

BG

 **Eurolux**
Your Style...Your Life



**Комбинирана газова фурна
FFA4GE XS**

LEKS GROUP

BG

София: 02/723 584, 870 11 24, бул. Драган Цанков 23, **Пловдив:** тел.: 032/633 778, ул. Цар Асен 30,
Варна: тел.: 052/504 634, бул. Вл. Варненчик 277, **Бургас:** тел.: 056/841 475, ул. Фердинандова 77
Русе: тел.: 082/820 895, пл. Хан Кубрат 5, **Плевен:** тел.: 064/833 172, ул. Данаил Попов 4,
Велико Търново: тел.: 062/603 883, бул. България 26, **Благоевград:** тел.: 073/832 782, к-с Парангалица,
Видин: тел.: 094/600 209, ул. Цар Александър II, к-с Съединение, бл. 12

BG ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

Уважаеми Клиенти,

Благодарим Ви, че избрахте нашия продукт. Надяваме се, че той ще отговори на Вашите изисквания. Внимателно следвайте препоръките, изложени в тази книжка и така Вашият уред ще работи ефикасно. Не се колебайте да ни търсите при необходимост. Ние винаги ще бъдем до Вас, за да Ви сътрудним при нужда и за да Ви даваме полезна информация за всички продукти с марката "Eurolux".

Таблица инжектор

| Вид използвана газ | Вид горелка | Означаване на инжектора (100/мм) | Нормиран термален поток kW | нормирана консумация | Нисък термален номинален поток kW | Налягане на газа (mbar) | | |
|--------------------------|-------------|----------------------------------|----------------------------|----------------------|-----------------------------------|-------------------------|----------|-----|
| | | | | | | мин. | нормално | max |
| Природна газ (Метан) G20 | Фурна | 115 | 2.40 | 228л/ч | 0.72 | 17 | 20 | 25 |
| Течна газ (бутан) G30 | Фурна | 73 | 2.40 | 174 гр/ч | 0.72 | 20 | 28-30 | 35 |
| Течна газ (пропан) G 31 | Фурна | 73 | 2.40 | 172 гр/ч | 0.72 | 25 | 37 | 45 |

| Вид използвана газ | Общо нормиран термален поток kW | Нормирана консумация | Необходим въздух за запалване |
|--------------------|---------------------------------|----------------------|-------------------------------|
| G20 20 mbar | 2.40 | 228 л/ч | 4.80 |
| G30 28-30 mbar | 2.40 | 174 гр/ч | 4.80 |
| G 31 37 mbar | 2.40 | 172 гр/ч | 4.80 |

КАК ДА РАБОТИТЕ С ГРИЛА

- Отворете вратата на фурната
- Сложете храната за печене върху решетката или в плитката тавичка на фурната
- Сложете решетката на най-горното ниво
- Сложете тавичката за събиране на капки под решетката
- Позиционирайте дефлектора на най-долната част на контрол панела
- Настройте фурната
- Завъртайте храната по време на готвенето

ВНИМАНИЕ: Когато грилът се използва, достъпните части могат да бъдат много топли. Дръжте децата настрана. Когато печете, оставете вратата отворена.

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако копчето на термостата е завъртяно инцидентно по време на работа на електрическия грил, предпазния механизъм ще спре работата на грила. За да подновите работата, завъртете копчето докато знака на копчето съвпадне със знака на контрол панела.

КАК ДА РАБОТИТЕ С ШИША (ако е осигурен)

Шишът може да бъде изпълван заедно с грила.

- Набодете месото и го закрепете на мястото му, използвайки двете вилици
- Сложете държачите на шиша в техните гнезда
- Сложете тавичката за събиране на капките на най-долното ниво
- Позиционирайте дефлектора на дъното на контрол панела
- Затворете вратата на фурната така, че да докосва дефлектора
- В края на готвенето, завъртете задната част на дръжката на шиша и го извадете от фурната.

ВНИМАНИЕ: Когато грилът се използва, достъпните части могат да бъдат много топли. Дръжте децата настрана.

120 минутен изключващ таймер

Функцията програмиране на таймера е да настроите предварително времето.

Работа:

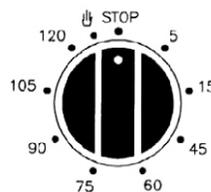
След настройване на фурната, завъртете копчето на желаната температура, завъртете копчето на таймера по посока на часовниковата стрелка на желаното време за готвене (максимум 120 минути).

Когато таймера се върне на позиция „0“, звуковия минутен брояч ще сигнализира, че фурната ще се изключи автоматично.

Ръчна позиция:

Ако времето за готвене е по-дълго от 2 часа или ако желаете да използвате фурната ръчно, да я изключите когато желаете, завъртете копчето на позиция  (фиг. показана в дясно).

ВАЖНО: ВЪВ ВРЪЗКА С ЕВРОПЕЙСКА ДИРЕКТИВА ЗА УСЛОВИЯТА НА БЕЗОПАСНОСТ, УРЕДЪТ НЕ Е ВЪЗМОЖНО ЕДНОВРЕМЕННО ДА РАБОТИ С ВКЛЮЧЕНИ ДОЛНА ГАЗОВА ГОРЕЛКА И ГОРЕН ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ГРИЛ.

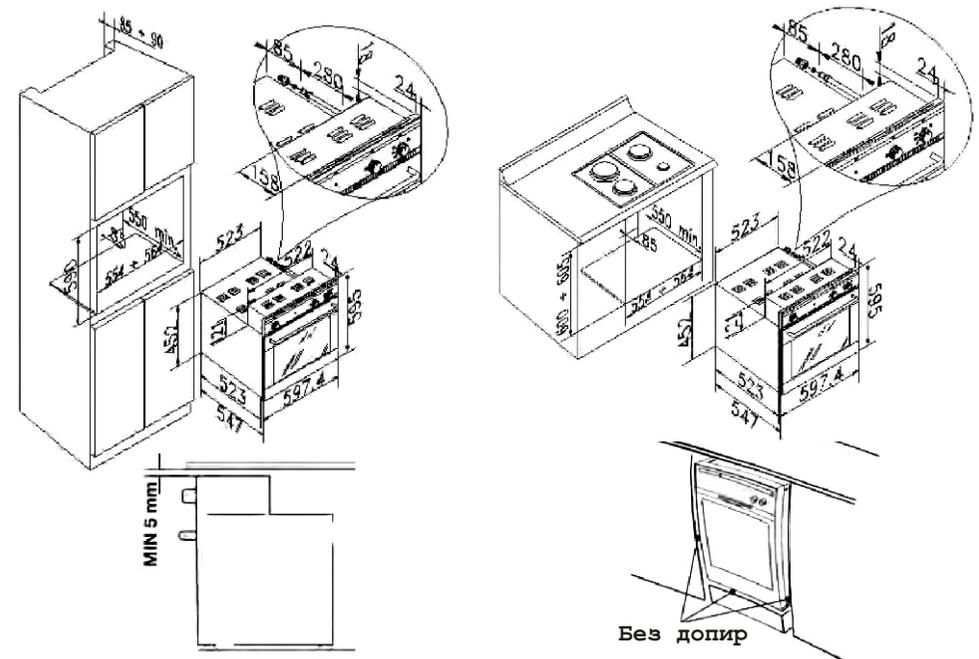


МОНТАЖ

Техническа информация за монтажиста

- Важно е всички монтажни процедури да се извършват от квалифициран техник.
- След разопаковане на фурната, за да я свържете, я поставете на основата ѝ, без да я повредите.
- Не повдигайте фурната за дръжката на вратата, а я придържайте от страни.
- Не повдигайте фурната за газовата връзка.
- Уверете се, че уредът не е повреден по време на транспорта.
- Размерите на фурната и размерите на кухненския шкаф са показани на съответните фигури.
- Кухненският шкаф трябва да бъде устойчив на топлина в контакт с фурната (мин. 100° C).
- Поставете фурната в шкафа, повдигайки я от страни и уверявайки се, че захранващия кабел не е затиснат.
- За правилна вентилация, следвайте посоката на вентилационните отвори, показани на фигурата (най-малко 500x80 мм и 500x50 мм вътре в шкафа).
- Закрепете добре фурната за кухненския шкаф с монтажните винтове.
- Фурната може да бъде монтирана и под готварския плот, който произвеждаме.

ЗАБЕЛЕЖКА: За да се осигури правилна вентилация, е препоръчително да оставите отвори поне 500x80 мм или еквивалентна площ в долната част на корпуса. Също така, подсигурете поне 5 мм разстояние между горната част на фурната и долния край на готварския плот: този прорез не трябва никога да бъде затиснат с ленти или подсилващи парчета. Когато фурната е монтирана уверете се, че страните не докосват предния край на шкафа или близкостоящите чекмеджета и врати.



МОНТАЖ

Монтажна площ

За да функционира правилно газовата част, е препоръчително въздуха необходим за горенето на газта, да се влива в пространството свободно (вижте: Описание на продукта).

Монтажистът трябва да следва правилата за безопасност на страната, в която се монтира.

Потоъкът от въздух в пространството трябва да идва директно през отвори направени на външните стени.

Тези отвори трябва да имат свободен проход поне 100 см (трябва да бъдат направени един или повече отвори).

Лесно запалимите продукти трябва да бъдат изтеглени през аспиратор свързан с димоотвод или директно навън.

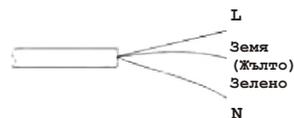
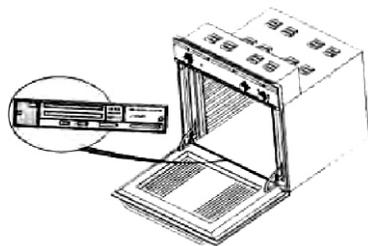
В случай, че не е възможно да монтирате аспиратор, е необходимо да използвате електрически вентилатор, монтиран на външната стена или прозорец, толкова дълго, колкото ако има отвор за въздух, който да влиза в помещението, в съответствие с настоящите закони.

Електрическият вентилатор трябва да има капацитет на потока, достатъчен да гарантира, че от 3 до 5 пъти обема на въздуха в стаята е обменян на всеки час.

ЕЛЕКТРИЧЕСКА ВРЪЗКА

Внимание: Не свързвайте захранването преди да сте завършили свързването на фурната и готварския плот.

- Уверете се, че монтажа и закрепването са направени от квалифициран техник в съответствие с инструкциите на производителя и са в съответствие с местните разпоредби.
- Монтажистът е отговорен за точната електрическа връзка и за спазването на правилата за безопасност.
- Фурната трябва да бъде свързана към електрическото захранване посредством многополюсен изключващ превключвател с минимален контактен отвор 3 мм.
- Уредът трябва да бъде заземен.
- Не използвайте много щепсели и удължители.
- След като фурната е монтирана, електрическите компоненти не трябва да бъдат достъпни.
- Уверете се, че напрежението показано на информационната табела на уреда е същото като напрежението във Вашия дом. Информационната табела е на долния преден край на фурната (видима е при отворена врата).
- Ако захранващият кабел се нуждае от смяна, уверете се, че той е сменен с кабел от същия вид като този осигурен от Производителя (H05 RR-F) и че монтажът е извършен от Сервизен център или от квалифициран техник.



ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФУНКЦИИ НА ФУРНАТА



Осветление на фурната

Завъртете копчето за да включите вътрешната светлина на фурната.



Грил

За да работи, моля погледнете на съответната страница.



Вентилационен грил

Вентилатора и гриловия елемент позволяват бързо готвене на голямо количество храна.



Вентилирано готвене

Топлината се разпространява от вентилатора като дава равномерна температура във вътрешността на фурната.



КАК ДА РАБОТИТЕ С ГАЗОВАТА ФУРНА

- Отворете изцяло вратата на фурната.
- Внимателно натиснете копчето на термостата и го завъртете обратно на часовниковата стрелка на максимална позиция.
- Натиснете копчето на термостата, за да запалите фурната и задръжте за няколко минути, за да активирате защитната термодвойка.
- Проверете запалването на горелката през процеп в предната страница на фурната и се уверете, че пламъкът на горелка остава запален, когато копчето е отпуснато. Ако не е, повторете операцията. Проверете дали горелката работи правилно при затворена врата.
- Завъртете копчето до желаната температура.
- Сложете храната да се готви във фурната.

ЗАБЕЛЕЖКА:

- Ако фурната е без осветление или не е снабдена с електронно запалване, действайте както следва:

- Запалете горелката с кибрит или запалка в центъра на запалващия процеп от предната страна на основата на фурната

Горелката на фурната е снабдена с предпазен вентил, който изключва доставката на газ:

- Ако копчето на термостата е завъртяно инцидентно и горелката на фурната е снабдена с газ;

- Ако пламъка се включи инцидентно;

- Ако няма доставка на газ.

- Термостатът е снабден със заключващ механизъм, за да се предпази горелката от изгасване, когато температурата на фурната е променяна от максимум на минимум. За да изключите горелката, когато е настроена на минимална позиция, внимателно натиснете копчето и го завъртете, докато знака на копчето съвпадне със знака върху панела (•).

Полезни готварски съвети

- За оптимален резултат при готвенето, загрейте фурната на желаната температура, преди да сложите храната вътре.
- Не е необходимо загряване при готвене на мазни храни.
- За готвене на замразено месо е препоръчително да настроите температура с 20° C по-ниска от нормалната температура за готвене и да увеличите времето приблизително с 15 минути.

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ (СЕ)

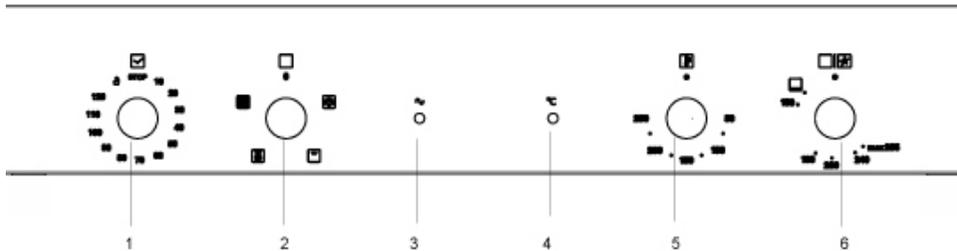
Тази фурна е проектирана да бъде в контакт с хранителни продукти и е в съответствие с Европейската Директива 89/109/ЕЕС.

Тази фурна е проектирана, за да се използва единствено като готварски уред. Всяка друга употреба (напр. като отопление на стаи) се счита за неправилна и естествено за опасна.

Тази фурна е била произведена и продадена в съответствие с:

- Газова Директива 90/396/СЕЕ;
- Нисковолтова директива 73/23/ЕЕС
- ЕМС Директива 89/336/ЕЕС
- Директива 93/68/ЕЕС

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



1. 120' таймер
2. Избиране на електрическите функции
3. Жълта светлина
4. Зелена светлина
5. Термостат за електрическите функции
6. Избиране на газова фурна

СВЪРЗВАНЕ КЪМ ГАЗОВОТО ЗАХРАНВАНЕ

Системата доставяща газта, трябва да е в съответствие с настоящите местни правила (виж глава „Компетенция на Националните разпоредби“).

Видът газ, за който фурната е приспособена, е показан на информационната табелка в долния край на фурната (видима при отворена врата) и върху опаковката.

Преди да направите свързването, приспособете фурната към вида газ, който имате в дома си.

Връзката между газовото съединение и тръбата трябва да бъде направена по един от следните начини:

- 1) използвайки съединение без уплътнителен пръстен (конектора на фурната е конусообразен: ISO R 7)
- 2) поставяйки метален уплътнителен пръстен (виж чертежа)

ВНИМАНИЕ: Когато свършите, проверете дали има изтичане на газ. Използвайте сапун и вода, или друга подходяща течност, за да проверите за изтичане на газ. Не използвайте пламък, за да търсите изтичане на газ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Използването на гъвкави гумени тръби, прикрепени към изходния конектор е забранено, защото те не могат да бъдат наблюдавани.

Приспособяване към използваната газ

Възможно е да използвате друг вид газ, като приспособите настройките на горелката както следва:

1. Уверете се, че фурната не е свързана към електрическото захранване.
2. Отворете изцяло вратата на фурната.
3. Отстранете напълно дъното на фурната, както е показано.
4. Отстранете горелката като развиете винта „А“ (виж фигурата).
5. Развийте инжектор „В“ и го сменете, следвайки инструкциите показани в „Описание на продукта“, доставени отделно.
6. Монтирайте горелката във фурната.

Регулиране на пламъка

За да регулирате пламъка, процедирайте както следва:

Разхлабете винта „С“ и завъртете пръстен „D“ на позиция „N“ за метан или природен газ, или на позиция „GPL“ за газова бутилка, като подвижната стрелка трябва да съвпадне с фиксираната стрелка върху горелката. Това ще осигури постоянен пламък.

Регулиране на минимума

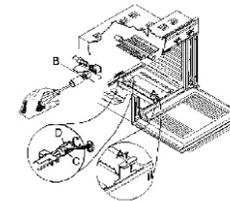
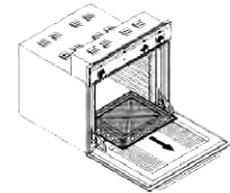
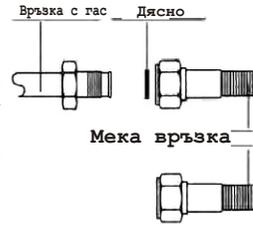
Термостатът на фурната е снабден с околвърстен канал за регулиране на минимума. Когато вида газ е сменена, това настройване трябва да бъде приспособено както следва:

Отстранете контролното копче „А“.
Отстранете грила „В“ (виж глава „Почистване на фурната и аксесоарите“).
Отстранете двата винта, използвани за закрепване на контрол панела „С“.
Отстранете дъното на фурната.

Запалете фурната и я оставете да гори на максимална температура поне за 15-20 минути.

Завъртете стрелката на термостата до „MIN“ и регулирайте пламъка.

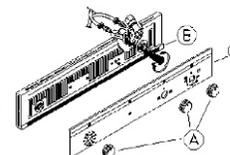
Използвайте отверка за плоска глава за байпаса на винта. Достатъчно е да разхлабите винта с няколко завъртания, да настроите минимума когато променят от пропан-бутан към метан.



Достъп
въздух

Регулиране
на пламака

Липса
на
въздух



ВАЖНО:

След настройване на горелката, проверете дали се поддържа минимален пламък, тествайте го като многократно отваряте и затваряте вратата на фурната. Ако пламъкът огасне, приспособете регулирането на байпаса.

Завършете действията (сменете инжектора, регулиращ въздуха и минимума), изключете фурната и поставете нова информационна табелка (показвайки вида газ, който ще се използва), сменете предишния и поставете уплътнения, използвайки уплътняващ восък или нещо подобно.

КОМПЕТЕНЦИИ НА МЕСТНИТЕ ПРАВИЛА

Свързване с газовото захранване

Уредът трябва да бъде свързан към газовото захранване от квалифициран техник и в съответствие с местните правила.

ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ФУРНАТА

За да получите най-доброто от Вашата нова фурна, прочетете внимателно инструкциите и ги пазете за бъдещи консултации.

Отстранете картонения предпазител и предпазния полиетиленов слой.

Отстранете аксесоарите от фурната и я нагрейте на максимална температура за около 30 минути, за да премахнете миризмата от защитното масло и изолзационните материали. Дръжте прозореца отворен по време на това действие.

ПРЕДПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА**1.Опаковка**

Опаковъчният материал може да бъде 100% рециклиран, както е потвърдено от символа за рециклиране.

2.Електрически уреди

Този уред е маркиран в съответствие с Европейската директива 2002/96/ЕС за „Отпадъци от Електрическо и Електронно Оборудване“ (WEEE). Като се уверите, че този продукт е разпределен правилно, Вие ще помогнете за предпазването от потенциални негативни последици за околната среда и човешкото здраве, които могат в противен случай да бъдат причинени от неправилно разполагане на отпадъци от този продукт.



Този символ  на продукта, или на документите, придружаващи този продукт, показва, че уреда не може да бъде третиран като домакински отпадък. Вместо това, той трябва да бъде предаден в подходящ събирателен пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване.

Разпределението трябва да се направи в съответствие с местните правила отнасящи се за разпределение на отпадъци.

За по-детайлна информация относно обработката, възстановяването и рециклирането на този продукт, моля свържете се с местния офис, с бюрото за разпределение на домакински отпадъци или магазина, от който сте закупили продукта.

ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА И АКСЕСОАРИТЕ

Когато завършите готвенето, изчакайте докато фурната изстине и след това я почистете, за да я предпазите от наслояване на остатъци.

Ако мърсотията е втвърдена, използвайте специфичен почистващ продукт за фурната, следвайки инструкциите на опаковката.

Почистете външната част с гъба, напоена с хладка вода.

Не използвайте абразивни гъби, метални стъргалки, парочистители или запалими продукти.

Почистете стъклото на вратата на фурната с течен препарат.

Измийте аксесоарите в съдомиялна машина или на ръка, използвайки почистващ продукт за фурна.

За да улесните почистването е възможно да отстраните изтеглящата решетка, както следва (виж фигурата):

1. Отворете вратата на фурната.
2. Разхлабете винтовете на дъното на грила и ги отстранете.
3. За да поставите отново решетката, я монтирайте и затегнете винтовете за дъното.

Как да смените вратата на фурната

Следвайте внимателно инструкциите описани по-долу.

Пантите „А“ са осигурени с две подвижни скоби „В“, които се захващат за сектор „С“ на пантите, когато вратата е напълно отворена, те я заключват.

Повдигнете вратата нагоре и я извадете навън хващайки я от страни близо до пантите.

За да монтирате отново вратата:

-Поставете пантите в техните гнезда

-Преди да затворите вратата, свалете двете подвижни скоби „В“, които са използвани за захващане на двете кукички

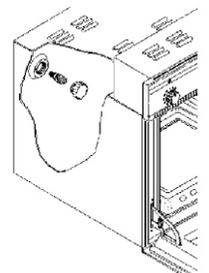
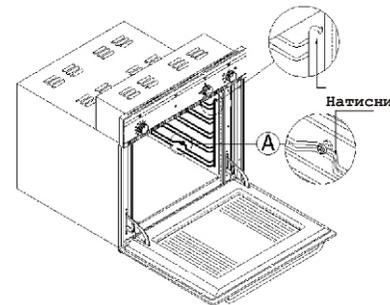
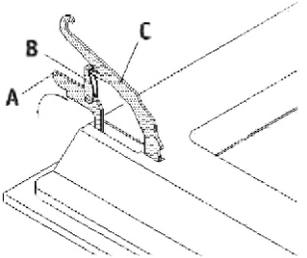
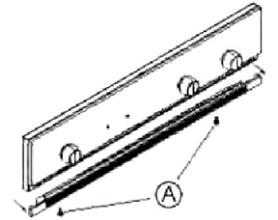
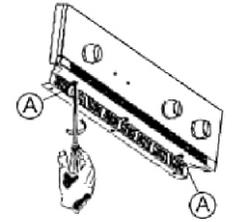
Почистване на страничните решетки

За да демонтирате страничните водачи и улесните почистването на вътрешността на фурната, натиснете леко детайл „А“, както е показано.

Смяна на лампата на фурната

1. Изключете фурната от електрическото захранване.
2. Развийте капака на лампата.
3. Сменете лампата (виж забележката).
4. Сложете отново капака на лампата.
5. Свържете електрическото захранване.

ЗАБЕЛЕЖКА: Използвайте само 25 W 230 V лампи, от вида E-14, T300°C



| | | | |
|------------------------|-----|---|--------|
| Дивеч | | | |
| Заек | 200 | 2 | 60-90 |
| Сърна | 200 | 2 | 90-150 |
| Елен | 175 | 2 | 90-180 |
| Зеленчуци | | | |
| Печени картофи | 220 | 2 | 30-40 |
| Риба | | | |
| Пъстърва | 200 | 2 | 40-50 |
| Кефал | 200 | 2 | 40-50 |
| Пица | 240 | 3 | 10-20 |
| Печене на скара | | | |
| Свински котлет | | 4 | 8-12 |
| Наденица | | 4 | 10-12 |
| Печено пиле | | 2 | 25-35 |
| Телешко печено на грил | | | 50-60 |
| Пиле на грил | | | 60-70 |

ЗАБЕЛЕЖКА:

Загрейте фурната до желаната температура, преди да сложите храната вътре.

Когато използвате функцията „грил“ Ви препоръчваме да въртите храната, която ще бъде готвена.

Показаните цифри са приблизителни, защото вида на готвене и/или времето ще зависят от количеството храна, което се приготвя и от индивидуалния вкус.

ПРЕДПАЗНИ МЯРКИ И ОСНОВНИ ПРЕПОРЪКИ

- Преди какъвто и да е ремонт на уреда, изключете го от електрическото захранване.
- Фурната трябва да бъде поправяна или регулирана единствено от квалифициран техник.
- Уверете се, че електрическите връзки на други уреди в близост до готварския плот или фурната не влизат в контакт с топли части и не се заклещават във вратата на фурната.
- Дръжте децата настрана от фурната, когато тя се използва и когато току-що е била изключена.
- Използвайте ръкавици за фурна, за да изваждате тави и аксесоари, когато фурната е топла.
- Не покривайте дъното на фурната с алуминиево фолио.
- Не слагайте лесно запалими материали във фурната. Съществува риск от пожар, ако фурната по невнимание е включена.
- След като използвате фурната уверете се, че стрелката на копчето е на затворена позиция (●) и затворете главния кран захранващ с газ или крана на бутилката.
- Не оставяйте запалими материали във вътрешността на фурната.
- Вашата фурна е снабдена с вентилатор, предназначен да охлажда вътрешните части на шкафа и компонентите на фурната. Вентилаторът създава слаб поток от въздух, който излиза от отвора за пара, разположен под контрол панела. Охлаждащата система започва работа около 10-20 минути след като фурната е включена и спира 10-30 минути след като се изключи (в зависимост от температурата на фурната). В случай на повреда на охлаждащия вентилатор, не използвайте фурната. Свържете се със Следпродажбения сервис.
- Възможно е вътрешността на стъклото на вратата на фурната да се замъгли по време на готвене.
- Не поставяйте тежки предмети върху вратата, защото това може да повреди пещта (муфела) на фурната и пантите на вратата.
- Не запушвайте охлаждащите отвори или изпускателната тръба за дима.
- Ако завъртането на копчето за горелката на фурната стане трудно, свържете се със Следпродажбения сервис за подмяна.

АКСЕСОАРИ НА ФУРНАТА

Доставяните аксесоари зависят от модела

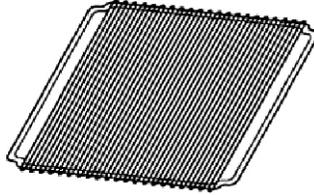
Тавичка

Тавичката е предназначена да събира мазнини и части от храната, когато е позиционирана под скарата или като тава когато се готви месо, пиле или риба с или без зеленчуци. Налейте вода в тавичката колкото да покриете дъното, за да ограничите пушека и пръскането на мазнини.



Решетка

Да се използва за приготвяне на храна или като поставка за тигани, тавички и други видове готварски съдове. Тя може да бъде позиционирана на всяко едно от нивата във фурната в зависимост от готвенето.



Каталитични панели (ако са осигурени)

Каталитичните панели имат микропореста обвивка, която абсорбира мазните пръски. Препоръчваме Ви автоматичен почистващ цикъл след готвене на особено мазна храна.

1. За да почистите фурната, я нагрейте до 200°C, когато е празна и я оставете включена за около час.

2. В края на цикъла след като фурната се охлади, използвайте влажна гъба, за да отстраните остатъците от храна, ако е необходимо.

Не използвайте препарати и средства за почистване, които рискуват да повредят каталитичната емайлирана повърхност.



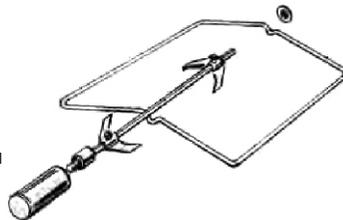
Възможно е да закупите каталитични панели отделно.

За да ги монтирате:

1. Отстранете страничните решетки.
2. Поставете панелите по страните на фурната.
3. Поставете отново решетките и аксесоарите.

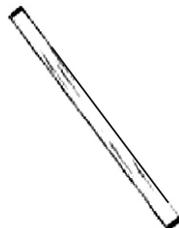
Шиш (ако е осигурен)

Използвайте шиша, доставен отделно както е показано в раздел „Описание на продукта“.



Дефлектор

Използвайте го, за да предпазите копчетата върху контрол панела, когато печете на грил при отворена врата.



ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

| Вид ястие | Температура °C | Ниво на решетката (от дъното) | Време за готвене в минути |
|---|-------------------|-------------------------------------|------------------------------|
| Храни, които се пекат във форма за кейк | | | |
| Козунак или питка | 175 | 2 | 55-65 |
| Хляб | 175 | 3 | 60-70 |
| Големи кексове | 175 | 3 | 60-70 |
| Малки сладкиши, които се пекат във форма за кейк | | | |
| Твърд пай | 200 | 3 | 8-10 |
| Твърд пай със извара | 200 | 3 | 25-35 |
| Твърд пай с плодове | 200 | 3 | 25-35 |
| Кейкове с мая, които се пекат във форма | | | |
| Твърд пай | 180 | 3 | 30-45 |
| Бял хляб (1 кг. брашно) | 200 | 3 | 25-35 |
| Малки сладки | | | |
| Дребни сладки | 200 | 3 | 10-15 |
| Сладки с крем | 200 | 2 | 35-45 |
| Бисквити | 200 | 3 | 15-20 |
| Лазаня | 225 | 2 | 40-50 |
| Месо | | | |
| Продължително Печене (телешко) | 200 | 2 | 120-150 |
| Кратко печене (говеждо) | 200 | 2 | 60-90 |
| Руло Стефани | 200 | 2 | 30-40 |
| Птици | | | |
| Патица 1-1/2 кг | 200 | 2 | 120-180 |
| Гъска 3 кг | 200 | 2 | 150-210 |
| Печено пиле | 200 | 2 | 60-90 |
| Пуйка 5 кг. | 175 | 2 | 240 |