

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ
СРЕДЫ**

ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ

**ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДУХОВКОЙ
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ ДУХОВКИ**

УХОД И ОЧИСТКА

**РУКОВОДСТВО ПО ПОИСКУ
НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

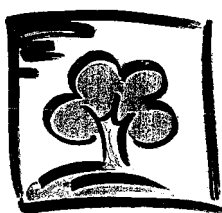
ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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”).

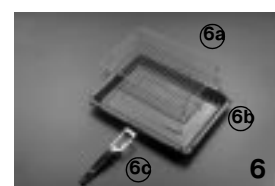
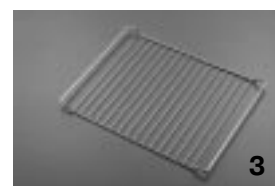
Вертел (5)

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

Жаровня (6)

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

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



ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ ДУХОВКИ

Жироулавливающий фильтр (7)

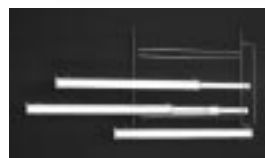
Используется **только** при приготовлении особенно жирной пищи. Прикрепите фильтр к задней стенке духовки перед вентилятором. Фильтр можно мыть в посудомоечной машине; его не следует установить при использовании функции “Вентиляционный обогрев”.

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 микроволокна, 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

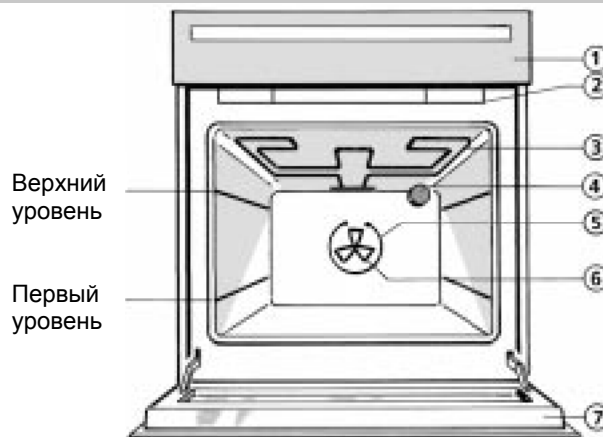


В случае необходимости ремонта духовки обращайтесь в **авторизованный Центр Сервисного Обслуживания** (Сервисный центр гарантирует использование фирменных запасных частей и правильный ремонт прибора).

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.



1. Панель управления.
 2. Охлаждающий вентилятор (скрытый).
 3. Верхний нагревательный элемент.
 4. Гриль (опускающийся).
 5. Подсветка духовки.
 6. Вентилятор.
 7. Нижний нагревательный элемент (скрытый).
 8. Дверца жарочного шкафа*.
- ***Внимание!** В авторизованном сервис-центре можно заказать комплект, включающий в себя стеклянную панель и необходимый крепеж. Этот комплект позволяет прикрыть горячую дверцу жарочного шкафа с внешней стороны. Рекомендуется использовать его для обеспечения безопасности детей. Кодовый номер: 4819 310 39186.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

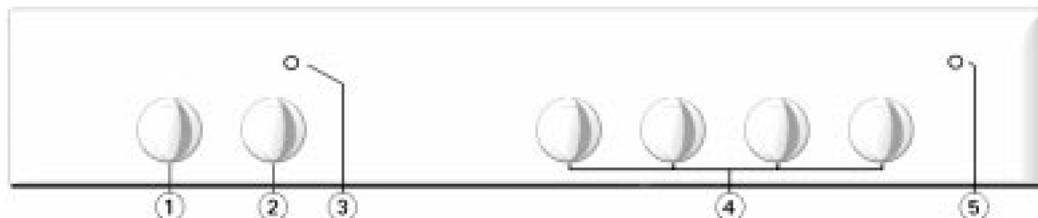
Алюминиевый противень:



Решетчатая полка:



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Переключатель выбора режимов.
2. Ручка регулятора температуры.
3. Световой индикатор жарочного шкафа (красный).
4. Переключатели конфорок.
5. Желтый световой индикатор работы конфорок.

Таблица режимов жарочного шкафа

| Режим | Описание режима |
|----------------------------|---|
| - Жарочный шкаф ВЫКЛЮЧЕН - | - |
| ☀ ЛАМПА | • Включение подсветки жарочного шкафа. |
| ▬ СТАТИЧЕСКИЙ | • Приготовление любой пищи. • Разогрейте жарочный шкаф до требуемой для приготовления блюда температуры, и после того как индикатор работы жарочного шкафа погаснет, поместите в него продукты. • Рекомендуется использовать второй или третий уровень. |
| 🍞 ВЫПЕЧКА/ВЕНТИЛЯТОР | • При приготовлении выпечки должно быть занято не более двух уровней. • При необходимости можно менять блюда местами для достижения наилучшего результата. • Жарочный шкаф можно не прогревать (исключение составляет выпечка пиццы и focaccine). |
| 🔥 ГРИЛЬ | • Режим гриля используется при приготовлении бифштексов, кебаба, колбасок, запеченного овощного ассорти и тостов. • Прогрейте жарочный шкаф в течение пяти минут. • Чтобы избежать разбрызгивания жира и задымления при приготовлении мяса, налейте в поддон немного воды. • Периодически переворачивайте мясо, приготавливаемое при помощи гриля. |
| 🔥 ТУРБОГРИЛЬ | • Данная функция идеально подходит для приготовления больших кусков мяса (ростбифов, окороков). • В процессе приготовления дверца должна оставаться закрытой. • Чтобы избежать разбрызгивания жира и задымления при приготовлении мяса, налейте в поддон немного воды. • Периодически переворачивайте мясо, приготавливаемое при помощи гриля. |
| ❄ РАЗМОРАЖИВАНИЕ | • Идеально подходит для оттаивания замороженных продуктов при комнатной температуре. • Чтобы избежать высыхания продуктов, не извлекайте их из упаковки. |

ВКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ

- Выберите нужный режим путем вращения ручки переключателя. Включится подсветка духовки.
 - Установите нужную температуру, повернув ручку регулятора температуры по часовой стрелке. Зажжется красный индикатор работы жарочного шкафа, который затем погаснет при достижении заданной температуры приготовления.
- По истечении времени приготовления пищи:
- Установите переключатель на "0".

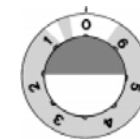
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНФОРОК

На панели управления духовкой расположены 4 многопозиционных переключателя с делениями от 0 до 6, предназначенные для управления конфорками. Включение электрических конфорок

- Поверните ручку переключателя нужной конфорки по часовой стрелке и установите ее в положение, соответствующее желаемой мощности (см. инструкцию, прилагаемую к конфорке). Загорится желтый световой индикатор, сигнализирующий о работе конфорки.

ВНИМАНИЕ!

- При первом включении конфорок установите на каждую из них наполовину наполненную водой кастрюлю подходящего диаметра, установите переключатели на цифру "6" и оставьте конфорки включенными примерно на 3 часа для избавления от запаха.
- Не оставляйте конфорки включенными, если на них ничего не стоит.
- Пользуйтесь специально предназначенными для электрических конфорок кастрюлями и сковородками, предпочтительно — имеющими плоское многослойное дно.
- Диаметр основания кастрюль и сковородок должен быть таким же или немного большим, чем диаметр конфорки.



ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

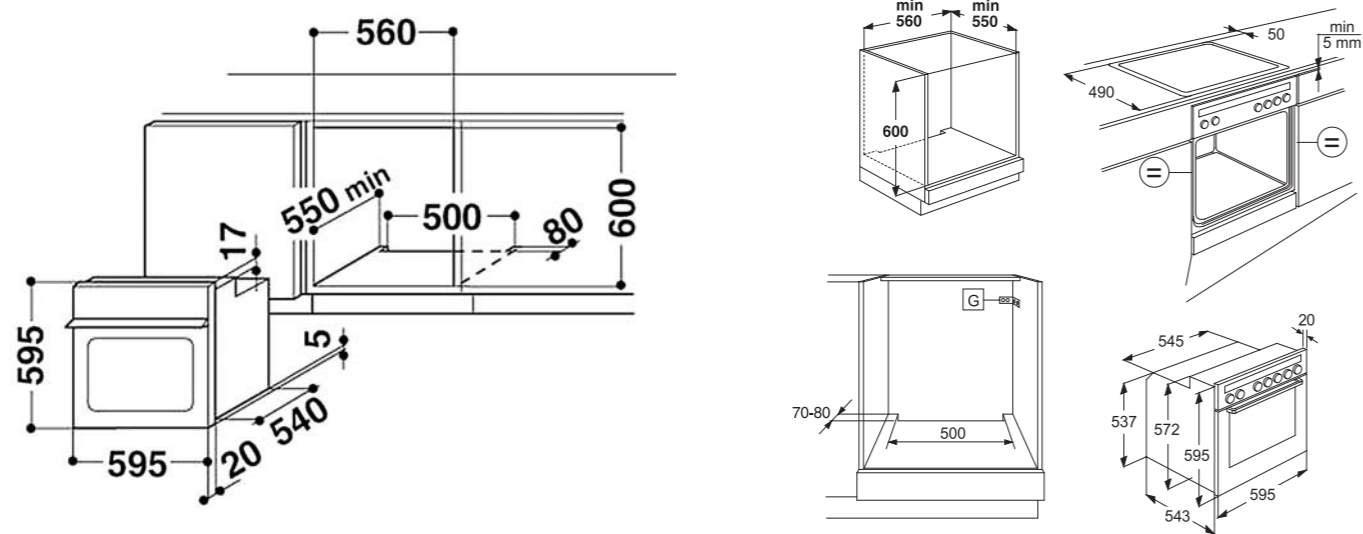
| БЛЮДО | Режим | Прогрев | Уровень (снизу) | Температура (°C) | Время приготовления, мин. |
|---|-------|---------|-----------------|------------------|---------------------------|
| МЯСО Мясо молодого барашка или козленка, баранина | | X | 2 | 200 | 90-110 |
| | | X | 2 | 200 | 100-110 |
| Телятина, говядина, свинина | | 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 (1 кг) Морской карась, окунь, тунец, лосось, треска | | X | 2 | 200 | 60-80 |
| | | X | 2 | 190 | 60-80 |
| РЫБА (1 кг — котлеты) Рыба-меч, тунец | | X | 2 | 190 | 50-60 |
| | | X | 2 | 190 | 50-60 |
| ОВОЩИ Перцы, помидоры, жареный картофель | | X | 2 | 190 | 50-60 |
| | | X | 2 | 190 | 50-60 |
| СЛАДОСТИ, КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И Т.Д. Кексы с изюмом | | X | 2 | 180 | 40-50 |
| | | X | 2 | 180 | 40-50 |
| Пироги с начинкой (с сыром) | | X | 2 | 190 | 60-90 |
| | | - | 2 | 180 | 60-90 |
| Фруктовые пирожные | | X | 2 | 190 | 40-50 |
| | | X | 2 | 180 | 40-50 |
| Слоеный рулет с яблоками, блинчики | | X | 2 | 200 | 50-60 |
| | | X | 2 | 190 | 50-60 |
| Сухое печенье, бисквиты, песочное печенье | | X | 2 | 180 | 20-30 |
| | | X | 2 | 180 | 30-40 |
| Изделия из заварного теста, сладкие бисквитные рулеты | | X | 2 | 180 | 35-45 |
| | | X | 2 | 180 | 35-45 |

| БЛЮДО | Режим | Прогрев | Уровень (снизу) | Температура (°C) | Время приготовления, (мин.) |
|---|-------|---------|-----------------|------------------|-----------------------------|
| Пироги с мясом, пироги с фруктовой начинкой (ананасовый, персиковый) | | X | 2 | 200 | 50-60 |
| | | X | 2 | 190 | 45-55 |
| Лазанья, запеченная картошка, фаршированные блинчики, мясо или рыба 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 |
| Слоеные пирожки с мясом | | X | 2 | 210 | 20-30 |
| | | X | 2 | 200 | 30-40 |
| Суфле | | X | 2 | 200 | 40-50 |
| | | X | 2 | 190 | 50-60 |

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГРИЛЯ

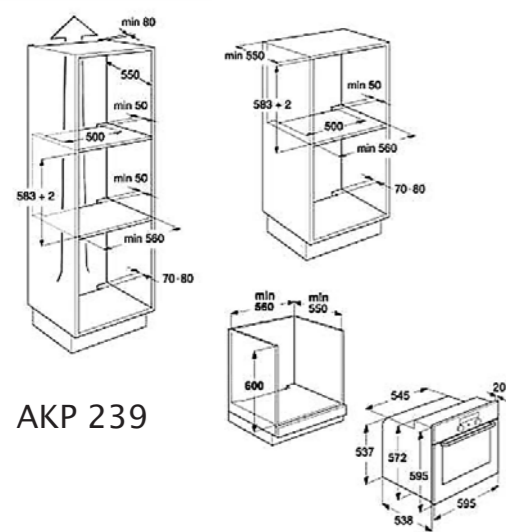
| БЛЮДО | Режим | Прогрев | Уровень (снизу) | Температура (°C) | Время приготовления, (мин.) |
|------------------------------|-------|---------|-----------------|------------------|-----------------------------|
| Тосты | | X | 3-4 | 200-225 | 10-15 |
| Бифштекс из вырезки | | X | 3-4 | 200-225 | 30-40 |
| Котлеты | | X | 3-4 | 200-225 | 30-40 |
| Колбаски | | X | 3 | 200-225 | 30-40 |
| Свинные отбивные | | X | 3 | 200-225 | 30-40 |
| Рыба (котлеты) | | X | 3 | 200-225 | 30-40 |
| Куриные окорочка | | X | 3 | 200-225 | 40-50 |
| Кебаб | | X | 3 | 200-225 | 40-50 |
| Свинная грудинка | | X | 3 | 200-225 | 40-50 |
| Половинки куриц | | X | 3 | 200-225 | 40-50 |
| Половинки куриц | | - | 3 | 200-225 | 40-50 |
| Куриные тушки | | - | 2-3 | 200-225 | 60-70 |
| Жаркое (свинина, говядина) | | - | 2-3 | 200-225 | 60-80 |
| Утка | | - | 1-2 | 200-225 | 60-80 |
| Баранья нога | | - | 1-2 | 200-225 | 80-100 |
| Ростбиф | | - | 2 | 200-225 | 60-70 |
| Печеный картофель | | - | 2-3 | 200-225 | 40-50 |
| Рыба (морской окунь, форель) | | - | 3 | 190-200 | 40-50 |

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

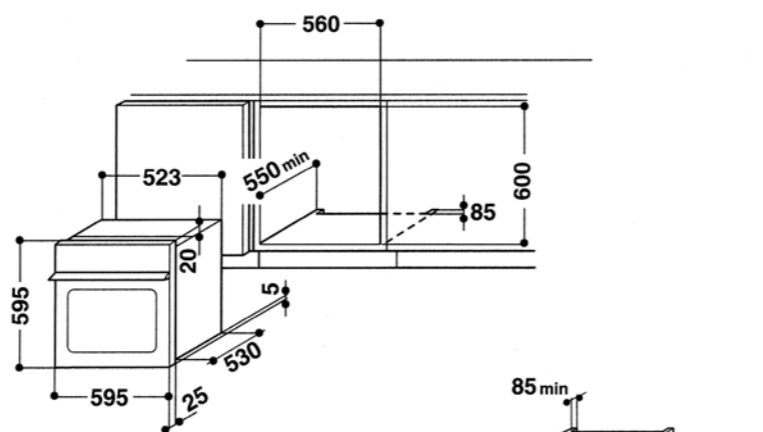


AKZ 498 – AKZ 669 – AKZ 447 – AKZ 448 –
AKZ 472 – AKZ 431 – AKP 230 – AKP 120 –
AKP 144 – AKP 145 – AKZ 587 – AKZ 531 – AKP 311

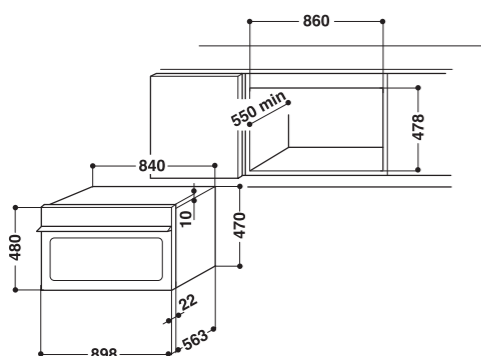
AKP 335



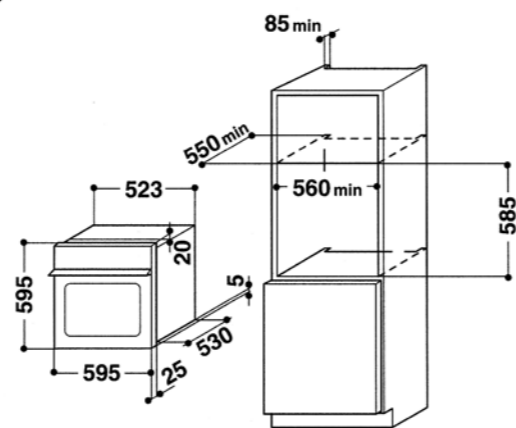
AKP 239



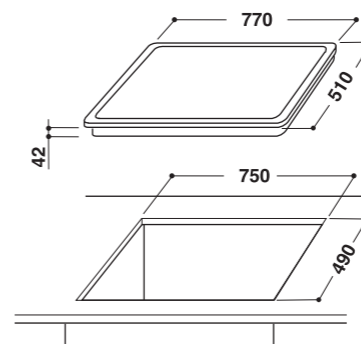
AKG 644



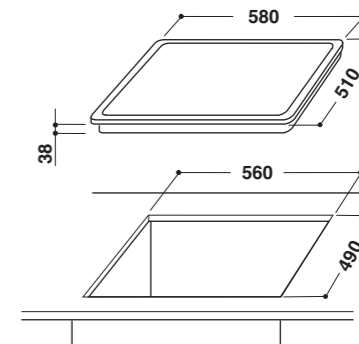
AKG 659



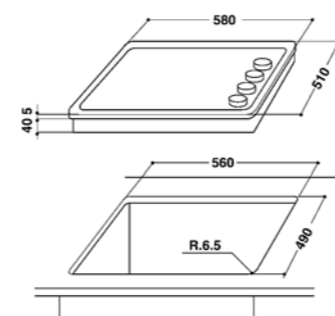
ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ



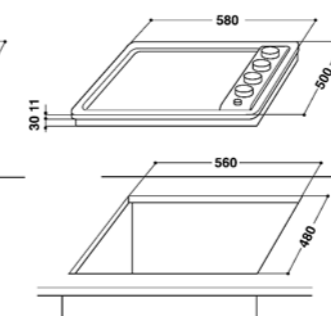
AKT 892



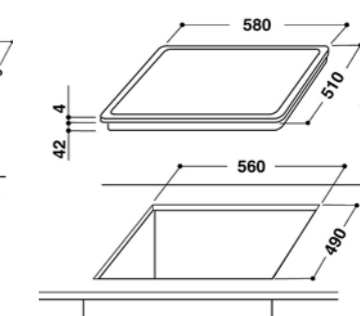
AKT 108



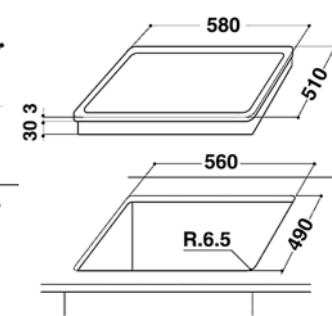
AKM 613 – AKR 105 –
AKM 403



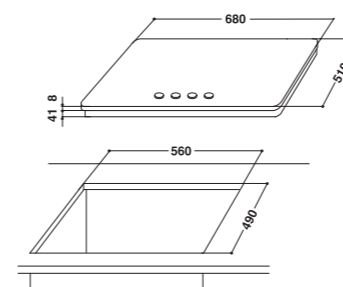
AKM 260



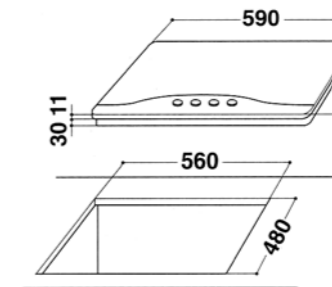
AKT 808 – AKT 810 –
AKT 820



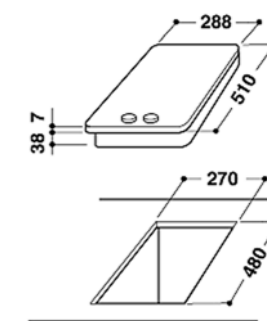
AKM 330



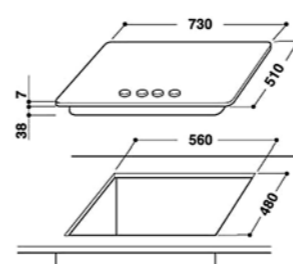
AKM 441 – AKR 302 –
AKM 434



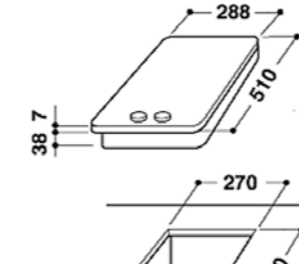
AKM 533 – AKM 513 – AKM 520



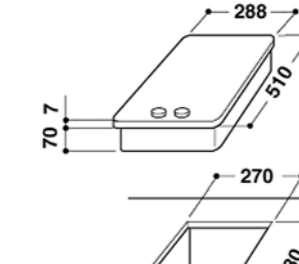
AKT 305 – AKT 301



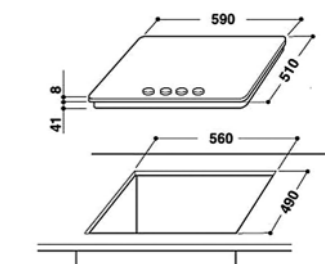
AKT 797



AKT 310 – AKT 315 –
AKT 320



AKT 325



AKT 424