

COOKING RECOMENDATION

The ViTESSE stainless steel allows cookwares to cook with a little bit of water and oil (or without them at all), it helps to seve the vitamins and nutrient.

-The cookware for frying should be clean and dry.

-Heat cookwares good before cooking. Do not overheat it!

CARE RECOMMENDATIONS

1. Do not use abrasive cleaners, as this may cause the scratches on the surface and, consequently, may lead further food overcooking. Use sparing detergent and soft sponge.

2. After washing the dishes always wipe it dry, to avoid water spreading on the dish surface.

3. Avoid sudden changes in temperature, as they may cause discoloration and deformation of the metal surface (including the care of the non-stick coating).

4. For proper operation of the food in the pot, stainless steel ware do not burn. If due to improper food get burnt, fill ware with water and bring it to a boil. Then wash with detergent.

5. Dishes with heat sensors can not be washed in the dishwasher.

6. No matter that the handles of dishes do not get hot for a long time, use oven gloves (at prolonged cooking process).

7. On the surface of stainless steel cookware, especially after the first use there may appear bright spots which can be removed with 4,5% solution of vinegar or citric acid. After a long-term usage the polished surface may lose its original form. To restore the polished surface of stainless steel cookware you should use the special polishing liquid.

8. Because of regular usage of dishwasher outer surface may become darker - it's normal wear and utensils can cause a refund or replacement goods.

The service life of the goods not less than 2 years under the terms of use.

Cook with ViTESSE! Cook with pleasure! Bon appetit!

“Vitesse France S.A.R.L” (Витессе, Франция)

91 Rue De Фоборг Сант Хонор,

Париж 75008, Франция

Сделано в Китае

www.vitesse.ru

vitesseru



NOUS VIVONS SAIN
We live healthy

Посуда ViTESSE из
нержавеющей стали

**ИНСТРУКЦИЯ ПО
ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И УХОДУ**

USE AND CARE INSTRUCTIONS



Уважаемый покупатель! Вы сделали прекрасный выбор!

Кухонная посуда VITESSE доставит удовольствие от приготовления пищи и радость от полученных результатов. Посуда VITESSE объединяет в себе новейшие технологии, современный дизайн, функциональность и имеет ряд преимуществ, которые значительно облегчают процесс приготовления, помогая Вам изо дня в день без труда готовить здоровую и вкусную пищу! Нержавеющая сталь – один из лучших материалов для кухонной посуды. Изделия из нержавеющей стали прочны, износоустойчивы, не подвержены коррозии, не меняют вкус и цвет пищи, сохраняют безупречный вид даже после многолетнего использования.

Внимательно ознакомьтесь с информацией о характеристиках посуды VITESSE в данном руководстве, на коробке, ярлыках и наклейках.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Удалите с посуды все наклейки и ярлыки.
2. Промойте посуду в горячей мыльной воде, ополосните чистой водой и полностью высушите.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- нержавеющая сталь

1. Выбирайте объем посуды в соответствии с количеством продуктов для приготовления. Не переполняйте посуду, оставляйте ¼ посуды свободной.
2. Диаметр посуды должен соответствовать диаметру конфорки. Это позволит экономить электроэнергию.
3. При использовании газовых плит следите за тем, чтобы пламя касалось только дна посуды и не попадало на ручки и стенки.
4. Соль добавляйте только в горячую воду при помешивании. Если добавить соль в холодную воду во время нагревания может произойти реакция, которая приведет к появлению на дне посуды маленьких темных пятнышек. Эти пятнышки на нержавеющей стали нельзя очистить, но они никак не сказываются на функциональных свойствах посуды.
5. Посуду из нержавеющей стали можно использовать в духовом шкафу. Во избежание ожогов будьте аккуратны, доставая посуду из духового шкафа.

ВНИМАНИЕ! Если посуда имеет фурнитуру из силикона, бакелита или термостойкого стекла, максимально допустимая температура определяется по материалу, наименее устойчивому к нагреву.

6. Никогда не оставляйте пустую посуду на источнике тепла, это может привести к перегреву и, как следствие, появлению радужных пятен на поверхности посуды.

- термоаккумулирующее дно

Посуда VITESSE из нержавеющей стали снабжена термоаккумулирующим дном с прослойкой металла, способного сохранять тепло. Такое дно обеспечивает быстрый равномерный нагрев посуды и позволяет значительно экономить электроэнергию. Для эффективного использования уникальных свойств дна посуды VITESSE рекомендуется:

1. Выключать конфорку за 5-10 минут до окончания процесса приготовления. Остаточное тепло дна позволит закончить приготовление.
2. Если позволяет рецепт, необходимо использовать плотно прилегающие крышки, чтобы сохранить тепло внутри посуды.

- силикон

Некоторые модели посуды VITESSE имеют силиконовые вставки на ручках.

1. Ручки с силиконовым покрытием нагреваются незначительно в процессе приготовления блюд, что обеспечивает удобство эксплуатации.

ВНИМАНИЕ! При длительном процессе нагрева посуды металлические части ручек могут нагреваться! Пользуйтесь прихватками или кухонными рукавицами во избежание ожогов.

2. Посуда с силиконовыми ручками не предназначена для интенсивного нагрева в духовом шкафу. Максимальная температура нагрева – 210°C.
3. Не допускайте контакта силиконовых вставок с источниками тепла.

- бакелит

Некоторые модели посуды VITESSE имеют бакелитовые ручки, а в комплект наборов посуды могут входить бакелитовые подставки под горячее.

1. Бакелитовая фурнитура нагревается незначительно в процессе приготовления, что обеспечивает удобство эксплуатации.

ВНИМАНИЕ! При длительном процессе нагрева посуды металлические части ручек могут нагреваться! Пользуйтесь прихватками или кухонными рукавицами во избежание ожогов.

2. Посуда с бакелитовыми элементами не предназначена для интенсивного нагрева в духовом шкафу. Максимальная температура нагрева – 150°C.
3. Не допускайте контакта бакелитовых элементов с источниками тепла.

- термостойкое стекло

В комплектацию посуды VITESSE могут входить крышки из термостойкого стекла, позволяющие следить за процессом приготовления.

1. Будьте аккуратны при обращении с крышкой, берегите ее от ударов.
2. Не ставьте крышку непосредственно на конфорку.
3. Не используйте крышку, если на ней есть трещины или глубокие царапины.

4. Не допускайте контакта горячей крышки с холодной водой!
5. Максимальная температура нагрева крышек из стекла – 210°C.

- термодатчики

Специальные термодатчики на крышках некоторых моделей посуды VITESSE дают наглядное представление о температурном режиме готовящегося блюда и помогают поддерживать оптимальный режим приготовления.

1. Крышки с термодатчиками ронять нежелательно.
2. Помещая посуду в духовой шкаф, снимайте термодатчики с крышек.

- антипригарное покрытие

Посуда из нержавеющей стали с антипригарным покрытием позволяет готовить с минимальным количеством масла или без него. Антипригарное покрытие посуды VITESSE может быть традиционным или керамическим. Вне зависимости от типа антипригарного покрытия:

1. Для продления срока эксплуатации используйте посуду при умеренных температурах.
2. Перед первым использованием смажьте посуду маслом.
3. **ВНИМАНИЕ! Во время эксплуатации посуды избегайте перепадов температур. Никогда не погружайте горячую посуду в холодную воду!**
4. Не допускайте использование ножей и острых предметов при эксплуатации. Никогда не режьте продукты ножом внутри посуды с антипригарным покрытием!

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Посуда VITESSE из нержавеющей стали позволяет готовить с минимальным количеством масла и воды (или совсем без них), что позволяет сохранить максимум питательных веществ и витаминов. Во избежание прилипания продуктов к поверхности посуды следуйте следующим рекомендациям:

- посуда для жарки должна быть чистой и сухой.
- продукты для обжарки должны быть хорошо обсушены салфетками.
- хорошо разогревайте посуду перед приготовлением. Не перекаливайте ее!
- при использовании масла равномерно распределите его по поверхности посуды и нагрейте.

ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы убедиться, что масло нагрелось, опустите черенок кухонной лопатки в масло. Если вокруг лопатки появились пузырьки – масло нагрелось достаточно.

- блюда из яиц и молока (яичница, омлет, оладьи) выливайте только в раскаленное масло (жир).
- мясо готовьте только на хорошо разогретой сковороде. Слегка придавите

мясо к поверхности сковороды поварской лопаткой и немного подержите (нижняя сторона мяса сначала прилипнет, но через пару минут отделится и его можно будет перевернуть). Переверните мясо и повторите процедуру. *ПРИМЕЧАНИЕ: Такая технология способствует быстрому образованию корочки на поверхности мяса и не дает вытечь всем сокам. Мясо получится более сочным и не пристанет к сковороде.*

- овощи и рагу готовьте с добавлением воды при закрытой крышке.

ВНИМАНИЕ! Независимо от вида продукта не двигайте его по поверхности посуды до тех пор, пока не образуется корочка! Только после этого переворачивайте.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ

1. Не используйте абразивные моющие средства для мытья посуды (в том числе крышек), т.к. это может привести к пригоранию пищи.
2. После мытья всегда вытирайте посуду насухо, это позволит избежать разводов от воды на поверхности посуды.
3. При правильной эксплуатации пища в посуде из нержавеющей стали не пригорает. Если вследствие некорректного обращения пища все-таки пригорела, наполните посуду водой и доведите до кипения. Затем промойте с моющим средством.
4. Посуду с термодатчиками нельзя мыть в посудомоечной машине.
5. На поверхности посуды из нержавеющей стали, особенно после первого использования могут образоваться радужные пятна, которые удаляются 4,5% раствором столового уксуса или лимонной кислоты. При длительной эксплуатации полировка может потерять свой первоначальный вид, чтобы восстановить полировку посуды из нержавеющей стали нужно воспользоваться специальным полирующим средством.
6. Не используйте для мытья средства, содержащие хлор или кислоту.
7. В результате регулярного мытья в посудомоечной машине внешняя поверхность может измениться цвет силиконовых и бакелитовых элементов – это естественный износ посуды и не может стать причиной возврата или замены товара.

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

Готовьте с VITESSE! Готовьте с удовольствием!

Приятного аппетита!

Dear Customer! You've made an excellent choice!

Cookware VITESSE allow you to feel pleasure of cooking and joy of the results achieved. Dishes VITESSE combines the latest technology, modern exclusive design, functionality. The advantages of kitchenware greatly facilitate the process of cooking, helping you to prepare easily healthy and tasty food!

Cookware VITESSE is made of high quality stainless steel. This material is considered one of the best for making dishes. Stainless steel products are strong, durable, non-corrosive, does not affect the taste of food (because it does not react with acids contained in it).

Carefully read the information on the characteristics of kitchenware VITESSE in this manual, on the box, tags and labels.

BEFORE THE FIRST USE

1. Remove all the stickers and labels from the surface of the dish.
2. Wash the pan in hot soapy water, rinse and dry thoroughly.

RECOMMENDED USE

- stainless steel 18/10

1. Choose the amount of dishes based on the quantity of products you are going to cook. Do not overfill the bowl food, leave ¼-free dishes.
2. Hob diameter must be in accordance with the cookware bottom diameter.
3. When using a gas stove it's necessary to ensure the fire to affect only the bottom of the dishes, neither handles no walls.
4. Salt should be added only in hot water with stirring. If you add salt to cold water there could occur the heating reaction which will cause small dark spots on the bottom. These spots on the stainless steel cannot be cleaned, but they do not affect the functional properties of the ware.
5. The kitchenware without lids can be used in the oven at the temperature up to 220 °C. To avoid burns, be careful, taking the dishes out of the oven.
6. Never leave empty cookware on the heat source, it can lead to overheating and the appearance of bright spots on the surface of the ware.

- thermo-accumulated bottom

VITESSE stainless steel 18/10 kitchenware has thermo-accumulating bottom with a layer of metal that can retain heat. Due to its design accumulating bottom provides quick and even heating utensils can significantly save energy. For effective use of the unique properties of VITESSE bottom we recommend:

1. Turn off the burner for 5-10 minutes before the end of the cooking process. The residual heat will finish bottom accumulating cooking and save energy.
2. If the recipe allows, it's necessary to use on pots and pans close-fitting lid to keep the heat inside the cookware.

- silicone

Some VITESSE models have a silicone inserts on the handles.

1. Handles with silicone coating get heated slightly, even after prolonged cooking process that provides significant ease of use.
2. Dishes with silicone handles are not designed for intensive heating in the oven. Maximum temperature for silicone is 250°C.
3. Don't allow to silicone handles contact with heat sources.

- bakelite

Some VITESSE models have handles with bakelite inserts, and some kitchenware sets may have optionally the bakelite supports.

1. Bakelite elements get heated slightly, even after prolonged cooking process that provides significant ease of use.
2. Dishes with Bakelite elements are not designed for heating in the oven. Maximum temperature for bakelite is 150°C.
3. Don't allow to bakelite handles contact with heat sources.

- thermo-resistant glass

Thermo-resistant glass lids allow controlling the cooking process.

1. Be careful when handling the lid, and keep it from shocks.
2. Do not put the lid directly on the burner.
3. Do not use the cover if the glass is cracked or has major scratches.
4. Do not allow hot cover to coincide with cold water!
5. Maximum temperature for thermo-resistant glass lids is 210°C.

-non-stick coating

Stainless steel cookware with non-stick coating allows you to cook with a minimum of oil or without oil.

1. We recommend to use the cookware at moderate temperatures - it will prolong its service life. Prepare the cookware before the first use by wiping it from the inside with vegetable oil or fat.
2. **WARNING! When using the cookware avoid temperature changes: neither immerse a hot dish in cold water, nor pour cold liquid into hot dish.**
3. Do not use knives or sharp objects when cooking. Do not cut foods with a knife on the bottom of the cookware.

- heat-sensor

Some VITESSE models have thermo-sensors on the lids, which provide a visual representation of the temperature regime of preparing meals.

1. Lids with heat-sensors are undesirable to drop.
2. Always remove the sensors from the lids before placing the lid in the oven.