



NOUS VIVONS SAIN
We live healthy

VITESSE[®]
Home

PRESSURE COOKER
СКОРОВАРКА



“Vitesse France S.A.R.L.” (Витессе, Франция)
91 Руе Де Фоборг Сант Хонор, Париж 75008, Франция
Сделано в Китае

www.vitesse.ru



VS-511

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.

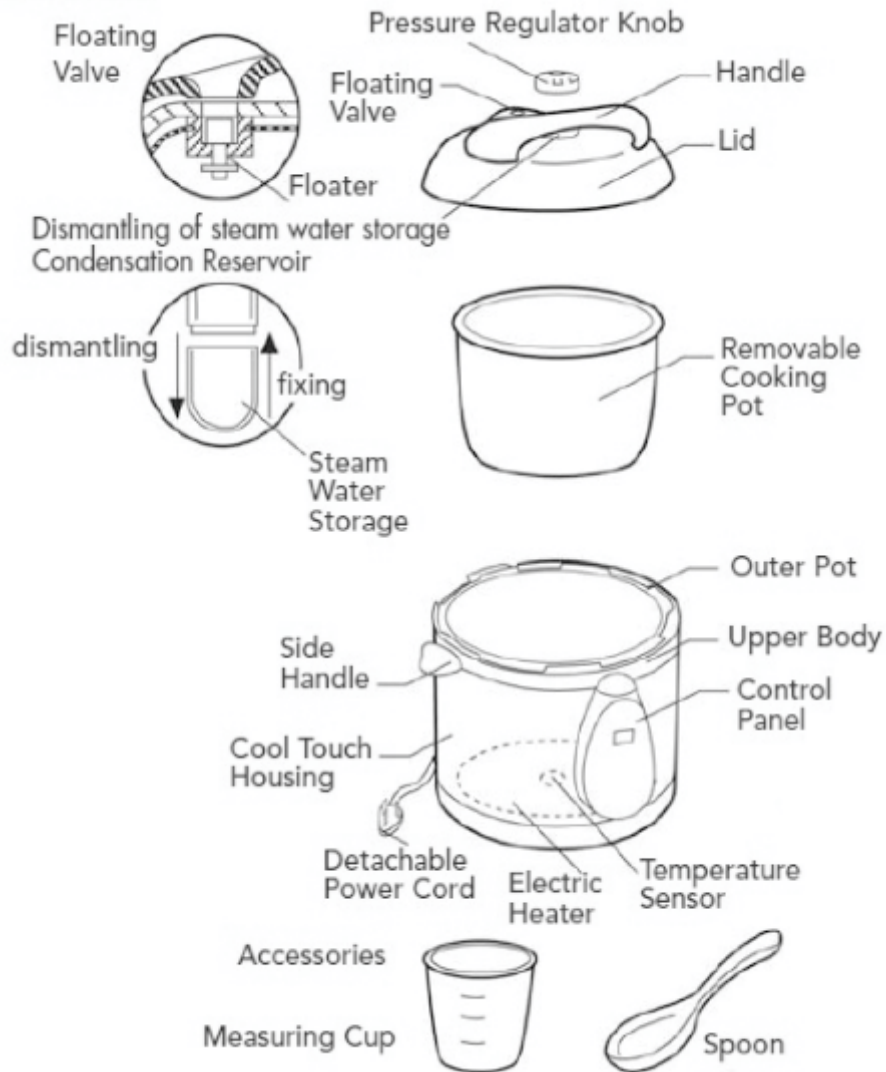
IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this electrical appliance, safety precautions should always be observed, including the following:

- Read all of the instructions before use.
- Close adult supervision must be provided when this appliance is used by or near children.
- Keep pressure cooker out of the reach of children.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Using attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause hazards.
- Do not operate with a damaged cord or plug. If the appliance is not working as it should, has been dropped or damaged, left outdoors or dropped into water, do not use it and return it to the manufacturer for proper service, repair, or replacement.
- Do not let cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Make sure appliance is off before unplugging from the electrical outlet.
- Always unplug before cleaning and removing parts.
- For indoor use only.
- Do not place near hot gas or electric burner.
- Do not cover the appliance or have it near flammable material including curtains, draperies, walls, and the like when in operation.
- Always use in a well ventilated area.
- To protect against electrical shock, do not immerse plug, cord or housing in water or any other liquid.
- Keep hands and face away from pressure regulator knob when releasing pressure.
- After cooking, use extreme caution when removing the lid. Serious burns can result from steam inside the unit.
- While the unit is in operation, never remove the lid.
- Do not use without the removable cooking pot in place.

- Do not cover the pressure valves with anything. An explosion may occur.
- Do not attempt to dislodge food when the appliance is plugged in.
- Do not fill the pressure cooker more than 1/2 full with food or 2/3 full with liquid. When cooking foods that expand during cooking, do not fill the unit over 1/2 full.
- When cooking foods under pressure, at least 1 cup (8 oz) of liquid should be used.
- Foods such as apple sauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles and pasta should not be cooked under pressure in the pressure cooker. These foods tend to foam, froth and sputter, and may block the floating valve.
- To reduce the risk of electrical shock, cook only in the removable cooking pot.
- Do not use an extension cord with this pressure cooker. However, if one is used, it must have a rating equal to or exceeding the rating of this appliance.
- The pressure cooker is for household use only.
- The pressure cooker should not be used for other than the intended use.
- Extreme caution should be used when moving any appliance containing hot food or liquid.
- Servicing or repair should only be completed by a qualified technician.
- The pressure cooker has a polarized AC (Alternating Current) plug (one blade is wider than the other). This plug will fit in a polarized outlet only one way, as a safety feature. Reverse the plug if the plug does not fit fully in the outlet. Contact a qualified electrician if it still does not fit. Do not attempt to defeat this safety feature.
- **WARNING:** Never deep fry or pressure fry in the pressure cooker. It is dangerous and may cause a fire and serious damage.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

CAUTION: Perishable foods such as meat and poultry products, fish, cheese and dairy products cannot be left at room temperature for more than 2 hours. (No longer than 1 hour when the room temperature is above 90°F) When cooking these foods, do not set the delay time function for more than 1-2 hours.



SAVE THESE INSTRUCTIONS

FEATURES

- Pressure Regulator Knob: Turned to AIRTIGHT and the lower position when cooking to reach pressure, and turned to EXHAUST and in the upper position to release pressure (Quick release method)
- Floating Valve: The floating pin is a safety device. It will rise against pressure built up and keep the cover in the locking position until pressure is released.
- Self Locking Lid: Allows you to lock the lid to the pressure cooker and does not allow you open the lid until the pressure has dropped to zero.
- Removable Cooking Pot: 1.5 L capacity double non-stick removable pot provides even heat distribution.
- Condensation Reservoir: Collects excess water during cooking.
- Gasket: Creates an airtight seal that is needed for the Pressure Cooker to operate.
- Pressure Safety Valve: Allows excess pressure to escape if too much pressure is building up during cooking process.

CONTROL PANEL FUNCTIONS

- Start: Use to begin the cooking cycle.
- Preset: Allows you to delay the cooking start time later.
- DIY (Do-It-Yourself): Allows you to self-program the cooking time.
- Warm/Cancel: When indicator light is lit, unit will reheat or keep warm cooked food. This will also cancel any cooking setting or function. The light will go off when pressed again to indicate it has been cancelled.
- Beef: Preset pressure setting for cooking Beef. The default setting is 6 minutes. You can adjust the cooking time by pressing the button again, and then press START to confirm the setting.
- Soup: Preset pressure setting for cooking Soup. The default setting is 5 minutes. You can adjust the cooking time by pressing the button again, and then press START to confirm the setting.
- Chicken: Preset pressure setting for cooking Chicken. The default setting is 5 minutes. You can adjust the cooking time by pressing the button again, and then press START to confirm the setting.
- Bean/Vegetable: Preset pressure setting for cooking Vegetables. The default setting is 1 minute. You can adjust the cooking time by pressing the button again, and then press START to confirm the setting.
- Rice: Preset pressure setting for cooking Rice. The default setting is 4 minutes. You can adjust the cooking time by pressing the button again, and then press START to confirm the setting.

Before First Use

1. Remove all packing materials and literature.
2. Wash all removable parts in warm soapy water. Rinse and dry all parts thoroughly. Wipe the outer housing with a clean damp cloth. NEVER immerse the housing in water or any other liquid. NEVER clean any parts in a dishwasher.
3. Make sure the gasket is seated properly inside the lid. To ensure the correct fitting, fill the removable cooking pot with two-thirds water (Note: use the 3 cup mark on the inside of the cooking pot); and run the unit for 15 minutes using DIY Function.
4. Release the pressure by turning the pressure regulator knob to EXHAUST. The floating valve will drop.
5. Let the appliance cool to room temperature and then empty and clean.

How to Operate Using Pressure Setting

Before using the pressure cooker each time, check to be sure that the gasket and the pressure regulator valve are clean and positioned properly.

1. The unit comes with a detachable cord. Plug the cord into the unit first, then into a wall outlet.
The unit will beep and the display will show "0.00"
2. Open the lid, holding the handle and turning it in anti-clockwise direction (to the right) until the lid will not move any further, then remove the lid vertically.
3. Remove the cooking pot and place food into the pot according to the recipe or cooking chart.
4. Position the pot into the appliance and place the lid onto the Pressure Cooker and turn it clockwise (to the left) until the lid is locked.
5. Turn the pressure regulator knob on the top of the lid to AIRTIGHT.
6. Set the cooking function based upon the recipe or desired food setting.
7. Press the "Start" button to begin cooking.
8. When cooking is finished, the unit will beep 3 times. Let the pressure drop on its own (called natural release) or turn the regulator knob to EXHAUST (called quick release) until the pressure is reduced.

CAUTION: When turning the knob to release pressure, hot steam/liquid will be ejected.

NOTE: Press the "Warm/Cancel" button when cooking time is complete, or to cancel and reset. Otherwise, the pressure cooker will automatically switch to warm. Unless "Warm/Cancel" button is pressed and indicator light goes off, the unit will keep food warm.

WARNING: Do not hold the pressure regulator knob. Hot steam/liquid will be ejected. Keep hands and face away from steam vents, use pot holders when removing the inner pot or touching any hot items, and never force the lid open. The lid will only open once the pressure is released. Remove the lid by lifting it away from you to avoid being burned by the steam.

Warm Function

This function reheats or keeps cooked food warm.

1. Follow instructions for Pressure Cooking (Steps 1-2only).
2. Place cooked food in removable cooking pot.
3. Place lid on pressure cooker.
4. Turn the pressure regulator knob to AIRTIGHT.
5. The "Warm/Cancel" indicator light will be lit and the display will read "0.00". Press "Start." You can cancel this function at any time by pressing the "Warm/Cancel" button.

Beef (Hard Meat) Function

Use this setting for pieces of beef. It is preprogrammed for High Pressure, 6 minutes. This function is adjustable for different types and sizes of beef up to 35 minutes.

1. Follow instructions for Pressure Cooking.
2. Lock the lid in place and turn the regulator knob to AIRTIGHT.
3. Press the "Beef" button. The display will show "0.06" for 6 minutes of cooking time. This is the default setting. (You can adjust the default setting by pressing the "Beef" button again until the desired time is reached up to 35minutes).
4. Press "Start" button to begin. The unit will begin to heat and come up to pressure. When the pressure level is reached, the timer will begin to count down.
5. When the cooking is finished, the unit will beep 3 times and the display will turn off. This indicates the desired cooking process is complete.
6. Let the pressure drop on its own (natural release) or turn the pressure knob to EXHAUST (called quick release) until the pressure is totally reduced down.

Caution: Hot steam or liquid will be ejected if quick release is used.

NOTE: Press the "Warm/Cancel" button when cooking time is complete, or to cancel and reset. Otherwise, the pressure cooker will automatically switch to warm. Unless "Warm/Cancel" button is pressed and indicator light goes off, the unit will keep food warm.

Soup Function

Use this setting for soup. It is preprogrammed for High Pressure, 5 minutes. This function is adjustable for different types and quantities of soup up to 35 minutes.

1. Follow instructions for Pressure Cooking.
2. Lock the lid in place and turn the regulator knob to AIRTIGHT.
3. Press the "Soup" button. The display will show "0.05" for 5 minutes of cooking time. This is the default setting. (You can adjust the default setting by pressing the "Soup" button again until the desired time is reached up to 35 minutes)
4. Press "Start" button to begin. The unit will begin to heat and come up to pressure. When the pressure level is reached, the timer will begin to count down.
5. When the cooking is finished, the unit will beep 3 times and the display will turn off. This indicates the desired cooking process is complete.
6. Let the pressure drop on its own (natural release) or turn the pressure knob to EXHAUST (called quick release) until the pressure is totally reduced down.

Caution: Hot steam or liquid will be ejected if quick release is used.

NOTE: Press the "Warm/Cancel" button when cooking time is complete, or to cancel and reset. Otherwise, the pressure cooker will automatically switch to warm. Unless "Warm/Cancel" button is pressed and indicator light goes off, the unit will keep food warm.

Chicken Function

Use this setting for pieces of chicken. It is preprogrammed for High Pressure, 5 minutes. This function is adjustable for different types and sizes of chicken up to 30 minutes.

1. Follow instructions for Pressure Cooking.
2. Lock the lid in place and turn the regulator knob to AIRTIGHT.
3. Press the "Chicken" button. The display will show "0.05" for 5 minutes of cooking time. This is the default setting. (You can adjust the default setting by pressing the "" button again until the desired time is reached up to 30 minutes)
4. Press "Start" button to begin. The unit will begin to heat and come up to pressure. When the pressure level is reached, the timer will begin to count down.
5. When the cooking is finished, the unit will beep 3 times and the display will turn off. This indicates the desired cooking process is complete.
6. Let the pressure drop on its own (natural release) or turn the pressure knob to EXHAUST (called quick release) until the pressure is totally reduced down.

Caution: Hot steam or liquid will be ejected if quick release is used.

NOTE: Press the "Warm/Cancel" button when cooking time is complete, or to cancel and reset. Otherwise, the pressure cooker will automatically switch to warm. Unless "Warm/Cancel" button is pressed and indicator light goes off, the unit will keep food warm.

Vegetable Function

Use this setting for vegetables. It is preprogrammed for High Pressure, 1 minute. This function is adjustable for different types and sizes of vegetables up to 20 minutes.

1. Follow instructions on page 4 for Pressure Cooking.
2. Lock the lid in place and turn the regulator knob to AIRTIGHT.
3. Press the "Vegetable" button. The display will show "0.01" for 1 minutes of cooking time. This is the default setting. (You can adjust the default setting by pressing the "Vegetable" button again until the desired time is reached up to 20 minutes)
4. Press "Start" button to begin. The unit will begin to heat and come up to pressure. When the pressure level is reached, the timer will begin to count down.
5. When the cooking is finished, the unit will beep 3 times and the display will turn off. This indicates the desired cooking process is complete.
6. Let the pressure drop on its own (natural release) or turn the pressure knob to EXHAUST (called quick release) until the pressure is totally reduced down.

Caution: Hot steam or liquid will be ejected if quick release is used.

NOTE: Press the "Warm/Cancel" button when cooking time is complete, or to cancel and reset. Otherwise, the pressure cooker will automatically switch to warm. Unless "Warm/Cancel" button is pressed and indicator light goes off, the unit will keep food warm.

Rice Function

Use this setting for rice. It is preprogrammed for High Pressure, 4 minutes. This function is adjustable for different types and quantities of rice up to 20 minutes.

1. Follow instructions for Pressure Cooking.
2. Lock the lid in place and turn the regulator knob to AIRTIGHT.
3. Press the "Rice" button. The display will show "0.04" for 4 minutes of cooking time. This is the default setting. (You can adjust the default setting by pressing the "Rice" button again until the desired time is reached up to 20 minutes)

4. Press "Start" button to begin. The unit will begin to heat and come up to pressure. When the pressure level is reached, the timer will begin to count down.
5. When the cooking is finished, the unit will beep 3 times and the display will turn off. This indicates the desired cooking process is complete.
6. Let the pressure drop on its own (natural release) or turn the pressure knob to EXHAUST (called quick release) until the pressure is totally reduced down.

Caution: Hot steam or liquid will be ejected if quick release is used.

NOTE: Press the "Warm/Cancel" button when cooking time is complete, or to cancel and reset. Otherwise, the pressure cooker will automatically switch to warm. Unless "Warm/Cancel" button is pressed and indicator light goes off, the unit will keep food warm.

DIY (Do-It-Yourself) Function

Use this setting to program the cooking time from 1 to 99 minutes.

1. Follow instructions for Pressure Cooking.
2. Lock the lid in place and turn the regulator knob to AIRTIGHT.
3. Press the "DIY" button. The display will show "0.00" You can program the time by pressing the "DIY" button until the desired time is reached. (The maximum time is 99 minutes.)
4. Press "Start" button to begin. The unit will begin to heat and come up to pressure. When the pressure level is reached, the timer will begin to count down.
5. When the cooking is finished, the unit will beep 3 times and the display will turn off. This indicates the desired cooking process is complete.
6. Let the pressure drop on its own (natural release) or turn the pressure knob to EXHAUST (called quick release) until the pressure is totally reduced down.

Caution: Hot steam or liquid will be ejected if quick release is used.

NOTE: Press the "Warm/Cancel" button when cooking time is complete, or to cancel and reset. Otherwise, the pressure cooker will automatically switch to warm. Unless "Warm/Cancel" button is pressed and indicator light goes off, the unit will keep food warm.

Preset Function

This setting allows you to begin cooking food up to 9 hours later in 1 hour increments. You can use the Preset function with the other functions - Warm, Beef, Soup, Chicken, Vegetable, Rice and DIY (Do-It-Yourself).

CAUTION: Perishable foods such as meat and poultry products, fish, cheese, and dairy products cannot be left out at room temperature for more than 2 hours. (No longer than 1 hour if the room temperature is above 90 °F.) When cooking these foods, do not set the Preset function for more than 12 hours.

1. Follow instructions for Pressure Cooking.
2. Lock the lid in place and turn the regulator knob to AIRTIGHT.
3. Press the "Preset" button. The display will show "1.00" You can increase the time by pressing the "Preset" button again until you reach the desired time. (The maximum time is 9 hours.)
4. Next, press the desired cooking function button: Warm, Beef, Soup, Chicken, Vegetable, Rice or DIY (Do-It-Yourself).
5. The display will show the default setting for that particular function. This time can be changed by pressing the function button again until the desired time is reached.
6. Next, press "Start" button to begin. Once the Preset time has elapsed, the unit will begin to heat and come up to pressure. When the pressure level is reached, the timer will begin to count down.
7. When the cooking is finished, the unit will beep 3 times and the display will turn off. This indicates the desired cooking process is complete.
8. Let the pressure drop on its own (natural release) or turn the pressure knob to EXHAUST (called quick release) until the pressure is totally reduced down.

Caution: Hot steam or liquid will be ejected if quick release is used.

NOTE: Press the "Warm/Cancel" button when cooking time is complete, or to cancel and reset. Otherwise, the pressure cooker will automatically switch to warm. Unless "Warm/Cancel" button is pressed and indicator light goes off, the unit will keep food warm.

Cleaning/Maintenance

Do not wash any parts of the pressure cooker in the dishwasher.

Always wash the pressure cooker thoroughly after every use, or if it has not been used for an extended period of time.

1. Unplug and let the unit cool before cleaning.
2. Wash the removable cooking pot with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
3. Wipe the outer housing with a clean damp cloth. Do not submerge in water.
4. Turn the lid upside down, grasp the gasket on either side and pull up. Replace the pressure regulator knob by placing it back onto the metal fitting and rotating the knob until it drops into place. Clean the rubber gasket in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Replace the gasket by pushing it down inside the edge of the lid. Make sure the groove in the center of the gasket is positioned around the metal ring on the inside edge of the lid. Note: If the gasket is not positioned properly, the unit will not work.

NOTE: The gasket must always be properly positioned on the underside of the lid. Check periodically to make sure that it is clean, flexible, and not cracked or torn.

5. If the gasket is damaged, do not use the appliance and contact the Customer Service department.
6. To clean the pressure regulator filter, turn the lid upside down, grasp the metal filter, located in the center of the lid and pull up. Clean the filter with warm soapy water using a small brush to remove any food particles. Replace the filter by positioning it back onto the metal clips, and snapping it back in place.
7. In order to maintain good performance of your pressure cooker, the bottom of the removable cooking pot, in the area of the sensor pad, must be cleaned after each use. Wipe with a soft damp cloth and be sure to dry thoroughly.
8. Never use abrasive cleaners or scouring pads to clean any of the parts.

Cleaning the Pressure Regular Knob

Check that the pressure regulator knob and the pressure safety valves are in good working order before each use.

1. After the unit has cooled, remove the lid.
2. Press down and turn the pressure regulator knob counter clockwise past the EXHAUST setting and carefully lift the knob up to remove.
3. Using a brush, check and remove any food or foreign particles that may be lodged in the floating valve.
4. Replace the pressure regulator knob by lining the notches up to the inside wall of the pressure regulator chamber in the lid and turn clockwise.

SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240V ~ 50Hz

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 Уважаемые покупатели! Вы приняли блестящее решение!

Торговая марка ViTESSE предлагает Вам коллекцию высококачественных приборов для несомненно роскошного и здорового образа жизни.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед первым использованием прибора внимательно прочитайте руководство по эксплуатации. Сохраните руководство для дальнейших консультаций.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Во время эксплуатации прибора всегда придерживайтесь нижеперечисленных мер предосторожности:

- 1) Не позволяйте детям играть с устройством. Храните скороварку в месте, не доступном для детей.
- 2) Не прикасайтесь к горячей поверхности скороварки, держите за ручки.
- 3) Использование деталей, не рекомендованных производителем, может привести к поломкам.
- 4) Не используйте устройство, если шнур питания или штепсельная вилка повреждены.
- 5) Следите за тем, чтобы шнур питания не касался горячих поверхностей и не свисал с края стола.
- 6) Перед тем как отсоединить устройство от электросети, убедитесь, что оно выключено.
- 7) Всегда отключайте устройство от электросети, прежде чем приступить к его чистке или ремонту.
- 8) Не ставьте устройство рядом с кухонной плитой или нагревательными приборами.
- 9) Не накрывайте устройство и не ставьте его рядом с легковоспламеняющимися предметами, близко к шторам, стенам и т. п.
- 10) Используйте устройство только в хорошо вентилируемых помещениях.
- 11) Не погружайте шнур питания, штепсельную вилку и саму скороварку в воду или другие жидкости.
- 12) Если в работе устройства возникли неполадки, оно было каким-либо образом повреждено или опущено в воду, не используйте его и обратитесь в сервисный центр!

- 13) Будьте осторожны с ручкой регулятора давления, не подходите слишком близко во время выпуска пара.
 - 14) Будьте внимательны, снимая крышку после окончания приготовления. Выход пара из скороварки может стать причиной серьёзных ожогов.
 - 15) Не передвигайте скороварку во время приготовления.
 - 16) Перед тем как приступить к приготовлению, убедитесь, что внутренняя ёмкость скороварки установлена.
 - 17) Не накрывайте клапаны давления, это может привести к взрыву.
 - 18) Не закладывайте и не доставайте из скороварки продукты, если она подключена к электросети.
 - 19) Используйте для приготовления только съёмную внутреннюю ёмкость идущую в комплекте с прибором.
 - 20) Не подключайте скороварку к удлинителю. Если же удлинитель всё-таки используется, убедитесь, что он соответствует техническим характеристикам устройства.
 - 21) Скороварка предназначена исключительно для домашнего использования! Не используйте скороварку не по назначению.
- ВНИМАНИЕ:** Не применяйте скороварку для жарки во фритюре или жарки под давлением. Это может стать причиной возгорания.
- 22) Будьте аккуратны при перемещении скороварки, если в ней находится горячая еда или жидкость.
 - 23) Осмотр и ремонт устройства должен производить только квалифицированный специалист.
 - 24) Устройство имеет поляризованную вилку переменного тока, для которой подходит поляризованная розетка. Вилку можно вставить в розетку только одной стороной в качестве меры предосторожности. Если вилка не входит в розетку, переверните её. Если проблема не была решена, обратитесь к квалифицированному электрику.
 - 25) Это устройство не предназначено для использования детьми и людьми с ограниченными физическими, психическими и умственными способностями, а также людьми, не обладающими необходимым опытом и умениями, если только они не были ознакомлены с правилами эксплуатации прибора лицами, ответственными за их безопасность.
 - 26) Не используйте съёмную чашу для хранения продуктов!
- ВНИМАНИЕ:** Не следует оставлять в ёмкости скороварки скоропортящиеся продукты (мясо, рыбу, молочные продукты) при комнатной температуре более чем на 2 часа. При температуре выше 30°C оставляйте продукты не более чем на 1 час.

БЕЗОПАСНОСТЬ

Благодаря тщательно подобранным современным технологиям скороварка VITESSE® безопасна для эксплуатации и приготовления в ней пищи. Скороварка имеет 8 уровней безопасности:



1. Поплавковый клапан защиты устройства:
Давление отсутствует, если крышка не закрыта.



2. Безопасность открытия и закрытия крышки:
Крышка не может быть открыта в случае, если давление воздуха не освобождено.



3. Защита от перегрева:
Когда температура внутри кастрюли возрастает до предела, питание автоматически отключится, без сброса давления.



4. Функция безопасности предельной температуры:
Если используется пустая кастрюля, либо давление превышает допустимый уровень, нагрев прекращается автоматически. Как только температура снизится до безопасного уровня, скороварка вновь включится.



5. Устройство анти-блокировки:
Не допускает блокировки выпускного клапана и обеспечивает плавный выход воздуха.



6. Контроль безопасности давления:

Если давление превышает допустимый уровень, произойдет автоматическое отключение прибора.



7. Ограничение предельного уровня давления:

При отсутствии контроля над ограничением давления, и при этом давление превышает максимально допустимый рабочий уровень, давление воздуха ограничивается автоматически.



8. Сброс давления:

В том случае, если произошел отказ всех вышеназванных систем и внутреннее давление превышает максимально допустимый уровень, внутренняя кастрюля автоматически опустится вниз, и пар начнет выходить из-под края крышки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Прибор оснащен функцией «Быстрого сброса давления». Для нагнетания давления во время приготовления поверните ручку в позицию «ЗАКРЫТО». Поверните в позицию «ОТКРЫТО», чтобы сбросить давление по окончании приготовления (см. наклейку на крышке).

СХЕМА ПРИБОРА



ПЛАВАЮЩИЙ КЛАПАН



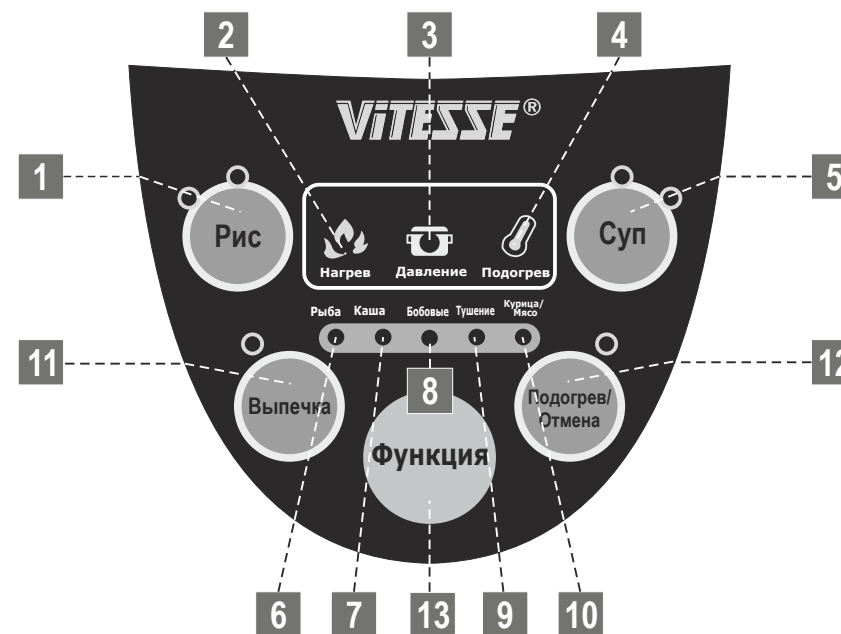
РАЗБОРКА КОНДЕНСАЦИОННОГО КЛАПАНА



АКСЕССУАРЫ



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопка «РИС» - для включения режима риса.
2. Световой индикатор режима «НАГРЕВ».
3. Световой индикатор режима «ДАВЛЕНИЕ».
4. Световой индикатор режима «ПОДОГРЕВ».
5. Кнопка «СУП» - для включения режима суп.
6. Световой индикатор режима «РЫБА»
7. Световой индикатор режима «КАША»
8. Световой индикатор режима «БОБОВЫЕ»
9. Световой индикатор режима «ТУШЕНИЕ»
10. Световой индикатор режима «КУРИЦА/МЯСО»
11. Кнопка «ВЫПЕЧКА» - для включения режима выпечка.
12. Кнопка «ФУНКЦИЯ» - для выбора режимов
13. Кнопка «ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА» - для отмены выбранных настроек и включения/выключения функции «ПОДОГРЕВ».

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Электрическая скороварка VITESSE® - многофункциональный кухонный прибор, который изменит Ваш взгляд на кухонную технику.

Благодаря современным технологиям приготовления пищи под давлением скороварка VITESSE® позволит Вам готовить любимые блюда в несколько раз быстрее! При этом Вы не только существенно снизите затраты электроэнергии (по сравнению с обычной плитой), но и сохраните в продуктах все витамины и питательные вещества. А блюда получаются ароматными, полезными и необыкновенно вкусными.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Распакуйте скороварку.
2. Промойте внутреннюю съемную емкость в мыльной воде. Затем протрите её насухо. Протрите корпус скороварки влажной губкой. Никогда не погружайте скороварку в воду или другие жидкости. Никогда не мойте детали устройства в посудомоечной машине!
3. Убедитесь, что уплотнительное кольцо размещено под крышкой.

ПЕРЕД КАЖДЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед каждым использованием скороварки проверяйте:

1. Правильно ли установлено уплотнительное кольцо под крышкой.
2. Регулятор давления должен стоять в позиции «ЗАКРЫТО» (см. наклейку на крышке)
3. Следите, чтобы регулятор давления был всегда чистым, при необходимости прочистите его (см. пункт «Чистка и уход»).

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО КОЛИЧЕСТВУ ПРОДУКТОВ

1. Не заполняйте скороварку продуктами более, чем наполовину. Жидкостями - более чем на 2/3.
2. Для приготовления пищи под давлением необходимо использовать - *не менее 1 стакана жидкости*.
3. Не рекомендуется готовить яблочное пюре, клюкву, овсяные хлопья и макаронные изделия под давлением. Эти продукты, как правило, пенятся, разбрызгиваются и могут заблокировать плавающий клапан.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД В ПРИБОРЕ

1. Подключите шнур к устройству, а затем вставьте вилку в розетку. После подключения к сети электропитания начнут мигать все световые индикаторы.
2. Откройте крышку, держась за ручку и поворачивая её против часовой стрелки (вправо) до упора. Затем снимите крышку.
3. Достаньте ёмкость для приготовления и загрузите в неё ингредиенты в соответствии с рецептом.
4. Установите ёмкость для приготовления в устройство, накройте крышкой и поверните её по часовой стрелке (влево), пока не сработает блокировка.

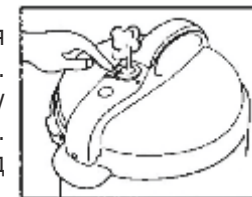
ПРИМЕЧАНИЕ: Приготовление пищи возможно также и с открытой крышкой (см. книгу рецептов), при этом давление нагнетаться не будет.

5. Установите регулятор давления на крышке в позицию «ЗАКРЫТО».
6. Выберите подходящий для данного блюда режим приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для отмены выбранной программы или перезапуска приготовления нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» один раз.

7. Через три секунды загорится световой индикатор «НАГРЕВ» (идет процесс нагрева). По окончании процесса нагрева загорится (мигает) индикатор «ДАВЛЕНИЕ». Скороварка начнет процесс приготовления.
8. После окончания приготовления скороварка подаст звуковой сигнал и перейдет в режим «ПОДОГРЕВ». Для отмены режима «ПОДОГРЕВ» нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» один раз.

ПРИМЕЧАНИЕ: давление снижается автоматически (естественный сброс давления). Для быстрого снижения давления поверните ручку регулятора давления в позицию «ОТКРЫТО» (см. наклейку на крышке). При этом возможен выход горячего пара или жидкости.



ВНИМАНИЕ: Не держитесь за ручку регулятора давления. Будьте осторожны во время выпуска горячего пара или жидкости. Старайтесь не находиться близко к паровым клапанам. Перемещая внутреннюю ёмкость для приготовления или касаясь горячих деталей, пользуйтесь прихватками. Никогда не открывайте крышку с применением силы. Крышка открывается, только когда давление сброшено. Поднимайте крышку таким образом, чтобы не получить ожог от выходящего пара.

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Скороварка ViTESSE® снабжена 8 автоматическими режимами приготовления. Внимательно отнеситесь к выбору подходящего режима.

Режим **«РИС»** предназначен для приготовления различных сортов риса и пловов. Для включения данного режима приготовления нажмите кнопку РИС. *Обратите внимание:* данный режим предназначен для приготовления рассыпчатого сухого гарнира. Для приготовления вязкого риса и каш выберите режим **«КАША»**.

Режим **«ВЫПЕЧКА»** предназначен для приготовления различных пирогов, запеканок, бисквитов, шарлоток и омлетов. Для включения данного режима приготовления нажмите кнопку ВЫПЕЧКА.

Режим **«СУП»** идеально подходит для приготовления различных супов. В скороварке ViTESSE® быстро готовятся даже крупяные супы (например, рассольник), требующие длительного приготовления на плите. Для включения данного режима нажмите кнопку СУП на панели управления.

Режим **«РЫБА»** прекрасно подходит для приготовления нежного мяса рыбы. В этом режиме Вы также можете приготовить различные морепродукты и овощи. Для включения данного режима нажмите кнопку ФУНКЦИЯ один раз, при этом загорится световой индикатор **«РЫБА»**.

В режиме **«КАША»** Вы без труда приготовите различные молочные каши, каши на воде. Для включения данного режима нажмите кнопку ФУНКЦИЯ два раза, при этом загорится световой индикатор **«КАША»**. *Обратите внимание:* не рекомендуется использовать для приготовления овсяные хлопья, а также каши быстрого приготовления.

Режим **«БОБОВЫЕ»** подходит для приготовления фасоли, гороха и чечевицы. Для включения данного режима нажмите кнопку ФУНКЦИЯ три раза, при этом загорится световой индикатор **«БОБОВЫЕ»**. *Обратите внимание:* перед приготовлением бобовые необходимо предварительно замачивать, а затем готовить с достаточным количеством воды (на 1 стакан исходного продукта необходимо 3-4 стакана воды, на 2 стакана - 5-6 стаканов воды). Во избежание блокировки плавающего клапана не рекомендуем готовить более 2-2,5 стаканов сухого продукта, поскольку бобовые имеют свойства пениться и увеличиваться при варке в объеме. Точное количество воды и бобовых зависит от их вида и сорта.

Режим **«ТУШЕНИЕ»** предназначен для приготовления различных тушеных мясных и овощных блюд. Для выбора режима нажмите кнопку ФУНКЦИЯ четыре раза, при этом загорится световой индикатор **«ТУШЕНИЕ»**.

Режим **«КУРИЦА/МЯСО»** подходит для приготовления различных блюд из мяса. Для включения данного режима нажмите кнопку ФУНКЦИЯ пять раз, при этом загорится световой индикатор **«КУРИЦА/МЯСО»**.

ФУНКЦИЯ «ПОДОГРЕВ»

В этом режиме скороварка разогревает блюдо или сохраняет готовое блюдо тёплым.

1. Подключите прибор к электросети и откройте крышку, как указано выше.
2. Достаньте ёмкость для приготовления и поместите в неё ингредиенты.
3. Установите ёмкость в скороварку.
4. Установите ручку регулятора давления в позицию **«ЗАКРЫТО»**.
5. Нажмите кнопку **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**, при этом загорится соответствующий световой индикатор. Вы можете в любое время отменить выполнение этой функции, нажав кнопку **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»** повторно.

ЧИСТКА И УХОД

После каждого использования скороварки, или когда она долго не использовалась, её необходимо чистить.

1. Отключите скороварку от электросети и дайте ей остыть.
2. Промойте съёмную ёмкость для приготовления в тёплой мыльной воде. Протрите ёмкость насухо снаружи и внутри.

ВНИМАНИЕ: Не используйте абразивные моющие средства и жёсткие щётки для чистки съёмной ёмкости.

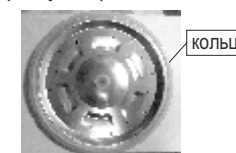
3. Протрите корпус скороварки влажной губкой. Не погружайте её в воду.
4. Переверните крышку и снимите металлический ободок, потянув на себя. Снимите уплотнительное кольцо. Прочистите уплотнительное кольцо в теплой мыльной воде, а затем протрите насухо. Установите уплотнительное кольцо обратно на металлический ободок. Убедитесь, что оно установлено правильно (см. рисунок)



Уплотнительное кольцо



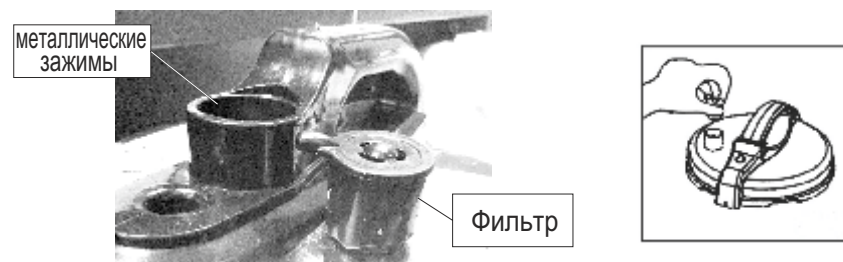
Ободок без кольца



Ободок с кольцом

ПРИМЕЧАНИЕ: Если уплотнительное кольцо будет установлено неправильно, скороварка не будет работать. Следите за тем, чтобы уплотнительное кольцо всегда было чистым, гибким, без трещин и надрывов. Если уплотнительное кольцо повреждено, не включайте устройство. Обратитесь в сервисный центр.

5. Чтобы прочистить регулятор давления, снимите металлический фильтр, расположенный в металлическом зажиме на ручке крышки. Чистите фильтр в тёплой мыльной воде при помощи маленькой щёточки. Установите фильтр обратно в металлические зажимы.



ВНИМАНИЕ: Детали скороварки не предназначены для чистки в посудомоечной машине.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ СЪЕМНОЙ ЧАШИ

1. Для помешивания используйте только деревянную лопатку или специальную пластмассовую ложку.
2. Не разрезайте блюдо внутри кастрюли.
3. Внутренняя чаша скороварки имеет антипригарное покрытие, поэтому после нескольких дней эксплуатации на ней может появиться коричневый налет.
4. Не наливайте в кастрюлю уксус, это может повредить антипригарное покрытие.
5. Спустя некоторое время кастрюля может поменять цвет из-за того, что контактирует с водой и моющими средствами - это нормальное явление и скороварка может без опасений эксплуатироваться дальше.
6. Для увеличения срока эксплуатации - не рекомендуется мыть съёмную ёмкость в посудомоечной машине.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 860 Вт

Объем: 4 литра

Параметры питания: 220 - 240В ~ 50Гц

Утилизация старого оборудования



Вы можете помочь защитить окружающую среду!
Электрические устройства должны утилизироваться в специальных местах, указанных местными органами власти.

Производитель может вносить изменения без предварительного уведомления.
Уточняйте информацию на официальном сайте производителя.
Срок службы товара не менее 2-х лет, при соблюдении условий эксплуатации.

ДЛЯ ЗАМЕТОК

ДЛЯ ЗАМЕТОК
