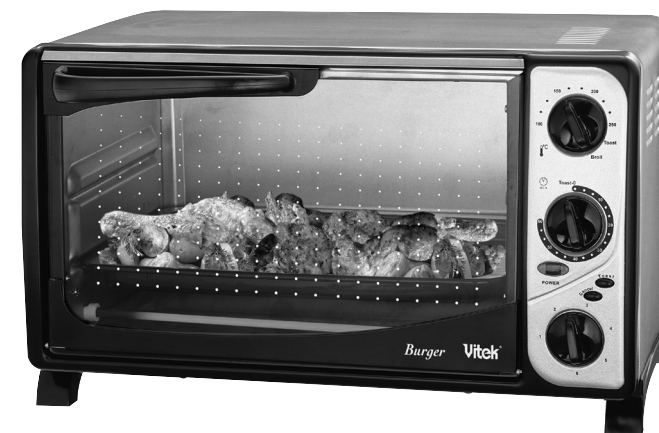


**Vitek®**

**MANUAL INSTRUCTION  
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**ELECTRIC OVEN  
ПЕЧЬ-ДУХОВКА**

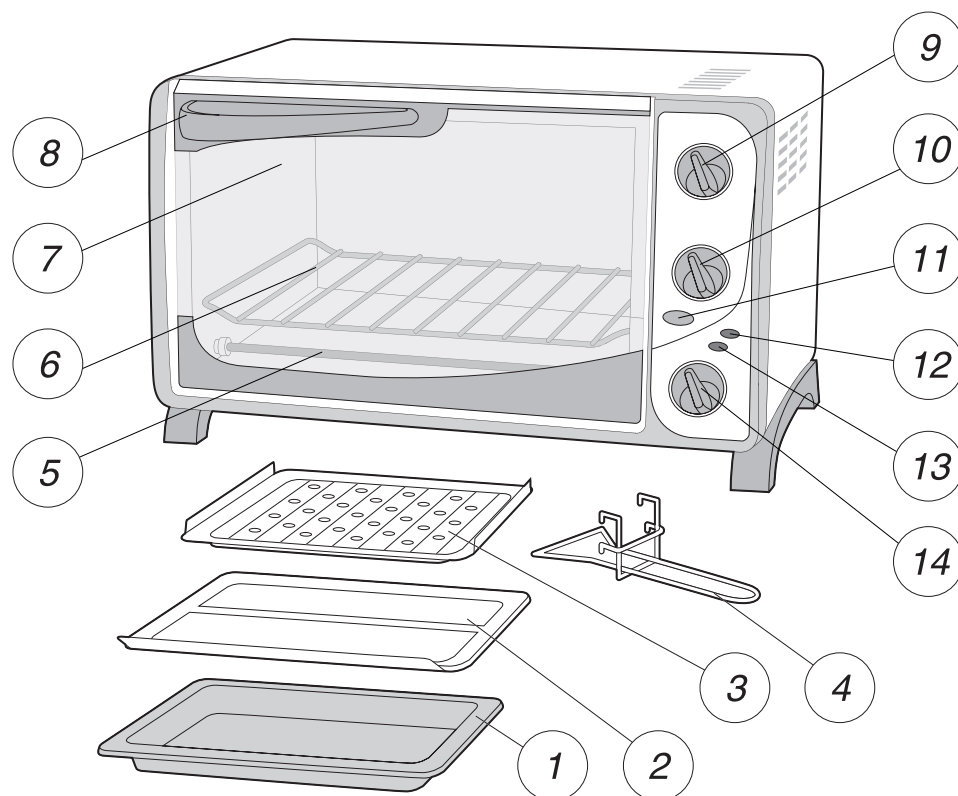


**МОДЕЛЬ VT-1277**

## ENGLISH

## РУССКИЙ

## IDENTIFICATION OF PARTS



1. Enamel bake pan
2. Crumb tray
3. Chrome plate
4. Tray handle
5. Heating element
6. Wire rack
7. Glass door
8. Oven door handle
9. Thermostat knob
10. Timer knob
11. Pilot light
12. Toast button
13. Cancel button
14. Browning control knob

1. Эмалированный поднос для запекания
2. Поддон для крошек
3. Хромированный поднос
4. Ручка для подноса
5. Нагревательный элемент
6. Решетка для жарки
7. Стеклопанель дверцы
8. Ручка для открывания дверцы
9. Регулятор температуры
10. Таймер на 60 мин.
11. Индикатор работы
12. Кнопка включения печи "Toast"
13. Кнопка отключения печи "Cancel"
14. Регулятор степени поджаривания

## УХОД И ЧИСТКА

Удаление неприятного запаха внутри прибора при помощи высокой температуры.

Чтобы избавиться от неприятного запаха внутри прибора, следует установить регулятор температуры на отметке 250 и оставить прибор работать в течение 5-10 минут.

Всегда отключайте печь от сетевой розетки и давайте ей остыть перед чисткой.

Ваша печь покрыта изнутри специальным покрытием для быстрой чистки. Если возникает необходимость, протрите стенки печи мягкой губкой или тканью, смоченной в моющем растворе. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ГУБКИ С МЕТАЛЛИЧЕСКИМИ ВОЛОКНАМИ И АБРАЗИВНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА, ТАК КАК ЭТО МОЖЕТ ПОВРЕДИТЬ СПЕЦИАЛЬНОЕ ВНУТРЕННЕЕ ПОКРЫТИЕ ПЕЧИ.

Промойте дополнительные принадлежности в мыльной воде или с использованием средства для мытья посуды.

Протрите дверцу влажной мягкой губкой или тканью и вытрите насухо с помощью бумажного полотенца. Протирайте наружные поверхности печи с помощью влажной мягкой губки.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА, ТАК КАК ЭТО МОЖЕТ ПОВРЕДИТЬ НАРУЖНОЕ ПОКРЫТИЕ ПЕЧИ.

ТЩАТЕЛЬНО ПРОСУШИТЕ ВСЕ ЭЛЕМЕНТЫ КОНСТРУКЦИИ ПЕЧИ ПЕРЕД ПОДСОЕДИНЕНИЕМ ЕЕ К СЕТЕВОЙ РОЗЕТКЕ.

## СОВЕТ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Сведения о температуре и времени приготовления пищи представлены в таблице; при приготовлении пищи температура и время приготовления должны быть отрегулированы в зависимости от размера и объема продуктов приготовления, а также вкусовых пристрастий пользователя.

Продукты	Температура	Поднос/решетка	Время
Жареный цыпленок	250	поднос	50
Кусок говядины	250	решетка	12
Жареная картошка	250	решетка	40
Жареная рыба	240	решетка	20
Фаршированная рыба	220	решетка	15
Голубцы	220	поднос	25
Тушеная говядина	200	поднос	50
Блинчики с начинкой	200	решетка	20
Печеный пирог	210	решетка	12
Французский батон	200	решетка	15
Белый хлеб	190	решетка	40
Булочки с начинкой	180	решетка	10
Яблочный пирог	230	решетка	25
Пирог с кремом	220	решетка	12
Печенье	180	решетка	40
Бисквит	170	решетка	10
Пудинг	150	решетка	30
Хот-дог	150	решетка	5

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

Питание	230 В ~ 50 Гц
Максимальная мощность	1200 Вт

**СРОК СЛУЖБЫ ПЕЧИ-ДУХОВКИ НЕ МЕНЕЕ 5 ЛЕТ**

## РУССКИЙ

**РЕШЕТКА ДЛЯ ЖАРКИ:** используется для приготовления тостов, жарки, выпечки, разогревания.

**ПОДНОС ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ:** используется в различных сочетаниях с решеткой для жарки, выпечки и разогревания.

**ВЫДВИЖНОЙ ПОДДОН ДЛЯ КРОШЕК:** предназначен для очистки ростера от крошек.

**ХРОМИРОВАННЫЙ ПОДНОС:** предназначен для использования при жарке мяса, птицы, рыбы и других продуктов; поднос позволяет каплям жира стекать и не оставаться на приготавливаемой пище.

**РУЧКА ДЛЯ ПОДНОСА:** используется для работы с горячим противнем.

### ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** во время работы и после использования поверхности прибора могут быть очень горячими.

### ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ПЕЧКОЙ-ДУХОВКОЙ

1. Вставьте вилку прибора в розетку.
2. Установите регулятором температуры нужную температуру.
3. Откройте дверцу и поместите продукт приготовления на поднос для запекания.
4. Установите регулятор таймера на нужной отметке в зависимости от того, какого рода продукт надо приготовить (см. таблицу).
5. По окончании процесса выпекания раздается сигнал, и прибор автоматически выключается.
6. Извлеките вилку из розетки.

### ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОРОМ В РЕЖИМЕ ТОСТЕРА

1. Вставьте вилку прибора в розетку.
2. Откройте дверцу, поместите хлеб на середину решетки, затем закройте дверцу.
3. Установите регулятор температуры на отметке "TOAST".
4. Установите регулятор таймера на отметке "TOAST-0", выберите регулятором степени поджаривания отметку от 1 до 6 в зависимости от желаемой температуры поджаривания, прибор начинает работать после нажатия на кнопку включения "TOAST".
5. Кнопка "CANCEL" останавливает работу прибора.
6. После остановки таймера, прибор автоматически выключается. Процесс приготовления закончен.
7. Извлеките вилку из розетки.

### ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ТАЙМЕРОМ

Цифры на таймере указывают на выбранное время. Поверните регулятор таймера по часовой стрелке. Если вы выбираете время менее 15 минут, то сначала поверните регулятор к отметке большей, чем 15 мин., а затем вернитесь к нужной вам меньшей отметке. По окончании времени приготовления раздается сигнал, прибор автоматически выключается, индикатор гаснет. Если вы хотите остановить процесс приготовления, то вы должны повернуть регулятор таймера против часовой стрелки до отметки "TOAST". Время приготовления замороженной пищи отличается от времени приготовления обычной пищи, поэтому требуется внесение определенных поправок.

### ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПОДНОСА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

Поднос может быть размещен на разной высоте в зависимости от объема пищи и способа ее приготовления.

## ENGLISH

When using this toaster oven, basic safety precautions should always be observed, including the following:

1. Read all instructions before using this toaster oven.
2. To avoid the electricity shock, don't immerse this toaster oven in water and other liquid.
3. Don't touch the hot surface when or after operating the appliance
4. Keep the children away when operating the toaster.
5. Unplug from outlet before assembling parts or cleaning.
6. Don't use appliance if the power cord or plug is damaged or the appliance is broken down or it is damaged when dropping.
7. Don't put the appliance on or near the hot gas, the electric burner, the curtain or the alcohol, ect.
8. Don't make the power cord dropping alongside the table and the cabinet, or contact the hot surface.
9. Don't place water on the appliance, and don't clean inside with water.
10. Don't splash the glass door when using the appliance.
11. Don't disassemble the inside of the appliance.
12. Don't put some kind of iron utensil on the appliance.
13. Don't drop the appliance in case of any damage.
14. Don't put the appliance on the table cloth, lacquare, blanket and other easy burnt objects.
15. Don't operate the appliance in any other unmentioned use.
16. If the power cord is damaged, the special soft cord or the special parts from the manufacturer or the service agent must be used for replacement.

### HOW TO USE YOUR TOASTER OVEN

1. Plug the appliance in
2. Turn the thermostat knob to the desired temperature
3. Open the door and place the intended food on the bake rack, then close the door.
4. Turn the timer knob to the desired time according to the different food.
5. The bell rings and the electricity source close automatically when the baking finishes
6. Unplug the appliance from outlet.

### HOW TO USE THE TOASTING FUNCTION

1. Plug the appliance in.
2. Open the door and place the bread in the middle of the bake rack, then close the door.
3. Turn the temp knob to "TOASTER"
4. Set the timer knob to "TOASTER", turn the timer from 1 to 6 according to the desired baking degree, it starts working when pushing "TOASTER", it stops when pushing "cancel".
5. The timer stops and the electricity supply is shut off automatically when the toasting finishing.
6. Unplug appliance from the outlet.

### HOW TO USE THE TIMER

The figures on the timer indicate the desired time. Turn the timer knob clockwise. If turn to below 15 minute, first turn to above the desired time, then return to below it. When time is on and the bell rings, the electricity shut automatically, and the indicator light is off. If stop operating halfway, you should turn the timer knob to "TOASTER" anticlockwise. The toasting time of the frozen food is different from the ordinary food's, so the proper regulation is necessary.

### HOW TO USE AND TAKE OFF THE BAKE TRAY & BAKE RACK

The bake tray can be placed to two different heights, according to the volume & cooking way of the food. To be sure of the good installment before using Lift the bake rack with tray handle and pull out.

### COOKING GUIDE

The datas indicating the cooking temperature and time are just for user's reference, in cooking, the temperature and the time must be regulated according to the size & amount of the food and the users' preference.

## ENGLISH

## РУССКИЙ

Food	Temp	Tray & Rack	Time
Chicken roast	250	First	50
Hambur beef pie	250	Second	12
Potato roast	250	Second	40
Grilled fish	240	Second	20
Milk vegetable toast	230	First	12
Stuffing fish	220	Second	15
Meat rice	220	First	25
Braised beef	200	First	50
Cream egg roll	200	Second	20
Baked pie	210	Second	12
French bread	200	Second	15
White bread	190	Second	40
Cream bread roll	180	Second	10
Apple pie	230	Second	25
Cream pie	220	Second	12
Baked cookie	180	Second	40
Biscuit	170	Second	10
Egg cake	160	Second	40
Pudding	150	Second	30
Hot dog	150	Second	5

**CLEANING**

- Clean the appliance usually
  - Unplug the oven and allow it to cool before cleaning
- To remove the inside bad odor by burning In order to remove the inside bad odor, the temp regulating knob should be turned to 250, keep it burning 5-10 minutes.

Method	Remarks
<b>Oven Body</b> Immerse the strong dirty in the neutral detergent, then clean it with dry cloth.	Don't use toluene, rosin oil, petrol for cleaning
<b>Bake tray &amp; bake rack</b> Use soft brush, sponge for cleaning after use	Don't use steel wire or abrasive cloth
<b>Interior Cleaning</b> Use the soft cloth to wipe the oily interior wall	Don't use the neutral detergent
<b>Glass Window</b> Allow it to cool and wipe the dirt with wet cloth after cooking	Don't clean the glass door with water when cooking

**MAINTENANCE**

Other care or maintenance is unnecessary except the cleaning mentioned in this manual. The repairing must be made in the appointed service agents, if repairing necessary. This appliance is for household use only. This circuit is just for users' reference, and we will update it without notice as the appliance is updated.

**SPECIFICATION**

Power requirement/Max. power 230 V ~ 50 Hz/ 1200 W

**SERVICE LIFE OF THE TOASTER OVEN NOT LESS THAN 5 YEARS****УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

- При пользовании электрическими приборами необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:
- Прочитайте инструкцию по эксплуатации.
  - Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Пользуйтесь специальными рукоятками.
  - Особо пристальное внимание должно уделяться, когда устройство эксплуатируется детьми либо вблизи детей.
  - Для предупреждения удара электрическим током, не допускайте попадания шнура питания, штепсельной вилки или любого элемента конструкции в воду или любую другую жидкость.
  - Не допускайте соприкосновения шнура питания с острыми углами или гранями мебели, а также источниками сильного теплового излучения.
  - Не допускайте эксплуатацию прибора с поврежденным сетевым шнуром или штепсельной вилкой. Если в работе ростера наблюдаются неполадки, обратитесь в авторизованный сервисный центр для проведения диагностики, профилактики или ремонта.
  - Использование дополнительных принадлежностей, не рекомендованных производителем, может привести к несчастному случаю.
  - Не помещайте устройство на газовые или электрические плиты и вблизи них, в нагретую духовку или микроволновую печь.
  - Для свободной циркуляции воздуха при пользовании печью, оставляйте, по меньшей мере, 10 см. свободного пространства с каждой стороны.
  - Отключайте устройство от сетевой розетки, когда печь не используется или перед чисткой. Дождитесь полного остывания перед сменой элементов и чисткой.
  - Особо пристальное внимание должно уделяться при перемещении устройства, когда внутри него находится горячее масло или другие горячие жидкости.
  - Не закрывайте поддон для крошек или любой другой элемент конструкции печи металлической фольгой. Это может вызвать перегрев печи.
  - Будьте предельно аккуратны при работе с горячими принадлежностями и жидкостями.
  - Не используйте для чистки печи губки с металлическими волокнами. Это может повредить нагревательные элементы и создает опасность поражения электрическим током.
  - Не кладите слишком крупные продукты или металлическую посуду в печь, поскольку это создает опасность возгорания или поражения электрическим током.
  - Если печь во время работы накрыта или прикасается к легковоспламеняющимся предметам, включая занавески, покрывала, стены и т.п., возникает опасность пожара. Не кладите предметы на печь во время работы.
  - Будьте особо внимательны при использовании емкостей, изготовленных не из металла или стекла.
  - Не ставьте в печь картонные, пластиковые, бумажные емкости или предметы из похожих материалов.
  - Не храните внутри печи предметы, за исключением принадлежностей, рекомендованных производителем, когда печь не используется.
  - Надевайте теплозащитные кулинарные рукавицы, когда ставите и достаете предметы из горячей печи.
  - Данная печь оснащена дверцей из закаленного безопасного стекла. Это стекло прочнее обычного и более устойчиво к разбиванию. Закаленное стекло может разбиться, но его осколки не будут острыми. Постарайтесь не царапать поверхность дверцы и края печи.
  - Не используйте прибор вне помещений.
  - Не используйте печь не по назначению.
  - Данная печь предназначена ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО

**АКСЕССУАРЫ, ВХОДЯЩИЕ В КОМПЛЕКТ ПЕЧИ-ДУХОВКИ:**

Пожалуйста, ознакомьтесь со вспомогательными приспособлениями, перед тем как начать пользоваться ростером: