



NOUS VIVONS SAIN  
We live healthy



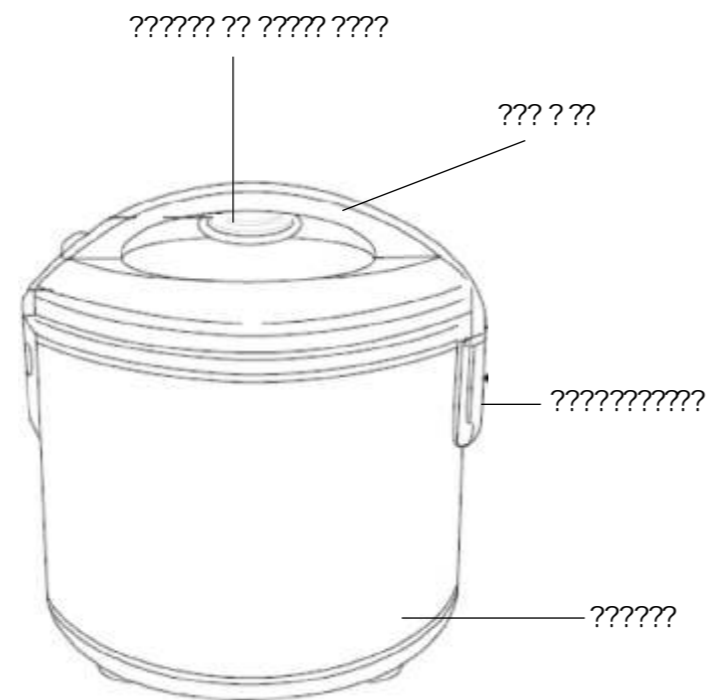
"Vitesse France S.A.R.L."  
91 rue du Faubourg Saint Honore  
75008 Paris-France  
[www.vitessehome.com](http://www.vitessehome.com)

# VITESSE® Home



## VS-3013

	VITESSE.	/1
	VITESSE- VITESSE	/1
	VITESSE	/2
8	VITESSE	/3
1.	VITESSE	/3
	VITESSE.	/6
2.	VITESSE 30%	/6
	VITESSE	/7
3.	VITESSE	/8
	VITESSE	/9
4.	VITESSE	/10
	VITESSE	/10
	VITESSE ?	/11
5.	VITESSE	/11
	VITESSE	/12
	VITESSE	/13
6.	VITESSE	/14
	VITESSE	/15
	VITESSE	/16
	VITESSE	/17
7.	VITESSE	/18
	VITESSE	/19
	VITESSE	/20
8.	VITESSE	/22
	VITESSE	/23
	VITESSE	/24
	VITESSE	/24
	VITESSE	/24
	VITESSE	/24
	VITESSE -	/25
	VITESSE -	/26



1. « / » ( )
2. « » ( )
3. « / » ( )
4. « » ( )
5. « / » ( )
6. « » ( )
7. « / » ( )
8. ( )
9. ( )

---

---

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 

- 
- 
- 
- 
- 
- 
-



1.

2.

3.

4. ( )

5.

6.

7.

8.

!

( )

VITESSE

VITESSE

12

36

12

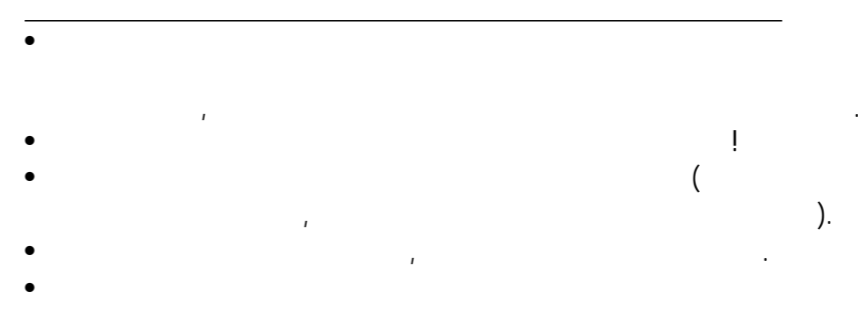
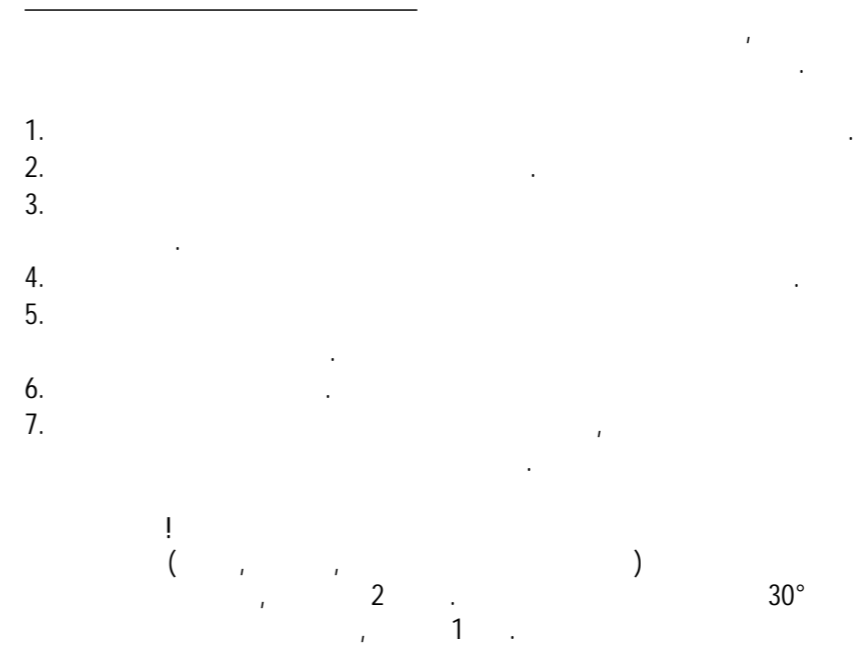
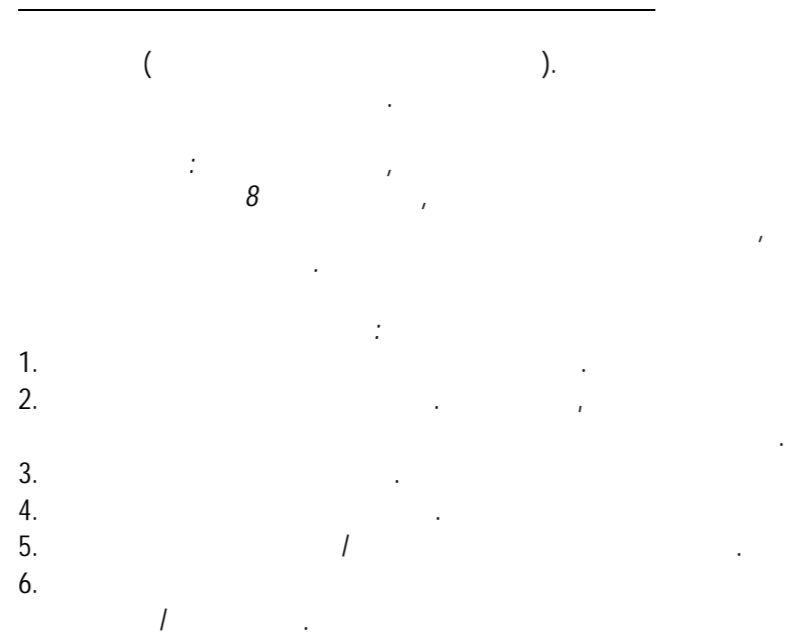
БАЗОВАЯ ПРОГРАММА	РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ			Дополнительно
	I	II	III	
КРУПЫ	Рис	Гречка	Плов	
КАШИ	Овсяная	Молочная	Рисовая	
ПАРОВАРКА	Овощи	Рыба	Рис / Мясо	
СУПЫ	Бульон	Борщ	Мясной суп	
МАКАРОНЫ	Паста	Лапша	Макароны	
ТУШЕНИЕ	Овощи	Рыба	Мясо	
ВЫПЕЧКА	Пицца	Пирог	Хлеб	
ЗАПЕКАНИЕ	Птица	Рыба	Мясо	
ОБЖАРКА	Мясо	Рыба	Овощи	
ФРИТЮР	Мясо	Рыба	Картофель	
ТОМЛЕНИЕ	Йогурт	Рисовое вино	Молоко	доступна регулировка температуры приготовления
ФОНДЮ	Сырное фондю	Шоколадное фондю	Хот Пот (Соус)	

12

6

( )





« »

1. ( 1,5 1 )

2. ( )

3.

4.

5. /

6.

7.

символ на панели	I	II	III
<b>приготовление</b>	<i>Рис</i>	<i>Гречка</i>	<i>Плов</i>
время приготовления по умолчанию (мин.)	45	55	60

8. / 5 99

9.

10. /

« »

1. ( )

2.

3.

4.

5. /

6.

7.

символ на панели	I	II	III
<b>приготовление каши</b>	<i>Овсяная</i>	<i>Молочная</i>	<i>Рисовая</i>
время приготовления по умолчанию (мин.)	45	35	60

8. / 5 99

9.

10. /



« »

1. 500-600

2.

3.

4.

5. /

6.

7.

символ на панели	I	II	III
<b>приготовление на пару</b>	<b>Овощи</b>	<b>Рыба</b>	<b>Мясо</b>
время приготовления по умолчанию (мин.)	25	20	45

8. /

5 99

9.

10. /

« »

1. ( )

2.

3.

4. /

5.

6.

7.

символ на панели	I	II	III
<b>приготовление</b>	<b>Бульон</b>	<b>Борщ</b>	<b>Мясной суп</b>
время приготовления по умолчанию (мин.)	45	70	60

8. /

5 99

9.

10. /

- « »
1. 2 ) 1:2 (1  
(1 500 )  
( )
  - 2.
  - 3.
  - 4.
  5. /
  - 6.
  - 7.

символ на панели	I	II	III
<b>приготовление</b>	<b>Паста</b>	<b>Лапша</b>	<b>Макароны</b>
время приготовления по умолчанию (мин.)	25	35	45

8. /  
5 99

9.

10.

11. /

- « »
1. ( )
  - 2.
  - 3.
  - 4.
  5. /
  - 6.
  - 7.

символ на панели	I	II	III
<b>тушение</b>	<b>Овощи</b>	<b>Рыба</b>	<b>Мясо</b>
время приготовления по умолчанию (мин.)	45	50	60

8. /  
5 99

9.

10. /

« »

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

символ на панели	I	II	III
<b>выпечка</b>	<b>Пицца</b>	<b>Пирог</b>	<b>Хлеб</b>
время приготовления по умолчанию (мин.)	45	35	60

8.

5 / 99

9.

(° ),

130 150°  
:140°

10.

11.

12.

13. 2-3

« »

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

символ на панели	I	II	III
<b>запекание</b>	<b>Птица</b>	<b>Рыба</b>	<b>Мясо</b>
время приготовления по умолчанию (мин.)	30	20	60

8.

5 / 99

9. (° ), 140 160° :150°
- 10.
- 11.
- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.

символ на панели	I	II	III
<b>обжарка</b>	<b>Мясо</b>	<b>Рыба</b>	<b>Овощи</b>
время приготовления по умолчанию (мин.)	30	45	18

8. 5 / 99
9. (° ), 140 160° :150°
- 10.
11. 2-3
- 12.
13. !
1. ( 500-600 )
- 2.
- 3.
- 4.

5.  
6.  
7.

символ на панели приготовление во фритюре	I Мясо	II Рыба	III Картофель
время приготовления по умолчанию (мин.)	25	35	15

8.

5 99

9.

(°)),

150 170°  
:160°

10.

11.

12.

13.

« »

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

символ на панели приготовление	I Йогурт	II Рисовое вино	III Подогрет молока
время приготовления по умолчанию	8 часов	36 часов	15 минут

8.

- 6 12 ( -30 )  
- 25 72 ( -30 )  
- 5 99 ( -1 )

9.

(°)),

- 50 70° - 30 50°

10.

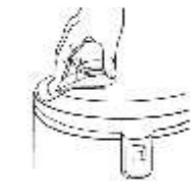
11.

1. ... ( ... )  
 2. ...  
 3. ...  
 4. ...  
 5. ...  
 6. ...  
 7. ...

символ на панели	I	II	III
приготовление	Сырное фондю	Шоколадное фондю	Хот Пот (Соус)
время приготовления по умолчанию (мин.)	15	20	120

8. / ( ) - 60 180 5 99  
 9. (°), / ( ) - 110 130° 30 50°  
 10.  
 11. /

1.  
 2.  
 3.  
 4.  
 5.  
 6.  
 7.  
 8.



1.  
 2.

: 700

: 5

: 220-240 ~ 50/60

!

2-



#### КОДЫ ОШИБОК

КОД ОШИБКИ	ОПИСАНИЕ ОШИБКИ	УСТРАНЕНИЕ ОШИБКИ
E1-E5	Системная ошибка, возможен выход из строя электронной платы или нагревательного элемента, либо неплотно закрыта крышка.	Если у вас на дисплее высветился символ E с какой либо цифрой: - выключите мультиварку и отключите ее от электросети, - проверьте правильность установки чаши, - плотно закройте крышку, - спустя 10-15 минут вновь подключите мультиварку к сети. Если символы остаются на экране, и проблема не устранена - обратитесь в авторизованный сервисный центр.

#### ОБЩИЕ ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ

Проблема	Возможная причина	Устранение неполадки
Мультиварка не включается	Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Блюдо готовится слишком долго	Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет	Удалите посторонний предмет
	Чаша в корпусе мультиварки установлена с перекосом	Устанавливайте чашу в корпус ровно, без перекосов.
	Нагревательный элемент загрязнен	Отключите прибор от сети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент от загрязнений

ПРИЧИНЫ	ПРОБЛЕМЫ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ					ПРОБЛЕМЫ В РЕЖИМЕ «ТЕПЛО»			НЕТ НАПРЯЖЕНИЯ	ПОСТОРОННИЕ ЗВУКИ
	ЖЕЛТАЯ КРУПА	КРУПА ПОЛУЧАЕТСЯ НЕДОВАРЕННАЯ	КРУПА СЛИШКОМ МЯГКАЯ, ПЕРЕВАРЕННАЯ	ПРИГОРЕВШАЯ КАША НА ДНЕ ЧАШИ	ВОДА ПЕРЕЛИВАЕТСЯ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ	КРУПА ПОМЕНИЛА ЦВЕТ ВО ВРЕМЯ	ЗАТХЛЫЙ ЗАПАХ ПИЩИ	ПИЩА ПЕРЕСУШИВАЕТСЯ		
Неправильные пропорции воды и крупы, неверный тип крупы	•	•	•	•	•			•	<b>ОТСОЕДИНИТЕ ПРОВОД И ПРОВЕРЬТЕ НАЛИЧИЕ НАПРЯЖЕНИЯ В РОЗЕТКЕ</b>	<b>ВОЗНИКНОВЕНИЕ ПОСТОРОННИХ ЗВУКОВ ВОЗМОЖНО ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ИЗ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ ИЛИ ВЫЗВАНО ВЛАГОЙ НА ДНЕ ЧАШИ</b>
Плохо промывает крупа				•	•	•				
Посторонний предмет между чашей и нагревателем	•	•	•		•	•	•			
Готовка с большим количеством масла	•	•			•					
Неверное количество воды	•		•							
Крышка неплотно закрыта					•	•	•			
Плохо вымыта чаша					•	•				

ПРИЧИНЫ	ПРОБЛЕМЫ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ								
	ТЕСТО НЕ ИСПЕКЛОСЬ	ТЕСТО НЕДОПЕКЛОСЬ	ВЫПЕЧКА СЫРАЯ	ПРИГОРЕВШЕЕ ТЕСТО НА ДНЕ ЧАШИ	ВЫПЕЧКА ПОДГОРАЕТ	ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ	РЫХЛАЯ ВЫПЕЧКА	НЕТ НАПРЯЖЕНИЯ	ПОСТОРОННИЕ ЗВУКИ
Слишком много теста в чаше	•	•							<b>ОТСОЕДИНИТЕ ПРОВОД И ПРОВЕРЬТЕ НАЛИЧИЕ НАПРЯЖЕНИЯ В РОЗЕТКЕ</b> <b>ВОЗНИКНОВЕНИЕ ПОСТОРОННИХ ЗВУКОВ ВОЗМОЖНО ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ИЗ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ ИЛИ ВЫЗВАНО ВЛАГОЙ НА ДНЕ ЧАШИ</b>
Слишком мало теста в чаше				•	•				
Используется неподходящая смесь для кекса или ингредиенты не указанные в рецептах	•	•	•			•			
Используется смесь для кекса с излишним содержанием шоколада, сахара или фруктов	•	•		•	•				
Кекс треснул во время приготовления	•	•				•			
Посторонний предмет между чашей и нагревателем	•	•	•		•				
Дно кастрюли не смазано маслом или маргарином				•					
Готовый кекс слишком долго держали в чаше			•		•				
Неправильное или слишком долгое вымешивание						•	•		
Неверное количество ингредиентов						•	•		