

# **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

- Данное изделие промаркировано в соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы предотвратите потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в противном случае.

Символ  на самом изделии или сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдавать в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей утилизации.

Сдача на слом должна производиться в соответствии с местными правилами по утилизации отходов.

За более подробной информацией о правилах обращения с такими изделиями, их утилизации и переработки обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели данное изделие.

### 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

### Внимание!

- Дети и больные могут пользоваться духовкой только под наблюдением.
- Не допускайте никаких игр детей с прибором.
- Доступные для контакта детали духовки нагреваются в процессе пользования ею, поэтому необходимо следить за тем, чтобы дети не подходили близко к прибору.
- Нельзя пользоваться абразивными материалами или составами для чистки СТЕКОЛ, в противном случае можно повредить стекла.
- Во время пользования прибором происходит его сильное нагревание. Необходимо соблюдать осторожность, чтобы не коснуться нагревательных элементов внутри духовки.
- 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 очистить 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, исключающей 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 на 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).

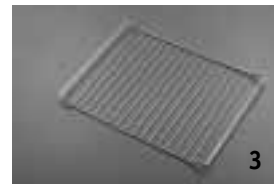
Этот набор должен устанавливаться на решетку (3) для приготовления продуктов на гриле.



1



2



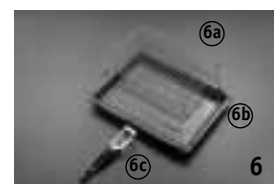
3



4



5



6

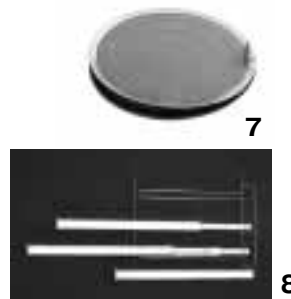
## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ ДУХОВКИ

### 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.



## 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).



1



2



3



4



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 "STOP", 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



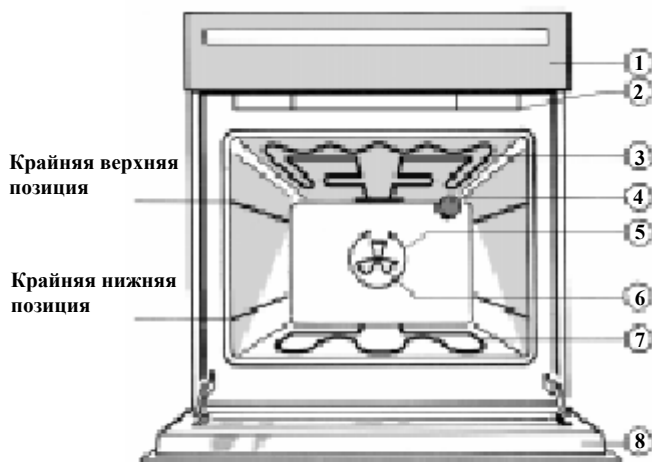
В случае необходимости ремонта духовки обращайтесь в **авторизованный Центр Сервисного Обслуживания** (Сервисный центр гарантирует использование фирменных запасных частей и правильный ремонт прибора).

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

### ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ

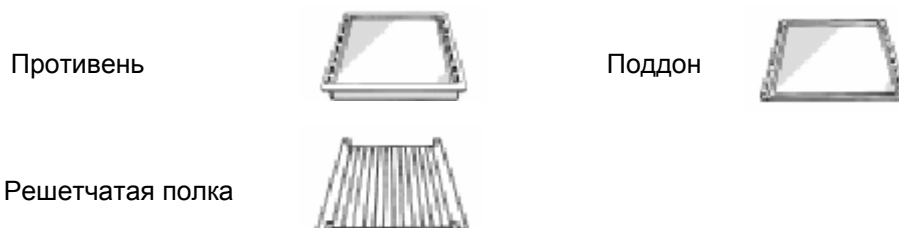
- Настоящий электробытовой прибор рассчитан на то, что он будет соприкасаться с пищевыми продуктами, и соответствует требованиям Директивы ЕС 89/109/СЕЕ.
- Прибор предназначен только для приготовления пищи. Любое другое применение прибора (например, для отопления помещения) недопустимо и потенциально 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.



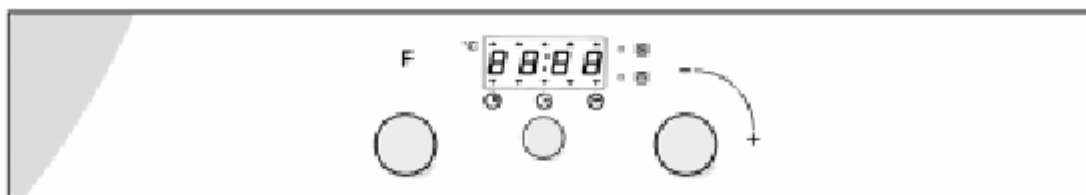


1. Панель управления.
2. Вентилятор охлаждения (не виден). Вентилятор включается только после достижения определенной температуры и может продолжать работать в течение еще нескольких минут даже после выключения духовки.
3. Верхний нагревательный элемент (опускается).
4. Лампа освещения духовки.
5. Кольцевой нагревательный элемент (не виден).
6. Конвектор.
7. Нижний нагревательный элемент (не виден).
8. Охлаждаемая дверца духовки.

### ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



### ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ














1. Ручка переключения режимов.
2. Кнопка выбора и подтверждения операций (используются только однократные нажатия).
3. Ручка установки внутренних часов, времени приготовления, времени окончания приготовления, температуры и уровня мощности. (Функция P).

#### Нажимные ручки

- Для управления работой духовки с помощью такой ручки следует нажать на нее по центру
- Поворотом ручки выбрать требуемое положение.

По окончании готовки следует повернуть ручку в положение выключения и снова нажать на нее для восстановления исходной установки.

Режимы работы духовки			
Режим	Предварительно установленная температура / режим мощности	Регулируемая температура	Описание
 ДУХОВКА ВЫКЛЮЧЕНА	–	–	–
 ПОДСВЕТКА	–	–	Включение подсветки духовки.
 МАРМИТ	30 °C - 60 °C	–	Поддержание температуры внутри духовки на постоянном уровне. <ul style="list-style-type: none"> <li>35 °C - для подъема теста для хлеба или пиццы.</li> <li>60 °C: для поддержания приготовленной пищи теплой.</li> </ul> В этом режиме рекомендуется использовать первую позицию.
 РЕЖИМ ЕСТЕСТВЕННОЙ КОНВЕКЦИИ	200 °C	50 °C - 250 °C	Используется для приготовления мяса, рыбы или птицы в центральной позиции. Прогрейте духовку до требуемой температуры и поместите блюдо в духовку (сразу по достижении нужных показаний термометра).
 РЕЖИМ ЕСТЕСТВЕННОЙ КОНВЕКЦИИ + КОНВЕКТОР	175 °C	50 °C - 250 °C	Используется для готовки пирогов одновременно в двух позициях. Предварительно прогревать духовку нет необходимости. Меняйте блюда местами в процессе приготовления.
 КОНВЕКТОР	160 °C	50 °C - 250 °C	Используется для готовки различных блюд (рыбы, овощей, сладостей и т.п.), не впитывающих посторонних запахов, более чем в одной позиции одновременно. Все блюда готовятся при одной и той же температуре.
 ТУРБОКОНВЕКТОР	160 °C	50 °C - 250 °C	Используется для готовки блюд, занимающих сразу две позиции (например, высоких пирогов, тортов, тушеных овощей и птицы весом более 3 кг). Предварительно прогревать духовку нет необходимости.
 ГРИЛЬ	3	–	Используйте режим гриля для приготовления небольших кусков мяса (бифштексов из вырезки, кебабов, сосисок) или тостов. Предварительно прогрейте духовку в течение 3-5 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. При использовании этого режима включается также вращение вертела.
 ТУРБОГРИЛЬ (ГРИЛЬ + КОНВЕКТОР)	3	–	Этот режим подходит для приготовления крупных кусков мяса. Предусмотрено несколько режимов мощности (мин. - 1, макс. - 5). Предварительно прогрейте духовку в течение 3-5 минут. 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.
 ПРОГРАММНЫЙ РЕЖИМ	–	P1 – 300 °C P2 – 220 °C P3 – 220 °C	Для приготовления пиццы, хлеба, открытых пирогов. В прилагаемой поваренной книге имеются рецепты для каждой из программ.
 УСКОРЕННЫЙ РАЗОГРЕВ	200 °C	50 °C - 250 °C	Предназначается для быстрого предварительного разогрева духовки. О текущей температуре можно судить по показаниям термометра. По достижении заданной температуры функция ускоренного разогрева автоматически выключается, раздается звуковой сигнал и духовка переходит в РЕЖИМ ЕСТЕСТВЕННОЙ КОНВЕКЦИИ. Используется для приготовления мяса, рыбы или птицы.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД НА ГРИЛЕ

Блюдо	Режим	Предварительный прогрев (5 мин.)	Позиция (считая снизу)	Режим мощности	Время приготовления (в минутах)
Бифштекс из вырезки		X	4	5	35 – 45
Котлеты		X	4	5	30 – 40
Сосиски		X	4	5	30 – 40
Свинные отбивные		X	4	5	25 – 35
Рыба		X	4	5	30 – 40
Куриные ножки		X	4	5	35 – 40
Кебабы		X	4	5	30 – 35
Мясо на ребрышках		X	4	5	20 – 35
Половинка цыпленка		X	3	5	45 – 50
Половинка цыпленка		-	3	5	45 – 55
Целый цыпленок		-	3	5	60 – 70
Крупный кусок мяса (свинины, говядины)		-	3	5	75 – 90
Утка		-	2	5	80 – 90
Баранья ножка		-	3	5	90 – 120
Ростбиф		-	3	5	90 – 120
Печеный картофель		-	3	5	40 – 50
Куски меч-рыбы или подобной		-	3	5	35 – 45

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

Блюдо	Режим	Предварительный прогрев (10 мин)	Позиция (считая снизу)	Температура (°C)	Время приготовления (в минутах)
<b>МЯСО</b> Баранина, козлятина, ягнятина		X	2	200	60 – 80
		X	2	190	70 – 90
		X	2	190	60 – 80
Телятина, говядина, свинина (1 кг)		X	2	200	70 – 90
		-	2	190	60 – 80
		-	2	190	60 – 80
Цыпленок, кролик, утка		X	2	200	70 – 80
		-	2	190	60 - 70
		-	2	190	70 – 80
Индейка (6 кг) + гриль с уровнем мощности 3		X	1	200	160 – 180
		-	1	190	150 – 180
		X	1	190	150 – 180
Гусь (2 кг)		X	2	200	120 – 130
		-	2	190	100 - 120
		X	2	190	110 – 120
<b>РЫБА</b> (целиком, 1-2 кг) Дорада, тунец, лосось, треска		-	2	200	60 – 70
		-	2-3	190	65 – 75
		X	2-3	190	60 – 70
<b>РЫБА</b> (< 1 кг - куски) Меч-рыба, тунец, лосось, треска		X	2	200	45 – 55
		-	3	190	50 – 55
		X	2	190	45 – 55

<b>ОВОЩИ</b> Фаршированные перцы		X	2	190	35 – 45
		–	2	180	55 – 60
		–	2	190	50 – 60
Фаршированные томаты		X	2	200	55 – 60
		–	2	180	50 – 60
		–	2	190	35 – 45
Печеный картофель		X	2	200	40 – 50
<b>СЛАДОСТИ, ВЫПЕЧКА И Т.П.</b> Из дрожжевого теста или с разрыхлителями		X	2	160	30 – 40
		–	3	150	35 – 45
		–	3	160	30 – 40
Пироги с начинкой (с сыром)		–	2	180	90 – 95
		–	2	160	70 – 80
		–	2	170	90 – 95
Пироги с фруктово-ягодными начинками		X	2	180	25 – 35
		–	3	180	45 – 50
		–	2	180	30 – 40
Яблочный стрudel, блинчики с начинкой		X	2	200	40 – 45
		X	3	200	45 – 50
		–	2	180	45 – 50
Галеты		X	2	180	20 – 30
		–	1-3	160	30 – 40
		–	2-4	180	25 – 35
Слоеные пирожные с кремом		X	2-4	190	25 – 35
		X	1-3	180	40 – 50
		X	2-4	190	30 – 40
Пирожки с начинкой		X	2	200	50 – 55
		X	3	180	55 – 60
		X	2	200	40 – 50
Лазанья		X	2	200	45 – 55
		–	2	190	45 – 55
		–	2	190	45 – 55
Пирожки с фруктовой начинкой (ананас, персик и т.п.)		X	2	200	35 – 45
		–	2	180	45 – 50
		–	2	180	40 – 50
Меренга		X	2	90	120 – 150
		–	1-3	80	150 – 180
		–	2-4	100	120 – 150
Пирожки из слоеного теста с мясом, рыбой		X	2	200	15 – 25
		X	1-3	190	25 – 30
		X	2-4	200	20 – 30
Суфле		X	2	190	30 – 40
		–	2	180	55 – 65
		X	2	190	40 – 50

**Примечание.** При приготовлении мяса в режиме естественной конвекции или с конвектором рекомендуется включать также гриль (в режиме мощности от 1 до 3).

