



NOUS VIVONS SAIN
We live healthy

VITESSE®

Home

CONVECTION OVEN АЭРОГРИЛЬ (КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ)

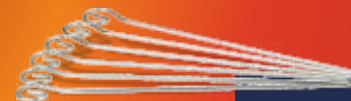


“Vitesse France S.A.R.L.” (Витессе, Франция)
91 Руе Де Фоборг Сант Хонор, Париж 75008, Франция
Сделано в Китае

www.vitesse.ru



EAC



VS-446

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.

READ ALL THE INSTRUCTION BEFORE USING

Read all the instructions before using the appliance and keep them safe for the future reference.

SAFETY NOTICES







When using electrical appliance, basic safety notices should be followed, including the following:

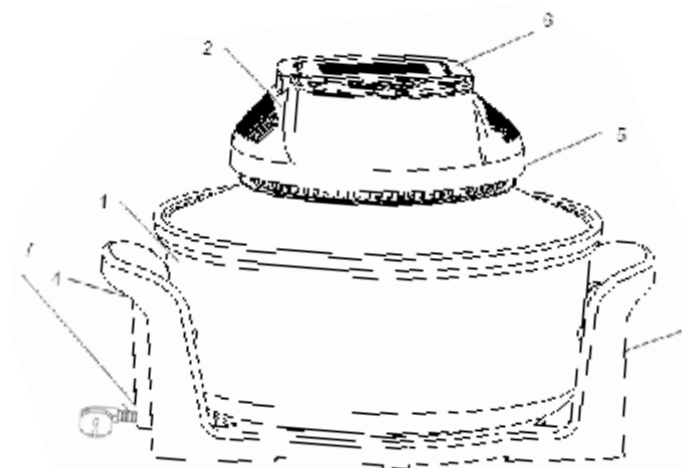
1. Read all the instructions and keep in a safe place for the future reference.
2. Do not touch hot surfaces. Use Tongs provide to lift racks or oven gloves when removing hot containers.
3. To protect from the electrical shock, never immerse Power Cord, plug or Lid-Motor into the water or any other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliances are used by or near children or infirm persons.
5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliances.
6. Unplug from outlet when not in use. Unplug before putting on or taking off parts.
7. Always unplug by grasping the plug, do not pull on the power cord
8. Do not operate any appliance with a damaged Cord or plug, or after the appliance malfunctions or if it has been damaged in any manner. Refer to a suitably qualified person for examination, repair or adjustment.
9. The use of the accessory attachments other than those supplied with the appliances is not recommended by the manufacturer as it may cause injuries.
10. Do not use outdoors. This appliance is for household use only.
11. Do not let the Cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or on a heater oven.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot foods, water or other hot liquids.
14. Do not use the appliance for other then intended use.
15. Do not use still wool or any abrasive scourers clean the appliance as they will damage the surface

Caution Tips

1. The Motor Housing becomes extremely hot when used, so hold the unit by the Handle (6) or the Bottom Handles
2. Do not place the gadget immediately after use on top of plastic, vinyl, varnished wood or any surface that burns easily.
3. Do not use convection oven near flammable substances.
4. Always unplug the unit after use
5. Pull the plug not the Cord when disconnecting from the socket.
6. Never immerse the convection oven in water , the Lid with the Motor Housing

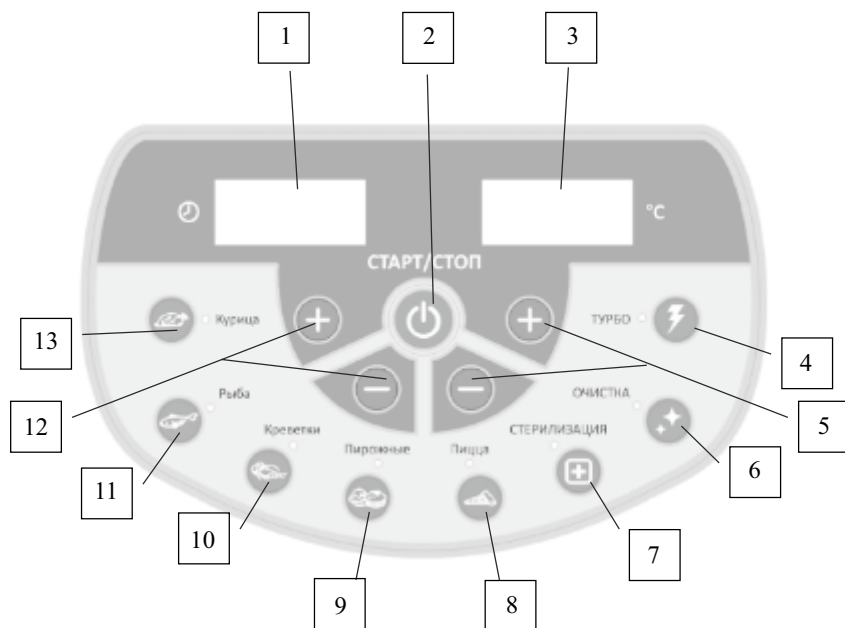
APPLIANCE DESCRIPTION

					
Low Rack	High Rack	Tongs	Extension Ring	Pan-stand	Skewer



- | | |
|-------------------|------------------|
| 1. Glass Bowl | 5. Motor Housing |
| 2. Lid | 6. Handle |
| 3. Bottom | 7. Power cord |
| 4. Bottom Handles | |

CONTROL PANEL



1. Time Indicator
2. Start/Stop (on/off) Knob
3. Temperature indicator
4. Select program «Turbo»
5. Temperature Knobs +/-
6. Select program «Clean»
7. Select program «Sterilization»
8. Select program «Pizza»
9. Select program «Cake»
10. Select program «Shrimp»
11. Select program «Fish»
12. Time Knobs +/-
13. Select program «Chicken»

APPLIANCE USE

Safety handle: The convection oven will not work unless the Safety Handle is fully <<clicked>> into the down position. If you need to remove the Lid during the cooking process, lifting the Safety Handle will stop the heater and the turbo fan while you attend to the dish. Simply replace the lid and place the Safety Handle in the down position to resume cooking.

1. Plug the appliance into the wall outlet and press down the Start Knob. The Timer Indicator will be on.
2. Set the cooking time and temperature using one of the following methods:
 - a. Adjust time (0-120 min), and temperature (50-250°C) by pressing “+” or “-” Knobs
 - b. Select and press one of the touch Function Knobs, further you can make other adjustments, using the “+” or “-” knobs. Press the Start Knob.

Notes: The range of C is between 50-250°C.

3. Heating elements may go off before the set time is up. It means that the desired temperature is reached. Cooking pot would temporary stop adding heat. However, cooking will not start until the Start Knob is pressed.

Notes: The range of C is between 50-250°C
4. Heating element may go off before the set time is up. It means that the desired temperature is reached. Cooking pot would temporary stop adding heat. However, the heat circulation system would keep running until time is completely over
5. When the time is over (0:00), there will be a signal. Unplug the appliance and lift up the Lid, be careful, not to burn yourself. Before the set up time is over, user can pause the operation by simply lifting the Lid and resume cooking by closing it.
6. Shut down: to finish the cooking operation before the time is up, press the Start/Stop ON/OFF Knob (once again, and then lift up the Lid, unplug. Time setting will be erased.
7. During the cooking process, if the handle is lifted, it will stop working thanks to the safety protection switch. If you want it work again, just put it back and press the Start Knob again and then it will start by keeping the time and temperature set and consumed

Caution:

1. Do not put water or plastic containers inside the Bowl, during the operation.
2. Food must be placed on a Rack in the Bowl. Make sure there is space between food and the Bowl (and the Lid in order not to block the airflow circulation.

3. Don not over load the power socket, where you plug the appliance.
4. Unplug the appliance, let it cool down before cleaning, and washing the Bowl
5. Avoid any form of tapping, knocking, striking or touching the appliance while it is working.
6. When strange noise is heard, or severe vibration occurs, do not open the Lid. Unplug the appliance immediately and contact a licensed technician for a check-up.
7. Never place the Lid on the table after cooking. It is suggested to put the Lid on the High Rack or Low Rack

CONVECTION OVEN COOKING TIPS

One-Touch Functions

One-Touch Function	Time (min)	Temperature (°C)	Details
Cake	11	190	
Pizza	3	250	
Clean	10	250	
Sterilize	13	130	Press to heat food or utensils for sterilizing purposes
Turbo	20	250	Press to operate cooking pot at the highest temperature setting for 20 minutes
Shrimp	13	250	
Chicken	35	250	
Fish	13	250	

* Note: Please fill water and detergent after cooking when the Bowl is completely cool.

Thawing Food

The convection oven will thaw most foods. Simply place onto one of the Racks, set the Thermostat to 70°C to THAW and allow approximately 40 minutes per kg. Large items like meat joints should be turned at least once during the thawing process. Any liquids or juices from thawed food should be thoroughly cleaned from the Bowl before cooking.

Baking and Steaming

The temperature for cooking of uncovered dishes is usually 20 to 40°C lower than in the traditional oven. No pre-heating is necessary in convection oven when baking.

Ordinarily, the centre of a cake batter will be moist, while the section closest to rim of the baking pan will be done first. For this reason, a bunt cake pan or tube pan is better to use than the larger layered cake pans.

FOOD	TEMPERATURE (°C)	TIME (min)
Brownies	150	18-20
Buns	200	10-12
Cakes, layer	150	18-20
Cakes, loaf	150	30-35
Combread	180	18-20
Cookies: drop	160	8-10
Cookies: rolled	160	10-12
Muffins	180	12-15
Pies/pastries/pie crust	200	8-10
With filling (no top crust)	160	25-30
With filling (two crusts)	180	35-40
Breads, rolls	180	12-15
Loaf	160	25-30

* Note: Times may vary, depending on depth and size of mixture.

Grilling and Broiling

For broiling or grilling with a convection oven, the temperature should be set between 220-250°C. No pre-heating is necessary in convection oven when baking. Food should be placed on the rack without covering. To bring the food closer to source of the heating air, the High Rack (should be used. Add hickory liquid smoke or mesquite to get a smoky flavor. Any seasonings should be applied to the surface of the meat.

If the fish or meat is lean, spray the rack or grill with non-stick vegetable oil, or brush with cooking oil prior to arranging the fish/ meat on the grill. This will minimize food sticking to the grill.

For browner or more seared surfaces, broil on both sides as with thick stocks or steaks. For thinner pieces, no turning is necessary.

Roasting

Lining bottom of the Bowl with aluminum foil (leaving an inch of rim) will catch drippings if desired. To let hot air freely circulate, use low Rack. To propelled hot air cooks meat evenly and seals in the juice. Turning and basting is not necessary. A meat thermometer is recommended. However, without one, go by the time temperature table give here, or follow the chart given for the conventional or regular ovens and subtract 25°C.

Roast Whole Chicken

Rinse chicken thoroughly and add desired seasonings. Spices such as garlic, black pepper and salt are suggested. Before roasting, allow seasonings to penetrate for a few hours. Base of the Bowl can be lined with aluminum foil to catch drippings. Roast for approximately 30 minutes per 1 kg at 200°C.

Whole Roasts

With Fatty portion facing upward put meat directly on low rack. Put seasoning to your tastes. Insert meat thermometer. Temperature for roasting is usually 25°C less than for regular or conventional roasting. Cooking time depends on type and size of roast.

Cakes

Pre-heat the oven to 220-230°C for 3 minutes. When selecting an appropriate cake tin to use, be sure that it will fit comfortably in the Bowl. Always place the cake tin on the Low Rack - never directly onto the bottom of the Bowl. When using the recipes from elsewhere, deduct 10°C from the recommended cooking temperature. Cooking time depends entirely upon the size of cake you are making but it is easy to monitor its progress with the see-through glass Bowl

Pies

Pre-cooked (unfrozen) pies could not be easier. Place on High Rack and cook for 8-12 minutes at 220°C. Frozen or uncooked pies use the same position and temperature, but increase the cooking time usually to 20-25 minutes. This can vary depending on the size and content of the pie.

Eggs

Hard or soft-boiled eggs are unbelievably easy in the convection oven. For s start, there is no boiling involved! Simply place up to 6 eggs into the pan and put the pan on the High Rack. Set the temperature to 200°C set the Timer to 6 minutes for soft-boiled or 10 minutes for hard-boiled. Always use the Tongs to carefully remove the eggs after cooking.

Bread Rolls

To reheat fresh bread rolls, wrap each roll with foil, place on the Low Rack and heat at 200°C for 5-7 minutes. If the rolls are a few days old they can be <<refreshed>> by brushing them with a little milk, placing them on the High Rack and heating for 6-9 minutes at 180°C.

COOKING WITH THE EXTENSION RING

If you need to cook something of a larger size, for example: whole chicken, turkey, stuffed turkey, mean you can put the Extension Ring on the top of the Bowl. Then extension Ring makes the Bowl Bigger, it gives an extra volume you need for cooking. Now all the ingredients you would like to cook will fit into the Bowl with the Extension Ring perfectly well. You can cook several dishes at one and the same time!

Note! Make sure you properly fixed the Extension Ring!

APPLICATION EXAMPLES

REFERENCE TABLE OF TIME AND TEMPERATURE FOR COOKING VARIOUS FOODS

TEMPERATURE (°C)	BAKING CLASS	QUANTITY	MINUTES
200	Whole Chicken	2 1/4 kg	70-75
200	Drumsticks	8 pieces	15
250	Fish	10 pieces	7-8
200	Clam	500 g	5-7
250	Shrimps	500 g	5
250	Corn	4 pieces	10
150	Cake	1 case	20
250	Potato	500 g	25
250	Red Prawn	4 pieces	15
250	Crab Meat	500 g	10

FOR MEATS WEIGHING FROM 1-1.5 KG, SET TEMPERATURE AT 200°C AND COOK FOR THE FOLLOWING (APPROXIMATE) TIMES

TYPE OF MEAT	MINUTES	
BEEF, BONELESS, WHOLE ROAST	RARE: 15-20	
	MEDIUM: 20-25	
	WELL DONE: 25-30	
BEEF, RIB ROAST, RUMP OR CHUCK	RARE: 15-20	
	MEDIUM: 20-25	
	WELL DONE: 25-30	
HAM WITH BONE & FULLY COOKED	MEDIUM: 12-15	
	LOIN (BONELESS)	WELL DONE: 20-25
	LOIN WITH BONE	WELL DONE: 25-30

Remember - all times are a guideline only. Times may vary depending on the time of cooking, temperature selected and your individual preferences

CARE AND CLEANING

Normal cleaning

1. Always unplug before cleaning.
2. To keep convection oven clean, just wipe with a warm, damp dishcloth. If any spatter still remains, use a damp, sudsy dishcloth. Wipe the Lid (2) with a soft and dry cloth; do not rinse it with water.
3. Clean the Bowl (1) plastic base Bottom (3) and the accessories with mild soap; wipe with a soft cloth.

Warning! Never immerse this unit in water!!!

4. Do not use abrasive cleaners or scouring pad.
5. When grease filter becomes too greasy, turn screws and lift filter out. Wash in hot sudsy water and rinse, shake dry.
6. Racks may be washed in the sink. Stubborn residue may be removed with plastic scouring pad.

Self-cleaning of the Bowl

1. Unplug the appliance from the wall outlet.
2. First remove fat or rubbish. Never flush fat down the drain.
3. To self-clean the Bowl fill the Bowl with an appropriate amount of clean water with the Racks placed in the Bowl
4. Add a good squeeze of mild dishwashing detergent.
5. Replace Lid and plug in.
6. Set the appliance to work by pushing the Self-Clean Button.
7. Unplug the appliance from the wall outlet after using.
8. After cleaning, rinse the Bowl in warm water to remove all soap residues, wipe with a scourer or brush with a pot brush to remove any remaining dirty spots. Drain, rinse and dry.

SPECIFICATIONS

Rated Voltage: 220-240 V / 50 Hz

Power: 1300 W

Capacity: 12 L

Capacity with the Extension Ring: 17 L

This appliance is to be stored and used under the following conditions: temperature not less than +5°C; relative humidity- not higher than 80%; aggressive impurities in the air: not allowable.

Ru

Уважаемые покупатели! Вы приняли блестящее решение!
Торговая марка ViTESSE предлагает Вам коллекцию высококачественных изделий для несомненно комфортного и здорового образа жизни.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

НАЗНАЧЕНИЕ

Конвекционная печь (аэрогриль) ViTESSE® многофункциональный прибор. Она позволяет запекать, тушит, жарить, готовить на пару, стерилизовать, делать румяную корочку, готовить тосты и размораживать продукты.

- ✓ В конвекционной печи продукты не пригорают, поскольку приготовление происходит равномерно за счет циркуляции горячего воздуха.
 - ✓ Аппарат прост в эксплуатации. Нет необходимости переворачивать продукты во время приготовления.
 - ✓ Конвекционная оснащена таймером и термостатом, благодаря которым расход электроэнергии будет сведен к минимуму.
- ВНИМАНИЕ: когда заданная температура достигнута, галогенный нагревательный элемент отключается (гаснет). При этом прибор продолжает работать, как только температура начинает понижаться, включается вновь.**
- ✓ Благодаря прозрачной чаше Вы можете наблюдать за процессом приготовления пищи.
 - ✓ Приготовление в конвекционной печи происходит за счет циркуляции горячего воздуха. Ваши блюда никогда не будут сухими, поскольку вся влага как бы сохраняется внутри.
 - ✓ Аэрогриль легко чистить: достаточно просто протереть влажной тканью. Кроме того, печь имеет встроенную функцию самоочистки.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1. Чаша аэрогриля может сильно нагреваться во время работы. Во избежание ожогов дайте чаше остыть, прежде чем приступать к чистке или перемещению. Не прикасайтесь к нагретой стеклянной чаше! Держитесь только за ручку на крышке прибора или за боковые ручки на подставке.
2. Не помещайте чашу сразу после использования на пластиковые, виниловые, лакированные поверхности, а также любые легковоспламеняющиеся или плавкие поверхности.
3. Не используйте конвекционную печь вблизи легковоспламеняющихся веществ.
4. Всегда выключайте устройство после использования.
5. Отключите прибор от сети, аккуратно вынув вилку. Не тяните за шнур, во избежание его повреждения.
6. Никогда не погружайте в воду или иные жидкости корпус, крышку и мотор аэрогриля!

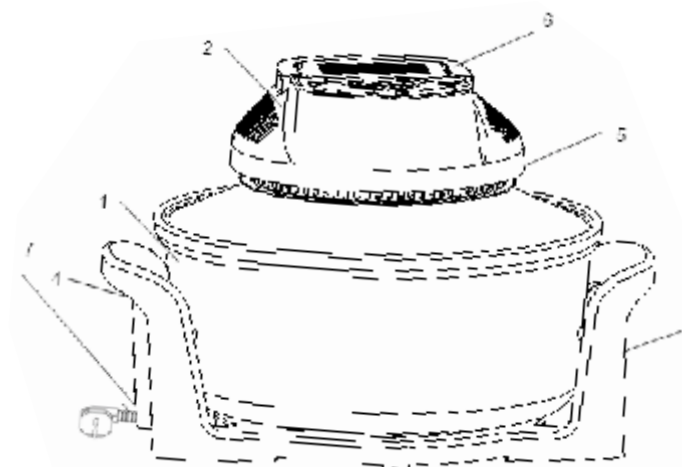
7. Не позволяйте детям играть с устройством. Храните аэрогриль в месте, не доступном для детей.
8. Использование деталей, не рекомендованных производителем, может привести к поломкам.
9. Не используйте устройство, если шнур питания или штепсельная вилка повреждены.
10. Следите за тем, чтобы шнур питания не касался горячих поверхностей и не свисал с края стола.
11. Перед тем как отсоединить устройство от электросети, убедитесь, что оно остановлено (закончен процесс приготовления).
12. Всегда отключайте устройство от электросети, прежде чем приступить к его чистке или ремонту.
13. Не ставьте устройство рядом с кухонной плитой или нагревательными приборами.
14. Не накрывайте устройство и не ставьте его рядом с легковоспламеняющимися предметами, близко к шторам, стенам и т. п.
15. Используйте устройство только в хорошо вентилируемых помещениях.
16. Не погружайте шнур питания, штепсельную вилку в воду или другие жидкости.
17. Если в работе устройства возникли неполадки, оно было каким-либо образом повреждено или опущено в воду, не используйте его и обратитесь в сервисный центр!
18. Не передвигайте аэрогриль во время приготовления.
19. Не кладите горячую крышку устройства непосредственно на стол, так как на столе могут остаться следы.
20. Крышку не следует мыть водой. В случае загрязнения протирайте ее с помощью влажной ткани.
21. Не подключайте аэрогриль к удлинителю. Если же удлинитель всё-таки используется, убедитесь, что он соответствует техническим характеристикам устройства.
22. Аэрогриль предназначен исключительно для домашнего использования! Не используйте аэрогриль не по назначению.
23. Будьте аккуратны при перемещении аэрогриля, если в нем находится горячая еда или жидкость.
24. Осмотр и ремонт устройства должен производить только квалифицированный специалист.
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 чашу (колбу) как посуду для приготовления блюд на плите.
27. Перед подключением прибора в электросеть убедитесь, что напряжение электросети и розетки соответствуют параметрам напряжения, указанным на приборе.
28. Не подключайте к розетке, в которую подключена конвекционная печь, другие приборы.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

АКСЕССУАРЫ

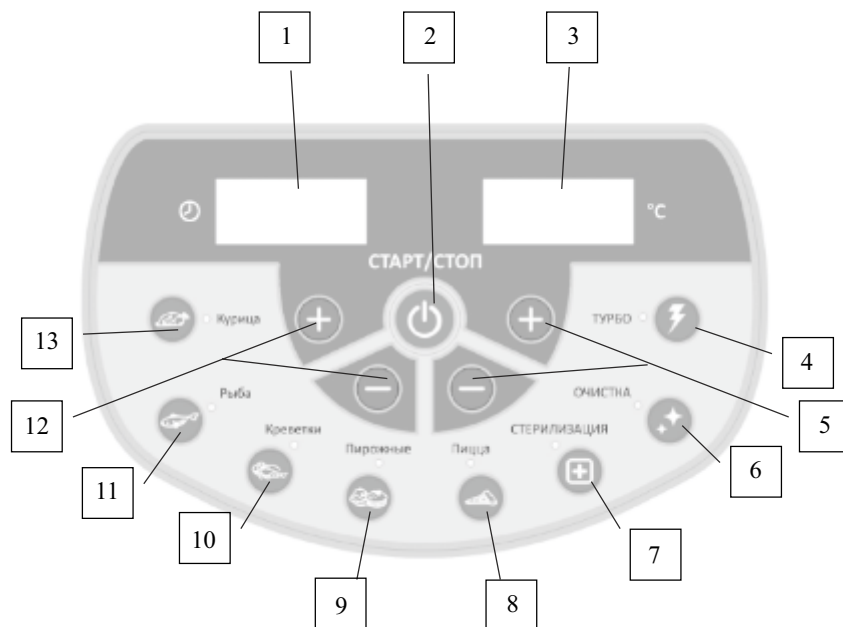
Нижняя решетка	Верхняя решетка	Центральная решетка	Удлинительное кольцо	Сковорода-подставка	Шампуры

СХЕМА ПРИБОРА



1. Чаша
2. Крышка
3. Подставка
4. Ручки подставки
5. Рабочий мотор аэрогриля
6. Панель управления
7. Шнур питания

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопка «СТАРТ/СТОП» (запускает и останавливает процесс приготовления пищи, служит также для выключения и включения аэрогриля)
2. Кнопки регулировки температуры (для установления температурного режима)
3. Кнопки установки времени (корректировки времени при приготовлении)
4. Дисплей температурного режима (отображает текущую температуру приготовления)
5. Дисплей таймера (отображает оставшееся время приготовления)
6. Кнопка выбора программы «Курица»
7. Кнопка выбора программы «Рыба»
8. Кнопка выбора программы «Креветки»
9. Кнопка выбора программы «Выпечка»
10. Кнопка выбора программы «Пицца»
11. Кнопка выбора программы «Стерилизация»
12. Кнопка включения функции «Очистка»
13. Кнопка включения режима «Турбо»

ЭКСПЛУАТАЦИЯ АЭРОГРИЛЯ

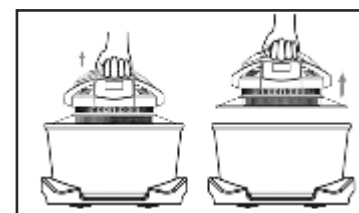
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Распакуйте прибор. Достаньте из чаши все аксессуары.
2. Протрите чашу (1) изнутри чистой влажной губкой, сполосните в мыльной воде аксессуары, входящие в комплект конвекционной печи.
3. Рекомендуем предварительно прогреть конвекционную печь, прежде чем приступить к процессу приготовления пищи (см. раздел «Предварительный разогрев» далее).

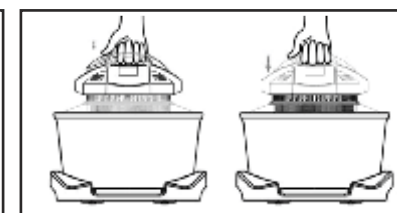
СИСТЕМА БЕЗОПАСНОСТИ

Конвекционная печь VITESSE® снабжена системой безопасной блокировки с помощью ручки. Конвекционная печь не будет работать, если ручка опущена (находится в самом нижнем положении).

Если Вам необходимо снять крышку в процессе приготовления - просто поднимите ее за ручку: нагрев и работа конвекции остановятся автоматически. Вы можете проверить готовность блюда, добавить необходимые ингредиенты, не опасаясь за свою безопасность. Для возобновления процесса приготовления просто поместите крышку на место и опустите ручку в нижнее положение.



Для прекращения приготовления потяните ручку вверх и откройте крышку



Для прекращения приготовления потяните ручку вверх и откройте крышку

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ

1. Достаньте из чаши все аксессуары (чаша должна быть пустой).
2. Установите крышку на чашу аэрогриля
3. Нажмите кнопку «ТЕМПЕРАТУРА» и кнопками «+» и «-» установите 200°C, при этом будет мигать световой индикатор температуры.
4. Нажмите кнопку «ВРЕМЯ» и кнопками «+» и «-» установите 5 минут, при этом будет мигать световой индикатор времени.
5. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы начать процесс разогрева.
6. По окончании заданного времени прозвучит звуковой сигнал о том, что аэрогриль готов к использованию. Для того, чтобы отменить процесс разогрева до окончания заданного времени - нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».

ПРИМЕЧАНИЕ: Во время первого прогрева Вы можете почувствовать легкий запах гари, что совершенно нормально, не нанесет вреда ни вам, ни аэрогрилю и предусмотрено правилами эксплуатации: это выгорают излишки заводской смазки.

ВНИМАНИЕ: После предварительного разогрева, будьте осторожны при обращении с чашей аэрогриля - она будет горячей! Дайте прибору остыть 5 минут, прежде чем приступать к приготовлению пищи.

РАБОТА С АЭРОГРИЛЕМ

1. Положите подготовленные продукты в чашу аэрогриля, используя низкую / высокую подставку (решетку) или другую посуду (согласно рецепту).
2. Установите чашу в подставку. Не используйте чашу аэрогриля без подставки!
3. Установите крышку на чашу. При использовании расширительного кольца, сначала установите кольцо на чашу, затем аккуратно установите крышку на кольцо.

ВНИМАНИЕ: При установке кольца или крышки будьте очень внимательны и осторожны, убедитесь, что крышка не касается пищи (будьте особенно внимательны, помещая в чашу крупную птицу) во избежание блокировки вентиляционных отверстий.

4. Для приготовления вы можете воспользоваться двумя способами.

Способ 1

- Установите кнопками «+» и «-» время необходимое для приготовления блюда (согласно Вашему рецепту).
- Установите температуру кнопками «+» и «-» необходимую температуру приготовления (в соответствии с вашим рецептом) в диапазоне 50-250°C.
- Нажмите кнопку «СТАРТ / СТОП», чтобы начать процесс приготовления. Для отмены или прекращения процесса приготовления нажмите кнопку «СТАРТ / СТОП» еще раз.

Способ 2

- Выберите необходимую вам программу, нажав на соответствующую кнопку. Аэрогриль самостоятельно выберет температурный режим и время для приготовления
- При необходимости откорректируйте температурный режим кнопками «+» и «-»
- Нажмите кнопку «СТАРТ / СТОП», чтобы начать процесс приготовления. Для отмены или прекращения процесса приготовления нажмите кнопку «СТАРТ / СТОП» еще раз.
- По окончании заданного времени приготовления, прозвучит звуковой сигнал и аэрогриль перейдет в режим ожидания.

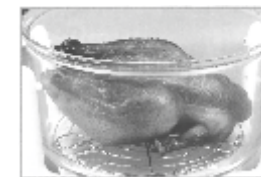
ПРИМЕЧАНИЕ: При снятии крышки во время приготовления конвекционная печь приостанавливает работу. Для возобновления работы конвекционной печи вновь поместите крышку на место и опустите ручку в **нижнее положение**.

ВНИМАНИЕ: Не прикасайтесь к чаше, к продуктам и к решеткам голыми руками, используйте щипцы - ухваты или прихватки. Не кладите крышку на стол нагревательным элементом вверх.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА РЕШЕТКАХ

Когда возможно, кладите продукты прямо на решетки. Это позволяет горячему воздуху свободно циркулировать вокруг продукта, равномерно прогревая его. Переворачивать продукты при этом не нужно.

В мясных блюдах, зажаренных на решетке, снижается уровень холестерина, уменьшается аллергенность продукта. При раскладывании продуктов на решетку, желательнее, чтобы между ними и стенкой стеклянной чашей оставалось, как минимум, 1,5 сантиметра. Это пространство позволит воздуху свободно циркулировать внутри всего аэрогриля. Перед готовкой слегка смажьте решетки растительным маслом, тогда приготовленный .



ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПОСУДЫ

Для приготовления блюд в аэрогриле подходит любая посуда, кроме пластмассовой и деревянной.

При размещении в аэрогриле, посуда обязательно устанавливается на решетки для обеспечения равномерной циркуляции воздуха.

ВНИМАНИЕ: Не ставьте посуду непосредственно на дно аэрогриля! При отсутствии полноценной циркуляции воздуха продукты останутся сырыми.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЧАШИ АЭРОГРИЛЯ

Есть несколько моментов, когда для приготовления используется дно чаши аэрогриля:

1. Прямо на дно аэрогриля, под решетку, на которой размещается курица, выливается стакан пива (или соус, специи, жидкий дым). Во время приготовления курица впитывает запахи, исходящую влагу и становится мягкой и сочной.

- Для приготовления ароматной рыбы или мяса под решетку можно налить немного вина.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЩИПЦОВ - УХВАТОВ

Щипцы используются для извлечения из чаши аэрогриля приготовленных продуктов, т.к. после окончания приготовления чаши и всё, что находится внутри, будет очень горячим. Щипцами захватываются края решеток.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАСШИРИТЕЛЬНОГО КОЛЬЦА

Если Вы хотите приготовить что-то большого объема (крупную курицу, индейку), используйте расширительное кольцо, поместив его сверху стеклянной чаши. Таким образом, кольцо даст Вам дополнительный объем, необходимый для приготовления. Вы также можете готовить несколько блюд одновременно!

ВНИМАНИЕ: Перед началом приготовления убедитесь, что расширительное кольцо установлено правильно (хорошо зафиксировано).

ВЫБОР ОПТИМАЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ

В зависимости от вида кулинарной обработки температурную шкалу можно разделить следующим образом:

- 65°C - разморозка
- 95°C - сушка
- 120°C - томление
- 150°C - стерилизация
- 180°C - запекание
- 205°C - выпечка
- 235°C - жарка
- 250°C - гриль

ПРИМЕЧАНИЕ: температурные значения носят рекомендательный характер и могут меняться в зависимости от исходных продуктов.

За температурным режимом следит термодатчик. Как только нагревательный элемент прогреет аэрогриль до заданной температуры, он автоматически выключается. Как только температура внутри чаши аэрогриля начнет понижаться, нагрев включается снова.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВСТРОЕННЫХ ПРОГРАММ (РЕЖИМОВ)

Для вашего удобства аэрогриль ViTESSE® имеет 8 встроенных автоматических программ приготовления. Программы имеют рекомендованные настройки времени и температуры, при желании их можно изменить.

Встроенные программы приведены в таблице:

ПРОГРАММА	ВРЕМЯ (мин)	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	КОММЕНТАРИИ
Выпечка	11	190	На этом режиме можно приготовить готовить разнообразную выпечку, заготовки и т.д.
Пицца	3	250	Вы можете самостоятельно выставить время и температуру приготовления
Очистка	10	250	Добавьте воды и запустите эту функцию для эффективного удаления жира и пятен
Стерилизация	13	130	Запускайте эту программу для разогрева пиццы или посуды для целей стерилизации (Например, посуда для детского питания)
Турбо	20	250	Используйте этот режим для приготовления пиццы при самой высокой температуре в течение 20 минут
Креветки	13	250	
Курица	35	250	
Рыба	13	250	

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Запекание курицы целиком

- Хорошо промойте курицу и добавьте соль, специи, зелень, морковь и чеснок и т.д. согласно вашему рецепту. Для получения лучшего результата оставьте курицу в специях на несколько часов для маринования.
- Дно стеклянной чаши застелите кулинарной алюминиевой фольгой, оставив свободные краешки по 2-3 см, чтобы в нее стекал сок и жир.
- Используйте низкую подставку с подставкой для курицы, чтобы горячий воздух мог свободно циркулировать. Благодаря конвекции мясо приготовится равномерно и сохранит все соки.
- Готовьте курицу при температуре 200°C из расчета 30 минут на 1 кг веса.
- Прокалывать и переворачивать мясо во время приготовления не нужно.

Запекание мяса

- Если Вы выбрали для приготовления мясо с жиром, готовить его можно на низкой подставке без добавления масла. Используйте низкую подставку, чтобы горячий воздух мог свободно циркулировать. Благодаря конвекции мясо приготовится равномерно и сохранит все соки. Добавьте соль, специи и зелень, исходя из вашего рецепта.
- Вы можете использовать специальный кулинарный термометр для мяса. Если же его у вас нет, воспользуйтесь рекомендациями относительно температуры приготовления, приведенными в данном руководстве. Если Вы следуйте температурному режиму обычного духового шкафа, просто вычтете из рекомендованных температурных значений 25°C.
- Время приготовления зависит от размера и желаемой степени прожарки.

Пирог

1. Разогрейте чашу в течение 3 минут при температуре 220-230°C.
2. При выборе формы для выпечки убедитесь, что ее размер позволяет Вам легко разместить ее внутри стеклянной чаши конвекционной печи.
3. Никогда не устанавливайте форму для выпечки непосредственно на дно чаши. Всегда используйте низкую подставку.
4. Установите температуру на 10°C ниже, чем рекомендовано в рецепте.
5. Время приготовления зависит от размеров пирога. Прозрачная стеклянная чаша позволяет отслеживать степень готовности вашей выпечки.

Пирожки

Если Вы готовите замороженные пирожки (полуфабрикаты):

1. Предварительно разморозьте пирожки по рекомендациями на упаковке. Разместите размороженные пирожки на высокой подставке.
2. Установите температуру 220°C и готовьте в течение 8-12 минут.
ПРИМЕЧАНИЕ: Если у вас нет времени на предварительное размораживание, просто увеличьте время приготовления на 20-25 мин.

Если Вы готовите пирожки из сырого теста:

1. Разместите пирожки на высокой подставке, сбрызнутой маслом.
2. Установите температуру 220°C и готовьте в течение 30-40 минут. Время приготовления может меняться в зависимости от размера и начинки пирога.

Яйца

1. Поместите яйца в подходящую по размеру посуду или на подставку для яиц, входящую в комплект.
2. В чашу поставьте высокую подставку. Сверху разместите кастрюлю/подставку с яйцами.
3. Выставьте температуру приготовления 200°C.
4. Выставьте 6 минут для яиц всмятку и 10 минут для яиц вкрутую.
5. Всегда используйте щипцы, чтобы аккуратно достать яйца после окончания процесса приготовления.

Разогрев булочек

1. Чтобы разогреть и освежить булочки:
2. Оберните каждую булочку в алюминиевую фольгу.
3. Поместите завернутые булочки на низкую подставку и нагревайте в течение 5-7 минут при температуре 200°C.
4. Если булочки лежат уже несколько дней, Вы можете освежить их, смазав небольшим количеством молока и нагрев на высокой подставке в течение 6-9 минут при температуре 180°C.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЕ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ

При выборе этих параметров есть несколько общих рекомендаций, но более точное чувство времени приходит с опытом.

Осваивая новый рецепт, наблюдайте за процессом приготовления. Не бойтесь выставить слишком маленький или слишком большой хронометраж - помните, что Вы в любой момент можете изменить параметры программы.

Продукт	Количество/ Вес	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Целая курица	2 кг	200	70-75
Куриные голени	5 штук	200	15
Рыба	500 г	250	7-8
Моллюски	500 г	200	5-7
Креветки	500 г	250	5
Кукуруза	4 початка	250	10
Выпечка	500 г	150	20
Картофель	500 г	250	25
Говядина (с костями)	1-1,5 кг	200	15-20 (Прожарка с кровью) 20-25 (Средняя прожарка) 25-30 (Хорошо прожарено)
Говядина (ребра, полпята, кострец)	1-1,5 кг	200	15-20 (Прожарка с кровью) 20-25 (Средняя прожарка) 25-30 (Хорошо прожарено)
Говядина (гамбургеры, котлеты на кости, бифштексы)	1-1,5 кг	200	20-25 (Средняя прожарка)
Говядина (филе)	1-1,5 кг	200	20-25 (Хорошо прожарено)
Говядина (корейка на кости)	1-1,5 кг	200	25-30 (Хорошо прожарено)

ЧИСТКА И УХОД

ОБЫЧНАЯ ЧИСТКА

1. Всегда отключайте прибор перед чисткой. Если прибор только закончил приготовление - дайте ему остыть.
2. Протрите чашу мягкой тканью, смоченной в теплой воде. Если после этого на чаше еще остались загрязнения - смочите полотенце в мыльном растворе (добавьте каплю обычного моющего средства для посуды).
3. Крышку протрите мягкой влажной тканью, не помещайте ее в воду и не протирайте мокрой тканью.
4. Вымойте нижнюю пластиковую подставку и аксессуары (подставки для приготовления и щипцы) с мылом. Вытрите насухо мягкой тканью.
5. Не используйте для чистки чаши, крышки и подставки абразивные или агрессивные чистящие средства и губки с абразивным покрытием.
6. Если жировой фильтр (стальная решетка, закрывающая вентилятор) слишком загрязнился, аккуратно открутите винты и снимите фильтр. Промойте фильтр в горячей воде с моющим средством и вытрите насухо.
7. Подставки для пиццы и щипцы можно мыть в раковине как обычную посуду. Приставшие остатки пищи можно аккуратно удалить пластиковой щеткой или пластиковым скребком.

ФУНКЦИЯ САМООЧИСТКИ

1. Аэрогриль ViTESSE® оснащен функцией самоочистки, которая делает уход за изделием быстрым и легким. Для того чтобы воспользоваться функцией самоочистки, следуйте инструкции:
2. Дайте аэрогрилю остыть.
3. Удалите из чаши остатки пищи.
4. Поместите в чашу решетки требующие чистки.
5. Налейте в чашу небольшое количество воды так, чтобы вода покрывала подставку.
6. Добавьте в воду небольшое количество обычного неабразивного моющего средства для посуды.
7. Накройте крышкой
8. Нажмите кнопку «ОЧИСТКА»
9. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП»
10. После завершения работы отключите аэрогриль от сети.
11. Промойте чашу теплой водой, чтобы удалить остатки моющего средства. При необходимости - воспользуйтесь мягкой щеткой или губкой, чтобы удалить оставшиеся загрязнения. Слейте воду, сполосните чистой водой и вытрите насухо.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 1300 Вт
Объем чаши: 12 л
Объем чаши с расширительным кольцом: 17 л
Параметры питания: 220-240 Вт / 50 Гц

УСЛОВИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ХРАНЕНИЯ

Использовать и хранить прибор в следующих условиях:

- температура не менее +5°C
- относительная влажность воздуха не выше 80%
- наличия агрессивных примесей в воздухе не допускается.

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.