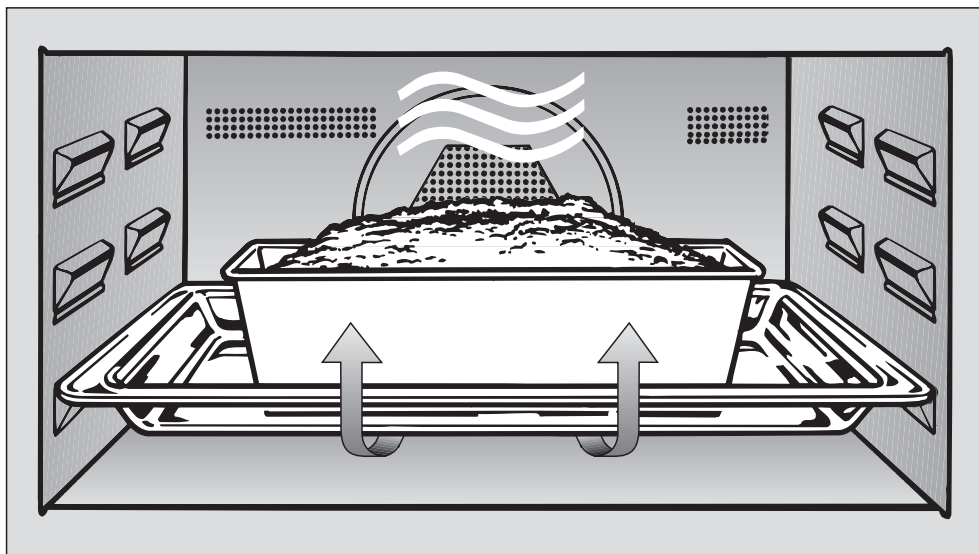


Miele

Указания по применению



Компактный духовой шкаф с СВЧ - режимом H 5080 VM, H 5088 VM

До установки, подключения и подготовки к работе **обязательно** прочтите инструкцию по эксплуатации. Вы обезопасите себя и предотвратите повреждения прибора.

ru - RU, UA

M.-Nr. 07 199 550

Содержание

Автоматические программы	5
Обзор автоматических программ.	5
Размораживание, разогрев, приготовление	6
Приготовл-е при низк. темп.	8
Шаббат-программа	10
Размораживание, разогрев и приготовление с СВЧ	11
Таблица размораживания.	16
Таблица разогревания подобранных блюд.	17
Выпекание	18
Режим работы	18
Форма для выпечки.	18
Уровень установки противня	19
Температура.	19
Советы по выпеканию.	20
Таблица выпекания	22
Жарение	24
Режим работы	24
Посуда.	24
Жарение в закрытой посуде	25
Уровень установки противня	25
Температура.	25
Продолжительность жарения.	26
Советы по жарению	26
Таблица жарения.	28
Приготовление на гриле	29
Режим работы	29
Подготовка продуктов для гриля.	29
Приготовление на гриле на решетке	29
Гриль	29
Гриль с обдувом	30
Время приготовления на гриле.	30
Определение степени готовности	30
Таблица приготовления на гриле	31
Размораживание без СВЧ	32
Режим работы	32
Уровень установки противня	32
Температура.	32
Время для оттаивания или размораживания	32

Рекомендации	32
Консервирование	33
Контейнеры для консервирования	33
Конвекция плюс	34
Режим СВЧ	34
После консервирования	34
Рецепты: выпекание	35
Яблочный торт, открытый	35
Яблочный торт, закрытый	36
Яблочный пирог с крошкой из засахаренных орехов	37
Бисквитный торт	38
Масляный пирог	40
Плетенка дрожжевая	41
Мраморный пирог	42
Песочный торт	43
Пирог с крошкой	44
Фруктовый пирог	45
Кексы с грецкими орехами	46
Шоколадные кексы с вишнями	47
Ванильный рогалик	48
Багет с грудинкой или зеленью	49
Плоский хлеб	50
Белый хлеб	51
Батоны с изюмом	52
Рецепты: гарниры	55
Картофельный гратин с сыром	55
Рецепты: суп/густой суп/запеканки	56
Итальянский овощной суп	56
Красный густой суп из капусты	56
Лазанья с овощами	57
Макаронная запеканка	58
Рецепты: рыба	59
Рыба с карри	59
Рыба по-мекленбургски	59
Судак со сливками и зеленью	60
Паэлья	61

Содержание

Рецепты: мясо	62
Свиная вырезка в соусе рокфор	62
Жаркое из свинины	63
Свиная вырезка в слоеном тесте	64
Ростбиф / говяжье филе	65
Тушеная говядина	66
Мясной рулет с паприкой	67
Жаркое из телятины со сливками	68
Телячьи ножки	69
Бараний окорок	70
Спинка барана в панировке из зелени и горчицы	71
Рецепты: птица	72
Утка с апельсинами	72
Бедро индейки с острым соусом чатни	73
Фаршированная грудка индейки	74
Фаршированная индейка	75
Цыпленок	76
Цыпленок в горчице	76
Рецепты: дичь	77
Ножки зайца	77
Спинка зайца	77
Кролик в горчичном соусе	78
Спинка косули / спинка оленя	79

Автоматические программы

Ваш компактный духовой шкаф с режимом СВЧ, благодаря наличию многочисленных автоматических программ, комфортно и безопасно приведет к получению оптимальных результатов.

На следующих страницах Вы найдете дополнительные пояснения и указания, а также рецепты.

Обзор автоматических программ

В главном меню имеется пункт "Автоматические программы".

После выбора этого пункта появляется следующий список для выбора:

● Размораживание	Запеканки, хлеб, густые супы (рагу), рыба, мясо, птица, овощи, фрукты, супы, готовые блюда
● Разогрев	Запеканки, густые супы (рагу), рыба, мясо, птица, овощи, супы, готовые блюда
● Приготовление На последних страницах брошюры Вы найдете рецепты для автоматических программ.	Запеканки, хлебобулочные изделия, гарниры, хлеб, густые супы (рагу), рыба, мясо, птица, замороженные блюда, овощи, фрукты, пицца, супы, дичь (При выборе группы продуктов на дисплее появляются дополнительные блюда.)
● Приготовл-е при низк. темп.	Телячье филе, жаркое из копченой свинины, спинка ягненка без костей, говяжье филе, ростбиф, свиная вырезка
● Шаббат-программа	

Автоматические программы

Размораживание, разогрев, приготовление

В программах для различных процессов приготовления, разогрева и размораживания продукты готовятся с использованием СВЧ-нагрева или комбинированных с СВЧ режимов нагрева. Информацию об имеющихся программах Вы можете почерпнуть из таблицы "Обзор автоматических программ".

В электронном управлении для отдельных программ заложены режим нагрева, температура/мощность и время приготовления, которые были установлены опытным путем.

Таким образом, достаточно, например, просто указать, какой ростбиф Вы предпочитаете - "по-английски" (с кровью), среднепрожаренный или прожаренный полностью, или задать желаемую степень подрумянивания изделий из теста - обычную или более сильную.

Обратите также внимание на представленные на следующих страницах указания по размораживанию, разогреву и приготовлению с использованием СВЧ-нагрева.

Использование автоматических программ

- Выберите в главном меню "Automatic".
- Следуйте запросам и указаниям до тех пор, пока не начнется выполнение программы.

Степень готовности, подрумянивания и т.д. представлена в виде светящейся полосы из семи сегментов. Средняя степень отображается в виде заполненного сегмента в центре.



Вы выбираете нужную установку, смещая заполненный сегмент вправо или влево.

Запуск процесса в некоторых программах может быть отложен.

Выполнение программы может быть завершено преждевременно, только если Вы выключите прибор.

Обращайте внимание на соответствующие указания на дисплее. Они предложат Вам, например, указать вес или количество кусков продукта, добавить жидкость, перевернуть приготавливаемый продукт на другую сторону.

По окончании программы

- прибор автоматически выключается,
- появляется сообщение "Процесс окончен" и символ
- раздается звуковой сигнал.

Если продукт на Ваш взгляд еще не совсем готов, Вы можете продлить время его приготовления. Для этого выберите в меню, в зависимости от индикации, пункт "продолжить приготовление", "продолжить выпекание", "продолжить нагрев".

Указания по использованию

При использовании автоматических программ Вам помогут прилагаемые рецепты (в конце этой брошюры).
В соответствующей программе Вы сможете также приготовить блюда по похожим рецептам, но с другим количеством продуктов.

После процесса приготовления дайте прибору сначала охладиться до комнатной температуры, прежде чем запускать автоматическую программу. Если автоматическая программа запускается при неостывшем приборе, может измениться вкус приготовленного блюда.

В некоторых программах необходимо дождаться, пока пройдет время предварительного нагрева, прежде чем поместить продукт в рабочую камеру. Соответствующее сообщение с указанием времени появится на дисплее.

При приготовлении замороженных блюд следуйте указаниям на дисплее.

После завершения автоматической программы Вы можете сохранить ее в качестве персональной программы и поместить ее в главное меню.

Указания по размораживанию:

При размораживании большого количества продуктов, например, мяса, состоящего из нескольких небольших упаковок, устанавливайте меньший общий вес, чем для большого компактного куска. В результате этого размораживание будет более равномерным.
Например:
1,5 кг шницеля, расфасованного в 3 пакета по 500 г
Установка значения веса: 1000 г вместо 1500 г

Автоматические программы

Приготовл-е при низк. темп.

Этот метод приготовления идеален для доведения до полной готовности кусков говядины, свинины, телятины, мяса ягненка.

При низкой температуре и длительном времени приготовления мясо готовится в щадящем режиме.

Сначала в течение короткого периода времени кусок мяса равномерно обжаривается со всех сторон при очень высокой температуре до образования коричневой корочки.

При последующем приготовлении в рабочей камере при низких температурах мясо снова "расслабляется". Сок внутри начинает циркулировать и равномерно распределяется по всему куску мяса, включая наружные слои.

Преимущество: мясо получается очень нежным и сочным.


В электронное управление этой автоматической программы, которую Вы найдете непосредственно в главном меню, заложены режим нагрева, температура приготовления и температура пищи. Имеющиеся программы выберите, пожалуйста, из таблицы "Обзор автоматических программ".

Использование приготовления при низких температурах

- Выберите в главном меню "Автоматические программы".
- Выберите "Приготовление при низких температурах".
- Следуйте запросам и указаниям до тех пор, пока не начнется выполнение программы.


Во время предварительного нагрева решетку и стеклянный поддон оставьте в рабочей камере.

- Во время предварительного нагрева кусок мяса интенсивно обжарьте на панели конфорок.
- Положите мясо на решетку и вставьте пищевой термометр в продукт, чтобы его острие достигло середины куска мяса.
- Задвиньте решетку со стеклянным поддоном на указанный уровень.

 Нагревательный элемент "Верх. жар"/"Гриль" очень горячий. Опасность ожога!

- Вставьте штекер пищевого термометра до щелчка в отверстие для подключения.

По окончании программы

- прибор автоматически выключается,
- появляется сообщение "Процесс окончен" и символ ,
- раздается звуковой сигнал.

Если мясо на Ваш взгляд еще не совсем готово, Вы можете продлить время его приготовления. Для этого выберите в меню пункт "продолжение приготовления".

Блюда, которые не были вынуты из прибора по окончании приготовления, подогреваются в течение определенного времени. На эту функцию указывает сообщение на дисплее "Поддерж. тепла".

Указания

Используйте хорошо провисшее мясо без сухожилий и жира. Предварительно следует отделить мясо от костей.

Для обжаривания используйте, например, топленое масло или пищевое растительное масло.

Во время приготовления не накрывайте мясо крышкой.

Время приготовления зависит от степени готовности, обжаривания, количества и размеров кусков мяса и составляет примерно 2-4 часа.

Мясо можно сразу же нарезать. Период покоя после приготовления ему не нужен.

Рекомендации

По причине низкой температуры приготовления и низкой температуры пиши

- **мясо без проблем можно поддерживать в нагретом состоянии**, оставив его в рабочей камере до подачи на стол. Это не повредит вкусу блюда.
- **мясо имеет оптимальную температуру потребления:** подавайте его на стол на предварительно подогретых тарелках и с очень горячим соусом, чтобы оно остывало не так быстро.

Автоматические программы

Шаббат-программа

Учитывая религиозные обычаи, эта программа отлажена для 72 часов Шаббата.

Нагревание рабочей камеры начинается после того, как дверца прибора была открыта и закрыта.

В течение этого периода на дисплей не выводится индикация текущего времени.

Освещение рабочей камеры не включается, не включается оно даже при открывании дверцы. Однако если в меню выбрано "Установки - Освещение - вкл", освещение рабочей камеры в течение всего процесса остается включенным.

Предварительно установлен режим нагрева "Верхний/нижний жар".

Использование программы Шаббат

- Выберите в главном меню "Автоматические программы".
- Выберите пункт "Программа Шаббат".

Если выбрано слишком короткое время, выполнение программы Шаббат может не начаться.

- Следуйте запросам и указаниям.
- Откройте дверцу.
- Поставьте приготавливаемый продукт в рабочую камеру.
- Закройте дверцу.

Программа начинает выполняться через 5 минут.

Выполняющаяся программа Шаббат не может быть изменена или сохранена под своим названием в "Персональные программы".

Процесс выполнения программы можно остановить, лишь выключив прибор с помощью сенсорной клавиши Ⓛ .

Размораживание, разогрев и приготовление с СВЧ

	Режим работы	Мощность/ температура/ ступень гриля	Подходит для:
Размораживание	Режим СВЧ	80 Вт	очень нежных продуктов: сливок, масла, сыра, а также тортов со сливочным кремом
		150 Вт	всех других продуктов питания
Разогрев	Режим СВЧ	450 Вт	детского питания
		600 Вт	различных блюд; замороженных готовых блюд, которые не следует поджаривать
		850 Вт	
		1000 Вт	напитков
Приготовление	Режим СВЧ	850 Вт доведение до кипения	запеканок; приготовления молочных каш -рисовой и манной; замороженных продуктов, которые не следует поджаривать
		450 Вт доведение до готовности	
		150 Вт замачивание	
	Выбирайте комбинированный вид нагрева с СВЧ, если Вы хотите сократить время приготовления и добиться подрумянивания блюда:		
	СВЧ+ гриль	300 Вт + 2	доведения до готовности и запекания, подрумянивания тостов или мелких закусок
	СВЧ+ конвекция плюс	300 Вт + 160 – 180 °С	готовых блюд, которые следует запечь или подрумянить, например, запеканок

Необходимое время зависит от качества, количества и исходной температуры блюда. Например, для разогрева блюд из холодильника требуется больше времени, чем для разогрева блюд комнатной температуры.

Время Вы можете посмотреть в таблицах на следующих страницах.

Размораживание, разогрев и приготовление с СВЧ

Перед размораживанием, разогревом, приготовлением

- Положите замороженный/приготавливаемый продукт в посуду, пригодную для СВЧ-нагрева, и накройте посуду крышкой.
- Поставьте емкость с продуктом в центр стеклянного лотка на первый уровень загрузки снизу.

Для разогрева/приготовления с контролем температуры Вы можете также использовать пищевой термометр (см. прилагаемую инструкцию по эксплуатации, глава "Пищевой термометр").

Приготовление в комбинированном с СВЧ режиме

Используйте только посуду, пригодную для СВЧ-режима, и жаростойкую посуду.

Готовьте в большинстве случаев без крышки.

В режиме "СВЧ+гриль" всегда готовьте без крышки. В противном случае блюда будут получаться неподжаренными.

- Вставьте стеклянный лоток на первый уровень снизу.


Готовые блюда в алюминиевой упаковке необходимо класть непосредственно на стеклянный лоток.


Во время размораживания, разогрева, приготовления

Продукты неоднократно переворачивайте, разделяйте или перемешивайте. Верхние слои сдвигайте к центру, т.к. края нагреваются быстрее.

После размораживания, разогрева, приготовления

Подержите продукт несколько минут (время выравнивания) при комнатной температуре, чтобы температура в нем распределилась более равномерно.

 После разогрева обязательно перемешайте или встряхните продукты, особенно детское питание, и проверьте температуру блюда/напитка! Опасность ожога!

 Будьте осторожны при извлечении посуды из прибора. Посуда нагревается не микроволнами (исключение: жаростойкий фаянс), а посредством передачи тепла от нагретого продукта. Опасность ожога!

Размораживание, разогрев и приготовление с СВЧ

Следите за тем, чтобы блюда всегда разогревались в достаточной степени и доходили до полной готовности.

Если Вы сомневаетесь, что блюдо в достаточной мере разогрето/готово, увеличьте время разогрева/приготовления.

Скоропортящиеся продукты - такие, как рыбу, птицу, фарш, готовьте достаточно долго. Рекомендуется для разогрева/приготовления с контролем температуры использовать пищевой термометр (см. прилагаемую инструкцию по эксплуатации, глава "Пищевой термометр").

Введите следующие внутренние температуры продуктов:
рыба - не менее 70 °С,
птица - не менее 85 °С.

Указания по разогреву

Детское питание не следует разогревать до слишком высоких температур. Опасность ожога!

Поэтому разогревайте детское питание на протяжении от 30 секунд до 1 минуты при мощности 450 Вт. Для разогрева с контролем температуры Вы можете также использовать пищевой термометр.

Закрытые стеклянные банки всегда открывайте.
С банок с детским питанием снимайте крышку.

Детские бутылочки разогревайте без колпачков и сосок.

Для разогрева жидкости в сосуд всегда следует ставить прилагаемый стержень для кипячения.

Никогда не разогревайте с помощью микроволн сваренные вкрутую яйца, даже если они без скорлупы. Яйца могут лопнуть.

Указания по приготовлению

Продукты питания с жесткой кожей или оболочкой, например, помидоры, сосиски, картофель в мундире, баклажаны, должны быть проколоты или надрезаны в нескольких местах, чтобы из них мог выходить образующийся пар, и продукты не лопались.

В микроволновом режиме можно отваривать яйца в скорлупе только в специальной посуде. Это связано с тем, что яйца могут лопнуть, даже после того, как их вынули из прибора. Специальная посуда имеется в продаже в специализированных магазинах.

Яйца без скорлупы можно готовить в микроволновом режиме только, если перед этим проколоть кожицу яичного желтка иголкой в нескольких местах. Иначе после приготовления яичный желток может выплеснуться от высокого давления.

Размораживание, разогрев и приготовление с СВЧ

Рекомендации

Размораживание большого количества продуктов, например, 2 кг рыбы	В качестве сосуда для размораживания Вы можете использовать на первом уровне снизу стеклянный поддон.
Разогрев блюд	Блюда разогреваются накрытыми крышкой, только жареные мясные изделия в панировочной смеси разогреваются открытыми.
Приготовление овощей	При варке хранившихся овощей добавьте немного воды. Время приготовления овощей зависит от их качеств. Свежие овощи содержат больше воды, поэтому они быстрее готовятся.
Приготовление замороженных готовых блюд	Вы можете одновременно разморозить и разогреть или приготовить глубокозамороженные готовые блюда. Учитывайте рекомендации на упаковке.
По истечении заданного времени блюдо недостаточно разогрето или приготовлено.	Проверьте, возможно, после прерывания процесса не был снова включен микроволновый режим. Проверьте, правильно ли установлено время для выбранной мощности микроволн при приготовлении или разогреве в микроволновом режиме. Чем ниже мощность, тем больше длительность.
После подогрева или приготовления в микроволновом режиме пища слишком быстро остывает.	Тепло создается микроволнами сначала во внешних слоях продукта, а затем распространяется к центру. Когда продукт нагревается при большой мощности микроволн, то снаружи он может быть уже горячим, а в центре еще нет. При последующем выравнивании температур продукт становится теплее в центре и холоднее снаружи. Поэтому имеет смысл, особенно при нагреве блюд различного состава, например, блюд меню, задавать меньшую мощность и соответственно более продолжительное время.

Размораживание, разогрев и приготовление с СВЧ

Таблица размораживания

	Количество	Мощность микро- волн		Время выравнивания в мин. ¹⁾
		150 Вт Время в мин.	80 Вт Время в мин.	
Молочные продукты				
Сливки	250 мл	–	13 – 17	10 – 15
Масло	250 г	–	8 – 10	5 – 10
Ломтики сыра	250 г	–	6 – 8	10 – 15
Молоко	500 мл	14 – 16	–	10 – 15
Творог	250 г	10 – 12	–	10 – 15
Пирог / выпечка / хлеб				
Песочный торт	1 кусок, прим. 100 г	1 – 2	–	5 – 10
Песочный торт	300 г	4 – 6	–	5 – 10
Фруктовый пирог	3 куска, прим. 300 г	6 – 8	–	10 – 15
Масляный пирог	3 куска, прим. 300 г	5 – 7	–	5 – 10
Торт со сливками / кремом	1 кусок, прим. 100 г	–	1,5	5 – 10
	3 куска, прим. 300 г	–	4 – 4,5	5 – 10
Выпечка из дрожжевого или слоеного теста	4 шт.	6 – 8	–	5 – 10

1) Подержите продукт несколько минут при комнатной температуре.

За это время температура в нем распределится более равномерно.

Учитывайте указанные значения мощности микроволн, времени воздействия микроволн и времени выравнивания. При этом принимайте во внимание качество, количество и исходную температуру блюда.

Выбирайте в основном среднее время.

Размораживание, разогрев и приготовление с СВЧ

Таблица разогревания подобранных блюд

Напитки ²⁾	Количество	Мощность микроволн		
		1000 Вт Время в мин.	450 Вт Время в мин.	Время выравнивания ¹⁾ в минутах
Кофе, температура потребления 60 – 65 °С	1 чашка, 200 мл	0:50 – 1:10	–	–
Молоко, температура потребления 60 – 65 °С	1 чашка, 200 мл	1– 1:50 ³⁾	–	–
Вода кипячение	1 чашка, 125 мл	1 – 1:50	–	–
Детская бутылочка (молоко)	прим. 200 мл	–	0:50 – 1 ³⁾	1
Глинтвейн, грог, температура потребления 60 – 65 °С	1 бокал, 200 мл	0:50 – 1:10	–	–
Блюда ³⁾	Количество	Мощность микроволн		
		600 Вт Время в мин.	450 Вт Время в мин.	Время выравнивания ¹⁾ в минутах
Детское питание (комнатная температура)	1 бокал, 200 г	–	0:30 – 1	1
Отбивная котлета, жареная	200 г	3 – 5	–	2
Рыбное филе, жареное	200 г	3 – 4	–	2
Жарение с соусом	200 г	3 – 5	–	1
Гарниры	250 г	3 – 5	–	1
Овощи	250 г	4 – 5	–	1
Соус от жарения	250 мл	4 – 5	–	1
Суп / Густой суп	250 мл	4 – 5	–	1
	500 мл	7 – 8	–	1

1) Подержите продукт при комнатной температуре.

За это время температура в продукте распределится более равномерно.

2) Поставить в емкость стержень для кипячения.

3) Значения времени указаны для блюд с исходной температурой около 5 °С.

Для блюд, которые обычно хранятся не в холодильнике, под комнатной температурой следует понимать температуру около 20 °С.

За исключением детского питания и нежных взбитых соусов блюда следует разогревать до температуры 70 – 75 °С.

Учитывайте рекомендуемые значения микроволновой мощности, времени готовки и времени выравнивания. При этом учитывайте состояние, количество и температуру продуктов, предназначенных для приготовления.

Выбирайте, как правило, среднее время.

Выпекание

Режим работы

● Конвекция плюс

Подходит для выпекания мелкой выпечки, заварного, слоеного теста и теста для штруделя и кекса.

● СВЧ+конвекция плюс

Подходит для выпекания теста длительного приготовления, например, дрожжевого, творожного, сдобного и недрожжевого.

Время выпекания сокращается.

На все время выпекания мощность СВЧ не должна быть выше 150 Вт.

● Верхний/нижний жар

Подходит для выпекания блюд по традиционным рецептам, приготовления бисквитного теста.

● Интенсивное выпекание

Подходит для выпекания

- пирогов с сочной начинкой, например, творожного торта, пирога со сливами, слоеного пирога со шпиком, плоского пирога со сладкой или соленой начинкой.
- пирогов с глазурью, основа для которых не выпекается предварительно.

Форма для выпечки

Для работы в выбранном режиме обращайте внимание на материал используемой формы для выпечки; от этого зависит получение оптимального результата выпекания.

Конвекция+, интенсивное выпекание

Для выпекания подходит форма из любого материала, устойчивого к нагреву. Светлые, блестящие формы с тонкими стенками также могут применяться, однако это не очень рекомендуется.

СВЧ+конвекция плюс

Используйте только пригодную для микроволнового режима жаропрочную посуду (см. прилагаемую инструкцию по эксплуатации, глава "Указания по применению посуды в СВЧ-режиме"), например, формы для выпечки из термостойкого стекла или керамики, так как микроволны хорошо проходят через эти материалы.

Металлические формы, напротив, отражают микроволны, которые поступают на выпекаемый пирог только сверху. Следует учитывать увеличение времени приготовления. Кроме того, при использовании металлических форм иногда может наблюдаться искрение.

Устанавливайте форму на стеклянный поддон таким образом, чтобы форма не касалась стенок прибора. Если искры образуются и в дальнейшем, не используйте больше такие формы в комбинированной программе.

Верхний/нижний жар

Вы можете использовать следующие формы для выпечки:

матовые и темные формы из черной жести, темной эмали, потемневшей луженой жести, а также формы из огнеупорного стекла или формы с нанесенным покрытием.

Уровень установки противня

Конвекция плюс

Пироги в формах	Первый уровень загрузки снизу
Плоская выпечка (круглое плоское печенье, пирог на противне и т.д.)	Второй уровень загрузки снизу
Выпекание на двух уровнях одновременно (в зависимости от высоты выпечки)	Первый и третий или второй и третий уровень загрузки снизу

СВЧ+конвекция плюс

- Задвиньте стеклянный противень на первый уровень загрузки и поставьте сверху форму для выпечки.

Интенсивное выпекание

- Выберите первый уровень снизу.

Если пирог слишком пропечется снизу, выберите в следующий раз более высокий уровень.

Верхний/нижний жар

- Выберите первый или второй уровень снизу.

Температура

Температура в режиме "Конвекция плюс" ниже, чем в режиме "Верхний, нижний жар".

Указания по рецептам из старых поваренных книг или книг рецептов

Изменение системы предписаний (немецкий стандарт DIN 44547 был заменен европейским стандартом EN 60350 ersetzt) привело к тому, что температурные установки приборов тоже немного изменились. Если Вы используете поваренные книги (книги рецептов), изданные ранее, то для оптимального использования Вашего прибора при приготовлении в режиме "Верхний / нижний жар" устанавливайте температуру на 10° ниже, чем указано в рецепте. Время приготовления не меняется.

Выпекание

Советы по выпеканию

Вы можете также запрограммировать продолжительность выпекания. Если Вы устанавливаете время для выпекания, то промежутков времени до начала процесса не должен быть слишком длительным. Тесто может подсохнуть, а разрыхлитель утратит эффективность.

Пирог в **прямоугольной** или продолговатой форме размещайте в рабочей камере поперек. В этом случае распределение тепла в форме будет оптимальным, и выпечка пропечется равномерно.

Продукты, прошедшие бережную кулинарную обработку, полезны для Вашего здоровья.

Пирог, пицца, картофель фри и т. п. следует запекать до золотистого, но не до темно-коричневого цвета.

Вы добьетесь щадящего приготовления и равномерного подрумянивания при выпекании пирогов, выпечки и замороженных продуктов, например, картофеля фри, крокетов, замороженных пирогов, пиццы, багетов, если Вы

- выберете **меньшее значение температуры** из диапазона, указанного в рецепте / на упаковке продукта. Не устанавливайте более высокую температуру, чем это указано в рецепте. Повышение температуры ведет к сокращению времени выпекания, однако степень подрумянивания часто намного отличается от ожидаемой. При неблагоприятных обстоятельствах продукт не пропечется.
- по истечении **минимального срока выпекания** проверьте готовность продукта. При выпекании пирогов и выпечки воткните в тесто деревянную палочку. Если влажные крошки теста не прилипают к палочке, значит выпечка готова.
- при запекании картофеля фри, крокетов и подобных продуктов подстелите **бумагу для выпечки**.

<p>По истечении времени, указанного в таблице выпекания, пирог или выпечка еще не готовы.</p>	<p>Проверьте, правильно ли выбрана температура.</p> <p>Проверьте, может быть Вы изменили рецепт. Тесто после добавления в него большего количества жидкости и яиц требует более длительного выпекания, т. к. в этом случае оно содержит больше влаги.</p> <p>Проверьте, из какого материала и какого цвета форма для выпечки.</p> <p>Светлые, блестящие формы с тонкими стенками менее пригодны для выпекания. Они отражают тепловое излучение духового шкафа. По этой причине тепло может плохо доходить до выпекаемого блюда, и блюдо не будет готово во время.</p>
<p>Пирог или выпечка неровно подрумянились.</p>	<p>Определенная неравномерность подрумянивания всегда имеется.</p> <p>При очень сильно выраженной неравномерности подрумянивания проверьте, не слишком ли высокая температура выпекания была установлена, а также из какого материала и какого цвета формы для выпечки.</p> <p>Светлые, блестящие формы с тонкими стенками менее пригодны для выпекания. Они отражают тепловое излучение духового шкафа. По этой причине тепло может плохо доходить до выпекаемого блюда, и блюдо в форме будет подрумяниваться слабо и неравномерно.</p>

Выпекание

Таблица выпекания

	Конвекция плюс		СВЧ+конвекция плюс		
	Температура в °С	Время в мин.	Мощность в Вт	Температура в °С	Время в мин.
Сдобное тесто					
Песочный кекс, сдобный пирог	140 – 160	60 – 80	–	–	–
Песочный кекс (кольцо)	150 – 170	65 – 80	80	160	60 – 70
Маффины ^{1), 2)}	150 – 170	25 – 35	–	–	–
Мраморный пирог (форма)	150 – 170	60 – 70	–	–	–
Фруктовый пирог с безе или глазурью (стекл. лоток) ¹⁾	150 – 170	35 – 45	–	–	–
Фруктовый пирог (стекл. лоток) ¹⁾	150 – 170	35 – 45	–	–	–
Фруктовый пирог (форма)	150 – 170	55 – 65	80	160	45 – 60
Корж для торта ²⁾	150 – 170	30 – 35	–	–	–
Мелкая выпечка (печенье) ²⁾	150 – 170	15 – 30	–	–	–
Бисквитное тесто					
Торт ²⁾	150 – 170	30 – 35	–	–	–
Основа для торта (2 яйца) ²⁾	150 – 170	25 – 30	–	–	–
Рулет ^{1), 2)}	150 – 170	20 – 25	–	–	–
Недрожжевое тесто					
Корж для торта ²⁾	150 – 170	30 – 38	–	–	–
Пирог с посыпкой (стекл. поддон) ^{1), 3)}	150 – 170	40 – 50	–	–	–
Мелкая выпечка (печенье) ^{1), 2)}	150 – 170	20 – 30	–	–	–
Творожный торт	150 – 170	75 – 85	–	–	–
Яблочный торт, закрытый	150 – 170	65 – 75	–	–	–
Абрикосовый торт с глазурью	150 – 170	60 – 70	–	–	–
Дрожжевое тесто/творожное тесто					
Пирог с посыпкой (стекл. лоток) ¹⁾	150 – 170	35 – 45	–	–	–
Фруктовый пирог (стекл. лоток) ¹⁾	150 – 170	40 – 50	150	170	35 – 45
Рождеств. кекс	140 – 160	55 – 65	–	–	–
Белый хлеб	160 – 180	40 – 50	–	–	–
Черный хлеб	150 – 170	110 – 130	–	–	–
Пицца (стекл. лоток) ^{1), 2)}	170 – 190	40 – 50	80	180	30 – 40
Луковый пирог (стекл. лоток) ^{1), 2)}	150 – 170	35 – 40	–	–	–
Яблочные кармашки ^{1), 2)}	150 – 170	25 – 35	–	–	–
Заварное тесто, пирожные со взбитыми сливками ¹⁾	160 – 180	30 – 40	–	–	–
Слоеное тесто ^{1), 2)}	170 – 190	25 – 35	–	–	–
Безе, миндальные пирожные ^{1), 2)}	120 – 140	35 – 45	–	–	–

Информация для рекомендуемых режимов работы напечатана жирным шрифтом.

Если нет особых указаний, то значения времени даны для приготовления без предварительного нагрева рабочей камеры.

При предварительном нагреве время приготовления сокращается примерно на 10 минут.

1) второй уровень загрузки снизу

2) Предварительно нагреть духовой шкаф при использовании режима "Верхний / нижний жар".

3) В режиме "Верхний / нижний жар" первый уровень загрузки снизу.

Конвекция		Верхний/нижний жар		Интенсивное выпекание	
Температура в °С	Время в мин.	Температура в °С	Время в мин.	Температура в °С	Время в мин.
140 – 160	65 – 80	150 – 170	60 – 80	–	–
150 – 170	70 – 80	160 – 180	55 – 70	–	–
–	–	160 – 180	25 – 30	–	–
–	–	160 – 180	60 – 70	–	–
–	–	160 – 180	35 – 45	–	–
150 – 170	35 – 45	170 – 190	30 – 40	–	–
–	–	160 – 180	50 – 60	–	–
–	–	170 – 190	15 – 20	–	–
150 – 170	15 – 30	160 – 180	12 – 20	–	–
–	–	160 – 180	22 – 30	–	–
–	–	160 – 180	15 – 20	–	–
150 – 170	25 – 30	160 – 180	15 – 20	–	–
–	–	170 – 190	20 – 25	–	–
–	–	160 – 180	35 – 45	–	–
–	–	160 – 180	12 – 20	–	–
150 – 170	65 – 76	160 – 180	55 – 65	150 – 170	65 – 75
–	–	160 – 180	55 – 65	150 – 170	60 – 70
–	–	160 – 180	55 – 65	150 – 170	60 – 70
150 – 170	25 – 35	160 – 180	30 – 40	–	–
150 – 170	40 – 50	170 – 190	40 – 50	–	–
140 – 160	45 – 65	150 – 170	45 – 70	–	–
–	–	160 – 180	35 – 45	–	–
–	–	150 – 170	110 – 130	–	–
–	–	170 – 190	30 – 40	170 – 190	30 – 40
150 – 170	35 – 40	170 – 190	30 – 40	150 – 170	30 – 40
–	–	160 – 180	20 – 25	–	–
–	–	–	–	–	–
170 – 190	25 – 35	170 – 190	15 – 25	–	–
–	–	120 – 140	28 – 38	–	–

Учитывайте приведенные в таблице выпекания диапазоны температур, значения мощности микроволн и времени, уровни загрузки. При этом учитывайте разницу в формах для выпечки, количестве теста и индивидуальных привычках. Выбирайте в основном среднюю температуру и проверяйте приготавливаемое блюдо через короткие интервалы времени.

Жарение

Режим работы

- **Автоматика жарения**
- **Верхний/нижний жар**

Подходит для блюд из мяса и птицы с коричневой корочкой.

- **СВЧ+автоматика жарения**

Время жарения сокращается.

На все время жарения следует включать следующую мощность микроволн:

- для мяса и рыбы:
макс. 300 Вт,
- для птицы: 150 Вт.

Комбинированная программа **не подходит** для жарения ростбифа и филе. В этой программе мясо будет доведено до готовности, прежде чем на нем образуется поджаристая корочка.

Для жарения с контролем температуры Вы можете также использовать пищевой термометр (см. прилагаемую инструкцию по эксплуатации, глава "Пищевой термометр"). Значения внутренней температуры продуктов смотрите в таблице для жарения.

Посуда

Для достижения оптимальных результатов жарения при выборе режима работы обращайтесь внимание на материал посуды.

Автоматика жарения, верхний/нижний жар

Вы можете использовать следующую посуду: противни, жаровни, огнеупорную стеклянную форму, глиняную посуду для жаркого.

Посуда должна иметь жаропрочные ручки.

СВЧ+автоматика жарения

Используйте только пригодную для микроволнового режима, жаропрочную посуду, но без металлической крышки (см. прилагаемую инструкцию по эксплуатации, глава "Указания по применению посуды в СВЧ-режиме").

Жарение в закрытой посуде

Больше всего для жарения подходит закрытая посуда:

- внутри мясо остается сочным,
- рабочая камера остается чище, чем при жарении на решетке.
- остается достаточно много сока для приготовления соуса.

Приправьте мясо и положите его в посуду для приготовления.

Обложите мясо ломтиками масла или маргарина или полейте растительным маслом или пищевым жиром. При жарении большого количества постного мяса (2 - 3 кг) или жирной птицы добавьте примерно 1/8 л воды.

Мясо или птицу помещают в холодную духовку. Исключение: для жарения ростбифа и филе духовку следует подогреть до указанной в рецепте температуры.

Уровень установки противня

Автоматика жарения, верхний/нижний жар

- Поставьте решетку с продуктом на первый уровень загрузки снизу.

СВЧ+автоматика жарения

- Поставьте решетку с продуктом или стеклянный поддон на первый уровень загрузки снизу.

Температура

Установку возьмите, пожалуйста, из таблицы жарения.

В режиме "Автоматика жарения" будет достаточно установка температуры жарения примерно на 20-40°C ниже, чем в режиме "Верхний / нижний жар".

Чем больше жаркое (максимальный вес 3 кг, за исключением птицы), тем ниже должна быть температура. Для продукта весом более 3 кг устанавливайте температуру примерно на 10 °C ниже, чем указано в таблице жарения. Хотя при этом процесс жарения и длится немного больше, однако птица готовится равномерно и на ней не образуется слишком толстая корочка.

Указания по рецептам из старых поваренных книг или книг рецептов

Изменение системы предписаний (немецкий стандарт DIN 44547 был заменен европейским стандартом EN 60350 ersetzt) привело к тому, что температурные установки приборов тоже немного изменились. Если Вы используете поваренные книги (книги рецептов), изданные ранее, то для оптимального использования Вашего прибора при приготовлении в режиме "Верхний / нижний жар" устанавливайте температуру на 10° ниже, чем указано в рецепте. Время приготовления не меняется.

Жарение

Продолжительность жарения

Продолжительность жарения зависит от вида мяса, размера и толщины куска. Определить продолжительность жарения Вы можете следующим образом:

высота жаркого x время на см (для соответствующего вида мяса, см. таблицу)

Вид мяса	Время на см высоты мяса
Говядина / дичь	15 -18 мин.
Свинина / телятина / баранина	12 -15 мин.
Ростбиф / филе	12 -15 мин.

Пример: жаркое из говядины, высота куска 8 см

8 x 15 минут на см = время жарения 120 мин.

Блюдо подрумянивается в конце жарения.

Мясо получится более подрумяненным, если за 15-20 минут до окончания жарения снять крышку с посуды.

Советы по жарению

Выньте мясо из рабочей камеры, оберните его алюминиевой фольгой и дайте постоять прим. 10 минут. Благодаря этому при нарезании куска будет вытекать меньше сока.

Жарение на решетке

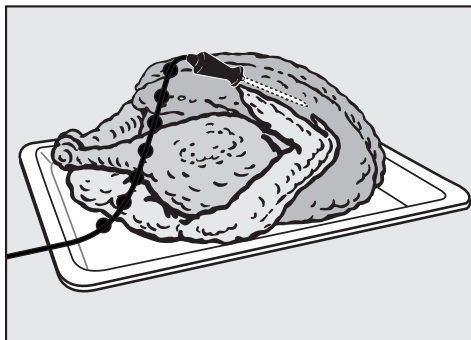
Для жарения на решетке устанавливайте температуру на 20°C ниже, чем при жарении в закрытой посуде.

Нежирное мясо Вы можете смазать жиром, обложить ломтиками шпика или нашпиговать.

Не подливайте во время жарения слишком много жидкости, так как это не даст мясу подрумяниться.

Жарение с пищевым термометром

■ **Полностью** вставьте пищевой термометр в продукт, чтобы его острие достигло середины куска мяса.



У птицы конец термометра необходимо вставить в самое толстое место в грудке.

При использовании пакета/мешка для жарения вставляйте пищевой термометр в продукт через пленку, при этом острие термометра должно достичь середины продукта.

Жир и кости могут привести к преждевременному отключению нагрева. Поэтому острие термометра

- не должно касаться костей.
- не должно вставляться в места, где особенно много жира.

Жарение в пакете/мешке для жарения

При использовании пакета/мешка для жарения обратите, пожалуйста, внимание на указания изготовителя.

Жарение птицы

Кожица птицы будет более хрустящей, если за 10 минут до окончания жарения смазать птицу слабосоленой водой с помощью кисточки.

Жарение замороженного мяса

Замороженное мясо весом примерно до 1,5 кг Вы можете жарить без предварительного размораживания в режиме автоматического жарения. Время приготовления увеличивается примерно на 20 минут на кг мяса.

Жарение

Таблица жарения

	Автоматика жарения		Внутр. температура °С ³⁾	СВЧ+автоматика жарения			Верхний/нижний жар	
	Температура в °С ^{1) 2)}	Время в мин.		Мощность в Вт	Температура в °С ²⁾	Время в мин.	Температура в °С ²⁾	Время в мин.
Жаркое из говядины (прим. 1 кг)	170 – 190	100 – 120	85 – 90	–	–	–	180 – 200	100 – 120
Говяжье филе, ростбиф ^{4), 5)} (прим. 1 кг)	190 – 210	35 – 60	40 – 65	–	–	–	200 – 220	35 – 60
Жаркое из дичи, бедро (прим. 1 кг)	180 – 200	100 – 120	70 – 85	–	–	–	190 – 210	100 – 120
Жаркое из дичи, спинная часть (прим. 1 кг)	180 – 200	60 – 90	70 – 85	–	–	–	190 – 210	60 – 90
Жаркое из свинины (орех, окорок, шейка; прим. 1 кг)	170 – 190	100 – 120	78 – 90	150	180	80 – 90	180 – 200	100 – 120
Копченая корейка (прим. 1 кг)	170 – 190	60 – 70	70 – 80	150	180	50 – 60	180 – 200	60 – 70
Мясной рулет ⁵⁾ (прим. 1 кг)	160 – 180	60 – 70	75 – 85	300	180	35 – 45	180 – 200	60 – 70
Жаркое из телятины (прим. 1 кг)	170 – 190	80 – 100	70 – 80	150	180	70 – 80	180 – 200	80 – 100
Бараний окорок (прим. 2 кг)	170 – 190	100 – 120	75 – 85	150	180	80 – 100	180 – 200	100 – 120
Баранья спинка ⁴⁾ (прим. 2 кг)	–	–	70 – 80	–	–	–	180 – 200	60 – 80
Птица (прим. 1 кг)	170 – 190	50 – 60	85	150	180	40 – 50	180 – 200	50 – 60
Птица (прим. 4 кг)	160 – 180	190 – 210	85	150	160	120 – 150	170 – 190	190 – 210
Рыба куском (прим. 1,5 кг)	160 – 180	40 – 50	70 – 80	150	170	30 – 40	180 – 200	40 – 50

Если нет особых указаний, то значения времени даны для приготовления без предварительного нагрева духовки.

1) Жаркое в закрытой посуде.

Если жаркое готовится на решетке, то необходимо понизить температуру на 20 °С.

2) Не устанавливайте более высокую температуру, чем это указано.

Хотя мясо и приобретет коричневый цвет, однако оно не будет готово.

3) Для мяса с большим количеством прослоек жира вводите более высокое значение.

4) Приготавливаемый продукт не накрывайте крышкой.

5) Рабочую камеру предварительно разогрейте.

Учитывайте приведенные в таблице диапазоны температур жарения, внутренних температур, значения мощности микроволн и времени, уровни загрузки. При этом учитывайте разницу в посуде, количестве кусков мяса и индивидуальных привычках. Выбирайте в основном среднюю температуру и через короткие интервалы времени проверяйте приготавливаемый продукт.

Режим работы

● Гриль

Подходит для приготовления плоских продуктов: отбивных, стейков, фрикаделек, тостов с начинкой или без.

● Гриль с обдувом

Подходит для продуктов большего диаметра: шашлык, птица, рулеты

● СВЧ+гриль

● СВЧ+гриль с конвекцией

Время приготовления на гриле сокращается.

На все время приготовления на гриле мощность СВЧ не должна превышать 300 Вт.

Подготовка продуктов для гриля

Быстро сполосните мясо под струей холодной воды, после чего хорошо его просушите. Порции мяса перед тем, как готовить на гриле, солить не следует, так как в противном случае из мяса выступит сок.

Постное мясо Вы можете намазать растительным маслом. Другие жиры быстро темнеют и дымятся. Цыплят Вы можете смазать сливочным маслом.

Плоские рыбы тушки и пластины рыбного филе очистите, посолите и сбрызните лимонным соком.

Приготовление на гриле на решетке

Предварительно прогрейте нагревательный элемент гриля в течение прим. 5 минут. В это время не подключайте микроволны!

- Смажьте решетку маслом и положите на нее продукт. Следите, чтобы ломтики продукта были примерно одинаковой толщины, поскольку при этом не будет слишком большой разницы в продолжительности запекания.
- Выберите режим работы.

Гриль

Ступень

Ступень 3	В течение короткого времени плоский продукт готовится на не-большом расстоянии от нагревательного элемента гриля.
Ступень 2	Если Вы предпочитаете слабое подрумянивание блюда, например, при приготовлении запеканок.
Ступень 1	Продукт большего диаметра готовится на большем расстоянии от нагревательного элемента гриля.

Приготовление на гриле

Уровень установки противня

- В зависимости от размеров продукта выберите второй или третий уровень загрузки снизу.
- По истечении половины времени приготовления необходимо перевернуть продукт.

Гриль с обдувом

Температура

220 °C	Плоские продукты (например, шашлык)
180-200 °C	Продукты большего диаметра (например, птица, рулеты)

Если в процессе приготовления на гриле большие куски мяса снаружи уже сильно поджарились, а середина еще остается сырой, то рекомендуется понизить температуру запекания.

Уровень установки противня

- В зависимости от размеров продукта выберите первый или второй уровень загрузки снизу.

Время приготовления на гриле

примерно 6 - 8 мин./сторона	плоские куски мяса, рыбы
примерно 7 - 9 мин.	высокие куски
примерно 10 мин. на 1 см диаметра	Рулеты



Определение степени готовности

Если Вы хотите узнать степень готовности мяса, нажмите на него ложкой:



- если мясо очень эластичное, то оно внутри еще красное ("по-английски").
- если мясо немного продавливается, значит оно внутри розовое (среднепрожаренное).
- если мясо практически не продавливается, значит оно полностью прожарено.

Таблица приготовления на гриле

Предварительно прогрейте нагревательный элемент гриля в течение прим. 5 минут. В это время не подключайте микроволны!

Блюда	Рекомендуемый уровень установки снизу	Гриль 		Гриль с обдувом 	
		Степень	общее время приготовления на гриле в мин. ¹⁾	Температура в °С	общее время приготовления на гриле в мин. ¹⁾
Плоский продукт					
Говяжий стейк	2 или 3 ²⁾	3	18 – 22	220	10 – 16
Шашлык	2	–	–	220	15 – 20
Птица на вертеле	2	–	–	220	15 – 20
Шницель	2 или 3 ²⁾	–	–	220	14 – 18
Фрикадельки	2 или 3 ²⁾	3	20 – 25	220	20 – 25
Колбаска для жарки	2 или 3 ²⁾	3	15 – 20	–	–
Рыбное филе	2 или 3 ²⁾	3	15 – 20	–	–
Форель	2 или 3 ²⁾	–	–	220	20 – 25
Поджаривание тостов	2 или 3 ²⁾	3	2 – 4	–	–
Гавайские тосты	2	3	5 – 9	–	–
Помидоры	2 или 3 ²⁾	3	10 – 12	220	6 – 8
Персики	2	3	4 – 8	220	7 – 10
Продукт большего диаметра					
Цыпленок целиком (прим. 1 кг)	1 или 2 ³⁾	2	50 – 60	180 – 200 150 Вт + 200⁴⁾	45 – 55 35 – 45
Мясной рулет, Ø 10 см (прим. 1,5 кг)	1	2	80 – 100	180 – 200	80 – 100
Свинные ножки (прим. 1 кг)	1	–	–	180 – 200	100 – 120

Информация для рекомендуемых режимов работы напечатана жирным шрифтом.

- 1) По истечении половины времени продукт перевернуть.
- 2) Выбирайте уровень установки в зависимости от размеров продукта.
- 3) Второй уровень установки снизу при режиме "Гриль с конвекцией 
- 4) Выберите режим работы "СВЧ+гриль с конвекцией 

Учитывайте приведенные в таблице диапазоны температур жарения, значения мощности микроволн и интервалов времени, уровни загрузки. При этом учитывайте разницу в посуде, количестве кусков мяса и индивидуальных привычках.

Выбирайте в основном среднюю температуру и через короткие интервалы времени проверяйте приготавливаемый продукт.

Размораживание без СВЧ

Режим работы

- Размораживание

Уровень установки противня

- Положите замороженный продукт без упаковки на стеклянный поддон или в миску.

Небольшую птицу положите на блюдце в стеклянный поддон. При этом продукт не будет лежать в жидкости, образующейся при размораживании.

- В зависимости от размеров замороженного продукта выберите первый или второй уровень загрузки снизу.

Температура


макс. 50 °C	
мин. 25 °C	особенно щадящая

Время для оттаивания или размораживания

Время зависит от вида и веса замороженного продукта:

Курица, 800 г	90 – 120 мин.
Мясо, 500 г	60 – 90 мин.
Мясо, 1000 г	90 – 120 мин.
Колбаска для жарки, 500 г . . .	30 – 50 мин.
Рыба, 1000 г	60 – 90 мин.
Клубника, 300 г	30 – 40 мин.
Пирог с маслом, 500 г . . .	20 – 30 мин.
Хлеб, 500 г	30 – 40 мин.

Рекомендации

 При размораживании птицы особенно следите за соблюдением гигиены. Не используйте жидкость, образующуюся при размораживании. Опасность заражения сальмонеллами!

Мясо, птица и рыба не должны размораживаться полностью перед последующим приготовлением. Достаточно, если продукты подтаят. Их поверхность станет достаточно мягкой, чтобы впитать приправы.

Режим работы

● Конвекция плюс

Подходит для большого количества фруктов, овощей (макс. 5 пол-литровых стеклянных банок).

● Режим СВЧ

Подходит для небольшого количества фруктов, овощей.

Контейнеры для консервирования

⚠ Не допускается консервирование в металлических банках. В них возникает избыточное давление, и они могут взорваться. Опасность травм и повреждений!

Конвекция плюс

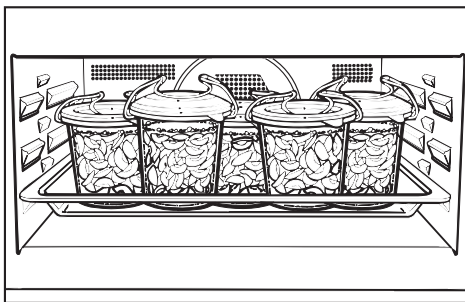
Стеклянные банки с навинчивающимися крышками

Для консервирования используйте только стеклянные банки с навинчивающейся крышкой. Вы можете их купить в специализированном магазине.

Режим СВЧ

Стеклянные банки для консервирования

Закрывайте банки только скобами, пригодными для микроволнового режима, или прозрачной клейкой пленкой. Никогда не используйте металлические скобы, так как при этом возможно образование искр.



Подготовьте банки надлежащим образом.

Банки должны быть заполнены так, чтобы от края оставалось расстояние не менее 2 см.

Консервирование

Конвекция плюс

5 банок (емкость 1/2 л) ¹⁾	Температура	Время кипячения ²⁾ в мин.	Время дополнительного нагрева в мин.
Фрукты, огурцы	150 – 170°C до равномерного кипения. После этого оставьте в выключенном приборе.	отсутствует	25 – 30
Спаржа, морковь	150 – 170°C до равномерного кипения. После этого продолжайте нагревать при 100°C.	60-90	25 – 30
Горох, бобы		90-120	25 – 30

1) Стекланный поддон на первом уровне снизу.
2) Кипение = постоянное равномерное поднимание пузырьков

Режим СВЧ

Банка (емкость 1/2 л) ¹⁾	Мощность микроволн	Время до закипания ²⁾ в мин.	Время кипячения ²⁾ в мин.
Фрукты, огурцы	850 Вт до равномерного кипения. После этого оставьте в выключенном приборе.	3 – 15 в зависимости от количества банок	
Спаржа, морковь	850 Вт до равномерного кипения. После этого продолжайте нагревать при 450 Вт.	3 – 15 в зависимости от количества банок	ок. 15
Горох, бобы			ок. 25

1) Стекланный поддон на первом уровне снизу.
2) Кипение = постоянное равномерное поднимание пузырьков

После консервирования

Выньте банки из рабочей камеры, накройте их полотенцем и оставьте стоять около 24 часов в месте, где отсутствуют сквозняки.

Удалите скобы или клейкую ленту и проверьте, все ли банки закрыты.

Яблочный торт, открытый

Ингредиенты прим. на 12 порций:

Тесто:

150 г маргарина или сливочного масла

150 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

3 яйца

сок 1/2 лимона

150 г муки

1/2 ч. л. пекарного порошка

Начинка:

750 г яблок

Сахарная пудра или абрикосовый конфитюр

Приготовление:

1. Масло, сахар, ванильный сахар и яйца перемешать до образования крема.
2. Добавить сок лимона и муку, смешанную с пекарным порошком. Тесто выложить в разъемную форму, смазанную жиром (Ø 26 см).
3. Яблоки очистить от кожицы, разрезать на четыре части, удалить семечки. Надрезать с верхней стороны, слегка вдавить в тесто выпуклой стороной кверху, запечь до золотистого цвета.
4. После того, как пирог остынет, посыпать его сахарной пудрой или смазать размешанным конфитюром.
5. Яблоки также можно нарезать маленькими кубиками под поднявшимся тестом. Вам понравится также пирог с 500 г вишни, черники или абрикосов.

Установки

Автоматические программы \
Приготовление \ Изд. из теста \
Яблочный торт \ открытый

Конвекция+

Температура: 150-170 °C

Ярус загрузки: 1 снизу

Время выпекания: 55-65 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 160-180 °C

Ярус загрузки: 1 снизу

Время выпекания: 55-65 минут

Рецепты: выпекание

Яблочный торт, закрытый

Ингредиенты прим. на 12 порций

Тесто:

300 г муки

1/2 ч. л. пекарного порошка

200 г сливочного масла или маргарина

100 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

1 яйцо

Начинка:

1000 г яблок

50 г изюма

50 г сахара

1/2 ч. л. корицы

Для смазывания:

1 желток

2 ст. л. молока

Приготовление:

1. Муку, пекарный порошок, масло, сахар, ванильный сахар и яйцо замесить в однородное, пластичное тесто. Около 2/3 теста равномерно выложить на смазанное жиром дно разъемной формы (Ø 26 см), загнув при этом края теста вверх примерно на 2 см, и выпечь (в режимах "Интенсивное выпекание" и "Автоматическая программа" это предварительное выпекание не производится).

2. Яблоки очистить от кожицы и семечек, разрезать на пластинки или кубики. Слегка потушить яблоки в кастрюле вместе с изюмом, сахаром, корицей и 3 столовыми ложками воды, затем выложить на (предварительно выпеченный) корж.

3. Оставшуюся треть теста раскатать на посыпанной мукой поверхности, положить этот пласт теста на яблоки и выпекать. Примерно за 10 минут до окончания выпекания смазать пирог взбитым с молоком яичным желтком.

При выпекании в автоматической программе верх торта сразу смазать яично-молочной смесью. Выпекать пирог без прерывания процесса.

Установки

**Автоматические программы **
Приготовление \ Изд. из теста \
Яблочный торт \ закрытый

Интенсивное выпекание

Температура: 150-170 °C

Ярус загрузки: 1 снизу

Выпекание: 50-60 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 170-190 °C

Ярус загрузки: 1 снизу

Время выпекания:

Предварительное выпекание:

20-25 минут + предв. нагрев

Выпекание: 30-35 минут

Яблочный пирог с крошкой из засахаренных орехов

Ингредиенты прим. на 12 порций

Тесто:

200 г растопленного сливочного масла

350 г муки

1 ч. л. пекарного порошка

150 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

60 г засахаренного фундука

Начинка:

1000 г яблок

50 г сахара

Натертая цедра одного лимона

Сок одного лимона

Приготовление:

1. Смешать муку, пекарный порошок, сахар и ванильный сахар. Добавить в смесь слегка охлажденное масло.

Перемешать все до образования крошек.

2. Около 2/3 полученной массы выложить на дно разъемной формы (Ø 26 см). Остаток крошек смешать с размолотыми засахаренными орехами.

3. Яблоки разрезать, очистить от кожицы и семечек, нарезать на кубики. Смешать с сахаром, лимонной цедрой и соком лимона, выложить на поверхность массы из крошек.

Посыпать сверху смесью из засахаренных орехов и крошки и выпекать.

Установки

Автоматические программы \ Приготовление \ Изд. из теста \ Яблочный торт \ с крошкой

Интенсивное выпекание

Температура: 160-180 °С

Ярус загрузки: 1 снизу

Время выпекания: 55-65 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 160-180 °С

Ярус загрузки: 1 снизу

Время выпекания: 55-65 минут

Рецепты: выпекание

Бисквитный торт

Ингредиенты прим. на 16 порций

Основной рецепт для бисквитного коржа:

4 яичных белка

4 ст. л. горячей воды

175 г сахара

4 желтка

200 г муки

2 ч. л. пекарного порошка

Нежный бисквит:

6 яичных белков

180 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

6 желтков

90 г муки

90 г крахмала

Приготовление теста

1. Яичные белки взбить с водой в крутую массу. При этом постепенно подсыпать сахарный песок.

Подмесить к массе взбитые яичные желтки.

2. Муку, смешанную с пекарным порошком (или крахмал без пекарного порошка), просеять над массой и слегка перемешать все венчиком.

3. Дно разъемной формы (Ø 26 см) слегка смазать жиром и выложить бумагой для выпечки. Тесто выложить в форму, равномерно распределить и выпекать до золотистого цвета.

4. После выпекания отделить край теста с помощью ножа. Вынуть тесто из формы, удалить бумагу для выпечки. Бисквит разрезать 1 или 2 раза в горизонтальном направлении.

Проложить слой подготовленной начинки.

Установки

Автоматические программы \

Приготовление \ Изд. из теста \

Бисквитный торт \ 4 яйца или 5-6 яиц

Конвекция+

Температура: 160-180 °C

Ярус загрузки: 1 снизу

Время выпекания:

– 25-30 минут (основной рецепт)

– 30-35 минут (нежный бисквит)

Верхний/нижний жар

Температура: 170-190 °C

Ярус загрузки: 1 снизу

Время выпекания:

– 20-25 минут (основной рецепт) + предв. нагрев

– 30-35 минут (нежный бисквит) + предв. нагрев

Указание

Для торта с начинкой из фруктов уменьшите наполовину приведенное выше количество продуктов для приготовления теста по основному рецепту. При одинаковом температурном режиме время выпекания при этом сократится примерно на 5 минут.

Для приготовления шоколадного бисквитного коржа добавьте в мучную смесь 1-2 чайных ложки порошка какао.

I. Творожно-сливочная начинка

Ингредиенты

500 г творога
100 г сахара
около 100 мл молока
1 пакетик ванильного сахара
Сок одного лимона
12 листиков белого желатина
500 мл сливок

Для посыпания:
Сахарная пудра

Приготовление

Для получения начинки смешать творог с сахаром, молоком, ванильным сахаром и лимонным соком. Замочить желатин примерно на 10 минут в холодной воде, отжать и растворить (в микроволновой печи при мощности 450 Вт в течение 20 секунд). Добавить к желатину немного творожной массы и перемешать. Эту смесь добавить к остальной творожной массе, охладить. Несколько раз перемешать. Если смесь плохо перемешивается, добавить хорошо взбитые сливки. Корж выложить на блюдо для тортов, намазать творожную массу, накрыть другим коржом, снова намазать творожной массой, накрыть коржом. Торт хорошо охладить, посыпать сахарной пудрой.

Указание

Для приготовления торта с фруктовой начинкой добавить к творожно-сливочной массе 300 г консервированной вишни без сока, или дольки мандарина, или кусочки абрикосов.

II. Начинка "Капучино"

Ингредиенты:

100 г темного шоколада
6 листиков белого желатина
80 мл эспрессо
500 мл сливок
2 пакетик ванильного сахара
80 мл кофейного ликера
1 ст. л. какао

Для посыпания:
Какао

Приготовление

Расплавить шоколад. Сливки хорошо взбить. Замочить желатин в холодной воде, отжать и растворить его в микроволновой печи при мощности 450 Вт в течение 20 секунд или на плите при слабом нагреве, дать немного остыть. Подмешать к желатину около половины эспрессо и кофейного ликера. Эту смесь добавить к остальным сливкам и размешать. Отделить около 3 столовых ложек сливок. Оставшееся количество сливок разделить на две части. К одной половине подмешать ванильный сахар, к другой - шоколад и какао.

Один корж немного сбрызнуть кофейным ликером и эспрессо, смазать темными сливками, накрыть вторым коржом, сбрызнуть оставшейся жидкостью. Смазать светлыми сливками, накрыть последним коржом. Верх смазать оставшимися сливками (3 ст. л.) и посыпать какао-порошком.

Рецепты: выпекание

Масляный пирог

Ингредиенты прим. на 20 порций

Тесто:

400 г муки

40 г мягкого сливочного масла

150-200 мл чуть теплого молока

30 г дрожжей

50 г сахара

1 щепотка соли

1 желток

Начинка:

125 г мягкого сливочного масла

1 пакетик ванильного сахара

100 г сахара

150 г тонких пластинок миндаля

Приготовление:

1. Муку, масло, раскрошенные дрожжи, сахар, соль и яичный желток сложить в миску. Добавлять такое количество молока, пока тесто при вымешивании не станет однородным и пластичным.

2. Тесто оставить при комнатной температуре примерно на 20 минут, затем быстро промесить. Раскатать тесто на смазанном жиром стеклянном поддоне и опять оставить подходить примерно на 20 минут. В подошедшем тесте кончиками пальцев выдавить углубления.

3. Смешать сливочное масло, ванильный сахар и половину сахарного песка. С помощью двух чайных ложек выложить на тесто маленькие порции масла с сахаром. Сверху посыпать оставшимся сахаром и пластинками миндаля.

4. Дать пирогу еще раз подойти 10 минут, затем выпекать до золотистого цвета.

Установки

**Автоматические программы **
Приготовление \ Изд. из теста \
Масляный пирог \ Стеклянный поддон

Конвекция+

Температура: 150-170 °C

Ярус загрузки: 2 снизу

Время выпекания: 25-30 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 160-180 °C

Ярус загрузки: 1 снизу

Время выпекания: 20-25 минуты +
предв. нагрев

Указание

Самостоятельное приготовление ванильного сахара:

Один стручок ванили разделить по длине, каждую половинку разрезать на 4-5 кусков и оставить в закрытой стеклянной посуде с 500 г сахара на 3 дня. Для получения более интенсивного аромата из стручка выскабливают сердцевину и добавляют ее к сахару.

Плетенка дрожжевая

Ингредиенты прим. на 16 порций

750 г муки
1 1/2 кубика дрожжей (около 60 г)
200-250 мл чуть теплого молока
100 г сахара
125 г мягкого маргарина или сливочного масла
1 щепотка соли
2 яйца
75 г изюма
Натертая цедра одного лимона

Для смазывания и посыпания:

1 желток
30 г крупного сахара для украшения
50 г миндаля, рубленого

Приготовление:

1. Муку, раскрошенные дрожжи, сахар, масло и яйца положить в миску. Добавить молоко. Вымесить из всех компонентов однородное, пластичное тесто. В заключение подмесить в него изюм и натертую цедру лимона.
2. Тесто оставить подниматься при комнатной температуре в течение прим. 30 минут или в духовом шкафу при 50 °С в течение прим. 20 минут, пока объем теста не увеличится примерно вдвое.
3. Полученную массу разделить на три части. Каждую треть раскатать в жгут длиной около 40 см. Из трех жгутов сплести косичку и выложить ее на смазанный жиром стеклянный поддон.
4. Смазать косичку яичным желтком, посыпать крупным сахаром и

рубленным миндалем и опять оставить подниматься прим. на 30 минут. Выпекать до золотистого цвета.

Установки

**Автоматические программы **
Приготовление \ Изд. из теста \
Плетенка дрожжевая

Конвекция+

Температура: 150-170 °С
Ярус загрузки: 2 снизу
Время выпекания: 35-45 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 160-180 °С
Ярус загрузки: 1 снизу
Время выпекания: 30-40 минут

Указание

Вместо свежих дрожжей Вы можете использовать также 1 1/2 пакетика сухих дрожжей.

Из этого теста можно также приготовить веночек. Если украсить его 4-6 сваренными окрашенными яйцами, то у Вас получится нарядный пасхальный веночек.

Рецепты: выпекание

Мраморный пирог

Ингредиенты прим. на 18 порций

250 г маргарина или сливочного масла

200 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

4 яйца

4 столовые ложки рома

500 г муки

1 пакетик пекарного порошка

3 ст. л. какао

3 ст. л. молока

Приготовление:

1. Масло, сахар, ванильный сахар и яйца перемешать до образования крема. Замешать смешанную с пекарным порошком муку и ром.
2. Перемешать какао и молоко с примерно 1/3 теста.
3. Половину светлого теста выложить в смазанные жиром прямоугольную/венцевидную форму (Ø 26 см) или форму для ромовой бабы. Сверху на него выложить тесто с какао. А поверх него - остатки светлого теста.
4. Вилкой провести через слои теста борозду в форме спирали. Пирог выпекать.

Установки

**Автоматические программы **
Приготовление \ Изд. из теста \
Мраморный пирог

Конвекция+

Температура: 150-170 °C

Ярус загрузки: 1 снизу

Время выпекания: 60-70 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 160-180 °C

Ярус загрузки: 1 снизу

Время выпекания: 60-70 минут

Песочный торт

Ингредиенты прим. на 12 порций

200 г сливочного масла
200 г сахара
4 яйца
Сок и натертая цедра одного лимона
125 г пищевого крахмала
125 г муки
1 ч. л. пекарного порошка

Приготовление:

1. Масло, сахар, ванильный сахар и яйца перемешать до образования крема. Добавить сок и натертую цедру лимона.
2. Смешанную с пекарным порошком муку замешать с пищевым крахмалом.
3. Выложить тесто в прямоугольную форму с бумагой для выпечки и на поверхности ножом сделать надрез глубиной 1 см. Выпекать до золотистого цвета.
4. После извлечения пирога из формы заменить бумагу. Сверху пирог можно посыпать сахарной пудрой или смазать лимонной сахарной глазурью.

Установки

**Автоматические программы **
Приготовление \ Изд. из теста \
Песочный торт

Конвекция+

Температура: 140-160 °C
Ярус загрузки: 1 снизу
Время выпекания: 60-70 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 150-170 °C
Ярус загрузки: 1 снизу
Время выпекания: 60-70 минут

Указание

Изменить вкус песочного торта можно путем добавления апельсинового сока вместо лимонного. Или проколите выпеченный торт в нескольких местах и закапайте в эти места апельсиновый ликер. Внешний вид можно изменить, покрыв торт шоколадной глазурью вместо лимонной сахарной глазури.

Рецепты: выпекание

Пирог с крошкой

Ингредиенты прим. на 16 порций

Тесто:

400 г муки

2 ч. л. пекарного порошка

125 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

200 г сливочного масла или маргарина

1 яйцо

1 бутылочка ромового ароматизатора

Начинка:

200 г абрикосового варенья

Крошка:

350 г муки

175 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

1/2 ч. л. корицы

200 г растопленного сливочного масла

Приготовление:

1. Из рецептурных компонентов теста приготовить недрождовое тесто.
2. Раскатать тесто на смазанном жиром стеклянном поддоне и несколько раз проколоть вилкой.
3. Намазать на тесто абрикосовый мармелад.
4. Смешать муку, сахар, ванильный сахар и корицу. Добавить в смесь слегка охлажденное масло. Перемешать все до образования крошки. Посыпать пирог крошкой, потом выпекать до золотистого цвета.

Установки

**Автоматические программы **
Приготовление \ Изд. из теста \
Пирог с крошкой \ простой

Конвекция+

Температура: 150-170 °С

Ярус загрузки: 2 снизу

Время выпекания: 35-45 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 160-180 °С

Ярус загрузки: 1 снизу

Время выпекания: 35-45 минут

Фруктовый пирог

Ингредиенты прим. на 20 порций

Тесто:

375 г муки

1 кубик (42 г) дрожжей

около 125 мл чуть теплого молока

40 г сахара

75 г расплавленного сливочного масла или маргарина

1 яйцо

Начинка:

примерно 1500 г яблок, слив или вишен

Для смазывания:

200 г муки

125 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

125 г сливочного масла или маргарина

1/2 ч. л. корицы

Приготовление:

1. Муку насыпать в миску, сделать в ней углубление. Добавить в это углубление крошенные дрожжи, немного сахара и молока, перемешать с мукой и поставить тесто примерно на 20 минут в духовой шкаф подниматься при температуре 50 °С.

2. Эту опару замесить с остальными рецептурными компонентами теста и снова поставить на 30 минут в духовой шкаф подниматься при 50 °С. Тесто еще раз немного замесить, затем раскатать в смазанный жиром стеклянный поддон.

3. Подготовленные фрукты (очищенные яблоки нарезать кусочками толщиной 1/2 см, из вишен и слив удалить косточки) равномерно разложить на тесте.

4. Компоненты крошки переработать в крошку путем перемешивания. Посыпать крошку на фрукты, снова поставить в духовой шкаф на 30 минут при 50 °С, затем выпекать до золотистого цвета.

Установки

Автоматические программы \
Приготовление \ Изд. из теста \
Пирог с крошкой \ с начинкой

Конвекция+

Температура: 150-170 °С

Ярус загрузки: 2 снизу

Время выпекания: 40-50 минут

Конвекция+

Мощность/температура: 150 Вт + 170 °С

Ярус загрузки: 2 снизу

Время приготовления: 35-40 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 170-190 °С

Ярус загрузки: 2 снизу

Время выпекания: 40-50 минут

Рецепты: выпекание

Кексы с грецкими орехами

Ингредиенты прим. на 9 порций

100 г изюма
5 столовых ложек рома
150 г сливочного масла
150 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
3 яйца
150 г муки
1 ч. л. пекарного порошка
125 г крупно порезанных ядер грецких орехов
9 формочек для пиццы (Ø 7-8 см)

Приготовление:

1. Изюм сбрызнуть ромом, оставить примерно на 30 минут впитывать.
2. Масло перемешивать до кремообразного состояния, добавить по очереди сахар, ванильный сахар и яйца. Замесить смешанную с пекарным порошком муку и грецкие орехи.
3. Поставить в форму для кексов бумажные формочки. Тесто разложить двумя столовыми ложками и выпекать до золотистого цвета.

Установки

**Автоматические программы **
Приготовление \ Изд. из теста \
Кексы \ без фруктов

Конвекция+

Температура: 150-170 °C
Ярус загрузки: 2 снизу
Время выпекания: 25-35 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 160-180 °C
Ярус загрузки: 2 снизу
Время выпекания: 20-30 минут +
предв. нагрев

Шоколадные кексы с вишнями

Ингредиенты прим. на 12 порций

Тесто:

100 г кофейного или горького шоколада

100 г сливочного масла

3 яйца

80 г сахарной пудры

1 пакетик (10 г) порошка капучино

100 г муки

1 ч. л. пекарного порошка

Начинка:

200 г творога

70 г сахарной пудры

1 яйцо

10 г муки

200 г вишни (стакан)

12 формочек для кексов (Ø прим. 7 см)

Приготовление:

1. Расплавить шоколад (микроволны 450 Вт, 3 минуты).

2. Масло перемешивать до кремообразного состояния, добавить по очереди яйца и сахар, перемешать. Замесить смешанную с пекарным порошком муку и немного охладившийся шоколад.

3. Для начинки смешать творог, сахарную пудру, яйцо и муку. Сцедить вишню по каплям.

4. Половину шоколадного теста разместить в формочках, добавить на него половину вишен, потом творожную массу. Разложить по формочкам остатки шоколадного

теста и остатки вишен. Выпекать кексы. По желанию можно украсить их темной или светлой шоколадной глазурью.

Установки

**Автоматические программы **
Приготовление \ Изд. из теста \
Кексы \ с фруктами

Конвекция+

Температура: 150-170 °С

Ярус загрузки: 2 снизу

Время выпекания: 30-40 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 160-180 °С

Ярус загрузки: 2 снизу

Время выпекания: 30-40 минут +
предв. нагрев

Указание

Вместо кекса в разъемной форме можно также выпекать пирог. В этом случае количество фруктов следует удвоить, а время выпекания при той же температуре увеличить примерно на 50 минут. Вишни можно также заменить абрикосами.

Рецепты: выпекание

Ванильный рогалик

Ингредиенты прим. на 90 штук

Тесто:

280 г муки

210 г сливочного масла

70 г сахара

100 г молотых ядер миндаля

Для обваливания:

около 70 г ванильного сахара

Приготовление:

1. Замесить муку, масло, миндаль и сахар и ванильный сахар в однородное, пластичное тесто. Охладить тесто в течение примерно 30 минут.
2. Разделить тесто на мелкие порции, сделать из них сначала трубочки, а потом рогалики.
3. Выложить на смазанный жиром стеклянный поддон и выпекать до светло-желтого цвета.
4. Еще теплые рогалики обваливать в ванильном сахаре.

Установки

**Автоматические программы **
Приготовление \ Изд. из теста \
Ванильный рогалик

Конвекция+

Температура: 140-160 °C

Ярус загрузки: 2 снизу

Время выпекания: 20-30 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 160-180 °C

Ярус загрузки: 2 снизу

Время выпекания: 15-20 минут +
предв. нагрев

Багет с грудинкой или зеленью

Ингредиенты прим. на 20 порций

250 г пшеничной муки
250 г пшеничной муки из целого зерна
1 пакетик сухих дрожжей
1 ч. л. сахара
2 ч. л. соли
1/2 ч. л. перца
3 столовые ложки растительного масла
250 мл тепловатой воды
150 г грудинки, нарезанной кубиками
или
по 3 ст. л. петрушки, укропа и шнитт-лука, порезанных

Для смазывания:
2-3 ст. л. молока
1 желток

Приготовление:

1. С помощью крюка для теста замесить муку, обойную муку, дрожжи, сахар, соль, перец, растительное масло и воду в однородное, пластичное тесто. В последнюю очередь добавить корейку или зелень.
2. Дать тесту подойти в рабочей камере прибора в течение примерно 40 минут при температуре 50 °С, затем недолго размешивать.
3. Все тесто разделить на две части, сделать из них два батона длиной примерно 30 см и выложить на смазанный жиром стеклянный поддон.

4. Смешать молоко с яичным желтком, смазать батоны этой смесью. Поставить в духовой шкаф подниматься прим. на 20 минут при 50 °С, затем выпекать до золотистого цвета.

Установки

**Автоматические программы **
Приготовление \ Хлеб \ Багеты \
самостоятельно приготовленные

Конвекция+

Температура: 160-180 °С
Ярус загрузки: 1 снизу
Время выпекания: 20-25 минут +
предв. нагрев

Верхний/нижний жар

Температура: 170-190 °С
Ярус загрузки: 1 снизу
Время выпекания:
20-25 минут + предв. нагрев

Указание

Вместо батонов Вы можете сделать из теста 12 булочек: на верхней стороне сделать крестообразный надрез, смазать взбитым яичным желтком и выпекать до золотистого цвета.

Рецепты: выпекание

Плоский хлеб

Ингредиенты прим. на 12 порций

375 г муки
1 кубик (42 г) дрожжей
1/2 ч. л. соли
200-220 мл теплой воды или пахты или 280 г натурального йогурта
3 столовые ложки растительного масла

Для обрызгивания:
2-3 столовые ложки растительного масла

Приготовление:

1. Растворить дрожжи в воде, пахте или йогурте. С помощью крюка для теста замесить муку, соль и растительное масло в однородное, пластичное тесто.
2. Тесто оставить при комнатной температуре примерно на 20 минут. Быстро размесить и раскатать в плоскую лепешку (Ø 30 см). Лепешку выложить на смазанный жиром стеклянный поддон или в форму для пиццы.
3. Лепешку обрызгать подсолнечным маслом и выпекать до золотистого цвета.

Установки

Автоматические программы \ Приготовление \ Хлеб \ Плоский хлеб \ самостоятельно приготовленный

Конвекция+

Температура: 170-190 °C
Ярус загрузки: 1 снизу
Время выпекания: 30-35 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 180-200 °C
Ярус загрузки: 1 снизу
Время выпекания:
25-30 минут + предв. нагрев

Указание

Можно предложить множество вариаций этого хлеба, если в поднимающееся тесто замесить 50 г обжаренного лука или 2 ч.л. розмарина, или смесь из 40 г порезанных черных маслин и 1 ст. л. измельченных семян пинии или 1 ч.л. нарезанной зелени. Для выпеченного и разрезанного вдоль на две половины хлеба можно сделать прекрасную начинку. Намазать половинки хлеба на стороне разреза творогом. Нижнюю половину покрыть листьями салата, кружками помидоров, тонкими колечками лука и кружками огурцов, верхнюю половину хлеба положить на нижнюю. К хлебу подать тцатцики (смесь из 500 г натертых на мелкой терке огурцов, 250 г натурального йогурта, 250 г сметаны, 1 тонко нарезанного зубчика чеснока, 2 ст. л. оливкового масла, соли и перца).

Белый хлеб

Ингредиенты прим. на 12 порций

1000 г муки
1 кубик (42 г) дрожжей
2 ч. л. соли
4 ч. л. сахара
40 г расплавленного сливочного масла или маргарина
600-700 мл чуть теплого молока

Для смазывания:

3 ст. л. молока

Приготовление:

1. Помешивая, растворить дрожжи в молоке. С помощью крюка для теста замесить муку, соль, сахар, жир, растворенные дрожжи и оставшееся молоко в однородное, пластичное тесто.

2. Выложить тесто в большую прямоугольную форму (шириной 15 см) или в две маленькие формы (шириной 11 см). На поверхности ножом сделать надрезы глубиной 1/2 см и смазать поверхности молоком.

3. Тесто поставить в духовой шкаф примерно на 30 минут при температуре 50 °С, пока количество теста не увеличится вдвое. Выпекать до золотистого цвета.

Установки

**Автоматические программы **
Приготовление \ Хлеб \ Формовой
белый хлеб

Конвекция+

Температура: 160-180 °С
Ярус загрузки: 1 снизу
Время выпекания: 40-50 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 160-180 °С
Ярус загрузки: 1 снизу
Время выпекания: 40-50 минут

Рецепты: выпекание

Батоны с изюмом

Ингредиенты прим. на 20 порций

500 г муки
1 кубик (42 г) дрожжей
100 г сахара
20 г расплавленного сливочного масла или маргарина
1 щепотка соли
125-200 мл чуть теплой пахты
125 г творога

Начинка:

250 г изюма

Приготовление:

1. Помешивая, растворить дрожжи в пахте. С помощью крюка для теста замесить муку, соль, сахар, жир, растворенные дрожжи и творог в однородное, пластичное тесто.
2. Промытый изюм, с которого дали стечь воде, добавить в тесто и тесто тщательно перемешать.
3. Тесто выложить в смазанную жиром прямоугольную форму (шириной 11 см).
4. Тесто поставить в духовой шкаф примерно на 30 минут при температуре 50 °С, пока объем теста не увеличится вдвое. Поверхность смазать водой. Выпекать до золотистого цвета.

Установки

**Автоматические программы **
Приготовление \ Хлеб \ сладкий хлеб
\ форма

Конвекция+

Температура: 160-180 °С
Ярус загрузки: 1 снизу
Время выпекания: 40-50 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 170-190 °С
Ярус загрузки: 1 снизу
Время выпекания: 40-50 минут

Варианты пиццы

Ингредиенты прим. на 2 порции

Основной рецепт дрожжевого теста

Количество для 1 круглой пиццы

(Ø 30 см):

125 г муки

10 г дрожжей

1/4 ч. л. соли

1 столовая ложка растительного масла

70-80 мл тепловатой воды

– Маргарита:

250 г помидоров кружками

150 г сыра моццарелла кружками

Оливковое масло

Майоран

– Апулийская:

300 г лука тонкими колечками

Соль, розмарин

4 столовые ложки оливкового масла

– Вегетарианская:

150 г предварительно сваренных соцветий брокколи

150 г шампиньонов, нарезанных кружками

50 г предварительно сваренных колечек лука-порея

150 г сыра моццарелла маленькими кусочками

– Паприка:

по половине красного, желтого и зеленого очищенного стручка паприки, нарезанных полосками

2 помидора, нарезанных кружками

100 г эментальского сыра, натертого на крупной терке

– Лосось:

200 г филе лосося кусками

2-3 ломтика копченого лосося, нарезанных полосками

3 сваренных вкрутую яйца, разрезанные на 4 части

1/2 ч. л. майорана

100 г натертого сыра гауда

– Порей-горгондзола:

400 г лука-порея кольцами

2 ст. л. припущенного масла

грецкого ореха

Соль, перец

100 мл белого вина добавить

150 г сыра горгондзола маленькими кусочками

– Рикотта-базилик:

30 г рикотты или творога с

500 мл сливок смешать

2 яйца

1 ст. л. масла грецкого ореха

Соль, перец

1 ст. л. базилика, полосками добавить, на тесто намазать

2 помидора, нарезанных кубиками, разложить сверху

100 г сыра горгондзола, нарезанных кубиками, разложить сверху

Приготовление:

1. Приготовление дрожжевого теста: замесить муку, дрожжи, соль, растительное масло и воду в однородное, пластичное тесто. Оставить подниматься на 20 минут при комнатной температуре.

Рецепты: выпекание

2. Тесто еще раз быстро замесить, потом раскатать на посыпанном мукой круглом блюде (Ø 30 см), выложить в смазанный жиром стеклянный поддон.
3. Корж пиццы намазать протертыми помидорами, приправить солью, перцем и майораном.
4. Разложить сверху любую начинку и сразу же выпекать.
5. Для приготовления закрытой пиццы раскатать тесто на посыпанном мукой круглом блюде (Ø 30 см). Половину блюда выложить приготовленной начинкой. Другую половину теста положить на начинку сверху таким образом, чтобы образовался полукруг. Края крепко сжать. Выложить закрытую пиццу на смазанный жиром стеклянный поддон, поверхность смазать молоком и выпекать до золотистого цвета.

Установки

Автоматические программы \ Приготовление \ Пицца \ Стеклянный поддон или форма для пиццы \ обычная начинка или толстая начинка

Конвекция+

Температура: 150-170 °C
Ярус загрузки: 1 снизу
Время выпекания: 30-35 минут + предв. нагрев

Верхний/нижний жар

Температура: 160-180 °C
Ярус загрузки: 1 снизу
Время выпекания: 25-30 минут + предв. нагрев

Интенсивное выпекание

Температура: 170-190 °C
Ярус загрузки: 1 снизу
Время выпекания: 25-30 минут

Указание

Если Вы хотите выпекать пиццу на стеклянном поддоне, количество продуктов следует увеличить в два раза. Время выпекания для всех режимов нагрева составляет 30-40 минут.

Картофельный гратин с сыром

Ингредиенты прим. на 4 порции

500 г очищенного, мучнистого вареного картофеля
250 мл сливок
125 г сметаны высокой жирности
150 г натертого сыра гауда
1 зубчик чеснока
Соль, черный перец, мускат

Приготовление:

1. Порезать картофель тонкими кружками. Смешать примерно с 2/3 количества сыра.
2. Положить с натертым зубчиком чеснока в смазанную жиром форму для запеканок (Ø 24 см).
3. Смешать сливки, сметану высокой жирности, соль, перец и мускат, равномерно налить смесь на картофель. Посыпать сверху оставшимся сыром и готовить, не накрывая, до золотистого цвета.

Установки

Автоматические программы \
Приготовление \ Запеканки/гратины \
Картофельный гратин \ Высокий

Конвекция+

Мощность/температура: 300 Вт +180 °C
Ярус загрузки: 1 снизу
Время приготовления: 30-35 минут

Конвекция+

Температура: 170-190 °C
Ярус загрузки: 1 снизу
Время приготовления: 45-55 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 180-200 °C
Ярус загрузки: 1 снизу
Время приготовления: 45-55 минут

Указание

Вариант для сторонников рационального питания: выложить 750 г кружков картофеля в смазанную жиром форму для запеканок. Добавить соль и перец, сверху залить 250 мл овощного бульона, как описано выше. Примерно за 10 минут до окончания приготовления посыпать натертым сыром пармезан в количестве примерно 3 столовых ложки.

Рецепты: суп/густой суп/запеканки

Итальянский овощной суп

Ингредиенты прим. на 4 порции

50 г грудинки, нарезанной кубиками
1 луковица, нарезанная кубиками
100 г зеленых бобов (ТК)
100 г зеленого горошка (ТК)
100 г черешков сельдерея (ТК)
100 г моркови кружками (ТК)
150 г кубиков картофеля или
50 г тонкой вермишели
1000 мл мясного или овощного бульона
2 ч. л. смеси итальянской зелени
(майоран, тимьян, петрушка)
1-2 помидора
100 г натертого сыра пармезан
по желанию соль

Приготовление:

1. Бульон, грудинку, лук, бобы, горох, сельдерей, морковь, картофель или вермишель и зелень добавить в миску и в течение 10 минут при 850 Вт кипятить под крышкой, а затем при 450 Вт готовить еще примерно 15 минут. Иногда перемешивать.
2. С помидоров тонко снять кожуру, нарезать их кубиками и добавить в суп.
3. Обильно посыпать суп пармезаном или подать сыр к супу отдельно.

Установки

**Автоматические программы **
Приготовление \ Суп \ 1800 г

Микроволны

Мощность: 850 Вт + 450 Вт
Ярус загрузки: 1 снизу, стеклянный поддон
Время приготовления: 10 мин. + 15 мин.

Красный густой суп из капусты

Ингредиенты прим. на 4 порции

1 луковица, нарезанная кубиками
20 г сливочного масла
200 г говядины, нарезанной маленькими кубиками
250 мл говяжьего бульона (быстрого приготовления)
200 г картофеля, нарезанного кубиками
250 г белокочанной капусты, порезанной
200 г красной свеклы, натертой
75 г лука-порея, мелко порезанного
1-2 ст. л. винного уксуса, соль
150 г сметаны высокой жирности
1 ст. л. порезанной петрушки

Приготовление

1. В миску добавить лук, масло, мясо и бульон. Тушить под крышкой при 850 Вт в течение примерно 5 минут.
2. Добавить картофель, белокочанную капусту, красную свеклу, лук-порея, винный уксус и соль. Готовить при 850 Вт в течение примерно 5 минут, а затем при 450 Вт в течение примерно 20 минут.
3. Подмешать сметану высокой жирности. Подавать на стол, посыпав петрушкой.

Установки

**Автоматические программы **
Приготовление \ Густой суп \
СВЧ-режим \ 1200 г

Микроволны

Мощность: 850 Вт + 850 Вт + 450 Вт
Ярус загрузки: 1 снизу, стеклянный поддон
Время приготовления:
5 мин. + 5 мин. + 20 мин.

Лазанья с овощами

Ингредиенты прим. на 6 порций

2–3 красных стручка паприки
2–3 желтых стручка паприки
1 цуккини
250 г рикотты (можно заменить творогом или молодым сыром)
100 г сметаны высокой жирности
35 г маргарина
35 г муки
500 мл молока
3 ст. л. порезанного базилика
50 мл растительного масла
25 г семян пинии
Соль, перец, мускат
12 пластин лазаньи

Приготовление:

1. Стручки паприки разрезать на четыре части, удалить семена и перегородки. Разложить на стеклянном поддоне наружной стороной вверх и готовить на предварительно разогретом гриле (ступень 3, 3 уровень загрузки снизу) в течение 6–8 минут, пока кожица не вздуется и не станет темно-коричневой. Извлечь стеклянный поддон, накрыть его влажным кухонным полотенцем. Оставить примерно на 10 минут, а затем снять с паприки кожицу.

2. Неочищенный цуккини нарезать кружками.

3. В миксере переработать в пасту базилик, растительное масло, семена пинии и соль. Смешать рикотту со сметаной высокой жирности и базиликовой пастой.

4. Разогреть маргарин, помешивая, добавить муку, а затем постепенно добавлять молоко. Вскипятить, приправить солью, перцем и мускатом.

5. В форму для запеканки добавить немного соуса, выложить форму пластинами лазаньи, на них разложить немного смеси базиликовой пасты с рикоттой и половину овощей. Полить половиной соуса. Снова пластины лазаньи, базилик-рикотта, овощи и соус. Покрыть сверху последними пластинами лазаньи, смазать базиликом-рикоттой и готовить, не накрывая.

Установки

**Автоматические программы **
Запеканки/гратины \ Лазанья \
Высокая

Конвекция+

Температура: 170-190 °C
Ярус загрузки: 1 снизу
Время приготовления: 50-60 минут

СВЧ+Конвекция+

Мощность/температура: 300 Вт + 180 °C
Ярус загрузки: 1 снизу
Время приготовления: 35-45 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 180-200 °C
Ярус загрузки: 1 снизу
Время приготовления: 50-60 минут

Рецепты: суп/густой суп/запеканки

Макаронная запеканка

Ингредиенты прим. на 6 порций

300 г макарон
30 г сливочного масла
3 луковицы, нарезанных кубиками
2 красных стручка паприки
200 г моркови, нарезанной кружками
600 г мясистых томатов, порезанных на крупные кубики
200 мл овощного бульона (быстрого приготовления)
300 г сметаны высокой жирности
150 мл молока
Соль с молотым чесноком, перец
200 г ветчины, сырой или вареной, нарезанной кубиками
200 г овечьего сыра с зеленью, нарезанного кубиками
150 г натертого сыра гауда

Приготовление:

1. Макароны сварить (но не дать им развариться) в соленой воде, слить воду, дать стечь.
2. Стручки паприки разрезать пополам, затем на 4 части, удалить семена и перегородки, порезать кубиками.
3. Припустить лук в сливочном масле, добавить паприку и морковь, тоже короткое время потушить, затем подлить бульон. Смешать сметану высокой жирности с молоком, перцем и солью с молотым чесноком, добавить к овощам и дать покипеть короткое время.
4. Добавить в форму для запеканок макароны, кубики томатов, ветчины и сыра, смешать с овощным соусом,

посыпать сыром и готовить до золотистого цвета, не накрывая.

Установки

**Автоматические программы **
Запеканки/гратины \
Макаронная запеканка \ Высокая

СВЧ+Конвекция+

Мощность/температура: 300 Вт +180 °С
Ярус загрузки: 1 снизу
Время приготовления: 35-45 минут

Конвекция+

Температура: 170-190 °С
Ярус загрузки: 1 снизу
Время приготовления: 40-50 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 180-200 °С
Ярус загрузки: 1 снизу
Время приготовления: 40-50 минут

Рыба с карри

Ингредиенты прим. на 4 порции

400 г ананасов (консервная банка)
1 красный стручок паприки
1 банан, нарезанный кружками
600 г филе морского окуня
3 ст. л. лимонного сока
40 г сливочного масла
125 мл белого вина
125 мл ананасового сока
Соль, сахар, перец чили
2 ст. л. порошка карри
2 ст. л. светлого закрепителя соуса

Приготовление:

1. Стручки паприки разрезать на 4 части, удалить семена и перегородки, порезать узкими полосками. Рыбу порезать крупными кубиками.
2. Положить кубики рыбы в миску, сбрызнуть лимонным соком. Добавить к рыбе ананас, паприку, банан, сливочное масло, вино, сок, приправы и закрепитель соуса, перемешать.
3. Готовить под крышкой при 850 Вт примерно 5 минут, а затем при 450 Вт еще примерно 12 минут.

Установки

**Автоматические программы **
Приготовление \ Рыба \ СВЧ-режим \
1600 г

Микроволны

Мощность: 850 Вт + 450 Вт
Ярус загрузки: 1 снизу
Время приготовления: 5 + 12 мин.

Рыба по-мекленбургски

Ингредиенты прим. на 4 порции

750 г филе морского окуня
3 помидора, нарезанных кружками
50 г ветчины, нарезанной кубиками
1-2 яблока, нарезанных кубиками
1 маринованный огурец, нарезанный кубиками
1 ч. л. каперсов
20 г сливочного масла
100 г натертого сыра гауда
1 ст. л. порезанной петрушки

Приготовление:

1. Форму для запеканок (Ш 30 см) выложить кружками помидоров. На них положить рыбное филе.
2. Ветчину, яблоко, огурец и каперсы перемешать, положить на рыбу. Сверху посыпать смешанным с петрушкой сыром.
3. Обложить хлопьями масла и готовить до золотистого цвета, не накрывая.

Установки

**Автоматические программы **
Приготовление \ Рыба \ Рыбное филе

СВЧ+Конвекция+

Мощность/температура: 300 Вт +180 °С
Ярус загрузки: 1 снизу
Время приготовления: 30-35 минут

Конвекция+

Температура: 170-190 °С
Ярус загрузки: 1 снизу, стеклянный поддон
Время приготовления: 40-45 минут

Рецепты: рыба

Судак со сливками и зеленью

Ингредиенты прим. на 6 порций

1 судак (примерно 1500 г)
Сок одного лимона
5 луковиц, порезанных кольцами
50 г сливочного масла или маргарина
Соль, черный перец
60 г мягкого сливочного масла
1 морковь, нарезанная кубиками
30 г анчоусной пасты
1 ст. л. лимонного сока
2 ст. л. панировочной муки
250 г сметаны
2 желтка
5 ст. л. порезанной петрушки
2 ст. л. порезанного укропа
Алюминиевая фольга, особо прочная

Приготовление:

1. Почищенного и помытого судака слегка посолить внутри и снаружи. Лук обжарить в сливочном масле до золотистого цвета, посолить и поперчить.
2. Лук с жиром для жарения, морковь и двумя столовыми ложками петрушки положить на достаточно большой кусок алюминиевой фольги, сверху положить судака.
3. Анчоусную пасту замесить со сливочным маслом. Верхнюю сторону рыбы намазать пастой, сбрызнуть лимонным соком и посыпать панировочной мукой. Рыбу свободно закрыть алюминиевой фольгой.
4. Рыбу в фольге положить на стеклянный поддон и готовить. Смешать

сметану с желтками, солью, остатками петрушки и укропом.

5. Примерно через 30 минут пакет из алюминиевой фольги открыть, рыбу полить сливочным соусом и довести до готовности, не закрывая.

6. К этой рыбе подходят отварной картофель и свежий листовой салат с лимонным йогуртом.

Установки

Автоматические программы \

Приготовление \ Рыба \
Рыба целиком

Конвекция+

Температура: 160-180 °C
Ярус загрузки: 1 снизу
Время приготовления: 40-50 минут

Автоматика жарения

Температура: 160-180 °C
Ярус загрузки: 1 снизу
Время приготовления: 40-50 минут

При использовании пищевого термометра внутренняя температура рыбы 70-75 °C.

Паэлья

Ингредиенты прим. на 8 порций

6 ст. л. оливкового масла
300 г филе куриных грудок
2 зубчика чеснока, нарезанные кубиками
2 луковицы, нарезанные кубиками
300 г длиннозерного риса
200 г гороха
1 красный стручок паприки
2 очень зрелых помидора или
4 ст. л. томатной пасты
1000 мл бульона
Соль, перец
1 ч. л. стручкового сладкого перца
1/2 ч. л. молотого шафрана
300 г мяса каракатицы в кольцах
200 г мяса мидий
300 г креветок

Приготовление:

1. Налить растительное масло в стеклянный поддон. Разогреть в режиме "Конвекция +" при 160 °C или в режиме "Верхний/нижний жар" при 180 °C в течение примерно 10 минут. Добавить нарезанные маленькими кубиками филе куриных грудок, лук и зубчики чеснока и готовить в течение примерно 20 минут. Иногда перемешивать.

2. Добавить рис, горох, порезанные полосками стручки сладкого перца, порезанные кружками помидоры или томатную пасту и половину бульона. Приправить солью, перцем и шафраном и готовить в течение 30 минут, не накрывая. Иногда перемешивать.

3. Добавить оставшийся бульон, кольца мяса каракатицы, мясо мидий и креветки. Все тщательно перемешать и готовить еще 20 минут, не накрывая. При использовании недробленого риса время приготовления увеличивается на 20-30 минут.

Установки

**Автоматические программы **
Приготовление \ Рыба \ Паэлья \ свежая

Конвекция+

Температура: 150-170 °C
Ярус загрузки: 1 снизу
Время приготовления: 70-80 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 170-190 °C
Ярус загрузки: 1 снизу
Время приготовления: 70-80 минут

Рецепты: мясо

Свинная вырезка в соусе рокфор

Ингредиенты прим. на 2 порции

500 г свиной вырезки
Соль, перец
3 ст. л. растительного масла
2 луковицы, нарезанные кубиками
50 мл белого вина
125 мл сливок
200 г сыра рокфор
2 ст. л. классической мучной подливки
2 ст. л. порезанной петрушки

Приготовление:

1. Лук и растительное масло добавить в миску и тушить под крышкой при 850 Вт в течение примерно 5 минут. Свиную вырезку перевернуть в смеси. Добавить вино, готовить под крышкой при 450 Вт в течение примерно 10 минут.
2. Сыр слегка размять, смешать со сливками и мучной подливкой, добавить к мясу, смешать с вином. Готовить при 450 Вт еще в течение примерно 5 минут, не накрывая. Иногда перемешивать.
3. Вырезку нарезать кусочками, полить соусом и посыпать петрушкой.

Установки

**Автоматические программы **
Приготовление \ Мясо \
СВЧ-режим \ 1000 г

Микроволны

Мощность: 850 Вт + 450 Вт + 450 Вт
Ярус загрузки: 1 снизу
Время приготовления:
5 мин. + 10 мин. + 5 мин.

Жаркое из свинины

Ингредиенты прим. на 6 порций

1000 г свинины для жаркого (окорок или орех)

Соль, перец, паприка

1 ч. л. горчицы

30 г сливочного масла или маргарина

100 мл сливок или сметаны высокой жирности

Пищевой крахмал

Приготовление:

1. Мясо приправить солью, перцем и паприкой, обмазать горчицей.

Обложить маленькими кусочками жира, положить в жаровню и готовить примерно 30 минут под крышкой.

2. Добавить сливки, сметану высокой жирности или немного воды и довести до готовности, не накрывая.

3. Сок от жаркого разбавить водой, слегка загустить разбавленным пищевым крахмалом и подать к порезанному на кусочки мясу.

Установки

Автоматические программы \
Приготовление \ Мясо \ Свинина \
Жареный окорок (орех, окорок) \
1000 г

Автоматика жарения

Температура: 160-180 °С

Ярус загрузки: 1 снизу

Время жаренья: 100-130 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 180-200 °С

Ярус загрузки: 1 снизу

Время жаренья: 100-130 минут

При использовании пищевого термометра внутренняя температура мяса 80-85 °С.

Рецепты: мясо

Свиная вырезка в слоеном тесте

Ингредиенты прим. на 4 порции

2 свиные вырезки (по 300 г)
Соль, перец, паприка
50 г сливочного масла
75 г шпика с прослойками мяса, порезанного кубиками
1 луковица, нарезанная кубиками
400 г шампиньонов, нарезанных кружками
4 помидора (консервная банка)
1 ст. л. порезанной петрушки
примерно 450 г слоеного теста (ТК)
Для смазывания:
1 желток
4 ст. л. молока

Приготовление:

1. Свиную вырезку приправить солью, перцем, паприкой. Со всех сторон обжарить на сковороде в сливочном масле, снять со сковороды.
2. Добавить в сок после обжаривания мяса шпик и лук, тоже обжарить. Добавить нарезанные шампиньоны и измельченные помидоры, слегка потушить, приправить солью, перцем, паприкой.
3. Из слоеного теста на посыпанной мукой поверхности раскатать 2 прямоугольника (каждый примерно 30 x 20 см). Положить на каждый прямоугольник вырезку. На вырезку разложить начинку. Мясо и начинку накрыть сверху слоеным тестом, края теста крепко сжать. Из остатков теста сделать украшения, раз-

местить их на поверхности получившейся из теста упаковки.

4. Упаковки с вырезкой разместите на промытом водой стеклянном поддоне, обмажьте смесью из яйца и молока и жарьте до золотистого цвета.

5. Для подачи на стол каждую вырезку разрезать пополам.

Установки

**Автоматические программы **
Приготовление \ Мясо \ Свинина \
Свиная вырезка \ запеченная в тесте

Конвекция+

Температура: 180-200 °C
Ярус загрузки: 1 снизу
Время жаренья:
30-35 минут + предв. нагрев

При использовании пищевого термометра внутренняя температура мяса 70 °C.

Ростбиф / говяжье филе

Ингредиенты прим. на 6 порций:

1000 г ростбифа или говяжьего филе
Соль, перец
1 ст. л. горчицы
75 г сливочного масла

Приготовление:

1. Мясо посолить и поперчить, обмазать горчицей, обложить маленькими кусочками сливочного масла и положить в жаровню или в стеклянный поддон. Готовить, не накрывая, в предварительно разогретом духовом шкафу до средней степени готовности.

2. После приготовления оберните мясо алюминиевой фольгой и дайте постоять прим. 10 минут, после этого порежьте на куски.

Установки

**Автоматические программы **
Приготовление \ Мясо \ Говядина \
Ростбиф или говяжье филе

Автоматика жарения

Температура: 190-210 °C
Ярус загрузки: 1 снизу
Время жарения: 35-45 минут + предв. нагрев

Верхний/нижний жар

Температура: 200-220 °C
Ярус загрузки: 1 снизу
Время жарения:
35-45 минут + предв. нагрев

При использовании пищевого термометра внутренняя температура мяса:
по-английски - 40-45 °C
средне прожаренное - 50-55 °C
полностью прожаренное - 60-65 °C

Рецепты: мясо

Тушенная говядина

Ингредиенты прим. на 6 порций

1000 г говядины из бедра
Соль, перец, паприка
1 луковица, нарезанная кубиками
1 лавровый лист
50 г мягкого маргарина
250 мл мясного бульона (быстрого приготовления)
250 мл воды
125 г сметаны высокой жирности
Пищевой крахмал

Приготовление

1. Мясо посолить и поперчить, обмазать жиром и положить на жаровню. Добавить лук и лавровый лист, готовить под крышкой.
2. Через 30 минут добавить немного мясного бульона и сметаны высокой жирности и продолжать готовить. Через 80 минут крышку снять и жарить до готовности, не накрывая.
3. Сок от жаркого разбавить остатками бульона, сметаны высокой жирности и водой, слегка загустить разбавленным пищевым крахмалом и подать к порезанному на кусочки мясу.

Установки

**Автоматические программы **
Приготовление \ Мясо \ Говядина \
Тушенная говядина

Автоматика жарения

Температура: 170-190 °C
Ярус загрузки: 1 снизу
Время жарения: 100-120 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 180-200 °C
Ярус загрузки: 1 снизу
Время жарения: 100-120 минут

При использовании пищевого термометра внутренняя температура мяса 85-90 °C.

Мясной рулет с паприкой

Ингредиенты прим. на 4 порции

300 г рубленой говядины
300 г фарша из свиного мяса
1 булочка
2 яйца
2 ч. л. стручкового сладкого перца
1/2 ч. л. розовой паприки
Соль, перец
3 ст. л. растительного масла
2 луковицы, нарезанные мелкими кубиками
50 г грудинки, нарезанной кубиками
1 красный стручок паприки
1 консервная банка нарезанных шампиньонов
(примерно 250 г без заливки)
125 г сыра гауда, нарезанного кубиками

Приготовление:

1. Разогреть растительное масло и грудинку на сковороде, в этой смеси припустить кубики лука. Разрезанную на две, а затем на 4 части, очищенную от семян и перегородок паприку нарезать мелкими кубиками, добавить. Добавить из банки нарезанные шампиньоны без сока. После того, как смесь слегка остынет, подмешать кубики сыра.
2. Булочки замочить в холодной воде примерно на 10 минут. Хорошо отжать и смешать с говяжьим фаршем, фаршем из свинины, яйцами, паприкой, розовой паприкой, солью и перцем.
3. Добавить к фаршу овощную смесь. Все хорошо перемешать и придать

получившейся смеси форму буханки. Мясной рулет положить в жаровню или в смазанный жиром стеклянный поддон и готовить, не накрывая.

4. Примерно через 20 минут подлить около 1/4 л жидкости.

Установки

**Автоматические программы **
Приготовление \ Мясо \ Мясной рулет

СВЧ+Конвекция+

Мощность/температура: 300 Вт +180 °С
Ярус загрузки: 1 снизу
Время приготовления: 35-40 минут

Конвекция+

Температура: 160-180 °С
Ярус загрузки: 1 снизу
Время приготовления: 60-70 минут

При использовании пищевого термометра внутренняя температура мяса 75-85 °С.

Рецепты: мясо

Жаркое из телятины со сливками

Ингредиенты прим. на 6 порций

1000 г телятины для жаркого
1 ч. л. соли с горкой
1/2 ч. л. белого перца
2 ч. л. с горкой стручкового сладкого перца
Сливочное масло или маргарин
2 луковицы, 2 моркови
2 помидора
2 телячьи кости
250 мл сливок
Пищевой крахмал

Приготовление

1. Мясо приправить солью, перцем и паприкой, обмазать жиром и положить на жаровню. Очищенную морковь, лук и помидоры порезать большими кусками и вместе с костями добавить к мясу.
2. Примерно через 60 минут добавить сливки и жарить до готовности.
3. Сок от жаркого разбавить водой, слегка загустить разбавленным пищевым крахмалом и подать к порезанному на кусочки мясу.

Установки

**Автоматические программы **
Приготовление \ Мясо \ Телятина \
Жаркое из телятины \ 1000 г

Автоматика жарения

Температура: 160-180 °C
Ярус загрузки: 1 снизу
Время приготовления: 100-120 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 160-180 °C
Ярус загрузки: 1 снизу
Время приготовления: 100-120 минут

При использовании пищевого термометра внутренняя температура мяса 75-80 °C.

Телячьи ножки

Ингредиенты прим. на 5 порций

1 телячья рулька (1500 г)
Соль, черный перец
40 г растопленного сливочного масла
2 (100 г) моркови
100 г сельдерея
1 (50 г) луковица
3 гвоздики
250 мл горячей воды
1/2 пучка петрушки
2 столовые ложки сметаны
Пищевой крахмал

Приготовление:

1. Мясо приправить солью, перцем и паприкой, обмазать горчицей. Обложить маленькими кусочками жира, положить в жаровню и готовить примерно 60 минут под крышкой.
2. Добавить помытые, мелко порезанные овощи, нашпигованный гвоздиками лук, воду и петрушку и довести до готовности.
3. Сок от жаркого разбавить водой и сметаной, слегка загустить разбавленным пищевым крахмалом.

Установки

Автоматические программы \

Приготовление \ Мясо \ Телятина \
Телячьи ножки \ 1500 г

Автоматика жарения

Температура: 150-170 °С
Ярус загрузки: 1 снизу
Время приготовления: 80-100 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 170-190 °С
Ярус загрузки: 1 снизу
Время приготовления: 80-100 минут

При использовании пищевого термометра внутренняя температура мяса 80-85 °С.

Рецепты: мясо

Бараний окорок

Ингредиенты прим. на 6 порций

1 ножка ягненка (примерно 1500 г)
Соль, перец
3 ч. л. зелени
2 зубчика чеснока
30 г растопленного сливочного масла
100 мл красного вина
50 г сметаны
150 мл мясного бульона (быстрого приготовления)
Пищевой крахмал

Приготовление:

1. Ножку ягненка очистить от кожи, приправить солью, перцем, зеленью и раздавленными зубчиками чеснока. Смазать сливочным маслом и положить в жаровню. Готовить примерно 30 минут под крышкой.
2. Добавить красное вино, бульон и сметану, продолжать готовить без крышки.
3. Сок от жаркого разбавить водой, слегка загустить разбавленным пищевым крахмалом и подать к порезанному на кусочки мясу.

Установки

**Автоматические программы **
Приготовление \ Мясо \ Баранина \
Ножка ягненка

Автоматика жарения

Температура: 170-190 °C
Ярус загрузки: 1 снизу
Время приготовления: 90-120 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 180-200 °C
Ярус загрузки: 1 снизу
Время приготовления: 90-120 минут

При использовании пищевого термометра внутренняя температура мяса 80-85 °C (внутренняя температура слабо прожаренного мяса 70-75 °C).

Спинка барана в панировке из зелени и горчицы

Ингредиенты прим. на 6 порций

1200 г мяса спинки барана с костями
Соль, перец
20 г мягкого сливочного масла
125 мл красного вина
125 г сметаны высокой жирности

Панировка из зелени:
3 ломтика хлеба для тостов
2 ст. л. порезанной петрушки
1 ч. л. порезанного тимьяна
1 яйцо
2 ст. л. зелени горчицы

Приготовление:

1. Для приготовления панировки из зелени с хлеба для тостов снять корочку и мелко крошить его. Крошки тщательно перемешать с зеленью, горчицей и яйцом.
2. Спинку барана посолить и поперчить. Положить в жаровню мясом вверх, смазать сливочным маслом. Готовить без крышки примерно 15 минут в предварительно разогретой рабочей камере.
3. Мясо смазать панировкой из зелени, добавить сметану высокой жирности, половину красного вина и бульон и готовить без крышки еще примерно 40 минут.
4. Сок от жаркого разбавить оставшимся красным вином и водой, загустить разбавленным пищевым крахмалом.

5. Панировку из зелени разрезать вдоль и отделить мясо от костей острым ножом.

Установки

**Автоматические программы **
Приготовление \ Мясо \ Баранина \
Спинка барана

Конвекция+

Температура: 170-190 °C
Ярус загрузки: 1 снизу
Время жарения:
50-60 минут + предв. нагрев

Верхний/нижний жар

Температура: 180-200 °C
Ярус загрузки: 1 снизу
Время жарения:
50-60 минут + предв. нагрев

При использовании пищевого термометра внутренняя температура мяса 70-80 °C.

Рецепты: птица

Утка с апельсинами

Ингредиенты прим. на 4 порции

1 утка (2000 г)
Соль, перец, тимьян
3 апельсина, очищенные от кожуры и нарезанные кубиками
2 апельсина, очищенные от кожуры и нарезанные кубиками
1 лавровый лист
125 мл белого вина
350 мл бульона птицы (быстрого приготовления)
125 мл апельсинового сока
Пищевой крахмал
Для декорирования:
1. Неочищенный апельсин нарезать тонкими кружками.

Приготовление:

1. Очищенную утку приправить солью, перцем, тимьяном. Кубики апельсина и яблока, а также лавровый лист положить внутрь утки.
2. Утку положить грудкой вниз в жаровню и жарить без крышки. По истечении половины времени приготовления перевернуть, подлить немного вина и бульона, продолжать готовить без крышки.
3. Утку убрать. Сок от жаркого разбавить вином, бульоном и апельсиновым соком, загустить пищевым крахмалом.
4. Утку разделить на порционные куски. Украсить ее кружками апельсина. Подавать на стол с соусом.

Установки

**Автоматические программы **
Приготовление \ Птица \ Утка \ 2000 г

СВЧ+Конвекция+

Мощность/температура: 150 Вт +190 °С
Ярус загрузки: 1 снизу
Время приготовления: 70-80 минут

Конвекция+

Температура: 180-200 °С
Ярус загрузки: 1 снизу
Время приготовления: 90-110 минут

При использовании пищевого термометра внутренняя температура птицы 85-90 °С.

Бедро индейки с острым соусом чатни

Ингредиенты прим. на 2 порции

1 бедро индейки (примерно 1200 г)
или 1000 г грудки индейки
Соль, перец
30 г маргарина
200 мл сливок
200 г абрикосового или манго
соуса чатни
250 мл воды
1 банка консервированных абрикосов (280 г) или
нарезанных плодов манго

Приготовление:

1. Бедро или грудку индейки посолить и поперчить, положить в жаровню. Обложить маленькими кусочками маргарина и жарить без крышки примерно 60 минут, затем полить сливками, готовить еще 15 минут.
2. Добавить соус чатни, готовить без крышки еще 15 минут. Бедро убрать.
3. Сок от жаркого разбавить водой, слегка загустить разбавленным пищевым крахмалом (соус уже густой за счет чатни).
4. В соус добавить половинки абрикосов и куски манго, разогреть и подать к порезанному на кусочки мясу.

Установки

Автоматические программы \
Приготовление \ Птица \ Индейка \
Бедро индейки

Автоматика жарения

Температура: 160-180 °С
Ярус загрузки: 1 снизу
Время приготовления: 90-100 минут

При использовании пищевого термометра внутренняя температура птицы 85-90 °С.

Рецепты: птица

Фаршированная грудка индейки

Ингредиенты прим. на 5 порций

750 г грудки индейки

Начинка:

100 г мягкого сливочного сыра маскарпоне

60 г (3 ст. л.) гречневой крупы

45 г (23 ст. л.) сметаны высокой жирности

1 желток

1 (20 г) маленькая луковица, мелко порезанная

2 ст. л. (10 г) порезанной петрушки

2 ст. л. (10 г) порезанного укропа

Соль, белый перец, паприка

2 ст. л. (20 г) растительного масла

1 зубчик чеснока

Соус:

по 125 мл сливок и бульона

3 ст. л. светлого закрепителя соуса

Приготовление:

1. В грудке индейки сбоку вырезать карман.

2. Для начинки смешать мягкий сыр маскарпоне с гречневой крупой, сметаной высокой жирности, желтком, луком и зеленью. Посолить и поперчить.

3. Заложить эту массу в карман грудки. Закрыть карман с помощью деревянных палочек или шпагата.

4. Зубчик чеснока раздавить с солью, смешать с перцем, паприкой и растительным маслом.

Основательно смазать фаршированную грудку пастой на ос-

нове растительного масла. Положить в жаровню и готовить без крышки, иногда переворачивать.

5. Сок от жаркого разбавить сливками и бульоном, загустить закрепителем соуса и подать к порезанному на кусочки мясу.

Установки

**Автоматические программы **
Приготовление \ Птица \ Индейка \
Грудка индейки

Автоматика жарения

Температура: 170-190 °C

Ярус загрузки: 1 снизу

Время приготовления: 70-80 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 180-200 °C

Ярус загрузки: 1 снизу

Время жарения: 70-80 минут

При использовании пищевого термометра внутренняя температура птицы 80-85 °C.

Фаршированная индейка

Ингредиенты прим. на 8 порций

1 готовая для кулинарной обработки индейка (примерно 3500 г)

Соль

Сметана или сметана высокой жирности

Пищевой крахмал

Начинка:

30 мл растительного масла

3 (150 г) луковицы, нарезанные

кубиками

125 г риса

150 г фисташек

150 г изюма

2 ст. л. мадеры

Соус:

по 125 мл сливок и бульона

3 ст. л. светлого закрепителя соуса

Приготовление:

1. Приготовить рис. Накапать мадеру на изюм. Припустить в растительном масле порезанный кубиками лук. Добавить рис, орехи и политый мадерой изюм и хорошо перемешать.

2. Добавить начинку в подготовленную птицу. Натереть индейку снаружи солью и положить в стеклянный поддон грудкой вниз.

3. Примерно через 60 минут перевернуть и полить жиром. На протяжении всех 30 минут жаренья поливать индейку образующейся при жарении жидкостью.

4. Из сока от жаркого, воды, сметаны или сметаны высокой жирности и разведенного пищевого крахмала

приготовить соус и приправить его специями.

Установки

Автоматические программы \

Приготовление \ Птица \ Индейка \ целиком, фаршированная

Автоматика жарения

Температура: 160-180 °C

Ярус загрузки: 1 снизу

Время приготовления: 150-180 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 180-200 °C

Ярус загрузки: 1 снизу

Время жарения: 150-180 минут

При использовании пищевого термометра внутренняя температура птицы 85 °C.

Рецепты: птица

Цыпленок

Ингредиенты прим. на 2 порции

1 цыпленок (примерно 1000 г)
Соль, паприка, карри
2-3 ст. л. растительного масла
100 мл сливок или сметаны высокой жирности
Пищевой крахмал

Приготовление:

1. Растительное масло или маргарин смешать с солью, паприкой и карри. Намазать приготовленного цыпленка смесью. Положить в жаровню грудкой вниз и готовить без крышки. Примерно через 20 минут жарения перевернуть, добавить немного сливок или сметаны высокой жирности и продолжать жарить без крышки.
2. Сок от жаркого разбавить остатками сливок и водой, загустить разбавленным пищевым крахмалом и подать к разрезанному на порции цыпленку.

Установки

Автоматические программы \

Приготовление \ Птица \ Цыпленок \ целиком \ 1000 г

СВЧ+Конвекция+

Мощность/температура: 300 Вт + 180 °С
Ярус загрузки: 1 снизу
Время приготовления: 35-45 минут

Гриль с конвекцией

Температура: 180-200 °С
Ярус загрузки: 1 снизу
Время приготовления: 60-70 минут

При использовании пищевого термометра внутренняя температура птицы 85-90 °С.

Цыпленок в горчице

Ингредиенты прим. на 2 порции

250 мл сметаны высокой жирности
4 ст. л. горчицы в зернах
1 зубчик чеснока, раздавленный
Соль
1/2 ч. л. листьев шалфея
4 филе цыпленка (примерно по 125 г)

Приготовление:

1. В миске смешать сметану высокой жирности, горчицу, зубчик чеснока, соль и шалфеем.
2. Филе обвалить в горчичном креме и положить на стеклянный поддон. Готовить под крышкой при 850 Вт примерно 4 минуты, а затем при 450 Вт еще примерно 12 минут.
3. Мясо один раз перевернуть и накапать на него крем.

Установки

Автоматические программы \

Приготовление \ Птица \ СВЧ-режим \ 800 г

Микроволны

Мощность: 850 Вт + 450 Вт
Ярус загрузки: 1 снизу
Время приготовления: 5 мин. + 12 мин.

Ножки зайца

Ингредиенты прим. на 2 порции:

2 ножки зайца
(общий вес примерно 750 г)
500 мл пахты
Соль, перец
6 можжевельниковых ягод
2 лавровых листа
50 г шпика с прослойками мяса,
нарезанного кусочками
50 мл красного вина
100 мл сливок или сметаны
150 мл воды
Пищевой крахмал

Приготовление:

1. Заячьи ножки положить на 12 часов в пахту, несколько раз перевертывать.
2. Снять кожу, ножки посолить и поперчить, обложить кусочками шпика и положить в жаровню. Добавить можжевельник и лавровый лист. Готовить под крышкой примерно 15 минут. Мясо перевернуть, добавить немного красного вина, воды и сливок и довести до готовности, не накрывая крышкой.
3. Сок от жаркого разбавить остатками красного вина, сливок и водой, загустить разбавленным пищевым крахмалом. Подать к мясу отдельно.

Установки

**Автоматические программы **
Приготовление \ Дичь \ Ножки зайца

Автоматика жарения

Температура: 180-200 °С
Ярус загрузки: 1 снизу
Время выпекания: 50-60 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 200-220 °С
Ярус загрузки: 2 снизу
Время выпекания: 50-60 минут

При использовании пищевого термометра внутренняя температура мяса 75-80 °С.

Спинка зайца

Ингредиенты прим. на 2 порции

1 спинка зайца (примерно 750 г)
Соль, перец
50 г шпика с прослойками мяса,
порезанного на кусочки
2 лавровых листа
6 можжевельниковых ягод
100 мл сливок
3 ст. л. красного вина
150-400 мл мясного бульона (быстрого приготовления)
Пищевой крахмал

Приготовление:

1. Со спинки зайца снять кожу, посолить и поперчить. Обложить кусочками шпика и вместе с можжевельником и лавровым листом положить в жаровню. Готовить под крышкой примерно 20 минут.

Рецепты: дичь

2. Мясо перевернуть, добавить сливки и бульон, довести до готовности, не накрывая.

3. Мясо вынуть. Сок от жаркого разбавить красным вином и водой, загустить разбавленным пищевым крахмалом.

Установки

Автоматические программы \

Приготовление \ Дичь \ Спинка зайца

Автоматика жарения

Температура: 180-200 °С

Ярус загрузки: 1 снизу

Время выпекания: 45-55 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 200-220 °С

Ярус загрузки: 2 снизу

Время выпекания: 45-55 минут + предв. нагрев

При использовании пищевого термометра внутренняя температура мяса 72-80 °С

Кролик в горчичном соусе

Ингредиенты прим. на 4 -6 порций

1300 г спинки или ножек

кролика

Соль, черный перец

3 ст. л. дижонской горчицы

100 г грудинки, нарезанной кубиками

30 г сливочного масла

1 ст. л. муки

2 луковицы, нарезанные кубиками

250 мл белого вина

1 ч. л. лушеного тимьяна

3 ст. л. сметаны высокой жирности

Приготовление:

1. Кусочки кролика посолить, поперчить и намазать двумя столовыми ложками горчицы.

2. В жаровне разогреть кубики грудинки в масле, потом добавить кусочки кролика и обжарить на конфорке со всех сторон. Обсыпать мукой. Добавить кубики лука, тимьяна и вино, готовить в рабочей камере духового шкафа, не накрывая.

3. Кусочки мяса убрать. Добавить к соку от жаркого остатки горчицы, сметану высокой жирности и при необходимости еще немного воды или бульона. Слегка загустить сок от жаркого разбавленным пищевым крахмалом.

Установки

Автоматические программы \

Приготовление \ Дичь \ Кролик

Конвекция+

Температура: 170-190 °С

Ярус загрузки: 1 снизу

Время выпекания: 30-35 минут

Спинка косули / спинка оленя

Ингредиенты прим. на 6 порций

2000 г мяса со спинки косули или оленя
1 1/2-2 л пахты
8 можжевельниковых ягод
2 лавровых листа
3 горошины перца
Соль, перец
30 г растопленного сливочного масла
100 г шпика с прослойками мяса, нарезанного кусочками
125 мл красного вина
500 мл воды
125 г сметаны высокой жирности или обычной сметаны
Пищевой крахмал
6 половинок груш
6 ч. л. брусничного варенья

Приготовление:

1. Снять кожу со спинки косули или оленя. На 24 часа положить спинку в пахту, несколько раз переверачивать. Мясо промыть холодной водой, осушить. Посолить, поперчить, смазать сливочным маслом и обложить кусочками шпика.

2. Положить в жаровню, добавить можжевельник и лавровый лист, готовить под крышкой примерно 15 минут. Добавить красное вино, воду и сметану высокой жирности, продолжать готовить, не накрывая.

3. Сок от жаркого разбавить остатками красного вина, сметаны высокой жирности и водой, слегка загустить разбавленным пищевым крахмалом и подать к отделенному от костей мясу.

4. Груши слегка разогреть, выпуклостью вниз положить вокруг мяса, внутрь положить брусничное варенье.

Установки

Автоматические программы \ Дичь \ Приготовление \ Спинка косули или оленя

Автоматика жарения

Температура: 170-190 °С
Ярус загрузки: 1 снизу
Время выпекания: 70-100 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 180-200 °С
Ярус загрузки: 1 снизу
Время выпекания: 70-100 минут

При использовании пищевого термометра внутренняя температура мяса 70-78 °С.

Miele

Производитель:

Миле & Ци. КГ, D-33325 Гютерсло, Германия

Miele & Cie. KG, D-33325 Guetersloh

Импортер:

ООО Миле СНГ

Российская Федерация и

страны СНГ

125167 Москва,

Ленинградский проспект, 39а

Телефон: (495) 745 8990

8 800 200 2900

Телефакс: (495) 745 8984

ООО "Миле"

Украина

04070 Киев, ул. Спасская, 30А

Телефон: (044) 496 0300

Телефакс: (044) 494 2285

Internet: www.miele.ua

E-mail: info@miele.ua

Internet: www.miele.ru

E-mail: info@miele.ru