмены выбранных настроек и программ приготовления.
- 3 Кнопка «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» - для включения функции отсрочки приготовления (мультиварка включится в заданное время).
- 4 Кнопка «ЧАС» - для установки времени в часах.
- 5 Кнопка «МИН» - для установки времени в минутах.
- 6 Кнопка «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» - используется для начала установки времени.
- 7 Кнопка «МЕНЮ» - используется для выбора программ приготовления.
- 8 Кнопка «СТАРТ» - используется для начала приготовления.

Дисплей



- 1 Индикатор работы программы «Рис»
- 2 Индикатор работы программы «Нагрев»
- 3 Индикатор работы программы «Выпечка»
- 4 Индикатор работы программы «На пару»
- 5 Индикатор работы программы «Фритюр»
- 6 Индикатор выбора работы программы «Йогурт»
- 7 Индикатор выбора работы программы «Тушение»
- 8 Индикатор выбора работы программы «Суп»

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Мультиварка имеет множество функций: вы можете жарить, варить, подогревать готовые блюда (овощи, рыбу, мясо), готовить на пару, тушить, выпекать, жарить во фритюре и готовить домашний йогурт. Независимо от выбора функции, после приготовления блюда вы можете воспользоваться режимом «ПОДОГРЕВ» (кроме функции «ЙОГУРТ»).

Внимательно прочитайте инструкцию и следуйте данным в ней указаниям.

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

ПРИМЕЧАНИЕ: Перед приготовлением внутренняя и внешняя части мультиварки должны быть чистыми. Убедитесь также, что между внутренней кастрюлей и нагревательной поверхностью нет посторонних предметов.

4. Вставьте внутреннюю чашу (кастрюлю) в мультиварку и закройте крышку. Проверьте, чтобы крышка была плотно закрыта.
5. Включите мультиварку в розетку.

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

РИС

Режим рис предназначен для приготовления риса и других круп.

- 1) Налейте необходимое для приготовления количество воды из расчета 1 стакан риса на 2 стакана воды, при необходимости можно менять пропорцию в зависимости от того, какой рис хочется получить.
 - 2) Засыпьте нужное количество риса (см. выше пропорцию)
 - 3) Нажмите кнопку «МЕНЮ» один раз. Загорится световой индикатор «Рис».
 - 4) Нажмите кнопку «СТАРТ». Загорится соответствующий индикатор, и мультиварка начнет готовить блюдо в заданном режиме.
- * Автоматическое время приготовления: 50 минут (время указано приблизительно, продолжительность зависит от количества, веса и объема исходного продукта).

НАГРЕВ

В этом режиме можно разогревать приготовленную пищу.

- 1) Нажмите кнопку **«МЕНЮ»** 3 раза - загорится световой индикатор **«Нагрев»**.

** Автоматическое время приготовления: 25 минут.*

Для самостоятельного выбора времени приготовления нажмите кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»**, затем кнопками **«ЧАС»** и **«МИН»** укажите желаемое время приготовления. Кнопка **«ЧАС»** увеличивает время приготовления на 1 час, кнопка **«МИН»** увеличивает время приготовления на 5 минут после каждого нажатия.

- 2) Нажмите кнопку **«СТАРТ»**, при этом загорится соответствующий индикатор, и мультиварка начнет готовить блюдо в заданном режиме.

ВЫПЕЧКА

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

- 1) Нажмите кнопку **«МЕНЮ»** 4 раза - загорится световой индикатор **«Выпечка»**;

** Автоматическое время приготовления: 50 минут.*

Для самостоятельного выбора времени приготовления нажмите кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»**, затем кнопками **«ЧАС»** и **«МИН»** укажите желаемое время приготовления. Кнопка **«ЧАС»** увеличивает время приготовления на 1 час, кнопка **«МИН»** увеличивает время приготовления на 5 минут после каждого нажатия.

- 2) Нажмите кнопку **«СТАРТ»**, при этом загорится соответствующий индикатор, и мультиварка начнет готовить блюдо в заданном режиме.

ФРИТЮР

Режим фритюр предназначен для приготовления картофеля фри, чебуреков и других блюд, требующих для приготовления большое количество масла.

- 1) Налейте в чашу мультиварки масло, подходящее для фритюра.
- 2) Опустите корзину для фритюра с продуктами в масло. Снимите с корзины ручку.
- 3) Закройте крышку мультиварки и нажмите кнопку **«МЕНЮ»** 5 раз - загорится световой индикатор **«Фритюр»**.

** Автоматическое время приготовления: 25 минут.*

Для самостоятельного выбора времени приготовления нажмите кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»**, затем кнопками **«ЧАС»** и **«МИН»** укажите желаемое время приготовления.

Кнопка **«ЧАС»** увеличивает время приготовления на 1 час, кнопка **«МИН»** увеличивает время приготовления на 5 минут после каждого нажатия.

- 4) Нажмите кнопку **«СТАРТ»**, при этом соответствующий загорится индикатор, и мультиварка начнет готовить блюдо в заданном режиме.
- 5) После завершения процесса приготовления откройте крышку, аккуратно прикрепите ручку к корзине и приподнимите. Дайте стечь лишнему маслу и аккуратно достаньте продукты из мультиварки, держа корзину за ручку.

ЙОГУРТ

Режим йогурт предназначен для приготовления живого домашнего йогурта.

- 1) Нажмите кнопку **«МЕНЮ»** 2 раза - загорится световой индикатор **«Йогурт»**.

** Автоматическое время приготовления: 6 часов.*

Для самостоятельного выбора времени приготовления нажмите кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»**, затем кнопками **«ЧАС»** и **«МИН»** укажите желаемое время приготовления. Кнопка **«ЧАС»** увеличивает время приготовления на 1 час, кнопка **«МИН»** увеличивает время приготовления на 5 минут после каждого нажатия.

- 2) Нажмите кнопку **«СТАРТ»**, при этом загорится соответствующий индикатор, и мультиварка начнет готовить блюдо в заданном режиме.

НА ПАРУ

Режим приготовления на пару предназначен для приготовления диетических блюд, парового мяса, птицы и рыбы, котлет и гарниров.

- 1) Налейте в чашу мультиварки 3 мерных стакана воды. Количество воды зависит от количества приготавливаемой пищи.
- 2) Установите на чашу решетку для приготовления на пару и положите на нее продукты.
- 3) Нажмите кнопку **«МЕНЮ»** 7 раз - загорится световой индикатор **«На пару»**.

** Автоматическое время приготовления: 40 минут.*

Для самостоятельного выбора времени приготовления нажмите кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»**, затем кнопками **«ЧАС»** и **«МИН»** укажите желаемое время приготовления. Кнопка **«ЧАС»** увеличивает время приготовления на 1 час, кнопка **«МИН»** увеличивает время приготовления на 5 минут после каждого нажатия.

- 4) Нажмите кнопку **«СТАРТ»**, при этом загорится индикатор, и мультиварка начнет готовить блюдо в заданном режиме.

СУП

Данный режим предназначен для приготовления супов, а также для приготовления каш.

- 1) Нажмите кнопку **«МЕНЮ»** 8 раз, при этом загорится световой индикатор **«Суп»**.

** Автоматическое время приготовления: 60 минут.*

Для самостоятельного выбора времени приготовления нажмите кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»**, затем кнопками **«ЧАС»** и **«МИН»** укажите желаемое время приготовления. Кнопка **«ЧАС»** увеличивает время приготовления на 1 час, кнопка **«МИН»** увеличивает время приготовления на 5 минут после каждого нажатия.

- 2) Нажмите кнопку **«СТАРТ»**, при этом загорится соответствующий индикатор и мультиварка начнет готовить блюдо в заданном режиме.

ТУШЕНИЕ

Режим тушения предназначен для приготовления тушеного мяса, овощей.

- 1) Нажмите кнопку **«МЕНЮ»** 6 раз, при этом загорится световой индикатор **«Тушение»**.

** Автоматическое время приготовления: 45 минут.*

Для самостоятельного выбора времени приготовления нажмите кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»**, затем кнопками **«ЧАС»** и **«МИН»** укажите желаемое время приготовления. Кнопка **«ЧАС»** увеличивает время приготовления на 1 час, кнопка **«МИН»** увеличивает время приготовления на 5 минут после каждого нажатия.

- 2) Нажмите кнопку **«СТАРТ»**, при этом загорится соответствующий индикатор, и мультиварка начнет готовить блюдо в заданном режиме.

ПОДОГРЕВ

- 1) После окончания приготовления автоматически включается функция **«Подогрев»** (поддержания температуры).
- 2) При необходимости подогреть приготовленную пищу повторно необходимо нажать кнопку **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»** один раз, при этом загорится индикатор **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**.

ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

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

Выбрав функцию, установите время, через которое мультиварка начнет процесс приготовления. Микропроцессор запустит программу в заданное Вами время.

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 нужную Вам программу и время приготовления.
3. Нажмите кнопку **«ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»**, чтобы установить желаемое время. Кнопками **«+»** и **«-»** установите нужное Вам значение.
4. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**, при этом на дисплее загорится 00:00 и будет мигать световой индикатор кнопки **«СТАРТ»**.
5. По истечению заданного времени на дисплее загорится время приготовления выбранной Вами программы и перестанет мигать (загорится) световой индикатор кнопки **«СТАРТ»**. Мультиварка начнет процесс приготовления в соответствии с выбранной Вами программой.

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

Напряжение: 220 В - 240 В
 Частота: ~ 50 Гц
 Мощность: 860 Вт
 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, включив программу «СУП».

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. Обжарьте лук и морковь в Мультиварке в режиме «**СУП**».
2. Переложите обжарку из Мультиварки и вымойте внутреннюю кастрюлю.
3. Налейте в Мультиварку горячую кипячёную воду, положите мясо, посолите.
4. Поставьте режим «**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**» 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 «**СУП**» лук и морковь до прозрачности (10 минут).
2. Затем положите мясо и обжарите с двух сторон.
3. Добавьте воду, лапшу, посолите, добавьте специи.
4. Включите режим «**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 (не жирная) - 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 «**СУП**».
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**».

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 программу «**НАГРЕВ**» (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**» 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 «**НАГРЕВ**» 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**» 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**» 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 «НАГРЕВ».
5. Обжарьте лук, морковь, томатную пасту.
6. Выключите мультиварку, добавьте соль, перец, сахар.
7. Положите в Мультиварку голубцы, включите режим «ТУШЕНИЕ» на 1,5 часа.
8. После сигнала оставьте голубцы в режиме подогрева еще на 30 минут.

Винегрет

Ингредиенты:

Картофель, морковь, свекла
 Солёные 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 «НА ПАРУ» 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, солёные огурцы (или немного квашеной капусты), нарезанный лук.
6. Посолите по вкусу, добавьте еще масла и перемешайте.

Йогурт

Ингредиенты:

Молоко* - 1 литр
 Натуральный йогурт - 1 баночка

Приготовление:

1. Вылейте в Мультиварку молоко, добавьте йогурт, размешайте.
2. Включите режим «ЙОГУРТ» (время устанавливается автоматически).
3. Нажмите «СТАРТ».

**Примечание: Для приготовления йогурта не используйте молоко с длительным сроком хранения.*

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 60 минут.
7. После сигнала отключите режим подогрева и дайте постоять под крышкой еще минут 30.
8. Затем откройте крышку и дайте остыть блюду, прежде чем его перекладывать.

