

**LERAN** | Делаем комфорт  
доступным

# Руководство по эксплуатации

## Электрический духовой шкаф

Модель:  
EOT 6798 BG

Прибор электрический бытовой для приготовления пищи.  
Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию,  
комплектацию и характеристики изделия без предварительного  
уведомления.

## Содержание

---

Вступление .....	3
Меры предосторожности .....	3
Описание прибора .....	6
Руководство по эксплуатации .....	9
Установка .....	10
Первое использование .....	14
Функции авто-меню (рецепты) .....	20
Дополнительные режимы .....	39
Очистка и обслуживание .....	46
Устранение неисправностей .....	47
Технические характеристики .....	48
Дополнительная информация .....	49
Гарантийные условия .....	50

## Вступление

---

Спасибо вам за выбор духового шкафа нашей фирмы.

Перед началом использования, внимательно прочитайте Руководство по эксплуатации. Если устройство будет продано или передано другому владельцу, или если Вы поменяете место жительства и оставите устройство, оставьте инструкцию с прибором, чтобы новый владелец мог ознакомиться с функционированием устройства и соответствующими предупреждениями.

Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом ответственным за безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.



## Меры предосторожности

---

Следующие правила техники безопасности предназначены для предотвращения непредвиденных рисков или ущерба в результате небезопасной или неправильной эксплуатации прибора. Пожалуйста, проверьте упаковку и прибор при получении, чтобы убедиться, что все в порядке и обеспечить безопасную работу. Если вы обнаружите какие-либо повреждения, обратитесь к продавцу или дилеру. Обратите внимание, что модификации или изменения в приборе не допускаются из соображений вашей безопасности. Использование не по назначению может привести к опасностям и потере гарантийных претензий.

### Объяснение символов

Символ	Описание
	<b>Опасность</b> Этот символ указывает на опасность для жизни и здоровья людей из-за легковоспламеняющегося газа.
	<b>Предупреждение об электрическом напряжении</b> Этот символ указывает на то, что из-за напряжения существует опасность для жизни и здоровья людей.
	<b>Предупреждение</b> Сигнальное слово указывает на опасность средней степени риска, которая, если ее не избежать, может привести к смерти или серьезным травмам.
	<b>Осторожно</b> Сигнальное слово указывает на опасность с низкой степенью риска, которая, если ее не избежать, может привести к травмам легкой или средней степени тяжести.

Символ	Описание
	<b>Внимание</b> Сигнальное слово указывает на важную информацию (например, материальный ущерб), но не на опасность.
	<b>Соблюдайте инструкции</b> Этот символ означает, что специалист по техническому обслуживанию должен действовать и обслуживать данное устройство только в соответствии с инструкциями по эксплуатации.

Перед использованием/вводом в эксплуатацию устройства внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации и храните ее в непосредственной близости от места установки для дальнейшего использования!

### Предупреждение

- Духовой шкаф может быть очень горячим во время использования и сохранять высокую температуру в течение длительного периода времени после использования. Дети должны быть под контролем во время использования устройства. Запрещено прикасаться к поверхностям во время использования или пока устройство не охладится после использования. Убедитесь, что все ручки управления находятся в положении «OFF», когда устройство не используется.
- Этот прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы по безопасному использованию прибора и понимают сопутствующие опасности. Дети не должны играть с прибором. Чистка и пользовательское

обслуживание не должны производиться детьми без присмотра.

- Если поверхность потрескалась, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.

### Запрещено

- Не используйте шлифующие моющие средства и металлические скребки для очистки стекла духовки, это может поцарапать поверхности и нанести непоправимый ущерб стеклу.
- Нельзя использовать пароочиститель.
- Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не прикасайтесь к устройству влажными частями тела, это может привести к удару электрическим током.
- Когда дверца или ящик духовки открыты, не оставляйте на них ничего, иначе вы можете вывести прибор из равновесия или

сломать дверцу.

- Не позволяйте детям приближаться к работающей духовке, особенно когда включен гриль.

### **Осторожно**

- Во время использования прибор сильно нагревается. Следует соблюдать осторожность и не прикасаться к нагревательным элементам внутри духовки.
- Прежде чем заменять лампу духовки, убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
- За детьми следует следить, чтобы они не играли с прибором.
- Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под присмотром или проинструктированы по использованию прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Доступные части могут нагреваться во время использования. Маленьких детей не следует подпускать к прибору.
- Если шнур питания поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или лицом с аналогичной квалификацией.

### **Внимание**

- При первом включении духовки может появиться неприятный запах. Это связано с клеем

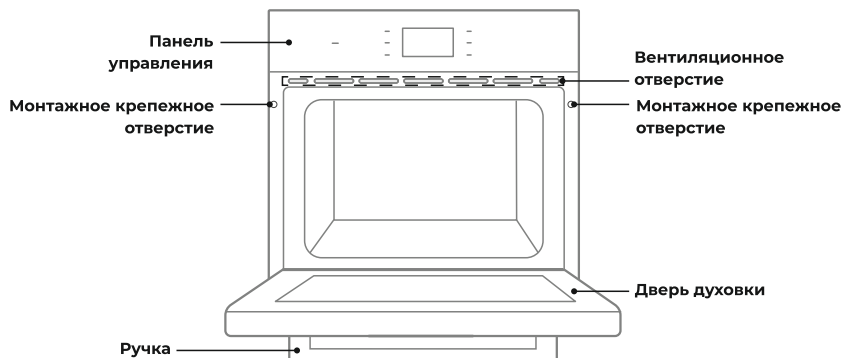
веществом, используемым для изолирующих панелей внутри духовки. Пожалуйста, запустите духовку пустой с обычной функцией приготовления при 250°C на 30 минут, чтобы очистить камеру от масляных примесей.

- При первом использовании совершенно нормально, что будет небольшой дым. Если это все же произошло, вам следует подождать, пока запах исчезнет, прежде чем ставить еду в духовку.
- Используйте только датчик температуры, рекомендованный для этой духовки.
- Во время приготовления дверцу духовки нельзя часто открывать. Устройство должно быть установлено и введено в эксплуатацию авторизованным техническим специалистом. Производитель не несет ответственности за любой ущерб, который может быть вызван неправильным размещением или установкой неквалифицированным персоналом.
- Некоторые части прибора могут сохранять тепло в течение длительного времени; необходимо дождаться, пока он остынет, прежде чем прикасаться к точкам, подвергающимся непосредственному воздействию тепла.
- Если вы не будете использовать прибор в течение длительного времени, рекомендуется отключить его от сети.



## Описание прибора

### Духовка

Вынимая еду, надевайте теплоизоляционные перчатки, чтобы не обжечься!  
При открытии дверцы духовки обратите внимание на горячий воздух.



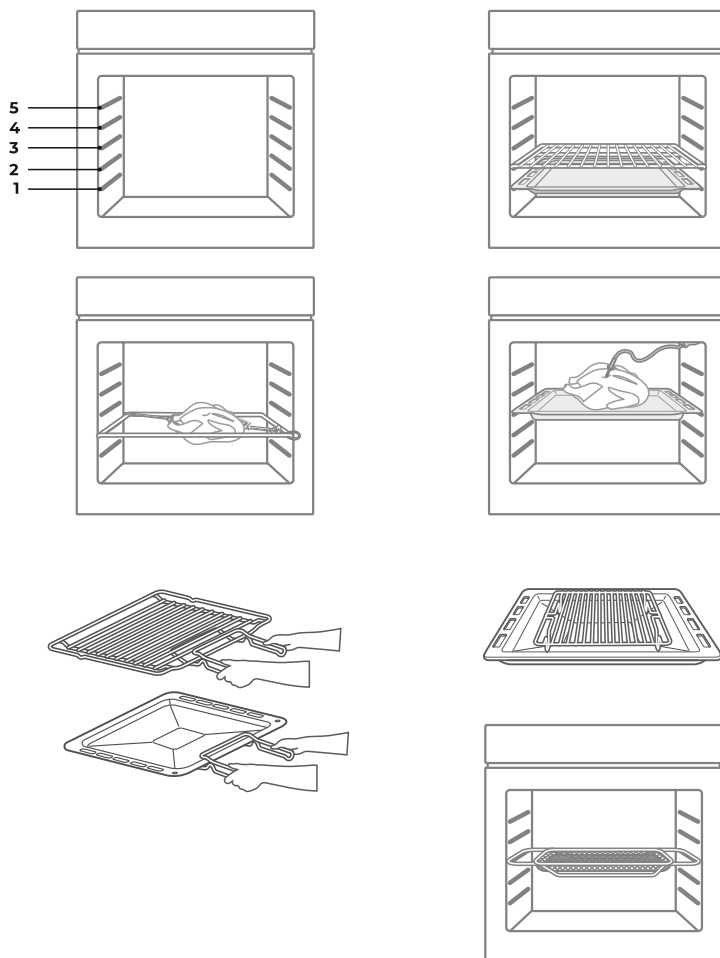
### Аксессуары

Аксессуар	Описание
	<b>Решетка гриля</b> Готовьте еду на гриле или ставьте жаропрочные контейнеры пищевых отходов для приготовления пищи.
	<b>Направляющая рейка</b>
	<b>Противень для гриля</b> Приготовление еды или прием пищевых отходов.
	<b>Нож для пиццы</b> Нарезать пиццу.
	<b>Камень для пиццы</b> Для приготовления пиццы.

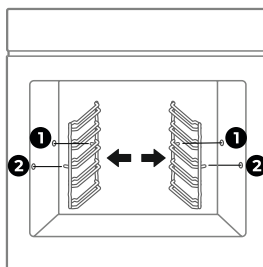
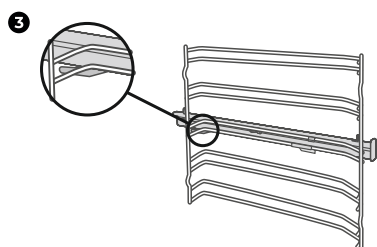
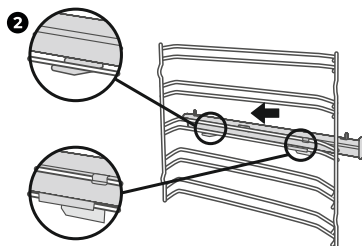
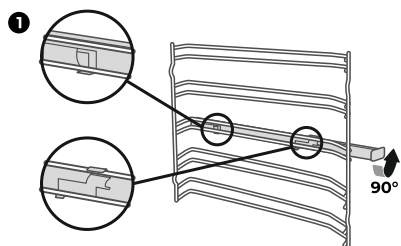
## Установка и использование аксессуаров

Для правильной работы духовки решетку и противень для гриля следует размещать только между первым и пятым уровнями. При совместном использовании поместите противень для гриля под решетку для гриля. При приготовлении больших блюд можно снять кронштейны с обеих сторон камеры (только для некоторых моделей) и поставить продукты и противень на дно камеры. Чтобы предотвратить накопление тепла в нижней части камеры, не используйте функцию комбинации нижних нагревательных трубок для нагрева и приготовления пищи.

Рекомендуются следующие функции:  



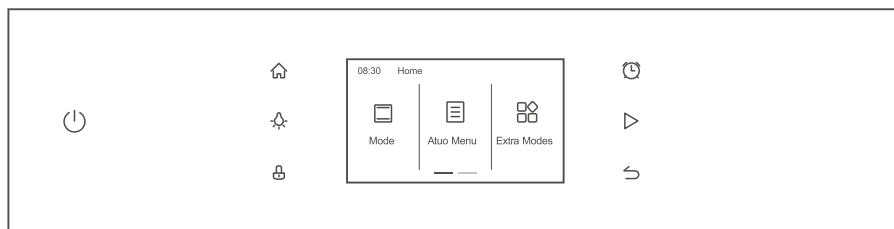
## Установка и использование аксессуаров (Только для некоторых моделей)






1. Поместите точки А и В телескопических направляющих горизонтально на уровень. Поверните телескопические направляющие против часовой стрелки (по часовой стрелке для правой стороны) на 90°.
- 2, 3. Протолкните вперед телескопические направляющие, пока точка С не закрепится на нажем уровне и паз D не зафиксируется на уровне.
4. В отверстия 1 и 2 закрепите конструкцию с уровнями для каждой из сторон.

## Руководство по эксплуатации

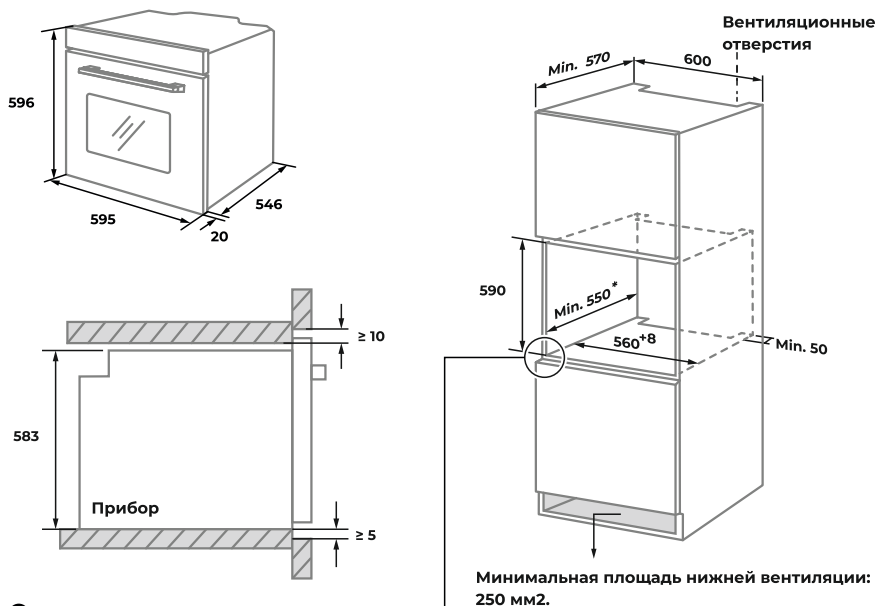
### Панель управления



Символ	Описание
	Включить или выключить духовку.
	Включить или выключить духовку.
	Включить/выключить свет.
	Нажмите и удерживайте 3 секунды для вкл./выкл. режим блокировки от детей.
	Нажмите для установки таймера.
	Пуск и подтверждение.
	Возврат к предыдущей операции.

## Установка

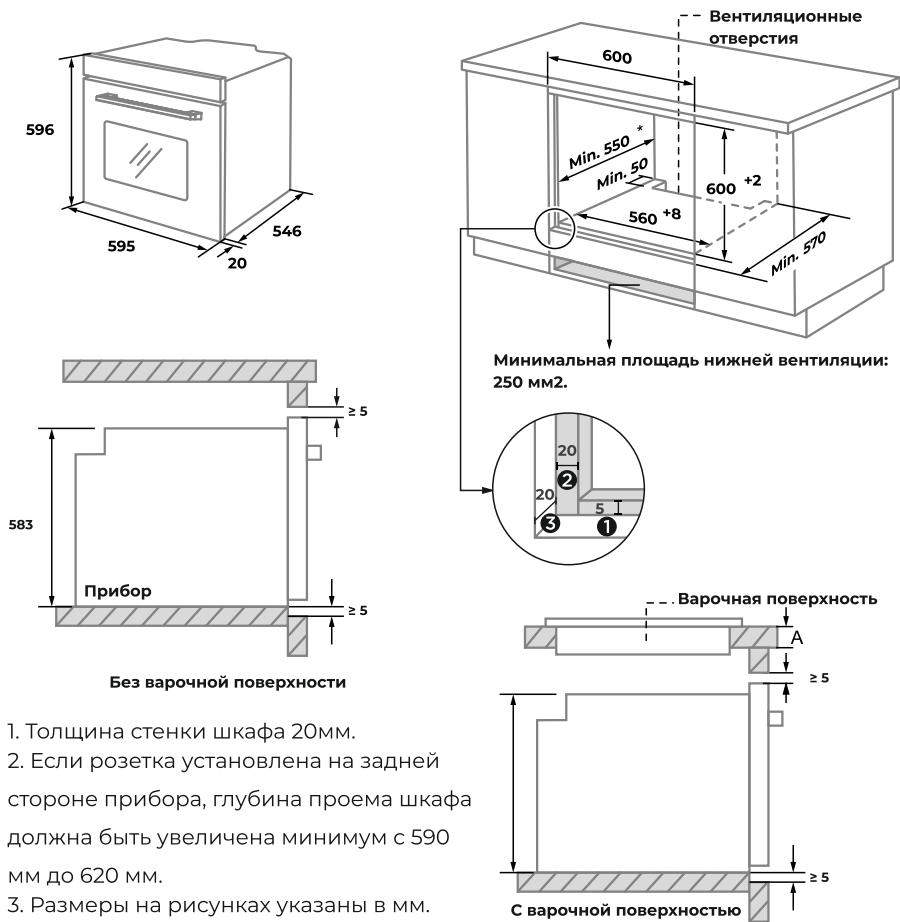
### Схема шкафа



- ❶ - Оставьте 5 мм для дверной панели сверху и снизу соответственно.
- ❷ - Оставьте 20 мм для дверной панели слева и справа соответственно.
- ❸ - Оставьте 20 мм на толщину дверного полотна.

1. Толщина стенки шкафа 20мм.
2. Если розетка установлена на задней стороне прибора, глубина проема шкафа должна быть увеличена минимум с 590 мм до 620 мм.
3. Размеры на рисунках указаны в мм.

## Схема шкафа (напольный шкаф)



Минимальная площадь нижней вентиляции:  
250 мм<sup>2</sup>.

1. Толщина стенки шкафа 20мм.
2. Если розетка установлена на задней стороне прибора, глубина проема шкафа должна быть увеличена минимум с 590 мм до 620 мм.
3. Размеры на рисунках указаны в мм.

Если прибор установлен под варочной панелью, минимальная толщина рабочей поверхности А указана в таблице:

	Рабочая поверхность А
Индукционная варочная панель	37 мм
Индукционная варочная панель с полной поверхностью	47 мм
Газовая плита	30 мм
Электрическая плита	27 мм

## Инструкция по установке

### **Обязательное**

1. Безопасная работа данного прибора может быть гарантирована только в том случае, если он был установлен в соответствии со стандартами и в соответствии с настоящими инструкциями по установке. Установщик несет ответственность за любой ущерб, возникший в результате неправильной установки.
2. Для всего процесса установки требуются два профессиональных установщика. Во время установки надевайте сухие защитные перчатки, чтобы избежать царапин и поражения электрическим током.
3. Стенки ниши должны быть термостойкими до 90°C, а фасады соседних ящиков – до 70°C.
4. Используйте розетку с напряжением 16А.

### **Запрещено**

1. Не устанавливайте прибор за декоративной дверцей или дверцей кухонного гарнитура, так как это может привести к перегреву прибора.
2. После распаковки проверьте прибор на наличие повреждений. Не подключайте прибор, если он был поврежден при транспортировке.
3. Не закрывайте вентиляционное отверстие прибора и зазор между шкафом и прибором.
4. Будьте предельно осторожны при перемещении или установке прибора. Он очень тяжелый, не поднимайте прибор за дверную ручку.
5. Если шнур питания или вилка повреждены, немедленно прекратите использование прибора, чтобы избежать возгорания, поражения электрическим током или других травм.

### **Внимание**

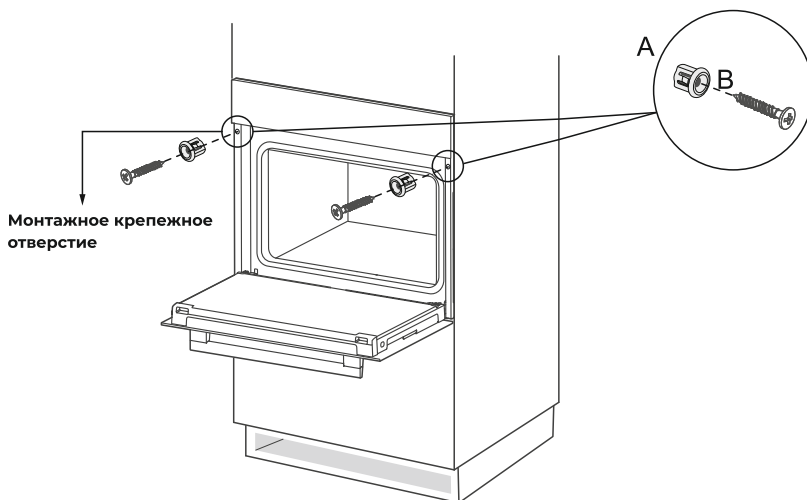
1. Будьте очень осторожны при перемещении или установке прибора, чтобы не повредить прибор или шкафы.
2. Перед запуском прибора удалите из камеры все упаковочные материалы и аксессуары.
3. Розетка должна быть доступна для пользователей (например, рядом со шкафом) для облегчения включения.
4. После завершения установки убедитесь, что вилка питания надежно вставлена в розетку.
5. Требования к чистой глубине шкафа см. на «Схеме шкафа». Зазор между

нижней панелью шкафа и задней панелью (или стенкой) должен быть не менее 50 мм.

5. Требования к чистой глубине шкафа см. на «Схеме шкафа». Зазор между нижней панелью шкафа и задней панелью (или стенкой) должен быть не менее 50 мм.

## Этапы установки

1. Пожалуйста, подбирайте духовой шкаф в соответствии с размером ниши для установки.
2. Перед установкой проверьте наличие соответствующей розетки и соответствующего заземления, а также проверьте, соответствуют ли размеры шкафа требованиям установки.
3. Разместите прибор в специально отведенных местах на кухне, установите его в вертикальный шкаф и подключите электропитание.
4. Чтобы найти крепежные отверстия, откройте дверцу прибора и посмотрите на боковую раму прибора (положение показано ниже).
5. Закрепите прибор на шкафу с помощью двух резиновых заглушек А и винтов В, входящих в комплект поставки прибора.



## Первое использование




1. Перед первым использованием, пожалуйста, очистите духовку и аксессуары. Снимите упаковочные защитные элементы с духовки. Извлеките все принадлежности (например, противень для гриля, решетку для гриля, пенопласт и т. д.) из рабочей камеры.
2. Тщательно очистите устройство с помощью мыльного раствора и тряпки или мягкой щетки.
3. Протрите поверхности рабочей камеры и духовки мягкой влажной тканью.
4. Во избежание возгорания при первом использовании убедитесь, что в рабочей камере нет остатков упаковочных материалов и принадлежностей.
5. При первом использовании убедитесь, что кухня хорошо проветривается (откройте вытяжку и окна). В это время не пускайте на кухню детей и домашних животных и держите двери соседних помещений закрытыми.
6. Чтобы устранить запах новых продуктов, выполните следующие действия:

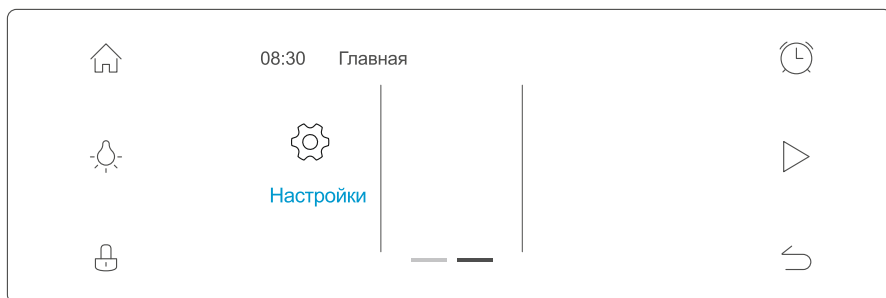
Режим духовки	Температура	Время
 Нагрев	250°C	30 минут

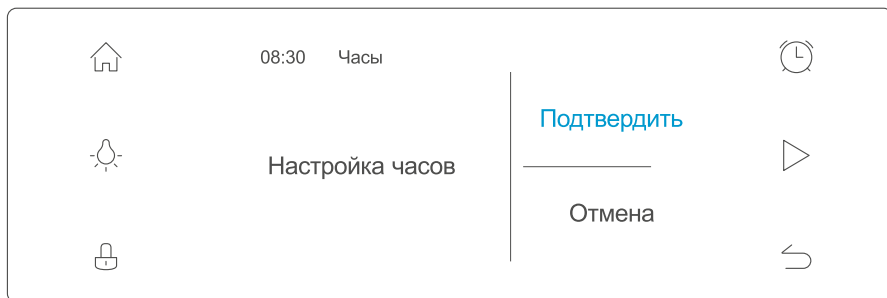
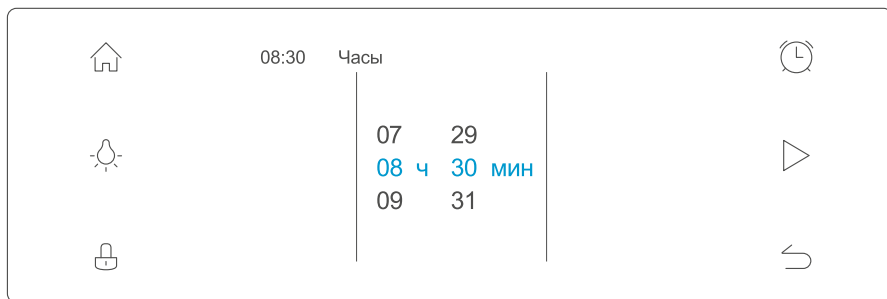
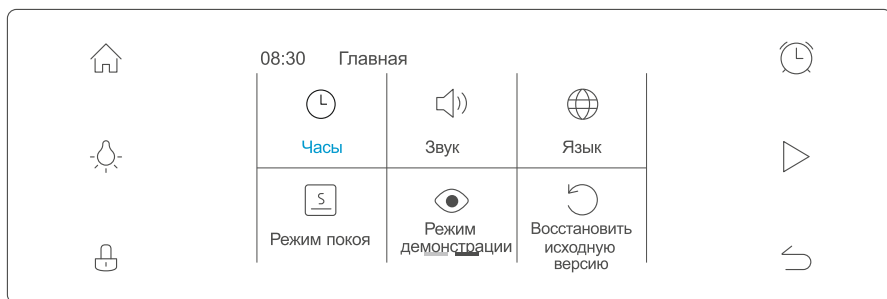
## Настройка часов

Перед использованием духовки настройте часы.



Часы в 24-х часовом формате.

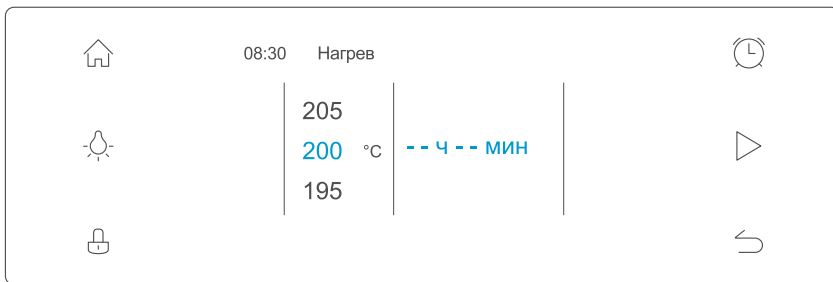
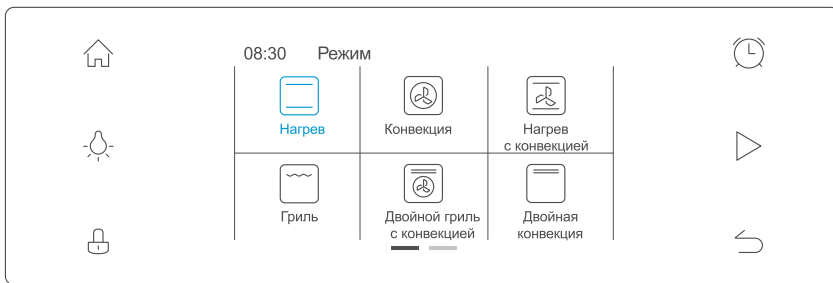
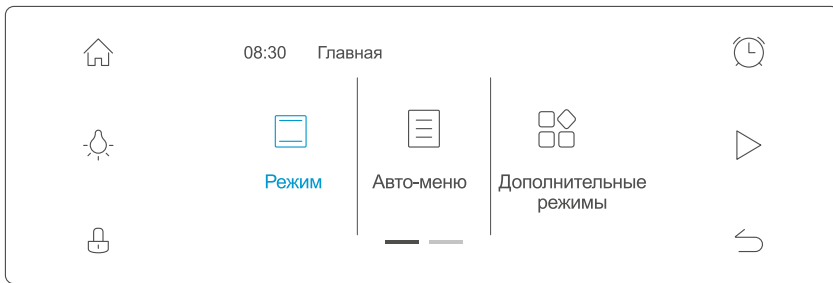
1. В режиме ожидания сдвиньте экран влево и нажмите .
2. Нажмите .
3. Сдвигайте цифры на экране, чтобы настроить часы, и нажмите .
4. Нажмите кнопку **«Подтвердить»**, чтобы завершить настройку часов.





## Режим приготовления

1. В режиме ожидания нажмите кнопку «»
2. Выберите режим приготовления.
3. Перемещайте цифры на экране, чтобы настроить температуру.
4. Нажимайте кнопку «**- - Ч - - МИН**» чтобы настроить время.
5. Нажмите «», чтобы начать приготовление.





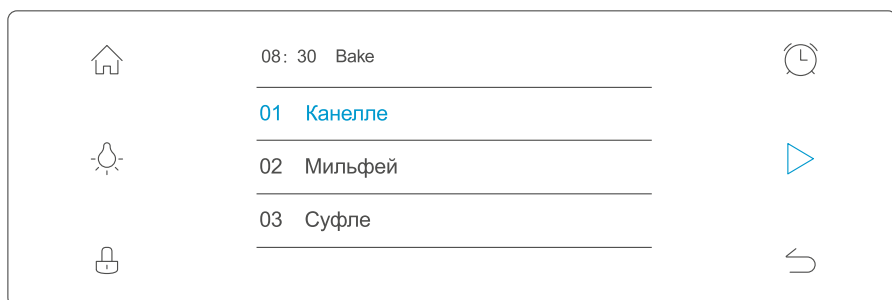
Примечание:

1. Если пропустить шаг 4, приготовление будет длиться 9 часов. Для установки времени приготовления или установки времени напоминания рекомендуется обратиться к приведенным выше шагам.
2. Во время приготовления можно регулировать температуру или время, нажимая на **«Числа температуры или времени»**. Нажмите **«+5 мин»**, чтобы быстро отрегулировать время.
3. По окончании приготовления нажмите **«Продолжить приготовление»** для возвращения в режим приготовления.
4. Красная линия показывает, что приготовление завершено, и красная линия исчезнет после снижения температуры в камере.

Номер	Символ	Функция	Время	Температура	Подогрев
1		Верхний и нижний нагрев	1 мин. – 1 ч.	30 - 250°C	Да
2		Конвенция	1 мин. – 1 ч.	50 – 280°C	Да
3		Нагрев +конвенция	1 мин. – 1 ч.	50 – 250°C	Да
4		Гриль	1 мин. – 1 ч.	150 – 250°C	Да
5		Двойной гриль с конвекцией	1 мин. – 1 ч.	50 – 250°C	Да
6		Двойной гриль	1 мин. – 1 ч.	150 – 250°C	Да
7		Пицца	1 мин. – 1 ч.	50 – 280 °C	Да
8		Нижний нагрев	1 мин. – 1 ч.	30 – 220 °C	Да
9		Эко	1 мин. – 1 ч.	140 – 240 °C	Нет

## Авто-меню

1. В режиме ожидания нажмите кнопку «».
2. Нажмите кнопку **«Вид меню»**.
3. Нажмите кнопку **«Название меню»**.
4. Нажмите «», чтобы начать приготовление.



#### Примечание

1. Для программ с предварительным нагревом помещайте блюдо в духовку после предварительного нагрева. Если у программы нет предварительного нагрева, можно поместить блюдо в духовку сразу.
2. Когда духовка подаст звуковой сигнал и отобразит сообщение **«Откройте дверцу духовки и добавьте ингредиенты»**, это означает, что камера достигла температуры предварительного нагрева. На этом этапе нажмите **«Подтвердить»** или закройте дверцу духовки после помещения блюда в камеру, и духовка начнет готовить.
3. Если после достижения температуры предварительного нагрева не нажата кнопка **«Подтвердить»** или дверца духовки не открывается и не закрывается, духовка перейдет в режим сохранения тепла.

## Функции Авто-меню (рецепты)

### Лазанья



600гр

+20МИН  
РАЗОГРЕВ

220°C  
КОНВЕКЦИЯ

#### Томатный болоньезе (на 3 лазаньи) гр.

Ингредиенты:

1 банка помидоров .....	400 г
Фарш говяжий .....	150г
Лук, нарезанный мелкими кубиками .....	50 г
Рубленый чеснок .....	8г
Свежий базилик .....	10г
Оливковое масло Extra Virgin .....	20г
Тимьян .....	3г
Соль .....	6г

#### Бешамель (на 3 лазаньи) гр.

Ингредиенты:

Теплое молоко .....	840 г
Сливочное масло .....	50г
Мука .....	50 г
Лук, нарезанный мелкими кубиками.....	50г
Соль .....	5г

#### Лазанья гр.

Ингредиенты:

Сухая лазанья .....	4 шт.
Моцарелла .....	110г



### Способ приготовления:

1. Подготовьте ингредиенты для томатного болоньеза.
2. В кастрюле нагрейте 20 г оливкового масла на среднем огне. Обжарьте говяжий фарш на сковороде, пока он не станет золотисто-коричневым.
3. Добавьте лук и чеснок, обжарьте лук и чеснок, пока лук не станет прозрачным.
4. Добавьте банку помидоров, соль, тимьян, варите на среднем огне, тушите 20 минут.
5. Добавьте в соус стебель базилика и оставьте на ночь (храните в холодильнике).
6. Подготовьте все ингредиенты для бешамеля.
7. В кастрюле растопите сливочное масло на средне-слабом огне. Добавьте в сковороду муку и постепенно взбивайте, чтобы получился белый соус.
8. Разогрейте духовку до 220 °С. В другой кастрюле обжарьте лук на среднем огне, пока лук не станет полупрозрачным.

9. Добавьте белый соус, соль и молоко, постоянно помешивая на среднем или слабом огне, чтобы не было комочков. Варите на медленном огне 10 минут или пока соус не достигнет средней пены.

10. Бланшируйте лазанью 20 минут в кипящей подсоленной воде, затем обсушите.

11. В формочке для лазаньи выложите лазанью.

1-й слой: 45 г томатного болоньеза + 15 г бешамеля + 1 лазанья.

3-й слой: 45 г томатного болоньеза + 15 г бешамеля + 1 лазанья.

3-й слой: 45 г томатного болоньеза + 15 г бешамель + 1 лазанья + 30 г моцареллы.

4-й слой: 45 г томатного болоньеза + 15 г бешамеля + 1 лазанья.

5-й слой: 45 г томатного болоньеза + 30 г бешамель + 80 г моцареллы.

12. Выложите форму для лазаньи в противень и поставьте на 3-й уровень духовки. Обычно при 220 °С в течение 20 минут, пока сыр не станет золотисто-коричневым.

13. Подавайте теплым.

### Примечание:

Начальная температура: комнатная температура

Посуда: противень, формочка для лазаньи.

Количество порций: 2

## Стейк Томагавк



1350 гр

+15 МИН  
РАЗГРЕВ

230 °С  
ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ +  
ВЕНТИЛЯТОР

### Стейк

гр.

Ингредиенты:

Соль .....	7г
Перец черный молотый .....	1г
Масло канолы .....	20г
Сливочное масло .....	30г
Тимьян свежий .....	3г
Чеснок неочищенный (зубчик) .....	2шт.

### Гарнир

Ингредиенты:

Нарезанный кубиками красный болгарский перец.....	80 г
Соус из черного перца .....	30г
Горох .....	30 г
Соль .....	1г

### Способ приготовления:

1. Подготовьте все ингредиенты.

2. Промокните поверхность стейка кухонным полотенцем.

Приправьте стейк солью и перцем.

3. Разогрейте духовку до 230 °С, застелите противень алюминиевой фольгой, вставьте противень во второй ярус духовки, чтобы разогреть.

4. Нагрейте рапсовое масло в сотейнике, обжарьте стейк с чесноком и тимьяном с обеих сторон в течение 1 минуты, пока он не приобретет золотисто-коричневый цвет снаружи.

- Выложите обжаренный стейк на противень и поставьте на 3-й уровень духовки.
- Конвенция + вентилятор, запекайте при температуре 230°C в течение 15 минут.
- Тем временем в сотейнике растопите сливочное масло, обжарьте перец и горошек 5 минут, посолите.
- Дайте стейку постоять 5 минут, затем подавайте с овощами и соусом из черного перца.

#### Примечание:

Начальная температура: комнатная температура

Посуда: противень

Количество порций: 2

## Суфле



### Суфле

гр.

Ингредиенты:

Сливочное масло .....	45г
Мука для торта .....	20г
Яйца .....	2шт.
Сахарный песок(для яичного желтка) .....	10г
Сахарный песок(для яичного белка) .....	60г
Молоко .....	160г

#### Для смазывания:

Ингредиенты:

Сливочное масло (для смазывания формочек).....	10 г
Сахарный песок (покрыть внутреннюю часть формочки) .....	30г

#### Способ приготовления:

- Подготовьте все ингредиенты.
- С помощью кондитерской кисти смажьте внутреннюю часть формочки сливочным маслом.
- Положите сахар в формочку, убедитесь, что он распределен равномерно, а затем стряхните лишний сахар.
- Отделите белок и желток 2 яиц.
- Смешайте 45 г сливочного масла, 20 г муки для кексов и яичный желток с помощью резиновой лопатки.
- Нагреваем молоко и 10 г сахара в кастрюле до кипения. Остудить молоко до комнатной температуры, затем влейте в мучную смесь, хорошо перемешать. Разогрейте духовку до 200°C.
- Миксером взбейте яичные белки, затем тремя порциями добавьте сахар, взбивайте до образования жестких пиков.
- Смешайте яичные белки с мучной смесью с помощью резиновой лопатки.
- Поместите смесь в кондитерский мешок, затем выдавите в формочку примерно на 90%, примерно 100 г.
- Выложите формочки на противень. Поставьте противень на 3-й уровень духовки. Обычно при 200 °C в течение 13 минут.
- Подавайте сразу.

### Примечание:

Начальная температура: комнатная температура

Посуда: противень, формочка.

Количество порций: 4

## Канеле

гр.



### Ингредиенты:

Молоко .....	500г
Сахарная пудра .....	250г
Мука универсальная .....	125г
Яйца .....	1шт.
Яичные желтки .....	2шт.
Сливочное масло .....	25г
Сливочное масло(для покрытия формочек для торта Каннеле) .....	25г
Ром .....	40г
Экстракт ванили .....	3г

### Способ приготовления:

1. Подготовьте все ингредиенты.
2. Нагрейте молоко и масло в кастрюле на слабом огне, пока молоко не закипит. Снимите с огня и дайте остыть.

3. Яйца взбейте венчиком.
4. Добавьте сахарную пудру и хорошо перемешайте венчиком.
5. Добавьте охлажденное молоко к яичной смеси тремя отдельными порциями.
6. Добавьте просеянную муку и хорошо перемешайте венчиком.
7. Добавьте 3 г ванильного экстракта, 40 г рома и хорошо перемешайте венчиком.
8. Просеять смесь мукой.
- Накройте полиэтиленовой пленкой и поставьте в холодильник минимум на 12 часов.
9. Достаньте смесь из холодильника и поставьте при комнатной температуре. Разогрейте духовку до 220°C. Как только смесь станет комнатной температуры, перемешайте венчиком, чтобы смесь стала однородной.
10. С помощью кондитерской кисти равномерно распределите размягченное сливочное масло по внутренней части формы для торта Cannele. Вылейте смесь в форму, заполнив ее примерно на 80% (1 см сверху, 88 г смеси на порцию) и поместите на противень.
11. Поставьте противень на 3-й уровень духовки. Конвенция при 220°C выпекаем 15 минут, затем выпекаем при 180°C 50 минут.
12. Вынуть из духовки и перевернуть на решетку, дать остыть до комнатной температуры. Разверните и подавайте.

### Примечание:

Начальная температура: комнатная температура

Посуда: форма для торта Cannele, противень.

Позиция: 3 уровень

Количество порций: 5

## Запеченный омар с грибным соусом



**680гр**

**+7**   
МИН  
РАЗГРЕВ

**230°С**  
ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ

### Запеченный омар

гр.

Ингредиенты:

Омар .....	1шт.
Сливочное масло .....	20г
Мука универсальная .....	125г
Шалот(нарезанный) .....	20г
Чеснок измельченный .....	5г
Белые нарезанные грибы .....	80г
Жирные сливки .....	120г
Яичные желтки .....	2шт.
Паприка .....	1г
Соль .....	2г
Перец черный молотый .....	0,5г

### Способ приготовления:

1. Разогрейте духовку до 230 °С. Нагрейте кастрюлю с кипящей водой.

Бланшируйте лобстера в кипящей воде в течение 1 минуты и остудите.

2. Разрезаем ножом омара пополам, удаляем мозг и мякоть, нарезаем небольшими кусочками и откладываем в сторону.

3. Нагрейте сливочное масло в сковороде на среднем огне, пока оно не растает. Добавьте нарезанный лук-шалот и чеснок, помешивая 2 минуты. Затем добавьте нарезанные белые грибы и варите 5 минут.

4. В отдельной кастрюле нагрейте сливки на среднем огне до теплого состояния.

Добавьте яичные желтки, непрерывно помешивая на слабом огне около 5 минут с помощью резиновой лопатки, загустите сливочный соус.

5. Влейте сливочный соус в грибной, затем всыпьте мозги и мясо омара.

Приправить солью, черным перцем и паприкой.

6. Равномерно разложите смесь омаров по панцирям. Положите алюминиевую фольгу на противень, затем положите на нее омара.

7. Поставьте противень на 3-й уровень духовки. Двойной гриль при температуре 230°С в течение 7 минут.

8. Подавайте с дольками лимона и рубленой петрушкой.

### Гарнир

Ингредиенты:

Рубленая петрушка .....	2г
Лимон .....	1шт.

### Примечание:

Начальная температура: комнатная температура

Посуда: форма для запекания, алюминиевая фольга.

Количество порций: 2

## Запеченная баранья нога с мятным соусом



**1500гp**

**+45МИН**  
РАЗГРЕВ

**+35МИН**

**175°c**  
КОНВЕКЦИЯ +  
ВЕНТИЛЯТОР

### Приправа

гр.

Ингредиенты:

Соль .....	35г
Розмарин .....	4г
Тмин .....	4г
Черный перец .....	2г
Лавровый лист .....	6шт.

### Жареная баранья нога

Ингредиенты:

Баранья нога бескостная .....	1,5кг
Соль .....	18г
Чеснок измельченный .....	14г
Масло канолы .....	60 мл
Стандартная мирпуа .....	113г
Лук .....	56г
Морковь .....	28г
Сельдерей .....	28г
Мятный соус .....	100г

### Способ приготовления:

1. Подготовьте все ингредиенты

для приправы. Все ингредиенты для приправы поместите в мельницу для специй, измельчите до мелкого порошка.

2. Натрите баранью ногу смесью приправ. Перед использованием выдержите 12 часов.

3. Разогрейте духовку до 175°C. Используйте мясную нить, чтобы затянуть баранину в цилиндр. (Для более равномерного результата)

4. Переложить баранину на противень, поставить на 3-й (средний) уровень духовки.

Запекайте баранину при обычной температуре + конвекция в течение 45 минут при температуре 175 °C.

5. Выложите мирпуа вокруг баранины. Запекайте еще 35 минут при температуре 175°C.

6. Дайте баранине постоять 15 минут перед нарезкой, подавайте с мятным соусом.

### Примечание:

Начальная температура: комнатная температура

Посуда: противень, пергаментная бумага.

Количество порций: 6

## Свинная рулька в медовой глазури



**1000гp**

**+30МИН**  
РАЗОГРЕВ

**200°c**  
КОНВЕКЦИЯ

### Свинная рулька

гр.

Ингредиенты:

Свинная рулька .....	1000г
Крупно нарезанный лук репчатый .....	100г
Крупно нарезанный сельдерей .....	100г
Крупно нарезанная морковь .....	100г
Лавровый лист .....	4г
Черный перец .....	5г
Соус терияки .....	50г
Мед .....	30г
Соль .....	60г
Соус терияки .....	50г
Мед .....	30г
Соль .....	60г
Гвоздика .....	10г
Белое вино .....	150г
Белый уксус .....	20г
Сахар .....	30г

### Способ приготовления:

1. Подготовьте все ингредиенты.
2. В большой кастрюле смешайте свинину, лук, сельдерей, морковь, лавровый лист, черный перец, соль, белое вино, белый уксус и сахар. Залейте свинину водой, варите на сильном огне до закипания, убавьте огонь до среднего и варите 2 часа, пока свинина не станет мягкой.
3. Дайте свинине остыть в жидкости. Когда свинина остынет, достаньте ее из жидкости и обсушите. Разогрейте духовку до 200°C.
4. Смешайте Терияки и мед. Надрежьте свиную кожу и смажьте свинину терияки и медовым соусом. Вставьте гвоздику в свинину. Положите алюминиевую фольгу в противень, затем положите на нее свинину.
5. Переложите свинину на 2-й уровень духовки. Обычный вариант: запекать при температуре 200°C в течение 30 минут, смазывать соусом каждые 6 минут.
6. Подавайте немедленно.

### Примечание:

Начальная температура: комнатная температура

Инвентарь: противень, алюминиевая фольга.

Количество порций: 3

## Запеченная свиная отбивная



### Свиная отбивная

гр.

Ингредиенты:

Яйцо .....	1шт.
Японские панировочные сухари (панко) .....	35г
Тертый пармезан .....	20г
Свиные отбивные(150г шт.) .....	2 шт.
Соль .....	2г
Перец молотый .....	1г



### Способ приготовления:

1. Подготовьте все ингредиенты. Разогрейте духовку до 220°C. ите свиные отбивные по тарелкам и подавайте.
2. Свиные отбивные промойте и обсушите кухонным полотенцем. Равномерно распределите 1 г соли и 0,5 г перца с обеих сторон каждой свиной отбивной.
3. Слегка взбейте яйцо венчиком в неглубокой миске. Смешайте венчиком 35 г панко и 20 г свеженатертого сыра пармезан в другой неглубокой миске.
4. Обмакните свиные отбивные в яйцо, а затем вдавите их в панко и сыр Пармезан, чтобы они покрылись ими. Выложите их на противень, застеленный пергаментной бумагой. (Яйцо, панко и сыр Пармезан использовать не нужно, просто равномерно накройте отбивные.)
5. Перенесите противень на 3-й ярус духовки. Обычный вариант: выпекать при температуре 220°C в течение 10 минут.
6. Дайте постоять около 5 минут. Разлож

### Примечание:

Начальная температура: комнатная температура

Инвентарь: противень, пергаментная бумага.

Количество порций: 2

## Жареная утка с апельсиновым соусом



### Жареная утка

гр.

Ингредиенты:

Утка .....	1400г
Соль .....	4г
Перец черный молотый .....	1г
Стебель петрушки .....	10г
Свежий тимьян .....	2г
Лавровый лист .....	2г
Масло канолы .....	10г
Апельсиновый соус .....	25г



### Способ приготовления:

1. Подготовьте все ингредиенты. Разогрейте духовку до 220°C.
2. Отрежьте утки шею, ножки и низ. Смажьте кожу маслом канолы. Приправьте солью и черным перцем внутри и снаружи. Положите внутрь утки тимьян, лавровый лист и стебель петрушки.
3. Выложите утку на решетку гриля. Поместите его на третий уровень и поместите противень, застеленный пергаментной бумагой, на первый слой, чтобы собирали капли.
4. Конвенция + вентилятор, выпекайте при температуре 220 °C в течение 40 минут, затем увеличьте температуру до 230 °C и выпекайте еще 15 минут.
5. Дайте утке постоять 10 минут перед тем, как нарезать ее, подавайте с апельсиновым соусом.

### Примечание:

Начальная температура: комнатная температура

Инвентарь: решетка для гриля, противень, пергаментная бумага.

Количество порций: 4

## Шоколадное наслаждение



гр.

Ингредиенты:

Сливочное масло .....	50г
Мука универсальная .....	26г
Шоколад .....	100г
Яйца .....	6 шт.
Сахарная пудра .....	200г
Крахмал кукурузный .....	20г



Способ приготовления:

1. Подготовьте все ингредиенты. Разогрейте духовку до 150°C.
2. Смажьте 8-дюймовую форму для торта 5 г сливочного масла.
3. Растопить шоколад и масло отдельно на водяной бане.
4. Венчиком взбейте в миске яичные желтки с половиной сахарной пудры до бледного цвета.
5. Добавьте растопленное масло и шоколад в смесь яичных желтков. Хорошо перемешать.
6. Добавьте просеянную муку и просеянный кукурузный крахмал. Хорошо перемешать. (Осторожно перемешайте тесто до однородного цвета, чтобы не перемешать муку с образованием клейковины и ухудшением вкуса шоколадного наслаждения.)
7. Взбейте яичные белки до устойчивых пиков с помощью ручного миксера, затем добавьте половину оставшейся сахарной пудры.
8. Аккуратно добавьте яичный белок в шоколадную смесь.
9. Вылейте смесь в 8-дюймовую форму для торта, а затем поместите форму на противень.
10. Разместите его на третьем уровне. На конвенции выпекаем при температуре 150°C 40 минут.
11. Перед подачей дайте тарту постоять минимум 1 час.

**Примечание:**

Начальная температура: комнатная температура  
 Посуда: противень, 8-дюймовая форма для торта.  
 Количество порций: 3

**Свинная марсала с обжаренным шпинатом и грибами****Свинина** **гр.**

Ингредиенты:

Свинная отбивная .....	2шт.
Грибы шиитаке .....	160г
Оливковое масло .....	12г
Свиные отбивные(150г шт.) .....	2 шт.
Соль .....	4г
Перец молотый .....	1г
Мука .....	30г

**Для шпината** **гр.**

Ингредиенты:

Шпинат .....	200г
Сливки .....	40г
Петрушка .....	6г
Куриный бульон .....	100г
Оливковое масло .....	20г
Марсала .....	180г
Лук шалот .....	20г
Чеснок нарезанный .....	20г

**Способ приготовления:**

1. Подготовьте все ингредиенты.

Разогрейте духовку до 220°C.

2. Обсушите поверхность свиной отбивной, приправьте 1 г соли и

0,5 г перца. Посыпьте свиную

отбивную мукой с обеих сторон. (Муку израсходовать не нужно, просто равномерно покройте отбивные.)

3. Нарезьте шиитаке кусочками, добавьте 12 г оливкового масла и 2 г соли, хорошо перемешайте.

4. Выложите свиные отбивные и шиитаке на противень, застеленный пергаментной бумагой. Поместите его на третий слой. Конвенция +вентилятор, выпекать при температуре 220°C в течение 10 минут.

5. В кастрюлю налейте оливковое масло, добавьте лук-шалот и чеснок, убавьте огонь до среднего и жарьте 3 минуты до прозрачности. Влейте марсалу, готовьте на среднем огне около 5 минут, постоянно помешивая, чтобы не пригорело.

6. Добавьте в сковороду куриный бульон и запеченные шиитаке, варите на среднем огне, пока объем не уменьшится вдвое, непрерывно помешивая, 3–5 минут. Добавьте сливки и готовьте на среднем огне 2 минуты.

7. Нарезьте шпинат и добавьте его в кастрюлю. Готовьте на среднем огне 2 минуты.

8. Снимите с огня и добавьте петрушку.

9. Нарезаем свинину кусочками. Выложите грибы и шпинат, затем подавайте теплым.

**Примечание:**

Начальная температура: комнатная температура  
 Посуда: противень, пергаментная бумага.  
 Количество порций: 2

## Морской окунь в соленой корочке



гр.

Ингредиенты:

Крупная соль .....	800г
Яичный белок .....	50г
Сибас (очищенный) .....	500г
Лимон (ломтики) .....	30г
Тимьян .....	1г
Перец молотый .....	1г
Мука .....	30г

1300гр



220°С

КОНВЕКЦИЯ

**Способ приготовления:**

1. Подготовьте все ингредиенты. Разогрейте духовку до 250°С.

2. Смешайте соль и яичный белок.
3. Застелите противень листом пергаментной бумаги. Распределите 1/3 соли на дно противня, сверху выложите рыбу. Разложите внутри рыбы ломтики лимона и тимьян. Полностью покройте рыбу оставшейся солью.
4. Переложите рыбу на 3-й (средний) уровень духовки. Конвекция, выпекать при температуре 250°С 13 минут.
5. Достаньте рыбу. Оставьте рыбу при комнатной температуре еще на 9 минут. Разломайте соль и очистите рыбную кожу. Наслаждайтесь рыбой.

**Примечание:**

Начальная температура: комнатная температура

Посуда: противень

Количество порций: 2

## Нога ягненка жареная с фасолью



**Жареная баранья нога**

гр.

Ингредиенты:

Нога ягненка на кости .....	2кг
Ломтик чеснока .....	14г
Оливковое масло .....	15мл
Соль .....	10г
Перец черный молотый .....	13г
Горячая вода .....	180г
Вино белое сухое .....	120г

2000гр



205°С

КОНВЕКЦИЯ

**Черная фасоль**

гр.

Ингредиенты:

Черная фасоль .....	200г
Оливковое масло .....	20мл
Лук .....	100г
Лавровый лист .....	1г
Соль .....	8г
Тимьян .....	0,5г

### Способ приготовления:

1. Подготовьте все ингредиенты.

Замочите черную фасоль в холодной воде на ночь и поставьте в холодильник.

2. Разогрейте духовку до 205 °С.

Острым ножом сделайте на бараньей ноге несколько глубоких надрезов.

Вставьте дольку чеснока в баранину

Приправьте баранину 10 г соли, 3 г черного перца и смажьте ее 15 мл оливкового масла.

3. Выложите баранью ногу на противень. Поставьте его на 3-й уровень (средний) духовки.

Обычная баранина, запеченная при 205 °С в течение 15 минут.

4. Добавьте горячую воду в противень и продолжайте запекать еще 1 час 15 минут.

5. Тем временем подготовьте черную фасоль. Слейте воду с черной фасоли.

6. Нагрейте 20 мл оливкового масла в кастрюле на среднем огне. Обжарьте лук в кастрюле до прозрачности.

Добавьте в кастрюлю черную фасоль, 8 г соли, тимьян и залейте водой на сильном огне.

7. Доведите воду до кипения и, убавив огонь, варите 1 час или пока фасоль не станет мягкой. (При необходимости продолжайте добавлять воду)

8. Достаньте баранину из духовки и оставьте при комнатной температуре на 15 минут.

9. Деглазируйте противень белым вином и вылейте жидкость в кастрюлю для соуса, уварите жидкость вдвое.

10. Добавьте к фасоли сверху сок для обжарки (выпаренный) и готовьте еще 5 минут.

Подавайте с бараниной.

### Примечание:

Начальная температура: комнатная температура

Посуда: противень,

Количество порций: 6

## Свинные ребрышки барбекю с соусом гуава



### Ребрышки гр.

Ингредиенты:

Свинные ребрышки ..... 1000г

### Соус барбекю из гуавы

Ингредиенты:

Варенье из гуавы ..... 45г

Томатная паста ..... 7г

Мед ..... 4,5г

Горчичный порошок ..... 4,5г

Тмин молотый ..... 1г

Чеснок измельченный ..... 3г

Шерри сушеный ..... 30г

Тайский перец чили ..... 2г

Вода ..... 4г

Соль ..... 8г

Перец черный молотый ..... 1г

Сок лайма ..... 10мл



### Джем из гуавы гр.

Ингредиенты:

Крупно нарезанная гуава ..... 500г

Сахар ..... 200г

### Способ приготовления:

1. Подготовьте все ингредиенты.
2. Добавьте в кастрюлю нарезанную гуаву и сахар, варите на среднем огне почти до полного высыхания. Около 10-15 минут. Варенье профильтруйте, оставьте для дальнейшего использования.
3. Смешайте ингредиенты для маринада с помощью блендера.
4. Маринуйте свиные ребрышки не менее 8 часов в холодильнике. Достаньте свиное ребрышко, дайте ему нагреться до комнатной температуры. Разогрейте духовку до 180°C.
5. Поместите все ингредиенты соуса для барбекю из гуавы в кастрюлю (помимо сока лайма, соли и перца), доведите до кипения на среднем огне, приправьте перцем, солью и соком лайма.
6. Выложите свиные ребрышки на противень, застеленный пергаментной бумагой. Смажьте обе стороны соусом барбекю из гуавы.
7. Поставьте противень на 3-й уровень духовки. Конвенция +вентилятор, выпекать при температуре 180°C 20 минут.
8. Смажьте свиные ребрышки с обеих сторон соусом. Конвенция +вентилятор, выпекать при температуре 230°C в течение 10 минут.
9. Подавайте сразу же.

### Примечание:

Начальная температура: комнатная температура

Посуда: противень.

Количество порций: 4

## Запеченный картофель с сыром



гр.

### Ингредиенты:

Картофель .....	2шт.
Оливковое масло .....	10 мл
Соль .....	1г
Белый перец .....	0,5г

### Начинка

### Ингредиенты:

Оливковое масло .....	10мл
Соль .....	2г
Твердый сыр чеддер .....	100г
Фарш из бекона .....	70г
Сметана .....	135г
Сливочное масло .....	15г
Нарезанный зеленый лук .....	1г



### Способ приготовления:

1. Подготовьте все ингредиенты. Разогрейте духовку до 205°C.
2. Вымойте картофель, затем просушите поверхность кухонным полотенцем. Наколите картофель вилкой. Смажьте кожу оливковым маслом. Приправьте солью и перцем.

- Выложите картофель на противень, застеленный пергаментом. Поставьте его на 3-й уровень духовки.  
Конвекция + вентилятор, выпекать при 205 °C в течение 1 часа.
- Достаньте картошку, дайте ей остыть. Срежьте верхушку картофеля, выньте мякоть ложкой (не повредите кожицу).
- Обжарьте бекон на сковороде до почти сухого состояния, слейте масло. Добавьте к мякоти картофеля бекон, сливочное масло, сметану, чеснок и сыр Чеддер. Приправить солью. Хорошо перемешать.
- Положите начинку обратно в картофельную оболочку. Затем положите картофель обратно на противень. Поместите его на третий (средний) уровень духовки.  
Конвекция + вентилятор, выпекать при 205 °C в течение 18 минут.
- подавайте сразу же.

**Примечание:**

Начальная температура: комнатная температура  
 Посуда: противень.  
 Количество порций: 2

**Пицца с помидорами, моцареллой и базиликом**

гр.



**Ингредиенты:**

- Готовая основа для пиццы .....
- Оливковое масло ..... 5г
- Банка помидоров ..... 200г
- Соль ..... 2г
- Сыр моцарелла ..... 100г
- Листья базилика ..... 100г



**Способ приготовления:**

- Подготовьте все ингредиенты. Разогрейте духовку до 235°C.
- Сливаем воду с банки с помидорами.

- Нагрейте оливковое масло в кастрюле на среднем огне, добавьте помидоры, готовьте почти до полного высыхания. Приправить солью.
- Достаньте тесто для пиццы из морозилки. Смажьте томатным соусом, затем положите сверху сыр.
- Выложите пиццу на противень, застеленный пергаментом. Поместите его на третий (средний) уровень духовки. Конвекция + вентилятор, запекайте при 230 °C в течение 8 минут.
- Достаньте пиццу, украсьте листиками базилика.

**Примечание:**

Начальная температура: комнатная температура  
 Посуда: противень.  
 Количество порций: 2

## Яблочный пирог



гр.

### Ингредиенты:

Слоеное тесто	
Яблоки Гренни Смит (нарезанные)	300г
Сахар	20г
Соль	2г
Сыр моцарелла	100г
Листья базилика	100г



### Способ приготовления:

1. Подготовьте все ингредиенты. Разогрейте духовку до 205°C.
2. Оставьте слоеное тесто при комнатной температуре на 3 минуты, пока оно не станет слегка мягким.
3. В миске соединить яблоко с сахаром.
4. Аккуратно поместите 1 кусок слоеного теста в форму для выпечки диаметром 9 1/3 дюйма. Выкладываем яблоко в форму для запекания собственным соком.
5. Накройте форму еще одним куском слоеного теста и обрежьте лишнее. Нарезьте последний слой слоеного теста на ломтики толщиной 1/3 дюйма. Сверху пирога выложите кусочки слоеного теста для украшения.
6. Переложите яблочный пирог на 2-й уровень (средний) духовки. Выпекайте на конвекции при температуре 205°C в течение 20 минут, пока пирог не станет слегка золотисто-коричневым. Уменьшите температуру до 180°C и выпекайте еще 35 минут.
7. Перед подачей дайте пирогу остыть 3 минуты.

### Примечание:

Начальная температура: комнатная температура  
Посуда: форма для выпечки размером 9 1/3 дюйма, противень.  
Количество порций: 4

## Ребро барбекю в Сент-Луисе

гр.



Ингредиенты:

Свинные ребрышки ..... 1000г

### Соус барбекю

Ингредиенты:

Кетчуп ..... 200г

Белый винный уксус ..... 64г

Вода ..... 29г

Вустерширский соус ..... 18мл

Паприка ..... 5,5г

Красный перец ..... 5,5г

Соль ..... 2г

Кайенский перец ..... 1г

### Смесь специй

Ингредиенты:

Соль ..... 5г

Тимьян сушеный ..... 1,5г

Семена кориандра молотые ..... 3,6г

Паприка ..... 4,8г

Луковый порошок ..... 6,2г

### Салат

гр.

Ингредиенты:

Кресс салат ..... 100г

Соль ..... 3г

Перец черный молотый ..... 0,5г

Лимонный сок ..... 5г

Оливковое масло ..... 10г

### Способ приготовления:

1. Подготовьте все ингредиенты.

2. Смешайте все ингредиенты смеси специй для маринада.

3. Промокните поверхность свиного ребрышка. Натрите смесью специй, накройте полиэтиленовой пленкой и поставьте в холодильник минимум на 8 часов. Достаньте ребро, дайте ему постоять до комнатной температуры.

4. Смешайте ингредиенты соуса барбекю венчиком. Разогрейте духовку до 100°C.

5. Выложите свиные ребрышки на противень, застеленный пергаментом. Смажьте обе стороны ребра соусом барбекю.

6. Поставьте форму для запекания на 3-й уровень духовки. Конвекция + вентилятор, запекание при 100 °С в течение 2 часов.

Увеличьте огонь до 180°C и запекайте еще 18 минут.

7. Достаньте ребрышки, дайте постоять 10 минут. Смешать все ингредиенты для салата.

Подавайте с салатом.

### Примечание:

Начальная температура: комнатная температура

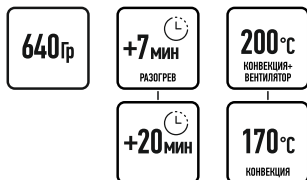
Посуда: противень.

Количество порций: 4

## Мильфей



гр.



- **Выпекайте 200°C в течение 7 мин;**
- **После выпекайте 170°C в течение 20 мин. (конвекция).**

### Ингредиенты:

Французское тесто (3 слайса по 20 см)	
Яичный желток .....	30г
Сахар .....	60г
Просеянный кукурузный крахмал .....	20г
Молоко .....	360г
Сливочное масло .....	20г
Экстракт ванили (3 капли)	

### Способ приготовления:

1. Подготовьте все ингредиенты. Разогрейте духовку до 200°C.
2. Разделите французское тесто на 6 частей размером 9,5x3 см.
3. Положите пергамент на противень из нержавеющей стали размером 26,5x20,5 см, аккуратно разложите французское тесто, затем положите пергамент на французское тесто, сверху поставьте еще один противень из нержавеющей стали размером 26,5x20,5 см.
4. Поставьте противень из нержавеющей стали на противень, затем поставьте его на 3-й уровень духовки. Обычно выпекаем при температуре 200°C 7 минут.
5. Через 7 минут достаньте форму и осторожно нажмите на верхний противень из нержавеющей стали, чтобы выпустить газ между французским печеньем.
6. Положите молоко и ванильный экстракт в небольшую кастрюлю, доведите до кипения на среднем огне. Снимите с огня и дайте остыть.
7. В миске взбейте яичные желтки и сахар. Добавьте просеянный кукурузный крахмал и хорошо перемешайте.
8. Добавьте подогретое молоко к тесту из яичных желтков тремя отдельными порциями, помешивая во время заливки, чтобы желтки не пригорели.
9. Когда молоко и яичный желток хорошо смешаются, верните их в небольшую кастрюлю и нагревайте на слабом огне 5 минут. Снимите с огня.
10. Поместите круглую насадку в кондитерский мешок, затем переложите в него соус. Возьмите кусочек теста в качестве основы, затем нанесите сверху соус. Повторите дважды.
11. Украсьте фруктами и посыпьте сахарной пудрой.

### Примечание:

Начальная температура: температура в помещении  
Посуда: противень из нержавеющей стали размером 26,5x20,5 см, пергаментная бумага, противень.  
Количество порций: 2

## Жареный лосось с салатом из кресс-салата и икрой

гр.



Ингредиенты:

Филе лосося .....	300г
Кресс-салат .....	20г
Лимонный сок .....	2г
Рубленый лук шалот .....	20г
Оливковое масло .....	20г
Соус терияки .....	30г
Соль .....	4г
Перец черный молотый .....	2г
Икра .....	3г

### Способ приготовления:

1. Подготовьте все ингредиенты.
2. Разогрейте духовку до 220°C.
3. Промокните поверхность лосося, приправьте обе стороны лосося 2 г соли и 1 г черного перца.
4. Нагрейте 15 мл оливкового масла в жаропрочной сковороде на среднем огне, обжарьте лосося (кожей вниз). Переверните лосося (кожей вверх).
5. Переложите весь сотейник на противень и поставьте на 3-й уровень духовки. Конвекция + вентилятор, запекание при 220 °C в течение 6 минут.
6. Достаньте лосось из духовки. Оставьте лосося при комнатной температуре на 3 минуты, внутренняя температура около 48°C.
7. Пока лосось отдыхает, смешайте кресс-салат с луком-шалотом, лимонным соком, 5 г оливкового масла, 2 г соли и 1 г перца.
7. Подавайте рыбу с салатом и икрой.

### Примечание:

Начальная температура: температура в помещении

Инвентарь: противень, жаростойкий сотейник.

Количество порций: 1

## Нога ягненка жареная с луком



### Жареная баранья нога

гр.

Ингредиенты:

Баранья нога на кости .....	2кг
Чеснок .....	14г
Соль .....	17г
Черный перец .....	3г
Картофель ломтик .....	500г
Лук .....	115г
Говяжий бульон .....	180г
Демиглас (соус) .....	300мл



**Способ приготовления:**

1. Подготовьте все ингредиенты для демигласа.

2. Нагрейте каноловое масло в большой кастрюле на сильном огне. Обжарьте лук до прозрачности, добавьте морковь и сельдерей и обжарьте до золотистого цвета. Добавьте томатную пасту, готовьте до коричневого цвета, чтобы раскрыть аромат.

Налейте горячий коричневый бульон (2,4 л) и добавьте пакетик.

3. В другой кастрюле для соуса смешайте масло и муку, чтобы получился коричневый соус, и перемешайте в большую кастрюлю. Доведите кастрюлю с бульоном до кипения на сильном огне и варите 1 час.

Процедите жидкость и смешайте с коричневым бульоном (480 мл).

4. Перелейте бульон обратно в большую кастрюлю и уварите его на среднем огне вдвое.

При необходимости приправьте солью и перцем.

5. Подготовьте все ингредиенты.

Разогрейте духовку до 205°C.

6. Острым ножом сделайте на бараньей ноге несколько глубоких надрезов.

Вставляем дольку чеснока в баранину

Приправьте баранину солью и перцем.

7. Переложите баранину на решетку для запекания на противень и поставьте на 3-й (средний) уровень духовки.

8. Конвенция + вентилятор, запекать в духовке при температуре 205 °C в течение 1 часа, смазывать баранину жареным соком на противне каждые 20 минут.

9. Выложите под баранину картофель, лук и добавьте внутрь бульон. Жидкость должна покрывать картофель.

10. Запекайте при температуре 205°C еще 25 минут, пока картофель не станет мягким.

11. Дайте баранине отдохнуть 10 минут перед тем, как нарезать ее, подавайте с овощами.

**Демиглас****гр.**

## Ингредиенты:

Говяжий бульон .....	480мл
Масло канолы .....	45г
Лук .....	115г
Морковь (нарезанная) .....	58г
Томатная паста .....	85г
Горячий говяжий бульон .....	2,4л
Мука (высший сорт) .....	180г
Сливочное масло .....	112г
Сельдерей .....	3-4 стебля
Пакетик (1 веточка тимьяна, 1 лавровый лист, 2 г черного молотого перца, 5 зубчиков чеснока)	

**Примечание:**




Начальная температура: комнатная температура

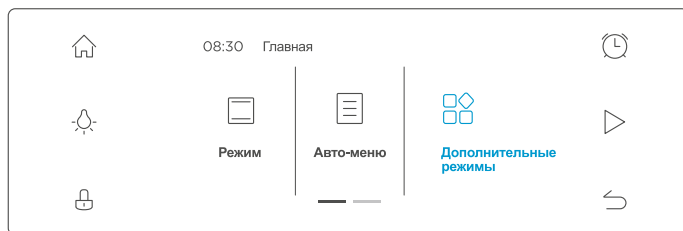
Инвентарь: пергаментная бумага, противень.

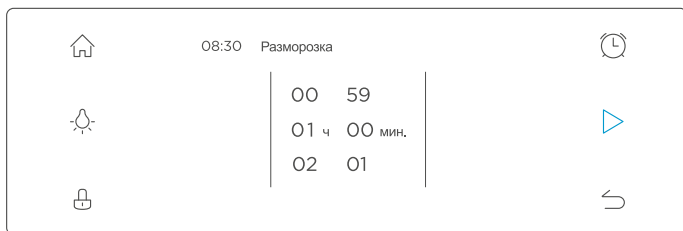
Количество порций: 6

## Дополнительные режимы




### Разморозка

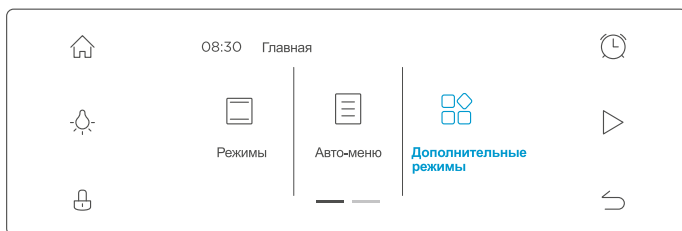
1. В режиме ожидания нажмите кнопку .
2. Нажмите кнопку .
3. Передвигайте цифры на экране, чтобы настроить время.
4. Нажмите , чтобы начать разморозку.

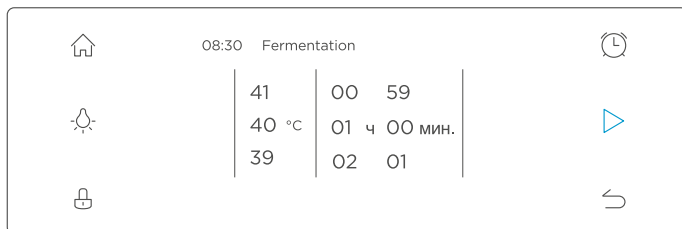
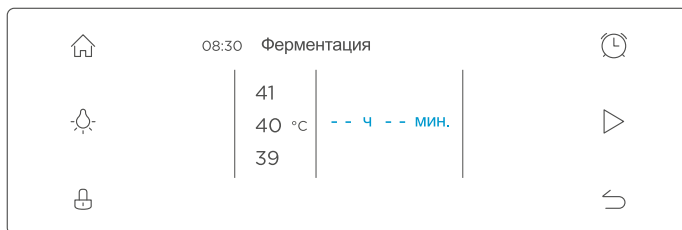
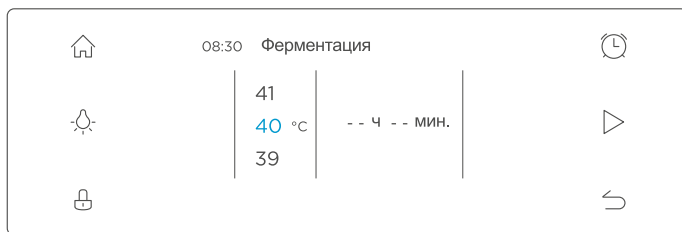






## Ферментация

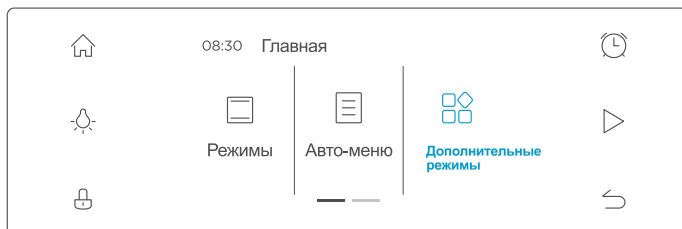
1. В режиме ожидания нажмите кнопку «».
2. Нажмите «».
3. Перемещайте цифры на экране, чтобы отрегулировать температуру.
4. Нажмите кнопку «-- ЧАС -- МИН», чтобы настроить время.
5. Нажмите «», чтобы начать ферментацию.

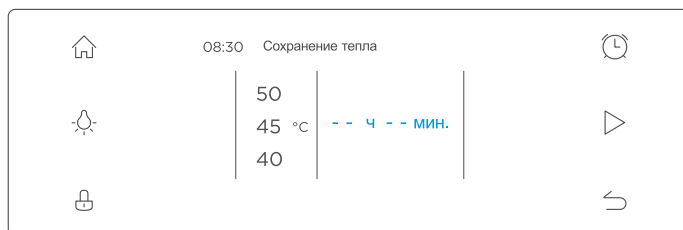
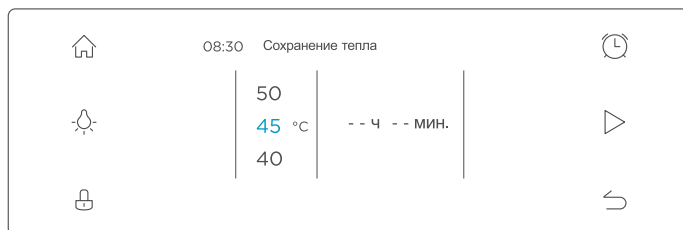







## Сохранение тепла

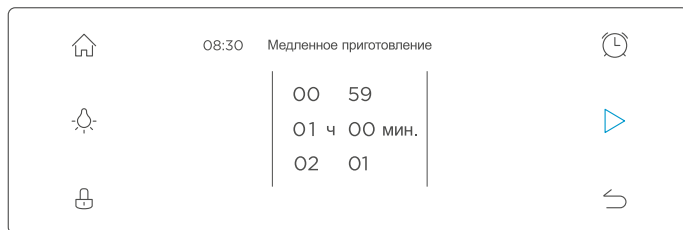
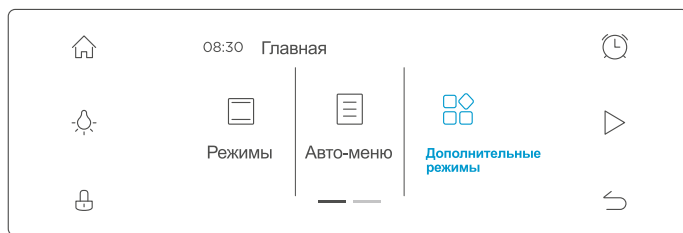
1. В режиме ожидания нажмите кнопку «».
2. Нажмите «».
3. Перемещайте цифры на экране, чтобы отрегулировать температуру.
4. Нажмите кнопку «**<-- ЧАС -- МИН>**», чтобы настроить время.
5. Нажмите «», чтобы начать сохранение тепла.








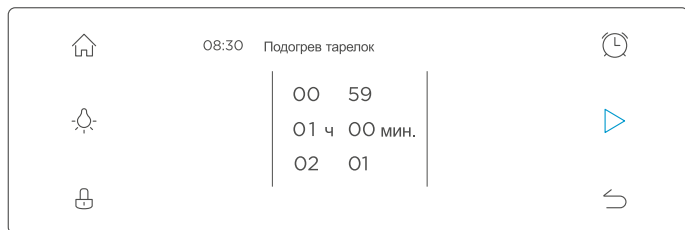
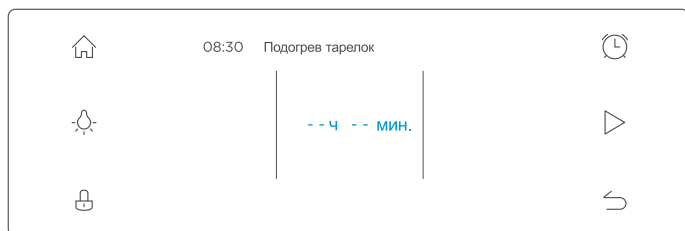
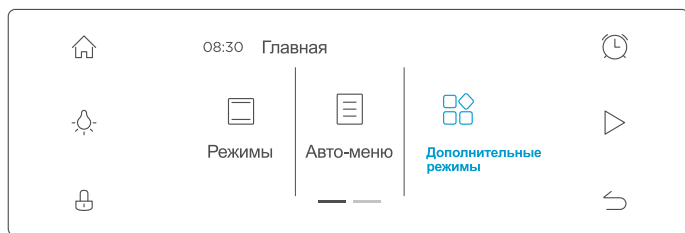
## Медленное приготовление

1. В режиме ожидания нажмите кнопку «».
2. Нажмите «».
3. Нажмите кнопку «-- час -- мин», чтобы настроить время.
4. Нажмите «», чтобы начать медленное приготовление.




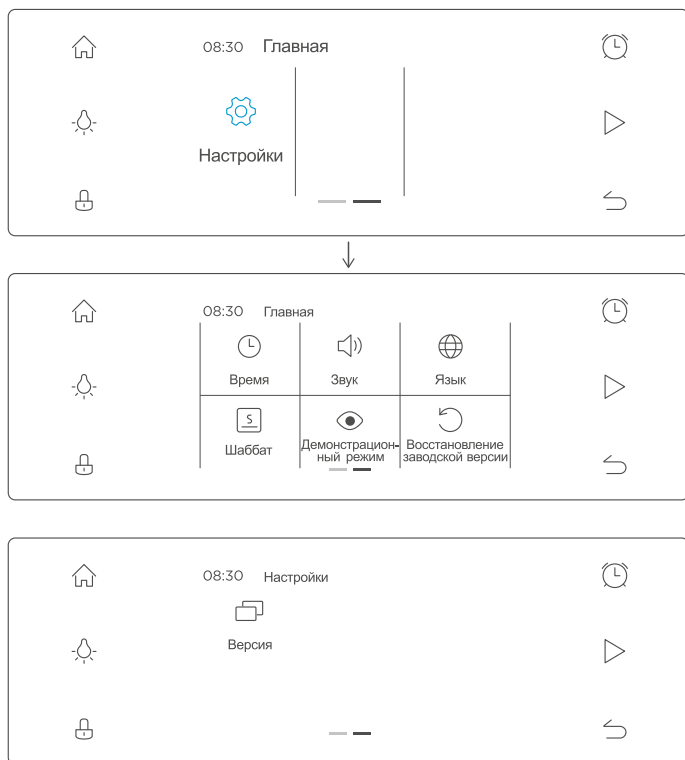
## Подогрев тарелок

1. В режиме ожидания нажмите кнопку «».
2. Нажмите «».
3. Нажмите кнопку «-- час -- мин», чтобы настроить время.
4. Нажмите «», чтобы начать подогрев тарелок.




## Настройки

1. В режиме ожидания сдвиньте экран влево и нажмите «».
2. Выберите настройки (часы, звук, язык, Шаббат, Демо, Восстановление заводской версии, Версия) по мере необходимости..
3. Завершите настройку в соответствии с подсказками на экране дисплея.



## Настройки

Демонстрационный режим с функцией сохранения данных. Функция экономии электроэнергии: например, когда демонстрационный режим установлен в положение "Вкл", питание отключается, а затем включается. После включения демонстрационного режима нагревательная труба не работает.

1. В режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку «», чтобы перейти в демонстрационный режим и отобразить «Выкл.»
2. Сдвиньте ползунок вправо, чтобы открыть демонстрационный режим и отобразить **«Выкл.»**; сдвиньте ползунок влево, чтобы закрыть демонстрационный режим и отобразить **«Вкл.»**.

### Примечание:

Вы можете нажать кнопку отмены, чтобы выйти из настроек, или подождать 3 секунды, чтобы автоматически выйти из настроек демонстрационного режима и вернуться в режим ожидания.

## Очистка и обслуживание

Перед чисткой и обслуживанием отключите электропитание.

Чтобы обеспечить долговечность печи, ее следует часто тщательно чистить.

Очистка выполняется следующим образом:

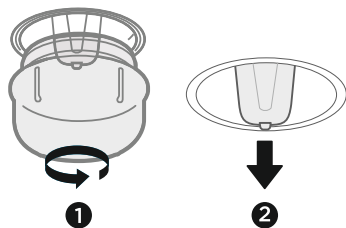
1. После приготовления пищи подождите, пока печь полностью остынет.
2. Снимите принадлежности духовки, промойте теплой водой и вытрите насухо.
3. Уберите остатки пищи из камеры духовки.
4. Протрите духовку мягкой тканью, смоченной моющим средством, затем вытрите сухой мягкой тканью.



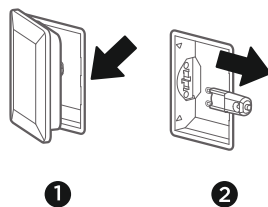
1. Не используйте острые чистящие инструменты, жесткие щетки и агрессивные чистящие средства, чтобы не повредить духовку и ее принадлежности.
2. Не используйте грубые чистящие средства или острые металлические лопатки для очистки стекла дверцы.

## Замена лампы

1. Чтобы не повредить лампу, подложите полотенце под отверстие лампы.
2. Поверните против часовой стрелки, чтобы снять стеклянную крышку (угловая лампа); аккуратно подденьте стеклянную крышку инструментом с плоской головкой (боковая лампа).
3. Вытащите ленту и установите ее на место (не поворачивайте).
4. Установите стеклянную крышку на место и выньте полотенце.



Угловая лампа



Боковая лампа



1. Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что электропитание прибора отключено, а сам прибор полностью остыл, прежде чем снимать линзу лампы

## Устранение неисправностей

---

Если проблема не решается или возникают другие проблемы, обратитесь в сервисный центр.

Проблема	Возможная причина	Решение
Не запускается	Не подключено питание	Подключить питание
	•Главный выключатель питания не включен •Дверца духовки не закрыта	•Включить выключатель питания •Закрыть дверь духовки
Лампа не загорается	Сломана	Обратитесь в сервисный центр
Еда не готовится	Слишком низкая температура	Увеличьте температуру
	Большое количество еды	Готовьте еду небольшими порциями или увеличьте время приготовления.
Подгоревшая или неравномерно приготовленная еда	Установлена слишком высокая температура или слишком долгое время нагрева	Отрегулируйте температуру или время приготовления
	Еда находится слишком близко к нагревательному элементу	Настройте расположение аксессуаров
Вентилятор не перестал работать после отключение нагрева	Вентилятор продолжает обдув для отвода тепла	Не требует вмешательства

## Технические характеристики

---

Духовой шкаф предназначен для приготовления пищи. Устройство предназначено для бытовых нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

Модель	ЕОТ 6798 ВG
Цвет	Черный
Дисплей	TFT
Кол-во режимов нагрева	15
Объем	72 л
Диапазон температур	30/250
Таймер	9 часов
Макс. мощность	3200 Вт
Энергетический класс	A+
Размер духовки (ШxГxВ) кроме ручки	595x575x595

## Комплектация

---

Модель	ЕОТ 6798 ВG
Решетка для гриля	1 шт.
Форма для выпечки (28)	1 шт.
Форма для выпечки (45)	1 шт.
Нож для пиццы	1 шт.
Камень для пиццы	1 шт.

## Дополнительная информация

---

На прибор предоставляется 1 год гарантийного обслуживания. Срок службы: 5 лет со дня передачи товара потребителю, при использовании в строгом соответствии с настоящим руководством и применимыми техническими стандартами.

---

Лампа в приборе является расходным материалом и гарантийный срок на нее не распространяется.

---

Специальные условия реализации не установлены.

---

При обнаружении неисправностей в работе прибора следует немедленно прекратить его использование, отключить от электросети и передать в ближайший авторизованный сервисный центр.

---

Информацию об авторизованных сервисных центрах вы можете узнать на web-сайте [www.leran.pro](http://www.leran.pro) в разделе «Установка и ремонт». Если в вашем городе отсутствует авторизованный сервисный центр, вам следует обратиться в магазин, где вы приобрели наш товар, и он организует ремонт или замену.

---

Настоящая информация является частью сопроводительной технической документации, прилагаемой к товару. Изготовитель постоянно работает над совершенствованием конструкции и технических характеристик выпускаемой продукции, в том числе над улучшением энергетической эффективности. По истечению срока службы прибора сервисный центр вправе отказать в поставке запчастей и ремонте техники.

---

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, комплектацию и характеристики изделия без предварительного уведомления.

---

### Утилизация изделия

Отслужившее изделие нужно сделать непригодным для использования. Для этого отсоедините его от электросети и обрежьте кабель, так как он может представлять опасность для играющих детей.



Данный символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

### Утилизация упаковочных материалов



Упаковочные материалы подлежат вторичной переработке и содержат соответствующий знак. Тем не менее, отдельные части упаковки должны быть утилизированы согласно правилам местной администрации, касающимся ликвидации отходов.



# ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

1. Гарантийный срок составляет 12 месяцев со дня передачи товара потребителю.
2. Срок службы товара – 5 лет.
3. Гарантийные обязательства не действуют, если неисправность явилась следствием нарушения инструкции по эксплуатации, механического воздействия, нарушения пломбировки (если такая предусмотрена), проникновения влаги, неквалифицированного вмешательства, ремонта в неавторизованных сервисных центрах, форс-мажорных обстоятельств.
4. После осуществления ремонта в случаях, указанных в п. 3, гарантийные обязательства прекращаются.

Наименование товара: \_\_\_\_\_

Серийный номер: \_\_\_\_\_

Дата изготовления: \_\_\_\_\_

Дата продажи: «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ года

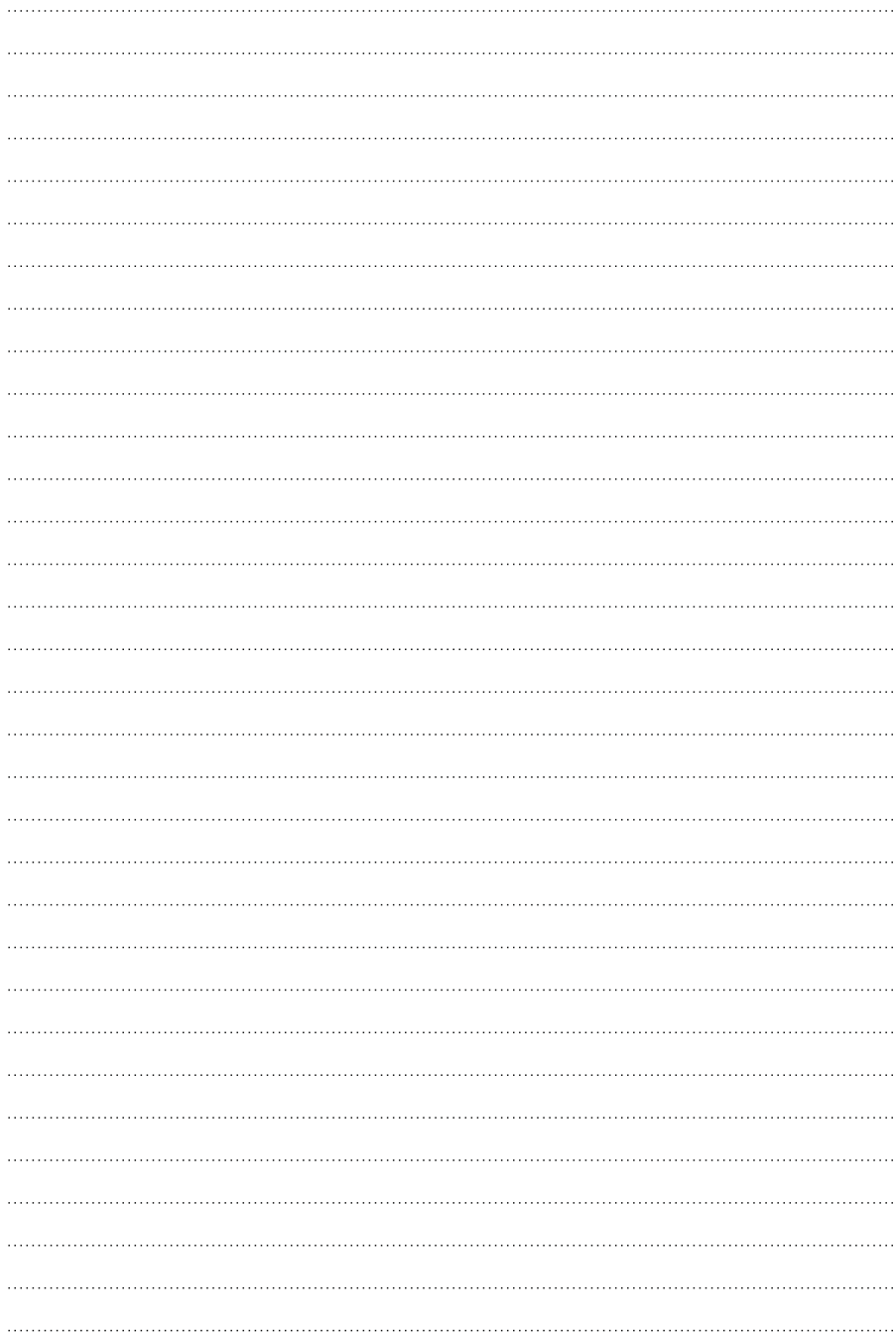
\_\_\_\_\_  
Подпись продавца  
(Без печати недействительна)

\_\_\_\_\_  
МП

Произведено в Китае компанией GUANGDONG MIDEA KITCHEN APPLIANCE  
MANUFACTURING CO., LTD  
Адрес: 18 HUANZHEN WEST ROAD, BEIJIAO, SHUNDE, FOSHAN, 528311, GUANGDONG, CHINA  
Сделано по заказу ООО «Компания РБТ»  
Адрес: Россия, 454008, г. Челябинск, ул. Производственная, д. 8Б, оф. 303

Информацию об авторизованных сервисных центрах вы можете узнать на web-сайте  
[www.leran.pro](http://www.leran.pro)  
в разделе «Установка и ремонт»

**Бесплатный телефон сервисной службы: 8-800-755-3-755**



[www.leran.pro](http://www.leran.pro)