

RU

KULINARISK

Кулинарная книга

Содержание

Таблицы приготовления пищи	3	Рецепты – Торт	41
Автоматические программы	30	Рецепты – Десерты	48
Рецепты – Свинина/Телятина	31	Рецепты – Пицца/Пирог/Хлеб	50
Рецепты – Говядина/Дичь/Бар.	34	Рецепты – Запеканки	55
Рецепты – Птица	36	Рецепты – Гарниры	59
Рецепты – Рыба	39	Быстрое Приготовление	61

Право на изменения сохраняется.

Таблицы приготовления пищи

Время приготовления

Время приготовления зависит от типаготавливаемых продуктов, их консистенции и количества.

Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления. Подберите оптимальные настройки (мощность нагрева, время приготовления и т.д.) для кухонной посуды, своих рецептов, количества продуктов.

Во-первых, воспользуйтесь инструкциями на упаковке продуктов. Если инструкции недоступны, обратитесь к Таблицам.

- i** Приведенные в таблицах значения температуры и времени выпекания являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также, от качества и количества используемых ингредиентов.

Рекомендации по использованию особых режимов нагрева духового шкафа

Поддержание Тепла

Используйте данный режим, если требуется поддерживать блюдо горячим.

Автоматически поддерживается температура 80°C.

Подогрев Тарелок

Для подогрева тарелок.

Равномерно разместите тарелки по всей решетке. Переверните стопки по истечении половины времени подогрева.

Автоматически поддерживается температура 70°C.

Рекомендуемое положение противня: 3.

Подготовка теста

Данная автоматическая функция может использоваться с любым рецептом, в котором присутствует дрожжевое тесто. В условиях, которые создает этот режим, тесто хорошо поднимается. Положите тесто в подходящую посуду, с учетом увеличения объема. Накрывать тесто обязательно. Установите решетку на первый уровень и поставьте на нее миску. Закройте дверцу и выберите функцию Подготовка теста. Установите необходимое время.

Приготовление на пару

- Используйте только кухонную посуду из жаростойкого и устойчивого к коррозии материала.
- Информация о надлежащем положении противней приведена в таблице ниже. Отсчет уровней ведется снизу вверх.
- Если продолжительность приготовления составляет более 30 минут, или если требуется приготовить большое количество продуктов, при необходимости добавляйте воду.
- Перед приготовлением поместите продукты в соответствующие контейнеры и поместите контейнеры на полках прибора. Обеспечьте достаточный промежуток между полками, чтобы облегчить циркуляцию пара вокруг контейнеров.

- После каждого использования удаляйте воду из выдвижного резервуара для воды соединительных шлангов и парогенератора. См. Главу «Уход и очистка».
- В таблице приведены данные для стандартных блюд.
- Если данные в таблицах не указано иное, начинайте готовить в холодном приборе.
- Если настройки для нужного рецепта отсутствуют, используйте настройки для схожего с ним рецепта.
- При приготовлении риса соотношение риса и воды должно быть от 1,5:1 до 2:1, поскольку рис хорошо впитывает воду.

Таблица данных для приготовления на пару

Время (мин)	Количество воды в выдвижном резервуаре (мл)
15 - 20	300
30 - 40	600
50 - 60	800

Влажный пар / ЭКО пар



ВНИМАНИЕ! Не открывайте дверцу прибора при включении данного режима. Существует опасность получения ожогов.

Данный режим подходит для всех продуктов – как свежих, так и замороженных. Его можно использовать для приготовления, разогрева, размораживания, припускания и бланширования овощей, мяса, рыбы, макаронных изделий, риса, кукурузы, манной крупы и яиц.

За один прием Вы можете приготовить полный набор блюд. Для надлежащего приготовления каждого блюда подбирайте блюда со сходным временем приготовления. Количество воды должно определяться самым большим количеством воды, требуемым для приготовления одного из блюд набора. Поместите блюда в подходящую кухонную посуду и поставьте их на решетки. Подберите такое расстояние между блюдами, чтобы пар мог свободно циркулировать между ними.

Стерилизация с использованием функции Влажный пар

- Данный режим позволяет стерилизовать контейнеры (напр., бутылочки для детского питания).
- Поместите чистые контейнеры в центр полки на первом уровне. Позаботьтесь о том, чтобы горлышки смотрели вниз под небольшим углом.
- Залейте в выдвигной резервуар максимальный объем воды; продолжительность – 40 минут.

Овощи

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Количество воды в выдвигном резервуаре (мл)
Артишоки	96	50 - 60	1	800
Баклажаны	96	15 - 25	1	450
Цветная капуста, целиком	96	35 - 45	1	600
Цветная капуста, соцветия	96	25 - 30	1	500
Брокколи, целиком	96	30- 40	1	550
Брокколи, соцветия	96	20 - 25	1	400
Нарезанные грибы	96	15 - 20	1	400
Горох	96	20 - 25	1	450
Фенхель	96	35 - 45	1	600
Морковь	96	35 - 45	1	600
Кольраби, соломкой	96	30 - 40	1	550
Сладкий перец, соломкой	96	15 - 20	1	400
Лук-порей, кольцами	96	25 - 35	1	500

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Количество воды в выдвижном резервуаре (мл)
Зеленая фасоль	96	35 - 45	1	550
Маш-салат, соцветия	96	20 - 25	1	450
Брюссельская капуста	96	30 - 40	1	550
Свекла	96	70 - 90	1	800 + 400
Скорцонера (листовая капуста)	96	35 - 45	1	600
Сельдерей, кубиками	96	20 - 30	1	500
Спаржа, зеленая	96	25 - 35	1	500
Спаржа, белая	96	35 - 45	1	600
Свежий шпинат	96	15	1	350
Очищенные помидоры	96	15	1	350
Белая фасоль	96	25 - 35	1	500
Савойская капуста	96	20 - 25	1	400
Цуккини, нарезанные ломтиками	96	15	1	350

Гарниры

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Количество воды в выдвижном резервуаре (мл)
Клецки из дрожжевого теста	96	30 - 40	1	600
Картофельные клецки	96	35 - 45	1	600
Картофель в мундире, средний	96	45 - 55	1	750
Рис (соотношение воды/риса 1,5:1)	96	35 - 40	1	600
Вареная картошка, четвертушки	96	35 - 40	1	600
Хлебные клецки	96	35 - 45	1	600
Тальятелле (итальянская лапша), свежая	96	20 - 25	1	450
Полента (соотношение воды/поленты 3:1)	96	40 - 45	1	750

Рыба

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Количество воды в выдвижном резервуаре (мл)
Форель, прибол. 250 г	85	30 - 40	1	550

Продукты	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня	Количество воды в выдвижном резервуаре (мл)
Креветки, свежие	85	20 - 25	1	450
Креветки, замороженные	85	30 - 40	1	550
Филе лосося	85	25 - 35	1	500
Лосось-таймень (кумжа), прибл. 1000 г	85	40 - 45	1	600
Мидии	96	20 - 30	1	500
Рыбное филе, плоское	80	15	1	350

мясо

Продукты	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня	Количество воды в выдвижном резервуаре (мл)
Вареная ветчина, 1000 г	96	55 - 65	1	800 + 150
Куриная грудка, отварная	90	25 - 35	1	500
Курица отварная, 1000 г – 1200 г	96	60 - 70	1	800 + 150
Телячья/свиная корейка без кости, 800 г – 1000 г	90	80 - 90	1	800 + 300

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Количество воды в выдвижном резервуаре (мл)
Жаркое из копченой присоленной свинины «Касслер»	90	70 - 90	1	800 + 300
Тафельшпиц (вареная говядина по-венски)	96	110 - 120	1	800 + 700
Чиполата (свиные охотничьи колбаски)	80	15 - 20	1	400

Яйца

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Количество воды в выдвижном резервуаре (мл)
Яйца, сваренные всмятку	96	10 - 12	1	400
Яйца вареные, в мешочек	96	13 - 16	1	450
Яйца, сваренные вкрутую	96	18 - 21	1	500

Горячий воздух и Влажный пар последовательно

Комбинируя режимы, можно готовить мясо, овощи и гарнир друг за другом. Все блюда будут готовы к подаче на стол одновременно.

- Воспользуйтесь режимом Горячий воздух для первоначального обжаривания продуктов.
- Поместите овощи и гарниры в жаростойкую посуду. Поместите их в духовой шкаф вместе с жарким.
- Дайте духовому шкафу остыть примерно до 80°C. Для ускорения охлаждения прибора откройте дверцу

духового шкафа до первого фиксированного положения примерно на 15 минут.

- Включите функцию Влажный пар. Готовьте все вместе до готовности.

 Максимальный объем воды 650 мл.

Интенсивный пар

Добавьте около 300 мл воды.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Заварной крем/ открытый пирог и в порционных чашках ¹⁾	90	40 - 45	1
Печеные яйца ¹⁾	90	35 - 45	1
Террин (блюдо в горшочке) ¹⁾	90	40 - 50	1
Тонкие куски рыбного филе	85	15 - 25	1
Толстые куски рыбного филе	90	25 - 35	1
Небольшая рыба (до 350 г)	90	25 - 35	1
Рыба, целиком (до 1000 г)	90	35 - 45	1

1) Оставьте еще на полчаса с закрытой дверцей.

Разогрев

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Клецки	85	20 - 30	1
Макаронные изделия	85	15 - 20	1
Рис	85	15 - 20	1
Порционные блюда	85	15 - 20	1

Горячий пар

Добавьте около 300 мл воды.

Продукты	Количество	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня
Жареная свинина	1 кг	160 - 180	90 - 100	1
Ростбиф	1 кг	180 - 200	60 - 90	1
Жареная телятина	1 кг	180	80 - 90	1
Кусочки мяса в форме ломтиков хлеба, сырые	0,5 кг	180	30 - 40	1
Копченое филе из свинины (вымачивать 2 часа)	0,6 - 1 кг	160 - 180	60 - 70	1
Цыпленок	1 кг	180 - 200	50 - 60	1
Утка	1,5 кг - 2 кг	180	70 - 90	1
Картофельная запеканка	-	160 - 170	50 - 60	1
Запеканка из макаронных изделий	-	190	40 - 50	1
Лазанья	-	180	45 - 55	1
Различные виды хлеба	0,5 - 1 кг	180 - 190	45 - 60	1
Рулеты	40 - 60 г	180 - 210	30 - 40	2
Рулеты-полуфабрикаты	-	200	20 - 30	2

Продукты	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Багеты-полуфабрикаты	40 - 50 г	200	20 - 30	2
Замороженные багеты-полуфабрикаты	40 - 50 г	200	25 - 35	2

Выпекание

- Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Приведите свои обычные настройки (температура, время приготовления) и положения противней к значениям, указанным в таблице.
- Производитель рекомендует при первом использовании использовать самую низкую температуру.
- Если не удалось найти данные для конкретного кулинарного рецепта, ориентируйтесь на схожий с ним рецепт.
- При выпекании пирогов более, чем на одном положении противня, время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.

- Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, сначала подрумяниваются не всегда равномерно. В этом случае не меняйте заданную температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.
 - При продолжительном времени выпекания Вы можете отключить духовой шкаф приблизительно за 10 минут до окончания программы и использовать ее остаточное тепло.
- При использовании замороженных продуктов противни в духовом шкафу во время выпекания могут изогнуться. После остывания эти деформации исчезнут.

Советы по выпечке

Результат выпекания/ жарки	Возможная причина	Решение
Низ торта недостаточно подрумянен.	Неверный выбор положения противня.	Выберите для торта более низкий уровень.
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком высокая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного уменьшите температуру духового шкафа.

Результат выпекания/ жарки	Возможная причина	Решение
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком малое время выпекания.	Установите более длинное время выпекания Время выпекания нельзя сократить, увеличив температуру.
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком много воды в тесте.	Используйте меньшее количество жидкости. Соблюдайте требования по времени размешивания, особенно при использовании кухонных комбайнов.
Торт слишком сухой.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.
Торт слишком сухой.	Слишком большое время выпекания.	При следующем приготовлении немного уменьшите время выпекания.
Торт подрумянивается неравномерно.	Слишком высокая температура духового шкафа и слишком короткое время выпекания.	Уменьшите температуру духового шкафа и увеличьте время выпекания.
Торт подрумянивается неравномерно.	Тесто распределено неравномерно.	Равномерно распределите тесто по глубокому противню.
Торт не готов по истечении установленного времени.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.

Выпекание на одном уровне

Выпечка в формах

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пирог-кольцо или бриошь	Горячий воздух	150 - 160	50 - 70	1
Бисквит «Мадера» / Фруктовый кекс	Горячий воздух	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Бисквит	Горячий воздух	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Бисквит	Верхн/нижн. нагрев	160	35 - 50	1
Коржи для открытого пирога из песочного теста ¹⁾	Горячий воздух	170 - 180	10 - 25	2
Коржи для открытого пирога из бисквитного теста	Горячий воздух	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Яблочный пирог (2 формы по Ø 20 см, установленные по диагонали)	Горячий воздух	160	70 - 90	2
Apple pie / Яблочный пирог (2 формы по Ø 20 см, установленные по диагонали)	Верхн/нижн. нагрев	180	70 - 90	1
Сырный торт/Чизкейк, противень ²⁾	Верхн/нижн. нагрев	160 - 170	70 - 90	2

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Батон-плетенка / батон-венок	Верхн/нижн. нагрев	170 - 190	30 - 40	1

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Рождественские коврижки ¹⁾	Верхн/нижн. нагрев	160 - 180	50 - 70	1
Хлеб (ржаной) ¹⁾	Верхн/нижн. нагрев			1
первый		230	20	
затем		160 - 180	30 - 60	
Пирожные со взбитыми сливками/эклеры ¹⁾	Верхн/нижн. нагрев	190 - 210	20 - 35	2
Швейцарский рулет ¹⁾	Верхн/нижн. нагрев	180 - 200	10 - 20	2
Сладкий пирог с обсыпкой (сухой)	Горячий воздух	150 - 160	20 - 40	2
Сливочный миндальный торт/сахарные пирожные ¹⁾	Верхн/нижн. нагрев	190 - 210	20 - 30	2
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста ²⁾	Горячий воздух	150 - 160	35 - 55	2
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста ²⁾	Верхн/нижн. нагрев	170	35 - 55	2
Открытые фруктовые пироги из песочного теста	Горячий воздух	160 - 170	40 - 80	2
Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом) ¹⁾	Верхн/нижн. нагрев	160 - 180	40 - 80	2

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

Печенье

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Печенье из песочного теста	Горячий воздух	150 - 160	10 - 20	2
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	Горячий воздух	140	20 - 35	2
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста ¹⁾	Верхн/нижн. нагрев	160	20 - 30	2
Печенье из сдобного теста	Горячий воздух	150 - 160	15 - 20	2
Выпечка с яичным белком, безе	Горячий воздух	80 - 100	120 - 150	
Миндальное печенье	Горячий воздух	100 - 120	30 - 50	2
Печенье из дрожжевого теста	Горячий воздух	150 - 160	20 - 40	2
Мелкоштучные хлебобулочные изделия из слоеного теста ¹⁾	Горячий воздух	170 - 180	20 - 30	2
Рулеты ¹⁾	Горячий воздух	160	10 - 25	2
Рулеты ¹⁾	Верхн/нижн. нагрев	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / маленькие торты ¹⁾	Горячий воздух	160	20 - 35	2
Small cakes / маленькие торты ¹⁾	Верхн/нижн. нагрев	170	20 - 35	2

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Выпечка и запеканки

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Запеканка из макаронных изделий	Верхн/нижн. нагрев	180 - 200	45 - 60	1
Лазанья	Верхн/нижн. нагрев	180 - 200	25 - 40	1
Запеканка из овощей ¹⁾	Турбо-гриль	160 - 170	15 - 30	1
Багеты с плавленым сыром сверху	Горячий воздух	160 - 170	15 - 30	1
Сладкая выпечка	Верхн/нижн. нагрев	180 - 200	40 - 60	1
Запеканки с рыбой	Верхн/нижн. нагрев	180 - 200	30 - 60	1
Фаршированные овощи	Горячий воздух	160 - 170	30 - 60	1

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Влажный горячий воздух

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Запеканка из макаронных изделий	180 - 200	45 - 60	1
Лазанья	180 - 200	45 - 60	1
Картофельная запеканка	190 - 210	55 - 80	1
Сладкие запеканки	180 - 200	45 - 60	1
Пирог-кольцо или бриошь	160 - 170	50 - 70	1
Батон-плетенка / батон-венок	170 - 190	40 - 50	1

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Сладкий пирог с посыпкой (сухой)	160 - 170	20 - 40	2
Печенье из дрожжевого теста	160 - 170	20 - 40	2

Выпекание на нескольких уровнях

Использование функции: Горячий воздух.

Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пирожные со взбитыми сливками/ эклеры ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Пирог с сухой обсыпкой	150 - 160	30 - 45	1 / 4

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Торты / пирожные / хлеб в глубоких противнях


Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Печенье из песочного теста	150 - 160	20 - 40	1 / 4
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	140	25 - 45	1 / 4
Печенье из сдобного теста	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Выпечка с яичным белком, безе	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Миндальное печенье	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Печенье из дрожжевого теста	160 - 170	30 - 60	1 / 4

Медл. приготовление

Используйте эту функцию для приготовления нежного постного мяса и рыбы. Данная функция не подходит к таким рецептам, как тушение в горшочке или жарка жирной свинины. Чтобы удостовериться, что температура внутри мяса соответствует требуемому значению температуры внутри продукта, можно воспользоваться термощупом (см. Таблицу приготовления с использованием термощупа).

В первые 10 минут можно установить температуру духового шкафа в пределах от 80°C до 150°C. Значение по умолчанию – 90°C. После установки температуры духовой шкаф продолжает приготовления при 80°C. Не используйте

данную функцию для приготовления птицы.

 Всегда готовьте без крышки при использовании данной функции.

1. Обжарьте мясо с каждой стороны в течение 1-2 минут в сковороде на варочной панели на высоком уровне нагрева.
2. Поместите мясо вместе с горячим противнем для жарки внутрь духового шкафа на решетку.
3. Вставьте в мясо термощуп.
4. Выберите функцию Медл. приготовление и задайте нужную конечную температуру внутри продукта.

Продукты	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Ростбиф	1000 г - 1 500 г	150	120 - 150	1
Говяжье филе	1000 г - 1 500 г	150	90 - 110	1
Жареная телятина	1000 г - 1 500 г	150	120 - 150	1
Стейк	200 г – 300 г	120	20 - 40	1

Пицца

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пицца (тонкая) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	2
Пицца (с обильной начинкой) ²⁾	180 - 200	20 - 30	2
Открытые пироги	180 - 200	40 - 55	1

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Открытый пирог со шпинатом	160 - 180	45 - 60	1
Открытый пирог (пикантный пирог)	170 - 190	45 - 55	1
Швейцарский открытый пирог	170 - 190	45 - 55	1
Сырный торт (чизкейк)	140 - 160	60 - 90	1
Яблочный пирог, закрытый	150 - 170	50 - 60	1
Овощной пирог	160 - 180	50 - 60	1
Пресный хлеб ¹⁾	230	10 - 20	2
Открытый слоеный пирог ¹⁾	160 - 180	45 - 55	2
Эльзасский пирог «Фламмухен» ¹⁾	230	12 - 20	2
Пироги ¹⁾	180 - 200	15 - 25	2

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

Жарка

- Для жарки используйте жаростойкую кухонную посуду (см. инструкции изготовителя).
- Большие куски мяса можно жарить непосредственно в противне для жарки (если прибор им укомплектован) или на решетке над противнем для жарки.
- Постные куски мяса следует готовить в сотейнике под крышкой. Тогда мясо будет более сочным.
- Для получения поджаристой корочки все виды мяса можно жарить в сотейнике без крышки.
- Рекомендуется готовить в приборе мясо и рыбу весом 1 кг и выше.
- Чтобы избежать пригорания к противню выделяющихся мясных соков, добавьте в него немного жидкости.
- При необходимости переворачивайте обжариваемый продукт по истечении 1/2–2/3 времени приготовления.
- Крупное жаркое и птицу поливайте выделяющимся соком несколько раз в течение жарки. Это позволяет получить прекрасное жаркое.
- Прибор можно выключить приблизительно за 10 минут до завершения жарки и воспользоваться его остаточным теплом.

Таблицы с информацией по жарке

Говядина

Продукты	Описание	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Тушеное мясо	Верхн/нижн. нагрев	1 кг – 1,5 кг	230	120 - 150	1
Ростбиф или филе: с кровью ¹⁾	Турбо-гриль	на см толщины	190 - 200	5-6 на см толщины	1
Ростбиф или филе: средней прожаренности	Турбо-гриль	на см толщины	180 - 190	6-8 на см толщины	1
Ростбиф или филе: хорошей прожаренности	Турбо-гриль	на см толщины	170 - 180	8-10 на см толщины	1

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Свинина

Продукты	Описание	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Лопатка, ошеек, окорок	Турбо-гриль	1 кг – 1,5 кг	160 - 180	90 - 120	1
Свинная отбивная, свиные ребрышки	Турбо-гриль	1 кг – 1,5 кг	170 - 180	60 - 90	1
Мясной рулет	Турбо-гриль	750 г – 1 кг	160 - 170	50 - 60	1
Свинная ножка, предварительно отваренная	Турбо-гриль	750 г – 1 кг	150 - 170	90 - 120	1

Телятина

Продукты	Описание	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Жареная телятина	Турбо-гриль	1 кг	160 - 180	150 - 120	1
Телячья ножка	Турбо-гриль	1,5 кг – 2 кг	160 - 180	120 - 150	1

Баранина

Продукты	Описание	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Ножка ягненка, жареный ягненок	Турбо-гриль	1 кг – 1,5 кг	150 - 180	100 - 120	1
Седло барашка	Турбо-гриль	1 кг – 1,5 кг	160 - 180	40 - 60	1

Дичь

Продукты	Описание	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Седло зайца, заячья нога 1)	Верхн/нижн. нагрев	до 1 кг	230	30 - 40	1
Седло оленя/косули	Верхн/нижн. нагрев	1,5 кг – 2 кг	210 - 220	35 - 40	1
Окорок оленя/косули	Верхн/нижн. нагрев	1,5 кг – 2 кг	180 - 200	60 - 90	1

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Птица

Продукты	Описание	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Цыпленок, маленький цыпленок	Турбо-гриль	по 200 г – 250 г	200 - 220	30 - 50	1

Продукты	Описание	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Половинка цыпленка	Турбо-гриль	по 400 г – 500 г	190 - 210	35 - 50	1
Куски птицы	Турбо-гриль	1 кг – 1,5 кг	190 - 210	50 - 70	1
Утка	Турбо-гриль	1,5 кг – 2 кг	180 - 200	80 - 100	1

Рыба (на пару)

Продукты	Описание	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Рыба, целиком	Верхн/нижн. нагрев	1 кг – 1,5 кг	210 - 220	45 - 60	1

Малый гриль

- При использовании гриля всегда выбирайте максимальный уровень мощности.
- Решетку устанавливайте на уровне, рекомендованном в таблице приготовления на гриле.
- Всегда устанавливайте на первом уровне противень для сбора жира.
- Готовьте на гриле только плоские куски мяса или рыбы.

- При использовании гриля всегда предварительно прогревайте духовой шкаф в течение 5 минут.



ОСТОРОЖНО! Приготовление на гриле всегда выполняйте при закрытой дверце духового шкафа.

Малый гриль

Продукты	Температура (°C)	Время на гриле (мин)		Положение противня
		Первая сторона	Вторая сторона	
Ростбиф, средней прожаренности	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Филе говядины, средней прожаренности	230	20 - 30	20 - 30	1
Свиная вырезка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1

Продукты	Температура (°C)	Время на гриле (мин)		Положение противня
		Первая сторона	Вторая сторона	
Телячья вырезка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Спинка барашка	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Рыба, целиком, 500 г – 1000 г	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Быстрое грилирование

Продукты	Время на гриле (мин)		Положение противня
	Первая сторона	Вторая сторона	
Burgers / Рубленый бифштекс ¹⁾	9 - 13	8 - 10	3
Филе свинины	10 - 12	6 - 10	3
Сосиски	10 - 12	6 - 8	3
Стейки из говяжьей вырезки, стейки из телятины	7 - 10	6 - 8	3
Toast /Тосты ¹⁾	1 - 3	1 - 3	3
Тосты с открытой начинкой	6 - 8	-	3

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Замороженные продукты

- Удалите упаковку продукта. Выложите продукт на тарелку.
- Не накрывайте тарелкой или миской. Это может удлинить время размораживания.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пицца, замороженная	200 - 220	15 - 25	2
Пицца америк., замороз.	190 - 210	20 - 25	2
Пицца, охлажденная	210 - 230	13 - 25	2

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Мини-пиццы, замороженные	180 - 200	15 - 30	2
Картофель фри, тонко нарезанный	200 - 220	20 - 30	2
Картофель фри, крупно нарезанный	200 - 220	25 - 35	2
Крокеты	220 - 230	20 - 35	2
Картофельные биточки	210 - 230	20 - 30	2
Лазанья / Каннелони, свежие	170 - 190	35 - 45	2
Лазанья/Каннелони, замороз.	160 - 180	40 - 60	2
Сыр, запеченный в духовом шкафу	170 - 190	20 - 30	2
Куриные крылышки	190 - 210	20 - 30	2

Замороженные готовые блюда

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Замороженная пицца	Верхн/нижн. нагрев	согл. инструкция м производителя	согл. инструкциям производителя	2
Картофель фри ¹⁾ (300 г – 600 г)	Верхн/нижн. нагрев или Турбо-гриль	200 - 220	согл. инструкциям производителя	2
Багеты	Верхн/нижн. нагрев	согл. инструкция м производителя	согл. инструкциям производителя	2

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Фруктовый кекс	Верхн/нижн. нагрев	согл. инструкция м производителя	согл. инструкциям производителя	2

1) Во время приготовления перевернуть 2-3 раза

Размораживание

- Удалите упаковку продукта и положите его на тарелку.
- Установите полку на первый уровень снизу.

- Не накрывайте продукт глубоким блюдом или тарелкой, так как это может увеличить время размораживания.

Продукты	Количество	Время размораживания (мин)	Время остаточного размораживания (мин)	Комментарии
Цыпленок	1 кг	100 - 140	20 - 30	Положите цыпленка на перевернутое блюдце в большую тарелку. Перевернуть по истечении половины времени.
Мясо	1 кг	100 - 140	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени.
Мясо	500 г	90 - 120	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени.
Форель	150 г	25 - 35	10 - 15	-
Клубника	300 г	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	250 г	30 - 40	10 - 15	-
Сливки	2 x 200 г	80 - 100	10 - 15	Взбейте сливки, немного их охладив.
Пирожные	1,4 кг	60	60	-

Консервирование

- Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.
- Не используйте металлические банки и банки с винтовыми крышками или байонетными замками.
- В этом режиме используйте первую полку снизу.
- Не ставьте на глубокий противень более шести литровых банок для консервирования.
- Наполните банки до одного уровня и закатайте крышки.
- Банки не должны касаться друг друга.
- Налейте в глубокий противень приблизительно 1/2 литра воды, чтобы в духовом шкафу было достаточно влаги.
- Когда жидкость в банках начнет медленно кипеть (для литровых банок примерно через 35-60 минут), выключите духовой шкаф или уменьшите температуру до 100°C (см. Таблицу).

Ягоды

Продукты	Температура (°C)	Время до начала медленного кипения (мин)	Продолжение кипячения при 100 °C (мин)
Клубника / черника / малина / спелый крыжовник	160 - 170	35 - 45	-

Фрукты с косточками

Продукты	Температура (°C)	Время до начала медленного кипения (мин)	Продолжение кипячения при 100 °C (мин)
Груша / айва / слива	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Овощи

Продукты	Температура (°C)	Время до начала медленного кипения (мин)	Продолжение кипячения при 100 °C (мин)
Морковь ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Огурцы	160 - 170	50 - 60	-
Овощное ассорти	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Кольраби / горох / спаржа	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Оставьте стоять в духовом шкафу после его выключения.

Высушивание

Продукты	Температура (°C)	Время (час)	Положение противня
Фасоль	60 - 70	6 - 8	2
Перец	60 - 70	5 - 6	2
Овощи для супа	60 - 70	5 - 6	2
Грибы	50 - 60	6 - 8	2
Зелень	40 - 50	2 - 3	2
Сливы	60 - 70	8 - 10	2
Абрикосы	60 - 70	8 - 10	2
Яблоки, дольками	60 - 70	6 - 8	2
Груши	60 - 70	6 - 9	2

Хлеб

Налейте в резервуар 100 мл воды.

Не рекомендуется производить предварительный разогрев.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Белый хлеб	180 - 200	40 - 60	1
Багет	200 - 220	35 - 45	1
Сдобная булочка	180 - 200	40 - 60	1
Чиабатта	200 - 220	35 - 45	1
Ржаной хлеб	190 - 210	50 - 70	1
Черный хлеб	180 - 200	50 - 70	1
Цельнозерновой хлеб	170 - 190	60 - 90	1

Таблица термощупа

Говядина

Продукты	Температура внутри продукта (°C)
Ребрышки / бифштекс из вырезки: с кровью	45 - 50
Ребрышки / бифштекс из вырезки: средней прожаренности	60 - 65
Ребрышки / бифштекс из вырезки: хорошей прожаренности	70 - 75

Свинина

Продукты	Температура внутри продукта (°C)
Свинная лопатка / окорок / шейная часть	80 - 82
Свинная отбивная (спинка) / копченое свиное филе	75 - 80
Мясной рулет	75 - 80

Телятина

Продукты	Температура внутри продукта (°C)
Жареная телятина	75 - 80
Телячья рулька	85 - 90

Баранина/ягненок

Продукты	Температура внутри продукта (°C)
Баранья нога	80 - 85
Седло барашка	80 - 85
Жареный ягненок / ножка ягненка	70 - 75

Дичь

Продукты	Температура внутри продукта (°C)
Седло зайца	70 - 75
Заячьи лапки	70 - 75
Зяец целиком	70 - 75
Седло оленя/косули	70 - 75

Продукты	Температура внутри продукта (°C)
Окорок оленя/косули	70 - 75

Рыба

Продукты	Температура внутри продукта (°C)
Лосось	65 - 70
Форель	65 - 70

Автоматические программы

⚠ ВНИМАНИЕ! См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Автоматические программы

Автоматические программы содержат оптимальные настройки для каждого типа мясных блюд и других рецептов.

- Программы приготовления мяса с использованием функции Вес, автоматич. (меню: Помощь в Приготовлении) – данная функция автоматически рассчитывает время жарки. Чтобы использовать эту функцию, необходимо указать вес продукта.
- Программы приготовления мяса с использованием функции Автоматич. Термощуп (меню: Помощь в Приготовлении) – данная функция автоматически рассчитывает время жарки. Чтобы использовать эту функцию необходимо указать температуру внутри продукта. По окончании программы выдается звуковой сигнал.
- Запрограммир. Рецепты (меню Помощь в Приготовлении) – в данной функции используются заранее заданные значения для приготовления блюд. Приготовьте блюдо согласно рецепту из данного руководства.

Приготовление с использованием функции Вес, автоматич.
Жареная свинина
Жареная телятина
Тушеное мясо
Жареная дичь
Жареный ягненок
Цыпленок, целиком
Индейка, целиком
Утка, целиком
Гусь, целиком

Приготовление с использованием функции Автоматич. Термощуп
Свиная Вырезка
Ростбиф
Говядина по-скандинав.
Мясо дичи
Седло Ягненка, среднее

Приготовление с использованием функции Автоматич. Термошуп
Куриное Филе
Рыба, целиком

Категории

В меню «Помощь в Приготовлении» блюда разделены на несколько категорий:

- Свинина/Телятина
- Говядина/Дичь/Бар.
- Птица
- Рыба
- Торт
- Десерты
- Пицца/Пирог/Хлеб
- Запеканки
- Гарниры
- Быстрое Приготовление

Рецепты – Свинина/Телятина

Жареная свинина

Настройки:

Указать вес. Диапазон установки веса – от 1000 г до 2000 г.

Способ приготовления:

Добавить приправы по вкусу и положить мясо в жаростойкую форму. Добавить воду или другую жидкость; толщина слоя должна составлять 20-40 мм. Перевернуть жаркое примерно через 30 минут.

- Положение противня: 1

Свинная Вырезка

Настройки:

Термошуп, температура внутри продукта 75 °С.

Приготовление:

Добавить к мясу приправы по вкусу, вставить термошуп и выложить мясо в жаростойкую форму.

- Положение противня: 1

Свинная Ножка

Ингредиенты:

- 1 задняя свиная ножка 0,8 кг –1,2 кг
- 2 ст. ложки масла
- 1 чайная ложка соли
- 1 ч. ложка сладкого красного перца
- 1/2 ч. ложки базилика
- 1 маленькая банка нарезанных ломтиками грибов (280 г)
- овощи для супа (морковь, лук-порей, сельдерей, петрушка)
- вода

Приготовление:

Надрезать кожу по всей поверхности свиной ножки. Смешать масло, соль, перец и базилик, и втереть эту смесь в ножку. Положить ножку в сотейник и выложить на нее грибы. Добавить овощи и воду. Уровень жидкости должен составлять 10-15 мм. Перевернуть жаркое примерно через 30 минут.

- Время в приборе: 160 мин.
- Положение противня: 1

Свинная Лопатка

Ингредиенты:

- 1,5 кг лопатки молодого поросенка с кожей
- соль
- перец
- 2 столовых ложек оливкового масла

- 150 г сельдерея, нарезанного тонкими ломтиками
- 1 нарезанный лук-порей
- 1 маленькая банка (400 г) мелкорубленых консервированных помидоров
- 250 мл сливок
- 2 очищенных и измельченных зубчика чеснока
- свежий розмарин и тимьян

Приготовление:

Острым ножом сделать надрезы на коже в виде сетки. Посолить, поперчить и обжарить со всех сторон в сотейнике на оливковом масле. Потушить сельдерей и лук-порей с небольшим количеством масла на противне для жарки, затем добавить помидоры, сливки, чеснок, розмарин и тимьян, перемешать и выложить на эту смесь сверху свиную лопатку. Поставить в прибор.

- Время в приборе: 130 мин.
- Положение противня: 1

Жареная телятина

Настройки:

Указать вес. Диапазон установки веса – от 1000 г до 2000 г.

Способ приготовления:

Добавить приправы по вкусу и положить мясо в жаростойкую форму. Добавить воду или другую жидкость; толщина слоя должна составлять 10-20 мм. Закрыть крышкой.

- Положение противня: 1

Телячья Ножка

Ингредиенты:

- 1 задняя телячья ножка 1,5–2 кг
- 4 ломтика вареной ветчины
- 2 ст. ложки масла
- 1 чайная ложка соли
- 1 ч. ложка сладкого красного перца

- 1/2 ч. ложки базилика
- 1 маленькая банка нарезанных ломтиками грибов (280 г)
- овощи для супа (морковь, лук-порей, сельдерей, петрушка)
- вода

Приготовление:

Сделать 8 надрезов по всей длине телячьей ножки со всех сторон. Разрезать четыре ломтика ветчины пополам и положить их в надрезы. Смешать масло, соль, перец и базилик, и обмазать этой смесью телячью ножку. Положить телячью ножку в сотейник и выложить на нее грибы. Добавить к телячьей ножке суповые овощи и воду. Толщина слоя должна составлять 10-15 мм.

Перевернуть жаркое примерно через 30 минут.

- Время в приборе: 160 мин.
- Положение противня: 1

Телячья Ножка

Ингредиенты:

- 4 ст. ложки масла для подрумянивания
- 4 куска телячьей голени толщиной около 3-4 см каждый (порубленные поперек кости)
- 4 морковки среднего размера, нарезанные мелкими кубиками
- 4 стебля сельдерея, нарезанные мелкими кубиками
- 1 кг спелых помидоров: снять кожицу, разрезать на половинки, удалить середину и нарезать кубиками
- 1 пучок петрушки, промытой и рубленной
- 4 ст. ложки сливочного масла
- 2 ст. ложки муки для обваливания
- 6 столовых ложек оливкового масла
- 250 мл белого вина
- 250 мл мясного бульона
- 3 луковицы среднего размера, очищенные и мелко порубленные
- 3 очищенных и мелко нарезанных зубчика чеснока

- по 1/2 чайной ложки тимьяна и орегано
- лавровый лист (2 шт.)
- гвоздика (2 шт.)
- соль, свежемолотый черный перец

Приготовление:

Растопить в сотейнике 4 столовых ложки сливочного масла и потушить в нем овощи. Достать овощи из сотейника.

Промыть куски телячьей голени, посыпать их специями и обвалить в муке. Стряхнуть излишки муки. Нагреть оливковое масло и обжарить куски при среднем нагреве до золотистого цвета. Достать мясо из сотейника и слить остатки оливкового масла из сотейника.

Деглазировать мясной бульон в сотейнике с 250 мл вина, перелить в кастрюлю и оставить на некоторое время кипеть на медленном огне. Добавить 250 мл мясного бульона, петрушку, тимьян, орегано и нарезанные кубиками помидоры. Добавить соль и перец. Снова довести до кипения.

Положить овощи в сотейник, сверху выложить мясо и залить соусом. Закрывать сотейник крышкой и поставить в прибор.

- Время в приборе: 120 мин.
- Положение противня: 1

Фаршированная Телятина

Ингредиенты:

- 1 булочка
- 1 яйцо
- 200 г фарша
- соль, перец
- 1 нарезанная луковица
- рубленая петрушка
- 1 кг телячьей грудинки (с прорезанным карманом)
- овощи для супа (морковь, лук-порей, сельдерей, петрушка)

- 50 г бекона
- 250 мл воды

Приготовление:

Замочить булочку в воде, затем отжать воду. Смешать яйцо, мясной фарш, соль, перец, нарезанные лук и петрушку.

Посолить и поперчить грудинку, нафаршировать карман мясной начинкой. Зашить карман.

Положить грудинку в сотейник, добавить овощи, бекон и воду. Перевернуть жаркое примерно через 30 минут.

- Время в приборе: 100 мин.
- Положение противня: 1

Мясной Рулет

Ингредиенты:

- 2 сухих булочки
- 1 луковица
- 3 ст. ложки рубленой петрушки
- 750 г мясного фарша (смесь говядины и свинины)
- 2 яйца
- соль, перец и паприка
- 100 г тонких ломтиков бекона

Приготовление:

Замочить сухие булочки в воде, затем отжать воду. Очистить и мелко нарезать лук, потушить и добавить рубленую петрушку.

Смешать мясной фарш, яйца, отжатые булочки и лук. Посолить, добавить перец и паприку, положить в сотейник, сверху положить тонкие ломтики бекона. Добавить немного воды и поставить в прибор.

- Время в приборе: 70 мин.
- Положение противня: 1

Рецепты – Говядина/Дичь/Бар.

Ростбиф

Настройки:

Автоматический термощуп. Температура внутри продукта для приготовления:

- С кровью – 48°C
- Средней прожаренности – 65°C
- Хорошей прожаренности – 70°C

Приготовление:

Добавить к мясу приправы по вкусу, вставить термощуп и выложить мясо в жаростойкую форму.

- Положение противня: 1

Говядина по-скандинав.

Настройки:

Автоматический термощуп. Температура внутри продукта для приготовления:

- С кровью – 50°C
- Средней прожаренности – 65°C
- Хорошей прожаренности – 70°C

Приготовление:

Добавить к мясу приправы по вкусу, вставить термощуп и выложить мясо в жаростойкую форму.

- Положение противня: 1

Тушеное мясо



Не используйте данную программу для приготовления ростбифа и филейной части.

Настройки:

Указать вес. Диапазон установки веса – от 1000 г до 2000 г.

Способ приготовления:

Добавить приправы по вкусу и положить мясо в жаростойкую форму. Добавить

воду или другую жидкость; толщина слоя должна составлять 10-20 мм. Закрывать крышкой.

- Положение противня: 1

Маринованная Говядина

Для приготовления маринада:

- 1 л воды
- 500 мл виноградного уксуса
- 2 чайные ложки соли
- 15 горошин черного перца
- 15 ягод можжевельника
- лавровый лист (5 шт.)
- 2 пучка овощей для супа (морковь, лук-порей, сельдерей, петрушка)
Довести все до кипения и оставить остывать.
- 1,5 кг говяжьего филе куском
Залить мясо маринадом так, чтобы он покрывал мясо, и оставить мариноваться на 5 дней.

Ингредиенты для жарки:

- соль
- перец
- овощи для супа из маринада

Приготовление:

Достать мясо из маринада и обсушить его. Посолить, поперчить и подрумянить в сотейнике со всех сторон, а затем добавить суповые овощи из маринада.

Налить немного маринада в сотейник. Высота маринада должна составлять 10-15 мм. Накрывать сотейник крышкой и поставить в прибор.

- Время в приборе: 150 мин.
- Положение противня: 1

Мясо дичи

Настройки:

Автоматический термощуп. Температура внутри продукта 70°C.

Приготовление:

Добавить к мясу приправы по вкусу, вставить термощуп и выложить мясо в жаростойкую форму.

- Положение противня: 1

Жареная дичь

Настройки:

Указать вес. Диапазон установки веса – от 1000 г до 2000 г.

Способ приготовления:

Добавить приправы по вкусу и положить мясо в жаростойкую форму. Добавить воду или другую жидкость; толщина слоя должна составлять 10-20 мм. Закрывать крышкой.

- Положение противня: 1

Кролик

Ингредиенты:

- 2 спинки кролика
- 6 ягод можжевельника (измельченных)
- соль и перец
- 30 г растопленного сливочного масла
- 125 мл сметаны
- овощи для супа (морковь, лук-порей, сельдерей, петрушка)

Приготовление:

Натереть спинки кролика измельченными ягодами можжевельника, солью и перцем, и смазать растопленным маслом.

Положить мясо в сотейник, залить сметаной и добавить овощи.

- Время в приборе: 35 мин.
- Положение противня: 1

Кролик с горчицей

Ингредиенты:

- 2 тушки кролика по 800 г каждая
- соль и перец
- 2 столовых ложек оливкового масла
- 2 крупно нарезанных луковицы
- 50 г бекона, нарезанного кубиками
- 2 ст. ложки муки
- 375 мл куриного бульона
- 125 мл белого вина
- 1 чайная ложка свежего тимьяна
- 125 мл сливок
- 2 ст. ложки дижонской горчицы

Приготовление:

Разрезать кроликов на 8 частей приблизительно равного размера, посолить, поперчить и обжарить со всех сторон в сотейнике.

Достать куски кролика из сотейника и обжарить в нем лук и бекон. Посыпать мукой и перемешать. Смешать куриный бульон, белое вино и тимьян, и довести смесь до кипения.

Добавить сливки и дижонскую горчицу, положить мясо обратно в сотейник, закрыть крышкой и поставить в прибор.

- Время в приборе: 90 мин.
- Положение противня: 1

Кабан

Для приготовления маринада:

- 1,5 л красного вина
- 150 г сельдерея
- 150 г моркови
- 2 луковицы
- лавровый лист (5 шт.)
- гвоздика (5 шт.)
- 2 пучка овощей для супа (морковь, лук-порей, сельдерей, петрушка)
Довести все до кипения и оставить остывать.
- 1,5 кг филе кабана (лопатка)
Залить мясо маринадом так, чтобы он покрывал мясо, и оставить мариноваться 3 дня.

Ингредиенты для жарки:

- соль
- перец
- овощи для супа из маринада
- 1 маленькая банка лисичек

Приготовление:

Достать мясо кабана из маринада и обсушить его. Посолить, поперчить и обжарить со всех сторон в сотейнике на плите. Добавить лисички и немного овощей из маринада.

Налить маринад в сотейник. Толщина слоя должна составлять 10-15 мм. Закрывать сотейник крышкой и поставить в прибор.

- Время в приборе: 140 мин.
- Положение противня: 1

Жареный ягненок

Настройки:

Указать вес. Диапазон установки веса – от 1000 г до 2000 г.

Способ приготовления:

Добавить приправы по вкусу и положить мясо в жаростойкую форму. Добавить воду или другую жидкость; высота жидкости должна составлять 10-30 мм. Накрывать крышкой.

- Положение противня: 1

Седло Ягненка, среднее

Настройки:

Автоматический термощуп. Температура внутри продукта 70°C.

Приготовление:

Добавить к мясу приправы по вкусу, вставить термощуп и выложить мясо в жаростойкую форму.

- Положение противня: 1

Ножка Ягненка

Ингредиенты:

- 2,7 кг ножки ягненка
- 30 мл оливкового масла
- соль
- перец
- 3 очищенных дольки чеснока
- 1 пучок свежего розмарина (или 1 чайная ложка сушеного розмарина)
- вода

Приготовление:

Промыть ножку ягненка и промокнуть ее насухо; затем натереть оливковым маслом и сделать в ней надрезы. Добавить соль и перец. Очистить и нарезать чеснок, и вместе с веточками розмарина положить его в надрезы на мясе.

Положить ножку ягненка в сотейник и добавить воду. Толщина слоя должна составлять 10-15 мм. Перевернуть жаркое примерно через 30 минут.

- Время в приборе: 165 мин.
- Положение противня: 1

Рецепты – Птица

Цыпленок, целиком

Настройки:

Указать вес. Установка веса - от 900 г до 2100 г.

Приготовление:

Положить цыпленка в жаростойкую форму и добавить приправы по вкусу. Примерно через 30 минут перевернуть. На дисплее отображается напоминание.

- Положение противня: 1

Индейка, целиком

Настройки:

Указать вес. Допустимый диапазон веса – от 1700 до 4700 г.

Приготовление:

Положить индейку в жаростойкую форму и добавить приправы по вкусу. Примерно через 30 минут перевернуть. На дисплее отображается напоминание.

- Положение противня: 1

Утка, целиком

Настройки:

Указать вес. Допустимый диапазон веса – от 1500 до 3300 г.

Приготовление:

Положить утку в жаростойкую форму и добавить приправы по вкусу. Примерно через 30 минут перевернуть. На дисплее отображается напоминание.

- Положение противня: 1

Гусь, целиком

Настройки:

Указать вес. Допустимый диапазон веса – от 2300 г до 4700 г.

Приготовление:

Положить гуся в жаростойкую форму и добавить приправы по вкусу. Примерно через 30 минут перевернуть. На дисплее отображается напоминание.

- Положение противня: 1

Куриное Филе

Настройки:

Термошуп, температура внутри продукта 75°C.

Приготовление:

Добавить к индюшачьей грудке (филе) приправы по вкусу, вставить термошуп для мяса и выложить мясо в жаростойкую форму.

- Положение противня: 1

Куриные Окорочка

Ингредиенты:

- 4 куриных окорочка по 250 г каждый
- 250 г сметаны
- 125 мл сливок
- 1 чайная ложка соли
- 1 ч. ложка паприки
- 1 ч. ложка карри
- 1/2 ч. ложки перца
- 250 г консервированных резаных грибов
- 20 г крахмала

Приготовление:

Промыть куриные окорочка и положить в сотейник. Смешать остальные ингредиенты и выложить их на куриные окорочка.

- Время в приборе: 55 мин.
- Положение противня: 1

Петух в Вине

Ингредиенты:

- 1 цыпленок
- соль
- перец
- 1 ст. ложка муки
- 50 г топленого масла
- 500 мл белого вина
- 500 мл куриного бульона
- 4 ст. ложки соевого соуса
- 1/2 пучка петрушки
- 1 веточка тимьяна
- 150 г бекона, нарезанного кубиками
- 250 г коричневых шампиньонов, помытых и разрезанных на 4 части
- 12 луковиц шалота, очищенных

- 2 очищенных и измельченных зубчика чеснока

Приготовление:

Промыть цыпленка, посолить и поперчить, посыпать мукой.

Разогреть в сотейнике топленое масло, и обжарить цыпленка со всех сторон.

Залить белое вино, куриный бульон и соевый соус и довести до кипения.

Добавить петрушку, нарезанный кубиками бекон, грибы, шалот и чеснок.

Снова довести до кипения, закрыть крышкой и поставить в прибор.

- Время в приборе: 55 мин.
- Положение противня: 1

Жареная Утка с Апельс.

Ингредиенты:

- 1 утка (1,6–2 кг)
- соль
- перец
- 3 апельсина, очищенные, без семечек, нарезанные кубиками
- 1/2 ч. ложки соли
- 2 апельсина для сока
- 150 мл хереса

Приготовление:

Вымыть утку, посолить, поперчить, натереть апельсиновой цедрой.

Нафаршировать ее кубиками апельсина с солью и зашить.

Положить в сотейник грудкой вниз.

Выдавить сок из апельсинов, смешать с хересом и залить утку.

Поместить продукты в прибор. Перевернуть через 30 минут. Будет выдан звуковой сигнал.

- Время в приборе: 90 мин.
- Положение противня: 1

Фаршированная Курица

Ингредиенты:

- 1 курица 1,2 кг (с потрохами)
- 1 ст. ложка растительного масла
- 1 чайная ложка соли
- 1/4 ч. ложки паприки
- 50 г панировочных сухарей
- 3–4 столовые ложки молока
- 1 нарезанная луковица
- 1 пучок петрушки, рубленный
- 20 г сливочного масла
- 1 яйцо
- соль и перец

Приготовление:

Вымыть и промокнуть курицу. Смешать растительное масло, соль и паприку, и натереть этой смесью курицу.

Начинка: Смешать панировочные сухари и молоко. На сковороду положить нарезанный лук, петрушку и сливочное масло и потушить. Мелко порубить сердце, печень и желудок и добавить яйцо. Затем перемешать все, посолить и поперчить.

Положить курицу в сотейник грудкой вниз, поставить в прибор. Перевернуть через 30 минут. Будет выдан звуковой сигнал.

- Время в приборе: 90 мин.
- Положение противня: 1

Отварн. кур. грудка

Ингредиенты:

- 4 филе куриной грудки без костей
- соль, перец, паприка и порошок карри

Способ приготовления:

Добавить приправы к куриным грудками и в стеклянной форме поставить в прибор.

- Время в приборе: 35 мин.
- Положение противня: 1
- Налить в выдвижной резервуар для воды 450 мл воды.

Рецепты – Рыба

Рыба, целиком

Настройки:

Термошуп, температура внутри продукта 65°C.

Приготовление:

Добавить к рыбе приправы по вкусу, вставить термошуп для мяса и выложить мясо в жаростойкую форму.

- Положение противня: 1

Рыбное Филе

Ингредиенты:

- 600 г – 700 г филе судака, семги или лосося-тайменя (кумжи)
- 150 г тертого сыра
- 250 мл сливок
- 50 г панировочных сухарей
- 1 ч. ложка эстрагона
- рубленая петрушка
- соль, перец
- лимон
- сливочное масло

Приготовление:

Сбрызнуть рыбное филе лимонным соком и оставить мариноваться на некоторое время, затем удалить остатки сока бумажным полотенцем. Посолить и поперчить рыбное филе с обеих сторон. Положить кусочки рыбного филе в жаростойкую форму.

Смешать тертый сыр, сливки, панировочные сухари, эстрагон и рубленую петрушку. Сразу же обмазать этой смесью рыбное филе и разложить сверху сливочное масло мелкими стружками.

- Время в приборе: 35 мин.
- Положение противня: 1

Треска

Ингредиенты:

- 800 г сушеной/вяленой
- 2 столовых ложек оливкового масла
- 2 больших луковицы
- 6 очищенных зубчиков чеснока
- лук-порей (2 шт.)
- красный перец (6 шт.)
- 1/2 банки (200 г) рубленых консервированных помидоров
- 200 мл белого вина
- 200 мл рыбного бульона
- перец, соль, тимьян, орегано

Приготовление:

Замочить сушеную треску на ночь. На следующий день слить воду и высушить рыбу, положить ее в кастрюлю с проточной водой, поставить на плиту и довести до кипения. Снять с плиты и оставить остывать.

Налить в сковороду оливковое масло и нагреть. Очистить и мелко нарубить лук, измельчить очищенный чеснок, вымыть и порезать лук-порей. Положить все в разогретое масло и немного потушить. Удалить сердцевину из перца, нарезать его соломкой. Положить на сковороду вместе с нарезанными помидорами.

Добавить белое вино и рыбный бульон и оставить на некоторое время на медленном огне. Добавить соль, перец, тимьян и орегано и оставить в сковороде на медленном огне еще на 15 минут.

Достать остывшую треску из кастрюли и промокнуть ее бумажным полотенцем. Снять кожу, удалить кости и плавники. Разрезать рыбу на кусочки, смешать с овощами и выложить в жаростойкую форму.

- Время в приборе: 30 мин.

- Положение противня: 1

Рыба, запеченная в Соли

Ингредиенты:

- рыба, целиком, приблизительно 1,5–2 кг
- 2 лимона, не покрытых воском
- 1 головка фенхеля
- 4 веточки свежего тимьяна
- 3 кг каменной соли

Приготовление:

Вымыть рыбу и втереть в нее сок двух лимонов.

Нарезать фенхель тонкими ломтиками и начинить рыбу им и веточками тимьяна.

Половину каменной соли насыпать на противень и положить сверху рыбу.

Высыпать на рыбу вторую половину соли и прижать ее.

- Время в приборе: 55 мин.
- Положение противня: 1

Фаршированные Кальмары

Ингредиенты:

- 1 кг очищенных кальмаров среднего размера
- 1 большая луковица
- 2 столовых ложек оливкового масла
- 90 г сваренного длиннозерного риса
- 4 ст. ложки кедровых орехов
- 4 ст. ложки коринки (сорт изюма)
- 2 ст. ложки рубленой петрушки
- соль, перец
- сок лимона
- 4 столовых ложек оливкового масла
- 150 мл вина
- 500 мл томатного сока

Приготовление:

Интенсивно натереть кальмаров солью, затем промыть в проточной воде.

Очистить лук, мелко порубить его и потушить с двумя ложками оливкового

масла до прозрачности. Добавить к луку длиннозерный рис, кедровые орешки, изюм и рубленную петрушку, посолить, поперчить и добавить лимонный сок. Неплотно начинить кальмаров этой смесью, зашить отверстие.

В сотейник налить четыре столовых ложки оливкового масла и обжарить кальмары на плите. Добавить вино и томатный сок.

Закрыть сотейник крышкой и поставить в прибор.

- Время в приборе: 60 мин.
- Положение противня: 1

Рыба на Пару

Ингредиенты:

- 400 г картофеля
- 2 пучка зеленого лука
- 2 очищенных дольки чеснока
- 1 маленькая банка (400 г) рубленых консервированных помидоров
- 4 куска филе лосося
- сок лимона
- соль и перец
- 75 мл овощного бульона
- 50 мл белого вина
- 1 веточка свежего розмарина
- 150 мл вина
- 1/2 пучка свежего тимьяна

Приготовление:

Помыть картофель, почистить, разрезать на 4 части и варить в подсоленной воде 25 минут; затем слить воду и нарезать картофель ломтиками.

Промыть и мелко нарезать зеленый лук. Очистить и нарезать чеснок. Смешать лук и чеснок с нарезанными помидорами.

Сбрызнуть филе лосося лимонным соком и оставить мариноваться. Затем высушить, посолить и поперчить.

Смешать овощи и картофель, положить в смазанную жиром жаропрочную форму, приправить и выложить сверху лосося.

Залить овощным бульоном и белым вином, посыпать сверху розмарином и тимьяном.

- Время в приборе: 35 мин.
- Положение противня: 1

Запеканка с Анчоусами

Ингредиенты:

- 8–10 картофелин
- 2 луковицы
- 125 г филе анчоусов
- 300 мл сливок
- 2 ст. ложки панировочных сухарей
- перец
- свежерубленый тимьян
- 2 ст. ложки сливочного масла

Приготовление:

Помыть и почистить картофель, нарезать соломкой. Очистить лук и нарезать соломкой.

Смазать жаропрочную форму сливочным маслом. Положить треть картофеля и лука в форму. Сверху выложить половину филе анчоусов и закрыть второй третью лука и картофеля. Сверху

распределить остальное филе анчоусов. Поверх выложить оставшийся лук и картофель, верхним слоем должен быть картофель.

Посыпать перцем и рубленым тимьяном.

Вылить в форму рассол из анчоусов и добавить сливки. Посыпать панировочными сухарями, а сверху – стружки сливочного масла.

- Время в приборе: 60 мин.
- Положение противня: 2

Вареная рыба

Ингредиенты:

- 1 лимон
- рыба

Способ приготовления:

Промыть, высушить и сбрызнуть лимонным соком внутри и снаружи. Оставить мариноваться на некоторое время, затем посолить и поперчить. Положить рыбу в форму из нержавеющей стали с перфорированным вкладышем.

- Время в приборе: 30 мин.
- Положение противня: 1

Рецепты – Торт

Лимонный Бисквит

Ингредиенты для теста:

- 250 г сливочного масла
- 200 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара (приблизительно 8 г)
- 1 щепотка соли
- 4 яйца
- 150 г муки
- 150 г крахмала
- 1 чайная ложка разрыхлителя без верха

- цедра двух лимонов

Ингредиенты для глазури:

- 125 мл лимонного сока
- 100 г сахарной пудры

Дополнительно потребуются:

- Прямоугольная форма для выпечки из черного металла длиной 30 см
- Маргарин для смазывания формы
- Панировочные сухари для посыпки формы

Приготовление:

Поместить в миску для смешивания сливочное масло, сахар, лимонную цедру, ванильный сахар и соль и взбить. Затем добавить яйца по одному и снова взбить.

Добавить во взбитую массу разрыхлитель, смешанный с мукой и крахмалом, и все перемешать.

Выложить тесто в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму для выпечки, разровнять и поставить в прибор.

По окончании процесса выпекания смешать лимонный сок и сахарную пудру. Выпеченный пирог выложить на алюминиевую фольгу.

Фольгу по краям пирога загнуть вверх, чтобы глазурь не стекала. Сделать в пироге отверстия деревянной палочкой и кисточкой нанести глазурь. Оставить пирог пропитываться глазурью.

- Время в приборе: 75 мин.
- Положение противня: 1

Шведский Торт

Ингредиенты:

- 5 яиц
- 340 г сахара
- 100 г растопленного сливочного масла
- 360 г муки
- 1 пакетик разрыхлителя (ок. 15 г)
- 1 пакетик ванильного сахара (приблизительно 8 г)
- 1 щепотка соли
- 200 мл холодной воды

Дополнительно потребуется:

- Круглая разъемная форма для выпечки из черного металла диаметром 28 см, дно выстилается бумагой для выпечки.

Приготовление:

Поместить в миску для смешивания сахар, яйца, ванильный сахар и соль, взбивать пять минут до образования пены. Затем добавить в массу растопленное масло и перемешать.

Добавить во взбитую массу разрыхлитель, смешанный с мукой, и перемешать.

Затем добавить холодную воду и хорошо все перемешать. Выложить тесто в форму для выпечки, разровнять и поставить в прибор.

- Время в приборе: 55 мин.
- Положение противня: 1

Бисквит

Ингредиенты:

- 4 яйца
- 2 ст. ложки горячей воды
- 50 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара (приблизительно 8 г)
- 1 щепотка соли
- 100 г сахара
- 100 г муки
- 100 г крахмала
- 2 чайные ложки разрыхлителя без верха

Дополнительно потребуется:

- Круглая разъемная форма для выпечки из черного металла диаметром 28 см, дно выстилается бумагой для выпечки.

Приготовление:

Отделить белки от желтков. Взбить желтки с горячей водой, 50 г сахара, ванильным сахаром и солью. Белки взбить со 100 г сахара до образования пиков.

Просеять вместе муку, крахмал и разрыхлитель.

Небольшими порциями при постоянном помешивании смешать белки и желтки.

Затем также небольшими порциями при постоянном помешивании добавить смесь муки, крахмала и разрыхлителя.

Выложить тесто в форму для выпечки, разровнять и поставить в прибор.

- Время в приборе: 35 мин.
- Положение противня: 1

Сырный торт/Чизкейк

Ингредиенты для основы:

- 150 г муки
- 70 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара (приблизительно 8 г)
- 1 яйцо
- 70 г размягченного сливочного масла

Ингредиенты для сырного крема:

- 3 яичных белка
- 50 г изюма
- 2 ст. ложки рома
- 750 г нежирного творога
- 3 яичных желтка
- 200 г сахара
- сок одного лимона
- 200 г сметаны
- 1 пакетик порошка для приготовления заварного крема, ванильный ароматизатор (40 г или соответствующее количество порошка для приготовления пудинга из 500 мл молока)

Дополнительно потребуется:

- Черная разъемная форма для выпечки диаметром 26 см, смазанная.

Приготовление:

Просеять муку в миску. Добавить остальные ингредиенты и смешать ручным миксером. Поставить смесь в холодильник на 2 часа.

Выложить на дно предварительно смазанной сливочным маслом разъемной формы примерно 2/3 теста и в нескольких местах проткнуть тесто вилкой.

Из оставшейся части теста выложить края высотой около 3 см.

Взбить ручным миксером яичные белки до образования пиков. Промыть изюм, дать ему высохнуть, сбрызнуть ромом и оставить впитываться.

Поместить в миску для смешивания нежирный творог, яичные желтки, сахар, лимонный сок, сметану и порошок для заварного крема и хорошо перемешать.

В конце небольшими порциями при постоянном помешивании добавить в творожную массу взбитые белки и изюм.

- Время в приборе: 85 мин.
- Положение противня: 1

Фруктовый Кекс

Ингредиенты:

- 200 г сливочного масла
- 200 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара (приблизительно 8 г)
- 1 щепотка соли
- 3 яйца
- 300 г муки
- 1/2 пакетика разрыхлителя (ок. 8 г)
- 125 г коринки (сорт изюма)
- 125 г изюма
- 60 г миндальной стружки
- 60 г засахаренной цедры лимона или апельсина
- 60 г измельченных засахаренных ягод
- 70 г очищенного миндаля

Дополнительно потребуется:

- Черная разъемная форма для выпечки диаметром 24 см
- Маргарин для смазывания формы
- Панировочные сухари для посыпки формы

Приготовление:

Поместить в миску для смешивания сливочное масло, сахар, ванильный сахар и соль, все взбить. Затем по

очереди добавлять яйца по одному и каждый раз взбивать. Добавить во взбитую массу смешанной с мукой разрыхлитель и перемешать.

Также вмешать в массу фрукты.

Выложить массу в подготовленную форму. Тесто по краям приподнять.

Украсить края и центр пирога цельными очищенными ядрами миндаля. Поставить торт в прибор.

- Время в приборе: 100 мин.
- Положение противня: 1

Хрустящий Торт

Ингредиенты для теста:

- 375 г муки
- 20 г дрожжей
- 150 мл теплого молока
- 60 г сахара
- 1 щепотка соли
- 2 яичных желтка
- 75 г мягкого масла

Ингредиенты для посыпки:

- 200 г сахара
- 200 г сливочного масла
- 1 ч. ложка корицы
- 350 г муки
- 50 г измельченных орехов
- 30 г растопленного сливочного масла

Приготовление:

Просеять в миску для смешивания муку и сделать в центре муки углубление.

Нарубить дрожжи, положить их в углубление, подмешать с молоком и частью муки с краев, присыпать мукой и поставить подниматься в теплом месте до тех пор, пока в присыпанной муке не образуются трещины.

Выложить сахар, яичные желтки, масло и соль в муку по краям. Все ингредиенты замесить в крутое дрожжевое тесто.

Дать тесту подняться в теплом месте, пока оно не увеличится в объеме в два раза. Раскатать тесто и уложить его на хорошо смазанный маслом глубокий противень, затем снова дать тесту подняться.

Поместить в миску для смешивания сахар, масло и корицу, смешать.

Добавить муку и орехи и замесить, чтобы получилась смесь для обсыпки.

Смазать маслом поднявшееся тесто и ровным слоем распределить обсыпку.

- Время в приборе: 35 мин.
- Положение противня: 2

Дрожжев. Пирог с Медом

Ингредиенты для теста:

- 650 г муки
- 20 г дрожжей
- 200 мл молока
- 40 г сахара
- 5 г соли
- 5 яичных желтка
- 200 г размягченного сливочного масла

Ингредиенты для начинки:

- 250 г измельченных грецких орехов
- 20 г панировочных сухарей
- 1 чайная ложка молотого имбиря
- 50 мл молока
- 60 г меда
- 30 г растопленного сливочного масла
- 20 мл рома

Ингредиенты для украшения:

- 1 яичный желток
- немного молока
- 50 г миндальных хлопьев

Приготовление:

Просеять в миску для смешивания муку и сделать в центре муки углубление.

Нарезать дрожжи, положить их в углубление, перемешать их с молоком, небольшим количеством сахара и частью муки с краев. Посыпать мукой и оставить

подниматься в теплом месте до тех пор, пока в насыпанной муке не образуются трещины.

Оставшийся сахар высыпать на муку по краям. Все ингредиенты замесить в крутое дрожжевое тесто. Дать тесту подняться в теплом месте, пока оно не увеличится в объеме в два раза.

Смешать все ингредиенты для начинки. Разделить тесто на три равные части и раскатать в длинные прямоугольники. Выложить на каждый из прямоугольников треть начинки и свернуть каждый из них рулетом.

Заплести три рулета в косичку. Смазать косичку смесью из желтка с молоком и посыпать миндальной стружкой.

- Время в приборе: 55 мин.
- Положение противня: 1

Пирог-Кольцо

Ингредиенты для основы:

- 500 г муки
- 1 маленький пакетик сухих дрожжей (8 г сухих дрожжей или 42 г свежих дрожжей)
- 80 г сахарной пудры
- 150 г сливочного масла
- 3 яйца
- 2 ч. ложки соли
- 150 мл молока
- 70 г изюма (замочить в 20 мл вишневой водки за час до приготовления)

Ингредиенты для украшения:

- 50 г очищенного цельного миндаля

Приготовление:

Поместить в миску для смешивания муку, сухие дрожжи, сахарную пудру, масло, яйца, соль и молоко и замесить однородное дрожжевое тесто. Накрыть тесто в миске и оставить подниматься на 1 час.

Добавить в тесто замоченный изюм и хорошо перемешать руками.

В каждое углубление фигурной формы, смазанной маслом и посыпанной мукой, положить миндаль.

Тесто раскатать колбаской и уложить в форму. Накрыть и оставить подниматься 45 минут.

- Время в приборе: 60 мин.
- Положение противня: 1

Дрожжевой Пирог

Ингредиенты для теста:

- 350 г муки
- 1 маленький пакетик сухих дрожжей (8 г сухих дрожжей или 42 г свежих дрожжей)
- 75 г сахара
- 100 г сливочного масла
- 5 яичных желтка
- 1/2 ч. ложки соли
- 1 пакетик ванильного сахара (приблизительно 8 г)
- 125 мл молока

После выпекания:

- 375 мл воды
- 200 г сахара
- 100 мл сливовой настойки или 100 мл апельсинового ликера

Приготовление:

Поместить в миску для смешивания муку, сухие дрожжи, сахар, масло, яичные желтки, соль, ванильный сахар и молоко, и замесить однородное дрожжевое тесто. Накрыть тесто в миске и оставить подниматься на 1 час. Уложить тесто в смазанную маслом круглую форму, накрыть и снова оставить подниматься 45 минут.

- Время в приборе: 35 мин.
- Положение противня: 1

После выпекания:

Довести воду с сахаром до кипения и оставить остывать.

Добавить сливовую настойку или апельсиновый ликер в воду с сахаром и перемешать.

Когда бисквит остынет, сделать в нем несколько отверстий деревянной палочкой и дать ему пропитаться равномерно этой смесью.

Шоколадный Торт

Ингредиенты:

- 250 г шоколада без добавок
- 250 г сливочного масла
- 375 г сахара
- 2 пакетика ванильного сахара (ок. 16 г)
- 1 щепотка соли
- 5 ст. ложек воды
- 5 яиц
- 375 г грецких орехов
- 250 г муки
- 1 ч. ложка разрыхлителя

Приготовление:

Разломать шоколад на крупные куски и расплавить на водяной бане.

Взбить вместе масло, сахар, ванильный сахар, соль и воду, затем добавить яйца и расплавленный шоколад.

Крупно порубить грецкие орехи, смешать их с мукой и разрыхлителем, добавить в шоколадную массу.

Выстелить глубокий противень бумагой для выпечки, выложить тесто и разровнять его.

- Время в приборе: 50 мин.
- Положение противня: 2

После выпекания:

Оставить остывать, снять бумагу и разрезать на квадраты.

Маффины (кексы)

Ингредиенты:

- 150 г сливочного масла
- 150 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара (приблизительно 8 г)
- 1 щепотка соли
- цедра одного лимона, не покрытого воском
- 2 яйца
- 50 мл молока
- 25 г крахмала
- 225 г муки
- 10 г разрыхлителя
- 1 стакан вишни (375 г)
- 225 г шоколадной стружки

Дополнительно потребуется:

- Бумажные форм диаметром примерно 7 см

Приготовление:

Взбить вместе масло, сахар, ванильный сахар, соль и цедру лимона. Добавить яйца и снова взбить.

Добавить крахмал, муку и разрыхлитель, соединить массу с молоком.

Высушить вишни и вмешать их в массу вместе с шоколадной стружкой.

Выложить тесто в бумажные формочки, поставить формочки в глубокий противень, а противень – в прибор. При возможности используйте противень для маффинов.

- Время в приборе: 40 мин.
- Положение противня: 2

Пирожки с Яблоками

Ингредиенты:

- 2 листа оригинального швейцарского слоеного теста или пресного слоеного теста (раскатать в виде квадрата)
- 50 г молотого фундука
- 1,2 кг яблок
- 3 яйца

- 300 мл сливок
- 70 г сахара

Приготовление:

Положить тесто в хорошо смазанный глубокий противень и наколоть его вилкой. Равномерно распределить по тесту фундук. Очистить яблоки, удалить у них сердцевину и разрезать на 12 частей. Распределить ломтики равномерно по тесту. Хорошо перемешать вместе яйца, сливки, сахар и ванильный сахар и выложить на яблоки.

- Время в приборе: 55 мин.
- Положение противня: 2

Морковный Торт

Ингредиенты для теста:

- 150 мл подсолнечного масла
- 100 г коричневого сахара
- 2 яйца
- 75 г сиропа
- 175 г муки
- 1 ч. ложка корицы
- 1/2 ч. ложки молотого имбиря
- 1 ч. ложка разрыхлителя
- 200 г мелко натертой моркови
- 75 г изюма, без косточек
- 25 г кокосовой стружки

Ингредиенты для начинки:

- 50 г сливочного масла
- 150 г сливочного сыра
- 40 г кристаллического сахара
- измельченный фундук

Дополнительно потребуется:

- Круглая разъемная форма для выпечки диаметром 22 см, смазанная

Приготовление:

Взбить вместе подсолнечное масло, коричневый сахар, яйца и сироп. Соединить массу с остальными ингредиентами.

Выложить тесто в смазанную форму.

- Время в приборе: 55 мин.

- Положение противня: 2

После выпекания:

Смешать сливочное масло, сливочный сыр и кристаллический сахар (если необходимо, добавить немного молока, чтобы смесь легко намазывалась).

Распределить по поверхности торта после того, как он остынет, и посыпать сверху измельченным фундуком.

Миндальный Торт

Ингредиенты для теста:

- 5 яиц
- 200 г сахара
- 100 г марципана
- 200 мл оливкового масла
- 450 г муки
- 1 ст. ложка корицы
- 1 пакетик разрыхлителя (ок. 15 г)
- 50 г измельченных фисташек
- 125 г молотого миндаля
- 300 мл молока

Ингредиенты для начинки:

- 200 г абрикосового джема
- 5 ст. ложек сахарной пудры
- 1 ч. ложка корицы
- 2 ст. ложки горячей воды
- миндальные хлопья

Дополнительно потребуется:

- разъемная форма для выпечки диаметром 28 см

Приготовление:

Взбивать вместе яйца, сахар и марципан в течение 5 минут, затем медленно добавлять оливковое масло.

Просеять муку, корицу и разрыхлитель вместе, затем добавить в смесь измельченные фисташки и молотый миндаль. Затем небольшими порциями смешать яичную массу, муку и молоко.

Выложить смесь в форму, дно которой посыпано панировочными сухарями.

- Время в приборе: 70 мин.
- Положение противня: 1

После выпекания:

Нагреть абрикосовый джем и обмазать им торт с помощью кисточки. Затем поставить остывать. В горячую воду добавить сахарную пудру и корицу, и смазать этой смесью торт. Глазурованную поверхность сразу же посыпать миндальными хлопьями.

Французский Фрукт. Пирог

Ингредиенты для теста:

- 200 г муки
- 1 щепотка соли
- 125 г масла
- 1 яйцо
- 50 г сахара
- 50 мл холодной воды

Ингредиенты для начинки:

- Сезонные фрукты (400 г яблок, персиков, садовой вишни и др.)
- 90 г молотого миндаля

- 2 яйца
- 100 г сахара
- 90 г размягченного сливочного масла

Дополнительно потребуется:

- Форма для открытого пирога диаметром 28 см, смазанная.

Приготовление:

Просеять муку в миску для смешивания, добавить соль и масло, порубить с мукой на мелкие кусочки. Затем добавить яйца, сахар и холодную воду, замесить тесто.

Поставить смесь в холодильник на 2 часа. Раскатать холодное тесто, выложить в смазанную форму и наколоть его вилкой. Вымыть фрукты, удалить косточки или сердцевины и покрошить мелкими кусочками в тесто. Поместить в миску для смешивания яйца, сахар и размягченное масло, все взбить. Выложить на фрукты и разровнять.

- Время в приборе: 50 мин.
- Положение противня: 1

Рецепты – Десерты

Флан Карамельный

Ингредиенты для теста:

- 100 г сахара
- 100 мл воды
- 500 мл молока
- 1 стручок ванили
- 100 г сахара
- 2 яйца
- 4 яичных желтка

Дополнительно:

- 6 маленьких форм для суфле

Способ приготовления:

Поместить в кастрюлю 100 г сахара и растопить его до образования светло-коричневой карамели. Затем добавить воду (внимание – существует риск

получения ожогов) и довести до кипения. Довести до сиропообразного состояния и сразу же разлить в 6 маленьких форм для суфле, чтобы их дно было покрыто карамелью. Налить в кастрюлю молоко, раскрыть стручок ванили и острым ножом выскрести семена и положить их в молоко. Нагреть молоко приблизительно до 90 °С (не давая ему закипеть). Смешать яйца и яичные желтки со 100 г сахара (не взбивать). К смеси яиц и сахара медленно добавить теплое молоко. Разлить по формам.

- Время в приборе: 35 мин.
- Положение противня: 1
- Налить в выдвижной резервуар для воды 500 мл воды.

Кокосовый Пудинг

Ингредиенты:

- 250 мл молока
- 370 мл кокосового молока
- 6 яиц
- 120 г сахара
- 1 банка манго (слить сироп и протереть через сито)

Дополнительно:

- 6 маленьких форм для пудинга

Способ приготовления:

Смешать молоко и кокосовое молоко. Слегка взбить яйца с сахаром и добавить кокосовое молоко. Разлить смесь по формам. После приготовления перевернуть вверх дном и украсить манго.

- Время в приборе: 35 мин.
- Положение противня: 1
- Налить в выдвижной резервуар для воды 500 мл воды.

Кофейный Торт

Для теста:

- 100 г размягченного сливочного масла
- 90 г сахара
- 2 яичных желтка
- семена одного стручка ванили
- 2 столовые ложки растворимого кофе (растворенные в 50 мл горячей воды)
- 2 яичных белка
- 50 г муки
- 50 г крахмала
- 1/2 чайной ложки разрыхлителя

Для соуса:

- 250 мл апельсинового сока
- 50 г сахара
- 1 щепотка корицы
- 20 мл апельсинового ликера

Для украшения:

- 200 мл взбитых сливок

Дополнительно:

- 6 маленьких форм или чашек, смазанных сливочным маслом

Способ приготовления:

Взбить вместе масло, сахар, яичные желтки, семена стручка ванили и смешать эту массу с растворенным в воде кофе. Вбить яичные белки. Просеять муку, крахмал и разрыхлитель, добавить к смеси слоями яичные белки и перемешать. Разложить смесь в маленькие формы или чашки, смазанные маслом.

- Время в приборе: 40 мин.
- Положение противня: 1
- Налить в выдвижной резервуар для воды 600 мл воды.

После выпекания:

Смешать в кастрюле апельсиновый сок, сахар, корицу и апельсиновый ликер и упарить при нагревании до сиропобразного состояния. Выложить теплые кексы на блюдо, украсить соусом и сливками.

Вишневый Пирог

Ингредиенты:

- 500 г хлеба
- 750 мл молока
- 1 щепотка соли
- 80 г сахара
- 4 яйца
- 2 банки вишни
- 50 г сливочного масла

Дополнительно:

- Форма для выпечки, смазанная жиром

Способ приготовления:

Хлеб нарезать ломтиками. Смешать молоко, соль, сахар и яйца, залить этой смесью хлеб, перемешать и оставить пропитываться. Вишни промыть, высушить и добавить в смесь. Выложить смесь в смазанную форму. Масло распределить стружками по пудингу.

- Время в приборе: 45 мин.
- Положение противня: 1
- Налить в выдвижной резервуар для воды 400 мл воды.

Сладкие Клецки (6 штук)

Для теста (ингредиенты должны иметь комнатную температуру):

- 125 мл молока
- 20 г сахара
- 1 маленький пакетик сухих дрожжей (8 г сухих дрожжей или 42 г свежих дрожжей)
- 300 г муки
- 30 г сахара
- 30 г сливочного масла
- 1 яичный желток
- 1 целое яйцо
- 1 пакетик ванильного сахара (приблизительно 8 г)
- немного цедры лимона
- сливовый джем

После приготовления:

- 50 г сливочного масла
- 50 г толченого мака
- сахарная пудра

Дополнительно:

- смазанная жиром форма

Способ приготовления:

В кастрюле смешать молоко и сахар и немного подогреть на плите. Добавить сухие дрожжи и перемешать. После этого дать постоять приблизительно 30 минут. В миску поместить муку, сахар, яичный желток, яйцо, ванильный сахар и немного цедры лимона. Добавить молоко и дрожжи и замесить эластичное тесто. Накрывать тесто полотенцем и оставить подходить на 45 минут. Затем ложкой поделить тесто на клецки (приблизительно по 80 г), расплющить в ладонях и наполнить 1 чайной ложкой сливочного джема. Поднять края теста, защипнуть их и придать клецкам форму шариков. Выложить шарики в смазанную форму, закрыть полотенцем и оставить подходить на 45 минут, затем поставить в прибор.

- Время в приборе: 30 мин.
- Положение противня: 1
- Налить в выдвижной резервуар для воды 500 мл воды.

Рецепты – Пицца/Пирог/Хлеб

Пицца

Ингредиенты для теста:

- 14 г дрожжей
- 200 мл воды
- 300 г муки
- 3 г соли
- 1 столовая ложка растительного масла

Ингредиенты для начинки:

- 1/2 маленькой банки рубленых консервированных помидоров (200 г)
- 200 г тертого сыра
- 100 г салями
- 100 г вареной ветчины
- 150 г консервированных грибов

- 150 г сыра фета
- базилик

Дополнительно:

- Глубокий противень, смазанный маслом

Способ приготовления:

Раскрошить дрожжи в миску и растворить их в воде. Добавить в смесь муки с солью растительное масло и поместить ее в миску.

Вымешивать ингредиенты до получения эластичного теста, не прилипающего к миске. Накрывать тесто и оставить подниматься в теплом месте до тех пор,

пока оно не увеличится в объеме в два раза.

Раскатать тесто, уложить его на смазанный маслом глубокий противень и наколоть до дна вилкой.

Уложить составляющие начинки поверх теста в заданном порядке.

- Время в приборе: 25 мин.
- Положение противня: 1

Луковый Пирог

Ингредиенты для теста:

- 300 г муки
- 20 г дрожжей
- 125 мл молока
- 1 яйцо
- 50 г сливочного масла
- 3 г соли

Ингредиенты для начинки:

- 750 г лука
- 250 г бекона
- 3 яйца
- 250 г сметаны
- 125 мл молока
- 1 чайная ложка соли
- 1/2 чайной ложки молотого перца

Способ приготовления:

Просеять в миску для смешивания муку и сделать в центре муки углубление.

Нарезать дрожжи, положить их в углубление, налить в углубление теплого молока и добавить немного муки, взятой с краев. Присыпать мукой и оставить подниматься в теплом месте, пока в насыпанной муке не появятся трещины.

Выложить на муку по краю яйцо и сливочное масло. Замесить все ингредиенты в эластичное дрожжевое тесто.

Оставить тесто подниматься в теплом месте, пока оно не увеличится в объеме в два раза.

В это время почистить и разрезать на четвертинки лук, а затем тонко его нарезать.

Нарезать кубиками бекон и слегка обжарить его с луком. Поставить остывать.

Раскатать тесто и уложить его на хорошо смазанный маслом глубокий противень. Тесто наколоть насквозь вилкой и сделать бортики. Оставить подниматься еще раз.

Смешать яйца, сметану, молоко, соль и перец. Распределить по основе теста охлажденный лук с беконом. Залить сверху тестом и разровнять.

- Время в приборе: 45 мин.
- Положение противня: 1

Открытый Пирог

Ингредиенты для теста:

- 200 г муки
- 2 яйца
- 100 г сливочного масла
- 1/2 чайной ложки соли
- немного перца
- 1 щепотка мускатного ореха

Ингредиенты для начинки:

- 150 г тертого сыра
- 200 г вареной ветчины или постного бекона
- 2 яйца
- 250 г сметаны
- соль, перец и мускатный орех

Дополнительно:

- Черная смазанная форма для выпечки диаметром 28 см

Способ приготовления:

Поместить муку, масло, яйца и специи в чашу для замешивания и замесить мягкое сдобное тесто. Поставить тесто на несколько часов в холодильник.

Раскатать тесто и уложить его в смазанную маслом черную форму для выпечки. Наколоть насквозь вилкой.

Разложить по тесту бекон.

Для начинки смешать вместе яйца, сметану и специи. Затем добавить сыр.

Залить начинкой бекон.

- Время в приборе: 40 мин.
- Положение противня: 1

Флан из козьего сыра

Ингредиенты для теста:

- 125 г муки
- 60 мл оливкового масла
- 1 щепотка соли
- 3-4 ст. ложки холодной воды

Ингредиенты для начинки:

- 1 столовая ложка оливкового масла
- 2 луковицы
- соль и перец
- 1 чайная ложка рубленого тимьяна
- 125 г сыра «Рикотта»
- 100 г козьего сыра
- 2 столовые ложки оливок
- 1 яйцо
- 60 мл сливок

Дополнительно:

- Черная смазанная форма для выпечки диаметром 28 см

Способ приготовления:

Поместить в миску для смешивания муку, оливковое масло и соль и перемешивать, пока смесь не станет напоминать хлебный мякиш. Добавить воду и замесить тесто. Поставить тесто на несколько часов в холодильник.

Раскатать тесто и уложить его в смазанную маслом черную форму для выпечки. Наколоть насквозь вилкой.

Вылить на сковороду 1 столовую ложку оливкового масла. Очистить лук, нарезать

его тонкими кольцами и тушить около 30 минут на сковороде под крышкой.

Приправить солью и перцем и добавить 1/2 чайной ложки мелко рубленой петрушки.

Дать луку немного остыть и распределить его по тесту.

Сверху распределить сыр рикотта и козий сыр и добавить оливки. Присыпать сверху 1/2 столовой ложки рубленого тимьяна.

Для начинки взбить яйца со сметаной. Вылить начинку на торт.

- Время в приборе: 45 мин.
- Положение противня: 1

Сырн. открыт.пирог

Ингредиенты:

- 1,5 листа оригинального швейцарского слоеного теста или пресного слоеного теста (раскатать в виде квадрата)
- 500 г тертого сыра
- 200 мл сливок
- 100 мл молока
- 4 яйца
- соль, перец и мускатный орех

Способ приготовления:

Выложить тесто в хорошо смазанный глубокий противень. Наколоть тесто вилкой в нескольких местах.

Распределить сыр равномерно по тесту. Смешать сливки, молоко и яйца и приправить солью и перцем и мускатным орехом. Снова хорошо перемешать и вылить на сыр.

- Время в приборе: 40 мин.
- Положение противня: 2

Пирожки с Сыром

Ингредиенты:

- 400 г сыра Фета
- 2 яйца

- 3 ст. ложки рубленной плосколистной петрушки
- черный перец
- 80 мл оливкового масла
- 375 г слоеного теста

Способ приготовления:

Смешать сыр «Фета», яйца, петрушку и перец. Накрывать слоеное тесто влажной салфеткой, чтобы оно не высыхало. Сложить стопкой четыре листа, промазывая каждый небольшим количеством масла.

Нарезать тесто на 4 полосы длиной примерно по 7 см.

Положить на угол каждой из полос по 2 столовые ложки с верхом массы из сыра Фета и сложить полосы по диагонали в треугольники.

Выложить на глубокий противень верхней стороной вниз и смазать растительным маслом.

- Время в приборе: 25 мин.
- Положение противня: 2

Белый Хлеб

Ингредиенты:

- 1000 г муки
- 40 г свежих дрожжей или 20 г сухих дрожжей
- 650 мл молока
- 15 г соли

Дополнительно:

- Глубокий противень, смазанный жиром или покрытый бумагой для выпечки

Способ приготовления:

Высыпать муку и соль в большую миску. Растворить дрожжи в теплом молоке и добавить их в муку. Замесить все ингредиенты в эластичное тесто. В зависимости от качества муки для

эластичного теста может потребоваться немного больше молока.

Оставить тесто подниматься, пока оно не увеличится в объеме вдвое.

Разрезать тесто на две части, сформировать из каждой два длинных батончика и выложить их в глубокий противень, смазанный или покрытый бумагой для выпечки.

Дать батончикам снова подняться в полтора раза.

Перед выпеканием присыпать мукой и сделать в них острым ножом 3-4 диагональных надреза глубиной не менее 1 см.

- Время в приборе: 55 мин.
- Положение противня: 1
- Налить в выдвижной резервуар для воды 200 мл воды.

Домашний Хлеб

Ингредиенты:

- 500 г пшеничной муки
- 250 г ржаной муки
- 15 г соли
- 1 пакетик сухих дрожжей
- 250 мл воды
- 250 мл молока

Дополнительно:

- Глубокий противень, смазанный жиром или покрытый бумагой для выпечки

Способ приготовления:

Поместить пшеничную и ржаную муку, соль и сухие дрожжи в большую миску.

Смешать воду, молоко и соль и добавить их в муку. Замесить все ингредиенты в эластичное тесто. Оставить тесто подниматься, пока оно не увеличится в объеме вдвое.

Сформировать из теста длинный батон и поместить его в смазанный или покрытый бумагой глубокий противень.

Дать батону еще раз подняться в полтора раза. Перед выпеканием посыпать небольшим количеством муки.

- Время в приборе: 60 мин.
- Положение противня: 1
- Налить в выдвинутой резервуар для воды 300 мл воды.

Пирожки (30 небольших изделий)

Ингредиенты для теста:

- 250 г мука из полбы (сорт пшеницы)
- 250 г сливочного масла
- 250 г нежирного творога
- соль

Ингредиенты для начинки:

- 1 небольшой кочан белокочанной капусты (400 г)
- 50 г бекона
- 2 ст. ложки очищенного сливочного масла
- соль, перец и мускатный орех
- 3 столовые ложки сметаны
- 2 яйца

Дополнительно:

- Глубокий противень, покрытый бумагой для выпечки

Способ приготовления:

Замесить тесто из муки из полбы, нежирного творога и небольшого количества соли, и поставить его в холодильник.

Нашинковать капусту тонкой соломкой. Порезать бекон кубиками и обжарить в топленом масле. Добавить капусту и тушить, пока она не станет мягкой. Приправить солью, перцем и мускатным орехом и вмешать сметану.

Продолжать тушить, пока не испарится вся жидкость.

Сварить вкрутую яйца, охладить, нарезать кубиками, смешать с капустой и дать остыть.

Раскатать тесто и вырезать из него кружки диаметром 8 см.

Положить немного начинки в середину каждого кружка и сложить пополам. Закрывать края, сжав их вместе вилкой.

Выложить пирожки в глубокий противень, покрытый бумагой для выпечки, и смазать яичным желтком при помощи кисточки.

- Время в приборе: 20 мин.
- Положение противня: 2

Дрожжевой Пирог

Ингредиенты для теста:

- 750 г муки
- 30 г дрожжей
- 400 мл молока
- 10 г сахара
- 15 г соли
- 1 яйцо
- 100 г размягченного сливочного масла

Ингредиенты для украшения:

- 1 яичный желток
- немного молока

Приготовление:

Просеять в миску для смешивания муку и сделать в центре муки углубление. Нарезать дрожжи, положить их в углубление, перемешать их с молоком, частью сахара и частью муки с краев. Посыпать мукой и оставить подниматься в теплом месте до тех пор, пока в насыпанной муке не образуются трещины.

Оставшийся сахар, соль, яйцо и масло выложить на муку по краям. Все ингредиенты замесить в крутое дрожжевое тесто.

Дать тесту подняться в теплом месте, пока оно не увеличится в объеме в два раза.

Разделить тесто на три равных части, и каждой части придать форму жгута. Сплести косичку из трех жгутов.

Накрыть и оставить подниматься еще полчаса. Смазать косичку смесью из

желтка и молока и поставить в духовой шкаф.

- Время приготовления: 50 мин.
- Положение противня: 2

Рецепты – Запеканки

Лазанья

Ингредиенты для мясного соуса:

- 100 г бекона с прослойками жира
- 1 луковица
- 1 морковь
- 100 г сельдерея
- 2 столовых ложек оливкового масла
- 400 г смешанного мясного фарша (свинина и говядина)
- 100 мл мясного бульона
- 1 маленькая банка рубленых консервированных помидоров (ок.400 г)
- орегано, тимьян, соль и перец

Ингредиенты для соуса бешамель:

- 75 г сливочного масла
- 50 г муки
- 600 мл молока
- соль, перец и мускатный орех

Смешать:

- 3 ст. ложки сливочного масла
- 250 г зеленой лазаньи
- 50 г тертого сыра «Пармезан»
- 50 г тертого мягкого сыра

Приготовление:

Отделить острым ножом от сала шкурку и хрящи, нарезать мелкими кубиками. Очистить лук и морковь, вымыть петрушку, мелко нарезать все овощи.

Разогреть в кастрюле масло, потушить в нем бекон и нарезанные кубиками овощи, постоянно помешивая.

Постепенно добавлять фарш, обжарить его, помешивая, до рассыпания, и

добавить мясной бульон для тушения. Добавить в полученный мясной соус томатное пюре, травы, посолить, поперчить и тушить под крышкой на слабом огне примерно 30 минут.

В это время приготовить соус бешамель: Растопить масло на сковороде, добавить муку и поджарить ее до золотистого цвета, постоянно помешивая. Небольшими порциями залить молоко при постоянном помешивании. Добавить в соус соль, перец и мускатный орех и варить примерно 10 минут без крышки.

Смазать большую прямоугольную форму для запеканки одной столовой ложкой сливочного масла. По очереди уложить в форму слои макаронных изделий, мясного соуса, соуса бешамель и смеси сыров. При этом верхним слоем должен быть соус бешамель, посыпанный сверху сыром. Остатки масла распределить стружками по поверхности блюда.

- Время в приборе: 55 мин.
- Положение противня: 1

Каннелони

Ингредиенты для начинки:

- 50 г нарезанного лука
- 30 г сливочного масла
- 350 г рубленых листьев шпината
- 100 г сметаны
- 200 г свежего лосося, нарезанного кубиками
- 200 г нильского окуня, нарезанного кубиками

- 150 г креветок
- 150 г мидий
- соль, перец

Ингредиенты для соуса бешамель:

- 75 г сливочного масла
- 50 г муки
- 600 мл молока
- соль, перец и мускатный орех

Смешать:

- 1 пачку каннелони
- 50 г тертого сыра «Пармезан»
- 150 г тертого сыра
- 40 г сливочного масла

Приготовление:

Положить лук и масло в сковороду и слегка обжарить до прозрачности. Добавить рубленые листья шпината и быстро приготовить их. Добавить сметану, перемешать и оставить остывать.

В это время приготовить соус бешамель: растопить масло на сковороде, добавить муку и поджарить ее до золотистого цвета, постоянно помешивая. Небольшими порциями залить молоко при постоянном помешивании. Добавить в соус соль, перец и мускатный орех и варить примерно 10 минут без крышки.

Добавить в шпинат лосося, окуня, креветки и мидии, соль и перец, все перемешать.

Смазать большую прямоугольную форму для запеканки одной столовой ложкой сливочного масла.

Начинить каннелони смесью со шпинатом и выложить их в форму для запекания. Каждый слой каннелони покрыть соусом бешамель. При этом верхним слоем должен быть соус бешамель, посыпанный сверху сыром. Остатки масла распределить стружками по поверхности блюда.

- Время в приборе: 55 мин.

- Положение противня: 1

Картофельная Запеканка

Ингредиенты:

- 1000 г картофеля
- по 1 ч. ложке соли, перца и мускатного ореха
- 2 очищенных дольки чеснока
- 200 г тертого сыра
- 200 мл молока
- 200 мл сливок
- 4 ст. ложки сливочного масла

Приготовление:

Почистить картофель, нарезать тонкими ломтиками, просушить, посолить.

Натереть жаростойкое блюдо для выпечки зубчиком чеснока, а затем смазать блюдо маслом.

Половину ломтиков картофеля разложить в форме, посыпать сверху частью тертого сыра. Поверх уложить оставшиеся ломтики картофеля и посыпать оставшимся сыром.

Раздавить второй зубчик чеснока и взбить его с молоком и сливками. Вылить смесь на картофель и разложить оставшееся масло небольшими кусочками на запеканку.

- Время в приборе: 70 мин.
- Положение противня: 1

Мусака (на 10 персон)

Ингредиенты:

- 1 нарезанная луковица
- оливковое масло
- 1,5 кг мясного фарша
- 1 маленькая банка (400 г) рубленых консервированных помидоров
- 50 г тертого сыра
- 4 ч. ложки панировочных сухарей
- соль и перец
- корица
- 1 кг картофеля

- 1,5 кг баклажан
- масло для жарки

Ингредиенты для соуса бешамель:

- 75 г сливочного масла
- 50 г муки
- 600 мл молока
- соль, перец и мускатный орех

Смешать:

- 150 г тертого сыра
- 4 ст. ложки панировочных сухарей
- 50 г сливочного масла

Приготовление:

Потушить нарезанный лук в небольшом количестве оливкового масла, добавить фарш и готовить, постоянно помешивая.

Добавить нарезанные консервированные томаты, тертый сыр «Эмменталь» и панировочные сухари, хорошо все перемешать и довести до кипения. Добавить соль, перец и корицу и снять с плиты.

Почистить картофель и нарезать ломтиками толщиной 1 см, промыть баклажаны и нарезать ломтиками толщиной 1 см.

Высушить все ломтики бумажным полотенцем. Обжарить на сковороде в большом количестве сливочного масла.

В это время приготовить соус бешамель: растопить масло на сковороде, добавить муку и поджарить ее до золотистого цвета, постоянно помешивая.

Небольшими порциями залить молоко при постоянном помешивании. Добавить в соус соль, перец и мускатный орех и варить примерно 10 минут без крышки.

Выложить ломтики картофеля в смазанную жиром форму, посыпать тертым сыром. Сверху выложить ломтики баклажанов. Затем выложить слой мясного фарша. Затем покрыть слоем соуса бешамель.

Выложить следующий слой картофеля, затем слой баклажанов и слой мясного фарша. Последним должен быть слой соуса бешамель. Сверху посыпать оставшимся сыром и панировочными сухарями. Растопить масло и сверху полить мусаку.

- Время в приборе: 60 мин.
- Положение противня: 1

Запеченная Паста

Ингредиенты:

- 1 литр воды
- соль
- 250 г тальятелле
- 250 г вареной ветчины
- 20 г сливочного масла
- 1 пучок петрушки
- 1 луковица
- 100 г сливочного масла
- 1 яйцо
- 250 мл молока
- соль, перец и мускатный орех
- 50 г тертого сыра «Пармезан»

Приготовление:

Довести подсоленную воду до кипения на варочной поверхности. Положить тальятелле в кипящую подсоленную воду и варить 12 минут. Слить воду.

Нарезать ветчину кубиками.

Нагреть масло на сковороде.

Порубить петрушку, очистить и нарезать лук. Потушить их в сковороде.

Смазать форму для запекания небольшим количеством сливочного масла. Смешать тальятелле, ветчину и тушеные петрушку и лук, выложить все в форму.

Смешать яйца и молоко, добавить соль, перец и мускатный орех и залить этим смесь с тальятелле. Сверху посыпать сыром пармезан.

- Время в приборе: 45 мин.
- Положение противня: 1

Запеканка с Цикорием

Ингредиенты:

- цикорий среднего размера (8 шт.)
- 8 ломтика вареной ветчины
- 30 г сливочного масла
- 1,5 ст. ложки муки
- 150 мл овощного бульона (из цикория)
- 5 столовые ложки молока
- 100 г тертого сыра

Приготовление:

Разрезать цикорий пополам и удалить горькую сердцевину. Тщательно промыть и варить 15 минут в кипящей воде.

Достать половинки цикория из воды, промыть холодной водой и сложить половинки вместе. Затем обернуть каждую ломтиком ветчины и поместить на смазанную жиром форму.

Растопить сливочное масло и добавить муку. Немного потушить, затем залить овощным бульоном и молоком, довести все до кипения.

Добавить в соус 50 г сыра «Эмменталь» и залить им цикорий. Посыпать блюдо оставшимся сыром.

- Время в приборе: 35 мин.
- Положение противня: 1

Говядина тушеная

Ингредиенты:

- 600 г говядины
- соль и перец
- мука
- 10 г сливочного масла
- 1 луковица
- 330 мл темного пива
- 2 ч. ложки коричневого сахара
- 2 ч. ложки томатной пасты
- 500 мл говяжьего бульона

Приготовление:

Говядину нарезать кубиками, посолить, поперчить, обвалить в муке.

Разогреть в сковороде сливочное масло и обжарить на нем кусочки мяса. Выложить их в форму для запекания.

Очистить и мелко нарезать лук, слегка обжарить его в небольшом количестве масла, затем выложить в форму на мясо.

Смешать в сотейнике темное пиво, коричневый сахар, томатную пасту и мясной бульон, довести все до кипения. Затем вылить смесь на мясо (чтобы мясо было покрыто).

Накрыть и поставить в прибор.

- Время в приборе: 120 мин.
- Положение противня: 1

Тушеная Капуста

Ингредиенты:

- 1 кочан капусты (800 г)
- майоран
- 1 луковица
- масло для тушения
- 400 г мясного фарша
- 250 г длиннозерного риса
- соль, перец и паприка
- 1 литр мясного бульона
- 200 мл сметаны
- 100 г тертого сыра

Приготовление:

Капусту разрезать на четыре части и вырезать кочерыжку. Бланшировать в соленой воде, приправленной майораном.

Очистить и мелко нарезать лук, затем слегка обжарить в небольшом количестве растительного масла. Затем добавить мясной фарш и длиннозерный рис, потушить, добавить соль, перец и паприку. Добавить мясной бульон и потушить в сковороде на слабом огне под крышкой на 20 минут.

Слоями выложить в форму капусту и смесь риса с мясным фаршем.

Сверху нанести на блюдо сметану и присыпать сыром.

- Время в приборе: 60 мин.
- Положение противня: 1

Рецепты – Гарниры

Овощи, средиземноморск.

Ингредиенты:

- 200 г цуккини
- 1 красный перец
- 1 зеленый перец
- 1 желтый перец
- 100 г грибов
- 2 луковицы
- 150 г помидоров черри
- зеленые и черные маслины

Способ приготовления:

Промыть и нарезать овощи на кусочки. Очистить лук и нарезать его соломкой. Поместить овощи в стеклянное блюдо. Поставить блюдо в прибор. Разрезать маслины. После приготовления добавить в овощи соль, перец, базилик и орегано по вкусу.

- Время в приборе: 25 мин.
- Положение противня: 1
- Налить в выдвижной резервуар для воды 600 мл воды.

Овощи, традиционные

Ингредиенты/приготовление:

Смешать по вкусу следующие овощи, чтобы получилось приблизительно 750 г.

- кольраби, очищенная и нарезанная соломкой
- морковь, очищенная и нарезанная кубиками
- цветная капуста, вымытая и разделенная на соцветия
- лук, очищенный и нарезанный кольцами

- фенхель, очищенный и нарезанный кольцами
- сельдерей, очищенный и нарезанный кубиками
- лук-порей, очищенный и нарезанный кольцами

После приготовления:

- 50 г сливочного масла
- при желании добавить перец и соль

Способ приготовления:

Поместить овощи в форму из нержавеющей стали или стекла с дырчатым вкладышем. После приготовления полить растопленным сливочным маслом и, при желании, поперчить.

- Время в приборе: 35 мин.
- Положение противня: 1
- Налить в выдвижной резервуар для воды 650 мл воды.

Очищенные Помидоры

Способ приготовления:

Сделать сверху на помидорах крестообразные надрезы, положить помидоры в форму для приготовления на пару и поставить в прибор. По окончании приготовления снять кожицу с помидор.

- Время в приборе: 10 мин.
- Положение противня: 1
- Налить в выдвижной резервуар для воды 150 мл воды.

Картошка в мундире

Ингредиенты:

- 1000 г картофеля среднего размера

Способ приготовления:

Картофель вымыть и положить в форму для приготовления на пару.

- Время в приборе: 50 мин.
- Положение противня: 1
- Налить в выдвижной резервуар для воды 800 +200 мл воды.

Вареная Картошка**Ингредиенты:**

- 1000 г картофеля

Способ приготовления:

Почистить и разрезать каждую картофелину на четыре части. Положить в форму для приготовления на пару и посолить.

- Время в приборе: 40 мин.
- Положение противня: 1
- Налить в выдвижной резервуар для воды 800 мл воды.

Соленые Клецки**Ингредиенты/приготовление:**

- 300 г мягких кренделей
- 200 мл молока
- 3 яйца
- 2 пучка петрушки, порубленной
- 2 луковицы, нарезанные тонкими кольцами
- 10 г сливочного масла
- соль, перец, мускатный орех

Способ приготовления:

Нагреть молоко. Разрезать крендели на кусочки по 1 см и залить их теплым молоком, оставить пропитываться на 5 минут. Взбить яйца и добавить.

Осторожно обжарить нарубленный лук на масле до прозрачности, затем добавить петрушку. Оставить остывать, затем добавить в смесь с кренделями.

Добавить приправы и хорошо

перемешать. Из полученной массы сформировать приблизительно 6 клецок и выложить их на плоскую форму для приготовления на пару.

- Время в приборе: 35 мин.
- Положение противня: 1
- Налить в выдвижной резервуар для воды 650 мл воды.

Рис с овощами**Ингредиенты:**

- 200 г длиннозерного риса
- 50 г дикого риса
- соль и перец
- 1 маленький красный перец
- 400 мл бульона

После приготовления:

- 1 маленькая банка консервированной кукурузы (150 г)

Способ приготовления:

За полчаса до приготовления в миске смешать длинный рис, дикий рис, соль, перец, овощной бульон и воду.

Подготовить перец, нарезать мелкими кубиками, добавить к рису и готовить.

- Время в приборе: 40
- Положение противня: 1
- Налить в выдвижной резервуар для воды 800 мл воды.

После приготовления: Слить жидкость из кукурузы и добавить кукурузу к приготовленному рису.

Нежный Омлет**Ингредиенты:**

- 3 яйца
- 100 мл молока
- 50 мл сливок
- соль, перец, мускатный орех
- рубленая петрушка

Способ приготовления:

Смешать яйца и молоко и хорошо перемешать. (не взбивать). Добавить приправы и порубленную петрушку. Вылить в смазанную жиром стеклянную или фарфоровую форму.

- Время в приборе: 25 мин.
- Положение противня: 1

- Налить в выдвижной резервуар для воды 400 мл воды.

После приготовления: достать омлет из формы, нарезать мелкими кубиками или ромбами.

Быстрое Приготовление

Данный прибор имеет набор автоматических режимов для приготовления следующих блюд.

Температура и время приготовления заданы заранее.

Блюдо	Положение противня
Пицца, заморож.	1
Пицца Америк., заморож.	1
Пицца, охлажденная	1
Мини-пиццы, заморож.	1
Картофель Фри	2
Крокеты	2
Картофельные Биточки	2
Хлеб/Булочки	1
Хлеб/Булочки, заморож.	2
Ябл. Штрудель, заморож.	2
Рыбное Филе, заморож.	2
Куриные Крылья	2
Лазанья/Кан-лони, замор.	2

