

**Vitek®**

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
MANUAL INSTRUCTION**

**SANDWICH TOASTER  
СЭНДВИЧ-ТОСТЕР**



**МОДЕЛЬ VT-1590**

## ENGLISH

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or (state specific part or parts in question) in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors (this item may be omitted if the product is specifically intended for outdoor use).
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Do not use appliance for other than intended use.

# Гарантийный талон Vitek®

**Сведения о покупке**

Модель: \_\_\_\_\_

Серийный №: TS 159000000 \_\_\_\_\_

Дата покупки: \_\_\_\_\_

**Сведения о продавце**

Название и адрес продающей организации

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Телефон: \_\_\_\_\_

Подтверждаю получение исправного изделия, с условиями гарантии ознакомлен

Подпись покупателя \_\_\_\_\_

М.П.

Внимание!

Гарантийный талон действителен только при наличии печати продающей организации

Vitek® Vitek® Vitek®

Купон №3

Модель: \_\_\_\_\_ Серийный №: TS 159000000

Дата поступления в ремонт: \_\_\_\_\_

Дата выполнения ремонта: \_\_\_\_\_

Вид ремонта: \_\_\_\_\_

М.П.

Купон №2

Модель: \_\_\_\_\_ Серийный №: TS 159000000

Дата поступления в ремонт: \_\_\_\_\_

Дата выполнения ремонта: \_\_\_\_\_

Вид ремонта: \_\_\_\_\_

М.П.

Купон №1

Модель: \_\_\_\_\_ Серийный №: TS 159000000

Дата поступления в ремонт: \_\_\_\_\_

Дата выполнения ремонта: \_\_\_\_\_

Вид ремонта: \_\_\_\_\_

М.П.

## Список сервисных центров

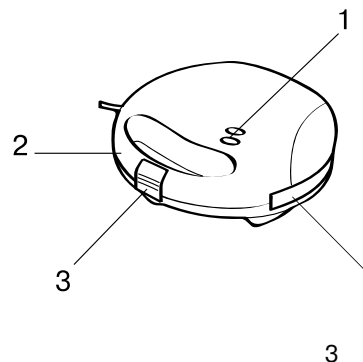
№ п.п.	Город	Наименование сервисного центра	Адрес	Телефон
1.	Москва	Сонико-сервис, ЗАО	Подсосный пер., 12, стр.1 (м. Курская)	(095) 917-03-16
		Сонико-сервис, ЗАО	Хололовский пер., 11/1 (м. Китай-город)	(095) 917-34-24
		Сонико-сервис, ЗАО	Колокольников пер., 9/10, стр.5 (м. Суваревская)	(095) 208-56-48
2.	Челябинск	Импорт-сервис, ООО	ул. Энтузиастов, 16	(3512) 34-04-95
3.	Красноярск	ИСТОК, СЦ ДОН ТВ	ул. Ленина, 28 ул. Кольцевая, 12	(3912) 65-32-18 (3912) 36-67-09
4.	Воронеж	Орбита-Сервис, ООО	ул. Донбасская, д. 1	(0732) 77-66-25
5.	Волгоград	Радиотехника, ООО	ул. Штеменко, 33	(8442) 72-85-58 72-71-27
6.	Рязань	Сервисный центр, ООО	Куйбышевское шоссе, 21	(0912) 44-63-17
7.	Смоленск	Парант, СЦ	ул. Фрунзе, д. 22	(0812) 61-88-00
8.	Братск	Лексика Электроникс	ул. Пионерская, 23/40	(8152) 45-50-31
9.	Ростов-на-Дону	Софт Сервис, СЦ	пер. Островского, 124	(8632) 39-93-29
10.	Иркутск	ТД Эверест, ООО	15 Советский пер., 4а	(3952) 45-19-11
11.	Томск	Денди-Сервис, ООО Академия Сервис, ООО	ул. Учатяная, 26 пр. Академический, д. 1	(3822) 42-42-66 (3822) 25-85-80
12.	Саратов	АИСТ-96	ул. Соколова, 320 А	(8452) 51-41-99
13.	Киров	ЭКРАН СЕРВИС ООО	ул. Воровского, 43	(8332) 37-20-78 62-79-66
14.	С.-Петербург	КУРСОР ООО	Загребский б-р, 33/1	(812) 108-20-26 109-20-19
15.	Самара	Сервис Центр ООО	ул. Минурина, 15, секция 1/2	(8462) 34-94-63 34-29-79
16.	Екатеринбург	ЧП Шевелин Д.В. ШЕЛ-СЕРВИС	ул. Радищева, 55 ул. Восточная, 44	(3432) 23-10-20 (3432) 70-62-63
17.	Астрахань	ООО СФ ЭЛКОМ	ул. Красная, 12/2	(8512) 39-08-53
18.	Орск	ООО Астра	пр-т Ленина, 77	(35372) 1-45-99
19.	Владимир	ООО Электрон-Сервис	ул. Ново-Ямская, 73	(0922) 24-08-19
20.	Чебоксары	ЧП Лаптевкова С.О.	пр. Тракторостроителей, 24	(Дмитрий Вершинин)
21.	Мурманск	СРС-Мурманск	ул. Софьи Перовской, 37	(8152) 45-50-31
22.	Тамбов	ООО БВС-2000	ул. Энгельса, д. 5 (магазин Юбилейный)	(0752) 75-17-18
23.	Кострома	ЗАО АКСОН-сервис	ул. Сутырина, д. 5	(0942) 22-36-28
24.	Тверь	ТСН плюс	пр-т 50-летия Октября, 36	(0822) 42-82-95
25.	Курган	ТП-сервис	ул. Красина, 41	(35222) 5-51-85
26.	Рыбинск	САМСОН	ул. Стоялая, 19	(0855) 20-14-04
27.	Калининград	Вестер-Сервис	ул. Горького, 50	(0112) 27-20-54
28.	Оренбург	КОМИНКОМ	ул. Брестская, 7	(3532) 62-77-01
29.	Сыктывкар	СД-СЕРВИС	ул. Морозова, 169	(8212) 27-14-71
30.	Н. Новгород	Электроника (ЧП Кузнецов)	ул. Алексеевская, 9	(8312) 19-41-08/10
31.	Казань	ТЕХНИКА	ул. Вишневого, 14	(8432) 38-31-37/07
32.	Таганрог	КРИСТИ	ул. Фрунзе, 45	(8634) 46-47-54
33.	Ижевск	Радиокомплект	ул. 9-я Подлесская, 25	(3412) 59-28-05
34.	Барнаул	Vitek - сервис	ул. Попова, 68	(3852) 35-37-50 35-37-51
35.	Новосибирск	ООО "Техмастер"	ул. Большевитская, 131	(3832) 12-54-00
36.	Омск	Космос	Космический пр-т, 97А, к.4	(3919) 53-98-41

Получить информацию о других сервисных центрах Вы можете у продавца или по адресу в Интернет: [www.vitek-aus.ru](http://www.vitek-aus.ru)

## ENGLISH

13. Save these instructions.
14. A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
15. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
16. If a longer detachable power-supply cords or extension cord is used:
  - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and
  - 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

## GENERAL DESCRIPTION



1. Indicator light
2. Handles
3. Clip to fasten handles
4. Non-stick coated cooking plates

**ENGLISH****РУССКИЙ****HOW TO USE THE SANDWICH MAKER**

Before using the appliance for the first time peel off any adhesive labels and pour a teaspoon of vegetable oil onto the non-stick plates, spread over with an absorbent kitchen towel and wipe off any excess oil.

**1. Connecting to the Mains/Preheating**

Plug into the wall socket. The indicator light comes on. As soon as the light goes out you can start cooking.

During the first use the appliance may give off a slight odor and smoky haze. This is normal.

**2. Cooking**

Prepare the sandwiches as directed in the recipe and place them, buttered side down, on the Toastmaker base. Lower the lid, and gradually squeeze the handles together, (this ensures the slices of bread are well sealed), then fasten the clip.

Cook for about 3 to 6 minutes or until golden brown, adjusting the time to suit your own individual taste.

During use it is normal for the light to go on and off.

**Neon Lights**

There are two neon lights on the unit. When the red light comes on it indicates that the unit is heating up. The unit regulates its own temperature, so when it reaches its top cooking temperature the Green light will come in to indicate the unit is hot, but not in heating mode.

- дефектами, возникшими вследствие:
- механических повреждений;
  - несоблюдении условий эксплуатации или ошибочных действий владельца;
  - неправильной установки, транспортировки;
  - стихийных бедствий (молния, пожар, наводнение и т. п.), а также других причин, находящихся вне контроля продавца и изготовителя;
  - попадания внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
  - ремонта или внесения конструктивных изменений неуполномоченными лицами;
  - использования аппаратуры в профессиональных целях;
  - отклонений от Государственных Технических Стандартов питающих, телекоммуникационных и кабельных сетей;
  - при выходе из строя деталей, обладающих ограниченным сроком службы.
5. Настоящая гарантия не ущемляет законных прав потребителя, предоставленных ему действующим законодательством.

## УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

### Уважаемый покупатель!

Фирма VITEK выражает благодарность за Ваш выбор и гарантирует высокое качество и безупречное функционирование приобретенного Вами изделия при соблюдении правил его эксплуатации.

Срок гарантии на все изделия - 12 месяцев со дня покупки. Данным гарантийным талоном VITEK подтверждает исправность данного изделия и берет на себя обязательство по бесплатному устранению всех неисправностей, возникших по вине производителя.

Гарантийный ремонт может быть произведен в авторизированном сервис-центре на территории России.

### Условия гарантии:

1. Настоящая гарантия имеет силу при соблюдении следующих условий:
  - правильное и четкое заполнение гарантийного талона с указанием наименования модели, ее серийного номера, даты продажи и печати фирмы-продавца в гарантийном талоне и отрывных купонах;
  - наличие оригинала квитанции (чека), содержащего дату покупки.
2. VITEK оставляет за собой право на отказ в гарантийном обслуживании в случае непредоставления вышеуказанных документов, или если информация в них будет неполной, неразборчивой, противоречивой.
3. Гарантия не включает в себя периодическое обслуживание, установку, настройку изделия на дому у владельца, чистку аудио-видео головок.
4. Не подлежат гарантийному ремонту изделия с

The lights Do Not tell you if your Sandwiches are ready or not.

## HINTS FOR GOOD RESULTS

- For best results, use medium, sliced bread with or without crusts. Remember to increase the cooking time slightly for thick sliced bread and to reduce slightly for thin sliced bread.
- Brown bread can also be used but the cooking time may be slightly different.

Choose sliced bread which nearly fits the toastmaker or cut to fit. (Any left over pieces can be made into bread crumbs).

- Use only butter or ordinary margarine when preparing toasted sandwiches.

Synthetic or low fat spreads are unsuitable as they over-heat at a lower temperature, forming dark brown deposits which cause the bread to stick to the cooking plate. Unlike conventional sandwiches, the bread is buttered on the outside. Take care not to use too much filling otherwise it will leak from the toasted sandwiches.

- Avoid using delicate salad fillings which wilt when cooked such as lettuce and cucumber. Salad items such as tomatoes and onions give good results.

**ENGLISH****РУССКИЙ****CARE AND CLEANING**

- NEVER IMMERSE THE APPLIANCE IN WATER.

Warning:

1. Switch off at the mains socket and unplug.
  2. Leave to cool with the lid open.
  3. Wipe the plates with a cloth rinsed in hot water and wash-up liquid.
- Never use hard abrasive powders, wire wool or hard abrasive scourers. Sponge scourers sold for use on non-stick pans, called non-stick sponge scourers, can safely be used.
  - 4. Wipe dry with a clean cloth or absorbent kitchen towel.
  - Warning: "Oversize foods, metal foil packages, or utensils must not be inserted in a toaster as they may invoke a risk of fire or electric shock."
  - Warning: "A fire may occur if toasters are covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation."
  - Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
  - Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating risk of electric shock.

**RECIPES****TOASTED SANDWICH CORDON BLEU**

*Serves 2: • 4 slices brown or white bread (buttered) • 2 thick*

6

(смазанной стороной вниз), добавьте 2 квадратика шоколада, нарезанный банан, накройте все остающимися ломтиками хлеба (смазанной стороной вверх), опустите крышку и готовьте приблизительно 3 1/2 минуты.

**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

Питание	230V ~ 50Hz
Максимальная мощность	700 W

***СРОК СЛУЖБЫ СЭНДВИЧ-ТОСТЕРА НЕ МЕНЕЕ 3-Х ЛЕТ***

## РУССКИЙ

## ENGLISH

СЭНДВИЧ С БЕКОНОМ И БОБАМИ

На 2 шт.: • 4 ломтика белого или черного хлеба, смазанные маслом • 2 ломтика бекона • 230 г бобов в томатном соусе

Смешайте бекон с бобами и небольшим количеством горчицы по вкусу. Положите на внутреннюю поверхность два ломтика хлеба (смазанной стороной вниз), нанесите на каждый кусок хлеба полученную смесь, накройте все остающимися ломтиками хлеба (смазанной стороной вверх), опустите крышку и готовьте приблизительно 4 1/2 минуты.

Подать горячими.

УЭЛЬССКИЙ СЭНДВИЧ С СЫРОМ

На 2 шт.: • 4 ломтика белого или черного хлеба, смазанные маслом • 75 г тертого сыра • 1 ч.л. горчицы • соль • черный перец

Смешайте сыр с горчицей, добавьте соль, перец по вкусу. Положите на внутреннюю поверхность два ломтика хлеба (смазанной стороной вниз), нанесите на каждый кусок хлеба полученную смесь, накройте все остающимися ломтиками хлеба (смазанной стороной вверх), опустите крышку и готовьте приблизительно 3 1/2 минуты.

Подать горячими.

СЭНДВИЧ С БАНАНОМ

На 2 шт.: • 4 ломтика белого или черного хлеба, смазанные маслом • 1/2 банана • плитка шоколада

Положите на внутреннюю поверхность два ломтика хлеба

*slices cheese • 2 slices cooked ham.*

When the light goes out, place one of the bread slices, buttered side down, on the base.

Cover each with a slice of cheese and ham. Top with the remaining bread slices, buttered sides up, lower the lid and cook for about 3 1/2 minutes.

INSTANT BREAKFAST SANDWICH

*Serves 2: • 4 slices white or brown bread (buttered) • 1 tomato (sliced) • 75 g/3 oz bacon rashers (cooked and cut into 1 pieces).*

When the light goes out, place one of the bread slices on the base, buttered side down. Carefully press the bread to mould into the cooking plate. Fill with bacon pieces and sliced tomato. Top with the remaining bread slices, buttered sides up. Lower the lid and cook for about 5 minutes. Serve hot.

TOASTED BEAN AND BACON SANDWICH

*Serves 2: • 75 g/3 oz bacon rashers (cooked and diced)*

*• 1 (228 g/8 oz) can baked beans in tomato sauce. • Made mustard • 4 slices white or brown bread (buttered).*

Mix the bacon with the beans and a little mustard to taste. Preheat the Toastmaker.

Place one of the bread slices, buttered side down, on the base.

Top with the bean and bacon mixture and the remaining bread slices, buttered sides up, lower the lid and cook for about 4 1/2 minutes. Serve hot.

**ENGLISH****РУССКИЙ****TOASTED WELSH RAREBIT SANDWICH**

*Serves 2: • 75 g/3 oz Lancashire cheese (crumbled or grated), • 1 teaspoon made mustard • Salt and freshly ground black pepper • Dash of Worcestershire sauce • 4 slices white or brown bread (buttered).*

Mix the cheese in a small bowl with mustard, seasoning to taste and a little Worcestershire sauce. Preheat the Toastmaker Place one of the bread slices, buttered sides up. Lower the lid and cook for about 3 1/2 minutes. Serve hot.

**BANANA SPLIT SANDWICH**

*Serves 2: • 4 slices white or brown bread (buttered) • 1/2 banana (thinly sliced) • 1 small bar of plain chocolate.*

When the light goes out, place one of the bread slices buttered side down, on the base. Add 2 squares of chocolate, cover with slices of banana and another 2 squares of chocolate. Top with the remaining bread slices, buttered sides up. Lower the lid and cook for about 3 1/2 minutes.

**SPECIFICATIONS**

Power requirement	230V ~ 50Hz
Max. power	700 W

***SERVICE LIFE OF THE SANDWICH TOASTER NOT LESS THAN 3 YEARS***

предметы, так как они могут стать причиной пожара или удара током.

- **Внимание:**

При соприкосновении работающего прибора с легковоспламеняющимися предметами (занавесками, стенами) повышается риск возникновения пожара.

**РЕЦЕПТЫ****СЭНДВИЧ С СЫРОМ И ВЕТЧИНОЙ**

*На 2 шт.: • 4 ломтика черного или белого хлеба, смазанных маслом • 2 толстых ломтика сыра • 2 ломтика ветчины*

Когда индикатор погаснет, положите на внутреннюю поверхность два ломтика хлеба (смазанной стороной вниз). Положите на каждый кусок хлеба ломтик сыра и ветчины, накройте все оставшимися ломтиками хлеба (смазанной стороной вверх), опустите крышку и готовьте приблизительно 3 1/2 минуты.

**БЫСТРЫЙ СЭНДВИЧ НА ЗАВТРАК**

*На 2 шт.: • 4 ломтика белого или черного хлеба • 1 разрезанный помидор • 2 ломтика бекона*

Когда индикатор погаснет, положите на внутреннюю поверхность два ломтика хлеба (смазанной стороной вниз). Осторожно надавите на хлеб, положите на каждый кусок ломтики бекона и нарезанный помидор, накройте все оставшимися ломтиками хлеба (смазанной стороной вверх), опустите крышку и готовьте приблизительно 5 минут. Подать горячими.



**РУССКИЙ**

приготовления для толстых ломтиков и уменьшать его для тонких ломтиков.

- Вы можете использовать как белый, так и черный хлеб.
- Режьте хлеб на ломтики, которые подходят по размеру к углублениям в поверхности прибора. Выступающие части будут стерты в крошку.
- Используйте только масло или обычный маргарин, так как другие жиры подгорают. Не кладите в сэндвичи слишком много начинки, иначе она будет вытекать.
- Не используйте начинки из овощей, которые вянут под воздействием температуры (салат, огурец). Использование помидоров и лука дает хорошие результаты.

**ЧИСТКА И УХОД**

- НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ПРИБОР В ВОДУ!
- Отключите прибор от сети.
- Дайте прибору охладиться с открытой крышкой.
- Протрите внутреннюю поверхность влажной тканью с использованием моющего средства, а затем протрите ее насухо.
- Не используйте для чистки абразивные вещества и металлические мочалки, так как они могут поцарапать поверхности прибора.
- **Предупреждение:**  
Не кладите в прибор фольгу, посуду и другие

**РУССКИЙ****МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

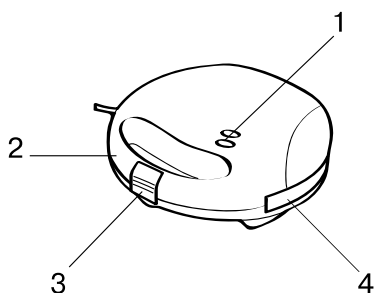
При использовании электрических приборов соблюдайте следующие правила безопасности.

1. Прочитайте инструкцию.
2. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей прибора.
3. Во избежание удара электрическим током не погружайте шнур, вилку или сам прибор в воду или другую жидкость.
4. Не оставляйте работающий прибор без наблюдения вблизи детей.
5. Отключайте прибор от сети, если долго его не используете, а также перед чисткой. Перед чисткой прибора убедитесь, что он остыл.
6. Не используйте прибор с поврежденным шнуром или вилкой. Неисправный прибор отнесите в мастерскую к квалифицированному специалисту для проверки и ремонта.
7. Не используйте арматуру, которая не рекомендована производителем. Она может представлять опасность для пользователя и вызвать повреждение прибора.
10. Не используйте прибор вне дома.
11. Не допускайте расположения провода на углу стола, а также его контакта с горячей поверхностью.
10. Не ставьте прибор вблизи газовых плит и обогревателей, а также не помещайте его в нагретую духовку.
11. Будьте особенно осторожны при перемещении

прибора, содержащего горячее масло или другие горячие жидкости.

12. Используйте прибор только в целях, указанных в этой инструкции.
13. Сохраните эту инструкцию.
14. Используйте шнур без удлинителя.
15. Если Вы все-таки используете удлинитель, соблюдайте следующие правила:
  - 1) удлинительный шнур должен быть такой же длины, как и электрический шнур прибора,
  - 2) располагайте шнур так, чтобы он не свешивался над краем стола и не мог быть случайно задет или натянут.

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Индикаторы
2. Ручки
3. Зажим-блокировка
4. Антипригарное покрытие

10

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

- Перед использованием прибора в первый раз снимите наклейки, налейте чайную ложку растительного масла на антипригарное покрытие и протрите его полотенцем.
- Воткните вилку в стенную розетку. Загорится индикатор. Как только он погаснет, Вы можете начинать готовить.
- При первом включении прибора может появиться небольшой дым. Это нормальное явление.
- Приготовьте сэндвичи, как указано в рецепте, и положите их смазанной стороной вниз на внутреннюю поверхность. Закройте крышку и осторожно сожмите ручки вместе, затем закройте зажим.
- В зависимости от Вашего вкуса, готовьте сэндвичи от 3 до 6 минут.
- На корпусе прибора есть два индикатора. Когда загорается красный индикатор, это указывает на то, что прибор нагревается. При достижении максимальной температуры загорается зеленый индикатор.

**Индикаторы не указывают на то, готовы сэндвичи или нет.**

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Для лучшего результата используйте ломтики средней толщины. Не забывайте слегка увеличивать время

11