

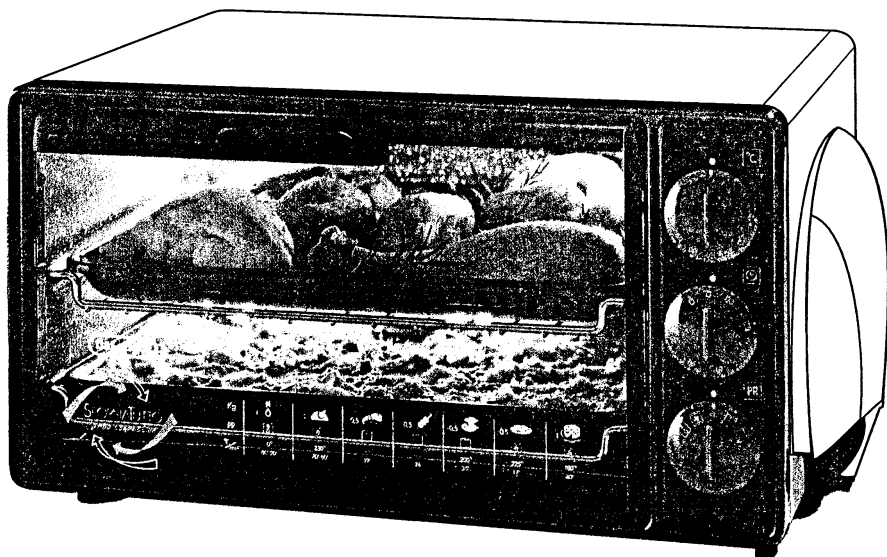


# ДУХОВКА

## 95FL

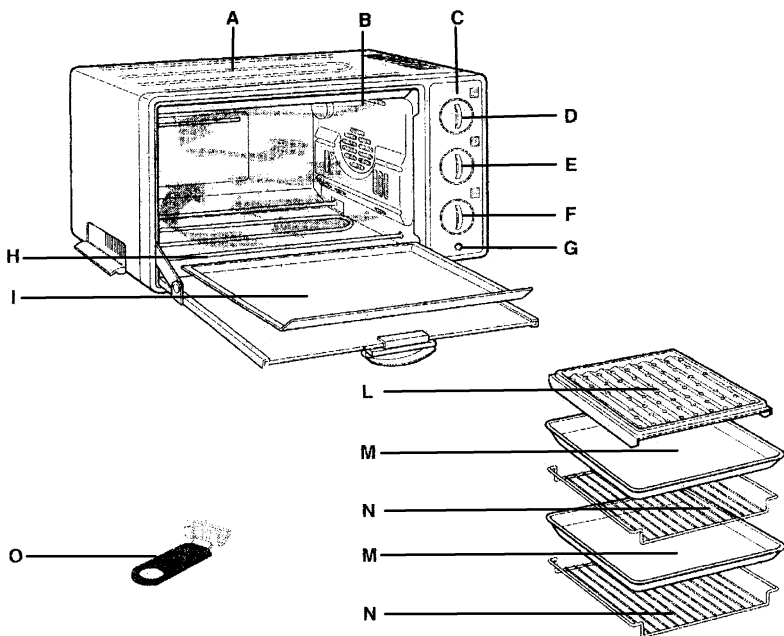
## O-190

## O-190chrome



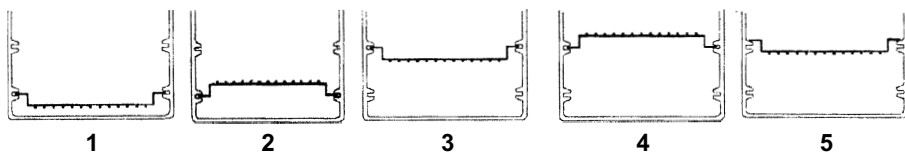
**Руководство пользователя**

---








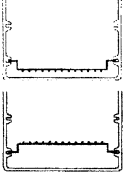


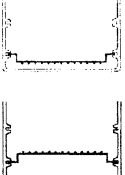

- A Верхний нагревательный элемент
- B Лампа духовки (Q)
- C Контрольная панель
- D Регулятор термостата
- E Регулятор ????????
- F Переключатель режимов
- G Сигнальная лампа
- H Нижний нагревательный элемент
- I Поддон для ??????????
- L Диетический гриль (если есть в комплекте)
- M Противень
- N Решетка
- O Рукоятка

## ПРАВИЛЬНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ ПРОВОЛОЧНОЙ СЕТКИ



Примечание: Нумерация позиций сохранена в рецептах.

## ТАБЛИЦА РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Программа	Положение переключателя режимов	Положение термостата	Положение решетки и аксессуаров	Примечания
Разморозка		●		—
Подогрев пищи		60°C		—
Приготовление в духовом шкафу с обдувом		60°C- 230°C		Для приготовления лазани, мяса, пиццы, пирожных, пицци, которая готовится с хрустящей корочкой (блюд с декоративной решеткой) и хлебцов. Также см. стр. 7 как использовать принадлежности.
				Для одновременного приготовления на двух разных уровнях. См. стр. 9 и 10 как использовать данную функцию.
Традиционное приготовление в духовке		60°C- 230°C		Для приготовления тушеных овощей, рыбы, кексов и домашней птицы. См. стр. 7 для правильного использования принадлежностей.
Гриль				Для традиционных блюд-гриль: гамбургеры, франкфуртеры, кебаб, тосты и т.д. Противень должен быть поставлен над нижним нагревательным элементом.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

---

Рабочее напряжение См. этикетку

Максимальная потребляемая мощность См. этикетку

### **Потребление энергии (Стандарт GENELEC HD 376)**

Нагрев до 200 °С 0,1 кватт

Работа при 200 °С в течение часа 0,5 кватт

Итого 0,6 кватт

Данное оборудование соответствует стандарту ЕЭС Директива 89/336 в области электромагнитной совместимости. Предметы и материалы, контактирующие с пищей, соответствуют стандарту ЕЭС Директива 89/109.

### **Внимание! Прибор должен быть заземлен!**

Необходимо знать следующее:

Провода в шнуре питания окрашены следующим образом:

Желтый и зеленый:	Земля
Синий:	Нейтраль
Коричневый:	Под напряжением

Так как цвет проводов может не соответствовать маркировке на контактах в вилке, то необходимо поступать следующим образом.

Зеленый и желтый провода должны присоединяться к контактам с маркировкой E или значком “Земля” или зеленому или желто-зеленому.

Синий провод присоединяется к контакту с буквой N или окрашенному в черный цвет.

Коричневый провод присоединяется к контакту с литерой L или красному.

## **(Q) ДОПОЛНИТЕЛЬНО: ПОДСВЕТКА ДУХОВКИ**

---

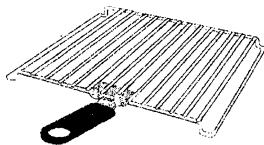
Подсветка всегда работает при включении прибора. Для замены лампы отключите питание, снимите защитный стеклянный кожух и замените лампу на новую того же типа (устойчивую к высокой температуре), затем поставьте защитный стеклянный кожух.

### **Внимание!**

1. Данная печь сконструирована только для приготовления пищи. Она не должна использоваться для других целей, а также подвергаться модификации или любому другому вмешательству.
2. Перед использованием удостоверьтесь, что на печи нет механических повреждений.
3. Ставьте печь только на горизонтальную поверхность на высоте не менее 85 см, **подалее от детей.**

4. Металлические части и стеклянная дверца во время работы сильно нагреваются: прикасайтесь только к пластмассовым ручкам и рукояткам.
5. Перед тем, как вставить вилку в розетку, убедитесь, что:
  - напряжение в сети такое же, как указано на пластинке, прикрепленной снизу;
  - гнездо шнура питания имеет достаточное заземление и способно выдержать по крайней мере до 10 А; **производитель не несет ответственности в случае несоблюдения параметров безопасности.**
6. Тщательно промойте принадлежности перед первым включением.
7. Перед использованием печи в первый раз включите ее на максимальную мощность и в течение 15 минут прогрейте для устранения запахов. При этом комната должна тщательно проветриваться.
8. Никогда не передвигайте работающую печь.
9. В случае замены используйте только соответствующие установленным нормам шнуры питания, по размерам совпадающие с тем, который прилагался к печи.

## РУКОЯТКА



Используйте рукоятку, когда вынимаете горячую решетку.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕГУЛИРУЮЩИХ РУЧЕК

### Регулятор температуры

#### Действие

Разморозка (см. стр. 6)

Подогрев пищи (см. стр. 6)

Традиционное приготовление в духовке (см. стр. 6-7)

Гриль всех типов (см. стр. 8)

#### Позиция регулятора

•

60 °C

60 °C – 230 °C



### Регулятор включения и операций

#### Действие

Включение печи

Выключение печи

Установка времени

#### Позиция регулятора



0

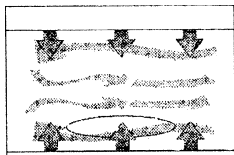
Поверните регулятор по часовой стрелке и выберите требуемое время (максимально – 120 минут). Когда выставленное время пройдет, прозвучит звуковой сигнал\* и печь автоматически отключится.

\* Не для всех моделей.

Если время приготовления пищи менее 10 минут, вы в любом случае должны повернуть таймер до конца, а затем установить требуемое время.

## ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ

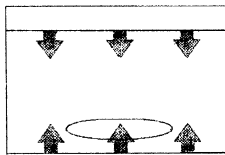
Этот переключатель предназначен для выбора нужных вам функций:



**ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ С ОБДУВОМ, ПОДОГРЕВ ПИЩИ**



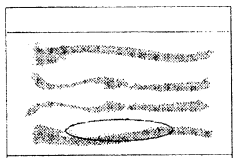
(работают нагревательные элементы и вентилятор)



**ТРАДИЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВКЕ**



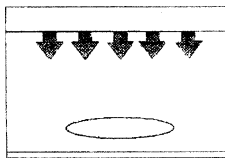
(работают только нагревательные элементы)



**РАЗМОРОЗКА**



(работает только вентилятор)



**ГРИЛЬ**



(работает только верхний нагревательный элемент на максимальной мощности)

## СИГНАЛЬНАЯ ЛАМПА

Лампа загорается, когда при нагреве печи достигается заданная температура. При функции "Разморозка" сигнальная лампа не горит.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ

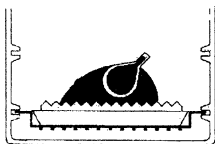
### ОБЩИЕ СОВЕТЫ

Прежде чем готовить пищу в духовке с обдувом, традиционной духовке, на гриле – целесообразно прогреть печь до достижения заданной температуры для получения лучшего результата.

Время приготовления продуктов зависит от их типа и температуры, а также и от персонального вкуса. Время, данное в таблице, должно рассматриваться только как рекомендуемое и может изменяться. Не считайте его временем разогрева.

При приготовлении замороженной пищи следуйте рекомендации на упаковке.

### ВНИМАНИЕ!





**Если ваша печь укомплектована диетическим грилем**

Мы рекомендуем готовить цыпленка, росты и мелкую домашнюю птицу прямо на диетическом гриле, поставленном на противень (см. рис.), чтобы не допустить разбрызгивания жира на стенки и низ печи. См. следующие пункты инструкции.



## РАЗМОРОЗКА

Для быстрого и тщательного размораживания необходимо:

- установить регулятор температуры в положение  ;
- установить регулятор таймера в положение  ;
- установить проволочную сетку в положение 2 (см. стр. 3), положить продукты для разморозки на тарелку и закрыть дверцу.

*Пример разморозки:* 1 кг мяса в течение 80-90 мин. без переворачивания.



## ПОДОГРЕВ ПИЦЦЫ

- установите термостат в положение 60 °С;
- установите регулятор функций в положение  ;
- установите регулятор вкл./выкл. и программирования в положение  ;
- установить проволочную сетку в положение 2 (см. стр. 3) и поставить на нее тарелку с пищей.

Целесообразно не держать долго пиццу в духовке во избежание подсыхания.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВКЕ С ОБДУВОМ

Эта функция идеально подходит для приготовления отличной пиццы, лазаньи, тертых продуктов, всех типов мясных блюд (исключая мелкую птицу), жареного картофеля, тортов и хлеба, а также для приготовления пищи на двух разных уровнях. Действуйте следующим образом:



- установите проволочную сетку в соответствии с указанием рецепта;
- установите регулятор функций в положение  ;
- задайте температурный режим
- установите регулятор вкл./выкл. и программирования в положение  или в положение заданного времени (см. раздел “Управление”);
- дождитесь нагрева до заданной температуры (сигнальная лампа погашена) и затем поместите внутрь продукты.

Рецепт/кол-во	Регулятор температуры	Время	Положение решетки	Примечания
Макароны 1 кг	230°	20 мин.	1	Регулярно поворачивайте во время приготовления
Лазанья 1 кг	230°	20 мин.	1	Тарелка из пирекса, переверните через 10 мин.
Пицца 500 г	225°	17 мин.	2	Используйте противень
Курица 1 кг	200°	70-80 мин.	1	Диетический гриль на противне, переверните через 38 мин.
Жареная свинина 900 г	200°	70 мин.	1	Диетический гриль на противне, переверните через 35 мин.

Рецепт/кол-во	Регулятор температуры	Время	Положение решетки	Примечания
Мясной рулет 650 г	180°	55 мин.	2	Используйте противень, переверните через 30 мин.
Жареный картофель 500 г	200°	50 мин.	2	Используйте противень, дважды перемешайте
Торт с повидлом 700 г	180°	40 мин.	2	Используйте противень
Штрудель 1 кг	180°	40 мин.	2	Используйте противень
Ореховый пирог 800 г	180°	35 мин.	2	Используйте форму для тортов
Бисквиты 100 г	180°	14 мин.	2	Используйте противень
Хлеб 500 г	200°	25 мин.	2	Используйте противень, смазанный жиром, переверните через 20 мин.

### Традиционное приготовление в духовке

Эта функция идеально подходит для всех типов рыбы, тушеных овощей, десертов на основе взбитых яичных белков и тортов, которым необходимо длительное приготовление (более 60 мин.). Для приготовления необходимо:

- поместите проволочную сетку в положение, указанное в таблице;
- установите регулятор функций в положение ;
- установите требуемую температуру;
- установите регулятор вкл./выкл. в положение  или в положение для нужного времени приготовления (см. раздел “Управление”);
- дождитесь нагрева до указанной температуры (сигнальная лампа погаснет), затем поместите тарелку с пищей.

Рецепт/кол-во	Регулятор температуры	Время	Положение решетки	Примечания
Перепела 3 шт.	230 °	44 мин.	1	Используйте диетический гриль на противне, переверните через 24 мин.
Форель 500 г	200°	35 мин.	2	Используйте противень, переверните через 16 мин.
Тушеные кальмары 450 г	200°	30 мин.	1	Используйте тарелку из пирекса, переверните в пол-оборота
Блюдо из помидоров 550 г	200°	40 мин.	1	Используйте тарелку из пирекса, переверните через 20 мин.
Коржи с тунцом 750 г	200°	40 мин.	1	Используйте противень, масло, томаты, воду. Переверните через 20 мин.





Рецепт/кол-во	Регулятор температуры	Время	Положение решетки	Примечания
Сливовый пирог 1 кг	180°	75 мин.	1	Используйте форму для тортов, переверните через 20 мин.
Меренга	120°	50 мин.	2	Перед подачей выдержите не менее 1 дня

## ЖАРКА НА ГРИЛЕ

Поставьте решетку в положение 4, а противень над нижним нагревательным элементом. Рекомендуется налить 2 стакана воды в противень, это предохранит вас от дыма и сильного запаха подгоревшего масла, а также облегчит очистку прибора.

Для приготовления на гриле необходимо выполнить следующие действия:

- переставьте переключатель режимов в положение  ;
- прогрейте печь в течение 10 мин.;
- поместите пищу внутрь печи;
- приоткройте дверь до первого щелчка, как показано на рисунке;
- установите регулятор вкл./выкл. в положение  или на требуемое время приготовления (см. раздел “Управление”).

Рецепт/кол-во	Положение термомостата	Время	Положение решетки	Примечания
Свинные отбивные 2 шт.		19 мин.	4	Переверните через 11 мин.
Франкфуртеры 3 шт.		10 мин.	4	Переверните через 8 мин.
Свежие гамбургеры 2 шт.		13 мин.	4	Переверните через 7 мин.
Сосиски 4 шт.		20 мин.	4	Переверните через 11 мин.
Кебаб 500 г		26 мин.	4	Переверните через 8, 15, 21 мин.
Тосты 4 куса		2 мин.	4	Переверните через 1 мин.*

\* Не заполняйте противень при приготовлении тостов.

## ЧИСТКА И УХОД ЗА ПРИБОРОМ

- Очищайте прибор после каждого приготовления пищи, это позволит вам избавиться от дыма и сильных запахов во время готовки.
- Перед выполнением любых операций по чистке и уходу выньте вилку из розетки питания и убедитесь, что печь холодная.

- **Никогда не опускайте прибор в воду.**
- Промывайте решетку, противень, диетический гриль в воде с нейтральным моющим средством (их также можно мыть в посудомоечной машине).
- Не пользуйтесь абразивными моющими средствами, металлическими мочалками и острыми металлическими предметами для очистки наружной поверхности прибора. Помимо этого, обратите внимание на то, чтобы в вентиляционные отверстия выхода воздуха и пара в верхней части прибора не попали вода или моющее средство.
- Не используйте вещества, корродирующие алюминий (спрей-очиститель) для чистки алюминиевого покрытия печи и не царапайте стенки острыми предметами.
- Стенки печи покрыты микропористой антипригарной эмалью, которая поглощает и уничтожает брызги жира при готовке. Никогда не чистите стенки абразивными материалами для сохранения свойств эмали.
- При сильном загрязнении стенок, протрите их мягкой губкой, а затем примерно в течение 2 часов держите печь в режиме нагрева до 230 °С.

## ГАРАНТИИ

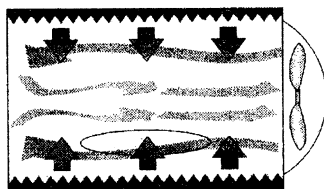
Проследите за правильностью заполнения гарантийного талона. В случае неисправности печи условия гарантийного ремонта указаны на талоне.

Производитель обязуется бесплатно устранять производственные дефекты в течение 1 года со дня продажи.

## ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДВУХ БЛЮД В ДУХОВКЕ С ОБДУВОМ

Духовка с обдувом может использоваться для приготовления пищи различных видов одновременно на двух разных уровнях. Тепло, генерируемое двумя нагревательными элементами, распространяется внутри печи воздухом, нагнетаемым вентилятором. Таким образом, тепло распространяется **равномерно и быстро** по всему объему печи; воздух становится сухим, не допуская смешивания ароматов и запахов.

Верхний нагревательный элемент



Нижний нагревательный элемент

Для приготовления одновременно двух разных блюд строго следуйте инструкциям. Время одновременного приготовления отличается от соответствующего отдельной готовке.

**Всегда** консультируйтесь с таблицей блюд.

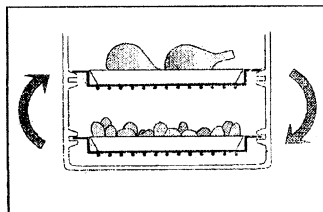
### Время одновременного приготовления

Курица	70 мин.
Картофель	50 мин.

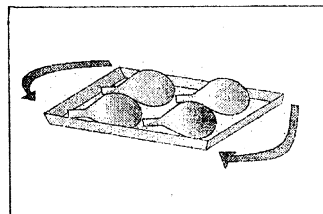
### Время отдельного приготовления

Курица	50-70 мин.
Картофель	55 мин.

Через половину требуемого для приготовления времени меняйте местами противни, верхний ставьте на нижнюю подставку и наоборот.



Не забывайте поворачивать в пол-оборота противни.



## Рекомендуемое время одновременного приготовления на 2 разных уровнях

(см. рецептуру на стр. 11 “Ингредиенты и методика”)

Следуя данному курсу легко сразу приготовить главные блюда вместе с овощным гарниром.

Рецепт/кол-во	Регулятор температуры	Время	Положение решетки	Примечания
Жареная курица + картофель	200°	70 мин. 50 мин.	5 1	Нагрейте печь до 200°. Поместите внутрь курицу на 5 положение решетки и через 20 мин. поместите картофель на 1 позицию. Через 42 мин. поменяйте блюда местами и переверните противни в пол-оборота
Жареный кролик + ябл. рулет	180°	65 мин. 40 мин.	1 5	Нагрейте печь до 180°. Поместите внутрь кролика на 1 положение решетки, а рулет на 5 позицию. Через 30 мин. поменяйте блюда местами и переверните противни в пол-оборота

Рецепт/кол-во	Регулятор температуры	Время	Положение решетки	Примечания
Мясной рулет + картофель	180°	60 мин. 60 мин.	3 1	Нагрейте печь до 180°. Поместите мясо на 5 положение решетки, а картофель - на 5 позицию. Через 34 мин. переверните мясо и перемешайте картофель (противни не переставлять).
Цветная капуста + жареный кролик	200°	20 мин. 55 мин.	3 3, 1	Нагрейте печь до 200°. Поместите кролика на 3 положение решетки и через 35 мин. переставьте противень на 1 позицию, а цветную капусту поместите на 3 положение.
Волованы + слоеный пирог	180°	22 мин. 35 мин.	5 1	Нагрейте печь до 180°. Поместите волованы на 5 позицию решетки, а пирог – на 1. Поменяйте местами блюда через 13 мин.
Запеканка с беконом + тушеный перец	180°	40 мин. 50 мин.	5 1	Нагрейте печь до 180°. Поместите запеканку на 5 позицию решетки, а перец – на 1. Поменяйте местами блюда через 30 мин.
Жареный кролик + лазанья	180°	60 мин. 35 мин.	5 1	Нагрейте печь до 180°. Поместите кролика на 5 позицию решетки, а лазанью – на 1. Поменяйте местами блюда через 25 мин.
Жареная курица + слоеный пирог	180°	80 мин. 35 мин.	5 1	Нагрейте печь до 180°. Поместите кусочки курицы на 5 позицию решетки, а торт – на 1. Поменяйте местами блюда через 13 мин. Через 40 мин. переверните курицу.
Пицца + жареный кролик	220°	28 мин. 50 мин.	5 1	Нагрейте печь до 220°. Поместите пиццу на 5 позицию решетки, а кролика – на 1. Поменяйте местами блюда через 16 мин.

Рецепт/кол-во	Регулятор температуры	Время	Положение решетки	Примечания
Пицца + пицца	220°	28 мин. 28 мин.	5 1	Нагрейте печь до 220°. Поместите одну пиццу на 5 позицию решетки, а другую – на 1. Поменяйте местами блюда через 15 мин.
Жареная курица + пирожки	180°	80 мин. 50 мин.	1 5	Нагрейте печь до 180°. Поместите курицу на 1 позицию решетки, а пирожки – на 5. Поменяйте местами блюда через 25 мин.

## РЕЦЕПТЫ

### ЗАКУСКИ

#### Рулет из баклажанов

##### Печь с обдувом

На 4 человек:

- 2 больших баклажана
- 10 каперсов в рассоле
- 1 яйцо
- 2 ст. ложки майонеза
- 2 ст. ложки панированных сухарей
- 100 г ветчины
- 100 г тунца
- 150 г моцарелла
- Масло и соль

Поместите моцареллу, ветчину, кусочки тунца, промытые каперсы, майонез и яйцо в блендер. Перемешайте несколько секунд и добавьте 2 ст. ложки панированных сухарей, разрежьте баклажаны на широкие полоски. Положите немного смеси на каждый из ломтиков и скатайте в рулет. Вылейте на противень 2 ложки масла, поместите на него рулет и слегка полейте маслом. Нагрейте печь до 180°. Когда погаснет сигнальная лампа, поместите противень в положение 2 на 30 мин.

#### Панированные мидии

##### Гриль

На 2 человек:

- 500 г мидий
- Чеснок
- Масло
- Соль и перец
- Петрушка
- Панировочные сухари
- Специи
- Душица

Выскоблите, очистите и промойте мидии, не раскрывая в воде. Поставьте их кипеть и вынимайте по мере открывания. Прогрейте печь в режиме “Гриль” в течение 10 мин. Поместите половинки раковин на противень, посыпьте мелко рубленой петрушкой и чесноком, посолите, добавьте перец и специи, слегка полейте маслом и посыпьте панировочными сухарями. Поместите их на решетку в положение 4 и жарьте на гриле в течение 5 мин.

## Чесночные хлебцы

### Гриль

На 4 человек:

- 2 ломтика хлеба из отрубей
- 2 ст. ложки масла
- 1 головка чеснока

Прогрейте печь в режиме “Гриль” в течение 10 мин. Положите ломтики хлеба на решетку в положение 4 и жарьте их 4 мин., через 2 мин. переверните их, оставив дверцу приоткрытой до первого щелчка. После полной прожарки хлеба натрите его чесноком и слегка полейте маслом. Можно для усиления вкуса добавить нарезанные помидоры, посыпанные базиликом и другими пряностями.

## Валованы

### Печь с обдувом

На 4 человек:

- 250 г слоеного теста
- 1 яйцо

Раскатайте тесто до толщины 1/2 см. Тесторезом (6 см в диаметре) вырежьте 24 кружка из теста. 12 из них поместите на противень, смазанный сливочным маслом и посыпанный мукой, и смажьте их взбитым яйцом. Из оставшихся 12 сделайте кольца, используя тесторез диаметром 3 см. Положите кольца на круги, и снова смажьте их яйцом. Нагрейте печь до 180°. Когда погаснет сигнальная лампа, поставьте противень на сетку в положение 2 на 20 мин.

## Запеканка с беконом

### Печь с обдувом

На 6 человек:

- 250 г слоеного теста
- 150 г копченого бекона
- стакан сливок

- 4 яйца
- соль и перец

Раскатайте тесто до толщины примерно 1/2 см. Намажьте противень сливочным маслом и выложите на него тесто, проколов низ вилкой. Порежьте бекон и слегка ошпарьте его горячей водой. Приготовьте начинку: взбейте яйца, добавьте сливки, соль и перец, постоянно перемешивая. Нарезанный кубиками бекон положите на тесто, предварительно тщательно высушив. Сверху положите начинку. Нагрейте печь до 180°. Когда сигнальная лампа погаснет, поместите противень в положение 2 и выпекайте 30 мин.

## СПАГЕТТИ И ПИЦЦА

---

### Картофельные клецки по-римски

#### Традиционная духовка

На 4 человек:

- 250 г пшеничной муки
- 100 г сливочного масла
- 1 литр молока
- соль и перец
- 10 ст. ложек сыра “Пармезан”
- 3 яйца

Вскипятите молоко со щепоткой соли, вылейте его в муку, готовьте 10 мин. тщательно перемешивая. При готовности добавьте 30 г масла, 5 ст. ложек сыра “Пармезан”, 3 желтка (по очереди), соль и перец. Растопите немного масла. Слегка смажьте бумагу для выпечки или противень и выложите продукт, чтобы толщина не превышала 1 см. Охладите, вырежьте стаканом небольшие кружки и положите на противень, предварительно смазанный маслом. Обсыпьте сыром и полейте растопленным маслом. Нагрейте печь до

200°. Когда сигнальная лампа погаснет, поместите противень в положение 2 на 30 мин., не забывая переворачивать.

## Лазанья

### Печь с обдувом

На 5 человек:

- 9 слоев яичного теста
- 1/2 л соуса “Бешамель”
- Тертый сыр “Пармезан”
- 150 г рагу

Приготовьте несколько слоев лазаньи в соленой кипящей воде в течение 5 мин. Выложите в дуршлаг, а затем на стол и остудите. Отдельно приготовьте рагу и соус “Бешамель”. Когда все готово, смажьте тарелку из пирекса маслом, положите 2 ст. ложки соуса “Бешамель”, затем слой теста, затем рагу и соус “Бешамель” и посыпьте сыром, делая, таким образом, слои, пока не закончатся ингредиенты. Нагрейте печь до 230°. Когда сигнальная лампа погаснет, поместите противень с лазаньей в положение 1 в печь на 20 мин., не забывая переворачивать противень во время готовки.

## Итальянские пельмени

### Традиционная духовка

На 4 человек:

- 500 г равиоли
- 1/2 л соуса “Бешамель”
- Соль, сливочное масло, сыр “Пармезан”

Сварите равиоли и приготовьте соус “Бешамель”. Когда равиоли готовы, смешайте их с соусом и выложите в тарелку из пирекса, смазанную маслом, и сверху посыпьте сыром. Нагрейте печь до 230°. Когда сигнальная лампа погаснет, поместите противень в положение 1 в печь на 20 мин.

## Пирог с устрицами

### Печь с обдувом

На 6 человек:

- 250 г муки
- 1/2 л воды
- 600 г мидий или устриц
- 1/2 стакана сухого вина
- Петрушка
- 150 г сливочного масла
- Соль
- 3 яйца
- 1/4 стакана сливок

Порежьте масло кубиками и смешайте с мукой и водой. Перемешайте до однородности. Скатайте в шар, накройте и оставьте на полчаса. Очистите и промойте раковины в проточной воде. На сильном огне нагрейте их в кастрюле до открытия ?????????? смачивая вином. Когда все раковины открылись, удалите моллюсков и положите на тарелку с небольшим количеством отфильтрованной воды. Раскатайте тесто до толщины 1 см и положите на противень. Проткните низ вилкой и положите на круг моллюски. Взбейте яйца, добавьте петрушку, промытую и порезанную, сливки, и тщательно все перемешайте. Полученную смесь выложите на моллюсков. Нагрейте печь до 180°. Когда сигнальная лампа погаснет, поместите противень в положение 2 в печь на 35 мин.

## Пицца

### Печь с обдувом

На 4 человек:

- 500 г теста для пиццы
- 1 сыр моццарелла
- 1 банка очищенных томатов
- 50 г ветчины
- 1 ч. ложка оливкового масла
- Душица и соль

Смажьте противень оливковым маслом и выложите тесто, предварительно раскатанное и растянутое. Сверху уложите томаты, нарезанную моццареллу, ветчину, душицу и соль, затем смочите маслом. Нагрейте печь до 225°. Когда сигнальная лампа погаснет, поместите противень в положение 2 в печь на 17 мин.

## Панированные макароны

### Печь с обдувом

На 4 человек:

- 300 г макарон
- 1/2 л соуса “Бешамель”
- 400 г рагу
- 80 г тертого сыра “Пармезан”

Сварите макароны в соленой воде, слейте воду и смешайте с приготовленным соусом. Смажьте маслом противень и выложите на него макароны, посыпьте тертым сыром и положите немного масла. Нагрейте печь до 230°. Когда сигнальная лампа погаснет, поместите противень в положение 1 в печь на 20 мин., не забывая переворачивать противень.

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

---

### Жареная свинина

#### Печь с обдувом

На 4 человека

- 900 г свиной спинки
- соль и перец

Нагрейте печь до 200°. Посолите и поперчите мясо. Когда погаснет сигнальная лампа, положите свинину на диетический гриль, поставьте его на противень как для приготовления курицы (см. рис. на стр. 7). Готовьте 70 мин., переворачивая во время приготовления.

### Мясной рулет с травами

#### Печь с обдувом

На 4 человек:

- 500 г рубленой свинины и говядины
- 100 г сыра “Пармезан”
- 2 яйца
- 2 ст. ложки оливкового масла
- 50 г ветчины
- 30 г панировочных сухарей
- Соль и перец
- 1/2 стакана белого вина
- Мелко порубленный шалфей, тимьян, розмарин

Сделайте фарш из всех ингредиентов, исключая сухари, масло, вино. Обваляйте рулет в сухарях. Положите на противень, смешайте 2 ложки масла с 1/2 стакана вина и полейте этим рулет. Нагрейте печь до 180°. Когда сигнальная лампа погаснет, поместите противень в положение 2 в печь на 55 мин., переворачивая рулет во время готовки.

### Ростбиф

#### Печь с обдувом

На 5 человек:

- 1 кг вырезки
- 3 ст. ложки масла
- 30 г сливочного масла
- 1/2 стакана белого вина
- Соль и перец

Нагрейте печь до 200°. Посолите и поперчите вырезку, положите на него вырезку и полейте ее вином. Когда погаснет лампа, поместите противень на решетку в положение 1 на 40 мин. Во время готовки переворачивайте ростбиф и смочите оставшимся вином.



## Жареная курица

### Печь с обдувом

На 4 человек:

- 1 целая курица (1 кг)
- Соль и перец

Нагрейте печь до 200°. Промойте и высушите курицу. Когда погаснет сигнальная лампа, поместите противень на решетку в положение 1, а курицу положите на диетический гриль, который поставьте на противень, как показано на рис. на стр. 7. Жарьте 75 мин., переверните курицу через 38 мин.

## Жареные кусочки курицы

### Печь с обдувом

На 4 человек:

- 1 разрезанная на кусочки курица (1 кг)
- Соль и перец
- Розмарин, масло, белое вино

Нагрейте печь до 210°. Разложите на противне кусочки курицы, немного полейте ее маслом, посыпьте розмарином. Когда погаснет сигнальная лампа, поместите противень на решетку в положение 1 и готовьте 80 мин. В середине готовки переверните мясо и немного полейте вином.

## Жареные рябчики

### Традиционная духовка

На 3 человек:

- 3 рябчика
- Соль и перец

Нагрейте печь до 210°, посолите и поперчите рябчиков. Когда погаснет сигнальная лампа, поместите противень на решетку в положение 1 и аккуратно уложите рябчиков на противень, как показано на рис. на стр. 7. Жарьте 44 минуты, через 24 минуты переверните.

## Жареный кролик

### Печь с обдувом

На 4 человек:

- 800 г кролика
- 1/2 стакана белого вина
- Масло, розмарин, чеснок
- Соль и перец

Нагрейте печь до 210°. Положите кролика на противень, полейте маслом, розмарином, вином, положите 2 головки чеснока, посолите, поперчите. Когда погаснет лампа, поместите противень на решетку в положение 1 на 60 мин. Переворачивайте кролика во время готовки и вылейте на него остатки вина.

## ДЕСЕРТЫ

---

## Яблочный пирог

### Печь с обдувом

На 4 человек

- 250 г дрожжевого теста
- 300 г яблок
- 70 г сливочного масла
- 1/2 стакана рома
- 50 г панировочных сухарей
- 100 г сахара
- 50 г изюма
- 30 г кедровых орешков
- 1 щепотка корицы
- Цедра 1 лимона

Очистите и тонко нарежьте яблоки, затем слегка обжарьте их до коричневого оттенка в масле. Добавьте ром. Охладите и добавьте панировочных сухарей, сахар, изюм, кедровые орешки, цедру лимона и корицу. Все перемешайте. Раскатайте тесто в тонкий квадрат, смажьте небольшим количеством растопленного масла, сверху положите яблочную начинку, оставляя немно-

го места на краях. Загните края и скатайте тесто так, чтобы края соединились. Положите пирог на противень, смазанный маслом, сверху полейте взбитыми яйцами. Нагрейте печь до 180 °С. Когда сигнальная лампа погаснет, поместите противень в положение 2 в печь на 40 мин.

## **Торт с орехами**

### **Печь с обдувом**

На 8 человек:

- 140 г муки
- 150 г сахара
- 160 г сливочного масла
- 100 г грецких орехов
- 3 яйца
- 1 лимон
- 1/2 пакетика дрожжей
- 1 щепотка корицы
- 1 щепотка мускатного ореха
- 1 щепотка соли

Покрошите орехи. Взбейте масло до полужидкого состояния. Смешайте с лимонной цедрой, сахаром, мускатным орехом, корицей и солью. Затем добавьте яйца и перемешайте все ингредиенты до однородной смеси. Добавьте полпакета дрожжей и муку, снова перемешайте до однородности. Положите смесь в форму для торта. Нагрейте печь до 180°. Когда сигнальная лампа погаснет, поместите противень в положение 2 в печь на 25 мин.

## **Кекс**

### **Традиционная духовка**

На 8 человек:

- 250 г сливочного масла
- 250 г сахара
- 3 яйца и 2 желтка
- 250 г муки

- 80 г изюма
- 1 стакан рома
- 1 щепотка соли
- 50 г засахаренного апельсина и цедра лимона

Смешайте сахар с маслом до получения белой однородной смеси. По одному добавляйте яйца, затем желтки, постепенно всыпьте муку, соль, все перемешайте. В конце медленно добавьте ром, изюм (предварительно намоченный в теплой воде и высушенный) и апельсин с цедрой лимона. Полученную смесь раскатайте на фольге, смазанной маслом. Нагрейте печь до 180°. Когда сигнальная лампа погаснет, поместите противень в положение 2 в печь на 75 мин.

## **Бисквиты**

### **Печь с обдувом**

На 4 человек:

- 160 г муки
- 50 г сахара
- 1 щепотка соли
- 60 г сливочного масла
- 1 яйцо

Смешайте в блендере все ингредиенты до получения однородного теста. Раскатайте его до необходимой толщины. Сделайте из теста квадраты (4 x 2,5 см) и положите их на противень, смазанный маслом. Нагрейте печь до 180°. Когда сигнальная лампа погаснет, поместите противень в положение 1 в печь на 14 мин.

## **Торт с джемом**

### **Печь с обдувом**

На 8 человек:

- 250 г муки
- 110 г сахара

- 125 г сливочного масла
- 200 г повидла
- 1 яйцо и 1 желток
- Соль

Порежьте масло на небольшие кусочки и положите их в блендер вместе с мукой, сахаром, яйцами и солью. Перемешайте до однородности. Отложите примерно треть теста для украше-

ния. Остальное раскатайте. Смажьте противень маслом и посыпьте мукой. Положите слой теста и помажьте его джемом. Из оставшегося теста сделайте полоски и украсьте ими верх пирога. Нагрейте печь до 180°. Когда сигнальная лампа погаснет, поместите противень в положение 2 в печь на 40 мин.

Данное устройство прошло испытания и сертифицировано согласно требованиям ГОССТАНДАРТА РОССИИ. Сертификат соответствия № РОСС ИТ.МЕ28.В11795.

