

• CONVECTION OVEN • АЭРОГРИЛЬ •

MODEL VES 777  
МОДЕЛЬ VES 777

**VES** electric

## INSTRUCTION MANUAL ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



**VES ELECTRIC SPAIN**

08013 Barcelona, Spain  
Tel.: 34 93 4588562



**VES ELECTRIC SPAIN**

**АЭРОГРИЛЬ VES 777**

**ПРЕИМУЩЕСТВА АЭРОГРИЛЯ**

- В аэрогриле можно готовить: жаркое, гриль, выпечку, рыбу, пищу на пару, а так же стерилизовать банки и крышки.
- Потребуется не так много времени на приготовление пищи в аэрогриле.
- Аэрогриль не нуждается в дорогостоящей установке на стене, его можно брать с собой, когда вы переезжаете или путешествуете.
- Аэрогриль прост в использовании: установите температуру, включите таймер, и смело закладываете в него пищу.
- Горячий воздух циркулирует вокруг пищи, поэтому пища готовится быстро и равномерно
- Мясо быстро обжаривается в собственном соку, при этом не требуется жир или масло, содержащие холестерин.
- Горячий воздух циркулирует, помогая поднимать тесто, печь пирожки, слоеные лепешки и пирожные
- Аэрогриль использует мало электричества, на 80% меньше подобных приборов
- Аэрогриль имеет небольшой размер, его удобно чистить и мыть

**МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

- прочтите всю инструкцию перед первым подключением прибора и сохраните ее
- никогда не погружайте прибор в воду
- никогда не эксплуатируйте прибор с мокрыми руками
- никогда не эксплуатируйте прибор на влажной поверхности/полу
- никогда не эксплуатируйте прибор с удлинительным шнуром
- всегда отключайте прибор от розетки перед сменой насадок
- всегда отключайте прибор от розетки перед чисткой прибора
- перед первым подключением к розетке убедитесь, что величина и тип напряжения в ней, соответствуют указанным на приборе
- никогда не эксплуатируйте поврежденный прибор, или прибор с поврежденным сетевым шнуром/вилкой
- никогда не эксплуатируйте прибор с поврежденной розеткой
- проверка, ремонт и регулировка должны осуществляться в специализированном сервисном центре

- никогда не эксплуатируйте прибор вблизи, или на горячих поверхностях
- никогда не позволяйте сетевому шнуру перегибаться под острым углом и касаться горячих поверхностей
- используйте только рекомендованные производителем аксессуары и запасные части
- всегда отключайте прибор от розетки, если он не эксплуатируется
- никогда не позволяйте детям играть с прибором
- особое внимание уделяйте, если прибор эксплуатируется детьми, или вблизи них
- эксплуатируйте прибор только по его прямому назначению
- никогда не подвергайте прибор ударам или другому механическому воздействию
- никогда не используйте для чистки прибора едкие или абразивные чистящие средства
- корпус аэрогриля сильно нагревается во время работы – не прикасайтесь к нему
- имеется риск возгорания, если аэрогриль был накрыт полотенцем и т.п., или соприкасался легковоспламеняющихся материалов – занавески и т.п.
- при первом включении аэрогриля возможно появление дыма и запаха – это нормально и не должно служить причиной для беспокойства, через небольшое время заводская смазка выгорит, а дым и запах исчезнут

**ОСОБЕННОСТИ**

- без дыма и копоти** – аэрогриль готовит при помощи горячего воздуха, что исключает появление дыма и копоти
- простота в приготовлении** – переворачивать пищу не требуется, возможно приготовление самой деликатной пищи
- безопасность и энергосбережение** – аэрогриль оснащен таймером и термостатом – это позволяет сократить расходы на электроэнергию
- прозрачный контейнер** – корпус аэрогриля изготовлен из термостойкого стекла и Вы можете полностью контролировать процесс приготовления
- оригинальный вкус** – аэрогриль готовит используя циркуляцию



Cooking time depends on type and size of roast.  
For meats weighing from 1 – 1,5 kg set the temperature at 200 °C and cook for the following times:

type of meat	time, min.
beef, boneless whole roast	rare: 15–20
	med.: 20–25
	well: 25–30
beef, rib roast, rump or chuck	rare: 15–20
	med.: 20–25
	well: 25–30
ham with bone and fully cooked	med.: 12–15
	well: 20–25
	well: 25–30
pork, loin (boneless)	well: 20–25
	well: 25–30
loin with bone	well: 25–30
	well: 20–25
pork ribs	well: 20–25

**REFERENCE TABLE OF TIME AND TEMPERATURE**

food	temperature	quantity	time,min.
whole chicken	200 °C	2 kg	35
sliced pork	200 °C	0.5 kg	7-8
drumsticks	200 °C	8 pcs	15
fish	250 °C	10 pcs	7-8
clam	200 °C	0.5 kg	5-7
shrimps	250 °C	0.5 kg	5
corn	250 °C	4 pcs	10
peanut	250 °C	1 dish	5-7
cake	150 °C	1 case	20
potato	250 °C	0.5 kg	25
red prawn	250 °C	4 pcs	15
crab meat	250 °C	0.5 kg	10

**CLEANING**

- always unplug the convection oven
- to keep the convection oven clean, just wipe it with a damp dishcloth
- if any spatter still remains, use a damp sudsy dishcloth

**Self cleaning operations:**

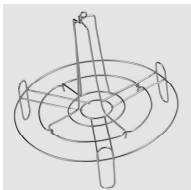
- first remove fat or rubbish
- fill with hot water to 50mm above racks placed upside down in bottom of bowl
- add few drops of mild dishwashing detergent
- replace lid and plug in
- set the temperature to 150°C and timer to 10 min
- after cleaning, rinse the glass bowl and accessories in warm water and wipe with dry soft fabric
- Note** :Never immerse the convection oven head into water!
- do not use abrasive cleaners or scouring pads
- rack may be washed in the sink
- stubborn residue may be removed with plastic scouring pad

**CONVECTION OVEN COOKING TIPS**

**BAKING AND STEAMING**

The temperature for cooking of uncovered dishes is usually 15°- 20°C

9)



РЕШЕТКА ДЛЯ ОБЖАРИВАНИЯ

ОБЖАРИВАНИЕ ЦЫПЛЕНКА В ВЕРТИКАЛЬНОМ ПОЛОЖЕНИИ

10)



ПАРОВАРКА

ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА ПАРУ

**ЭКСПЛУАТАЦИЯ**

- подготовьте контейнер – во время приготовления поверхность контейнера сильно нагревается, кладите его только на жаропрочную поверхность
- поместите подставку в контейнер и поместите пищу в центр подставки для лучшей циркуляции горячего воздуха (между пищей и стенками должно быть расстояние примерно в 2 см)
- используя ручку, закройте крышкой контейнер, убедитесь, что крышка легла плотно
- вставьте вилку шнура питания в розетку
- руководствуясь таблицей установите термостат на желаемую температуру
- руководствуясь таблицей установите таймер
- для включения аэрогриля опустите ручку вниз до упора
- индикатор работы загорится
- по достижении установленной температуры индикатор температуры погаснет
- по истечении установленного таймером времени аэрогриль автоматически отключится
- при поднятии ручки в вертикальное положение, аэрогриль отключится от сети
- если время приготовления меньше 10 минут, то поверните ручку таймера в положение 20 минут, а затем, медленно поворачивая ручку в обратном направлении, установите

желаемое время приготовления

**ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ**

пища	температура	кол –во	время, мин.
целый цыпленок	200 °С	2 кг	35
свинина кусочками	200 °С	0.5 кг	7-8
ножка курицы	200 °С	8 шт	15
рыба	250 °С	10 шт	7-8
моллюски	200 °С	0.5 кг	5-7
креветки	250 °С	0.5 кг	5
кукуруза	250 °С	4 шт	10
арахис	250 °С	1 порц	5-7
кекс, торт	150 °С	1 порц	20
картофель	250 °С	0.5 кг	25
красные креветки	250 °С	4 шт	15
мясо крабов	250 °С	0.5 кг	10

**ЧИСТКА:**

- перед чисткой аэрогриля выньте вилку шнура питания из розетки
  - для чистки аэрогриля просто протрите его влажной тряпочкой
  - более плотные остатки очищайте тряпочкой, смоченной в мыльном растворе
- Примечание** :Никогда не погружайте крышку аэрогриля в воду!
- не используйте абразивные чистящие средства
  - подставки можно мыть в раковине
  - приставшие остатки можно удалять пластиковой губкой

**САМООЧИСТКА:**

- перед началом чистки удалите жир и кусочки пищи
- налейте в чашу горячей воды до уровня на 50 мм выше перевернутых и уложенных на дно решеток
- добавьте немного моющего средства для посуды
- закройте крышку и подсоедините розетку
- установите температуру на 150°C и таймер на 10 мин.
- после очистки, сполосните в тёплой воде и протрите все насухо

**СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В АЭРОГРИЛЕ**

горячего воздуха – пища не обезвоживается, поскольку готовится в собственном соку

**возможность самоочистки** – следуйте инструкции.

**мультифункциональность** – аэрогриль можно использовать для приготовления жаркого, для готовки на пару, для жарки мяса, для приготовления гриль-блюдов, для выпечки и для тушения

**ЗАМЕНЯЕТ 10 ПРИБОРОВ**

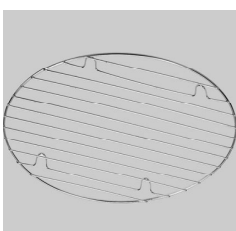
- Стандартная духовка
- Гриль
- Микроволновая печь
- Тостер
- Электрическая сковорода
- Коптильня
- Фритюрница
- Конвекционная печь
- Мангал
- Электрическая пароварка

**ИМЕЕТ 8 СПОСОБОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

- Жарка
- Гриль
- Барбекю
- Тушение
- Запекает без масла
- Выпечка
- Готовит без воды
- Парка

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ**

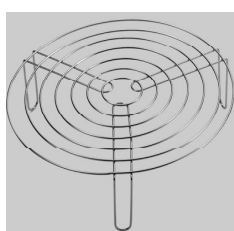
1)



НИЗКАЯ РЕШЕТКА

для обжаривания(горизонтально) цыпленок, картофель и др.

2)



ВЫСОКАЯ РЕШЕТКА

используется для приготовления креветок, овощей и др.

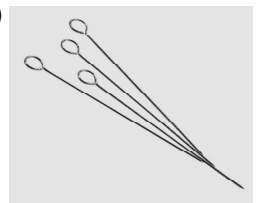
3)



ЩИПЦЫ

для закладки и изъятия пищи из аэрогриля

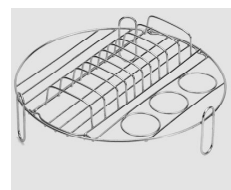
4)



ШАМПУРЫ

для приготовления кебаба, шашлыка и др.

5)



РЕШЕТКА ДЛЯ ЗАВТРАКА

обжаривание кебаба и приготовление яиц

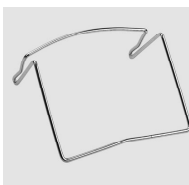
6)



КОЛЬЦО

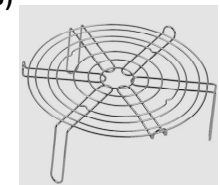
используется для увеличения объема чаши надо иметь ввиду, что увеличивается время приготовления пищи

7)



ПОДСТАВКА ДЛЯ КРЫШКИ

8)



ДВОЙНАЯ РЕШЕТКА

низкая и высокая решетки в одном

величины куска и типа мяса.

Для мяса весом 1–1,5 кг установите температуру 200°C и руководствуйтесь следующей таблицей:

тип мяса	время, мин.
говядина/жаркое без костей	с кровью: 15–20
	средне: 20–25
	поджаренный: 25–30
говядина/ростбиф/огузок	с кровью: 15–20
	средне: 20–25
	поджаренный: 25–30
бедро с костью (варенное)	средне: 12–15
	поджаренный: 20–25
свинина/филе (без костей)	поджаренный: 25–30
филе с костями	поджаренный: 20–25
свинные ребрышки	поджаренный: 20–25

#### СТЕРИЛИЗАЦИЯ

- В чистые банки разложить подготовленные продукты.
- Поставить их в аэрогриль.
- Залить рассолом или сиропом так, чтобы продукты были покрыты полностью.
- Накрыть банки крышками.
- Включить аэрогриль, установив необходимые параметры стерилизации.
- Достать банки, закатать их крышками.

**Примечание:** Не используйте крышки с резинками при температуре выше 150°C

В АЭРОГРИЛЕ ЗНАЧИТЕЛЬНО ВЫШЕ КАЧЕСТВО СТЕРИЛИЗАЦИИ, ТАК КАК ТОЧКА КИПЕНИЯ ВОДЫ ЗА СЧЕТ БОЛЕЕ ВЫСОКОГО ДАВЛЕНИЯ ЗНАЧИТЕЛЬНО ВЫШЕ (140°C), ЧЕМ В ТРАДИЦИОННОЙ КОНСЕРВАЦИИ. ПОЭТОМУ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОТЛИЧАЕТСЯ ПРИМЕРНО НА 30%, ЧЕМ В ОБЫЧНЫХ УСЛОВИЯХ. ЕСЛИ В ОБЫЧНЫХ УСЛОВИЯХ ВЫ ГОТОВИТЕ, К ПРИМЕРУ ВАРЕНЬЕ 40 МИНУТ, ТО В АЭРОГРИЛЕ ДОСТАТОЧНО 1/3 ЭТОГО ВРЕМЕНИ 15-20 МИНУТ.

#### ВЫПЕЧКА И ГОТОВКА НА ПАРУ

В аэрогриле температура приготовления необернутых блюд обычно ниже на 15°C – 20°C. Для выпечки в аэрогриле предварительного нагрева не требуется.

Обычно тесто в середине коржа еще влажное, в то время как тесто у стенок уже приготовилось. Поэтому целесообразно использовать специальную форму для выпечки кекса. Небольшие формочки для кекса идеальны для небольшой выпечки.

**Заметка:** можно воспользоваться формами для кексов, имеющимися у Вас дома..

#### Время и температура выпечки в аэрогриле:

пицца	температура	время, мин.
пирожное с орехами	150 °C	18 – 20
булочка с изюмом	200 °C	10 – 12
корж для торта	150 °C	18 – 20
батон	150 °C	30 – 35
хлеб из кукурузы	175 °C	18 – 20
печенье: круглое	165 °C	8 – 10
закрученное	165 °C	0 – 12
сдоба	175 °C	12 – 15
пирог/выпечка: с корочкой	200 °C	8 – 10
с начинкой (без корочки)	165 °C	25 – 30
с начинкой (корочка с двух сторон)	175 °C	35 – 40
рулет	175 °C	12 – 15
хлеб	165 °C	25 – 30

**Примечание:** Время может слегка варьироваться, в зависимости от количества теста.

#### ГРИЛЬ И ЖАРКА

Температура для жарки и гриля должна быть установлена между 220°C и 250°C. Пищу необходимо поместить на подставку не оборачивая. Для того, чтобы приготавливаемая пища находилась ближе к источнику нагрева, используйте высокую подставку. Специи добавляйте на поверхность мяса.

Если рыба или мясо слишком постные, обрызгайте подставку и/или решетку для гриля растительным маслом – это снизит возможность пригорания рыбы/мяса к подставке/решетке для гриля.

Для получения румяной корочки обжаривайте с двух сторон. Также обжаривайте с двух сторон, если куски слишком толстые. Тонкие куски переворачивать нет необходимости.

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЖАРКОГО

- Положите алюминиевую фольгу на дно контейнера и подогните края, во избежание проливания вытекающего из пищи жира.
- Поместите пищу на низкую подставку так, чтобы обеспечить нормальную циркуляцию горячего воздуха. Циркулируемый горячий воздух позволяет готовить мясо “в собственном соку”.
- В переворачивании пищи нет необходимости.

**Рекомендуется:** использование градусника для приготовления пищи, однако, если его нет, руководствуйтесь таблицей времени/температуры. Или руководствуйтесь инструкциями к обычной плите, вычитая из указанных там значений примерно 25°C.

#### ЖАРКА ЦЕЛОГО ЦЫПЛЕНКА

- Тщательно вымойте цыпленка и добавьте желаемые специи. Можно использовать следующие специи: чеснок, черный перец и соль.

Перед жаркой заморинуйте цыпленка на несколько часов. Дно контейнера необходимо закрыть алюминиевой фольгой, во избежание проливания вытекающего жира. Готовьте из расчета примерно 10 минут на каждые 0,5 кг веса при температуре 200°C. Для получения поджаристой корочки, увеличьте температуру до 240°C и готовьте еще 5–10 минут.

#### ЖАРКА БОЛЬШИХ КУСКОВ

Положите кусок жиром вверх на низкую подставку. По желанию добавьте специи. Рекомендуется использование градусника для приготовления пищи, однако, если его нет, руководствуйтесь таблицей времени/температуры. Или руководствуйтесь инструкциями к обычной плите, вычитая из указанных там значений примерно 25°C. Время приготовления зависит от