



NOUS VIVONS SAIN
We live healthy

VITESSE® *Home*

INDUCTION COOKER (HALOGEN)
ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА (ГАЛОГЕНОВАЯ ПЛИТА)



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

www.vitesse.ru



VS-515

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.

USE AND CARE INSTRUCTIONS IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE OPERATING

1. Use a dedicated electrical circuit.
2. DO NOT block the air-intake panel. Blocking may overheat the unit.
3. Use pans 4.75" (12cm) or larger in diameter. We recommend that pans be less than 9.5" (24cm) in diameter. Please refer to the next page for a list of suitable and unsuitable pans.
4. DO NOT touch the hot surface of the ceramic plate. NOTE: The induction cooker itself does not produce any heat during cooking; however, the heat from the pan will leave the ceramic surface hot!
5. DO NOT cook empty pots or pans. Heating an empty pan will automatically activate the Over Heating Protection Device and the unit will shut off.
6. Place the induction cooker on a horizontal surface and at least 4" (10cm) away from the wall and other objects for proper ventilation.
7. DO NOT place any objects or tools in the air-intake panel. Doing so may cause an electrical shock.
8. To protect against an electrical shock, DO NOT immerse the unit, the cord or the plug in or near water or other liquids.
9. Close supervision is necessary when the induction cooker is used near children.
10. DO NOT operate the induction cooker if it has been damaged in any manner or if the unit malfunctions. Return the unit to the nearest authorized service facility for examination or repair.
11. The use of any accessories not recommended by the manufacturer may cause injuries.
12. Keep the power cord away from heat.
13. DO NOT place the induction cooker in, on or near open flames, electric burners, heated ovens or other high temperature surroundings.
14. DO NOT heat any sealed cans on the induction cooker. A heated can may explode.
15. DO NOT move the induction cooker while cooking or when the pan is hot.
16. After the induction cooker has cooled down, unplug the cord and clean as follows: CERAMIC PLATE: wipe with a damp cloth or use a mild, non-

abrasive cleaning solution. BODY: wipe the control panel with a soft cloth or use a mild cleaner.

17. DO NOT use induction cooker for other than intended use.
18. Unplug when not in use.
19. When storing, DO NOT place any objects on top of the induction cooker.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!!!

SUITABLE POTS & PANS, - FOR INDUCTION HEATING PLATES



3. Stainless steel*****
4. Enamelware

*****All pots and pans must have a magnetic bottom. *****
 All pots and pans must have a flat bottom.
 All pots and pans should have a diameter between 4.75" (12 cm) and 9.5" (24 cm).

UNSUITABLE POTS & PANS, - FOR INDUCTION HEATING PLATES



3. Pottery
4. Glass pans
5. Aluminum pans
6. Bronze pans
7. Copper pots
8. Pans with feet

SAFETY DEVICES

OVERTIME DETECTOR

If the pan is left on the induction cooker for more than 2 hours, or if the user does not operate any functions for more than 2 hours, the cooker will automatically shut-off.

AUTOMATIC SAFETY SHUT-OFF

If the induction cooker is left on for more than 60 seconds without a pan or with an incompatible pan, the unit will automatically shut-off.

Material Compatibility Detector

If the pan's material or its dimensions are not suitable for this induction cooker, the "Heating Indicator Light" will not turn on. The induction cooker will shut-off automatically after 60 seconds.

Small Object Detector

The induction cooker will not recognize any objects smaller than 2" (5 cm) in diameter. For best results, use pans that are between 4.75" (12 cm) and 9.5" (24 cm) in diameter.

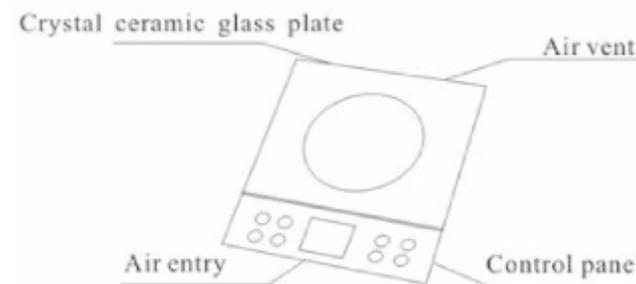
Over Heating Protection Device

If the pan's temperature becomes too high, and the temperature remains too high for 60 seconds, the unit will shut off automatically. There will be a short warning sound after the unit shuts-off.

PRECAUTION BEFORE USING YOUR INDUCTION HOB

1. The glass top is made of strong, hard, and non-porous properties. But, in case of breakage, even if it's only slightly cracked, disconnect the appliance from the electrical socket immediately and contact the after-sales service.
2. The appliance is equipped with a Small Object Detector. It's recommended not to place small metal kitchen utensils such as pan lids, knives, or other metal objects on the induction-heating zone. If the inductor is switched on, there is a risk of them becoming hot.
3. When using your induction hob, don't place any magnetic sensitive objects on the glass top, such as credit cards, cassettes, etc.
4. To prevent from overheating, do not place aluminum foil or iron plate on the top plate.
5. Put the appliance on a horizontal surface but keep away from wall or articles at least 2" - 4".
6. To prevent an electric shock, do not put articles like iron wire or tools into the air entrance or outlet.
7. Immediate clean up is recommended when water is left on the top plate.

PARTS NAME



Characteristics

1. Environment Safe: No fire, No smoke and exhaust
2. Energy Saving: higher than 95% thermal efficiency
3. Clean: no smoke no dirt, crystal ceramic glass plate, more easy to clean

OPERATION AND USAGE

Operation step

1. Place suitable cooking utensil in the center of the top plate.
2. Insert the plug into 230V-15A power socket. Power lamp flashes, press "On/Off" button, the induction cooker enters standby mode.
3. Press "function" button directly to select different cooking functions, settings and adjustments.



Soup	Timer	Down
Porridge	Temperature	Up
Timer/Preset	Power Consumed	Barbeque
Preset	Fondue	On/Off
Power	Deep Fry	
Alarm	Stew	
	Boil Water	

CONTROL PANEL / USAGE

1. Switch button - "On/Off"
Press "On/Off" button to switch on, induction cooker enters into "Fondue" function mode, the light flashes, display window shows the power, press it again to get back to standby mode
2. Cooking function button "Function"
Auto Function: Soup, Stew, Porridge, Fry, Boil & Fondue
Manual Function: Deep Fry & Barbeque
Press "Function" button to switch cooking function to the one you want, then the function icon will flash to work, Press it once to change one function
3. Auto-Function:
 - Press "Fondue" function, "Fondue" function light illuminates, shows its power, 8 stages firepower control, press "+" "-" to adjust its power.
 - Press "Fry" function light illuminates, press "+" "-" to adjust its power
 - Press "Soup" / "Stew" / "Boil" function, respective function light illuminates, shows its power, when it reaches the system setting date, the unit stops work automatically.
4. Increase adjust button - "+"
Once manual cooking function is selected, press "+" can increase power or temperature to higher lever.
During "Timer" or "Preset" setting, press "+" can increase time by 1 hour or 1 minute.
5. Decrease adjust button - "-"
Once manual cooking function is selected, Press "-" can decrease power or temperature to lower lever.
6. Timer/Preset button-----"Timer/Preset"
 - After manual cooking selected. press "Timer/Preset" button" to set timer cooking off time, press it once to set hour, press it twice to set minute, press "+" or "-" adjust time setting. After 10 seconds later, unit will confirm timing off setting and begin to work with time count counting down. Icon "Timer" will light on screen. The longest timer time is 3 hours.
 - After auto cooking function selected, press "Timer/Preset" to set preset cooking start time by same method as the above within 10 seconds, otherwise, the unit will begin to work instantly. Icon "Timer/Preset" will light on the screen, when time countdown is over, the unit begins to work automatically, and the longest preset time is 24 hours.
7. Power meter: Under the circumstances of working situation, press "Power" button, this unit shows the current electric consumption, after 5 seconds, it shows the current voltage.

SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240V ~ 50Hz

Power: 2000 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!
Фирма Vitesse предлагает Вам гамму эксклюзивных высококачественных приборов для несомненно роскошного и здорового образа жизни.

Руководство по использованию
Электрическая скороварка
Перед эксплуатацией устройства, пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с этим руководством.

Меры предосторожности
ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ УСТРОЙСТВА

1. Подключайте устройство к электросети, напряжение которой соответствует указанному в технических характеристиках устройства.
2. Не блокируйте воздухозаборную панель, это может привести к перегреву устройства.
3. Пользуйтесь посудой, диаметр дна которой составляет 4.75" (12 см) или больше. Рекомендуется использовать посуду, диаметр дна которой не превышает 9.5" (24 см). Со списком подходящей и неподходящей посуды Вы можете ознакомиться на следующей странице.
4. Не прикасайтесь к горячей поверхности керамической конфорки. **ПРИМЕЧАНИЕ:** сама по себе индукционная плита не вырабатывает тепло, но тепло от посуды может нагревать керамическую поверхность.
5. Не ставьте на включенную плиту пустую посуду. Нагревание пустой посуды автоматически активирует защиту устройства от перегрева и оно отключится.
6. Устанавливайте индукционную плиту на горизонтальной поверхности, на расстоянии не менее 10 см от стены и других объектов. Это будет способствовать хорошей вентиляции.
7. Не помещайте на воздухозаборную панель какие-либо объекты, это может привести к удару током.
8. Не погружайте устройство, штепсельную вилку или шнур питания в воду или другие жидкости.
9. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.
10. Не используйте устройство, если оно было повреждено или в его работе возникли какие-либо неполадки. Обратитесь в сервисный центр для осмотра или ремонта устройства.
11. Использование не рекомендованных производителем деталей или оборудования может привести к поломкам и травмам.

12. Следите за тем, чтобы шнур питания не находился слишком близко к источникам тепла.
13. Не устанавливайте устройство рядом с открытым огнём, электрическими нагревательными приборами, разогретой кухонной плитой или другими источниками тепла.
14. Не нагревайте на плите консервные банки, так как нагретая банка может взорваться.
15. Не передвигайте индукционную плиту во время приготовления или когда на ней стоит горячая посуда.
16. После того как плита остыла, отключите её от электросети и очистьте следующим образом: **КЕРАМИЧЕСКАЯ КОНФОРКА:** протрите её влажной тканью, можно использовать раствор воды с неабразивным моющим средством. **КОРПУС:** протрите панель управления мягкой тканью, можно использовать мягкое моющее средство.
17. Не используйте индукционную плиту не по назначению.
18. Когда устройство не используется, отключайте его электросети.
19. Во время хранения устройства не размещайте на нём никаких предметов.

СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО!!!

РЕКОМЕНДОВАННАЯ ПОСУДА ДЛЯ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ



1. Металлическая посуда
 2. Чугунная посуда
 3. Посуда из нержавеющей стали*****
 4. Эмалированная посуда
- *****Посуда должна иметь дно с четко выраженными ферромагнитными свойствами.*****
 Вся посуда должна быть с ровным дном.
 Диаметр посуды должен быть 12-24 см.

НЕПОДХОДЯЩАЯ ДЛЯ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ ПОСУДА



1. Посуда с диаметром дна менее 5 см
2. Посуда из нержавеющей стали с алюминиевым дном
3. Керамическая посуда
4. Стеклоянная посуда
5. Алюминиевая посуда
6. Бронзовая посуда
7. Медная посуда
8. Посуда на подставке или на ножках

СИСТЕМА БЕЗОПАСНОСТИ

ДАТЧИК ВРЕМЕНИ

Если посуда стоит на индукционной плите более двух часов или если Вы не используете плиту более двух часов, она автоматически выключится.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Если индукционную плиту оставить более чем на 60 секунд без посуды или поставить на неё неподходящую посуду, она автоматически выключится.

ДАТЧИК СОВМЕСТИМОСТИ МАТЕРИАЛОВ

Если материал, из которого изготовлена посуда или её части, не подходит для индукционной плиты, индикатор нагрева не загорится. Индукционная плита отключится автоматически через 60 секунд.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ РАЗМЕРОВ ПОСУДЫ

Индукционная плита не распознаёт посуду, диаметр дна которой менее 5 см. Наиболее подходящая посуда должна иметь дно диаметром 12-24 см.

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

Если посуда слишком нагревается и такая температура держится 60 секунд, плита отключится автоматически. При этом прозвучит короткий предупреждающий сигнал.

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ

1. Покрытие сделано из прочного непористого стекла. Однако в случае его повреждения, даже если это будет небольшая трещинка, немедленно отключите устройство от электросети и обратитесь в сервисный центр.
2. Устройство оснащено датчиком распознавания размеров посуды. Не рекомендуется класть на плиту мелкую кухонную утварь: ложки, ножи или другие металлические предметы. Если плита включена, существует вероятность того, что они нагреются.
3. Не кладите на стеклянную поверхность включенной плиты магниточувствительные предметы: кредитные карточки, кассеты и т. п.
4. Чтобы предотвратить перегрев плиты, не кладите на неё алюминиевую фольгу или железные предметы.
5. Устанавливайте индукционную плиту на горизонтальной поверхности, на расстоянии не менее 10 см от стены и других объектов.
6. Не помещайте в вентиляционные каналы железную проволоку или какие-либо другие предметы, чтобы избежать удара током.
7. Если на поверхность плиты попала вода, её следует немедленно вытереть.

КОНСТРУКЦИЯ



Опис

1. Плита не вредит окружающей среде: приготовление без огня и дыма.
2. Энергосбережение: тепловая эффективность более 95%.
3. Чистка: приготовление на плите происходит без дыма, стеклокерамическую поверхность плиты легко чистить.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Установите посуду в центр конфорки.
2. Подключите устройство к электросети (230В - 15А). Загорится индикатор питания. Нажмите кнопку «ВКЛ / ВЫКЛ», плита перейдёт в режим ожидания.
3. Нажмите кнопку «МЕНЮ», чтобы выбирать различные режимы приготовления и корректировать настройки.



Суп	Тушить мясо
Таймер / Отложенный старт	Вскипятить воду
Отложенный старт	Вверх
Питание	Вниз
Звуковой сигнал	Гриль
Таймер	Вкл/ВыклЖарить
Температура	Кипятить
Потребляемая мощность	Фондю
Фондю	Электропитание
Жарить	Вкл/Выкл

ФУНКЦИИ КНОПОК ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

1. Кнопка включения/выключения «ВКЛ/ВЫКЛ»
Нажмите кнопку «ВКЛ / ВЫКЛ», чтобы включить плиту. При переходе в режим «ФОНДЮ» загорится соответствующий индикатор, на дисплее отобразится информация об электропитании. Нажмите кнопку снова, чтобы перевести плиту в режим ожидания.
2. Кнопка выбора режима приготовления «МЕНЮ»
Автоматические режимы: Суп, Тушение, Каша, Жарка, Кипячение, Фондю.
Ручные режимы: жарка, жарка в раскалённом масле с постоянным помешиванием, жарка во фритюре, приготовление на медленном огне, барбекю и фондю.
Нажмите кнопку «МЕНЮ», чтобы выбрать необходимый Вам режим приготовления.
3. Автоматические режимы:
 - При выборе режима «ФОНДЮ» загорится соответствующий индикатор, на дисплее будет отображаться информация об электропитании. Нажимая кнопки "+" и "-", можно регулировать мощность нагрева от 1 до 8.
 - Выбор режима «ЖАРИТЬ» также сопровождается соответствующим загоранием светового индикатора. Нажимая кнопки "+" и "-", Вы можете регулировать мощность нагрева.
 - Соответствующие индикаторы загораются при выборе режимов «СУП» / «КАША» / «ТУШИТЬ» / «КИПЯТИТЬ». На дисплее отображается информация об электропитании, а когда истекает заданное время, плита автоматически прекращает работу.
4. Кнопка увеличения настроек - "+"
Выбрав ручной режим приготовления, кнопкой "+" можно увеличивать мощность или температуру.
Чтобы выставить время в режимах «ТАЙМЕР» или «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ», нажимайте кнопку "+", добавляя по одному часу или одной минуте.
5. Кнопка уменьшения настроек - "-"
Нажимая кнопку "-" в ручном режиме приготовления можно уменьшать мощность или температуру.
6. Кнопка таймера или отложенного старта - «ТАЙМЕР / ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»
После выбора ручного режима приготовления нажмите кнопку «ТАЙМЕР / ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ», чтобы выставить время окончания приготовления. Нажав кнопку один раз, Вы сможете выставить часы, нажав её дважды - минуты. Также для этого можно использовать кнопки "+" или "-". Через 10 секунд устройство начнёт

приготовление и обратный отсчёт заданного времени. На дисплее будет светиться пиктограмма «ТАЙМЕР». Максимальное время таймера 3 часа.

- В ручном режиме приготовления нажмите кнопку «ТАЙМЕР / ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ», чтобы выставить время начала приготовления (отложенный старт), как описано выше. Если не выставить время в течение 10 секунд, устройство начнёт приготовление сразу. На дисплее появится пиктограмма «ТАЙМЕР / ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ». Когда выставленное время истечёт, устройство автоматически начнёт приготовление. Максимальное время функции отложенного старта 24 часа.

7. Измеритель мощности: нажмите кнопку «ПИТАНИЕ», чтобы узнать текущий расход электроэнергии. Через 5 секунд на дисплее будет показано текущее напряжение.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Питание: 220-240В~50Гц

Мощность: 2000 Вт.

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.