



VITESSE® Home

АЭРОГРИЛЬ (КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ)

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



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

www.vitesse.ru
Сделано в Китае



VS-407

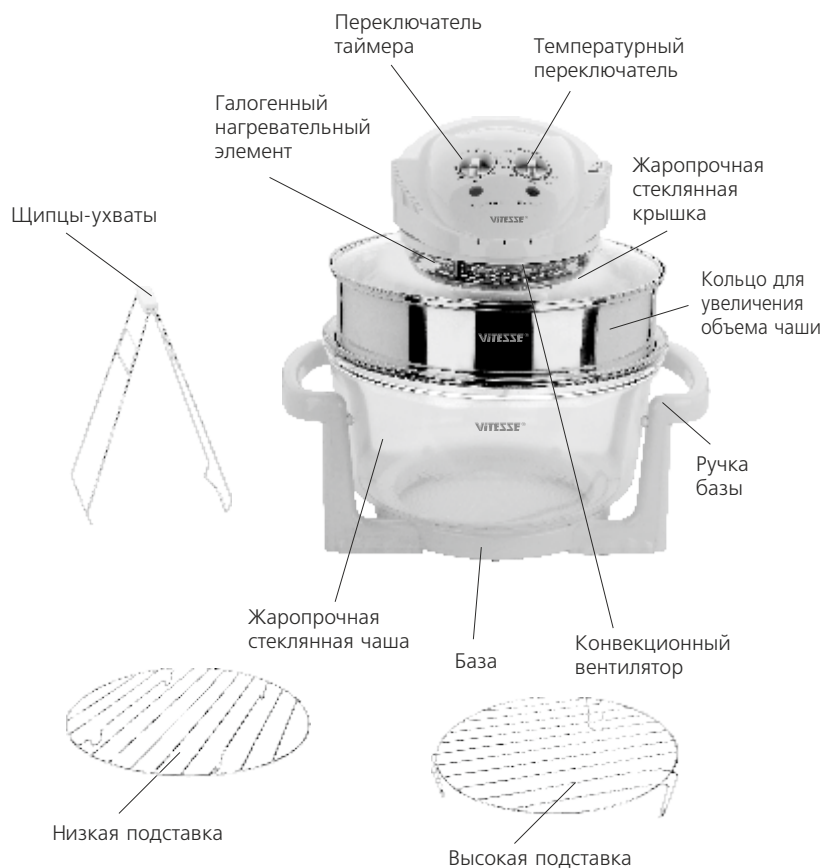
Уважаемые покупатели!

Вы приняли блестящее решение!

Торговая марка ViTESSE® предлагает Вам гамму высококачественных эксклюзивных приборов для несомненно роскошного и здорового образа жизни.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И РЕЦЕПТЫ

Прежде чем начать пользоваться прибором внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните руководство в качестве справочного материала.



ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ..

При использовании любого электроприбора необходимо соблюдать правила техники безопасности. Будьте особенно внимательны к нижеуказанным пунктам:

1. Прежде чем начать пользоваться прибором, внимательно прочитайте все инструкции по эксплуатации.
2. Не касайтесь горячих поверхностей устройства. Используйте ручки и кнопки.
3. Аккуратно снимите все упаковочные материалы с прибора.
4. Подготовьте прибор к эксплуатации, вымойте съемные приспособления.
5. Перед первым использованием следует включить печь на максимальную температуру на 10 минут, чтобы сжечь производственные или упаковочные смазки.
6. Во избежание поражения электрическим током, не погружайте шнур питания, штепсельную вилку и корпус прибора в воду или другую жидкость.
7. Будьте особенно внимательны, если прибор используется в присутствии детей или детьми.
8. После применения, а также перед чисткой отключайте конвекционную печь от электросети. Подождите, пока прибор полностью остынет перед сборкой или разборкой съемных деталей.
9. Не используйте электроприбор с поврежденным шнуром питания, штепсельной вилкой или другими поломками. Обратись в сервисную мастерскую.
10. Для безопасной работы прибора применяйте только комплектующие и приспособления, рекомендованные производителем.
11. Не используйте конвекционную печь вне помещения.
12. Следите, чтобы кабель питания не свисал с края стола или рабочей поверхности и не касался горячих предметов.
13. Не помещайте прибор на или возле газовой или электрической плиты, а также возле нагретой печи.
14. Всегда сначала следует подключать шнур питания к прибору, и только затем к электрической розетке. Чтобы отключить конвекционную печь, установите переключатель в положение Выкл (OFF) и отсоедините штепсельную вилку от электрической розетки.
15. Не следует помещать в прибор слишком большие куски продуктов, а также металлическую посуду, так как это может вызвать пожар или риск поражения электрическим током.
16. Воспламенение может произойти, если накрыть включенный прибор, или он касается легковоспламеняемых материалов, таких как шторы, занавески, обои.
17. Во избежание поражения электрическим током, не рекомендуется очищать устройство с помощью жестких металлических губок, так как во время чистки металлические кусочки могут отломаться и попасть на электрические детали.
18. Особенно внимательным следует быть при использовании контейнера из металла или стекла.
19. Не следует хранить в приборе предметы кроме тех, что входят в комплект.
20. Не помещайте перечисленные материалы в конвекционную печь: бумагу, картон, пластмассу и т.п.
21. **Никогда не оставляйте включенный электроприбор без присмотра.**

СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО В КАЧЕСТВЕ СПРАВОЧНОГО МАТЕРИАЛА.

ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!

ОСОБЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ..

- **Продукты не пригорают** – В конвекционной печи продукты не пригорают, так как готовятся при циркуляции горячего воздуха, что позволяет запекать их равномерно.
- **Легко применяется** – Нет необходимости переворачивать продукты во время приготовления, так как циркулирующий горячий воздух способствует равномерной жарке, выпеканию и пропариванию.
- **Экономит энергию** – Прибор оснащен таймером и встроенным термостатом, это позволяет оптимально рассчитывать время приготовления и сокращает использования электроэнергии.
- **Полностью прозрачна** – Конвекционная печь полностью сделана из чистого жаропрочного стекла, чтобы можно было легко наблюдать за процессом приготовления.
- **Удерживает запах** – Благодаря циркуляции горячего воздуха, влажность и запахи удерживаются внутри печи.
- **Легко чистится** – Все комплектующие части прибора легко очищаются с помощью влажной ткани.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ..

- 1) Убедитесь, что прибор отключен от электросети. Вымойте стеклянную чашу.
ВНИМАНИЕ: Во время эксплуатации чаша сильно нагревается, поэтому всегда ставьте турбо печь на жаропрочную поверхность.
- 2) Поместите подставку в стеклянный контейнер. Затем положите продукты по центру подставки, чтобы получить наилучшую циркуляцию воздуха.
ВНИМАНИЕ: Всегда оставляйте место между дном стеклянной чаши и продуктами.
- 3) Установите стеклянную крышку на контейнер должным образом.
- 4) Подключите прибор к электросети.
- 5) Установите автоматический терморегулятор на желаемый температурный режим.
- 6) Используйте таблицу в качестве справочного материала при установлении таймера.
ВНИМАНИЕ: Когда установленная температура будет достигнута, световой индикатор температуры автоматически погаснет.
- 7) Прибор автоматически выключится, когда пройдет установленное время приготовления.
- 8) Приготовленные продукты следует оставить в закрытой чаше на 3-5 минут.
- 9) После того как вы поднимите стеклянную крышку, потянув за ручку вверх, предохранительный выключатель автоматически сработает и питание будет полностью отключено. Во время приготовления ручка прибора должна быть опущена вниз до крайней точки.
- 10) Отсоедините прибор от источника питания.
- 11) Если приготовление продуктов в конвекционной печи занимает меньше 10 минут, для начала установите таймер на 20 минут и затем поверните назад, выбрав необходимое время.

ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ:

ТЕМПЕРАТУРА	ПРОДУКТ	КОЛИЧЕСТВО	ВРЕМЯ
180 - 200°C	Целая курица	2 кг 250 г	35 минут
180 - 200°C	Нарезанная свинина	500 г	7-8 минут
180 - 200°C	Ножки птицы	8 шт.	15 минут
230 - 250°C	Рыба	10 шт.	7-8 минут
180 - 200°C	Моллюски	500 г	5-7 минут
230 - 250°C	Креветка	500 г	5 минут
230 - 250°C	Отварная кукуруза	4 шт.	10 минут
230 - 250°C	Картофель	500 г	25 минут
150 - 180°C	Пирожные	1 противень	20 минут
230 - 250°C	Красные креветки	4 шт.	15 минут
230 - 250°C	Крабы	500 г	10 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В КОНВЕКЦИОННОЙ ПЕЧИ

ЖАРКА НА ГРИЛЕ:

Жарка на гриле в конвекционной печи производится при температуре 230 - 250°C. Поместите продукты на высокую подставку, таким образом, чтобы они находились ближе к источнику тепла. Для получения запаха копчения, добавьте на дно стеклянного контейнера коптильную жидкость гикори или мескитового дерева. К мясу рекомендуется добавлять по вкусу приправы.

Если готовите рыбу или нежирное мясо, брызните на подставку или гриль масло для жарки, или перед приготовлением смажьте подставку маслом, чтобы избежать прилипания продуктов к грилю.

Если хотите подрумянить мясо, его следует поджарить с обеих сторон, так же как и большие куски мяса.

ЗАПЕКАНИЕ:

Застелите дно стеклянной чаши алюминиевой фольгой, чтобы топленый жир собирался внутри. Используйте низкую подставку для свободной циркуляции горячего воздуха. Благодаря циркуляции воздуха, мясо равномерно запекается в своем соку. Если есть необходимость, периодически переворачивайте и сбрызгивайте мясо.

Рекомендуется использовать предназначенный для мяса градусник. Если нет градусника, смотрите «Таблицу времени приготовления продуктов», или следуйте советам, данным в таблицах для обычных духовок, но при этом всегда вычитайте 10°C.

ЗАПЕКАНИЕ ЦЕЛОЙ КУРИЦЫ:

Тщательно вымойте курицу, удалите избыточный жир и несъедобные части. Посолите, добавьте такие специи как чеснок и черный перец, а остальные приправы следует добавлять по вкусу. Чтобы мясо хорошо пропиталось, оставьте его на несколько часов перед приготовлением в специях и маринаде. Застелите дно стеклянной чаши алюминиевой фольгой, чтобы топленный жир собирался внутри. Запекать цыпленка следует около 10 минут, если вес составляет 500г при температуре 200°C. Для получения хрустящей корочки, рекомендуется увеличить температуру до 250°C на дополнительные 5-10 минут.

ЗАПЕКАНИЯ ЦЕЛЫХ КУСКОВ МЯСА:

Жирную часть мяса для запекания поместите по центру низкой подставки таким образом, чтобы жир был сверху. Температура запекания в данной печи, как правило, на 10°C ниже, чем обычная температура запекания.

ДЛЯ МЯСА ВЕСОМ В 1-1,5 КГ, УСТАНОВИТЕ ТЕМПЕРАТУРУ 200°C И ГОТОВЬТЕ НА ПРОТЯЖЕНИИ УКАЗАННОГО НИЖЕ ВРЕМЕНИ:

ТИП МЯСА	МИНУТЫ
Говядина, без косточек (запекается целой)	Слегка запеченная – 15-20 минут Средне запеченная – 20-25 минут Хорошо запеченная – 25-30 минут
Говядина, ростбиф (кострец или лопаточная часть)	Слегка запеченная – 15-20 минут Средне запеченная – 20-25 минут Хорошо запеченная – 25-30 минут
Окорок с косточкой (целый)	Средне запеченный – 12-15 минут
Филейная часть свинины (без косточек)	Хорошо запеченная – 20-25 минут
Филейная часть с косточкой	Хорошо запеченная – 25-30 минут
Свинные ребрышки	Хорошо запеченные – 20-25 минут

СОВЕТЫ:

Температура приготовления блюд в открытой посуде в конвекционной печи на 10°C ниже, так как конвекционная печь не требует предварительного нагревания. Обычно, взбитое жидкое тесто для пирожных выпекается быстрее по краям противня, а по центру остается сырым. Поэтому для выпекания теста лучше использовать форму для выпечки, а не большую слоенную форму для выпечки. Маленькие противни или плоские тарелки идеально подходят для маленьких порций.

ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ ВЫПЕКАНИЯ:

ПРОДУКТ	TEMPERATURE	TIME
Шоколадный кекс (печенье)	150°C	18-20 минут
Сдобная булочка	200°C	10-12 минут
Слоеный пирог	150°C	18-20 минут
Булка	150°C	30-35 минут
Кукурузный хлеб	150°C	18-20 минут
Домашнее печенье	165°C	8 -10 минут
Кекс	180°C	12-15 минут
Пирог/выпечка: хрустящая корочка пирога	200°C	8-10 минут
с начинкой (без верхней корочки)	165°C	25-30 минут
с начинкой (с верхней корочкой)	180°C	35-40 минут
Хлеб/ Булочка	180°C	12-15 минут
Батон хлеба	165°C	25-30 минут

ЧИСТКА ..

- 1) Всегда перед чисткой отключайте прибор от электросети.
- 2) Перед тем как очищать, а также перед хранением, подождите, пока устройство полностью остынет.
- 3) Для поддержания чистоты турбо печи печь чистой следует всего лишь протереть влажной тканью.
- 4) Если есть какие-либо брызги, вытрите их с помощью влажной мыльной ткани.
НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ПРИБОР В ВОДУ!
- 5) Не используйте для очистки абразивные средства или очищающие губки.
- 6) В случае загрязнения масляного фильтра, выньте его, отвинтив винты. Тщательно вымойте в горячей мыльной воде, хорошо прополощите и просушите, перед тем, как установить.
- 7) Комплектующие части прибора можно мыть в горячей мыльной воде или посудомоечной машине.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

- КОРПУС МОТОРА ТУРБО ПЕЧИ СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ. ВСЕГДА ДЕРЖИТЕ ПРИБОР ЗА РУЧКИ.
- НЕ ПОМЕЩАЙТЕ ПЕЧЬ СРАЗУ ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НА ПОВЕРХНОСТИ, СДЕЛАННЫЕ ИЗ ПЛАСТМАССЫ, ВИНИЛА, А ТАКЖЕ ЛАКИРОВАННОГО ДЕРЕВА. ПОДОЖДИТЕ, ПОКА ПРИБОР ПОЛНОСТЬЮ ОСТЫНЕТ.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ КОНВЕКЦИОННУЮ ПЕЧЬ ВОЗЛЕ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЕМЫХ ВЕЩЕСТВ.
- КОГДА ОТКЛЮЧАЕТЕ ПРИБОР ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ, ВОЗЬМИТЕСЬ ЗА ШТЕПСЕЛЬ, НЕ ТЯНИТЕ ЗА ШНУР ПИТАНИЯ.
- НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ЭЛЕКТРОПРИБОР В ВОДУ.

РЕЦЕПТЫ И СОВЕТЫ ..

- * Заметьте, что все рецепты даны, как справочный материал. Результат может немного отличаться.

~ ТУШЕНАЯ ГОВЯДИНА ~

700 г говядины нарезанной кубиками • 2-3 картофеля очищенных и разрезанных на 4 части • 2-3 морковки разрезанных на четыре части • 2 луковицы, разрезанные на четыре части • 2 стебли сельдерея нарезанных ломтиками • 1 лавровый лист • 2 ст. ложки соли • 1/4 ст. ложки перца • 2-3 чашки воды или говяжьего бульона

Поместите все ингредиенты в жаропрочную кастрюлю и залейте 1 чашкой воды. Тщательно перемешайте. Добавьте необходимое после перемешивания количество воды и закройте кастрюлю крышкой с алюминиевой фольгой. Поставьте посуду на низкую подставку и поместите в конвекционную печь. Тушите 2-3 часа при температуре 150°C.

~ СВИННЫЕ РЕБРЫШКИ по-ВОСТОЧНОМУ~

1,5 кг свиных ребрышек разделенных на порционные куски • СОУС: 3 ст. ложки меда • 3 ст. ложки соевого соуса • 3/4 чашки желтого сахарного песка • 1/2 чашки кетчупа • 3 ст. ложки яблочного уксуса • 1/4 чашки воды • 1/4 ч. ложки сухой горчицы • 3 измельченных зубчика чеснока • 2 кубика куриного бульона • острый соус Табаско.

Поместите все перечисленные ингредиенты для приготовления соуса в кастрюлю и варите на среднем огне 5-10 минут. Вылейте соус на ребрышки и поставьте мариновать на 1-2 часа. Затем поместите кастрюлю с ребрышками на низкую подставку и поставьте в конвекционную печь. При желании можно дополнительно смазать ребрышки соусом. Готовить блюдо следует на протяжении 45 минут при температуре 180°C.

~ КЛАССИЧЕСКАЯ ЖАРЕНАЯ КУРИЦА ~

Целая курица весом 1-1.5кг • соль и перец • соевый соус • 1-2 чашки измельченной морковки • лука и сельдерея • топленое масло

Вымойте курицу и удалите избыточный жир и шкуру. Подсушите при помощи бумажного полотенца. Хорошо просолите и проперчите внутри. Наполните курицу нарезанными овощами. Сбрызните внешнюю часть соевым соусом и посолите. Ножи курицы завяжите веревкой так, чтобы они были вместе. Смажьте кожу курицы маслом. Положите ее на низкую подставку и поместите в конвекционную печь. Жарить следует при температуре 180°C, 35-40 минут.

~ ПРЯНАЯ КУРИЦА НА ГРИЛЕ ПО КУБИНСКИ ~

Большая целая курица весом 1.5 кг • 2 ч. ложки душицы обыкновенной высушенной • 1 ч. ложка соли и перца • 1/4 чашки свежего сока из плодов лайма • 1 ч. ложка меленого тмина • 3 ст. ложки оливкового масла • 1 лук шалот измельченный • 2 больших зубчика чеснока • измельченная веточка кинзы • 1 ч. ложка натертой цедры лайма

Свяжите курицу или куриные ножки вместе. В большой посуде перемешайте сок плодов лайма, оливковое масло, лук шалот, душицу обыкновенную, соль, тмин, перец.

Смажьте равномерно курицу приготовленной смесью. Накройте курицу и поставьте в холодильник на ночь.

Готовить следует в конвекционной печи на низкой подставке 35-40 минут при температуре 180°C.

~ РЫБА ПАЛТУС НА ГРИЛЕ С ЛАЙМОМ ~

2 куса филе рыбы палтус • 1 ст. ложка свежей измельченной кинзы • 2 ст. ложки сока плодов лайма • 1 измельченный зубчик чеснока • 1 ст. ложка оливкового масла • перец по вкусу

Смешайте все ингредиенты, кроме мяса палтуса, в чаше. С помощью вилки осторожно проколите рыбу с двух сторон несколько раз, но так, чтобы она не распалась. Смажьте рыбу маринадом сока лайма и поставьте, пропитаться в холодильник на 6 часов. Не рекомендуется оставлять рыбу в холодильнике более 24 часов.

Сбрызните или нанесите масло для жарки на низкую подставку. Положите куски рыбы на подставку и поместите в печь. Остаток маринада сохраните для дальнейшего использования. Установите температуру 230°C и жарьте 7-10 минут, пока рыба не будет легко отслаиваться с помощью вилки. Периодически смазывайте рыбу оставшимся маринадом в процессе жарки. Перед тем как подавать к столу, поперчите рыбу.

~ МЯСНОЙ РУЛЕТ ~

Свинина - 1,5 килограмма • чеснок - 7-10 зубчиков • майонез - 150 грамм • горчица - 2 ст. ложки • соль • перец • приправа - по вкусу

Свинину тщательно промойте. Нашпигуйте её чесноком. Смешайте соль, перец и приправу по вкусу, тщательно смажьте этой смесью мясо со всех сторон. Смешайте майонез и горчицу. Смажьте ими тщательно весь кусок мяса. Сверните свинину рулетом. Крепко перевяжите нитью (чтобы в процессе запекания не развернулась). Оставьте в таком положении мариноваться на протяжении нескольких часов. Затем выложите в конвекционную печь и запекайте 1,5 часа при температуре в 200 градусов.

~ СКУМБРИЯ НА ОВОЩНОЙ «ПОДУШКЕ» ~

2 скумбрии • 2 моркови • 2 луковицы • соль • перец по вкусу

Рыбные тушки выпотрошить, помыть, хорошо почистить животики от черной пленки, отрезать головы и поделить поперек на две части. Решетку конвекционной печи застелить фольгой, выложить на нее натертую морковь и порезанный мелко лук, сверху разложить рыбные кусочки. Запекать скумбрию необходимо на высокой решетке и использовать при этом увеличительное кольцо аэрогриля. Температуру надо выставить 200 С и сначала готовить минут 15 на одной стороне, затем аккуратно перевернуть кусочки и еще минут 15 - на другой, до румяности и полной готовности скумбрии.

~ КРЕВЕТКИ -ГРИЛЬ ~

Белое вино-1,5 стакана • креветки 1 кг • зелень

Промываем креветки, укладываем их в миску и заливаем кипятком. После кипятка сливаем, заливаем свежую воду и присаливаем по вкусу. Ждем пятнадцать минут и сливаем воду. Затем креветки заливаем вином, настаиваем десять минут, и перекладываем в стеклянную посуду. Ставим на нижнюю решетку аэрогриля, готовим пятнадцать минут при высокой скорости обдува при 200 градусах. При подаче поливаем лимонным соком, притрушиваем измельченной петрушкой.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Объем: 12л

Мощность: 1300Вт

Параметры питания: 220-240В ~ 50/60Гц

ВНИМАНИЕ! Все материалы данного руководства были тщательно проверены. При обнаружении опечаток, опущений и несоответствий компания оставляет за собой право окончательной трактовки. Дизайн и характеристики прибора могут быть изменены без предварительного уведомления. Перед приобретением ознакомьтесь с фактическими характеристиками изделия.

Срок службы товара не менее 2-х лет при соблюдении условий эксплуатации.

Срок гарантии: 12 месяцев



ЗАПРЕЩЕНО УТИЛИЗИРОВАТЬ С БЫТОВЫМ МУСОРОМ. ОБРАТИТЕСЬ НА СООТВЕТСТВУЮЩИЙ ПУНКТ ПЕРЕРАБОТКИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ.

СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ TM VITESSE

Полный список Сервисных Центров смотрите на сайте www.vitesse.ru