



# ЭЛЕКТРОГРИЛЬ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



"Vitesse France S.A.R.L" (Витессе, Франция)  
91 Rue Де Фоборг Сант Хонор, Париж 75008, Франция

[www.vitesse.ru](http://www.vitesse.ru)  
Сделано в Китае



VS-291



www.vitesse.ru

**Уважаемый покупатель!**

**Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки  
ViTESSE.**

**Надеемся, Вы и в будущем будете отдавать нам свое  
предпочтение.**

Электрогриль ViTESSE® предназначен для быстрого и простого приготовления и разогрева горячих бутербродов, сэндвичей, поджаривания хрустящих тостов, а также для приготовления блюд на гриле.

Благодаря двустороннему нагреву пластин блюда в электрогриле ViTESSE® готовятся очень быстро и равномерно, их не надо переворачивать в процессе приготовления.

**СОДЕРЖАНИЕ**

<b>ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ</b>	P/1
<b>МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ</b>	P/1
<b>СХЕМА ПРИБОРА</b>	P/3
<b>ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ</b>	P/4
<b>УСТАНОВКА ПЛАСТИН</b>	P/5
<b>ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА</b>	P/5
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЭНДВИЧЕЙ	P/5
ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД НА ГРИЛЕ	P/6
<b>УХОД И ХРАНЕНИЕ</b>	P/8
<b>ДЛИТЕЛЬНОЕ ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА</b>	P/8
<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ</b>	P/9
<b>ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ</b>	P/9
<b>РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ГРИЛЕ</b>	P/10
<b>РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЭНДВИЧЕЙ / БУТЕРБРОДОВ</b>	P/13
<b>СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ</b>	P/18

## ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ (РЕКОМЕНДАЦИИ ПО МОНТАЖУ)

Осторожно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки (при наличии), за исключением наклейки с серийным номером. **ВНИМАНИЕ! Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает Вас права на его гарантийное обслуживание.**

После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.

Протрите корпус прибора влажной тканью и дайте ему просохнуть. Тщательно протрите рабочую поверхность съемных пластин мягкой влажной тканью с небольшим количеством моющего средства, а затем без него. Сполосните съемные пластины под струей воды. Тщательно просушите пластины.

Установите прибор на устойчивую, ровную, неметаллическую горизонтальную поверхность вдали от источников тепла на максимально дальнем расстоянии от края поверхности. Убедитесь, что прибор не скользит по поверхности. При установке следите за тем, чтобы во время работы не была затруднена вентиляция прибора. Перед эксплуатацией убедитесь в том, что внутренние и внешние части прибора не имеют повреждений, сколов и других дефектов.

Данный прибор должен быть обязательно заземлен. Обратитесь к специалисту-электрику, если вы не уверены в том, что ваши розетки заземлены и правильно установлены.

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При эксплуатации прибора следуйте нижеприведенным инструкциям.

При правильном использовании он прослужит Вам долгие годы.

· Прибор предназначен исключительно для бытового использования.

- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Держите прибор на безопасном расстоянии от источников тепла, прямых солнечных лучей.
- Берегите прибор от влажности. Никогда не помещайте прибор в воду или любую иную жидкость! Не касайтесь прибора мокрыми руками. Если на прибор попала влага немедленно отключите его от сети.

· Всегда отключайте прибор от электросети, прежде чем приступить к чистке прибора или поместить его на хранение.

· При отключении прибора от электросети не тяните за шнур! Аккуратно возьмите за вилку и достаньте ее из розетки.

· Каждый раз перед подключением прибора к электросети убедитесь, что прибор и сетевой шнур с вилкой не повреждены. При обнаружении повреждений ни в коем случае не подключайте прибор к электросети.

· Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Обратитесь к квалифицированному специалисту или в сервисный центр.

· Используйте при эксплуатации прибора только оригинальные аксессуары, идущие в комплекте с прибором.

· Не используйте запасные части и комплектующие от других устройств. В случае необходимости замены комплектующих обратитесь к производителю или в специализированный сервисный центр.

· Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Всегда отключайте прибор от сети, если надолго выходите из комнаты.

· Храните прибор, комплектующие и упаковку (пластиковые пакеты, пенопласт и т.д.) вне досягаемости детей. Не позволяйте детям играть с прибором и упаковкой!

· Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, зрительными и умственными способностями, а также людьми с недостаточными знаниями и опытом, за исключением тех случаев, когда они должным образом проинструктированы или находятся под контролем лиц, ответственных за их безопасность.

## **СПЕЦИАЛЬНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ**

### **ВНИМАНИЕ: опасность ожога!**

· Корпус прибора может сильно нагреваться во время эксплуатации. Если вы чувствуете, что корпус сильно нагрелся, воспользуйтесь прихватками.

· Не прикасайтесь к внутренним пластинам с антипригарным покрытием во время эксплуатации прибора!

· Открывайте крышку работающего прибора только за ручку.

## **СПЕЦИАЛЬНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО РАЗМЕЩЕНИЮ**

· Разместите прибор на нескользящей, термостойкой поверхности, удобной для чистки.

· Во избежание возгорания не ставьте прибор непосредственно под нагревающимися поверхностями или на полки шкафов. Убедитесь, что вокруг прибора достаточно места.

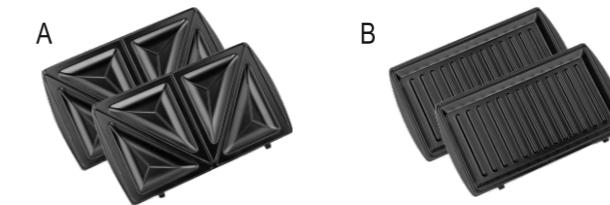
· Во время работы прибора может наблюдаться небольшой выход пара с разных сторон прибора. Будьте аккуратны во избежание ожога!

- Не перемещайте устройство во время его работы.
- Никогда не используйте прибор вблизи занавесок или иных легковоспламеняющихся материалов.
- Убедитесь, что сетевой кабель не касается горячих частей прибора.
- Дайте устройству полностью остыть перед чисткой или помещением на хранение.

#### СХЕМА ПРИБОРА



1. Крышка
2. Световой индикатор питания
3. Световой индикатор нагрева
4. Кнопки разблокировки съемных пластин
5. Ненагревающиеся ручки
6. Блокиратор крышки



- A. Съемные пластины для сэндвичей (2 шт.)  
B. Съемные пластины для гриля (2 шт.)

#### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Достаньте прибор из коробки. Освободите прибор от упаковки, снимите все наклейки и ярлыки, за исключением наклейки с серийным номером.
2. Внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.
3. Протрите корпус и внутренние съемные пластины чистой мягкой влажной тканью, а затем насухо.

**ВНИМАНИЕ:** ни в коем случае не погружайте корпус прибора и сетевой шнур в воду!

4. Снимите блокиратор (6) и откройте крышку прибора. Убедитесь, что съемные пластины установлены или установите их (см. раздел УСТАНОВКА ПЛАСТИН).
5. Слегка смажьте поверхность пластин маслом или жиром.
6. Закройте крышку и включите прибор в сеть.
7. Оставьте включенный прибор на 10 минут. Не открывайте крышку!

**ПРИМЕЧАНИЕ:** При первом включении может появиться легкий запах дыма, сопровождающий выгорание заводской смазки. Это временное явление и не является поломкой или дефектом. Через некоторое время дым и специфический запах исчезнут.

8. Откройте крышку и заполните съемные пластины продуктами (ломтиками хлеба и пр.).
9. Закройте крышку и подождите 10 минут.
10. Откройте крышку и аккуратно достаньте готовое блюдо, стараясь не повредить антипригарное покрытие.

**ВНИМАНИЕ:** не употребляйте в пищу первое приготовленное блюдо.

11. Отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
12. Протрите внутренние пластины влажной тканью, а затем вытрите насухо.
13. Прибор готов к первому использованию!

### УСТАНОВКА ПЛАСТИН

Устанавливайте съемные пластины каждый раз перед подключением прибора к сети.

**ВНИМАНИЕ:** не используйте прибор без установленных пластин!

1. Снимите блокиратор ручки и откройте крышку прибора.
2. Если в приборе уже установлены пластины, нажмите на кнопки разблокировки (4) и вытащите их.
3. Вставьте нужные пластины до щелчка. Убедитесь, что они надежно зафиксированы в приборе.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Прежде чем подключить прибор к сети подготовьте бутерброды или те продукты, которые хотите запечь. Вы можете воспользоваться одним из рецептов, приведенных в конце данного буклета или воспользоваться своим рецептом.

#### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЭНДВИЧЕЙ (ГОРЯЧИХ БУТЕРБРОДОВ)**

1. Вставьте в прибор пластины для приготовления сэндвичей (A).

**ВНИМАНИЕ:** прежде чем поставить или заменить съемные пластины убедитесь, что устройство отключено от сети, и пластины полностью остывли.

2. Слегка смажьте пластины небольшим количеством масла или жира.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** количество масла для смазывания зависит от его количества в продуктах, которые хотите приготовить. Если Ваши продукты содержат большое количество масла (жира), то можете отказаться от дополнительного смазывания пластин.

3. Закройте крышку и зафиксируйте с помощью блокиратора на ручке.

4. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети. При этом загорятся световые индикаторы на крышке прибора: красный световой индикатор работы и зеленый световой индикатор нагрева.

**ВНИМАНИЕ:** не подключайте прибор к сети, если ее параметры не соответствуют указанным на приборе.

5. Дождитесь, пока погаснет зеленый световой индикатор нагрева - это означает, что достигнута температура, необходимая для приготовления. Не открывайте крышку во время нагрева прибора!
6. Снимите запорный механизм ручки и откройте крышку прибора.
7. Поместите бутерброды на нижнюю пластину.

**ВНИМАНИЕ:** следите за тем, чтобы размер бутербродов соответствовал размеру пластин.

8. Аккуратно закройте крышку и зафиксируйте её блокиратором.

**ВНИМАНИЕ:** Зеленый световой индикатор нагрева периодически включается и выключается в процессе выпечки. Это не является свидетельством того, что выпечка готова и говорит только о работе терmostата, отвечающего за оптимальный нагрев и экономию электроэнергии.

9. Подождите 5-7 минут, а затем аккуратно откройте крышку.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Время приготовления зависит от ваших индивидуальных вкусовых предпочтений. Чем более длительное время бутерброды находятся в гриле, тем более поджаристыми они будут.

10. Достаньте готовые сэндвичи, используя для этого деревянные, термостойкие пластиковые или силиконовые кухонные принадлежности.

**ВНИМАНИЕ:** Во избежание порчи антипригарного покрытия не используйте острые или твердые предметы, ножи или вилки, чтобы достать готовое блюдо. Никогда не режьте на пластинах!

11. Вы можете приготовить новую партию сэндвичей, вновь обратившись к пункту 7 данного раздела. При необходимости слегка смажьте пластины перед каждой новой партией.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если Вы хотите сделать паузу в приготовлении, держите крышку прибора закрытой.

12. Если вы желаете завершить процесс приготовления, отсоедините прибор от электросети, аккуратно потянув за вилку сетевого шнура. Красный световой индикатор работы при этом погаснет.

#### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД НА ГРИЛЕ**

1. Вставьте в прибор пластины для приготовления блюд на гриле (B).

**ВНИМАНИЕ:** прежде чем поставить или заменить съемные пластины убедитесь, что устройство отключено от сети, и пластины полностью остывли.

2. Слегка смажьте пластины небольшим количеством масла или жира.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** количество масла для смазывания зависит от его количества в продуктах. Если Вы хотите приготовить продукты с высоким содержанием жира, то можете отказаться от дополнительного смазывания пластин.

3. Закройте крышку и зафиксируйте её с помощью блокиратора.

4. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети. При этом загорятся световые индикаторы на крышке прибора: красный световой индикатор работы и зеленый световой индикатор нагрева.

**ВНИМАНИЕ:** не подключайте прибор к сети, если ее параметры не соответствуют указанным на приборе.

5. Дождитесь, пока погаснет зеленый световой индикатор нагрева - это означает, что достигнута температура, необходимая для приготовления. Не открывайте крышку во время нагрева прибора!

6. Снимите запорный механизм ручки и откройте крышку прибора.

7. Поместите подготовленные продукты на нижнюю пластину.

**ВНИМАНИЕ:** следите за тем, чтобы размер продуктов соответствовал размеру пластин.

8. Закройте крышку. Не старайтесь притянуть ручки друг к другу, если не позволяет объем продуктов, во избежание порчи прибора.

**ВНИМАНИЕ:** Зеленый световой индикатор нагрева периодически включается и выключается в процессе выпечки. Это не является свидетельством того, что выпечка готова и говорит только о работе терmostата, отвечающего за оптимальный нагрев и экономию электроэнергии.

9. Подождите 7-10 минут, а затем аккуратно откройте крышку и проверьте готовность продуктов.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Время приготовления зависит от вида продуктов и Ваших индивидуальных вкусовых предпочтений. Чем более длительное время продукт находится в гриле, тем больше он поджаривается.

10. Достаньте готовый продукт, используя для этого деревянные, термостойкие пластиковые или силиконовые кухонные принадлежности.

**ВНИМАНИЕ:** Во избежание порчи антипригарного покрытия не используйте острые или твердые предметы, ножи или вилки, чтобы достать готовое блюдо. Никогда не режьте на пластинах!

11. Вы можете приготовить в гриле новую партию продуктов, вновь обратившись к пункту 7 данного раздела. При необходимости слегка смажьте пластины перед каждой новой партией.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если Вы хотите сделать паузу в приготовлении, держите крышку прибора закрытой.

12. Если вы желаете завершить процесс приготовления, отсоедините прибор от электросети, аккуратно потянув за вилку сетевого шнура. Красный световой индикатор работы при этом погаснет.

## УХОД И ХРАНЕНИЕ

Для продления срока службы Вашего прибора проводите процедуру чистки после каждого использования прибора.

1. Отключите прибор от сети, потянув за вилку сетевого шнура.

**ВНИМАНИЕ:** Обращайтесь с сетевым шнуром аккуратно! Не перегибайте его!

2. Полностью откройте крышку прибора и оставьте до полного остывания прибора.

3. Аккуратно достаньте съемные пластины из прибора и вымойте их в теплой мыльной воде, а затем вытрите насухо. Если на съемных пластинах остались остатки продуктов, удалите их, используя силиконовую или пластиковую кухонную лопаточку.

**ВНИМАНИЕ:** Не используйте жесткие щетки, абразивные средства или агрессивные химические вещества для чистки прибора!

4. Протрите корпус прибора влажной мягкой тканью. Затем вытрите насухо.

**ВНИМАНИЕ:** Ни при каких обстоятельствах не погружайте прибор и сетевой шнур в воду!

5. Поместите прибор на хранение на устойчивую ровную поверхность в недоступное для детей место.

**ВНИМАНИЕ:** Для удобства хранения прибор можно установить вертикально на заднюю торцевую стенку.

## ДЛИТЕЛЬНОЕ ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Если прибор не используется длительное время, обязательно отключите его от электросети. Убедитесь, что прибор полностью остыл. Сам прибор и все комплектующие должны быть чистыми и сухими. Для лучшей сохранности упакуйте прибор в упаковочную коробку. Сетевой шнур при хранении сматывайте кольцами, не допуская перегибов. Не ставьте на коробку с прибором тяжелые предметы.

Прибор рекомендовано хранить в сухом вентилируемом месте, недоступном для детей и изолированном от мест хранения кислот и щелочей, при температуре от 5 до 30°C и относительной влажности не более 65%. Оберегайте прибор от значительных перепадов температур и воздействия прямых солнечных лучей. При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковки. Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

#### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 750 Вт

Параметры питания: 220-240 В ~ 50/60 Гц

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

#### ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ

После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки и утилизации в соответствии с федеральным или местным законодательством.

Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, вы помогаете сберечь природные ресурсы и предотвращаете ущерб для окружающей среды и здоровья людей, который возможен в случае ненадлежащего обращения. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.

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

Срок гарантии: 12 месяцев

#### РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ГРИЛЕ

##### **ГРЕНКИ С ЧЕСНОКОМ**

Ингредиенты:

- французский багет
- 1 ст. ложка оливкового масла
- 1 зубчик чеснока

Приготовление:

1. Нарезать багет на тонкие ломтики.
2. Смазать каждый ломтик оливковым маслом с обеих сторон.
3. Установить пластины для приготовления на гриль, прогреть гриль, смазать пластины маслом.
4. Обжаривать ломтики на гриле 3-5 минут до золотистого цвета.
5. Готовые гренки посыпать или натереть чесноком.
6. Подавать к супам и бульонам.

##### **ДОМАШНЯЯ ШАУРМА**

Ингредиенты:

- армянский лаваш (тонкий)
- 300 г колбасы / отварного или копченого мяса
- 50 г моркови по-корейски
- 150 г капусты
- 100 г помидоров
- свежая зелень
- горчица / майонез / кетчуп (по вкусу)

Приготовление:

1. Мелко нацинковать капусту. Помидоры нарезать тонкими колечками. Свежую зелень порубить.
2. Нарезать колбасу и мясо (не очень мелко).
3. Лист лаваша смазать соусами по вкусу, выложить нарезанные овощи, мясо и зелень.
4. Свернуть лаваш в плотный рулет, чтобы начинка не высыпалась.
5. Установить пластины для приготовления на гриль, прогреть гриль, смазать пластины маслом.
6. Обжарить шаурму на гриле, пока лаваш не станет чуть хрустящим по краям.
7. Готовое блюдо сразу подавать к столу.

##### **КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОЛЛЕТЫ К ЗАВТРАКУ**

Ингредиенты:

- 200 г холодного отварного картофеля
- 25 г сливочного масла
- черный перец
- соль по вкусу

Приготовление:

1. Отварной картофель размять в миске.
2. Добавить в картофель размягченное сливочное масло, перец и соль.
3. Установить пластины для приготовления на гриль, прогреть гриль, смазать пластины маслом.
4. Сформировать из картофельной смеси 2 котлеты по размеру пластин.
5. Обжарить котлеты на гриле до золотистой корочки (примерно 9 минут).
6. Подавать к столу с тостами и жареными яйцами.

**БАНАНОВЫЙ ТОСТ С КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ**

Ингредиенты:

- 2 ломтика хлеба из цельнозерновой муки
- 10 г сливочного масла
- 1 спелый банан
- 1 ч. ложка кленового сиропа

Приготовление:

1. Намазать ломтики хлеба маслом с одной стороны.
2. Банан очистить от кожуры и нарезать кружочками.
3. Положить кусочки банана на хлеб с той стороны, которая не смазана маслом.
4. Сбрзнуть банан кленовым сиропом и накрыть вторым ломтиком хлеба (маслом вверх).
5. Установить пластины для приготовления на гриле, прогреть гриль, смазать пластины маслом.
6. Обжаривать тост до золотистой корочки 3-5 минут.

**ОМЛЕТ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ**

Ингредиенты:

- 2 яйца
- 100 г ветчины
- 100 г сыра
- щепотка соли
- специи по вкусу
- свежая зелень

Приготовление:

1. Взбить яйца в пену. Посолить и добавить специи.
2. Сыр натереть на терке. Ветчину и зелень мелко порезать.
3. Установить пластины для приготовления на гриле, прогреть гриль, смазать пластины маслом.
4. Налить на нижнюю пластину гриля половину яичной смеси. Сверху положить сыр, ветчину и зелень. Залить сверху второй половиной яичной смеси.
5. Закрыть крышку и готовить омлет 4-5 минут, пока омлет не станет пышным и золотистым.
6. Подавать к столу, посыпав тертым сыром и зеленью.

**ОМЛЕТ «ФРИТТАТА»**

Ингредиенты:

- 1 яйцо
- 1 ст. ложка молока
- 1 зубчик чеснока
- 3 веточки свежей петрушки
- 2 ломтика черствого белого хлеба
- 20 г тертого сыра «Пармезан
- 3 пера зеленого лука
- соль и специи по вкусу

**Приготовление:**

1. С черствого хлеба срезать корки. Зелень и чеснок измельчить.
2. Взбить яйцо с молоком, добавить чеснок и травы.
3. Установить пластины для приготовления на гриле, прогреть гриль, смазать пластины маслом.
4. Окунуть ломтики хлеба в яичную смесь и дать хлебу хорошо пропитаться.
5. Положить яичный хлеб на нижнюю пластину. Закрыть крышку гриля и готовить 4-5 минут до готовности.
6. Подавать к столу сразу, посыпав сыром «Пармезан».

**ХРУСТАЩИЕ БУРРИТОС**

Ингредиенты:

- 2 лепешки тортильяс
- 2 ст. ложки мясного фарша
- 2 ст. жареной фасоли
- 2 ст. ложки соуса «Сальса»
- 10 г сыра
- молотый чили

Приготовление:

1. Жареную фасоль растереть до получения однородной массы.
2. Сыр порезать на мелкие кусочки или потереть на терке.
3. Установить пластины для приготовления на гриле, прогреть гриль, смазать пластины маслом.
4. На лепешки тортильяс положить по ложке мясного фарша, фасоль, соус «Сальса» и сыр. Свернуть лепешку в рулет.
5. Положить подготовленные рулеты на пластины разогретого гриля, закрыть крышку.
6. Обжаривать бурритос 7-10 минут, пока лепешки не поддумянутся.

**ПОРОСЯТА В ОДЕЯЛЕ**

Ингредиенты:

- 2 стакана муки
- 3 яйца
- 1 стакан сметаны
- 2 ст. ложки сахара
- 60 г сливочного масла
- 1/2 ч. ложки соды
- щепотка соли
- сосиски

Приготовление:

1. Смешать миксером все ингредиенты, кроме сосисок.
2. Установить пластины для приготовления на гриле, прогреть гриль, смазать пластины маслом.
3. Налить немного теста на нижнюю пластину, в тесто положить сосиски. Сверху налить еще немного теста.
4. Закрыть крышку. Запекать 4-5 минут.
5. Подавать горячими.

**ЗАКРЫТАЯ ПИЦЦА**

Ингредиенты:

- 150 г вареной колбасы или ветчины
- 200 г сыра (твёрдый или плавленый по вкусу)
- 4 ломтика белого хлеба
- кетчуп
- майонез
- лук репчатый

Приготовление:

1. Нарезать колбасу небольшими кусочками, сыр натереть на терке. Лук мелко порезать.
2. Намазать ломтики хлеба кетчупом и майонезом. Сверху положить колбасу, лук, посыпать тертым сыром. Накрыть вторым кусочком хлеба.
3. Установить пластины для приготовления на гриле, прогреть гриль, смазать пластины маслом.
4. Положить заготовки для пиццы на пластины, закрыть крышку.
5. Готовить 5-7 минут до хрустящей корочки.

**РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЭНДВИЧЕЙ / БУТЕРБРОДОВ****БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ**

Ингредиенты:

- 50 г сыра (по вкусу)
- 4 ломтика хлеба

Приготовление:

1. Установить пластины для сэндвичей, прогреть гриль, смазать пластины маслом.
2. Положить сыр между двумя ломтиками хлеба.
3. Бутерброды положить на разогретые пластины, закрыть крышку, обжаривать 3-5 минут до золотистой корочки.

**Простые бутерброды с сыром можно разнообразить вкусными начинками:**

- сыр и консервированная фасоль в томате (50 г сыра и 3 ст. ложка фасоли в томате)
- сыр с ананасом (50 г сыра и 50 г консервированного ананаса)
- сыр с помидором (50 г сыра и 1 помидор, нарезанный на кусочки)
- сыр с салатом (50 г сыра и 25 г салатом, нарезанный кусочками)
- сыр и чили (50 г сыра и 1/2 ч. л измельченного свежего перца чили)
- сыр и ветчина (50 г сыра и 1 кусок ветчины)
- сыр и лук (50 г сыра и 1 ст. ложка нацинкованного репчатого лука)
- сыр и горчица (50 г сыра и 1 ч. ложка горчицы)

**ТРЕУГОЛЬНЫЕ ОЛАДЬЯ**

Ингредиенты:

- 20 г сливочного масла
- 1 яйцо
- 100 мл молока
- 50 г сахара
- 1/2 ч. ложки соды
- 200 г муки
- горсть изюма
- яблоко

**Приготовление:**

1. Яблоко очистить от кожуры и семян. Натереть на крупной терке. Изюм вымыть и обсушить.
2. Взбить яйцо с молоком и сахаром. Добавить соду и муку. Аккуратно вмешать изюм и тертое яблоко.
3. Установить пластины для сэндвичей, прогреть гриль, смазать пластины маслом.
4. Положить по 2 столовые ложки теста в каждую из ячеек в нижней пластине.
5. Закрыть крышку и поджаривать оладьи в течение 3-4 минут, пока оладьи не поднимутся.
6. Подавать с сиропом и вареньем по вкусу.

**ОЛАДЬИ С ПРИПЕКОМ**

Ингредиенты:

- 150 мл молока
- 100 мл воды
- 250 г муки
- 2 ст. ложки сахара
- 1 ч. ложка соли
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 2 яйца
- 1 ст. ложка готового картофельного
- 70 г колбасы
- 100 г сыра
- масло растительное

Приготовление:

1. Воду подогреть, влить молоко, добавить сахар и дрожжи, размешать. Дать постоять 15 минут для поднятия дрожжей.
2. Вбить в молочную смесь яйца, размешать, добавить соль и постепенно всыпать просеянную муку. Затем вмешать картофельное пюре. Тесто должно получиться по консистенции как густая сметана. Дать тесту подойти в течение 25-30 мин.
3. Колбасу и сыр нарезать мелким кубиком или соломкой. Добавить в тесто.
4. Установить пластины для сэндвичей, прогреть гриль, смазать пластины маслом.
5. Налить по 2 столовые ложки теста в каждую секцию на нижней пластине. Закрыть крышку и обжаривать оладьи 3-5 минут.
6. Подавать со сметаной.

**ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ С ПОМИДОРАМИ И БЕКОНОМ**

Ингредиенты:

- 2 полоски бекона
- 1 помидор
- свежая зелень
- 4 ломтика хлеба

**Приготовление:**

1. Мелко нарезать бекон, помидор и петрушку. Перемешать.
2. Намазать хлеб маслом с одной стороны.
3. Положить начинку на сторону хлеба без масла, сверху накрыть вторым ломтиком хлеба.
4. Установить пластины для сэндвичей, прогреть гриль, смазать пластины маслом.
5. Положить бутерброды на нижнюю пластину, закрыть крышку и готовить 3-4 минуты.

**НИЗКОКАЛОРИЙНЫЕ СЭНДВИЧИ****Ингредиенты:**

- 1 ст. ложка обезжиренного майонеза
- 2 ст. ложки кунжутных семечек
- 1 помидор
- 1/2 красной луковицы
- молотый черный перец
- 2 веточки свежей петрушки
- 4 ломтика цельзернового хлеба

**Приготовление:**

1. Помидор и лук мелко нарезать. Зелень порубить. Смешать все ингредиенты для начинки.
2. Установить пластины для сэндвичей, прогреть гриль, смазать пластины маслом. Лишнее масло удалить бумажными салфетками.
3. Положить кусочки хлеба в ячейки нижней пластины. Сверху выложить начинку и накрыть вторыми кусочками хлеба.
4. Закрыть крышку и готовить 3-5 минут до хрустящей корочки.

**ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ С ГРИБАМИ И ТОМАТНЫМ СОУСОМ****Ингредиенты:**

- 4 ломтика зернового хлеба
- 1/2 ст. ложки оливкового масла
- 1 перо зеленого лука
- 1/4 красного болгарского перца
- 1 крупный шампиньон
- щепотка соли
- черный перец молотый
- 1 ст. ложка томатного соуса с травами

**Приготовление:**

1. Грибы, лук и болгарский перец мелко порезать.
2. Обжарить лук и перец на оливковом масле в сковороде, затем добавить грибы и жарить еще 3 минуты. Посолить и поперчить. Добавить томатный соус и отставить начинку в сторону.
3. Установить пластины для сэндвичей, прогреть гриль, смазать пластины маслом. Лишнее масло удалить бумажными салфетками.
4. Положить в каждую из ячеек нижней пластины по ломтику хлеба, сверху начинку и еще по кусочку хлеба.
5. Закрыть крышку и готовить 4-5 минут до хрустящей корочки.

P/15

**БУТЕРБРОДЫ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ****Ингредиенты:**

- 2 ломтика зернового хлеба
- 3 ст. ложки хумуса
- 50 г печеных сладких перцев из банки
- перо зеленого лука
- 3 веточки свежей кинзы

**Приготовление:**

1. Перец, зеленый лук и кинзу мелко нарезать. Перемешать.
2. Намазать 2 ломтика хлеба хумусом, положить смесь перцев, лука и зелени. Накрыть вторыми кусочками хлеба.
3. Установить пластины для сэндвичей, прогреть гриль, смазать пластины маслом. Лишнее масло удалить бумажными салфетками.
4. Положить в бутерброды на пластины, накрыть крышкой. Готовить 3 минуты до хрустящей корочки.

**ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ С БРИ И КРАСНОЙ СМОРОДИНОЙ****Ингредиенты:**

- 4 ломтика белого хлеба
- 50 г сыра Бри
- 1 ч. ложка желе из красной смородины или клюквы
- несколько веточек кресс-салата
- черный молотый перец

**Приготовление:**

1. Нарезать сыр на небольшие кусочки.
2. Намазать ломтики хлеба желе из красной смородины или клюквы. Сверху положить сыр, посыпать кресс-салатом и перцем. Накрыть вторым ломтиком хлеба.
3. Установить пластины для сэндвичей, прогреть гриль, смазать пластины маслом.
4. Положить бутерброды на нижнюю пластину, закрыть крышку и готовить 3 минуты до хрустящей корочки.

**БУТЕРБРОДЫ В ЕВРОПЕЙСКОМ СТИЛЕ****Ингредиенты:**

- 4 ломтика итальянского хлеба
- 1 ст. ложка майонеза
- 1 ст. ложка горчицы
- 1/2 помидора
- 30 г ветчины
- 30 г швейцарского сыра
- 1 ст. ложка оливкового масла
- соль и специи по вкусу

**Приготовление:**

1. Смешать майонез и горчицу. Помидор и ветчину нарезать тонкими ломтиками.
2. Ломтики хлеба смазать майонезно-горчичным соусом. Сверху положить ветчину, кусочки томата и сыр.
3. Вторые ломтики хлеба смазать оливковым маслом и посыпать специями. Положить кусочки хлеба на сыр маслом вверх.

P/16

4. Установить пластины для сэндвичей, прогреть гриль, смазать пластины маслом.
5. Положить бутерброды на нижнюю пластину. Закрыть крышку и обжаривать 5-7 минут до хрустящей корочки.

#### **БУТЕРБРОДЫ С БАНАНАМИ И ШОКОЛАДОМ**

Ингредиенты:

- 4 ломтика хлеба
- 30 г шоколадного масла
- 20 г сливочного масла
- 1 спелый банан
- 2 ст. ложки кленового сиропа
- 2 ст. ложки меда

Приготовление:

1. Ломтики хлеба намазать с одной стороны шоколадным маслом, а с другой сливочным маслом.
2. Установить пластины для сэндвичей, прогреть гриль, смазать пластины маслом.
3. Положить ломтики хлеба на разогретые пластины сливочным маслом вниз.
4. Разрезать банан на 4 части и положить по 2 кусочка на хлеб. Сверху сбрзнуть кленовым сиропом и медом. Накрыть вторыми ломтиками хлеба.
5. Закрыть крышку и обжаривать 3-5 минут.

#### **БУТЕРБРОДЫ С КРЕВЕТКАМИ И КАРРИ**

Ингредиенты:

- 70 г очищенных консервированных креветок
- 4 ломтика хлеба
- 2 ст. ложки смеси специй «Карри»
- 1 ст. ложка майонеза

Приготовление:

1. Смешать смесь карри с майонезом, добавить креветки, перемешать.
2. Установить пластины для сэндвичей, прогреть гриль, смазать пластины маслом.
3. Положить ломтики хлеба на нижнюю пластину, сверху положить начинку из креветок и накрыть вторыми ломтиками хлеба.
4. Закрыть крышку и готовить 4-6 минут.

#### **БУТЕРБРОДЫ-ПИЦЦЫ**

Ингредиенты:

- 2 ломтика хлеба
- томатный соус (кетчуп)
- грибы
- салами
- 1 помидор
- 50 г ветчины
- 1 ст. ложка майонеза
- сыр Моцарелла

Приготовление:

1. Намазать 2 ломтика хлеба с одной стороны томатным соусом, а с другой - маслом.
2. Установить пластины для сэндвичей, прогреть гриль, смазать пластины маслом.
3. Положить маслом вниз и сверху выложить начинку (грибы, салами, помидор, ветчину, майонез).
4. Сверху положить по кусочку сыра моцарелла, посолить, поперчить и накрыть другими ломтиками хлеба.
5. Закрыть крышку и запекать 3 минуты до хрустящей корочки.

#### **СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ ТМ VITESSE**

Для получения самой актуальной информации о действующих сервисных центрах ТМ Vitesse - посетите официальный сайт <https://www.vitesse.ru/service/>

Город, сервисная организация, адрес	Телефон
АБАКАН, Homelife 19, ул. Дружбы Народов 29	тел. (3902) 21 53 30
АСТРАХАНЬ, ООО "Хайтек-Сервисный центр", ул. Ташкентская 13	тел. (8512) 63 12 00
БАХТИБИНСК, ООО "Ковчег", ул. Мелиораторов 15	тел. (85141) 3 61 25
АЧИНСК, ИП Малыгин, ул. Кирова 4	тел. (39151) 5 90 94
БАРНАУЛ, ООО "Диод", ул. Пролетарская 113	тел. (3852) 59 10 15
БАРНАУЛ, ООО "Максимум", ул. П. Сухова 32	тел. (913) 213 90 07
БЕЛГОРОД, "Регион Сервис", ул. Железнодорожная 79В, рынок "Салют", 2 этаж	тел. (980) 521 76 16
БЛАГОВЕЩЕНСК, ООО «Климат-Сервис», ул. Б.Хмельницкого дом 20	тел. (4162) 49 00 51
БРЯНСК, ИП Фесьюков В. В. ул. Костычева 23, кор 1	тел. (4832) 30 77 88
БРЯНСК, ООО "Техсервис", пер. Авиационный д. 3/2	тел. (4832) 62 21 21
ВЕЛИКИЙ НОВГОРОД, ООО "ДНС Сервис", ул Попова 10	тел. (800) 505 20 33
ВОЛОГДА, ИП Есипенко, ул.Ананынская, 2	тел. (8172) 55 82 08
ВОРОНЕЖ, ООО "ЭКРАН СЕРВИС", ул. Генерала Прохоровича 2	тел. (473) 231 46 78
ДЗЕРЖИНСК, СЦ "Кварц", пр. Циолковского 54	тел. (8313) 20 56 00
ДИМИТРОВГРАД, ИП Федотов, ул. ул.Октябрьская, д.63.	тел. (84235) 2 86 59
ЕВПАТОРИЯ, ООО "НК-ЦЕНТР" ул. Интернациональная 146	тел. (3656) 92 90 90
ЕКАТЕРИНБУРГ, ИП Лебедев, ул. Амудсена 64	тел. (343) 240 26 60
ЕКАТЕРИНБУРГ, ИП Маренков, ул. Краснофлотцев 67	тел. (343) 213 95 16
ЕКАТЕРИНБУРГ, ООО "Мастер Сервис Е", ул. Д. Зверева 31, Литер. S	тел. (343) 385 12 89
ЕКАТЕРИНБУРГ, ИП Фоминых, ул.Рассветная 7, оф.4	тел. (343) 286 13 69
ИВАНОВО, ООО "Спектр Сервис", Посадский пер. 4, офис 017	тел. (4932) 33 51 85
ИЖЕВСК, ООО "Радуга", ш. Воткинское 302 ул. М. Горького 162	тел. (3412) 90 49 03
ИРКУТСК, ТСО "Электроник", ул. Литвинова 20 стр. 10, оф. 4.4	тел. (3952) 20 90 06
ИРКУТСК, ИП Васильев А.С, ул. Киевская, 34а	тел. (3952) 64 82 32
ЙОШКАР-ОЛА, ИП Бешкарева, ул. Советская 173	тел. (8362) 45-73-68
КАЗАНЬ, ООО "ЛУАЗО", ул. Декабристов, д. 106, корп. "Б"	тел. (843) 562-46-14
КАЗАНЬ, ООО "Элнет", пр-т Ибрагимова 32/20	тел. (843) 240-64-94
КАЛИНИНГРАД, "1000 мелочей Сервис", Московский проспект 163	тел. (4012) 58 83 54 тел. (4012) 76 04 77
КЕМЕРОВО, ИП Кукченко В.В, пр. Ленина, 21а, офис 213	тел. (960) 900 09 28

КЕМЕРОВО, ООО "Сервисный центр Мастеръ", ул. В.Волошиной 4	тел. (3842) 90 03 96
КИНЕШМА, ООО "Спектр Сервис", ул. Ленина 1	тел. (49331) 54 0 12
КОЛОМНА, ДНС Сервис, Дзержинского, д. 2, корп. а	тел. (495) 280 72 60
КОСТРОМА, ИП Благовещенская, ул. Коммунаров 5	тел. (4942) 63 97 23
КРАСНОДАР, ООО "Ларина", ул. Демуса 14	тел. (861) 260 09 00
КРАСНОДАР, СЦ «М-сервис-Юг», ул. Академика Лукьяненко № 103, оф.55	тел. (861) 222 64 13
КРАСНОДАР, "БАТ - Сервис", ул. Белозерная, 111	тел. (918) 10 200 10 тел. (961) 50 192 22
КРАСНОДАР, ООО "Комета", ул. Уральская 100	тел. (861) 231 26 72
КУРГАН, ООО "Макстрой", ул. Савельева 30	тел. (3522) 57 96 81
КУРГАН, ООО "Заурал Монтаж Сервис", ул. Пичугина 9	тел. (3522) 55 58 44
КУРСК, СЦ "Маяк", ул. Сумская 37Б	тел. (910) 215 46 66
КРАСНОЯРСК, ООО "КРАСАСЕРВИС", пер. Светлогорский 2	тел. (391) 277 29 81
ЛИПЕЦК, ИП Соболев Г.Ю, ул. Мицурина 46	тел. (4742) 40 10 72
ЛИПЕЦК, ООО "Сервисный центр "Фолиум", ул. Космонавтов 8	тел. (4742) 34 55 34
МАГНИТОГОРСК, ИП Дегтярский, ул. Труда 57	тел. (3519) 43 80 15
МОСКВА, СЦ "Телемастер", Алтуфьевское шоссе 79 Д	тел. (916) 170 00 09
МОСКВА, ООО "МИГ 108", Гарibalди 15, корп. 2	тел. (915) 009 91 08
МОСКВА, ДНС Сервис, ул. Люблинская, д. 112	тел.(495) 280 72 60
МУРМАНСК, ЗАО "Электроника", ул. Гвардейская, 3	тел. (8152) 52 71 77
НИЖНИЙ НОВГОРОД, ООО "Бытовая автоматика сервис", ул. Ларина 18/а	тел (831) 429 08 48
НОВОКУЗНЕЦК, ООО "Сибсервис", ул. Грани 18	тел. (904) 967 92 92
НОВОСИБИРСК, ООО "К-Техника", ул. Королева 17а	тел. (383) 274 99 33
ОДИНЦОВО, ДНС Сервис, ул. Свободы, д. 1	тел.(495) 280 72 60
ОЗЕРСК, ул.Калинина, 12-Б	тел. (35146) 7 99 51
ОМСК, ИП Кленерт С.Е, ул.20 лет РККА д.187	тел. (3812) 57 70 92
ОРЕНБУРГ, ИП Ломакина, ул. Салмышская 6	тел. (3532) 296 141
ОРСК, ООО "Гранд Сервис", пр. Ленина 11	тел. (3537) 20 60 70
ОРСК, ИП Бердников, ул. Батумская 25	тел. (3537) 37 23 83
ПЕНЗА, ООО "Орбита Сервис", ул. Мирская 17	тел. (8412) 94 04 45
ПЕРМЬ, ООО "СК-Сервис", ул. Деревообделочная 3Б ул. Гашкова 19А, ул. Солдатова 28, ул. М. Рыбалко 43	тел. (342) 221 40 99
ПЕТРОЗАВОДСК, СЦ "Электрон", ул. Ленинградская д. 20	тел. (8142) 595 015 тел. (953) 538 95 40
ПЯТИГОРСК, ООО "Планета посуды" 374км автодороги "Кавказ"	тел. (8793) 97 79 21
РОСТОВ НА ДОНЕ, СЦ "Оптима Сервис", пр-т Космонавтов 43	тел. (863) 230 31 31

РОСТОВ НА ДОНЕ, ООО "ТЕРИО", ул. Филимоновская 128	тел. (863) 298 62 31
РЯЗАНЬ, ООО "Гарант Техно", ул. Ленинского Комсомола, д. 5, оф.1, цокольный этаж	тел. (4912) 76-88-01
САМАРА, ООО "Спец-Мастер, ул Ленинградская 100	тел. (846) 990 37 51
САМАРА, ИП Дементьев, ул. Енисейская 52, оф. 8,9	тел. (846) 931 85 46
САНКТ ПЕТЕРБУРГ, ООО "РФОНОФ", проспект Стажек 41 литер А	тел. (812) 325 36 57
САНКТ ПЕТЕРБУРГ, Эксперт Мастер, ул. Парашютная 23 кор 1	тел. (812) 309 72 60
САРАТОВ, ООО "ТРАНССЕРВИС САРАТОВ", ул. Большая Садовая 95	тел. (8452) 52 84 58
СЕВЕРОДВИНСК, СЦ "Союз Горизонт", ул. Гагарина 12	тел. (8184) 58 72 21
СИМФЕРОПОЛЬ, ООО "НК-ЦЕНТР", ул. Некрасова 17/1	тел. (3652) 54 45 73
СМОЛЕНСК, ООО "Производственное предприятие ГЛАЙС" ул. 25 Сентября, д 50, СЦ "РУБИН" ; ул. Крупской д. 44, СЦ "АТЛАНТ"	тел. (4812) 62 29 79 тел. (4812) 45 05 13
СНЕЖИНСК, Дзержинского, 14	тел. (35146) 2 50 85
СОЧИ, ООО "ДЭЛ", ул.Донская 90	тел. (862) 255 51 19
СЫКТЫВКАР, ИП Буга, ул. Гаражная 25	тел. (8212) 22 95 29
ТАМБОВ, ООО "Вера-Тамбов Сервис", ул. Киквидзе 69	тел.(4752) 73 94 01 тел.(945) 870 94 01
ТВЕРЬ, ДНС Сервис, пр-т Чайковского 28/2, здание Тверьгеофизика	тел.(495) 280 72 60
ТОЛЬЯТТИ, ООО «АБВИР», Южное шоссе 89	тел. (8482) 74 14 71
ТОМСК, ООО "Элит Сервис", пр. Академический 1а	тел. (3822) 25 32 12
ТУЛА, ООО "Виксам", пр. Ленина 103	тел. (910) 949 68 44
ТУЛА, ИП Мелентьева, ул. Ложевая 130	тел. (902) 841 09 99 тел. (4872) 583 991
ТЮМЕНЬ, ООО "ЕвроСервис", ул. Геологоразведчиков, д. 33	тел. (3452) 97 82 52 тел. (3452) 20 66 06
УЛАН-УДЭ, СТ Сервис, ул. Автомобилистов 5а	тел. (3012) 29 77 99
УЛЬЯНОВСК, СЦ "Федирал", пр. Генерала Тюленева 18	тел. (951) 096 85 93
УССУРИЙСК, ООО "ВЛ Сервис", ул. Колхозная 10	тел. (4234) 33 92 59
УФА, ООО "БытСКсервис", ул. Мубарякова 3	тел. (3472) 22 45 22
ЧЕБОКСАРЫ, "ВТИ СЕРВИС" пр. Ивана Яковлева 4/2	тел. (8352) 41 03 73
ЧЕЛЯБИНСК, ООО "Рембыттехника, ул. Производственная 8Б	тел. (351) 239 39 33
ЧЕЛЯБИНСК, ИП Орлов, ул. Братьев Кашириных 100	тел. (351) 729 80 02
ЧЕРКЕССК, ИП Пушкин, ул. Первомайская, 48, офис 11	тел. (87822) 50466
ЧИТА, СЦ "ДимКат", ул. Красноармейская 14, пом. 1	тел. (914) 462 56 49 тел. (924) 503 13 13
ШАДРИНСК, ИП Шаньгина, ул. Свердлова 107	тел. (35253) 35 33 2
ЩЕЛКОВО, ДНС Сервис, ул. Свиридова, д.2	тел.(495) 280 72 60
ЯРОСЛАВЛЬ, ИП Калинин, ул. Нефтяников 22; ул. Советская 11	тел. (4852) 90 12 28 тел. (4852) 33 02 96