

Указания по применению



Выпекание, жарение, запекание
на гриле, консервирование,
размораживание, приготовление

Автоматические программы

До установки, подключения и ввода прибора
в эксплуатацию **обязательно** прочтите инструкцию
по эксплуатации и монтажу.

Вы обезопасите себя и
предотвратите повреждения прибора.

ru - RU, UA, KZ

Содержание

Автоматические программы	5
Использование автоматических программ	6
Указания по использованию	6
Пищевой термометр	7
Принцип действия	7
Возможности применения	7
Важные указания по использованию	8
Использование пищевого термометра	8
Использование остаточного тепла	9
Указания по выпеканию	10
Форма для выпечки	10
Бумага для выпечки	10
Универсальный противень	10
Прямоугольная форма	10
Указания к данным в таблице	11
Температура, время выпекания	11
Уровни загрузки	11
Замороженные продукты	11
Таблица выпекания	12
Конвекция плюс	12
Верхний/нижний жар	13
Интенсивное выпекание	14
Указания по жарению	15
Подрумянивание	16
Время покоя	16
Жарение птицы	16
Жарение замороженного мяса	16
Таблица жарения	17
Приготовление при низкой температуре	18
Приготовление при низких температурах	18
Приготовление при низких температурах без автоматических программ	19
Указания по приготовлению на гриле	20
Таблица приготовления на гриле	23
Размораживание	24
Консервирование	25
Приготовление готовых блюд	26

Пироги	27
Яблочный пирог	27
Яблочный торт, открытый	28
Яблочный торт, закрытый	29
Яблочный пирог с крошкой из засахаренных орехов	30
Масляный пирог	31
Гугельхупф (ванильная баба) (Австрия)	32
Плетенка из дрожж. теста	33
Дрожжевое тесто	34
Мраморный пирог	35
Фруктовый пирог с крошкой	36
Фруктовый пирог (Швейцария)	37
Песочный пирог	38
Пирог с крошкой	39
Выпечка	40
Фигурное печенье	40
Шоколадные кексы с вишнями	41
Кексы с грецкими орехами	42
Сдобная выпечка	43
Шоколадный десерт (Франция)	44
Шоколадные пирожные (Австрия)	45
Хлеб	46
Белый хлеб с зеленью	46
Ржаной хлеб	47
Сладкий хлеб	48
Белый хлеб, подовый	49
Смеси для хлеба	50
Примечания к автоматическим программам	50
Булочки	51
Булочки из дрожжевого теста	51
Круассаны	51
Пицца	52
Мясо	54
Примечания к автоматическим программам	54
Птица	55
Примечания к автоматическим программам	55

Содержание

Рыба	56
Примечания к автоматическим программам	56
Запеканки	57
Картофельная запеканка в горчичном соусе	57
Картофельный гратин с сыром	58
Лазанья	59

В электронике Вашего прибора имеется множество автоматических программ, которые позволяют удобно и надежно получить оптимальный результат приготовления. В электронное управление для отдельных программ введены режимы, температуры и время, которые были установлены в ходе экспериментов.

Таким образом, достаточно, например, просто указать, хотели бы Вы, чтобы Ваша выпечка получилась обычной или более поджаристой.

В Вашем распоряжении имеются следующие группы автоматических программ:

- автоматика жарения (режим работы, в зависимости от модели)
- низкотемпературное приготовление
- пироги
- выпечка
- хлеб
- смеси для хлеба
- булочки
- пицца
- мясо
- птица
- рыба
- запеканки
- замороженные блюда

В конце брошюры приводятся примеры рецептов для различных автоматических программ.

Автоматические программы

Использование автоматических программ

- Выберите "Auto".
- С помощью сенсорной клавиши **▲** или **▼** "пролистывайте" список выбора программ, пока соответствующая Вашему продукту группа программ не будет выделена светлым фоном.
- Выберите группу программ (например, пироги) с помощью сенсорной клавиши ОК.

На дисплее появится список для выбора различных пирогов.

- В зависимости от приготавливаемого Вами пирога выберите соответствующий пункт (например, яблочный пирог).
- На следующем этапе задайте условия приготовления. Следуйте указаниям на дисплее.

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 с помощью сенсорной клавиши **▲** или **▼**.

Запуск процесса может быть отложен.

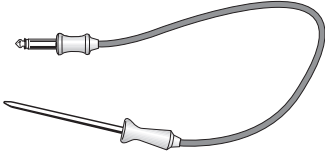
Установки будут отображаться на дисплее.

Для досрочного завершения автоматической программы Вам нужно будет выключить прибор.

Если после завершения автоматической программы блюдо, по Вашему мнению, еще не будет готово, выберите функцию дополнительного приготовления (функция "допекать").

Указания по использованию

- При использовании автоматических программ Вам помогут прилагаемые рецепты. В соответствующей программе Вы сможете также приготовить блюда по похожим рецептам, но с другим количеством продуктов.
- После процесса приготовления дайте сначала прибору остыть до комнатной температуры, прежде чем начать выполнение автоматической программы.
- В некоторых программах через некоторое время приготовления необходимо добавлять жидкость. Соответствующее сообщение с указанием времени появится на дисплее (например, добавить жидкость в...).
- 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.



Благодаря пищевому термометру Вы сможете следить за точными температурными данными в ходе процессов приготовления.

Принцип действия

Металлический наконечник пищевого термометра вставляется вготавливаемый продукт. В наконечнике имеется **температурный датчик**, который измеряет в процессе приготовления так называемую **внутреннюю температуру** продукта.

Повышение внутренней температуры отражает степень готовности продукта.

В зависимости от того, хотите ли Вы, например, получить жаркое среднепрожаренное или полностью прожаренное, Вы задаете более низкую или более высокую внутреннюю температуру.

Внутреннюю температуру можно задать в диапазоне от 30 до 99 °C.

Данные по отдельным продуктам и соответствующим внутренним температурам содержатся в таблице жарения.

Продолжительность жарения с контролем температуры сопоставима с продолжительностью жарения по времени.

Возможности применения

Кроме автоматических программ Вы можете использовать пищевой термометр для приготовления в режимах:

- Автоматика жарения
- Конвекция плюс
- Верхний/нижний жар
- Гриль с обдувом

Пищевой термометр

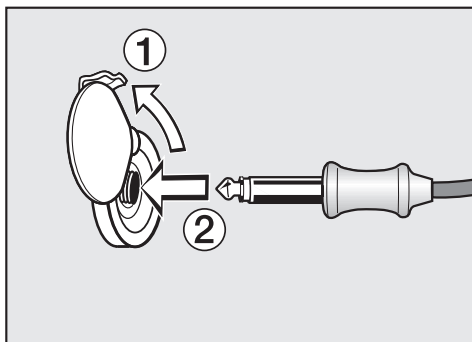
Важные указания по использованию

Обратите внимание:

- Вы можете положить мясо в кастрюлю или на решетку с универсальным противнем.
- Металлический наконечник пищевого термометра должен полностью войти в приготавливаемый продукт и достичь примерно его середины.
- У птицы вставляйте наконечник термометра в самое толстое место тушки в районе грудки.
- Металлический наконечник не должен касаться костей и вставляться особенно жирные места продукта. Жировые ткани и кости могут вызвать преждевременное выключение процесса приготовления.
- Для приготовления мяса с прослойками жира устанавливайте самое высокое значение внутренней температуры из диапазона, указанного в таблице жарения.
- При использовании рукава/мешка для жарения или алюминиевой фольги вставляйте пищевой термометр через пленку до сердцевины приготавливаемого продукта. Вы также можете его закрыть пленкой вместе с мясом. При этом учитывайте данные, приводимые изготовителем пленки.

Использование пищевого термометра

- Металлический наконечник пищевого термометра полностью воткните в приготавливаемый продукт.
- Задвиньте приготавливаемый продукт в прибор.



- Вставьте штекер пищевого термометра до щелчка в отверстие для подключения.
- Закройте дверцу.
- Выберите режим работы или автоматическую программу.
- При необходимости измените рекомендуемую температуру.

- При необходимости измените рекомендуемую внутреннюю температуру 60 °С.

Для автоматических программ значение внутренней температуры задано предварительно.

Вы можете также перенести начало процесса приготовления на более позднее время (задержка старта). Для этого выберите в меню пункт "начать позже". Продолжительность процесса приготовления с пищевым термометром примерно соответствует продолжительности приготовления без контроля внутренней температуры продукта.

Как только установленная внутренняя температура будет достигнута,

- прибор автоматически выключается,
- появляется индикация "Процесс завершен".
- раздается звуковой сигнал.

Вставьте пищевой термометр в другое место и повторите процесс, если мясо, по Вашему мнению, еще не приготовлено.

Использование остаточного тепла

Незадолго до окончания процесса приготовления выключается нагрев рабочей камеры. Имеющегося тепла будет достаточно для завершения процесса приготовления.

Благодаря этому автоматическому использованию остаточного тепла экономится потребление электроэнергии.

Эта энергосберегающая функция отображается на дисплее с помощью надписи "Использование остаточного тепла". При этом отсутствует индикация фактической внутренней температуры.

Охлаждающий вентилятор и, в зависимости от режима, вентилятор горячего воздуха продолжают работать.

Указания по выпеканию

Принимайте во внимание указанные в таблицах выпекания диапазоны температур, уровни загрузки и значения времени. При этом учитывайте разницу в формах для выпекания, количестве теста и кулинарных привычках.

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

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

Форма для выпечки

Учитывайте, из какого материала сделана форма при выборе режимов:

Конвекция плюс , Интенсивное выпекание 

Можно использовать любой термоустойчивый материал.

Верхний/нижний жар 

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

При выпекании в светлых формах из блестящего материала подрумянивание получается неравномерным или слабым, при неблагоприятных обстоятельствах изделие не пропечется.

Бумага для выпечки

Противень и универсальный противень из-за антипригарных свойств покрытия PerfectClean перед выпеканием не нужно **смазывать жиром или выстилать бумагой для выпечки**.

Приготовленная выпечка и так легко отделится от поверхности.

Бумага для выпечки потребуется только при выпекании

- **изделий с содержанием соды** (например, кренделей, батонов), так как используемый для приготовления теста разрыхлитель может повредить поверхности с покрытием PerfectClean.
- **изделий из теста, которое из-за высокого содержания яичного белка легко прилипает**, например, бисквита, безе или миндальных пирожных.

Универсальный противень

Выпекайте **фруктовые пироги и высокие слоеные пироги** на универсальном противне; в этом случае рабочая камера прибора останется более чистой.

Прямоугольная форма

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

Указания к данным в таблице

Информация в прямоугольных скобках относится к приборам с тремя уровнями загрузки.

Температура, время выпекания

Бережное приготовление и равномерное подрумянивание при выпекании пирогов и др. изделий из теста будет достигнуто, если Вы

- выберете **меньшее значение температуры** из диапазона, указанного в таблицах.

Не устанавливайте более высокую температуру, чем это указано в таблице выпекания. Повышение температуры ведет к сокращению времени выпекания, однако степень подрумянивания часто намного отличается от ожидаемой. При неблагоприятных обстоятельствах выпечка не пропечется.

- по истечении **минимального срока выпекания** проверьте готовность продукта.

Для этого воткните в тесто деревянную палочку.

Если влажные крошки теста не прилипают к палочке, значит выпечка готова.

Уровни загрузки

Уровни загрузки считаются, начиная снизу.

В приборах с тремя уровнями загрузки можно одновременно готовить максимум на двух противнях.

	Противень	Уровни загрузки
	1	2
	2	1 и 3 [1 и 2]
	3	1, 3 и 5 * [–]
	1	1 или 2
	1	1 или 2

* Не выпекайте одновременно больше, чем на двух противнях, сочную выпечку, пироги или хлеб.

Замороженные продукты

Для выпекания **замороженных пирогов, пиццы или багетов** устанавливайте самое низкое значение температуры из указанного на упаковке диапазона.

Выпекайте эти блюда на решетке, выложенной бумагой для выпечки. Противень и универсальный противень при выпекании на них замороженных продуктов могут деформироваться до такой степени, что достать их в нагретом состоянии из рабочей камеры станет невозможно. Каждое последующее их использование будет только способствовать дальнейшей деформации.

Такие замороженные продукты, как **картофель фри, крокеты** и т.п., можно запекать на противне или универсальном противне. Для бережного приготовления этих продуктов разложите бумагу для выпечки и выбирайте самое низкое значение температуры из указанного на упаковке диапазона. В процессе запекания несколько раз переверните продукты.

Таблица выпекания

Конвекция плюс

Пироги / Печенье	Температура в °C	Рекомендуемый уровень загрузки ¹⁾	Время в мин. ²⁾
Сдобное тесто			
Кекс с шоколадной глазурью и миндалем	150 – 170	2	60 – 70
Кекс в виде кольца	150 – 170	2	65 – 80
Пирог (противень)	150 – 170	2	25 – 40
Мраморный, ореховый пирог (форма)	150 – 170	2	60 – 80
Фруктовый пирог с бее или глазурью (противень)	150 – 170	2	45 – 50
Фруктовый пирог (противень)	150 – 170	2	35 – 55
Фруктовый пирог (форма)	150 – 170	2	55 – 65
Корж для торта ⁴⁾	150 – 170	2	25 – 30
Мелкая выпечка ⁴⁾ (печенье)	150 – 170	1, 3 [1, 2] ⁵⁾	20 – 25
Бисквитное тесто ⁴⁾			
Торт (от 3 до 6 яиц) ⁴⁾	160 – 180	2	25 – 35
Основа для торта (2 яйца) ⁴⁾	160 – 180	2	20 – 25
Рулёт ³⁾	160 – 180	2	20 – 25
Недрожжевое тесто			
Корж для торта	150 – 170	2	20 – 25
Сладкий пирог с посыпкой	150 – 170	2	45 – 55
Мелкая выпечка ⁴⁾ (печенье)	150 – 170	1, 3 [1, 2] ⁵⁾	15 – 25
Творожный торт	150 – 170	2	70 – 90
Яблочный торт, закрытый	150 – 170	2	50 – 70
Абрикосовый торт с глазурью	150 – 170	2	55 – 75
Плоский пирог со сладкой или соленой начинкой ³⁾	190 – 210	2	25 – 35
Дрожжевое тесто / творожное тесто			
Подъем дрожжевого теста	30 – 50	Дно рабочей камеры ⁶⁾	15 – 30
Кекс австрийский	150 – 170	2 [2]	50 – 60
Сладкий пирог с посыпкой	150 – 170	2	35 – 45
Фруктовый пирог (противень)	160 – 180	2	40 – 50
Белый хлеб	160 – 180	2	40 – 50
Хлеб из муки грубого помола ³⁾	170 – 190	2	50 – 60
Пицца (противень) ⁴⁾	170 – 190	2	35 – 45
Пирог с луком	170 – 190	2	35 – 45
Яблочные кармашки	150 – 170	1, 3 [1, 2] ⁵⁾	25 – 30
Заварное тесто ⁴⁾, пирожные со взбитыми сливками	160 – 180	1, 3 [1, 2] ⁵⁾	30 – 40
Слоеное тесто	170 – 190	1, 3 [1, 2] ⁵⁾	20 – 25
Пирожные со взбитыми белками, миндальное пирожное	120 – 140	1, 3 [1, 2] ⁵⁾	25 – 50

- 1) Информация в прямоугольных скобках относится к приборам с тремя уровнями загрузки, если имеется отличие.
- 2) 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.
- 3) С предварительным нагревом рабочей камеры.
- 4) Во время фазы нагрева не используйте режим быстрого нагрева (Фаза нагрева - обычная).
- 5) Вы можете закончить выпекание и вынуть противни из прибора раньше, если до истечения указанного времени выпечка уже подрумянится в достаточной степени.
- 6) Положите на дно рабочей камеры решетку и поставьте сверху посуду.

Выбирайте, как правило, температуру рекомендуемого диапазона и через некоторое время проверьте готовящийся продукт.

Таблица выпекания

Верхний/нижний жар

Пироги / Печенье	Температура в °C	Рекомендуемый уровень загрузки ¹⁾	Время в мин. ²⁾
Сдобное тесто			
Кекс с шоколадной глазурью и миндалем	150 – 170	2	60 – 70
Кекс в виде кольца	170 – 190	2	65 – 80
Пирог (противень) ³⁾	170 – 190	2	25 – 40
Мраморный, ореховый пирог (форма)	150 – 170	2	60 – 80
Фруктовый пирог с безе или глазурью (противень)	170 – 190	2	45 – 50
Фруктовый пирог (противень)	170 – 190	2	35 – 55
Фруктовый пирог (форма)	160 – 180	2	55 – 65
Корж для торта ^{3) 4)}	170 – 190	2	20 – 25
Мелкая выпечка ^{3) 4)} (печенье)	170 – 190	3 [2]	15 – 25
Бисквитное тесто ^{3) 4)}			
Торт (от 3 до 6 яиц) ^{3) 4)}	170 – 190	3 [2]	20 – 35
Основа для торта (2 яйца) ^{3) 4)}	170 – 190	3 [2]	15 – 20
Рулет ^{3) 4)}	180 – 200	3 [1]	12 – 16
Недрожжевое тесто			
Корж для торта	170 – 190	2	15 – 20
Сладкий пирог с посыпкой	170 – 190	2	45 – 55
Мелкая выпечка ^{3) 4)} (печенье)	160 – 180	3 [2]	15 – 25
Творожный торт	170 – 190	2	70 – 90
Яблочный торт, закрытый ³⁾	170 – 190	2	45 – 65
Абрикосовый торт с глазурью ³⁾	170 – 190	2	55 – 75
Плоский пирог со сладкой или соленой начинкой ³⁾	220 – 240	1 [2]	25 – 35
Дрожжевое тесто / творожное тесто			
Подъем дрожжевого теста	30 – 50	Дно рабочей камеры ⁵⁾	15 – 30
Кекс австрийский	160 – 180	1 [1 или 2]	50 – 60
Сладкий пирог с посыпкой	170 – 190	2 ⁶⁾ [2]	35 – 45
Фруктовый пирог (противень)	180 – 200	2 ⁶⁾ [2]	40 – 50
Белый хлеб	160 – 180	1 [2]	50 – 60
Хлеб из муки грубого помола ³⁾	190 – 210	2	50 – 60
Пицца (противень) ^{3) 4)}	190 – 210	1 [2]	30 – 40
Пирог с луком ³⁾	180 – 200	2	25 – 35
Яблочные кармашки	160 – 180	2	25 – 30
Заварное тесто ^{3) 4)}, пирожные со взбитыми сливками	180 – 200	3 [2]	35 – 45
Слоеное тесто ³⁾	190 – 210	2	15 – 25
Пирожные со взбитыми белками ³⁾, миндальное пирожное	120 – 140	2	25 – 50

- 1) Информация в прямоугольных скобках относится к приборам с тремя уровнями загрузки, если имеется отличие.
- 2) 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.
- 3) С предварительным нагревом рабочей камеры.
- 4) Во время фазы нагрева не используйте режим быстрого нагрева (Фаза нагрева - обычная).
- 5) Положите на дно рабочей камеры решетку и поставьте сверху посуду.
- 6) Уровень загрузки для выпечки из дрожжевого теста, для выпечки из творожного теста используйте третий уровень загрузки.

Выбирайте, как правило, температуру рекомендуемого диапазона и через некоторое время проверьте готовящийся продукт.

Таблица выпекания

Интенсивное выпекание

Особенно хорошо подходит для

- пирогов с сочной начинкой, например, пирога со сливами, слоеного пирога со шпиком.
- пирогов с глазурью, основа для которых не выпекается предварительно.

Пироги / Печенье	Температура в °C	Рекомендуемый уровень загрузки ¹⁾	Время в мин. ²⁾
Сдобное тесто			
Фруктовый пирог с глазурью или безе (противень)	150 – 170	2 [1]	30 – 35
Недрожджевое тесто			
Творожный торт	150 – 170	2	65 – 75
Яблочный торт, закрытый	150 – 170	2	50 – 60
Абрикосовый торт с глазурью	150 – 170	2 [1]	50 – 60
Плоский пирог со сладкой или соленой начинкой	190 – 210	1 или 2	25 – 30
Дрожжевое тесто / творожное тесто			
Пицца (противень) ³⁾	170 – 190	2	40 – 50
Пирог с луком	170 – 190	2	25 – 35

- 1) Информация в прямоугольных скобках относится к приборам с тремя уровнями загрузки, если имеется отличие.
- 2) 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.
- 3) Во время фазы нагрева не используйте режим быстрого нагрева (Фаза нагрева - обычная).

Выбирайте, как правило, температуру рекомендуемого диапазона и через некоторое время проверьте готовящийся продукт.

Указания по жарению

Рекомендации	Примечания
Режим работы Автоматика жарения 	Вы также можете готовить в режиме "Верхний / нижний жар  ".
Посуда любая термоустойчивая посуда	Жаровни, кастрюли (горшочки) для жарения, огнеупорные стеклянные формы, рукава/пакеты для запекания, глиняная посуда для жаркого, универсальный противень, решетка на универсальном противне Мы рекомендуем проводить жарение в кастрюле (горшочке), так как при этом – остается достаточно много сока для приготовления соуса. – рабочая камера остается чище, чем при жарении на решетке.
Уровни загрузки 2 снизу	В приборах с тремя уровнями загрузки в зависимости от высоты приготавливаемого продукта использовать уровень загрузки 1 или 2.
Предварительный нагрев не требуется	Размещайте посуду на решетку в холодной рабочей камере. Исключение: жарение ростбифа и филе.
Температура см. таблицу жарения	– Не устанавливайте более высокую температуру жарения, чем это указано. Хотя мясо и приобретет коричневый цвет, однако оно не будет готово. – В режиме "Автоматика жарения  будет достаточно установить температуру жарения, примерно, на 20 °C ниже, чем в режиме "Верхний / нижний жар ". – При жарении продукта весом от 3 кг устанавливайте температуру примерно на 10 °C ниже, чем указано в таблице жарения. Хотя в этом случае процесс жарения будет длиться несколько дольше, однако мясо будет прожарено равномерно и корочка на нем не будет слишком толстой. – Для жарения на решетке устанавливайте температуру на 20 °C ниже, чем при жарении в кастрюле (горшочке).

Указания по жарению

Рекомендации	Примечания
Продолжительность жарения см. таблицу жарения	Определение продолжительности жарения: высота куска продукта умножается на время, необходимое для готовности продукта толщиной 1 см: – Говядина/дичь: 15 – 18 минут/см – Свинина/телятина/баранина: 12 – 15 минут/см – Ростбиф/Филе: 8 – 10 минут/см

Рекомендации

Подрумянивание

Подрумянивание продукта происходит в конце жарения. Мясо получится более подрумяненным, если примерно в середине приготовления снять крышку с посуды.

Время покоя

По окончании жарения выньте блюдо из рабочей камеры, оберните его алюминиевой фольгой и дайте постоять прим. 10 минут. Благодаря этому при нарезании куска будет вытекать меньше сока.

Жарение птицы

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

Жарение замороженного мяса

Замороженное мясо весом примерно до 1,5 кг Вы можете жарить без предварительного размораживания.

Время приготовления увеличивается примерно на 20 минут на кг мяса.

Таблица жарения

В приборах с пятью уровнями загрузки использовать уровень загрузки 2.

В приборах с тремя уровнями загрузки в зависимости от высоты приготавливаемого продукта использовать уровень загрузки 1 или 2.

Блюдо	Автоматика жарения 		Верхний/нижний жар  1)		Внутр. температура в °C 2)
	Температура в °C 3)	Время в мин. 4)	Температура в °C 3)	Время в мин. 4)	
Жаркое из говядины, прим. 1 кг	170 – 190	100 – 120	190 – 210	100 – 120	80 – 90
Говяжье филе или ростбиф, прим. 1 кг 5)	190 – 210	45 – 55	200 – 220	45 – 55	40 – 70 6)
Жаркое из дичи, прим. 1 кг	180 – 200	90 – 120	190 – 210	90 – 120	80 – 90
Жаркое из свинины или шейка, прим. 1 кг	170 – 190	100 – 120	200 – 220	100 – 120	80 – 90
Свиное жаркое с кожей, прим. 2 кг	150 – 170	160 – 180	180 – 200	120 – 150	80 – 90
Копченая корейка, прим. 1 кг	170 – 190	60 – 70	200 – 220	60 – 70	75 – 85
Мясной рулет, прим. 1 кг	160 – 180	70 – 80	190 – 210	70 – 80	75 – 80
Жаркое из телятины, прим. 1,5 кг	170 – 190	100 – 120	190 – 210	100 – 120	70 – 75
Бараний окорок, прим. 1,5 кг	170 – 190	90 – 120	200 – 220	90 – 120	80 – 85
Баранья спинка, прим. 1,5 кг 5)	170 – 190	50 – 60	190 – 210	50 – 60	70 – 75
Птица, 0,8 – 1 кг	170 – 190	60 – 70	190 – 210	60 – 70	85 – 90
Птица, прим. 2 кг	170 – 190	90 – 110	190 – 210	90 – 110	85 – 90
Птица, фаршированная, прим. 2 кг	170 – 190	110 – 130	190 – 210	110 – 130	85 – 90
Птица, прим. 4 кг	160 – 180	150 – 180	180 – 200	150 – 180	85 – 90
Рыба куском, прим. 1,5 кг	160 – 180	35 – 55	190 – 210	35 – 55	75 – 85

1) Для жарения мы рекомендуем режим "Автоматика жарения ". Вы также можете готовить в режиме "Верхний / нижний жар ".

2) Жарение с пищевым термометром

3) Значения температуры для приготовления в закрытой посуде.

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

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

5) С предварительным нагревом рабочей камеры.

6) по-английски: 40 – 45 °C, среднепрожаренное: 50 – 60 °C, полностью прожаренное: 60 – 70 °C

Выбирайте, как правило, среднюю температуру и через некоторое время проверьте готовящийся продукт.

Приготовление при низкой температуре

Этот режим идеален для нежных кусков говядины, свинины, телятины или мяса ягненка, которые должны готовиться до определенной степени прожарки.

Мясо при приготовлении при более низкой температуре и в течение более продолжительного времени становится более сочным.

Сначала кусок мяса в течение короткого времени обжаривается со всех сторон при высоком температурном режиме.

Затем при более низкой температуре мясо снова распрямляется и сок внутри куска начинает циркулировать, равномерно распределяясь во всех слоях.

При этом в результате приготовления оно становится очень нежным и сочным.

В электронном управлении этой автоматической программы заложены режим, температура и внутренняя температура.

Приготовление при низких температурах

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

Оставьте при предварительном нагреве решетку и противень в рабочей камере.

- Во время нагрева обжарьте мясо со всех сторон на конфорке.

- Положите мясо на решетку и воткните пищевой термометр, чтобы металлический наконечник был полностью в продукте.

Следите за указаниями в главе "Пищевой термометр".

- Задвиньте решетку и универсальный противень на указанный уровень.

 Нагревательный элемент для режима Верхний жар/Гриль является горячим. Опасность ожога!

По завершении программы появляется надпись "Процесс окончен" и раздается звуковой сигнал.

Если мясо приготовлено не так, как Вы желали, Вы можете увеличить время приготовления.

Блюда, которые не были вынуты из прибора спустя определенное время, продолжают подогреваться в течение определенного времени. На дисплее отображается функция "Поддержание температуры".

Указания

Используйте постное мясо без жил и жира. Кости должны быть предварительно удалены.

Используйте для поджаривания жир с высокой степенью нагрева, напр., сливочное или растительное масло.

Не закрывайте мясо в процессе приготовления.

Приготовление при низкой температуре

Время приготовления зависит от желаемой степени прожарки, цвета корочки, количества и величины кусков и составляет ок. 2-4 часов.

Мясо может быть сразу порезано, время выдержки не требуется.

Рекомендации

При низких температурах приготовления и низкой внутренней температуре

- мясо может сохраняться теплым в рабочей камере, пока оно не будет сервировано. Результат приготовления от этого не ухудшится.
- мясо обладает оптимальным вкусом. Положите его на подогретые тарелки и сервируйте с горячим соусом, чтобы оно не слишком быстро остыло.

Приготовление при низких температурах без автоматических программ

Лучше всего использовать решетку и универсальный противень.

- Выберите режим "Верхний-нижний жар".
- Нагревайте рабочую камеру вместе с решеткой и противнем при 130 °C ок. 15 минут.
- Во время нагрева обжарьте мясо со всех сторон на конфорке.

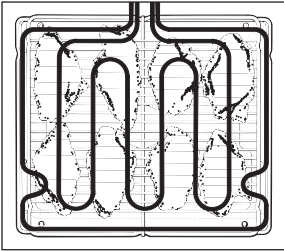
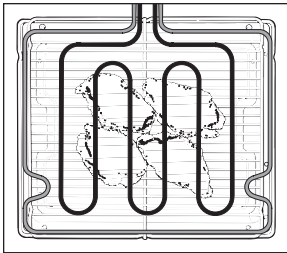
- Втыкайте пищевой термометр в продукт таким образом, чтобы металлический наконечник полностью был в продукте.
- Положите мясо на решетку.
- Уменьшите температуру до 100 °C.
- Установить внутреннюю температуру.

Блюдо	Время в минутах	Внутр. температура в °C
Ростбиф		
– по-английски	60–90	48
– средняя степень прожарки	120–150	57
– сильная степень прожарки	180–240	69
Филе свинины	120–150	63
Жаркое из свинины	150–210	68
Телячья лопатка	180–210	63
Баранья спинка	90–120	60

После достижения внутренней температуры духовка выключается самостоятельно.

Указания по приготовлению на гриле

 При приготовлении на гриле закрывайте дверцу прибора. При открытой дверце горячие испарения не будут автоматически отводиться и охлаждаться с помощью вентилятора. Элементы управления нагреваются, что может привести к ожогу!

Режимы работы	Примечания
Гриль  :	Для приготовления на гриле большого количества плоских продуктов и для запекания в больших формах. Раскален весь нагревательный элемент гриля. 
Гриль малый  :	Для приготовления на гриле небольшого количества плоских продуктов и для запекания в маленьких формах. Раскалена центральная часть нагревательного элемента гриля. 
Гриль с обдувом  :	Для приготовления на гриле продуктов большого диаметра, например, птицы, рулетов.

Указания по приготовлению на гриле

Рекомендации	Примечания
Посуда Решетка на универсальном противне	Не используйте противень!
Уровень загрузки снизу см. таблицу приготовления на гриле	В приборах с пятью уровнями загрузки: – Плоские порции продукта на 4 или 5 уровне – Продукты большего диаметра на 3 или 4 уровне В приборах с тремя уровнями загрузки: – Плоские порции продукта на 2 или 3 уровне – Продукты большего диаметра на 1 или 2 уровне
Предварительный нагрев требуется	Нагревательные элементы гриля предварительно нагревать прим. 5 минут при закрытой дверце.
Температура см. таблицу приготовления на гриле	– Плоские продукты (например, отбивные, стейки): 275 °C – Продукты большего диаметра (например, птица, рулеты): 240 °C – Не устанавливайте более высокую температуру жарения, чем это указано. Хотя мясо и зажаривается сверху, однако полностью оно не будет готово.
Время приготовления на гриле см. таблицу приготовления на гриле	– Для плоских порций мяса и рыбы около 6 – 8 минут с каждой стороны. Высокие куски требуют несколько больше времени приготовления с каждой стороны. – Для мясного рулета на 1 см диаметра около 10 минут. – По истечении половины времени приготовления перевернуть продукт.

Указания по приготовлению на гриле

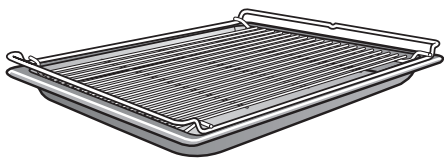
Подготовка продуктов для гриля

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.

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

Приготовление в гриле на решетке



- Положите решетку на универсальный противень.
- Сверху положите продукты.
- Выберите режим работы и температуру.
- Нагревательные элементы гриля предварительно нагревайте прим. 5 минут при закрытой дверце.
- Разместите продукты в рабочей камере и закройте дверцу.
- По истечении половины времени приготовления переверните продукт.

Рекомендации

Следите, чтобы ломтики продукта были примерно одинаковой толщины, поскольку при этом не будет слишком большой разницы в продолжительности запекания.

Если в процессе приготовления на гриле большие куски мяса снаружи уже сильно поджарились, а середина еще остается сырой, то рекомендуется размещать продукты на более низком ярусе загрузки или готовить на гриле дальше при более низкой температуре.

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

Нагревательные элементы гриля предварительно нагревайте прим. 5 минут при закрытой дверце.

Блюда	Рекомендуемый уровень загрузки	Гриль большой  / Гриль малый 		Гриль с обдувом 	
		Темпе- ратура в °C	общее время в мин. ¹⁾	Темпе- ратура в °C	общее время в мин. ¹⁾
Плоский продукт					
Говяжий стейк	4 [2]	275	10 – 16	220	20 – 25
Шашлык	4 [2 или 3]	240	25 – 30	220	16 – 20
Птица на вертеле	4 [2 или 3]	240	20 – 25	200	23 – 27
Шницель	4 или 5 [2 или 3] ²⁾	275	12 – 18	220	23 – 27
Печень	4 или 5 [2 или 3] ²⁾	275	8 – 12	220	12 – 15
Фрикадельки	4 или 5 [2 или 3] ²⁾	275	14 – 20	220	18 – 22
Сарделька	4 или 5 [2 или 3] ²⁾	275	10 – 15	220	9 – 13
Филе рыбы	4 или 5 [2 или 3] ²⁾	275	12 – 16	220	13 – 18
Форель	4 или 5 [2 или 3] ²⁾	275	16 – 20	220	20 – 25
Тосты	4 или 5 [2 или 3] ²⁾	275	2 – 4	220	3 – 6
Гавайские тосты	4 или 5 [2 или 3] ²⁾	275	7 – 9	220	5 – 8
Помидоры	4 [2 или 3]	275	6 – 8	220	8 – 10
Персики	4 [2 или 3]	275	6 – 8	220	15 – 20
Продукт большого диаметра					
Курица (прим. 1 кг)	3 [1]	240	50 – 60	190	60 – 65
Мясной рулет, Ø 7 см, (примерно 1 кг)	2 [1]	240	75 – 85	200	100 – 110
Свинные ножки (прим. 1 кг)	2 [1]	240	100 – 120	200	95 – 100
Говяжье филе, ростбиф, прим. 1 кг	2 [1]	–	–	250	25 – 35

1) По истечении половины времени приготовления продукт перевернуть.

2) Уровень загрузки выбирать в зависимости от толщины продукта.

Размораживание

В режиме работы "Размораживание"  для бережного размораживания продукта рабочая камера проветривается.

Вы можете установить температуру от 25 до 50 °C.

Обратите внимание:

- Размораживайте продукт без упаковки на универсальном противне или в миске.
- Для размораживания птицы используйте решетку с универсальным противнем. При этом продукт не будет лежать в жидкости, образующейся при размораживании.

 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.

Время для оттаивания или размораживания

Время зависит от вида и веса замороженного продукта:

Блюдо	Вес	Время в мин.
Цыпленок	800 г	90–120
Мясо	500 г	60–90
	1 000 г	90–120
Сарделька	500 г	30–50
Рыба	1 000 г	60–90
Клубника	300 г	30–40
Масляный пирог	500 г	20–30
Хлеб	500 г	30–50

Емкости для консервирования

Опасность повреждений!
Не консервируйте в жестяных банках, так как они могут лопнуть.

Используйте только специальные стеклянные банки, имеющиеся в продаже:

- стеклянные банки для консервирования,
- банки с винтовыми крышками.

Консервирование овощей и фруктов

Мы рекомендуем для этого режим "Конвекция+" .

- Задвиньте универсальный противень на уровень 2 и поставьте на него банки.
- Выберите режим "Конвекция+"  и 150–170 °C.
- Подождите до начала бурления, т.е. когда в банках будут равномерно подниматься пузырьки.

Бурление означает начало консервирования.

Своевременно понизьте температуру, чтобы не переварить продукт.

- Во время консервирования понизьте температуру.

6 банок (объем 1 л)	Время консервирования в мин.	Температура в °C
Фрукты/огурцы	–	–
Спаржа/морковь	60–90	100
Горох/фасоль	90–120	100

- Выберите режим Освещение  для
- фруктов/огурцов, как только в банках появятся пузырьки.
- овощей после указанного времени консервирования.
- Оставьте банки в теплой рабочей камере еще на 25-30 минут.

 **Опасность получения ожога!**
Пользуйтесь защитными перчатками, когда Вы вынимаете банки.

- После этого выньте банки из рабочей камеры.
- Накройте их полотенцем и оставьте стоять прим. 24 часа в месте, где нет сквозняков.
- Проверьте, закрыты ли все банки.

Приготовление готовых блюд

Мы рекомендуем использовать режим "Конвекция плюс ".

- Выберите режим работы и температуру.
- Предварительно нагрейте рабочую камеру.
- После фазы нагрева поместите блюдо в рабочую камеру.

Выпекайте замороженные пироги или пиццу на решетке, выложенной бумагой для выпекания. Универсальный противень при выпекании этих замороженных продуктов может настолько сильно деформироваться, что его извлечение в горячем состоянии будет крайне затруднено. С каждым последующим применением эта деформация будет увеличиваться. Можно готовить на противнях такие замороженные продукты, как: картофель фри, крокеты и т. п.

Примеры готовых блюд

Блюдо	Температура в °C *	Уровень загрузки снизу *	Время в мин. *	Примечание
Картофельная, макаронная или овощная запеканка	250	2	20 – 25	Блюдо в форме для запеканки
Лазанья, каннеллони	190	2	35 – 40	В открытой упаковке
Багет с начинкой, панино	200	2	12 – 15	без крышки на решетке с бумагой для выпечки
Пицца, предвар. выпеченная	200	2	12 – 20	без крышки на решетке с бумагой для выпечки
Мини-пицца, предварительно выпеченная	220	2	8 – 10	без крышки на решетке с бумагой для выпечки
Картофельные лепешки, картофель "Рёсти", крокеты	220	2	12 – 20	без крышки на решетке с бумагой для выпечки
Крендель	220	2	12 – 15	без крышки на решетке с бумагой для выпечки

* Учитывайте указания производителя, приведенные на упаковке, в отношении температуры, длительности приготовления и уровня загрузки.

Яблочный пирог

Ингредиенты прим. на 12 порций:

Тесто:

220 г муки

100 г сливочного масла

60 г сахарной пудры

1 щепотка соли

1 яйцо

Начинка:

600 г яблок

сок 1/2 лимона

100 г сахара

20 мл яблочного сока

Для посыпания:

Сахарная пудра

Приготовление:

1. Замесить муку, масло, сахарную пудру и яйцо в однородное, пластичное тесто. Охладить тесто в течение примерно 30 минут.

2. Тесто раскатать на посыпанной мукой поверхности, положить этот пласт теста в форму для выпечки (Ø 26 см). Яблоки очистить, разрезать на четыре части, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Яблоки разложить на тесте как черепицу.

3. Из сахара на сковороде, постоянно помешивая, приготовить карамель золотисто-коричневого цвета. Карамелью полить яблоки и выпекать дополнительно 10 минут.

Режим:

 \ Пироги \ Яблочный пирог

При приготовлении выпечки в автоматической программе карамель выпекается с пирогом с самого начала.

Интенсивное выпекание

Температура: 170-190 °C

Ярус загрузки: 1-й снизу

Время выпекания: 40-45 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 180-200 °C

Ярус загрузки: 1-й снизу

Время выпекания: 40-50 минут + предв. нагрев

Указание

Вариантом этого пирога является пирог с заливкой: 150 г сметаны повышенной жирности, 2 яйца, 1 пакетик ванильного сахара и 1 ст. л. сахарной пудры смешиваются друг с другом, смесь разливается на предварительно выпеченную яблочную начинку, и пирог выпекается до конца при той же температуре на 10 минут дольше, чем это указано выше.

Пироги

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:

650 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 вверх, запечь до золотистого цвета.
4. После того, как пирог остынет, посыпать его сахарной пудрой или смазать размешанным конфитюром.

Режим:

 \ Пироги \ Яблочный торт \ открытый

Конвекция плюс

Температура: 150-170 °C

Ярус загрузки: 2-й снизу

Время выпекания: 55-65 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 160-180 °C

Ярус загрузки: 2-й снизу

Время выпекания: 55-65 минут

Яблочный торт, закрытый

Ингредиенты прим. на 12 порций:

Тесто:

350 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.

Режим:

 Пироги \ Яблочный торт \ закрытый

Конвекция плюс

Температура: 150-170 °C

Ярус загрузки: 1-й снизу

Время выпекания:

Предварительное выпекание: 20-25 минут

Выпекание: 30-35 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 170-190 °C

Ярус загрузки: 1-й снизу

Время выпекания:

Предварительное выпекание: 15-20 минут + предв. нагрев

Выпекание: 30-35 минут

Интенсивное выпекание

Температура: 150-170 °C

Ярус загрузки: 1-й снизу

Выпекание: 50-60 минут

Пироги

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:

800 г кислых 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). Приподнять 2 см теста к краю. Остаток крошек смешать с размолотыми засахаренными орехами.

3. Яблоки разрезать, очистить от кожицы и семечек, нарезать на кубики. Смешать с сахаром, выложить на поверхность массы из крошек. Посыпать сверху смесью из засахаренных орехов и крошки и выпекать.

Режим:

 \ Пироги \ Яблочный торт \ с крошкой

Интенсивное выпекание
Температура: 160-180 °C
Ярус загрузки: 2-й снизу
Время выпекания: 65-75 минут

Верхний/нижний жар
Температура: 180-200 °C
Ярус загрузки: 2-й снизу
Время выпекания: 70-80 минут

Масляный пирог

Ингредиенты прим. на 20 порций:

Тесто:

480 г муки

50 г мягкого сливочного масла

180-220 мл теплого молока

1 кубик (42 г) дрожжей

60 г сахара

1 щепотка соли

1 желток

Начинка:

150 г мягкого сливочного масла

2 пакетика 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 противне 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.

Режим:

 \ Пироги \ Масляный пирог

Конвекция плюс

Температура: 160-180 °C

Ярус загрузки: 2-й снизу

Время выпекания: 25-30 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 180-200 °C

Ярус загрузки: 2-й снизу

Время выпекания: 15-22 минут + 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.

Пирог

Гугельхупф (ванильная баба) (Австрия)

Название ванильной бабы "Гугельхупф" происходит от ее формы: круглая и высокая, как кегля (южно-немецк. Kegel). А вторая часть названия -хупф (huerfen - подпрыгивать), вероятно, относится к дрожжевому тесту, которое поднимается.

Ингредиенты прим. на 16 порций:

60 г сливочного масла
50 г сахара
1 яйцо
натертая цедра 1/2 лимона
1 щепотка соли
500 г муки
1/2 кубика (21 г) дрожжей
375 мл молока
50 г изюма

Для посыпания:
Сахарная пудра

Приготовление:

1. Сливочное масло растереть до состояния крема. Добавить сахарный песок и яичный желток и хорошо растереть. Добавить лимонную цедру, соль, муку, распущенные дрожжи и молоко, и все ингредиенты замесить в однородное пластичное тесто.
2. Подмесить к тесту круто взбитый белок и изюм. Тесто выложить в смазанную жиром и присыпанную мукой форму для кекса (Ø 24 см).

3. Тесто оставить подниматься при комнатной температуре в течение прим. 30 минут или в духовом шкафу при 50 °C в течение прим. 15 минут, пока объем теста не увеличится примерно вдвое. После этого выпекать до образования золотисто-желтой корочки.

4. После выпекания обсыпать кекс сахарной пудрой.

Режим:

 \ Пирог \ Кекс австрийский

Конвекция плюс
Температура: 150-170 °C
Ярус загрузки: 2-й снизу
Время выпекания: 50-60 минут

Верхний/нижний жар
Температура: 160-180 °C
Ярус загрузки: 2-й снизу
Время выпекания: 50-60 минут

Плетенка из дрожж. теста

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 яичный белок и 2 ст. л. молока, перемешанные
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 °C 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 противень.
4. Смазать косичку смесью молока с яичным желтком, посыпать крупным

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

Режим:

 \ Пирог \ Дрож. плетенка

Конвекция плюс
Температура: 150-170 °C
Ярус загрузки: 1-й снизу
Время выпекания: 45-55 минут

Верхний/нижний жар
Температура: 180-200 °C
Ярус загрузки: 1-й снизу
Время выпекания: 45-55 минут

Указание

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

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

Пироги

Дрожжевое тесто

 \ Пироги \ Дрожжевое тесто

Эту автоматическую программу Вы можете использовать для подъема дрожжевого теста.

Вы можете выбрать одну из следующих настроек:

- Подъем 15 мин
- Подъем 30 мин
- Подъем 45 мин

Мраморный пирог

Ингредиенты прим. на 18 порций:

250 г маргарина или сливочного масла
200 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
4 яйца
4 столовых 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 смазанную жиром прямоугольную/венцевидную форму (Ø 26 см). Сверху на него выложить тесто с какао. А поверх него - остатки светлого теста.
4. Вилкой провести через слои теста борозду в форме спирали. Выпечь пирог.

Режим:

 \ Пироги \ Мраморный пирог

Конвекция плюс
Температура: 150-170 °C
Ярус загрузки: 2-й снизу
Время выпекания: 60-70 минут

Верхний/нижний жар
Температура: 150-170 °C
Ярус загрузки: 2-й снизу
Время выпекания: 60-70 минут

Пироги

Фруктовый пирог с крошкой

Ингредиенты прим. на 20 порций:

Тесто:

450 г муки

1 кубик (42 г) дрожжей

около 150 мл чуть теплого молока

50 г сахара

90 г растопленного сливочного масла или маргарина

1 яйцо

Начинка:

примерно 1000 г яблок, слив или вишен

Для посыпания:

240 г муки

150 г сахара

2 пакетика ванильного сахара

130 г сливочного масла или маргарина

1 ч. л. корицы

Приготовление:

1. Муку насыпать в миску, сделать в ней углубление. Добавить в это углубление накрошенные 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 универсальном противне.

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.

Режим:

 \ Пироги \ Фрук. пирог посып.

Конвекция плюс

Температура: 160-180 °С

Ярус загрузки: 2-й снизу

Время выпекания: 50-60 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 180-200 °С

Ярус загрузки: 3-й снизу

Время выпекания: 40-50 минут

Фруктовый пирог (Швейцария)

Ингредиенты прим. на 20 порций:

Тесто:

250 г муки

80 мл воды

100 г маргарина

900 г фруктов (ягод, персиков, вишен, яблок и т.д.)

Заливка:

175 мл сливок

4 ст. л. сахара

2 яйца

Приготовление:

1. Быстро замесить муку, маргарин и воду в однородное, пластичное тесто и оставить его на некоторое время в холодном месте.
2. Для заливки смешать все ингредиенты. Фрукты при необходимости обсушить.
3. Раскатать из теста тонкий пласт и разложить его на противне. Края теста оттянуть вверх и сформировать маленькие валики.
4. Запустите автоматическую программу.
5. Фрукты распределить на тесте, сверху разлить заливку и поставить пирог в предварительно нагретый духовой шкаф.

Режим:

 \ Пироги \ Фруктовый пирог

Интенсивное выпекание

Температура: 190-200°C

Ярус загрузки: 2-й снизу

Время приготовления: 30-40 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 180-200°C

Ярус загрузки: 1-й снизу

Время приготовления: 40-50 минут + предв. нагрев

Пироги

Песочный пирог

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 и сахар растереть до получения крема. Добавить яйца, лимонный сок и натертую цедру.
2. Подмесить смешанную с пекарным порошком и крахмалом муку.
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 лимонно-сахарной глазурью.

Режим:

 \ Пироги \ Песочный пирог

Конвекция плюс
Температура: 140-160 °C
Ярус загрузки: 2-й снизу
Время выпекания: 60-70 минут

Верхний/нижний жар
Температура: 160-180 °C
Ярус загрузки: 2-й снизу
Время выпекания: 60-70 минут

Указание

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

Пирог с крошкой

Ингредиенты прим. на 16 порций:

Тесто:

500 г муки

1 кубик (42 г) дрожжей

250 мл теплого молока

50 г растопленного сливочного масла

50 г сахара

1 яйцо

1 щепотка соли

Начинка:

125 г мягкого сливочного масла

125 г сахара

1 яйцо

350 г творога

1 ст. л. пищевого крахмала

3 ст. л. лимонного сока

Крошка:

350 г муки

200 г сахара

1/2 ч. л. корицы

200 г растопленного сливочного масла

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 15 минут подниматься.

2. Добавить остальные ингредиенты теста и замесить в однородное, пластичное тесто. Дать тесту подниматься еще примерно 15 минут, затем раскатать в универсальном противне.

3. Масло растереть с сахаром и яйцом до получения крема. Добавить творог, пищевой крахмал и лимонный сок и перемешать. Творожную массу размазать сверху на тесте..

4. Смешать муку, сахар и корицу. Добавить в смесь слегка охлажденное масло. Перемешать все ингредиенты до образования крошки. Посыпать пирог крошкой, затем выпекать до золотистого цвета.

5. Дать пирогу еще раз подойти 15 минут, затем выпекать до золотистого цвета.

Режим:

 \ Пироги \ Пирог с крошкой

Конвекция плюс

Температура: 150-170 °C

Ярус загрузки: 2-й снизу

Время выпекания: 55-60 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 160-180 °C

Ярус загрузки: 3-й снизу

Время выпекания: 45-55 минут + предв. нагрев

Выпечка

Фигурное печенье

Ингредиенты

250 г муки
1 ч. л. пекарного порошка
80 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
1 бутылочка ромового
ароматизатора
2 ст. л. воды
120 г сливочного масла

Приготовление:

1. Перемешать муку, пекарский порошок, сахар и ванильный сахар. Добавить остальные ингредиенты и вымесить однородное, пластичное тесто. Положить тесто примерно на один час в прохладное место.
2. Раскатать из теста пласт толщиной около 3 мм, вырезать печенье с помощью формочек, разложить его на противне и выпекать.

Режим:

 \ Выпечка \ Фигурное печенье

Конвекция плюс
Температура: 140-160 °C
Уровень загрузки: 1-й, 3-й и 5-й снизу
Время выпекания: 25-35 минут

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 каучино

100 г муки

1 ч. л. пекарного порошка

Начинка:

200 г творога

70 г сахарной пудры

1 яйцо

10 г муки

200 г вишни (консерв.)

12 формочек для кексов (Ø прим. 7 см)

Приготовление:

1. Расплавить шоколад (микроволновый режим 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. С вишни слить жидкость.

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.

Режим:

 \ Выпечка \ Маффин \ с фруктами

Конвекция плюс

Температура: 150-170 °C

Ярус загрузки: 2-й снизу

Время выпекания: 40-50 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 160-180 °C

Ярус загрузки: 2-й снизу

Время выпекания: 40-50 минут + предв. нагрев

Указание

Вместо кексов можно также выпечь пирог в разъемной форме. В этом случае количество фруктов следует удвоить, а время выпекания при той же температуре увеличить примерно до 60 минут. Вишни можно также заменить абрикосами.

Выпечка

Кексы с грецкими орехами

Ингредиенты прим. на 12 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
12 бумажных формочек для кексов
(Ø 7-8 см)

Приготовление:

1. Изюм сбрызнуть ромом, оставить пропитываться примерно на 30 минут.
2. Масло перемешивать до кремообразного состояния, добавить по очереди сахар, ванильный сахар и яйца. Замесить смешанную с пекарным порошком муку и грецкие орехи. В заключение добавить пропитанный ромом изюм.
3. Тесто разложить в формочки с помощью двух столовых ложек, формочки поставить на решетку и выпекать до золотистого цвета.

Режим:

 \ Выпечка \ Маффин \ без фруктов

Конвекция плюс
Температура: 150-170 °C
Ярус загрузки: 2-й снизу
Время выпекания: 35-40 минут

Верхний/нижний жар
Температура: 160-180 °C
Ярус загрузки: 2-й снизу
Время выпекания: 25-30 минут +
предв. нагрев

Сдобная выпечка

Ингредиенты прим. на 50 порций:

160 г сливочного масла
50 г коричневого сахара
50 г сахарной пудры
1 пакетик ванильного сахара
1 щепотка соли
1 яичный белок
200 г муки

Приготовление:

1. Масло перемешивать до кремообразного состояния, добавить сахар, сахарную пудру, ванильный сахар и соль и месить тесто, пока не получится мягкая масса. В заключение подмесить яичный белок и муку.

2 Наполнить тестом кондитерский мешок с зубчатым наконечником (размер 9 или 11). Выдавить тесто на противень в виде розеток или зигзагообразных полос и выпекать до золотистого цвета.

Режим:

 \ Выпечка \ Сдобные булочки

Конвекция плюс
Температура: 150-170 °C
Уровень загрузки: 1-й и 3-й снизу
Время выпекания: 20-25 минут

Верхний/нижний жар
Температура: 160-180 °C
Ярус загрузки: 2-й снизу
Время выпекания: 12-15 минут +
предв. нагрев

Шоколадный десерт (Франция)

Ингредиенты для 6-8 порций:

200 г горького шоколада
200 г сливочного масла
200 г сахара
3 желтка
3 белка

6-8 порционных формочек

Приготовление:

1. Шоколад и масло растопить в кастрюльке на слабом огне. Слегка остудить и подмешать сахар и желтки.
2. Взбить белки и ввести в массу, осторожно подмешивая.
3. Тесто выложить в плоские, смазанные жиром формочки и поставить их в духовой шкаф.

Режим:

 \ Выпечка \ Шоколадный десерт

Конвекция плюс
Температура: 170-190 °C
Ярус загрузки: 1-й снизу
Время приготовления: 15-20 минут +
предв. нагрев

Шоколадные пирожные (Австрия)

Ингредиенты прим. на 7 порций:

70 г сливочного масла
70 г сахара
4 желтка
70 г темного шоколада, расплавленного
70 г молотых ядер миндаля
20 г панировочной муки
4 яичных белка
7 порционных формочек (Ø6 см)
500 мл ванильного соуса
200 мл хорошо взбитых сливок
Шоколадный соус
Сахарная пудра

Приготовление:

1. Масло, сахар и яичные желтки растереть до кремообразного состояния, Подмесить немного охлажденный шоколад, миндаль и панировочную муку. В заключение аккуратно подмесить хорошо взбитые яичные белки.
2. Массу распределить по смазанным жиром порционным формочкам. Поставить в универсальный противень, в который налито примерно 750 мл воды, и готовить, не накрывая крышкой.
3. Разлить в тарелки смешанный со сливками ванильный соус. Добавить сверху немного шоколадного соуса, с помощью деревянных палочек сделать декоративные узоры.
4. Пирожные с помощью ножа отделить от краев формочек. Каждое пирожное вытряхнуть на

подготовленную тарелку, обсыпать сахарной пудрой и подавать к столу теплыми.

Режим:

 \ Выпечка \ Шоколадные пирожные

Конвекция плюс
Температура: 140-160 °C
Ярус загрузки: 1-й снизу
Время выпекания: 35-40 минут

Верхний/нижний жар
Температура: 150-170 °C
Ярус загрузки: 1-й снизу
Время выпекания: 35-40 минут +
предв. нагрев

Хлеб

Белый хлеб с зеленью

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки
300 мл теплого молока
1 ч. л. соли с горкой
25 г дрожжей
1 ст. л. мелко порезанного
шнитт-лука с горкой
1 ст. л. нарубленной петрушки с
горкой
1 ст. л. порезанного укропа с горкой

Для смазывания.

1 ст. л. молока

Приготовление:

1. Смешать пшеничную муку, соль и зелень. Добавить смешанные с молоком дрожжи и все замесить в тесто.
2. Поставить тесто подниматься в автоматической программе "Пироги \ Дрожжевое тесто" на 30 минут.
3. Тесто еще раз вымесить, выложить в смазанную жиром прямоугольную форму (30 см) и снова поставить подниматься на 15 минут.
4. Мокрым ножом сделать на тесте продольные надрезы средней длины глубиной примерно 1 см, смазать молоком, поставить в духовой шкаф и выпекать.

Режим:

 \ Хлеб \ Формовой белый хлеб

Конвекция плюс
Температура: 160 °С
Время выпекания: 45-50 минут
Ярус загрузки: 2-й снизу

Ржаной хлеб

Ингредиенты:

500 г ржаной муки
250 г пшеничной муки
50 г закваски
1 ч. л. меда
15 г соли
42 г дрожжей
500 мл тепловатой воды
50 г льняного семени
50 г семечек подсолнуха

Приготовление:

1. Смешать ржаную и пшеничную муку, соль. Добавить закваску, воду, дрожжи и мед и замесить тесто. В последнюю очередь добавить в тесто льняное семя и семечки подсолнуха.
2. Поставить тесто подниматься в автоматической программе "Пироги \ Дрожжевое тесто" на 30 минут.
3. Выложить мягкое тесто в смазанную жиром прямоугольную форму (30 см), сделать гладкую поверхность и снова поставить подниматься на 30 минут.
4. Мокрым нажом сделать на тесте несколько диагональных надрезов глубиной примерно 1 см, чтобы получилась крупная решетка. Сразу же поставить в духовой шкаф и выпекать.

Режим:

 \ Хлеб \ Ржаной хлеб

Конвекция плюс
С предварительным нагревом
Температура/время:
220 °C 15 минут
170 °C 45-55 минут
Ярус загрузки: 2-й снизу

Хлеб

Сладкий хлеб

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки
100 г сахара
42 г дрожжей
240 мл теплой пахты
20 г растопленного сливочного масла
1 щепотка соли
125 г обезжиренного творога
250 г изюма

Для смазывания:

1 ст. л. теплого молока

Приготовление:

1. Смешать пшеничную муку, сахар и соль. Добавить пахту, творог, масло и дрожжи и все замесить в тесто. В последнюю очередь замесить в тесто изюм.

2. Поставить тесто подниматься в автоматической программе "Пироги \ Дрожжевое тесто" на 30 минут.

3. Выложить тесто в смазанную жиром прямоугольную форму (30 см) и снова поставить подниматься на 30 минут.

4. Мокрым ножом сделать на тесте продольные надрезы глубиной примерно 1 см, смазать молоком, поставить в духовой шкаф и выпекать.

Режим:

 \ Хлеб \ Сладкий хлеб

Конвекция плюс

Температура: 140-160 °C

Время выпекания: 60-70 минут

Ярус загрузки: 2-й снизу

Белый хлеб, подовый

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки
300 мл теплого молока
1 ч. л. сахара
1/2 ч. л. соли
1/2 кубика (21 г) дрожжей
1 ст. л. сливочного масла

Для смазывания:
2-3 ст. л. сливок

Приготовление:

1. Смешать пшеничную муку, соль и сахар. Добавить масло и смешанные с молоком дрожжи. Все замесить в тесто.
2. Поставить тесто подниматься в автоматической программе "Выпечка \ Дрожжевое тесто" на 30 минут.
3. Тесто еще раз промешать, придать форму овального карава, выложить на противень и снова поставить подниматься на 15 минут.
4. Мокрым нажом сделать на тесте несколько диагональных надрезов глубиной примерно 1 см, смазать сливками, поставить в духовой шкаф и выпекать.

Режим:

 \ Хлеб \ Неформ. бел. хлеб

Конвекция плюс
Температура: 160 °C
Время выпекания: 50-60 минут
Ярус загрузки: 2-й снизу

Смеси для хлеба

Автоматические программы, имеющиеся в распоряжении:

- Крестьянский хлеб
- Хлеб из смешанных злаков
- Хлеб с отрубями
- Формовой белый хлеб

Примечания к автоматическим программам

- Готовьте тесто в соответствии с рецептом.
- Выпекайте любой хлеб из смеси зерна в прямоугольной форме (25 x 10 см)..
- Хлеб внутри получится наиболее удачно, если после последнего подъема теста Вы его надрезаете влажным ножом на глубину 1 см.
- Для подъема теста Вы можете положить хлеб в рабочую камеру и использовать программу "Auto \ Пироги \ Дрожжевое тесто".
- В некоторых автоматических программах "Хлеб" рабочая камера предварительно разогревается. Во время фазы разогрева выньте из рабочей камеры подошедшее тесто в форме.

Булочки из дрожжевого теста

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки
300 мл теплого молока
1 1/2 ч. л. соли
1/2 кубика дрожжей
1 ст. л. мягкого маргарина
1/2 пакетика ванильного сахара

Для смазывания:

1 ст. л. молока

Приготовление:

1. Пшеничную муку выложить в миску, раскрошить туда дрожжи. Добавить в миску соль, сахар, маргарин и молоко и вымесить однородное тесто.

2. Сделать из теста 10 булочек и поместить их на противень. Поставить эти изделия подходить в автоматической программе "Пироги \ Дрожжевое тесто" на 30 минут.

3. По желанию сделать на верхней стороне булочек крестообразные надрезы, смазать молоком, поставить в духовой шкаф и выпекать.

Режим:

Auto \ Булочки \ Булочки из дрожжевого теста

Верхний/нижний жар

Температура: 180 °C

Время выпекания: 30-40 минут

Ярус загрузки: 2-й снизу

Круассаны

Скрученные рогаики

1. Приготовить тесто согласно указаниям, приведенным на упаковке.

2. Круассаны выложить на противень.

Режим:

Auto \ Булочки \ Круассаны

Пицца

Автоматические программы, имеющиеся в распоряжении:

- свежая
 дрожжевое тесто
 творожное тесто
- глубокой заморозки
 без предвар. выпек.
 с предвар. выпек.
 по-американски

Варианты пиццы

Ингредиенты для 1 противня:

Основной рецепт дрожжевого теста

320 г муки
30 г дрожжей
1 ч. л. соли
30 г растительного масла
170-180 мл теплой воды

Основной рецепт творожного теста

180 г творога
60 мл молока
60 г растительного масла
1 ч. л. соли
3 желтка
375 г муки
3 ч. л. пекарного порошка

Для каждой пиццы нужно примерно
300 г протертых помидоров.

Начинка:

– Маргарита:

600 г помидоров, нарезанных кружками
300 г сыра моццарелла, нарезанного ломтиками
Оливковое масло
Майоран

– Апулийская:

650 г лука, нарезанного тонкими кольцами
Соль, розмарин
4 столовые ложки оливкового масла

– Вегетарианская:

300 г предварительно отваренных соцветий брокколи
300 г шампиньонов, нарезанных ломтиками
120 г предварительно сваренных колечек лука-порей
300 г сыра моццарелла маленькими кусочками

– Паприка:

по одному очищенному стручку красной, желтой и зеленой паприки, нарезанных полосками
5 помидоров, нарезанных кружками
250 г эмментальского сыра, натертого на крупной терке

– Лосось:

400 г филе лосося кусками
5-6 ломтиков копченого лосося, нарезанных полосками
6 сваренных вкрутую яиц, разрезанных на 4 части
1 ч. л. майорана
250 г натертого сыра гауда

– Порей-горгондзола:

800 г лука-порея кольцами,
припущенного в
2 ст. л. масла грецкого ореха
Соль, перец
200 мл белого вина
300 г сыра горгондзола малень-
кими кусочками

– Рикотта-базилик:

60 г рикотты или творога смешать
со
100 мл сливок
4 яйца
2 ст. л. масла грецкого ореха
Соль, перец
2 ст. л. базилика (полосками) до-
бавить, намазать на тесто
4 помидора, нарезанных кубиками,
разложить сверху
200 г сыра горгондзола, нарезан-
ного кубиками, разложить сверху

Приготовление:

1а. Приготовление **дрожжевого тес- та:**

Замесить муку, дрожжи, соль, расти-
тельное масло и воду в однородное,
пластичное тесто. Оставить подни-
маться на 20 минут при комнатной
температуре.

1б. Приготовление **творожного тес- та:**

Творог, молоко, растительное масло,
соль и яичный желток тщательно пе-
ремешать. Подмешать половину сме-
шанной с пекарным порошком муки,
остаток добавлять по мере
вымешивания теста.

2. Тесто еще раз быстро промесить и
раскатать на противне.

3. Корж пиццы намазать протертыми
помидорами, приправить солью, пер-
цем и майораном.

4. Разложить сверху любую начинку
и сразу же выпекать.

Режим:

 \ Пицца \ Свежая

Конвекция плюс

Температура: 180-200 °C

Ярус загрузки: 2-й снизу

Время выпекания: 35-45 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 200-220 °C

Ярус загрузки: 2-й снизу

Время выпекания: 30-40 минут +
предв. нагрев

Интенсивное выпекание

Температура: 170-190 °C

Ярус загрузки: 2-й снизу

Время выпекания: 35-45 минут

Примечания к автоматическим программам

- Куски мяса для жаркого весом менее 1000 г не подходят для приготовления с автоматическими программами, так как они быстро пересыхают.
- Автоматические программы идеально настроены для использования жаровни Gourmet фирмы Miele. При использовании стеклянных, керамических и металлических жаровен можно снизить количество жидкости, которую нужно доливать в процессе приготовления.
- За исключением ростбифа все сорта мяса можно готовить в жаровне как с крышкой, так и без крышки. Указание по этому обстоятельству Вы получите при выборе программы.
- В некоторых программах через некоторое время приготовления необходимо добавлять жидкость и снимать крышку жаровни. Соответствующее сообщение появится на дисплее.
- Перед началом приготовления удалите жир, кожу и сухожилия. Приправьте мясо по своему усмотрению и обложите его ломтиками сливочного масла, а для дичи - ломтиками шпика. Дичь получится особенно сочной, если Вы положите ее на ночь в маринад (например, пахту), прежде чем начать готовить.
- Придерживайтесь рекомендации готовить с пищевым термометром. Следите за тем, чтобы металлическое острие было вставлено в середину в самом толстом куске мяса.
- Если Вы хотите одновременно приготовить несколько кусков мяса, берите их по возможности одинаковой высоты. Пищевой термометр вставляйте в самый высокий кусок мяса.
- При использовании пищевого термометра Вы получаете только приблизительные данные о времени приготовления, которые в процессе приготовления будут оптимизированы.

Примечания к автоматическим программам

- Птица весом менее 900 г не подходит для приготовления с автоматическими программами, так как она быстро пересыхает.
- Автоматические программы идеально настроены для использования жаровни Gourmet фирмы Miele. При использовании стеклянных, керамических и металлических жаровен можно снизить количество жидкости, которую нужно доливать в процессе приготовления.
- Прежде чем разместить птицу в рабочей камере, приправьте ее по своему усмотрению и смажьте маслом с помощью кисточки.
- Кладите птицу в рабочей камере всегда грудкой вверх. В некоторых программах через некоторое время приготовления необходимо добавлять жидкость и снимать крышку жаровни. Соответствующее сообщение появится на дисплее.
- Пищевой термометр нужно вставлять в область между бедром и грудкой, а у большой птицы - в область грудки. Следите за тем, чтобы металлическое острие было вставлено в середину в самом толстом куске.
- Если Вы хотите одновременно приготовить несколько цыплят, берите их по возможности одинакового размера. Пищевой термометр вставляйте в самого большого цыпленка.
- При использовании пищевого термометра Вы получаете только приблизительные данные о времени приготовления, которые в процессе приготовления будут оптимизированы.

Примечания к автоматическим программам

- Прежде чем разместить рыбу в рабочей камере, приправьте ее по своему усмотрению и обложите ломтиками сливочного масла.
- При использовании пищевого термометра следите за тем, чтобы его металлическое острие было вставлено в середину в самом толстом куске рыбы.
- Если Вы хотите одновременно приготовить несколько тушек или кусков рыбы, берите их по возможности одинакового размера. Пищевой термометр вставляйте в самую толстую рыбу.
- Вы можете готовить рыбу также в алюминиевой фольге, в пакете/рукаве для жарения или в соляной "шубе". При этом вставляйте пищевой термометр в продукт прямо через оболочку.
- При использовании пищевого термометра Вы получаете только приблизительные данные о времени приготовления, которые в процессе приготовления будут оптимизированы.

Картофельная запеканка в горчичном соусе

Ингредиенты прим. на 4 порций:

800 г картофеля
Соль, перец
1 луковица, нарезанная мелкими кубиками
1 зубчик чеснока, нарезанный мелкими кубиками
30 г сливочного масла
2 ст. л. горчицы в зернах
250 мл овощного бульона (растворимого)
1 баночка шафрана
125 мл сливок
50 г натертого сыра гауда

Приготовление:

1. Почистить картофель, нарезать кружками и поварить в соленой воде в течение прим. 5 минут. Слить воду и выложить картофель в форму для запеканок.
2. Кубики лука и чеснока припустить в сливочном масле. Добавить горчицу, бульон, шафран и сливки и довести до кипения. Посолить и поперчить.
3. Полить этим соусом картофель, посыпать сверху сыром и готовить в духовом шкафу, не накрывая крышкой.

Режим:

 \ Запеканки \ Картофельная запеканка \ Картофель вареный

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

Верхний/нижний жар
Температура: 180-200 °C
Ярус загрузки: 1-й снизу
Время приготовления: 50-60 минут

Запеканки

Картофельный гратин с сыром

Ингредиенты прим. на 4 порций:

500 г очищенного, мучнистого 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 в смазанную жиром и натертую зубчиком чеснока форму для запеканок (Ø 20 см).
3. Смешать сливки, сметану, соль, перец и мускат, равномерно налить смесь на картофель. Посыпать сверху оставшимся сыром и готовить, не накрывая крышкой, до золотистого цвета.

Режим:

 \ Запеканки \ Картофельная запеканка \ Картофель сыром

Конвекция плюс
Температура: 160-180 °C
Ярус загрузки: 1-й снизу
Время приготовления: 50-60 минут

Верхний/нижний жар
Температура: 180-200 °C
Ярус загрузки: 1-й снизу
Время приготовления: 50-60 минут

Указание

Малокалорийный вариант:
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 ложек.

Лазанья

Ингредиенты прим. на 4 порций:

10-12 пластин лазаньи (предварительно не варить)

Начинка:

50 г копченого, с прожилками мяса шпика, нарезанного мелкими кубиками

3 луковицы (150 г)

375 г фарша

Соль, черный перец

1 ч. л. тимьяна

1 ч. л. майорана

1 ч. л. базилика

1 банка (500 г) очищенных томатов

1 банка (30 г) томатной пасты

125 мл бульона

Соус из шампиньонов:

20 г сливочного масла

150 г шампиньонов (мороженных или свежих)

2 ст. л. (40 г) муки

250 мл сливок

250 мл молока

Соль, мускат

2 ст. л. нарубленной петрушки

200 г натертого сыра гауда

Приготовление:

1. Обжарить кубики шпика, добавить 2 нарезанных луковицы и потушить. Добавить к луку фарш и, помешивая, поджарить до коричневого цвета. Посолить, поперчить, приправить зеленью. Томаты разрезать пополам, вместе с томатной пастой и бульоном добавить к мясу и тушить в течение примерно 5 минут.

2. Для соуса остаток лука пассеровать в сливочном масле до золотистого цвета, добавить к луку нарезанные ломтиками шампиньоны, просеять муку при постоянном помешивании. Затем подлить сливки и молоко, приправить и оставить вариться в течение примерно 5 минут, добавить петрушку.

3. В смазанную жиром форму для запеканок выложить продукты в следующей последовательности: 1/3 соуса с мясом и томатами, сверху разложить половину пластин теста, затем вторая треть соуса с мясом и томатами, 1/2 соуса с шампиньонами и сверху вторая половина пластин теста, затем последняя треть соуса с мясом и томатами и наконец вторая часть соуса с шампиньонами.

4. Посыпать сверху тертым сыром и готовить, не накрывая крышкой.

Режим:

 \ Запеканки \ Лазанья

Конвекция плюс

Температура: 170-190 °C

Ярус загрузки: 2-й снизу

Время приготовления: 40-50 минут

Верхний/нижний жар

Температура: 180-200 °C

Ярус загрузки: 1-й снизу

Время приготовления: 40-50 минут

Miele

Производитель:

Миле & Ци. КГ, Карл-Миле-штрассе, 29, 33332 Гютерсло, Германия
Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh, Deutschland

Изготовлено на заводе:

Миле & Ци. КГ, Карл-Миле-платц, 1, 59302, Оелде, Германия
Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Platz 1, 59302 Oelde, Deutschland

Импортёры:

ООО Миле СНГ
Российская Федерация и
страны СНГ
129164 Москва,
Зубарев переулок, 15-1
Телефон: (495) 745 8990
8 800 200 2900
Телефакс: (495) 745 8984

ООО "Миле"
ул. Жилианская 48, 50А
01033 Киев, Украина
Телефон: + 38 (044) 496 0300
Телефакс: + 38 (044) 494 2285

Internet: www.miele.ua
E-mail: info@miele.ua



Internet: www.miele.ru
E-mail: info@miele.ru

ТОО Миле
Казахстан
050059, г. Алматы
Проспект Аль-Фараби, 13
Тел. (727) 311 11 41
8-800-080-53-33
Факс (727) 311 10 42



www.miele-shop.com

