

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ
СРЕДЫ**

ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ

**ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДУХОВКОЙ
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ ДУХОВКИ**

УХОД И ОЧИСТКА

**РУКОВОДСТВО ПО ПОИСКУ
НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

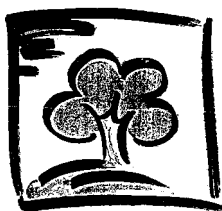
ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Чтобы максимально использовать возможности духовки, внимательно изучите руководство по эксплуатации и храните его под рукой для обращения к нему в будущем.

СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Удаление упаковочных материалов

- Упаковочный материал может быть полностью утилизирован, о чем свидетельствует соответствующий символ ♻️.
- Различные части упаковки не следует выбрасывать с бытовым мусором. Они должны быть удалены в соответствии с действующими местными нормами.



Удаление старой бытовой техники

- Бытовая техника изготовлена из материалов, допускающих их повторное использование или утилизацию. Когда вы соберетесь выбросить устройство, сделайте это в соответствии с местными нормами по удалению отходов. Перед удалением обрежьте кабель питания, чтобы прибор нельзя было использовать.

Энергосбережение

- Пользуйтесь функцией предварительного прогрева только если это указано в таблице рекомендаций по приготовлению пищи в Листке описания прибора или в рецепте блюда.
- Используйте темные или черные эмалированные формы, обеспечивающие хорошее поглощение тепла.

ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ

- Эта духовка предназначена для использования исключительно в домашних условиях для приготовления пищи. Запрещается использовать духовку для любых других целей. Изготовитель не несет ответственность за повреждения, вызванные ненадлежащим или неправильным использованием прибора.
- Ремонт и другие операции должны осуществляться только квалифицированным специалистом.
- Не подвергайте духовку воздействию атмосферных агентов.
- Не ставьте тяжелые предметы на дверцу. Это может привести к повреждению петель и внутренней камеры духовки. Не прислоняйтесь к дверце духовки.
- Не вешайте тяжелые предметы на ручку дверцы духовки.
- **Не покрывайте дно духовки фольгой или другими предметами.**
- Дверца духовки должна надлежащим образом закрываться. Сохраняйте уплотнения дверцы в чистоте.
- Не наливайте воду непосредственно внутрь горячей духовки. Это может привести к повреждению эмали.
- Капающие с противней фруктовые соки оставляют стойкое загрязнение. Прежде чем пользоваться духовкой рекомендуется чистить ее.
- Не двигайте кастрюли и сковороды по днищу духовки, вы могли бы его поцарапать.
- Образующийся после приготовления пищи конденсат может с течением времени привести к повреждению духовки и окружающей мебели. Рекомендации:
 - установите более низкую температуру;
 - накройте пищу;
 - выньте пищу из духовки;
 - высушите влажные поверхности после остывания духовки.
- Передняя панель и ручка дверцы нагреваются, когда духовка работает при высокой температуре в течение долгого времени.
- Не прикасайтесь к духовке влажными руками или другими частями тела и не пользуйтесь ей будучи с голыми ногами.
- Не тяните за духовку или за кабель питания, чтобы отсоединить прибор от штепсельной розетки.
- **Не допускайте детей к следующим предметам:**
 - духовка и ее органы управления, особенно в процессе работы или сразу после завершения, когда она очень горячая;
 - упаковочные материалы (мешки, полистирол, металлические части и т.д.);
 - духовка, приготовленная для отправки на свалку.

- Следите за тем, чтобы электрические провода других электроприборов, находящихся около духовки, не касались ее нагреваемых частей и не застревали в двери духовки.
- Некоторые модели духовки снабжены системой воздушного охлаждения, исключаяющей перегрев передней части и корпуса духовки.
Внимание! горячий воздух выходит через отверстие, расположенное между панелью управления и дверцей духовки. Не закрывайте вентиляционные отверстия.
- Не ставьте в духовку или вблизи ее предметы из воспламеняющегося материала: это создает опасность возникновения пожара при случайном включении прибора.
- Используйте прихватки, чтобы вынуть кастрюли и другие принадлежности из горячей духовки.
- Если для приготовления блюда используются алкогольные напитки (например, ром, коньяк, вино и т.д.) не забывайте, что при высокой температуре спирт испаряется. Пары спирта могут воспламениться при контакте с электрическим нагревательным элементом.
- Не ставьте в духовку пищевые продукты в закрытых банках. Давление, возникающее внутри упаковки может привести к их разрыву и к повреждению духовки.
- Не используйте для приготовления пищи емкости из синтетического материала (за исключением предназначенных для этой цели; см. указания изготовителя). Они могут расплавиться при высокой температуре.
- Следите за духовкой, если при приготовлении используется много жира или масла. Масло и жир могут раскалиться и воспламениться!
- Не вынимайте из духовки принадлежности, если они слишком нагружены. Будьте очень осмотрительными при выполнении этой операции.

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДУХОВКОЙ

- Выньте принадлежности из духовки и разогрейте ее до 200°C в течение около часа, чтобы удалить запах и дымовые газы, выделяемые изоляционным материалом и консервационной смазкой. Во время этой операции оставьте окно на кухне открытым.
- Прежде чем пользоваться духовкой удалите:
 - наклейки с передней части и с дверцы духовки, за исключением паспортной таблички;
 - картонную упаковку и защитную пленку с панели управления и других частей духовки;
 - наклейки с принадлежностей (например, наклейка в нижней части поддона).

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ ДУХОВКИ

В зависимости от модели духовки в комплект входят различные принадлежности. Перечень входящих в комплект духовки принадлежностей приведен в отдельном листке описания прибора (в параграфе “Принадлежности”).

Поддон (1)

Предназначен для сбора жира и кусков пищи при установке его под решеткой. Его можно также использовать в качестве емкости для приготовления мяса, курицы, рыбы с овощами или без них. Для сбора брызг жира и ограничения образования дыма налейте в поддон небольшое количество воды.

Противень (2)

Используется для приготовления печенья, пирогов и пиццы.

Решетка (3)

Используется для приготовления пищи, а также в качестве опоры для кастрюлей, форм для пирожных и других емкостей для приготовления пищи. Ее можно ставить на любой уровень в духовке. Решетку можно установить с загнутым краем, обращенным кверху или книзу.

Боковые каталитические панели (4)

Каталитические панели имеют микропористое покрытие, поглощающее брызги жира. После приготовления особенно жирной пищи рекомендуется выполнить цикл автоматической очистки духовки (см. раздел “Уход и очистка”).

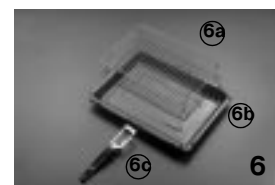
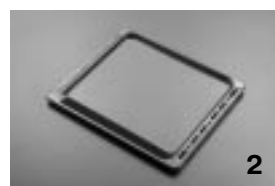
Вертел (5)

Используется по назначению, следуя указаниям, приведенным в соответствующем разделе листка описания прибора.

Жаровня (6)

В комплект жаровни входят решетка (6а), эмалированный поддон (6b) и один или два прихвата (6с).

Этот набор должен устанавливаться на решетку (3) для приготовления продуктов на гриле.



ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ ДУХОВКИ

Жироулавливающий фильтр (7)

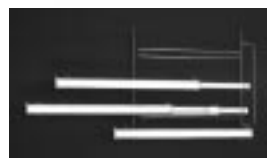
Используется **только** при приготовлении особенно жирной пищи. Прикрепите фильтр к задней стенке духовки перед вентилятором. Фильтр можно мыть в посудомоечной машине; его не следует установить при использовании функции “Вентиляционный обогрев”.

Выдвижные направляющие (8)

С их помощью удобнее вставлять и вынимать решетки и поддоны в процессе приготовления. На направляющие можно установить все принадлежности и их можно мыть в посудомоечной машине.



7



8

УХОД И ОЧИСТКА

Внимание! не используйте распылители воды под высоким давлением или пароочистители.

Внешние поверхности духовки

- Протрите влажной тряпкой. При сильном загрязнении добавляйте воду небольшое количество средства для мытья посуды. Вытрите насухо сухой тряпкой.
- Не используйте коррозионные или абразивные чистящие средства, которые могут повредить покрытие. При попадании таких веществ на поверхность духовки, немедленно очистите ее влажной тряпкой.
- Незначительные отличия цвета передней части прибора объясняются использованием разных материалов, таких как стекло, пластик и металла.

Духовки с алюминиевой передней панелью

- Очищайте мягким моющим средством с помощью салфетки для очистки окон или тряпкой из микрофибры, которая не оставляет волокон на поверхности. Протирайте в горизонтальном направлении, не надавливая.
- Не используйте агрессивные чистящие средства, жесткие губки или грубую ткань. Протрите алюминиевые поверхности сухой тряпкой.

Принадлежности

- Сразу после использования погружайте принадлежности в воду с чистящим средством для посуды. Остатки пищи легко удаляются с помощью щетки или губки.

Камера духовки

- Не используйте абразивные чистящие средства или металлические мочалки. Используйте только специальные чистящие средства для духовок, придерживаясь указаний соответствующего изготовителя.
- После использования дайте духовке остыть, затем очистите ее, чтобы исключить скопления присохших остатков пищи.
- Во время приготовления пищи, требующей много времени, или пищи, содержащей много воды (пицца, фаршированные овощи и т.д.) на нескольких уровнях, на внутренней поверхности дверцы и на уплотнении может образоваться конденсат. Когда духовка остынет, протрите внутреннюю поверхность дверцы тряпкой или губкой.
- Для чистки стекла дверцы используйте подходящее жидкое моющее средство.
- Дверцу можно снять для более удобной очистки. Верхний нагревательный элемент можно опустить (только на некоторых моделях) для очистки верхней части духовки.

Каталитические панели и задняя стенка (если установлены) - Цикл очистки

- Прогрейте пустую духовку до температуры 200°C в течение часа.
- В конце цикла, после остывания духовки, протрите панели влажной губкой для удаления оставшихся кусочков пищи.
- **Не используйте для очистки каталитических панелей и задней стенки абразивные средства, жесткие щетки, металлические мочалки для кастрюль или распылители для очистки духовок, которые могут повредить каталитическое покрытие, вызывая потерю свойств автоматической очистки.**

Внимание! При выполнении нижеописанных операций рекомендуется одеть защитные перчатки. Чтобы исключить травмы, а также повреждение дверцы и петель духовки, тщательно соблюдайте приведенные ниже указания.

Демонтаж дверцы духовки:

1. Полностью откройте дверцу духовки (смотреть рис. 1).
2. Поднимите два фиксатора и переместите их вперед до отказа (смотреть рис. 2).
3. Снимите дверцу, частично прикрыв ее и потянув вверх (смотреть рис. 3).

Установка дверцы на место:

1. Введите петли в направляющие отверстия и полностью опустите дверцу.
2. Опять опустите фиксаторы.
3. Полностью закройте дверцу духовки.

Внимание! чтобы не повредить дверцу духовки и петли, а также для исключения травм, тщательно соблюдайте вышеприведенные инструкции.

Опускание верхнего нагревательного элемента (только на некоторых моделях)

Выполните очистку духовки только после ее полного охлаждения.

- Снимите боковые решетки, используемые для установки принадлежностей.
- Немного оттяните (4) нагревательный элемент и опустите его (5).



Замена задней лампочки освещения духовки (если установлена):

1. Отсоедините духовку от электрической сети.
2. После остывания духовки открутите защитный колпачок лампочки (смотреть рис. 1).
3. Замените лампочку (см. примечание ниже).
4. Поставьте на место защитный колпачок лампочки.
5. Подключите духовку к электрической сети.

Примечание: используйте только лампочки на 25 Вт/230 В, тип E-14, T300°C, которые можно приобрести в Сервисном Центре.

Внимание! не пользуйтесь духовкой, пока защитный колпачок лампы не установлен на место.



Замена боковой лампочки (если установлена):

1. Отсоедините духовку от электрической сети.
2. После остывания духовки снимите левую боковую решетку (смотреть рис. 2). С помощью отвертки приподнимите защитный колпачок лампочки и снимите его (смотреть рис. 3 - 4).
3. Замените лампочку (см. примечание ниже).
4. Установите защитный колпачок на место и придавите его к стенке духовки так, чтобы он правильно вошел в гнездо.

5. Установите боковую решетку на место.
6. Подключите духовку к электрической сети.

Примечание: используйте только лампочки на 25 Вт/230 В, тип E-14, T300°C, которые можно приобрести в Сервисном Центре.

Внимание! не пользуйтесь духовкой, пока защитный колпачок лампы не установлен на место.



Замена боковой галогенной лампы (если установлена):

1. Отсоедините духовку от электрической сети.
2. После остывания духовки снимите боковую решетку (смотреть рис. 2). С помощью отвертки приподнимите защитный колпак лампы и снимите его (смотреть рис. 3 - 4).

3. Не заменяйте галогенную лампу голыми руками. Выньте галогенную лампу из патрона и замените ее новой (см. примечание).

4. Поставьте на место защитный колпак лампы и придавите его к стенке духовки так, чтобы он правильно вошел в гнездо.

5. Установите боковую решетку на место.
6. Подключите духовку к электрической сети.

Примечание: используйте только лампы на 20 Вт/12 В, тип G4, T300°C, которые можно приобрести в Сервисном Центре.

Внимание! Не пользуйтесь духовкой, пока защитный колпак лампы не установлен на место.




РУКОВОДСТВО ПО ПОИСКУ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Духовка не работает:

- Проверьте наличие напряжения в сети и правильно ли подключена духовка к электрической сети.
- Выключите и вновь включите духовку, чтобы проверить не устранена ли неполадка.

ВНИМАНИЕ!

- Проверьте, что переключатель духовки не находится в положении "0" или у символа "лампа" .
 - Если индикатор электронного устройства программирования (если есть) показывает "SEDP", то справьтесь в приложенном листке описания прибора и/или в описании электронного программирующего устройства.
 - Если индикатор электронного устройства программирования (если есть) показывает "F XX", то свяжитесь с ближайший Центр Сервисного Обслуживания. При этом сообщите число, следующее за буквой "F".
 - Проверьте, что механическое устройство программирования (если есть) находится в положении "ручное".

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем обращаться в Центр Сервисного Обслуживания

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в "Руководство по поиску неисправностей".
2. Выключите духовку и снова включите ее, чтобы проверить не устранена ли неисправность.

Если после выполнения вышеописанных действий Вам не удалось устранить неисправность, то обратитесь в ближайший Центр Сервисного Обслуживания.

При этом сообщите:

- краткое описание неисправности;
- тип и модель духовки;
- сервисный номер (число после слова "Service" на паспортной табличке) расположен с правой стороны на внутренней стенке духовки (виден при открытой дверце духовки). Сервисный номер также указан в гарантийном обязательстве;
- Ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

SERVICE 0000 000 00000



В случае необходимости ремонта духовки обращайтесь в **авторизованный Центр Сервисного Обслуживания** (Сервисный центр гарантирует использование фирменных запасных частей и правильный ремонт прибора).

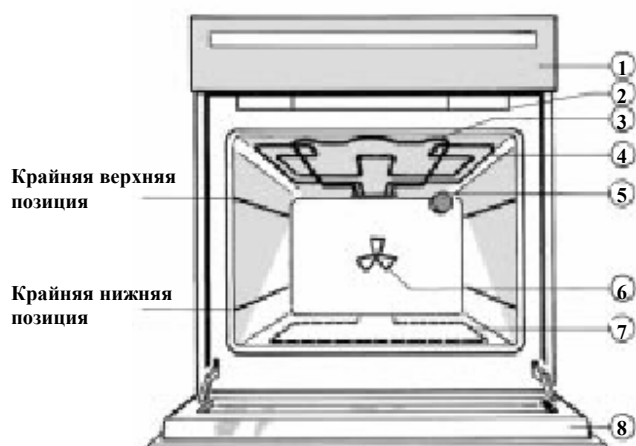
Несоблюдение этих указаний может быть причиной нарушения безопасности и ухудшения качества прибора.

ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ

- Настоящий электробытовой прибор рассчитан на то, что он будет соприкасаться с пищевыми продуктами, и соответствует требованиям Директивы ЕС 89/109/СЕЕ.
- Прибор предназначен только для приготовления пищи. Любое другое применение прибора (например, для отопления помещения) недопустимо и потенциально опасно.
- Духовка разработана, изготовлена и выпущена в продажу в соответствии со следующими нормами:
 - требования к безопасности Директивы ЕЭС "Низкое напряжение" 73/23;
 - требования к защите директивы "EMC" 89/336/СЕЕ.
 - требования директивы 93/68/СЕЕ.

АКР-234

РУС



ЛИСТОК ОПИСАНИЯ ИЗДЕЛИЯ

1. Панель управления.
2. Вентилятор охлаждения (не виден).
3. Верхний нагревательный элемент.
4. Нагревательный элемент гриля.
5. Лампа освещения духовки.
6. Конвектор.
7. Нижний нагревательный элемент (не виден).
8. Дверца духовки*.

***Внимание!** В сервисном центре можно приобрести дополнительное стекло дверцы духовки, предназначенное для снижения температуры внешней поверхности, с комплектом монтажных элементов. Применение дополнительного стекла настоятельно рекомендуется, если в доме есть дети.

Код № 4819 310 39186.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

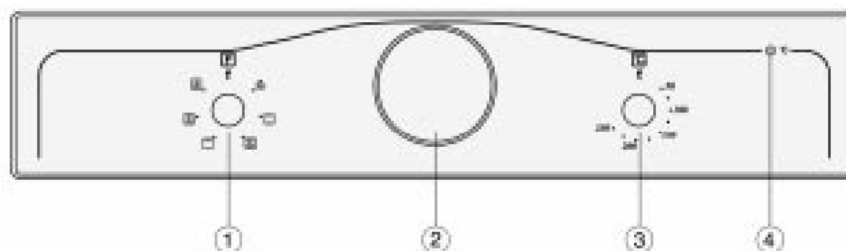
Две решетчатые полки



Поддон

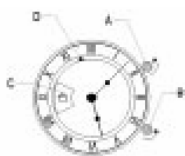


ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Ручка переключения режимов.
2. Аналоговые часы.
3. Ручка управления термостатом.
4. Индикатор термостата (красного цвета).







АНАЛОГОВЫЕ ЧАСЫ



В числе функций аналоговых часов:


- 1) Индикация текущего времени. Для установки времени или подведения часов нажмите и вращайте по часовой стрелке кнопку (B).
- 2) Программирование времени начала готовки. Начало готовки может быть запрограммировано на момент, отстоящий не более чем на 12 часов от текущего.
- 3) Программирование продолжительности процесса готовки. Минимальная программируемая продолжительность процесса готовки составляет 5 минут, а

максимальная – 180 минут. По истечении заданного отрезка времени духовка будет отключена автоматически.


Режимы работы духовки		
Режим	Описание	
0 ДУХОВКА ВЫКЛЮЧЕНА	0	
 ПОДСВЕТКА	Включение подсветки духовки.	
 РЕЖИМ ЕСТЕСТВЕННОЙ КОНВЕКЦИИ	Используется для приготовления любой пищи. Прогрейте духовку до требуемой температуры и поместите блюдо в духовку (сразу после погасания индикатора термостата красного цвета). При готовке в этом режиме рекомендуется устанавливать блюдо на вторую или третью позицию.	
 ВЫПЕЧКА	Используется для готовки одновременно не более двух блюд в различных позициях. При необходимости меняйте блюда местами в процессе приготовления. Предварительно прогревать духовку нет необходимости (за исключением случаев приготовления пиццы и открытых пирогов).	
 ГРИЛЬ	Используйте режим гриля для приготовления бифштексов из вырезки, кебабов, сосисок, овощей в панировке или тостов. Предварительно прогрейте духовку в течение 5 минут. Готовить следует при закрытой дверце. Во избежание разбрызгивания жира и образования дыма при приготовлении мяса налейте в поддон немного воды. Рекомендуется переворачивать куски в процессе приготовления.	
 ТУРБОГРИЛЬ (ГРИЛЬ + КОНВЕКТОР)	Этот режим подходит для приготовления крупных кусков мяса. Готовить следует при закрытой дверце. Во избежание разбрызгивания жира и образования дыма при приготовлении мяса налейте в поддон немного воды. Переворачивайте мясо в процессе приготовления.	
 РАЗМОРОЗКА	Этот режим подходит для оттаивания замороженных блюд при комнатной температуре. Во избежание подсушивания следует помещать размораживаемые блюда в духовку прямо в упаковке.	

ВКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ


РУЧНОЙ РЕЖИМ (без программирования времени начала или продолжительности готовки).

1. Поверните ручку термостата (B) (не нажимая на нее) против часовой стрелки до появления в окошке (C) символа .
2. Нажмите на кнопку (A) и поворачивайте ее против часовой стрелки, пока треугольник ► (D) не окажется в одном положении с часовой стрелкой. **Допустимые положения кнопки отмечаются щелчками.**
3. Установите нужный режим с помощью ручки переключения режимов. *Включится подсветка духовки.*
4. Установите нужную температуру вращением ручки термостата по часовой стрелке. *Загорится индикатор красного цвета.*
5. По завершении готовки поверните ручки (переключения режимов и термостата) в положение «OFF-0» или «*» (в зависимости от модели).


РУЧНОЙ РЕЖИМ (с программированием времени начала готовки, но без программирования продолжительности).

1. Поверните ручку термостата (B) (не нажимая на нее) против часовой стрелки до появления в окошке (C) символа .
2. Нажмите на кнопку (A) и поворачивайте ее против часовой стрелки, пока треугольник ► (D) не будет указывать на время начала готовки (в примере на рисунке это 11.30). **Допустимые положения кнопки отмечаются щелчками.**
3. Установите нужный режим с помощью ручки переключения режимов. *Включится подсветка духовки.*
4. Установите нужную температуру вращением ручки термостата по часовой стрелке. *Загорится индикатор красного цвета.*
5. По завершении готовки поверните ручки (переключения режимов и термостата) в положение «OFF-0» или «*» (в зависимости от модели).

ГОТОВКА ПО ТАЙМЕРУ (с программированием времени начала и продолжительности).

1. Поверните ручку термостата (B) (не нажимая на нее) против часовой стрелки до появления в окошке (C) нужного значения продолжительности (5 - 180 мин.).
2. Нажмите на кнопку (A) и поворачивайте ее против часовой стрелки, пока треугольник ► (D) не будет указывать на время начала готовки (в примере на рисунке это 11.30). **Допустимые положения кнопки отмечаются щелчками.**
3. Установите нужный режим с помощью ручки переключения режимов. *Включится подсветка духовки.*
4. Установите нужную температуру вращением ручки термостата по часовой стрелке. *Загорится индикатор красного цвета.*
5. По истечении времени готовки раздастся звуковой сигнал и **духовка выключится автоматически.** Для отключения звукового сигнала поверните ручку (B) (не нажимая на нее) против часовой стрелки до появления в окошке символа .
6. По истечении запрограммированного времени готовки его можно продлить, следуя приведенным выше инструкциям, либо перейдя в ручной режим.

ГОТОВКА ПО ТАЙМЕРУ (с программированием продолжительности готовки, но без программирования времени ее начала).

1. Поверните ручку термостата (B) (не нажимая на нее) против часовой стрелки до появления в окошке (C) нужного значения продолжительности (5 - 180 мин.).
2. Нажмите на кнопку (A) и поворачивайте ее против часовой стрелки, пока треугольник ► (D) не окажется в одном положении с часовой стрелкой. **Допустимые положения кнопки отмечаются щелчками.**
3. Установите нужный режим с помощью ручки переключения режимов. *Включится подсветка духовки.*
4. Установите нужную температуру вращением ручки термостата по часовой стрелке. *Загорится индикатор красного цвета.*
5. По истечении времени готовки раздастся звуковой сигнал и **духовка выключится автоматически.** Для отключения звукового сигнала поверните ручку (B) (не нажимая на нее) против часовой стрелки до появления в окошке символа .
6. По истечении запрограммированного времени готовки его можно продлить, следуя приведенным выше инструкциям, либо перейдя в ручной режим.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

Блюдо	Ре-жим	Пред-вари-тельный про-грев	Пози-ция (счи-тая снизу)	Тем-пе-ра-тура (°С)	Время при-готовления (в минутах)
МЯСО Баранина, козлятина, ягнати́на		X	2	200	90 – 110
		X	2	200	100 – 110
Телятина, говядина, свинина (1 кг)		X	2	200	90 – 110
		X	2	200	90 – 110
Цыпленок, кролик, утка		X	2	200	70 – 80
		X	2	200	70 – 80
Индейка (3-5 кг)		X	2	210	160 – 180
		X	2	200	170 – 180
Гусь (2 кг)		X	2	210	100 – 130
		X	2	200	100 – 130
РЫБА (1кг) дорада, окунь тунец, лосось, треска		X	2	200	60 – 80
		X	2	190	60 – 80
РЫБА (< 1 кг - куски) меч-рыба, тунец		X	2	190	50 – 60
		X	2	190	50 – 60
ОВОЩИ Перцы, томаты, печеный картофель		X	2	190	50 – 60
		X	2	190	50 – 60
СЛАДОСТИ, ВЫПЕЧКА И Т.П. Бисквитные изделия и т.п.		X	2	180	40 – 50
		X	3	180	40 – 50
Пироги с начинкой (с сыром)		X	2	190	60 – 90
		-	2	180	60 – 90
Пироги с фруктово- ягодными начинками		X	2	190	40 – 50
		X	2	180	40 – 50
Яблочный струдель, блинчики с начинкой		X	2	200	50 – 60
		X	2	190	50 – 60
Галеты, песочные колечки и печенья		X	2	180	20 – 30
		X	2	180	30 – 40
Слойки с кремом, бисквитные рулеты		X	2	190	35 – 45
		X	2	190	35 – 45
Пирожки с острыми и такими фруктовыми начинками, как ананас, персик		X	2	200	50 – 60
		X	2	190	45 – 55
Лазанья, картофель в панировке / с сырной посыпкой, трубочки из теста с мясной / сырной начинкой, мелко нарезанное мясо в тесте		X	2	200	40 – 50
		X	2	190	40 – 50
Хлеб		X	2	210	30 – 40
		X	2	210	30 – 40
Пицца		X	2	225	15 – 20
		X	2	210	20 – 30

Пицца		X	2	225	15 – 20
		X	2	210	20 – 30
Пирожки из слоеного теста с мясом, рыбой		X	2	210	20 – 30
		X	2	200	30 – 40
Суфле		X	2	200	40 – 50
		X	2	190	50 – 60

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД НА ГРИЛЕ

Блюдо	Ре-жим	Пред-вари-тельный про-грев	Пози-ция (счи-тая снизу)	Тем-пе-ра-тура (°С)	Время при-готовления (в минутах)
Тосты		X	3-4	200-225	35 – 45
Бифштекс из вырезки		X	3-4	200-225	35 – 45
Котлеты		X	3-4	200-225	30 – 40
Сосиски		X	3	200-225	30 – 40
Свинные отбивные		X	3	200-225	25 – 35
Рыба (куски)		X	3	200-225	30 – 40
Куриные ножки		X	3	200-225	35 – 40
Кебабы		X	3	200-225	30 – 35
Мясо на ребрышках		X	3	200-225	20 – 35
Половинка цыпленка		X	3	200-225	45 – 50
Половинка цыпленка		-	3	200-225	45 – 55
Целый цыпленок		-	2-3	200-225	60 – 70
Крупный кусок мяса (свинины, говядины)		-	2-3	200-225	75 – 90
Утка		-	1-2	200-225	80 – 90
Баранья ножка		-	1-2	200-225	90 – 120
Ростбиф		-	2	200-225	90 – 120
Печеный картофель		-	2-3	200-225	40 – 50
Меч-рыба, форель и т.п.		-	3	190-200	35 – 45

Примечание. Температуры и время приготовления приведены ориентировочно.

