

FORNEBY

Recipe Book

bg

hr

cs

et

hu

lv

lt

pl

ro

ru

sr

sk

sl

tr

Съдържание

| | | | |
|-------------------|---|-----------------------|----|
| Помощ при готвене | 3 | Други месни продукти | 9 |
| Говеждо | 4 | Риба | 9 |
| Телешко | 6 | Сладкиши и десерти | 10 |
| Свинско | 6 | Зеленчуци и гарнитюри | 13 |
| Агнешко | 7 | Огретени | 14 |
| Птиче | 7 | Хляб и пица | 14 |

Запазваме си правото на изменения.

Помощ при готвене



Настройка: Помощ при готвене

Всяко ястие в това подменю има препоръчителна функция и температура. Можете да настроите часа и температурата по време на готвене.

Когато функцията приключва, проверете дали храната е готова.

За някои от ястията можете да готвите и с Термосонда. Степента, до която се готви ястието:

- Алангле
- Средно изпечено
- Добре изпечено

1. Завъртете ключа за функции за нагряване, за да влезете в  Меню.
2. Изберете . Натиснете ОК.
3. Завъртете контролния ключ, за да изберете номера на ястието.
Натиснете: ОК
4. Поставете храната в уреда.
Натиснете: ОК

Меню: Помощ при готвене

| | |
|----|---------------------------------|
| P1 | Говеждо печено, алангле |
| P2 | Говеждо печено, средно изпечено |

| | |
|-----|---------------------------------------|
| P3 | Говеждо печено, добре изпечено |
| P4 | Пържола, средно изпечена |
| P5 | Говеждо печено/задушено |
| P6 | Говеждо печено - алангле LTC* |
| P7 | Говеждо печено - средно изпечено LTC* |
| P8 | Говеждо печено – добре изпечено LTC* |
| P9 | Филе, алангле LTC* |
| P10 | Филе, средно изпечено LTC* |
| P11 | Филе, готово |
| P12 | Телешко печено |
| P13 | Свинско печено |
| P14 | Дърпано свинско LTC* |
| P15 | Бонфиле, прясно |
| P16 | Свински ребра |
| P17 | Агнешко бутче |
| P18 | Цяло пиле |
| P19 | Половин пиле |

| | |
|-----|-------------------------|
| P20 | Пилешки гърди |
| P21 | Пилешки бутчета, пресни |
| P22 | Патица, цяла |
| P23 | Гъска, цяла |
| P24 | Руло „Стефани“ |
| P25 | Цяла риба, на грил |
| P26 | Филе от риба |
| P27 | Чийзкейк |
| P28 | Ябълков кейк |
| P29 | Ябълков тарт |
| P30 | Ябълков пай |
| P31 | Брауни |
| P32 | Шоколадови мъфини |
| P33 | Кейк с хлебна форма |

| | |
|-----|---|
| P34 | Печени картофи |
| P35 | Картофи с коричка |
| P36 | Гриловани смесени зеленчуци |
| P37 | Крокети, замразени |
| P38 | Пържени картофи, замразени |
| P39 | Месна / Зеленчукова лазаня със сухи кори от нудли |
| P40 | Запечени картофи |
| P41 | Прясна пица, тънка |
| P42 | Прясна пица, дебела |
| P43 | Киш |
| P44 | Багета/Чабата/Бял хляб |
| P45 | Пълнозърнест / ръжен / черен хляб |

*LTC - готвене на ниска температура

Говеждо

Говеждо печено – P1, P2, P3

Съставки:

- 1 - 1.5 кг говеждо месо (парчета с дебелина 4 – 5 см)
- сол
- черен пипер
- марината

Приготвяне на сурова храна:

Овкусетe месото и го поставете в чиния с маринатата (по избор); дъното трябва да е покрито до 10 – 20 мм. Покрийте с капак и оставете да се маринова за няколко часа в хладилника.

Приготвяне:

Издадете говеждото месо от маринатата и го подсушете. Овкусетe със сол и пипер и

запържете всички страни в тава за печене на плочата, за да получите вкус на печено. Поставете храната в уреда.

- Позиция на скарата: 2
- Аксесоар: тава за печене
- Термосонда наличен

Пържола, средно изпечена – P4

Съставки:

- 180 – 220 г на парчета; парчета с дебелина 3 см
- сол
- черен пипер
- Подправки

Приготвяне:

Овкусетe месото със сол и черен пипер или любимите си подправки и върху

котлона запържете от всички страни в тава за печене, за да получите вкус на печено. Поставете храната в уреда.

- Позиция на скарата: 3
- Аксесоар: печене на ястието на скара
- Загрейте предварително уреда.
- Термосонда наличен

Говеждо печено / задушено – P5

Продукти за говеждо печено:

- 1.5 - 2 кг говеждо месо (ребра, бут, тлъсто месо)
- сол
- черен пипер
- марината

Продукти за маринатата:

- 1 л вода
- 500 мл винен оцет
- 2 ч. л. сол
- 15 пиперки
- 15 плода от хвойна
- 5 дафинови листа
- 2 връзки зеленчуци за супа (морков, праз, целина, магданоз)

Приготвяне:

За маринатата оставете всичко да ври и след това оставете да се охлади. Излейте маринатата върху говеждото месо, докато се покрие, и го оставете да се маринова за няколко часа в хладилника. Извадете говеждото месо от маринатата и го подсушете. Овкусете със сол и черен пипер и върху котлона запържете всички страни в тава за печене, за да получите вкус на печено. Поставете храната в уреда.

- Позиция на скарата: 2
- Аксесоар: печене на ястието на скара
- Термосонда наличен

Говеждо печено (LTC) – P6, P7, P8

Съставки:

- 1 - 1.5 кг говеждо месо (парчета с дебелина 4 – 5 см)
- сол
- черен пипер
- марината

Приготвяне на сурова храна:

Овкусете месото и го поставете в чиния с маринатата (по избор); дъното трябва да е покрито до 10 – 20 мм. Покрийте с капак и оставете да се маринова за няколко часа в хладилника.

Приготвяне:

Извадете говеждото месо от маринатата и го подсушете. Овкусете със сол и черен пипер и върху котлона запържете всички страни в тава за печене, за да получите вкус на печено. Поставете храната в уреда.

- Позиция на скарата: 2
- Аксесоар: тава за печене
- Термосонда наличен

Филе (LTC) – P9, P10, P11

Съставки:

- 0.5 - 1.5 кг филе (парчета с дебелина 5 – 6 см)
- сол
- черен пипер
- Подправки

Приготвяне:

Овкусете месото със сол и пипер или любимите си подправки и на котлона запържете всички страни в тава за печене, за да получите вкус на печено. Поставете храната в уреда.

- Позиция на скарата: 2
- Аксесоар: тава за печене
- Термосонда наличен

Телешко

Телешко печено – P12

Съставки:

- 0.8 - 1.5 кг (плешка, парчета с дебелина 4 см)
- сол
- черен пипер
- Подправки

Приготвяне:

Овкусетe месото със сол и черен пипер или с любимите си подправки. Запържете

месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете месото в съда за печене и добавете малко вода. Поставете храната в уреда.

- Позиция на скарата: 2
- Акcesoар: печене на ястието на скара
- Термосонда наличен

Свинско

Свинско печено – P13

Съставки:

- 1.5 - 2 кг парче (врат или плешка)
- сол
- черен пипер
- Подправки

Приготвяне:

Месото трябва да се съхранява най-малко 12 ч в покрит съд в хладилника. Измийте месото и го подсушете добре. Смесете солта, черния пипер и любимите си подправки и ги втрийте равномерно по цялата повърхност на месото. Поставете храната в уреда.

- Позиция на скарата: 2
- Акcesoар: печене на ястието на скара
- Термосонда наличен

Дърпано свинско LTC – P14

Съставки:

- 1.5 - 2 кг парче (плешка)
- сол
- черен пипер
- червен пипер
- чесън на прах
- лук на прах
- лют червен прах

- лют червен пипер
- кимион
- сухо горчица на прах
- кафява захар

Приготвяне:

Отделете около 3 супени лъжици подправки и ги запазете за по-късно. Втрийте останалата част върху свинското. След това го запечатайте и мариновайте за 6 - 48 ч в хладилника. Преди готвене, натъркайте месото с останалите 3 супени лъжици подправки. Запечатайте всички страни в тава за печене на плочата, за да получите вкус на печено. Поставете храната в уреда. След половината от времето за готвене обърнете месото, за да получи равномерен златист цвят.

- Позиция на скарата: 2
- Акcesoар: тава за печене
- Термосонда наличен

Филе, прясно – P15

Съставки:

- 1 - 1.5 кг парче
- сол
- черен пипер
- Подправки

Приготвяне:

Разтрийте филето с любимите си подправки. Поставете храната в уреда.

- Позиция на скарата: 2
- Акcesoар: печене на ястието на скара
- Термосонда наличен

Свински ребра – P16

Съставки:

- 2 – 3 кг; използвайте сурови, 2 – 3 см тънки ребра

- сол
- черен пипер

Съставки за соса за овкусяване:

- 500 г кетчуп

- 25 г кафява захар
- 5 мл овкусител с вкус на дим
- 1 мл оризов оцет
- 2 мл соев сос
- 10 г самбал

Приготвяне:

Смесете всички съставки за овкусяване. Мариновайте ребрата със соса за няколко часа в хладилника. Поставете храната в уреда. След половината от времето за готвене обърнете месото, за да получи равномерен златист цвят.

- Позиция на скарата: 3
- Акcesoар: дълбока тава

Агнешко

Агнешко бутче – P17

Съставки:

- 1,5 – 2 кг агнешки бут с кости (дебелина 7 – 9 см)

- сол

Съставки за соса за овкусяване:

- 30 мл зехтин
- сол
- черен пипер
- 3 скилидки чесън
- 1 връзка пресен розмарин (или 1 ч. л. изсушен розмарин)
- вода

Приготвяне:

Измийте агнешкото бутче и го подсушете. Втрийте в него зехтин и направете

прорези в месото. Овкусете със сол и черен пипер. Обелете скилидките чесън и ги нарежете, след което ги натиснете заедно с клончетата розмарин в прорезите в месото. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете храната в уреда. След половината от времето за готвене обърнете месото, за да получи равномерен златист цвят.

- Позиция на скарата: 2
- Акcesoар: печете ястието в тава за печене
- Термосонда наличен

Птиче

Цяло пиле – P18

Продукти за говеждо печено:

- 1 – 1,5 кг пиле
- сол

- Масло
- черен пипер

Приготвяне:

Измийте добре пилето. Внимателно го подсушете отвътре и отвън. Смесете солта и олиото и полейте цялото пиле с тънка струйка олио. Завържете краката и завържете крилата. Поставете храната в уреда. След половината от времето за готвене обърнете месото, за да получи равномерен златист цвят.

- Позиция на скарата: 2
- Аксесоар: задушено в тава за печене
- Термосонда наличен
- Количеството вода за функцията за пара: 200 мл

Пиле, половинка – P19

Съставки:

- 0.5 - 0.8 кг пиле
- сол
- Масло
- черен пипер

Приготвяне:

Измийте добре пилето. Внимателно го подсушете отвътре и отвън. Смесете солта и олиото и полейте пилето с тънка струйка олио. Поставете храната в уреда.

- Позиция на скарата: 3
- Аксесоар: тава за печене
- Термосонда наличен

Пилешки гърди – P20

Съставки:

- 180 - 200 г пилешки гърди
- сол
- Масло
- черен пипер

Приготвяне:

Измийте добре пилето. Смесете солта и олиото и полейте пилешките гърди с тънка струйка олио. Запържете месото за няколко минути в тава за печене на плочата, за да получите вкус на печено. Поставете храната в уреда.

- Позиция на скарата: 2

- Аксесоар: съд за задушено за готвене на скарата
- Загрейте предварително уреда.
- Термосонда наличен

Пилешки бутчета – P21

Съставки:

- пилешки бутчета
- сол
- Масло
- черен пипер
- Подправки

Приготвяне:

Измийте добре пилето. Смесете солта и олиото и намажете с олио цялото месо. Поставете храната в уреда. Ако първо мариновате пилешките бутчета, задайте по-ниска температура и гответе по-дълго.

- Позиция на скарата: 3
- Аксесоар: тава за печене
- Термосонда наличен

Патица, цяла – P22

Съставки:

- 2 - 3 кг патица
- сол
- Масло
- черен пипер
- Подправки

Приготвяне:

Измийте добре патицата. Смесете солта и олиото и полейте цялото парче с тънка струйка олио. Използвайте тава за печене върху третото ниво на фурната или върху скара на второто ниво с дълбока тава на първото ниво. Поставете храната в уреда. Започнете с патицата с главата надолу. След половината от времето за готвене обърнете месото, за да получи равномерен златист цвят.

- Позиция на скарата: 2
- Аксесоар: печене на ястието на скара
- Термосонда наличен

Гъска, цели - P23

Съставки:

- 4 - 5 кг гъска
- сол
- Масло
- черен пипер
- Подправки

Приготвяне:

Измийте добре гъската. Смесете солта и олиото и намажете с олио цялото месо.

Поставете храната в уреда. След половината от времето за готвене обърнете месото, за да получи равномерен златист цвят.

- Позиция на скарата: 2
- Аксесоар: дълбока тава
- Термосонда наличен

Други месни продукти

Руло „Стефани“ – P24

Съставки:

- 2 стари хлебчета
- 2 мариновани краставички на кубчета
- 80 г лук
- 2 с. л. магданоз
- 1 с. л. лимонов сок
- 600 г мляно месо / Кайма
- 2 яйца
- 1 с. л. червен пипер
- 14 г сол
- черен пипер

- 0,5 ч. л. лют червен пипер

Приготвяне:

Накиснете хлебчетата във вода, след което изстискайте течността. Смесете всички съставки заедно, докато получите хомогенна смес. Оформете фразела. Поставете храната в уреда.

- Позиция на скарата: 2
- Аксесоар: скара
- Термосонда наличен

Риба

Цяла риба, на грил – P25

Съставки:

- 0.5 - 1 кг риба
- лимонови резени
- сол
- черен пипер
- Масло

Приготвяне:

Овкусете рибата на вкус. Напълнете рибата с масло и използвайте любимите си подправки и билки. Поставете храната в уреда.

- Позиция на скарата: 2
- Аксесоар: тава за печене

- Термосонда наличен

Филе от риба – P26

Съставки:

- 0.3 - 0.5 кг филе от риба
- лимонови резени
- 150 г настъргано сирене
- 250 мл крем
- 50 г галета
- 1 ч. л. тарагон
- магданоз, нарязан
- сол
- черен пипер
- лимон
- краве масло

Приготвяне:

Поръсете рибните филета с лимонов сок и ги оставете да се мариноват за известно време, след което отцедете излишния сок с кухненска хартия. Овкувете рибните филета от двете страни със сол и черен пипер. Поставете рибното филе в намастен огнеупорен съд.

Смесете настърганото сирене, сметаната, галетата, тараконът и нарязания

магданоз. Разпределете сместа непосредствено върху рибните филета и поставете върху нея малки кубчета масло. Поставете храната в уреда.

- Позиция на скарата: 3
- Акcesoар: съд за задушено за готвене на скарата
- Загрейте предварително уреда.

Сладкиши и десерти

Чийзкейк – P27

Продукти за тестото:

- 330 г брашно
- 130 г захар
- 15 г бакпулвер
- 1 пакетче ванилова захар
- 2 яйца
- 130 г краве масло

Продукти за пълнежа:

- 1 кг нискомаслена извара
- 300 г захар
- 2 пакетчета яйчен крем на прах
- 100 мл натурално олио
- 600 мл пълномаслено мляко
- 4 яйца
- 0,5 пакетче лимонова кора

Приготвяне:

Поставете хартията за печене върху тавата за печене. Направете тестото от необходимите съставки и го разстелете в съд 28 см. Пригответе плънката и я изсипете във формата с тестото.

Поставете храната в уреда.

- Позиция на скарата: 2
- Акcesoар: форма за торта 28 см на скара

Ябълков кейк – P28

Съставки:

- 125 г захар
- 1 жълтък
- 1 яйце
- 75 г разтопено масло
- 55 г пшеничено брашно
- 1 ч. л. мая на прах
- 1 саше ванилия
- 90 мл мляко
- 4 златни ябълки

Приготвяне:

Разтопете маслото в тиган (ниска – средна мощност на плочата).

В отделна купа смесете яйцето, допълнителния жълтък, захарта и ваниловия аромат, докато достигнете до хомогенно и пухкаво тесто. Добавете разтопеното масло (охладено) и го оставете да се смеси, докато разбърквате. Добавете млякото и пресятото брашно. Смесете всичко.

Измийте и обелете ябълките. Нарезете ги на тънки филийки и ги смесете с другите съставки. Поставете хартията за печене във форма с подвижни стени (24 см диаметър) и намажете краищата. Изсипете тестото във формата. Поставете храната в уреда.

- Позиция на скарата: 2
- Акcesoар: тава за печене
- Загрейте предварително уреда.

- Количеството вода за функцията за пара: 100 - 150 мл

Ябълков тарт – P29

Продукти за тестото:

- 200 г брашно
- 1 щипка сол
- 125 г краве масло
- 1 яйце
- 50 г захар
- 50 мл студена вода

Продукти за пълнежа:

- плодове според сезона (ябълки, праскови, вишни и др.)
- 90 г смлени бадеми
- 2 яйца

Приготвяне:

Пресейте брашното в купа, прибавете към него солта и нарязаното на малки парченца масло. След това добавете яйцето, захарта и студената вода и омесете всичко в тесто. Охладете тестото в хладилника за 2 ч. Разточете охладеното тесто и го поставете в намаслена форма за киш, след което го набодете с вилица. Почистете плодовете, почистете ги от сърцевината, костилките или семките и ги наредете на малки парченца или филийки върху сладкиша. Поставете смлените бадеми, яйцата, захарта и размекнатото масло в купа и ги разбийте. Разстелете сместа върху плодовете и загладете. Поставете храната в уреда.

- Позиция на скарата: 2
- Аксесоар: форма за пай на скарата

Ябълков пай – P30

Продукти за тестото:

- 300 г бяло пшеничено брашно
- 175 г солено масло
- 75 г пудра захар (максимален размер на зърната: 0,3 мм)
- 1 яйце (50г)

- 50 мл вода

Продукти за пълнежа:

- 400 г обелени ябълки
- 25 г галета от бял хляб
- 50 г стафиди без семки
- 75 г пудра захар (максимален размер на зърната: 0,3 мм)

Приготвяне:

Смесете брашното и захарта и добавете маслото. Добавете разбитото яйце и водата, за да се омеси меко тесто. Месете, докато достигнете хомогенна консистенция. Направете топки от тестото. Покрийте тестото и го изстудете поне половин час в хладилник при температура от 3 – 7 °С. Обелете и издълбайте ябълките, нарежете ги на филийки с дебелина до 13 мм. Извадете тестото от хладилника и го разделете на две трети и една трета част. Разточете всяка част до дебелина 5 мм, без да я месите отново. Използвайте по-голямата част, за да подравните основата и страните на форма за печене (незалепващо покритие, диаметър 187 – 213мм, височина 35 – 65 мм). Поръсете равномерно галетата върху тестото. Смесете ябълките, стафидите и захарта. Веднага след като го разбъркате, изсипете ябълковия пълнеж равномерно върху галетата. Покрийте горната част с останалото тесто. Запечатайте и подрежете краищата на тестото. Направете разрез в горната част на тестото, за да може парата да излезе по време на печенето. Поставете храната в уреда.

- Позиция на скарата: 2
- Аксесоар: форма за пай 22 см на скарата
- Загрейте предварително уреда.
- Количеството вода за функцията за пара: 100 - 150 мл

Брауни – Р31

Съставки:

- 425 г тъмен шоколад
- 100 г шоколадови дражета
- 300 мл неутрално олио
- 90 г какао на прах
- 350 г захар
- 126 г пудра захар
- 2.5 г сол
- 45 мл мляко
- 9 яйца
- 300 г брашно

Приготвяне:

Поставете хартията за печене в тавата.

Разтопете тъмния шоколад и го разбъркайте заедно с олиото в купа. Добавете какаото на прах, захарта, солта и млякото и разбъркайте, докато достигнете хомогенна консистенция. Добавете яйцата едно по едно и разбъркайте добре след всяко яйце. Добавете брашното и разбъркайте. Добавете шоколадовите дражета.

Разпределете тестото равномерно върху тавата. Поставете храната в уреда.

- Позиция на скарата: 3
- Аксесоар: дълбока тава

Шоколадови мъфини – Р32

Съставки (за 12 мъфини):

- 240 г брашно
- 8 г бакпулвер
- 80 г захар
- 80 г краве масло
- 1 яйце (55 г)
- 125 мл пълномаслено мляко
- 40 г горчиво какао на прах
- 10 г пудра захар
- 100 г натрошен черен шоколад
- Щипка канела

Приготвяне:

Смесете бакпулвера, какаото и канелата в купа. Във втора купа смесете маслото,

захарта и ванилията. Добавете разбитото яйце и около 100 мл мляко. Добавете към сухата смес останалото мляко и тестото с разбъркване, докато постигнете вискозна консистенция. С лъжица добавете натрошения черен шоколад. Пригответе 12 мъфини, като използвате хартиени формички за мъфини. Поставете храната в уреда.

- Позиция на скарата: 2
- Аксесоар: табла за мъфини на скара
- Загрейте предварително уреда.
- Количеството вода за функцията за пара: 100 - 150 мл

Кейк с хлебчета – Р33

Съставки:

- 120 г яйца
- 170 г захар
- 50 г разтопен маргарин (80 % масленост)
- 180 г пшенично брашно (тип 405), без набухватели
- 10 г бакпулвер
- 3 г ванилена захар
- 100 мл студена вода

Приготвяне:

Намажете един продълговат съд за хляб и поръсете с галета. Разбийте яйцата и захарта в кухненски робот на най-високата скорост за 5 мин. Добавете разтопения маргарин и внимателно разбъркайте с ръчен миксер на най-ниската скорост. Добавете брашното, смесено с бакпулвера и ваниловата захар, и смесете бавно с ръчния миксер. Добавете водата, докато разбърквате непрекъснато, до получаване на гладко тесто. Излейте тестото във формата. Поставете храната в уреда.

- Позиция на скарата: 2
- Аксесоар: тава за хляб на скарата

Зеленчуци и гарнитур

Печени картофи – Р34

Съставки:

- около 1 кг картофи
- сол
- черен пипер
- Подправки

Приготвяне:

Измийте добре необелените картофи и ги нарежете на равни парчета (кубчета или половинки). Мариновайте ги с олио и любимите си подправки. Поставете храната в уреда.

- Позиция на скарата: 2
- Акcesoар: тава за печене

Картофи с коричка – Р35

Съставки:

- около 1 кг картофи
- сол
- черен пипер
- Подправки

Приготвяне:

Обелете картофите. Измийте добре картофите и ги нарежете на равни парчета (с коричка). Мариновайте ги с олио и любимите си подправки.

Поставете храната в уреда.

- Позиция на скарата: 3
- Акcesoар: тава за печене с поставена хартия за печене

Гриловани смесени зеленчуци – Р36

Съставки:

- 2 чаши броколи на розички
- 2 чаши гъби креминьони
- 2 чаши нарязана тиква цигулка
- 1 тиквичка, нарязана на четвъртини
- 1 жълта тиквичка, нарязана на четвъртини
- 1 червена чушка, нарязана

- 1 глава червен лук, нарязан
- 2 с. л. зехтин
- 2 с. л. балсамов оцет
- 4 скилидки чесън, смлян
- 1,5 ч. л. сушена мащерка
- сол и прясно смлян черен пипер

Приготвяне:

Наредете розичките броколи, гъбите, тиквата цигулка, тиквичките, тиквата, чушката и лука на един слой върху подготвената хартия за печене. Добавете зехтина, балсамовия оцет, чесъна и мащерката; овкусете със сол и черен пипер. Внимателно разбъркайте, за да се смесят. Поставете храната в уреда.

- Позиция на скарата: 3
- Акcesoар: тава за печене с поставена хартия за печене

Картофени крокети, замразени - Р37

Съставки

- 0.5 кг замразени картофени крокети

Приготвяне:

Извадете храната от опаковката.

Поставете замразените картофени крокети в тавата за печене. Поставете храната в уреда.

- Позиция на скарата: 3
- Акcesoар: тава за печене

Пържени картофи, замразени – Р38

Съставки

- 0.75 кг замразени нарязани картофи

Приготвяне:

Извадете храната от опаковката.

Поставете замразените картофи в тавата за печене. Поставете храната в уреда.

- Позиция на скарата: 3
- Акcesoар: тава за печене

Огретени

Лазаня/Касерол с нудли – P39

Съставки:

- 700 г предварително сварено рагу
- 700 г предварително приготвен бешамел
- 1 пакет лазаня паста
- настъргано сирене
- масло / олио за намазване на съда за готвене

Приготвяне:

Намажете съда за готвене. Започнете, като разпределите около 200 г от рагуто на дъното, след това бешамела и първия слой паста, като покриете целия размер на касеролата. Повторете тези стъпки, докато не напълните целия съд за готвене. Добавете отгоре настърганото сирене. Поставете съда за задушено за готвене на скарата. Поставете храната в уреда.

- Позиция на скарата: 2
- Аксесоар: съд за задушено за готвене на скарата

Запечени картофи – P40

Съставки:

- 750 г обелени картофи
- 100 г настърган кашкавал (24 – 30 % масленост)
- 50 г разбити яйца
- 125 г мляко (3 % масленост)
- 75 г сметана (40 % масленост)
- 5 г сол

Приготвяне:

Нарежете обелените картофи на парчета с дебелина от 3 мм до 4 мм. Напълнете неподмазан съд (кръгла стъклена форма) с около половината от картофите и покрийте с около половината от сиренето. Добавете останалите картофи и покрийте с останалото сирене. Смесете яйцата, сметаната и солта и излейте сместа върху картофите. Поставете тавата на скарата. Поставете храната в уреда. Завъртете ястието след половината от времето за готвене.

- Позиция на скарата: 1
- Аксесоар: съд за задушено за готвене на скарата

Хляб и пица

Прясна пица, тънка – P41

Продукти за тестото:

- 165 г брашно
- 15 г прясна мая
- 100 г вода
- 1 ч. л. сол
- 1 ч. л. олио

Продукти за гарниране:

- 100 г домати сос
- 150 г шунка
- 100 г сирене моцарела
- риган

Приготвяне:

Сложете маята, солта, олиото и водата в купа и ги разбъркайте, докато се разтвори маята. Сложете сместа и брашното в купата на миксера. Смесете на най-висока скорост, като използвате кука, докато тестото стане компактно и хомогенно. Може да е необходимо допълнително брашно. Поставете тестото в купа и оставете да бухне 30 мин. Разточете тестото до размера на цялата тава (омаслена) и оставете да втаса

отново за 30 мин. Добавете доматиения сос към тестото. Поръсете риган върху доматиения сос. Разстелете останалата част от гарнитурата и след това моцарелата. Поставете храната в уреда.

- Позиция на скарата: 2
- Аксесоар: тава за печене с поставена хартия за печене
- Загрейте предварително уреда.
- Количеството вода за функцията за пара: 100 мл

Прясна пица, дебела – P42

Продукти за тестото:

- 396 г брашно
- 36 г прясна мая
- 240 г вода
- 0,5 ч. л. сол
- 2,5 ч. л. олио

Продукти за гарниране:

- 240 г доматиен сос
- 360 г шунка
- 240 г сирене моцарела
- риган

Приготвяне:

Сложете маята, солта, олиото и водата в купа и ги разбъркайте, докато се разтвори маята. Сложете сместа и брашното в купата на миксера. Смесете на най-висока скорост, като използвате кука, докато тестото стане компактно и хомогенно. Може да е необходимо допълнително брашно. Поставете тестото в купа и оставете да бухне 30 мин.

Разточете тестото до размера на цялата тава (омаслена) и оставете да втаса отново за 30 мин. Добавете доматиения сос към тестото. Поръсете риган върху доматиения сос. Разстелете останалата част от гарнитурата и след това моцарелата. Поставете храната в уреда.

- Позиция на скарата: 2
- Аксесоар: тава за печене с поставена хартия за печене

- Загрейте предварително уреда.

Киш – P43

Продукти за тестото:

- 200 г пшеничено брашно
- 100 г маргарин (охладен)
- 3 г сол
- 80 мл вода (студена)

Продукти за гарниране:

- 200 г ивици бекон (с малко мазнина)
- 3 яйца (60 – 65 г)
- 100 г настъргано сирене (грюйер или ементал)
- 70 мл пълномаслено кремообразно мляко (3 – 3,5 % масленост)
- 200 г заквасена сметана (30 – 35 % масленост)

Приготвяне:

Нарежете маргарина на парчета, за да улесните процеса на смесване. Съберете всички съставки и ги смесете бързо в кухненски робот, докато се получи хомогенно тесто. Увийте тестото във фолио и го оставете в хладилника за поне 2 ч. Разточете тестото (около 0,5 см дебело) и го разстелете в тавата, включително и по стените. Направете няколко дупки с вилица на дъното на тестото. Първо наредете гарнитурата (бекон), нарежете го на кубчетата. След това наредете сиренето върху тестената основа. Разбийте яйцата, заквасената сметана и млякото. Излейте върху тестото. Поставете храната в уреда.

- Позиция на скарата: 2
- Аксесоар: тава за печене на скарата

Багета / Чабата / Бял хляб – P44

Продукти за тестото:

- 500 г бяло пшеничено брашно, тип 0
- 10 г сол
- 10 г масло при стайна температура
- 270 г вода (температура между 36 – 38 °C)

- 3 г захар
- 20 г прясна мая

Приготвяне:

Претеглете брашното, солта и мекото масло в купата за бъркане на кухненския робот. Разтворете захарта и прясната мая в топла вода. Добавете течността към останалите съставки в купата за бъркане. Омесете съставките с куката за тесто в кухненския робот, докато стане еластична и вече не залепва върху купата. Извадете добре омесеното тесто от купата за бъркане, претегляйте 750 г за един хляб и го оформете в кръгло топче. Поставете го в купа. Покрийте купата с прилепващо фолио и я поставете в средата на предварително загрята фурна (40 °C). Изключете фурната и оставете тестото да втаса 30 мин. Оставете вратичката на фурната полуотворена, за да избегнете прекалено висока температура. Целевата температура е между 35 – 37 °C. Извадете месото от уреда. Обърнете тестото върху работния плот и го омесете за кратко. Не прекалявайте с месенето на тестото. Оформете продълговат хляб, поставете го върху тавата (ако е емайлирана, намажете я с малко масло, за да не залепне, или използвайте хартия за печене) и покрийте с пластмасов капак/пластмасова купа. Поставете го в средата на все още топлата фурна и оставете хляба да втаса за още 25 мин, като оставите вратата на фурната наполовина отворена. Внимателно направете пет диагонални разреза по повърхността с много остър нож. Не притискайте хляба, докато го режете. Разрезите трябва да са с дълбочина от около 5 – 7 мм. Поставете храната в уреда. За бял хляб е необходимо повече време.

- Позиция на скарата: 2

- Аксесоар: тава за печене с поставена хартия за печене
- Загрейте предварително уреда.
- Количеството вода за функцията за пара: 150 мл

Пълнозърнест / ръжен / черен хляб - P45

Продукти за тестото:

- 500 г черно пшенично брашно
- 2 с. л. зехтин
- 280 г вода (температура между 36 – 38 °C)

Приготвяне:

Претеглете брашното, зехтина и водата в купата за бъркане. Смесете всички съставки заедно с куката, докато получите хомогенно тесто. Покрийте купата с влажна кърпа за около 15 мин (стайна температура). Обърнете тестото върху работния плот и го омесете за кратко. Не прекалявайте с месенето на тестото. Оформете продълговат хляб, поставете го върху тавата (ако е емайлирана, намажете я с малко масло, за да не залепне, или използвайте хартия за печене) и покрийте с пластмасов капак/пластмасова купа. Оставете го да се покачи с около 3 ч. Поставете храната в уреда.

- Позиция на скарата: 2
- Аксесоар: тава за печене, покрита с хартия за печене, или форма за хляб върху скарата
- Загрейте предварително уреда.
- Количеството вода за функцията за пара: 150 мл

Sadržaj

| | | | |
|-------------------|----|-------------------------|----|
| Pomoć pri kuhanju | 17 | Ostali mesni proizvodi | 23 |
| Govedina | 18 | Riba | 23 |
| Teletina | 20 | Slatko pecivo i deserti | 24 |
| Svinjetina | 20 | Povrće i priloge | 26 |
| Janjetina | 21 | Gratinirano | 27 |
| Perad | 21 | Kruh i Pizza | 28 |

Zadržava se pravo na izmjene.

Pomoć pri kuhanju



Postavka: Pomoć pri kuhanju

Svako jelo u ovom podizborniku ima preporučenu funkciju pećnice i temperaturu. Možete podesiti vrijeme i temperaturu tijekom kuhanja.

Kad funkcija završi, provjerite je li hrana spremna.

Za neka jela možete također kuhati uz Senzor za hranu. Stupanj na kojem se jelo kuha:

- Slabo pečeno
- Srednje pečeno
- Dobro pečeno

1. Okrenite regulator za funkcije pećnice na  za ulazak u Izbornik.
2. Odaberite . Pritisnite OK.
3. Okrenite kontrolni regulator kako biste odabrali broj jela. Pritisnite OK.
4. Stavite hranu u uređaj. Pritisnite OK.

Izbornik: Pomoć pri kuhanju

| | |
|----|--------------------------------|
| P1 | Goveđe pečenje, slabo pečeno |
| P2 | Goveđe pečenje, srednje pečeno |
| P3 | Goveđe pečenje, dobro pečeno |
| P4 | Odrezak, srednje pečen |

| | |
|-----|-------------------------------------|
| P5 | Pečena govedina / pirjano |
| P6 | Goveđe pečenje, slabo pečeno LTC* |
| P7 | Goveđe pečenje, srednje pečeno LTC* |
| P8 | Goveđe pečenje, dobro pečeno LTC* |
| P9 | Filet, slabo pečen LTC* |
| P10 | Filet, srednje pečen LTC* |
| P11 | Filet, pečen |
| P12 | Pečena teletina |
| P13 | Svinjsko pečenje |
| P14 | Trgana svinjetina LTC* |
| P15 | Pečenica, svježa |
| P16 | Svinjska rebrica |
| P17 | Janjeći but |
| P18 | Pile, cijelo |
| P19 | Pile, polovica |
| P20 | Pileća prsa |
| P21 | Pileći batak, svjež |

| | |
|-----|------------------------------------|
| P22 | Patka, cijela |
| P23 | Guska, cijela |
| P24 | Mesna štruca |
| P25 | Riba na roštilju, cijela |
| P26 | Ribljí filet |
| P27 | Torta od sira |
| P28 | Torta od jabuka |
| P29 | Tart od jabuka |
| P30 | Pita od jabuka |
| P31 | Čokoladni kolačići (tzv. brownies) |
| P32 | Čokoladni muffini |
| P33 | Kolač štruca |
| P34 | Pečeni krumpiri |

| | |
|-----|--|
| P35 | Kroketi |
| P36 | Miješano povrće na žaru |
| P37 | Kroketi, smrznuti |
| P38 | Pommes, smrznuti |
| P39 | Lasagna od mesa/povrća sa suhim rezanacima |
| P40 | Zapečeni krumpir |
| P41 | Pizza svježa, tanka |
| P42 | Pizza svježa, debela |
| P43 | Quiche |
| P44 | Baguette / ciabatta / bijeli kruh |
| P45 | Kruh od cjelovitih žitarica / raženi / crni kruh |

LTC* - Kuhanje na niskim temperaturama

Govedina

Goveđe pečenje - P1, P2, P3

Sastojci:

- 1 - 1.5 kg goveđe pečenje (4 - 5 cm debelih komada)
- sol
- crni papar
- marinada

Priprema sirove hrane:

Začinite meso prema ukusu i stavite ga u posudu s marinadom (neobavezno); dno posude treba prekriti do dubine od 10 do 20 mm. Pokrijte poklopcem i pustite da se marinira nekoliko sati u hladnjaku.

Metoda:

Izvadite goveđi odrezak iz marinade i osušite ga. Začinite solju i paprom, popržite sa svih strana u posudi za pečenje na ploči

za kuhanje kako biste dobili okus pečenja. Stavite hranu u uređaj.

- Položaj police: 2
- Pribor: pekač za pecivo
- Senzor za hranu dostupno

Odrezak, srednje pečen - P4

Sastojci:

- 180 - 220 g po komadu (3 cm debeli komad)
- sol
- crni papar
- začini

Metoda:

Začinite odrezak solju i crnim paprom ili vašim omiljenim začinima, popržite sa svih strana u posudi za pečenje na ploči za kuhanje kako biste dobili okus pečenja. Stavite hranu u uređaj.

- Položaj police: 3
- Pribor: jelo pečeno na mreži za pečenje
- Prethodno zagrijte uređaj
- Senzor za hranu dostupno

Pečena govedina / pirjano - P5

Sastojci za pečenje:

- 1.5 - 2 kg komad goveđeg mesa (glavno rebro, gornji okrugli, debeli but)
- sol
- crni papar
- marinada

Sastojci za marinadu:

- 1 l voda
- 500 ml vinski ocat
- 2 čajne žličice soli
- 15 zrna papra
- 15 bobica borovice
- 5 listova lovora
- 2 vezice povrća za juhu (mrkva, poriluk, celer, peršin)

Metoda:

Za marinadu pustite da sve zavrije i da se ohladi. Izlijte marinadu preko govedine dok se ne pokrije i ostavite je da se marinira nekoliko sati u hladnjaku. Izvadite goveđi odrezak iz marinade i osušite ga. Začinite solju i crnim paprom, popržite sa svih strana u posudi za pečenje na ploči za kuhanje kako biste dobili okus pečenja. Stavite hranu u uređaj.

- Položaj police: 2
- Pribor: jelo pečeno na mreži za pečenje
- Senzor za hranu dostupno

Goveđe pečenje (LTC) - P6, P7, P8

Sastojci:

- 1 - 1.5 kg goveđe pečenje (4 - 5 cm debelih komada)

- sol
- crni papar
- marinada

Priprema sirove hrane:

Začinite meso prema ukusu i stavite ga u posudu s marinadom (neobavezno); dno posude treba prekriti do dubine od 10 do 20 mm. Pokrijte poklopcem i pustite da se marinira nekoliko sati u hladnjaku.

Metoda:

Izvadite goveđi odrezak iz marinade i osušite ga. Začinite solju i crnim paprom, popržite sa svih strana u posudi za pečenje na ploči za kuhanje kako biste dobili okus pečenja. Stavite hranu u uređaj.

- Položaj police: 2
- Pribor: pekač za pecivo
- Senzor za hranu dostupno

Filet (LTC) - P9, P10, P11

Sastojci:

- 0.5 - 1.5 kg file (5 - 6 cm debeli komad)
- sol
- crni papar
- začini

Metoda:

Začinite meso solju i crnim paprom ili vašim omiljenim začinima, popržite sa svih strana u posudi za pečenje na ploči za kuhanje kako biste dobili okus pečenja. Stavite hranu u uređaj.

- Položaj police: 2
- Pribor: pekač za pecivo
- Senzor za hranu dostupno

Teletina

Pečena teletina - P12

Sastojci:

- 0.8 - 1.5 kg (plečka, 4 cm debeli komad)
- sol
- crni papar
- začini

Metoda:

Začinite meso solju i crnim paprom ili vašim omiljenim začinima. Meso pržite nekoliko

minuta na vrućoj tavi. Stavite meso u posudu za pečenje i dodajte malo vode. Stavite hranu u uređaj.

- Položaj police: 2
- Pribor: jelo pečeno na mreži za pečenje
- Senzor za hranu dostupno

Svinjetina

Svinjsko pečenje - P13

Sastojci:

- 1.5 - 2 kg komad (vrat ili plečka)
- sol
- crni papar
- začini

Metoda:

Meso treba čuvati najmanje 12 h u poklopljenoj zdjeli u hladnjaku. Operite i dobro posušite meso. Pomiješajte sol, crni papar i vaše omiljene začine i ravnomjerno utrljajte cijelu površinu mesa. Stavite hranu u uređaj.

- Položaj police: 2
- Pribor: jelo pečeno na mreži za pečenje
- Senzor za hranu dostupno

Trgana svinjetina LTC - P14

Sastojci:

- 1.5 - 2 kg komad (plečka)
- sol
- crni papar
- paprika
- češnjak u prahu
- luk u prahu
- čili u prahu
- ljuta paprika
- kumin

- suhi senf u prahu
- smeđi šećer

Metoda:

Odvojite oko 3 žlice začina i spremite ih za kasnije. Ostatak začina utrljajte u svinjetinu. Zatim zatvorite i marinirajte 6 - 48 h u hladnjaku. Prije pečenja, u meso utrljajte preostale 3 žlice začina. Zapecite sve strane u plitici za pečenje na ploči za kuhanje kako biste dobili okus pečenja. Stavite hranu u uređaj. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.

- Položaj police: 2
- Pribor: pekač za pecivo
- Senzor za hranu dostupno

Pečenica, svježa - P15

Sastojci:

- 1 - 1.5 kg komad
- sol
- crni papar
- začini

Metoda:

Istrljajte pečenicu svojim omiljenim začinima. Stavite hranu u uređaj.

- Položaj police: 2

- Pribor: jelo pečeno na mreži za pečenje
- Senzor za hranu dostupno

Svinjska rebrica - P16

Sastojci:

- 2 - 3 kg (upotrijebite sirove, 2 - 3 cm tanke svinjske rebrice)
- sol
- crni papar

Sastojci za umak za začinjavanje:

- 500 g kečap
- 25 g smeđi šećer

- 5 ml tekući dim
- 1 ml ocat od riže
- 2 ml sojin umak
- 10 g sambalni oelek

Metoda:

Pomiješajte sve sastojke za začinjavanje. Marinirajte rebrice s umakom nekoliko sati u hladnjaku. Stavite hranu u uređaj. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.

- Položaj police: 3
- Pribor: duboka plitica

Janjetina

Janjeći but - P17

Sastojci:

- 1.5 - 2 kg janjeći but s kostima (7 - 9 cm debelo)
- sol

Sastojci za začinjavanje umaka:

- 30 ml maslinovog ulja
- sol
- crni papar
- 3 češnja češnjaka
- 1 vezica svježeg ružmarina (ili 1 čajna žličica sušenog ružmarina)
- voda

Metoda:

Operite janjeći but i posušite ga. Natrljajte ga maslinovim uljem i zarezite meso. Začinite solju i crnim paprom. Oljuštite češnjak i narežite ga na ploške, a zatim ih gurnite zajedno s ružmarinom u zareze u mesu. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Stavite hranu u uređaj. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.

- Položaj police: 2
- Pribor: jelo pečeno na pekaču za pecivo
- Senzor za hranu dostupno

Perad

Pile, cijelo - P18

Sastojci za pečenje:

- 1 - 1.5 kg piletine
- sol
- ulje
- crni papar

Metoda:

Dobro operite pile. Pažljivo je posušite iznutra i izvana. Pomiješajte sol i ulje i premažite cijelu piletinu. Noge zavežite

zajedno i podvijte krilca. Stavite hranu u uređaj. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.

- Položaj police: 2
- Pribor: složenac na pladnju za pečenje
- Senzor za hranu dostupno
- Količina vode za paru funkciju: 200 ml

Pile, polovica - P19

Sastojci:

- 0.5 - 0.8 kg piletine
- sol
- ulje
- crni papar

Metoda:

Dobro operite pile. Pažljivo je posušite iznutra i izvana. Pomiješajte sol i ulje i premažite piletinu. Stavite hranu u uređaj.

- Položaj police: 3
- Pribor: pekač za pecivo
- Senzor za hranu dostupno

Pileća prsa - P20

Sastojci:

- 180 - 200 g pilećih prsa
- sol
- ulje
- crni papar

Metoda:

Dobro operite pile. Pomiješajte sol i ulje i premažite pileća prsa. Meso pecite nekoliko minuta u posudi za pečenje na ploči za kuhanje kako biste dobili okus pečenja. Stavite hranu u uređaj.

- Položaj police: 2
- Pribor: složenac na mreži za pečenje
- Prethodno zagrijte uređaj
- Senzor za hranu dostupno

Pileći bataci - P21

Sastojci:

- pileći bataci
- sol
- ulje
- crni papar
- začini

Metoda:

Dobro operite pile. Pomiješajte sol i ulje i premažite cijelo meso. Stavite hranu u uređaj. Ako ste pileće batak prvo marinirali, podesite nižu temperaturu i kuhajte ih duže.

- Položaj police: 3
- Pribor: pekač za pecivo
- Senzor za hranu dostupno

Patka, cijela - P22

Sastojci:

- 2 - 3 kg patke
- sol
- ulje
- crni papar
- začini

Metoda:

Temeljito operite patku. Pomiješajte sol i ulje i premažite cijeli komad. Koristite posudu za pečenje na pekaču na trećoj razini u pećnici ili na mreži za pečenje na drugoj razini s dubokom pliticom na prvoj razini. Stavite hranu u uređaj. Započnite s patkom okrenutom naopako. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.

- Položaj police: 2
- Pribor: jelo pečeno na mreži za pečenje
- Senzor za hranu dostupno

Guska, cijela - P23

Sastojci:

- 4 - 5 kg guska
- sol
- ulje
- crni papar
- začini

Metoda:

Temeljito operite gusku. Pomiješajte sol i ulje i premažite cijelo meso. Stavite hranu u uređaj. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.

- Položaj police: 2
- Pribor: duboka plitica
- Senzor za hranu dostupno

Ostali mesni proizvodi

Mesna štruca - P24

Sastojci:

- 2 odstajale rolade
- 2 kisela krastavaca na kockice
- 80 g luka
- 2 žlice peršina
- 1 žlica limunovog soka
- 600 g mljevenog mesa
- 2 jaja
- 1 žlica mljevene paprike
- 14 g sol

- crni papar
- 0,5 čajne žličice ljute paprike

Metoda:

Umočite rolade u vodu, a zatim ocijedite tekućinu. Pomiješajte sve sastojke dok ne dobijete homogenu tijesto. Oblikujte štrucu. Stavite hranu u uređaj.

- Položaj police: 2
- Pribor: mreža za pečenje
- Senzor za hranu dostupno

Riba

Riba na roštilju, cijela - P25

Sastojci:

- 0,5 - 1 kg ribe
- kriške limuna
- sol
- crni papar
- ulje

Metoda:

Ribu začinite prema ukusu. Ribu napunite maslacem i svojim omiljenim začinima i začinskim biljem. Stavite hranu u uređaj.

- Položaj police: 2
- Pribor: pekač za pecivo
- Senzor za hranu dostupno

Ribljí file - P26

Sastojci:

- 0,3 - 0,5 kg ribljih fileta
- kriške limuna
- 150 g ribanog sira
- 250 ml vrhnja

- 50 g krušnih mrvica
- 1 čajna žličica estragona
- peršin, nasjeckan
- sol
- crni papar
- limun
- maslac

Metoda:

Poprskajte riblje filete limunovim sokom i ostavite da se neko vrijeme marinira, zatim utapkajte višak soka kuhinjskim ubrusom. Riblje filete začinite solju i crnim paprom s obje strane. Riblje filete stavite u vatrostalnu posudu pomazanu maslacem.

Izmiješajte ribani sir, vrhnje, krušne mrvice, estragon i nasjeckani peršin. Smjesu odmah rasporedite po ribljim filetima i na nju stavite male kockice maslaca. Stavite hranu u uređaj.

- Položaj police: 3
- Pribor: složenac na mreži za pečenje
- Prethodno zagrijte uređaj

Slatko pecivo i deserti

Torta od sira - P27

Sastojci za tijesto:

- 330 g brašno
- 130 g šećer
- 15 g prašak za pecivo
- 1 paketić vanilin šećera
- 2 jaja
- 130 g maslac

Sastojci za nadjev:

- 1 kg kvarka s niskim udjelom masti
- 300 g šećer
- 2 pakiranja pudinga u prahu
- 100 ml prirodno ulje
- 600 ml punomasno mlijeko
- 4 jaja
- 0,5 paketića korice limuna

Metoda:

Stavite papir za pečenje na pliticu za pečenje. Od potrebnih sastojaka izradite tijesto i rasporedite ga u kalup za pečenje od 28 cm. Pripremite nadjev i ulijte ga u kalup s tijestom. Stavite hranu u uređaj.

- Položaj police: 2
- Pribor: 28 cm kalup za kore na mreži za pečenje

Torta od jabuka - P28

Sastojci:

- 125 g šećer
- 1 žumanjak
- 1 jaje
- 75 g topljeni maslac
- 55 g pšeničnog brašna
- 1 čajna žličica kvasca u prahu
- 1 paketić s okusom vanilije
- 90 ml mlijeko
- 4 zlatne jabuke

Metoda:

Rastopite maslac u posudi (niska – srednja snaga ploče za kuhanje).

U posebnoj posudi izmiješati jaje, dodatni žumanjak, šećer i paketić s okusom vanilije sve dok se ne dobije homogeno i mekano tijesto. Dodajte rastopljeni maslac (gotovo) i sjedinite ga miješanjem. Dodajte mlijeko i prosijano brašno. Sve zajedno izmiksajte.

Operite i ogulite jabuke. Narežite ih na tanke ploške i pomiješajte s ostalim sastojcima. Stavite papir za pečenje u kalup za kore (promjera 24 cm) i namažite rubove. Ulijte tijesto u kalup. Stavite hranu u uređaj.

- Položaj police: 2
- Pribor: pekač za pecivo
- Prethodno zagrijte uređaj
- Količina vode za parnu funkciju: 100 - 150 ml

Tart od jabuka - P29

Sastojci za tijesto:

- 200 g brašno
- 1 prstohvat soli
- 125 g maslac
- 1 jaje
- 50 g šećer
- 50 ml hladne vode

Sastojci za nadjev:

- sezonsko voće (jabuke, breskve, višnje itd.)
- 90 g mljeveni bademi
- 2 jaja

Metoda:

Prosijte brašno u zdjelu za miješanje pa dodajte sol i maslac izrezan na male komade. Dodajte jaje, šećer i hladnu vodu pa sve umijesite u tijesto. Tijesto ohladite u hladnjaku 2 h. Razvaljajte rashlađeno tijesto i stavite ga u podmazani kalup za pitu, a zatim ga izbodite vilicom. Očistite voće, uklonite jezgru, koštice ili sjemenke i stavite u malim komadima ili ploškama na tijesto. Stavite mljevene bademe, jaja, šećer i

omekšali maslac u posudu i istucite. Smjesu rasporedite po voću i izravajte. Stavite hranu u uređaj.

- Položaj police: 2
- Pribor: kalup za pitu na mreži za pečenje

Pita od jabuka - P30

Sastojci za tijesto:

- 300 g bijelo pšenično brašno
- 175 g posoljeni maslac
- 75 g obični šećer (maksimalna veličina zrna: 0,3 mm)
- 1 jaje (50 g)
- 50 ml voda

Sastojci za nadjev:

- 400 g oguljene jabuke
- 25 g bijele krušne mrvice
- 50 g grožđice bez sjemenki
- 75 g obični šećer (maksimalna veličina zrna: 0,3 mm)

Metoda:

Pomiješajte brašno i šećer i utrljajte u maslac. Dodajte tučeno jaje i vodu da se smjesa sjedini u mekano tijesto. Miješajte dok ne postignete homogenu konzistenciju. Tijesto zamijesite u kuglu. Prekrijte tijesto i ohladite ga najmanje pola sata u hladnjaku na temperaturi od 3 - 7 °C. Jabuke ogulite i očistite od koštice, narežite ih na ploške debljine do 13 mm. Izvadite tijesto iz hladnjaka i podijelite ga na dvije trećine i jednu trećinu. Svaki dio razvaljajte na debljinu od 5 mm bez da ga ponovno mijesite. Koristite veći dio za oblaganje dna i stranica kalupa za pečenje (neprianjajući sloj, promjera 187 - 213 mm, visine 35 - 65 mm). Krušne mrvice ravnomjerno pospite preko tijesta. Izmiješajte ploške jabuka, grožđice i šećer. Odmah nakon što ste zamijesili, nadjev od jabuka prelijte preko krušnih mrvica. Pokrijte gornji dio preostalim tijestom. Zatvorite i odrežite rubove tijesta. Napravite rez na vrhu tijesta kako bi se

omogućilo da para izlazi tijekom pečenja. Stavite hranu u uređaj.

- Položaj police: 2
- Pribor: 22 cm kalup za pitu na mreži za pečenje
- Prethodno zagrijte uređaj
- Količina vode za parnu funkciju: 100 - 150 ml

Brownies - P31

Sastojci:

- 425 g tamna čokolada
- 100 g kapi čokolade
- 300 ml neutralnog ulja
- 90 g kakao u prahu
- 350 g šećer
- 126 g šećera u prahu
- 2,5 g sol
- 45 ml mlijeko
- 9 jaja
- 300 g brašno

Metoda:

Stavite papir za pečenje na pliticu. Rastopite tamnu čokoladu i u posudi pomiješajte s uljem. Dodajte kakao u prahu, šećer, sol i mlijeko i miješajte dok ne dobijete homogenu smjesu. Dodajte jedno po jedno jaje i dobro promiješajte nakon svakog jaja. Dodajte brašno i promiješajte. Dodajte kapi čokolade.

Ravnomjerno rasporedite tijesto po plitici. Stavite hranu u uređaj.

- Položaj police: 3
- Pribor: duboka plitica

Čokoladni muffini - P32

Sastojci (za 12 muffina):

- 240 g brašno
- 8 g prašak za pecivo
- 80 g šećer
- 80 g maslac
- 1 jaje (55 g)
- 125 ml punomasnog mlijeka
- 40 g gorkog kakaa u prahu

- 10 g šećera u prahu
- 100 g nasjeckana tamna čokolada
- prstohvat cimeta

Metoda:

U zdjeli pomiješajte prašak za pecivo, kakao i cimet. U drugoj zdjeli pomiješajte maslac, šećer i vaniliju. Dodajte tučeno jaje i oko 100 ml mlijeka. U suhu smjesu dodajte preostalo mlijeko i tijesto dok ne dobijete viskoznu konzistenciju. Žlicom dodajte tamnu nasjeckanu čokoladu. Pripremite 12 muffina pomoću papirnatih šalica za muffine. Stavite hranu u uređaj.

- Položaj police: 2
- Pribor: pekač za muffine na mreži za pečenje
- Prethodno zagrijte uređaj
- Količina vode za parnu funkciju: 100 - 150 ml

Kolač štruca - P33

Sastojci:

- 120 g jaja

Povrće i prilazi

Pečeni krumpiri - P34

Sastojci:

- oko 1 kg krumpira
- sol
- crni papar
- začini

Metoda:

Neoguljeni krumpir temeljito operite i izrežite na jednolične komade (kockice ili polovice). Marinirajte ih u ulju i vašim omiljenim začинима. Stavite hranu u uređaj.

- Položaj police: 2
- Pribor: pekač za pecivo

Kroketi od krumpira - P35

Sastojci:

- 170 g šećer
- 50 g otopljeni margarin (80 % masti)
- 180 g pšeničnog brašna (tip 405), bez sredstva za dizanje tijesta
- 10 g prašak za pecivo
- 3 g vanilin šećer
- 100 ml hladne vode

Metoda:

Podmastite jedan duguljasti kalup i pospite ga krušnim mrvicama. Jaja i šećer mutite u multipraktiku najvećom brzinom 5 min. Dodajte otopljeni margarin i pažljivo ga pomiješajte ručnim mikserom na najnižoj brzini. Dodajte brašno pomiješano s praškom za pecivo i vanilin šećerom i polako izmiješajte ručnim mikserom. Uz neprestano miješanje dodajte vodu dok ne dobijete glatku smjesu. Ulijte tijesto u kalup. Stavite hranu u uređaj.

- Položaj police: 2
- Pribor: kalup za štruca na mreži za pečenje

- oko 1 kg krumpira
- sol
- crni papar
- začini

Metoda:

Ogulite krumpire. Krumpire temeljito operite i izrežite na jednake komade (kroketi). Marinirajte ih u ulju i vašim omiljenim začинима. Stavite hranu u uređaj.

- Položaj police: 3
- Pribor: pekač za pecivo obložen papirom za pečenje

Miješano povrće kao na žaru - P36

Sastojci:

- 2 šalice cvjetića brokule
- 2 šalice gljiva cremini

- 2 šalice nasjeckane bundeve
- 1 tikvica, narezana na ploške i četvrtine
- 1 žuta tikva, narezana na ploške i četvrtine
- 1 crvena paprika, nasjeckana
- 1 crveni luk, nasjeckan
- 2 žlice maslinovog ulja
- 2 žlice balzamskog octa
- 4 češnja češnjaka, mljevenog
- 1,5 žličica suhe majčine dušice
- košer sol i svježe mljeveni crni papar

Metoda:

Poredajte cvjetiče brokule, gljive, bundevu, tikvicu, tikvu, papriku i luk u jednom sloju na pripremljeni papir za pečenje. Dodajte maslinovo ulje, balzamski ocat, češnjak i majčinu dušicu; začinite solju i crnim paprom. Lagano promiješajte da se sjedini. Stavite hranu u uređaj.

- Položaj police: 3
- Pribor: pekač za pecivo obložen papirom za pečenje

Kroketi od krumpira, smrznuti - P37

Sastojci

Gratinirano

Složenac lasagna / rezanci - P39

Sastojci:

- 700 g prethodno kuhan ragu
- 700 g prethodno kuhan bešamel
- 1 paket tjestenine za lazanje
- ribani sir
- maslac/ulje za podmazivanje posude za složenac

Metoda:

Podmastite posudu za složenac. Počnite tako da na dno rasporedite oko 200 g ragua, zatim bešamel i prvi sloj tjestenine. Tako pokrijete cijelu posudu za složenac. Ponovite ove korake dok ne napunite cijelu posudu za složenac. Na vrh

- 0.5 kg smrznutih kroketa od krumpira
- Metoda:

Izvadite namirnice iz pakiranja. Stavite zamrznute krokete od krumpira na pekač za pecivo. Stavite hranu u uređaj.

- Položaj police: 3
- Pribor: pekač za pecivo

Pommes, smrznuti - P38

Sastojci

- 0.75 kg smrznutog krumpira izrezanog na kriške

Metoda:

Izvadite namirnice iz pakiranja. Stavite zamrznute krumpire na pekač za pecivo. Stavite hranu u uređaj.

- Položaj police: 3
- Pribor: pekač za pecivo

dodajte ribani sir. Stavite posudu za složenac na mrežu za pečenje. Stavite hranu u uređaj.

- Položaj police: 2
- Pribor: složenac na mreži za pečenje

Zapečeni krumpir - P40

Sastojci:

- 750 g oguljeni krumpiri
- 100 g naribani sir (24 - 30 % masti)
- 50 g tučena jaja
- 125 g mlijeko (3 % masti)
- 75 g vrhnje (40 % masti)
- 5 g sol

Metoda:

Oguljene krumpire narežite na ploške debljine 3 mm do 4 mm. Napunite nepodmazanu posudu (okrugli stakleni kalup) s oko polovice količine krumpira i prekrijte s oko polovice sira. Dodajte preostale krumpire i pokrijte preostalim sirom. Pomiješajte jaja, vrhnje i sol pa

prelijte preko krumpira. Stavite kalup na mrežu za pečenje. Stavite hranu u uređaj. Okrenite jelo nakon polovice vremena kuhanja.

- Položaj police: 1
- Pribor: složenac na mreži za pečenje

Kruh i Pizza

Pizza svježa, tanka - P41

Sastojci za tijesto:

- 165 g brašno
- 15 g svježi kvasac
- 100 g voda
- 1 čajna žličica soli
- 1 čajna žličica ulja

Sastojci za nadjev:

- 100 g umak od rajčice
- 150 g šunka
- 100 g mozzarella sir
- origano

Metoda:

Stavite kvasac, sol, ulje i vodu u zdjelu i miješajte ih dok se kvasac ne otopi. Smjesu i brašno stavite u zdjelu miksera. Miješajte najvećom brzinom koristeći kuku za miješanje dok tijesto ne bude kompaktno i homogeno. Možda će biti potrebno dodati brašna. Stavite tijesto u zdjelu i ostavite ga da se diže 30 min. Tijesto razvaljajte na veličinu cijelog pekača (podmazanog) i pustite da se ponovno diže 30 min. Na tijesto dodajte umak od rajčica. Pospite origano u umak od rajčica. Rasporedite ostatak nadjeva a zatim mozzarellu. Stavite hranu u uređaj.

- Položaj police: 2
- Pribor: pekač za pecivo obložen papirom za pečenje
- Prethodno zagrijte uređaj
- Količina vode za parnu funkciju: 100 ml

Pizza svježa, debela - P42

Sastojci za tijesto:

- 396 g brašno
- 36 g svježi kvasac
- 240 g voda
- 0,5 čajne žličice soli
- 2,5 čajne žličice ulja

Sastojci za nadjev:

- 240 g umak od rajčice
- 360 g šunka
- 240 g mozzarella sir
- origano

Metoda:

Stavite kvasac, sol, ulje i vodu u zdjelu i miješajte ih dok se kvasac ne otopi. Smjesu i brašno stavite u zdjelu miksera. Miješajte najvećom brzinom koristeći kuku za miješanje dok tijesto ne bude kompaktno i homogeno. Možda će biti potrebno dodati brašna. Stavite tijesto u zdjelu i ostavite ga da se diže 30 min. Tijesto razvaljajte na veličinu cijelog pekača (podmazanog) i pustite da se ponovno diže 30 min. Na tijesto dodajte umak od rajčica. Pospite origano u umak od rajčica. Rasporedite ostatak nadjeva, a zatim mozzarellu. Stavite hranu u uređaj.

- Položaj police: 2
- Pribor: pekač za pecivo obložen papirom za pečenje
- Prethodno zagrijte uređaj

Quiche - P43

Sastojci za tijesto:

- 200 g pšeničnog brašna
- 100 g margarina (ohlađen)
- 3 g sol
- 80 ml vode (hladna)

Sastojci za nadjev:

- 200 g mesnate slanine (s malo masti)
- 3 jaja (60 - 65 g)
- 100 g ribanog sira (gruyère ili emmentaler)
- 70 ml punomasnog mlijeka (3 - 3,5 % masti)
- 200 g crème fraîche épaisse (30 - 35 % masti)

Metoda:

Narežite margarin na komade kako biste olakšali postupak miješanja. Sjedinite sve sastojke i brzo ih izmiješajte u multipraktiku dok ne dobijete homogeno tijesto. Tijesto zamotajte u plastičnu foliju i ostavite u hladnjaku najmanje 2 h. Razvaljajte tijesto (približno 0,5 cm debljine) i raširite ga u kalupu uključujući i bočne stjenke. Po dnu tijesta napravite nekoliko rupica vilicom. Prvo rasporedite nadjev (slaninu), izrežite na kockice. A zatim raposredite sir preko podloge od tijesta. Zajedno istucite jaja, crème fraîche i mlijeko. Izlijte na tijesto. Stavite hranu u uređaj.

- Položaj police: 2
- Pribor: kalup za pečenje na mreži za pečenje

Baguette / ciabatta / bijeli kruh - P44

Sastojci za tijesto:

- 500 g bijelo pšenično brašno, tip 0
- 10 g sol
- 10 g maslac na sobnoj temperaturi
- 270 g voda (temperatura između 36 i 38 °C)
- 3 g šećer
- 20 g svježih kvasac

Metoda:

U zdjeli za miješanje multipraktika izvažite brašno, sol i omekšani maslac. Otopite šećer i svježih kvasac u toploj vodi. U posudu za miješanje dodajte tekućinu preostalim sastojcima. Sastojke u multipraktiku mijesite kukom za miješanje tijesta dok ne postane elastično i prestane se lijepiti za posudu. Izvadite dobro umiješan tijesto iz zdjele za miješanje, izvažite 750 g za jedan kruh i oblikujte ga u kuglu. Stavite u zdjelu. Pokrijte zdjelu prozirnom folijom i stavite je na sredinu prethodno zagrijane pećnice (40 °C). Isključite pećnicu i pustite da se tijesto diže 30 min. Ostavite vrata pećnice poluotvorena kako bi ste izbjegli preveliku temperaturu dizanja. Ciljna temperatura je između 35 - 37 °C. Izvadite zdjelu iz uređaja. Tijesto okrenite na radnu površinu i malo ga umijesite. Nemojte previše mijesiti tijesto. Oblikujte duguljast kruh, stavite ga na pekač (ako se radi o emaljiranoj plitici, stavite malo maslaca ili papir za pečenje kako biste izbjegli lijepljenje) i prekrijte plastičnim poklopcem / plastičnom zdjelom. Stavite ga u sredinu još tople pećnice i pustite da se kruh diže narednih 25 min, uz poluotvorena vrata pećnice. Pažljivo napravite pet dijagonalnih rezova na površini pomoću žileta ili oštrom nožem. Ne pritišćite kruh tijekom pravljenja rezova. Rezovi trebaju imati dubinu od oko 5 - 7 mm. Stavite hranu u uređaj. Potrebno je više vremena za bijeli kruh.

- Položaj police: 2
- Pribor: pekač za pecivo obložen papirom za pečenje
- Prethodno zagrijte uređaj
- Količina vode za parnu funkciju: 150 ml

Kruh od cjelovitih žitarica / raženi / crni kruh - P45

Sastojci za tijesto:

- 500 g crnog pšeničnog brašna
- 2 žlice maslinovog ulja

- 280 g voda (temperatura između 36 i 38 °C)

Metoda:

Brašno, maslinovo ulje i vodu izvažite u zdjelu za miješanje. Pomiješajte sve sastojke s kukom za miješanje tijesta dok ne dobijete homogeno tijesto. Prekrijite posudu mokrom krpom na oko 15 min (sobna temperatura). Tijesto okrenite na radnu površinu i malo ga umijesite. Nemojte previše mijesiti tijesto. Oblikujte duguljast kruh, stavite ga na pekač (ako se radi o emajliranoj plitici, stavite malo maslaca ili papir za pečenje kako biste izbjegli lijepljenje) i prekrijte ga plastičnim poklopcem / plastičnom zdjelom. Pustite da se diže oko 3 h. Stavite hranu u uređaj.

- Položaj police: 2
- Pribor: pekač za pecivo obložen papirom za pečenje ili kalup za štrucu na mreži za pečenje
- Prethodno zagrijte uređaj
- Količina vode za parnu funkciju: 150 ml

Obsah

| | | | |
|--------------------|----|---------------------------|----|
| Podporované Vaření | 31 | Ostatní masné výrobky | 37 |
| Hovězí | 32 | Ryby | 37 |
| Telecí | 34 | Pečení moučníků a dezerty | 38 |
| Vepřové | 34 | Zeleninové a přílohy | 40 |
| Jehněčí | 35 | Zapékaná jídla | 41 |
| Drůbež | 35 | Chléb a pizza | 42 |

Změny vyhrazeny.

Podporované Vaření



Nastavení: Podporované Vaření

Každý pokrm v této podnabídce má doporučenou funkci ohřevu a teplotu. Čas a teplotu lze během pečení upravovat.

Když funkce skončí, zkontrolujte, zda je jídlo hotové.

U některých pokrmů můžeme také péct pomocí Pečicí sonda. Stupeň, na který je pokrm uvařen:

- Nepropečené
- Středně velké
- Dobře propečené

1. Otočte ovladačem pečících funkcí na  k zadání Nabídka.
2. Zvolte , Stiskněte OK.
3. Otočením ovladače zvolte číslo pokrmu. Stiskněte tlačítko OK.
4. Vložíme potraviny do spotřebiče. Stiskněte tlačítko OK.

Nabídka: Podporované Vaření

| | |
|----|----------------------------------|
| P1 | Hovězí pečeně, nepropečená |
| P2 | Hovězí pečeně, středně propečená |
| P3 | Hovězí pečeně, dobře propečená |

| | |
|-----|---------------------------------------|
| P4 | Steak, středně propečený |
| P5 | Hovězí pečeně / dušená |
| P6 | Hovězí pečeně, nepropečená LTC* |
| P7 | Hovězí pečeně, středně propečená LTC* |
| P8 | Hovězí pečeně, dobře propečená LTC* |
| P9 | Filet, nepropečený LTC* |
| P10 | Filet, středně propečený LTC* |
| P11 | Filet, hotový |
| P12 | Telecí pečeně |
| P13 | Vepřová pečeně |
| P14 | Trhané vepřové LTC* |
| P15 | Kýta, čerstvá |
| P16 | Vepřová žebírka |
| P17 | Jehněčí stehno |
| P18 | Kuře, celé |
| P19 | Kuře, půl |
| P20 | Kuřecí prsa |

| | |
|-----|-------------------------------|
| P21 | Kuřecí stehna, čerstvá |
| P22 | Kachna, celá |
| P23 | Husa, celá |
| P24 | Sekaná |
| P25 | Celá ryba, grilovaná |
| P26 | Rybí filé |
| P27 | Tvarohový koláč |
| P28 | Jablečný koláč |
| P29 | Jablečný koláč |
| P30 | Jablečný koláč |
| P31 | Brownies - čokoládové sušenky |
| P32 | Čokoládové muffiny |
| P33 | Biskupský chlebiček |

| | |
|-----|---|
| P34 | Pečené brambory |
| P35 | Americké brambory |
| P36 | Grilovaná zelenina |
| P37 | Krokety, zmrazené |
| P38 | Brambory, zmražené |
| P39 | Maso / zeleninové lasagne, které není třeba předvařovat |
| P40 | Zapečené brambory |
| P41 | Čerstvá pizza, tenká |
| P42 | Čerstvá pizza, silná |
| P43 | Slaný koláč |
| P44 | Bageta / ciabatta / bílý chléb |
| P45 | Celozrnný / žitný / tmavý chléb |

*LTC – pečení při nízké teplotě

Hovězí

Hovězí pečeně – P1, P2, P3

Přísady:

- 1 - 1.5 kg hovězí pečeně (4 – 5 cm silných kusů)
- sůl
- černý pepř
- marináda

Příprava syrových potravin:

Maso podle chuti okořeníme a vložíme do misky s marinádou (nepovinné); dno by mělo být zakryto do hloubky 10 – 20 mm. Přikryjeme pokličkou a necháme několik hodin marinovat v chladničce.

Příprava:

Hovězí kýtu vyndáme z marinády a osušíme ji. Osolíme je, opepříme a opečeme ze všech stran na pánvi na plotně, aby získaly

chuť pečeně. Vložíme potraviny do spotřebiče.

- Poloha roštu: 2
- Příslušenství: plech na pečení
- Pečicí sonda k dispozici

Steak, středně propečený – P4

Přísady:

- 180 - 220 g na kus; (3 cm silné plátky)
- sůl
- černý pepř
- koření

Příprava:

Steak dochutíme solí a černým pepřem nebo okořeníme svým oblíbeným kořením a opečeme ze všech stran na pánvi na plotně, aby získalo chuť pečeně. Vložíme potraviny do spotřebiče.

- Poloha roštu: 3
- Příslušenství; pečicí mísa na tvarovaném roštu
- Předehřeme spotřebič
- Pečicí sonda k dispozici

Hovězí pečeně / dušená – P5

Přísady na pečení:

- 1.5 - 2 kg kusu hovězího masa (kvalitní žebírka, spodní šál, silný bok)
- sůl
- černý pepř
- marináda

Přísady na marinádu:

- 1 l vody
- 500 ml vinného octu
- 2 lžičky soli
- 15 kuliček pepře
- 15 bobulí jalovce
- 5 bobkových listů
- 2 svazky polévkové zeleniny (mrkev, pórek, celer, petržel)

Příprava:

Na marinádu vše přivedeme k varu a poté necháme vychladnout. Hovězí maso přelijeme marinádou tak, aby bylo zakryté, a necháme několik hodin marinovat v chladničce. Hovězí kýtu vyndáme z marinády a osušíme ji. Dochutíme solí a černým pepřem a opečeme ze všech stran na pánvi na plotně, aby získaly chuť pečeně. Vložíme potraviny do spotřebiče.

- Poloha roštu: 2
- Příslušenství; pečicí mísa na tvarovaném roštu
- Pečicí sonda k dispozici

Hovězí pečeně (LTC) – P6, P7, P8

Přísady:

- 1 - 1.5 kg hovězí pečeně (4 – 5 cm silných kusů)
- sůl
- černý pepř
- marináda

Příprava syrových potravin:

Maso podle chuti okořeníme a vložíme do misky s marinádou (nepovinné); dno by mělo být zakryto do hloubky 10 – 20 mm. Přikryjeme pokličkou a necháme několik hodin marinovat v chladničce.

Příprava:

Hovězí kýtu vyndáme z marinády a osušíme ji. Dochutíme solí a černým pepřem a opečeme ze všech stran na pánvi na plotně, aby získaly chuť pečeně. Vložíme potraviny do spotřebiče.

- Poloha roštu: 2
- Příslušenství: plech na pečení
- Pečicí sonda k dispozici

Filet (LTC) – P9, P10, P11

Přísady:

- 0,5 - 1.5 kg filetu (5 – 6 cm silný kus)
- sůl
- černý pepř
- koření

Příprava:

Maso dochutíme solí a černým pepřem nebo okořeníme svým oblíbeným kořením a opečeme ze všech stran na pánvi na plotně, aby získalo chuť pečeně. Vložíme potraviny do spotřebiče.

- Poloha roštu: 2
- Příslušenství: plech na pečení
- Pečicí sonda k dispozici

Telecí

Telecí pečeně – P12

Přísady:

- 0.8 - 1.5 kg (rameno, 4 cm silné kusy)
- sůl
- černý pepř
- koření

Příprava:

Maso dochutíme solí a černým pepřem nebo okořeníme oblíbeným kořením. Maso

pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Maso vložíme do zapékací mísy a přidáme trochu vody. Vložíme potraviny do spotřebiče.

- Poloha roštu: 2
- Příslušenství; pečicí mísa na tvarovaném roštu
- Pečicí sonda k dispozici

Vepřové

Vepřová pečeně – P13

Přísady:

- 1.5 - 2 kg kousek (krk nebo rameno)
- sůl
- černý pepř
- koření

Příprava:

Maso by se mělo skladovat nejméně 12 h v přikryté nádobě v chladničce. Maso důkladně omyjeme a osušíme. Smícháme sůl, černý pepř a vaše oblíbené koření a rovnoměrně je rozetřeme po celém povrchu masa. Vložíme potraviny do spotřebiče.

- Poloha roštu: 2
- Příslušenství; pečicí mísa na tvarovaném roštu
- Pečicí sonda k dispozici

- kmín
- sušená hořčice v prášku
- hnědý cukr

Příprava:

Asi 3 polévkové lžice koření odložíme stranou a uschováme na později. Zbytkem potřeme vepřové maso. Poté je uzavřeme a necháme marinovat v chladničce po dobu 6 – 48 h. Před vařením potřeme maso zbývajícími 3 lžicemi koření. V pekáči na plotně je ze všech stran zapečeme, aby získaly chuť pečeného masa. Vložíme potraviny do spotřebiče. V polovině doby pečení maso obrátíme, aby bylo rovnoměrně opečené.

- Poloha roštu: 2
- Příslušenství; plech na pečení
- Pečicí sonda k dispozici

Trhané vepřové LTC – P14

Přísady:

- 1.5 - 2 kg kousek (rameno)
- sůl
- černý pepř
- paprika
- česnekový prášek
- cibulový prášek
- chilli prášek
- kajenský pepř

Kýta, čerstvá – P15

Přísady:

- 1 - 1.5 kg kousek
- sůl
- černý pepř
- koření

Příprava:

Kýtu potřeme oblíbeným kořením. Vložíme potraviny do spotřebiče.

- Poloha roštu: 2
- Příslušenství: pečící mísa na tvarovaném roštu
- Pečící sonda k dispozici

Vepřová žebírka – P16

Přísady:

- 2 - 3 kg (použijeme syrová, 2–3 cm tenkých vepřových žebírek)
- sůl
- černý pepř

Přísady na dochucovací omáčku:

- 500 g kečupu
- 25 g hnědého cukru
- 5 ml kapalného kouře
- 1 ml rýžové kyseliny
- 2 ml sójové omáčky
- 10 g sambal oleek

Příprava:

Smícháme všechny přísady pro koření. Žebra s omáčkou marinujeme několik hodin v chladničce. Vložíme potraviny do spotřebiče. V polovině doby pečení maso obrátíme, aby bylo rovnoměrně opečené.

- Poloha roštu: 3
- Příslušenství: hluboká pánev

Jehněčí

Jehněčí kýta – P17

Přísady:

- 1,5 - 2 kg jehněčí kýty s kostmi (tloušťka 7–9 cm)
- sůl

Přísady na dochucovací omáčku:

- 30 ml olivového oleje
- sůl
- černý pepř
- 3 stroužky česneku
- 1 svazek čerstvého rozmarýnu (nebo 1 lžička sušeného rozmarýnu)
- voda

Příprava:

Jehněčí kýtu omyjte a osušte. Potřeme ho olivovým olejem a do masa uděláme zářezy. Ochutíme solí a černým pepřem. Oloupeme stroužky česneku, nakrájíme je na plátky a spolu se snítkami rozmarýnu je zatlačíme do zářezů v maso. Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložíme potraviny do spotřebiče. V polovině doby pečení maso obrátíme, aby bylo rovnoměrně opečené.

- Poloha roštu: 2
- Příslušenství: pečící mísa na plechu na pečení
- Pečící sonda k dispozici

Drůbež

Kuře, celé – P18

Přísady na pečení:

- 1 - 1,5 kg kuřete
- sůl
- olej
- černý pepř

Příprava:

Kuře důkladně omyjeme. Důkladně ji osušíme zvenku i zevnitř. Smícháme sůl a olej a celé kuře potřeme tenkou vrstvou oleje. Svážeme nohy k sobě a zastrčíme křídla. Vložíme potraviny do spotřebiče. V polovině doby pečení maso obrátíme, aby bylo rovnoměrně opečené.

- Poloha roštu: 2

- Příslušenství: zapékací mísa na plechu na pečení
- Pečicí sonda k dispozici
- Množství vody pro parní funkci: 200 ml

Kuře, půl – P19

Přísady:

- 0.5 - 0.8 kg kuřete
- sůl
- olej
- černý pepř

Příprava:

Kuře důkladně omyjeme. Důkladně ji osušíme zvenku i zevnitř. Smícháme sůl a olej a kuře potřeme tenkou vrstvou oleje. Vložíme potraviny do spotřebiče.

- Poloha roštu: 3
- Příslušenství: plech na pečení
- Pečicí sonda k dispozici

Kuřecí prsa – P20

Přísady:

- 180 - 200 g kuřecích prs
- sůl
- olej
- černý pepř

Příprava:

Kuře důkladně omyjeme. Smícháme sůl a olej a kuřecí prsa potřeme tenkou vrstvou oleje. Maso několik minut orestujeme na pánvi na sporáku, aby získalo chuť pečeného masa. Vložíme potraviny do spotřebiče.

- Poloha roštu: 2
- Příslušenství: zapékací mísa na tvarovaném roštu
- Předehřejeme spotřebič
- Pečicí sonda k dispozici

Kuřecí stehna – P21

Přísady:

- kuřecí stehna
- sůl

- olej
- černý pepř
- koření

Příprava:

Kuře důkladně omyjeme. Smícháme sůl a olej a celé maso potřeme tenkou vrstvou oleje. Vložíme potraviny do spotřebiče. Pokud jste kuřecí stehna nejprve marinovali, nastavte nižší teplotu a pečte je déle.

- Poloha roštu: 3
- Příslušenství: plech na pečení
- Pečicí sonda k dispozici

Kachna, celá – P22

Přísady:

- 2 - 3 kg kachna
- sůl
- olej
- černý pepř
- koření

Příprava:

Kachnu důkladně omyjeme. Smícháme sůl a olej a celé kus potřeme tenkou vrstvou oleje. Použijte pečicí mísu na plechu na pečení na třetí úrovni trouby nebo na tvarovaném roštu na druhé úrovni s hlubokou pánví na první úrovni. Vložíme potraviny do spotřebiče. Začneme s kachnou obrácenou vzhůru nohama. V polovině doby pečení maso obrátíme, aby bylo rovnoměrně opečené.

- Poloha roštu: 2
- Příslušenství; pečicí mísa na tvarovaném roštu
- Pečicí sonda k dispozici

Husa, celá – P23

Přísady:

- 4 - 5 kg husa
- sůl
- olej
- černý pepř
- koření

Příprava:

Důkladně husu omyjeme. Smícháme sůl a olej a celé maso potřeme tenkou vrstvou oleje. Vložíme potraviny do spotřebiče. V polovině doby pečení maso obrátíme, aby bylo rovnoměrně opečené.

- Poloha roštu: 2
- Příslušenství: hluboká pánev
- Pečicí sonda k dispozici

Ostatní masné výrobky

Sekaná – P24

Přísady:

- 2 staré rohlíky
- 2 nakládané okurky nakrájené na kostičky
- 80 g cibule
- 2 polévkové lžičky petržele
- 1 polévková lžička citronové šťávy
- 600 g mletého masa
- 2 vejce
- 1 polévková lžička mleté papriky
- 14 g soli

- černý pepř
- 0,5 lžičky kajenského pepře

Příprava:

Namočte rohlíky do vody a vymačkejte tekutinu. Všechny přísady smícháme dohromady, dokud nezískáme homogenní těsto. Vytvoříme bochník. Vložíme potraviny do spotřebiče.

- Poloha roštu: 2
- Příslušenství: tvarovaný rošť
- Pečicí sonda k dispozici

Ryby

Grilovaná ryba, celá – P25

Přísady:

- 0,5 - 1 kg ryba
- plátky citrónu
- sůl
- černý pepř
- olej

Příprava:

Rybu okořeníme podle chuti. Rybu naplníme máslem a oblíbeným kořením a bylinkami. Vložíme potraviny do spotřebiče.

- Poloha roštu: 2
- Příslušenství: plech na pečení
- Pečicí sonda k dispozici

Rybí filé – P26

Přísady:

- 0,3 - 0,5 kg rybí filé

- plátky citrónu
- 150 g strouhaného sýru
- 250 ml smetany
- 50 g strouhanky
- 1 lžička estragonu
- petržel, nakrájená
- sůl
- černý pepř
- citrón
- máslo

Příprava:

Rybí filé pokapeme citronovou šťávou a necháme chvíli marinovat, poté přebytečnou šťávu vyklepeme kuchyňským papírem. Rybí filé ochutíme solí a černým pepřem z obou stran. Rybí filé vložíme do máslem vymazané zapékací mísy.

Smícháme nastrouhaný sýr, smetanu, strouhanku, estragon a nasekanou

petrželku. Směs ihned rozetřeme na rybí filety a položíme na ni malé kostičky másla. Vložíme potraviny do spotřebiče.

- Poloha roštu: 3

- Příslušenství: zapékací mísa na tvarovaném roštu
- Předehřejeme spotřebič

Pečení moučníků a dezerty

Tvarohový koláč – P27

Přísady na těsto:

- 330 g mouky
- 130 g cukru
- 15 g prášku na pečení
- 1 balíček vanilkového cukru
- 2 vejce
- 130 g másla

Přísady na náplň:

- 1 kg nízkotučného kvarku
- 300 g cukru
- 2 balení pudinkového prášku
- 100 ml přírodního oleje
- 600 ml plnotučného mléka
- 4 vejce
- 0,5 balení citronové kůry

Příprava:

Položíme pečicí papír na plech na pečení. Z potřebných přísad vypracujeme těsto, které rozetřeme do formy o velikosti 28 cm.

Připravíme náplň a nalijeme ji do formy s těstem. Vložíme potraviny do spotřebiče.

- Poloha roštu: 2
- Příslušenství: 28 cm rozkládací forma na pečení na tvarovaném roštu

Jablečná buchta – P28

Přísady:

- 125 g cukru
- 1 žloutek
- 1 vejce
- 75 g rozpuštěného másla
- 55 g pšeničné mouky
- 1 lžička práškového droždí
- 1 sáček s vanilkovou příchutí
- 90 ml mléka

- 4 jablka golden

Příprava:

Máslo rozpuštíme v pánvi (nízký – střední výkon varné desky).

V samostatné míse smícháme vejce, další žloutek, cukr a sáček s vanilkovou příchutí, dokud nevznikne homogenní a nadýchané těsto. Přidáme rozpuštěné máslo (vychlazené) a za stálého míchání ho necháme vstřebat. Přidejte mléko a prosátou mouku. Vše smícháme dohromady.

Jablka omyjeme a oloupeme. Nakrájíme je na tenké plátky a smícháme s ostatními přísadami. Do formy na pečení (o průměru 24 cm) vložíme pečicí papír a okraje vymažeme máslem. Těsto nalijeme do formy. Vložíme potraviny do spotřebiče.

- Poloha roštu: 2
- Příslušenství: plech na pečení
- Předehřejeme spotřebič
- Množství vody pro parní funkci: 100 - 150 ml

Jablečný závin – P29

Přísady do těsta:

- 200 g mouky
- 1 špetka soli
- 125 g másla
- 1 vejce
- 50 g cukru
- 50 ml studené vody

Přísady na náplň:

- Ovoce podle ročního období (jablka, broskve, višně atd.)
- 90 g mletých mandlí
- 2 vejce

Příprava:

Do mísy prosejeme mouku, vmícháme do ní sůl a máslo nakrájené na malé kousky. Pak přidáme vejce, cukr a studenou vodu a vše uhněteme na těsto. Těsto dáme na 2 h vychladit do lednice. Vychlazené těsto vyválíme, vložíme do vymazané formy na slaný koláč a propícháme vidličkou. Ovoce očistíme, odstraníme jádřince, pecky nebo pecky a položíme na těsto v malých kouscích nebo plátcích. Do mísy vložíme mleté mandle, vejce, cukr a změkklé máslo a společně je utřeme. Směs rozeřeme na ovoce a uhladíme. Vložíme potraviny do spotřebiče.

- Poloha roštu: 2
- Příslušenství: koláčová forma na tvarovaném roštu

Jablečný koláč – P30

Přísady do těsta:

- 300 g bílé pšeničné mouky
- 175 g slaneého másla
- 75 g ricinového cukru (max. velikost zrn: 0,3 mm)
- 1 vejce (50 g)
- 50 ml vody

Přísady na náplň:

- 400 g oloupaných jablek
- 25 g strouhanky bílého chleba
- 50 g rozinek bez semínek
- 75 g ricinového cukru (max. velikost zrn: 0,3 mm)

Příprava:

Mouku smícháme s cukrem a vmícháme máslo. Přidáme rozšlehané vejce a vodu, aby se směs spojila v měkké těsto. Mícháme, dokud nedosáhneme homogenní konzistence. Těsto uhněteme do tvaru koule. Těsto zakryjeme a necháme nejméně půl hodiny chladnout v chladničce při teplotě 3–7 °C. Jablka oloupeme a zbavíme jádřince, nakrájíme na plátky až do tloušťky 13 mm.

Těsto vyjmeme z chladničky a rozdělíme ho na dvě třetiny a jednu třetinu. Každou část vyválíme na tloušťku 5 mm, aniž bychom ji znovu hnětli. Větší část použijeme na vyložení dna a boků formy na pečení (nepřilnavý povrch, průměr 187 – 213 mm, výška 35 – 65 mm). Těsto rovnoměrně posypeme strouhankou. Přimícháme plátky jablek, rozinky a cukr. Hned po promíchání rovnoměrně nalijeme jablečnou náplň na strouhanku. Horní část překryjeme zbývajícím těstem. Okraje těsta utěsníme a ořízneme. V horní části těsta uděláme zářez, aby mohla během pečení unikat pára. Vložíme potraviny do spotřebiče.

- Poloha roštu: 2
- Příslušenství: koláčová forma o 22 cm na tvarovaném roštu
- Předehřeme spotřebič
- Množství vody pro parní funkci: 100 - 150 ml

Brownies – P31

Přísady:

- 425 g hořké čokolády
- 100 g čokoládových dropsů
- 300 ml přírodního oleje
- 90 g kakaového prášku
- 350 g cukru
- 126 g práškového cukru
- 2,5 g soli
- 45 ml mléka
- 9 vajec
- 300 g mouky

Příprava:

Na plech položíme pečicí papír. Hořkou čokoládu rozpustíme a v míse ji smícháme s olejem. Přidáme kakaový prášek, cukr, sůl a mléko a mícháme, dokud nedosáhneme homogenní konzistence. Vejce přidáváme jedno po druhém a po každém dobře promícháme. Přidáme mouku a zamícháme. Přidáme čokoládové dropsy.

Těsto rovnoměrně rozložíme na plech na pečení. Vložíme potraviny do spotřebiče.

- Poloha roštu: 3
- Příslušenství: hluboká pánev

Čokoládové muffiny – P32

Přísady (na 12 muffinů):

- 240 g mouky
- 8 g prášku na pečení
- 80 g cukru
- 80 g másla
- 1 vejce (55 g)
- 125 ml plnotučného mléka
- 40 g hořkého kakaového prášku
- 10 g práškového cukru
- 100 g nasekané tmavé čokolády
- špetka skořice

Příprava:

V míse smícháme prášek na pečení, kakao a skořici. Ve druhé míse smícháme máslo, cukr a vanilku. Přidáme šlehané vejce a přibližně 100 ml mléka. Do suché směsi přidáme zbývající mléko a těsto za stálého míchání, dokud nedosáhneme viskózní konzistence. Lžící přidáme nasekanou tmavou čokoládu. Připravíme 12 muffinů pomocí papírových košíčků na muffiny. Vložíme potraviny do spotřebiče.

- Poloha roštu: 2
- Příslušenství: plech na muffiny na tvarovaném roštu

- Předehřejeme spotřebič
- Množství vody pro parní funkci: 100 – 150 ml

Biskupský chlebiček – P33

Přísady:

- 120 g vajec
- 170 g cukru
- 50 g roztaveného margarínu (80% tuk)
- 180 g pšeničná mouka (typ 405), bez kypřicího činidla
- 10 g prášku na pečení
- 3 g vanilkového cukru
- 100 ml studené vody

Příprava:

Vymažeme jednu podlouhlou formu na bochník a vysypeme ji strouhankou. Vejce a cukr vyšleháme v kuchyňském robotu při nejvyšší rychlosti po dobu 5 min. Přidáme rozpuštěný margarín a opatrně jej vmícháme ručním mixérem při nejnižších otáčkách. Přidáme mouku smíchanou s práškem do pečiva a vanilkovým cukrem a pomalu promícháme ručním mixérem. Za stálého míchání přidáváme vodu, dokud nevznikne hladké těsto. Nalijeme těsto do formy. Vložíme potraviny do spotřebiče.

- Poloha roštu: 2
- Příslušenství: pekáč na tvarovaném roštu

Zeleninové a přílohy

Pečené brambory – P34

Přísady:

- přibližně 1 kg z brambor
- sůl
- černý pepř
- koření

Příprava:

Neoloupané brambory důkladně omyjeme a nakrájíme na stejnoměrné kousky (kostky nebo půlky). Marinujeme olejem a oblíbeným kořením. Vložíme potraviny do spotřebiče.

- Poloha roštu: 2
- Příslušenství: plech na pečení

Americké brambory – P35

Přísady:

- přibližně 1 kg z brambor
- sůl
- černý pepř
- koření

Příprava:

Brambory oloupeme. Brambory důkladně omyjeme a nakrájíme na stejnoměrné kousky (klíny). Marinujeme olejem a oblíbeným kořením. Vložíme potraviny do spotřebiče.

- Poloha roštu: 3
- Příslušenství: plech na pečení vyložený pečicím papírem

Grilovaná zeleninová směs – P36

Přísady:

- 2 šálky brokolicevých růžiček
- 2 šálky hub cremini
- 2 šálky nasekané máslové dýně
- 1 cuketa, nakrájená na plátky a nakrájená na čtvrtky
- 1 žlutá dýně, nakrájená na plátky a nakrájená na čtvrtky
- 1 červená paprika, nakrájená
- 1 červená cibule, nakrájená
- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- 2 polévkové lžíce balzamikového octa
- 4 stroužky česneku, prolisovaného
- 1,5 lžičky sušeného tymiánu
- košer sůl a čerstvě namletý černý pepř

Příprava:

Brokolicevých růžiček, houby, máslové dýně, cukety, squash, paprika a cibule v jedné vrstvě na připravený plech na pečení. Přidáme olivový olej, balzamikový ocet, česnek a tymián a dochutíme solí a černým pepřem. Jemně promícháme. Vložíme potraviny do spotřebiče.

- Poloha roštu: 3
- Příslušenství: plech na pečení vyložený pečicím papírem

Bramborové krokety, zmrazené – P37

Ingredience

- 0.5 kg zmrazených bramborových krotek
- Příprava:

Vyjmeme potraviny z obalu. Položíme bramborové krokety na plech na pečení. Vložíme potraviny do spotřebiče.

- Poloha roštu: 3
- Příslušenství: plech na pečení

Hranolky, zmrazené – P38

Ingredience

- 0.75 kg mražených nakrájených brambor
- Příprava:

Vyjmeme potraviny z obalu. Mražené brambory položíme na plech na pečení. Vložíme potraviny do spotřebiče.

- Poloha roštu: 3
- Příslušenství: plech na pečení

Zapékaná jídla**Lasagne / dušená/zapékaná jídla s nudlemi – P39**

Přísady:

- 700 g předvařeného ragú
- 700 g předvařeného bešamelu
- 1 balení těstovin na lasagne
- strouhaný sýr

- máslo / olej pro mazání zapékaného pokrmu

Příprava:

Zapékací misku vymažeme tukem. Začneme tím, že na dno rozetřeme asi 200 g ragú, pak bešamel a první vrstvu těstovin tak, abychom pokryli celý rozměr zapékací

misky. Tyto kroky opakujeme, dokud nenaplníte celou zapékací misku. Navrch přidáme strouhaný sýr. Zapékanou misku umístíme na tvarovaný rošt. Vložíme potraviny do spotřebiče.

- Poloha roštu: 2
- Příslušenství: zapékací mísa na tvarovaném roštu

Zapečené brambory – P40

Přísady:

- 750 g oloupaných brambor
- 100 g strouhaného sýru (24–30% tuk)
- 50 g rozšlehaných vajec
- 125 g mléka (3% tuk)
- 75 g smetany (40% tuk)

- 5 g soli

Příprava:

Oloupané brambory nakrájíme na plátky o tloušťce 3 mm až 4 mm. Nevymaštěnou mísu (kulatou skleněnou formu) naplníme přibližně polovinou brambor a zasypeme asi polovinou sýra. Přidáme zbylé brambory a zasypeme je zbylým sýrem. Vejce, smetanu a sůl smícháme a směs nalijeme na brambory. Formu na pečení položíme na tvarovaný rošt. Vložíme potraviny do spotřebiče. Po polovině doby přípravy jídlo otočte.

- Poloha roštu: 1
- Příslušenství: zapékací mísa na tvarovaném roštu

Chléb a pizza

Čerstvá pizza, tenká – P41

Přísady na těsto:

- 165 g mouky
- 15 g čerstvého droždí
- 100 g vody
- 1 lžička soli
- 1 lžička oleje

Přísady na ozdobení:

- 100 g rajčatové omáčky
- 150 g šunky
- 100 g sýru mozzarella
- oregano

Příprava:

Do mísy dáme droždí, sůl, olej a vodu a mícháme, dokud se droždí nerozpustí. Směs a mouku vložíme do mísy mixéru. Mícháme při nejvyšší rychlosti pomocí háku, dokud nebude těsto kompaktní a homogenní. Může být zapotřebí přidat další mouku. Těsto vložíme do mísy a necháme kynout 30 min. Těsto rozválíme na velikost celého plechu (vymazaného tukem) a necháme znovu 30 min kynout. Do těsta přidáme

rajčatovou omáčku. Rajčatovou omáčku posypeme oreganem. Rozetřeme zbytek náplně a poté mozzarellu. Vložíme potraviny do spotřebiče.

- Poloha roštu: 2
- Příslušenství: plech na pečení vyložený pečicím papírem
- Předehřejeme spotřebič
- Množství vody pro parní funkci: 100 ml

Čerstvá pizza, silná – P42

Přísady na těsto:

- 396 g mouky
- 36 g čerstvého droždí
- 240 g vody
- 0,5 lžičky soli
- 2,5 lžičky oleje

Přísady na ozdobení:

- 240 g rajčatové omáčky
- 360 g šunky
- 240 g sýru mozzarella
- oregano

Příprava:

Do mísy dáme droždí, sůl, olej a vodu a mícháme, dokud se droždí nerozpustí. Směs a mouku vložíme do mísy mixéru. Mícháme při nejvyšší rychlosti pomocí háku, dokud nebude těsto kompaktní a homogenní. Může být zapotřebí přidat další mouku. Těsto vložíme do mísy a necháme kynout 30 min. Těsto rozválíme na velikost celého plechu (vymazaného tukem) a necháme znovu 30 min kynout. Do těsta přidáme rajčatovou omáčku. Rajčatovou omáčku posypeme oreganem. Rozetřeme zbytek náplně a poté mozzarellu. Vložíme potraviny do spotřebiče.

- Poloha roštu: 2
- Příslušenství: plech na pečení vyložený pečicím papírem
- Předehřejeme spotřebič

Slaný koláč – P43

Přísady na těsto:

- 200 g pšeničné mouky
- 100 g margarínu (chlazený)
- 3 g soli
- 80 ml vody (studené)

Přísady na ozdobení:

- 200 g prorostlé slaniny (s malým množstvím tuku)
- 3 vejce (60–65 g)
- 100 g strouhaného sýru (gruyère nebo ementál)
- 70 ml plnotučného mléka (3 – 3,5 % tuk)
- 200 g crème fraiche épaisse (30–35 % tuk)

Příprava:

Margarín nakrájíme na kousky, aby se nám lépe míchal. Všechny přísady dáme dohromady a v kuchyňském robotu je rychle promícháme, dokud nevznikne homogenní těsto. Těsto zabalíme do plastové fólie a necháme ho alespoň 2 h v chladničce. Vyválíme těsto (asi 0,5 cm tloušťky) a rozprostřeme ho do formy včetně bočních stěn. Na dně těsta udělejte vidličkou několik

otvorů. Nejprve rozložíme náplň (slaninu) a nakrájíme ji na kostičky. Na dno těsta rozložíme sýr. Vejce, crème fraiche a mléko společně rozšleháme. Nalijeme na těsto. Vložíme potraviny do spotřebiče.

- Poloha roštu: 2
- Příslušenství: forma na pečení na tvarovaném roštu

Bageta / ciabatta / bílý chléb – P44

Přísady na těsto:

- 500 g bílé pšeničné mouky, typ 0
- 10 g soli
- 10 g másla při pokojové teplotě
- 270 g vody (teplota mezi 36 – 38 °C)
- 3 g cukru
- 20 g čerstvého droždí

Příprava:

Do mísy kuchyňského robotu odvážíme mouku, sůl a změkklé máslo. Cukr a čerstvé droždí rozpustíme v teplé vodě. Tekutinu přidáme k ostatním ingrediencím v míse. Suroviny hněteme v kuchyňském robotu hákem na těsto, dokud není bochník a nelepí se na mísu. Dobře uhnětené těsto vyjmeme z mísy, odvážíme 750 g na jeden chléb a vytvarujeme z něj kulatou kouli. Vložíme do mísy. Mísu zakryjeme přílnavou fólií a umístíme ji do prostřed předehřáté trouby (40 °C). Vypneme troubu a necháme těsto kynout na 30 min. Dvířka trouby necháme napůl otevřená, abychom se vyhnuli příliš vysoké teplotě pro kynutí. Cílová teplota je mezi 35 – 37 °C. Ze spotřebiče vyjmeme mísu. Těsto vyklopíme na pracovní desku a krátce prohněteme. Těsto se nesmí příliš prohníst. Vytvarujeme podlouhlý bochánek, položíme ho na plech (pokud je to smaltovaný plech, potřebováme ho máslem, aby se nepřichytil, nebo použijeme pečicí papír) a přikryjeme plastovým krytem / plastovou mísou. Vložíme ho do prostřed ještě teplé trouby a necháme

kynout dalších 25 min, přičemž dvířka trouby zůstanou napůl otevřená. Opatrně provedeme pět šikmých řezů na povrchu žiletkou nebo velmi ostrým nožem. Při krájení na chléb netlačíme. Řezy by měly mít hloubku asi 5 – 7 mm. Vložíme potraviny do spotřebiče. Pro bílý chléb je třeba více času.

- Poloha roštu: 2
- Příslušenství: plech na pečení vyložený pečicím papírem
- Předehřejeme spotřebič
- Množství vody pro parní funkci: 150 ml

Celozrnný / žitný / tmavý chléb – P45

Přísady na těsto:

- 500 g černé pšeničné mouky
- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- 280 g vody (teplota mezi 36 – 38 °C)

Příprava:

Do mísy odvážíme mouku, olivový olej a vodu. Všechny ingredience smícháme hákem, dokud nedosáhneme homogenního těsta. Mísu zakryjeme vlhkým hadříkem na asi 15 min (pokojová teplota). Těsto vyklopíme na pracovní desku a krátce prohněteme. Těsto se nesmí příliš prohníst. Vytvarujeme podlouhlý bochánek, položíme ho na plech (pokud je to smaltovaný plech, potřeme ho máslem, aby se nepřichytil, nebo použijeme pečicí papír) a přikryjeme plastovým krytem / plastovou mísou. Nechte asi 3 h kynout. Vložíme potraviny do spotřebiče.

- Poloha roštu: 2
- Příslušenství: plech na pečení vyložený pečicím papírem / forma na biskupský chlebiček na tvarovaném roštu
- Předehřejeme spotřebič
- Množství vody pro parní funkci: 150 ml

Sisukord

| | | | |
|------------------------|----|-----------------------------------|----|
| Juhendatud küpsetamine | 45 | Muud lihatooted | 50 |
| Veiseliha | 46 | Kala | 51 |
| Vasikaliha | 47 | Magusad küpsetised ja magustoidud | 51 |
| Sealiha | 48 | Köögiviljatoidud/lisandid | 54 |
| Lambaliha | 49 | Gratäänid | 55 |
| Linnuliha | 49 | Leib ja pitsa | 56 |

Jäetakse õigus teha muutusi.



Juhendatud küpsetamine

Seaded: Juhendatud küpsetamine

Iga selles alammenüüs oleva roa juurde kuulub soovituslik funktsioon ja temperatuur. Saate reguleerida aega ja temperatuuri küpsetamise ajal.

Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis.

Mõnede roogade puhul saate seda valmistada ka Toidusensor. Roa küpsetusaste:

- Väheküps
 - Keskmine
 - Täisküps
1. Keerake kuumutusrežiimide nupp asendisse , et siseneda Menüü.
 2. Valige . Vajutage OK.
 3. Roa numbri valimiseks keerake juhtnuppu. Vajutage nuppu OK.
 4. Asetage toiduained ahju. Vajutage nuppu OK.

Menüü: Juhendatud küpsetamine

| | |
|----|--------------------|
| P1 | Rostbiif, väheküps |
| P2 | Rostbiif, poolküps |
| P3 | Rostbiif, täisküps |

| | |
|-----|---|
| P4 | Steik, poolküps |
| P5 | Veiseliha rostbiif / hautatud veiseliha |
| P6 | Rostbiif, väheküps LTC* |
| P7 | Rostbiif, poolküps LTC* |
| P8 | Rostbiif, täisküps LTC* |
| P9 | Filee, väheküps LTC* |
| P10 | Filee, poolküps LTC* |
| P11 | Filee, täisküps |
| P12 | Röstitud vasikaliha |
| P13 | Küpsetatud sealiha |
| P14 | Rebitud sealiha LTC* |
| P15 | Seljatükk, värsked |
| P16 | Searibid |
| P17 | Tallekoot |
| P18 | Kana, terve |
| P19 | Kana, pool |
| P20 | Kanarind |
| P21 | Kanakoivad, värsked |

| | |
|-----|-----------------------|
| P22 | Part, terve |
| P23 | Hani, terve |
| P24 | Pikkpoiss |
| P25 | Terve kala, grillitud |
| P26 | Kalafilee |
| P27 | Juustukook |
| P28 | Õunakook |
| P29 | Õunatort |
| P30 | Õunapirukas |
| P31 | Brownie-koogid |
| P32 | Šokolaadimuffinid |
| P33 | Pätsikook |
| P34 | Küpsetatud kartulid |

| | |
|-----|--|
| P35 | Kartuliviilud |
| P36 | Grillitud köögiviljasegu |
| P37 | Kroketid, külmutatud |
| P38 | Kartulipallikesed, külmutatud |
| P39 | Liha/köögivilja lasanje kuivade nuudliplaatidega |
| P40 | Kartuligratään |
| P41 | Värske pitsa, õhuke |
| P42 | Värske pitsa, paks |
| P43 | Quiche |
| P44 | Bagett / Ciabatta / Sai |
| P45 | Täisteraleib / Rukis / Tume leib |

*LTC – küpsetamine madalal temperatuuril

Veiseliha

Rostbiif - P1, P2, P3

Koostisained:

- 1 - 1.5 kg rostbiif (4 - 5 cm paksune tükk)
- soola
- must pipar
- marinaad

Toore liha ettevalmistamine:

Maitsestage liha oma maitse järgi ja asetage koos marinaadiga kööginõusse (valikuline); põhi peaks olema kaetud kuni 10-20 mm. Katke kaanega ja laske paar tundi külmkapis marineerida.

Valmistamismeetod:

Võtke veiseliha marinaadist välja ja kuivatage. Maitsestage soola ja pipraga ning praadige liha praadimismaitse saamiseks igast küljest läbi. Asetage toiduained ahju.

- Riiuli asend: 2
- Lisatarvikud: küpsetusplaat
- Toidusensor saadaval

Steik, poolküps - P4

Koostisained:

- 180 - 220 g tükid (3 cm paksused tükid)
- soola
- must pipar
- vürtsid

Valmistamismeetod:

Maitsestage soola ja musta pipraga ning praadige liha praadimismaitse saamiseks igast küljest läbi. Asetage toiduained ahju.

- Riiuli asend: 3
- Lisatarvik: praenõu traatrestil
- Eelkuumutage ahi
- Toidusensor saadaval

Veiseliha rostbiif / hautatud veiseliha - P5

Koostisained veisepraie jaoks:

- 1.5 - 2 kg veiselihatükk (pearibi, ülaosa, paks küljeliha)
- soola
- must pipar
- marinaad

Marinaadi koostisained:

- 1 l vett
- 500 ml veiniädikat
- 2 tl soola
- 15 pipratera
- 15 kadakamarja
- 5 loorberilehte
- 2 kimpu supiköögivilju (porgand, porru, seller, petersell)

Valmistamismeetod:

Marinaadi jaoks laske kõik keema minna ja seejärel jahutage. Valage marinaad veiselihale, kuni see on kaetud ja laske paar tundi külmikus marineerida. Võtke veiseliha marinaadist välja ja kuivatage. Maitsestage soola ja musta pipraga ning praadige liha praadimismaitse saamiseks igast küljest läbi. Asetage toiduained ahju.

- Riiuli asend: 2
- Lisatarvik: praenõu traatrestil
- Toidusensor saadaval

Rostbiif (LTC) - P6, P7, P8

Koostisained:

- 1 - 1.5 kg rostbiif (4 - 5 cm paksune tükk)
- soola
- must pipar

Vasikaliha**Röstitud vasikaliha - P12**

Koostisained:

- 0.8 - 1.5 kg (abatükk, 4 cm paksusega tükki)
- soola

- marinaad

Toore liha ettevalmistamine:

Maitsestage liha oma maitse järgi ja asetage koos marinaadiga kööginõusse (valikuline); põhi peaks olema kaetud kuni 10-20 mm. Katke kaanega ja laske paar tundi külmkapis marineerida.

Valmistamismeetod:

Võtke veiseliha marinaadist välja ja kuivatage. Maitsestage soola ja musta pipraga ning praadige liha praadimismaitse saamiseks igast küljest läbi. Asetage toiduained ahju.

- Riiuli asend: 2
- Lisatarvikud: küpsetusplaat
- Toidusensor saadaval

Filee (LTC) – P9, P10, P11

Koostisained:

- 0.5 - 1.5 kg filee (5 - 6 cm paksusega tükk)
- soola
- must pipar
- vürtsid

Valmistamismeetod:

Maitsestage soola ja musta pipraga või oma lemmikvürtsidega ning praadige liha praadimismaitse saamiseks igast küljest läbi. Asetage toiduained ahju.

- Riiuli asend: 2
- Lisatarvikud: küpsetusplaat
- Toidusensor saadaval

- must pipar
- vürtsid

Valmistamismeetod:

Maitsestage liha soola ja musta pipra või oma lemmikvürtsidega. Praadige liha paar

minutit kuumal pannil. Asetage liha küpsetusnõusse ja lisage veidi vett. Asetage toiduained ahju.

- Riiuli asend: 2

- Lisatarvik: praenõu traatrestil
- Toidusensor saadaval

Sealiha

Küpsetatud sealiha - P13

Koostisained:

- 1.5 - 2 kg tükk (kaela- või abatükk)
- soola
- must pipar
- vürtsid

Valmistamismeetod:

Liha tuleks hoida külmikus vähemalt 12 h kaanega kaetud nõus. Peske liha puhtaks ja kuivatage põhjalikult. Segage sool, must pipar ja maitseained ning hõõruge nendega ühtlaselt kogu liha pealispinnale. Asetage toiduained ahju.

- Riiuli asend: 2
- Lisatarvik: praenõu traatrestil
- Toidusensor saadaval

Rebitud sealiha LTC - P14

Koostisained:

- 1.5 - 2 kg tükk (abatükk)
- soola
- must pipar
- paprika
- küüslaugupulber
- sibulapulber
- tšilli pulber
- Cayenne'i pipar
- köömned
- sinepipulber
- pruun suhkur

Valmistamismeetod:

Tõstke umbes 3 supilusikatäit vürtse kõrvale ja jätke need hilisemaks kasutamiseks alles. Hõõruge ülejäänud sealihale. Seejärel katke liha ja marineerige külmkapis 6 - 48 h. Enne

valmistamist hõõruge liha ülejäänud 3 spl vürtsidega. Praadimismaitse saamiseks katke kööginõu kõik küljed. Asetage toiduained ahju. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.

- Riiuli asend: 2
- Lisatarvikud: küpsetusplaat
- Toidusensor saadaval

Seljatükk, värsk - P15

Koostisained:

- 1 - 1.5 kg tükk
- soola
- must pipar
- vürtsid

Valmistamismeetod:

Hõõruge seljatükki oma lemmikvürtsidega. Asetage toiduained ahju.

- Riiuli asend: 2
- Lisatarvik: praenõu traatrestil
- Toidusensor saadaval

Searibid - P16

Koostisained:

- 2 - 3 kg (kasutage tooreid, 2 - 3 cm paksuseid ribisid)
- soola
- must pipar

Koostisained kastme jaoks:

- 500 g ketšupit
- 25 g pruuni suhkrut
- 5 ml vedelat suitsumaitseainet
- 1 ml riisi hapet
- 2 ml sojakaste
- 10 g sambal oelek

Valmistamismeetod:

Segage kokku kõik kastme maitseained. Marineerige ribisid kastmega paar tundi külmikus. Asetage toiduained ahju. Pöörake

liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.

- Riivli asend: 3
- Lisatarvik: sügav pann

Lambaliha

Tallekoot - P17

Koostisained:

- 1.5 - 2 kg lambakooti kontidega (7 - 9 cm paksusega)

• soola

Koostisained kastme jaoks:

- 30 ml oliivõli
- soola
- must pipar
- 3 küüslauguküünt
- 1 kimp värsket rosmariini (või 1 tl kuivatatud rosmariini)
- vett

Valmistamismeetod:

Peske lambakoot puhtaks ja kuivatage see. Hõõruge seda oliivõliga ja tehke lihale sisselõiked. Maitsestage soola ja musta pipraga. Koorige küüslauguküüned ja viilutage need, seejärel suruge need koos rosmariini okstega liha sisselõigetesse. Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Asetage toiduained ahju. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.

- Riivli asend: 2
- Lisatarvik: kööginõu küpsetusplaadil
- Toidusensor saadaval

Linnuliha

Kana, terve - P18

Koostisained veiseprae jaoks:

- 1 - 1.5 kg kana
- soola
- õli
- must pipar

Valmistamismeetod:

Peske kana hoolikalt puhtaks. Kuivatage see ettevaatlikult seest ja väljast. Segage sool ja õli ning õlitage terve kana. Siduge koivad ja tõmmake tiivad kokku. Asetage toiduained ahju. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.

- Riivli asend: 2
- Lisatarvik: kööginõu küpsetusplaadil
- Toidusensor saadaval
- Vee kogus aurufunktsiooni jaoks: 200 ml

Kana, pool - P19

Koostisained:

- 0.5 - 0.8 kg kana
- soola
- õli
- must pipar

Valmistamismeetod:

Peske kana hoolikalt puhtaks. Kuivatage see ettevaatlikult seest ja väljast. Segage sool ja õli ning õlitage kana. Asetage toiduained ahju.

- Riivli asend: 3
- Lisatarvikud: küpsetusplaat
- Toidusensor saadaval

Kanarind - P20

Koostisained:

- 180 - 200 g kanafileed
- soola
- õli
- must pipar

Valmistamismeetod:

Peske kana hoolikalt puhtaks. Segage sool ja õli ning õlitage kanarind. Praadige liha praadimismaitse saamiseks praepannil paar minutit. Asetage toiduained ahju.

- Riikli asend: 2
- Lisatarvik: kööginõu traatrestil
- Eelkuumutage ahi
- Toidusensor saadaval

Kanakoivad, värsked - P21

Koostisained:

- kanakoiba
- soola
- õli
- must pipar
- vürtsid

Valmistamismeetod:

Peske kana hoolikalt puhtaks. Segage sool ja õli ning õlitage liha. Asetage toiduained ahju. Kui marineerisite kõigepealt kanakoivad, seadke temperatuur madalamaks ja küpsetage neid kauem.

- Riikli asend: 3
- Lisatarvikud: küpsetusplaat
- Toidusensor saadaval

Part, terve - P22

Koostisained:

- 2 - 3 kg part

- soola
- õli
- must pipar
- vürtsid

Valmistamismeetod:

Pese part hoolikalt puhtaks. Segage sool ja õli ning õlitage kogu tükk sisse. Kasutage küpsetusnõud ahju kolmandal tasandil küpsetusplaadil või teisel tasandil traatrestil, mille esimesel tasandil on sügav pann. Asetage toiduained ahju. Esialgu praadige parti ümberpööratult. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.

- Riikli asend: 2
- Lisatarvik: praenõu traatrestil
- Toidusensor saadaval

Hani, terve - P23

Koostisained:

- 4 - 5 kg hani
- soola
- õli
- must pipar
- vürtsid

Valmistamismeetod:

Peske hani hoolikalt puhtaks. Segage sool ja õli ning õlitage liha. Asetage toiduained ahju. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.

- Riikli asend: 2
- Lisatarvik: sügav pann
- Toidusensor saadaval

Muud lihatooted

Pikkpoiss - P24

Koostisained:

- 2 tk kuivanud kuklit
- 2 marineeritud kurgikuubikut
- 80 g sibulat

- 2 sl peterselli
- 1 spl sidrunimahla
- 600 g hakkliha
- 2 muna
- 1 spl paprikapulbrit
- 14 g salt

- must pipar
- 0.5 tl Cayenne'i pipart

Valmistamismeetod:

Leotage kukleid vees, seejärel pigistage vedelik välja. Segage kõik koostisosad konsuga kokku, kuni saate ühtlase taigna. Vormige päts. Asetage toiduained ahju.

- Riili asend: 2
- Tarvik: traatrest
- Toidusensor saadaval

Kala

Terve kala, grillitud - P25

Koostisained:

- 0.5 - 1 kg kala
- sidruniviilud
- soola
- must pipar
- õli

Valmistamismeetod:

Maitsestage kala oma maitse järgi. Täitke kala võiga ning kasuta oma lemmikvürtse ja -ürte. Asetage toiduained ahju.

- Riili asend: 2
- Lisatarvikud: küpsetusplaat
- Toidusensor saadaval

Kalafilee - P26

Koostisained:

- 0.3 - 0.5 kg kalafileed
- sidruniviilud
- 150 g riivitud juustu
- 250 ml koort
- 50 g riivsaia

- 1 tl estragoni
- petersell, hakitud
- soola
- must pipar
- sidrun
- või

Valmistamismeetod:

Piserdage kalafileed sidrunimahlaga ja laske veidi aega marineerida, seejärel pühkige üleliigne mahl majapidamispuhastusvahendiga maha. Maitsestage kalafileed mõlemalt poolt soola ja musta pipraga. Aseta kalafileed võiga määratud ahjuvormi.

Segage omavahel riivjuust, koor, riivsaia, estragon ja hakitud petersell. Määrige segu koheselt kalafileedele ja laotage segule väikesed võikuubikud. Asetage toiduained ahju.

- Riili asend: 3
- Lisatarvik: kööginõu traatrestil
- Eelkuumutage ahi

Magusad küpsetised ja magustoidud

Juustukook - P27

Koostisained taigna jaoks:

- 330 g jahu
- 130 g suhkrut
- 15 g küpsetuspulbrit
- 1 pakk vanillisuhkrut
- 2 muna

- 130 g võid
- Koostisained täidise jaoks:

- 1 kg madala rasvasisaldusega kohupiima
- 300 g suhkrut
- 2 pakki kreemipulbrit
- 100 ml taimeõli
- 600 ml täispiima

- 4 muna
- 0.5 pakki sidrunikoort

Valmistamismeetod:

Aseta ahjuplaadile küpsetuspaber. Valmistage tainas vajalike koostisosadega ja laotage see 28 cm lahtikäiva vormi sisse. Valmistage täidis ja valage koos taignaga vormi. Asetage toiduained ahju.

- Riiuli asend: 2
- Lisatarvik: 28 cm lahtikäiv metallvorm traatrestil

Õunakook - P28

Koostisained:

- 125 g suhkrut
- 1 munakollane
- 1 muna
- 75 g sulatatud võid
- 55 g nisujahu
- 1 tl kuivpärimi
- 1 kotike vanilje maitseainet
- 90 ml piima
- 4 Golden õuna

Valmistamismeetod:

Sulatage pannil või (pliidi madal – keskmine võimsus).

Segage eraldi kausis muna, munakollane, suhkur ja vanilje maitseainet, kuni saavutate ühtlase ja koheva taina. Lisage sulatatud (jahutatud) või ja segage korralikult läbi. Lisage piim ja sõelutud jahu. Segage kõik kokku.

Peske ja viilutage õunad. Lõigake need õhukesteks viiludeks ja segage koos teiste koostisosadega. Pange lahtikäivasse vormi (24 cm läbimõõduga) küpsetuspaber ja määrige servad võiga. Vala tainas vormi. Asetage toiduained ahju.

- Riiuli asend: 2
- Lisatarvikud: küpsetusplaat
- Eelkuumutage ahi
- Vee kogus aurufunktsiooni jaoks: 100 - 150 ml

Õunatort - P29

Koostisained taigna jaoks:

- 200 g jahu
- 1 näpuotsatäis soola
- 125 g võid
- 1 muna
- 50 g suhkrut
- 50 ml külma vett

Koostisained täidise jaoks:

- puuviljad vastavalt hooajale (õunad, virsikud, hapukirsid jne)
- 90 g jahvatatud mandleid
- 2 muna

Valmistamismeetod:

Sõeluge jahu segamisinõusse, segage jahu hulka sool ja väikesteks tükkideks lõigatud või. Seejärel lisage muna, suhkur ja külm vesi ning sõtkuge kõik tainaks. Jahutage tainast külmikus 2 h. Rullige jahtunud tainas lahti ja asetage rasvainega määritud quiche-vormi, seejärel torgake tainas kahvliga läbi. Puhastage puuviljad, eemaldage südamikud, kivid või seemned ning asetage väikesteks tükkidena või viiludena taignale. Pange jahvatatud mandlid, munad, suhkur ja pehme või kaussi ning segage need kreemiks. Määrige segu puuviljadele ja siluge ühtlaseks. Asetage toiduained ahju.

- Riiuli asend: 2
- Lisatarvik: pirukavorm traatrestil

Õunapirukas - P30

Koostisained taigna jaoks:

- 300 g valget nisujahu
- 175 g soolast võid
- 75 g peensuhkrut (maksimaalne terasuurus: 0.3 mm)
- 1 muna (50 g)
- 50 ml vett

Koostisained täidise jaoks:

- 400 g kooritud õunu
- 25 g saiapuru

- 50 g seemneteta rosinaid
- 75 g peensuhkrut (maksimaalne terasuurus: 0.3 mm)

Valmistamismeetod:

Segage jahu ja suhkur omavahel ning hõõrge hulka või. Lisage lahtiklopitud muna ja vesi, et segu muutuks pehmeks tainaks. Segage, kuni saavutate ühtlase konsistentsi. Sõtkuge tainas palliks. Katke tainas kaanega ja jahutage vähemalt pool tundi külmkapis 3-7 °C juures. Koorige õunad ja eemaldage südamik, lõigake õunad kuni 13 mm paksusteks viiludeks. Eemaldage tainas külmkapis ja jagage see kaheks kolmandikuks ja üheks kolmandikuks. Rullige iga portsjon 5 mm paksuseks ilma uuesti sõtkumata. Kasutage suuremat osa küpsetusvormi põhja ja külgede vooderdamiseks (nakkekindel kate, läbimõõt 187 - 213 mm, kõrgus 35 - 65 mm). Puistake riivsaia ühtlaselt taignale. Segage õunaviilud, rosinaid ja suhkur omavahel. Kohe pärast segamist valage õunatäidis ühtlaselt riivsaia peale. Katke ülejäänud pealmine osa taignaga. Tihendage ja lõigake taigna servad maha. Tee taigna peale sisselõige, et aur küpsetamise ajal välja pääseks. Asetage toiduained ahju.

- Riivli asend: 2
- Lisatarvik: 22 cm pirukavorm traatrestil
- Eelkuumutage ahi
- Vee kogus aurufunktsiooni jaoks: 100 - 150 ml

Brownie-koogid - P31

Koostisained:

- 425 g tumedat šokolaadi
- 100 g šokolaaditilkasid
- 300 ml toiduõli
- 90 g kakaopulbrit
- 350 g suhkrut
- 126 g tuhksuhkrut
- 2.5 g salt

- 45 ml piima
- 9 muna
- 300 g jahu

Valmistamismeetod:

Aseta küpsetuslaadile küpsetuspaber. Sulatage tume šokolaad ja segage kausis koos õliga. Lisage kakaopulber, suhkur, sool ja piim ning segage, kuni saavutate ühtlase konsistentsi. Lisa ükshaaval munad ja segage pärast iga muna lisamist korralikult läbi. Lisage jahu ja segage läbi. Lisage šokolaaditilgad.

Laotage tainas ühtlaselt küpsetusplaadile. Asetage toiduained ahju.

- Riivli asend: 3
- Lisatarvik: sügav pann

Šokolaadimuffinid - P32

Koostisained (12 muffinile):

- 240 g jahu
- 8 g küpsetuspulbrit
- 80 g suhkrut
- 80 g võid
- 1 muna (55 g)
- 125 ml täispiima
- 40 g mõru kakao pulbrit
- 10 g tuhksuhkrut
- 100 g purustatud tumedat šokolaadi
- näpuotsatäis kaneeli

Valmistamismeetod:

Segage kausis küpsetuspulber, kakao ja kaneel. Teises kausis segage või, suhkur ja vanill. Lisage vahustatud muna ja umbes 100 ml piima. Lisage kuivsegule ülejäänud piim ja tainas segades, kuni saavutate viskoosse konsistentsi. Lisa lusikaga purustatud tume šokolaad. Valmistage muffini paberivormide abil 12 muffinit. Asetage toiduained ahju.

- Riivli asend: 2
- Lisatarvikud: muffini küpsetusplaat traatrestil
- Eelkuumutage ahi

- Vee kogus aurufunktsiooni jaoks: 100 - 150 ml

Pätsikook - P33

Koostisained:

- 120 g muna
- 170 g suhkrut
- 50 g sulatatud margariini (80 % rasva)
- 180 g nisujahu (tüüp 405), ilma kergitusaineta
- 10 g küpsetuspulbrit
- 3 g vanillisuhkrut
- 100 ml külma vett

Valmistamismeetod:

Määrige üks piklik leivavorm ja puistake üle riivsaiaaga. Vahustage munad ja suhkur köögikombainis suurimal kiirusel 5 min jooksul. Lisage sulatatud margariin ja segage käsimikseriga kõige madalamal kiirusel. Lisage küpsetuspulbri ja vanillisuhkruga segatud jahu ning segage käsimikseriga aeglaselt läbi. Lisage vett pidevalt segades kuni ühtlase taina saamiseks. Valage tainas vormi. Asetage toiduained ahju.

- Riivli asend: 2
- Lisatarvik: leivavorm traatrestil

Köögiviljatoidud/lisandid

Küpsetatud kartulid - P34

Koostisained:

- umbes 1 kg kartuleid
- soola
- must pipar
- vürtsid

Valmistamismeetod:

Peske koorimata kartulid hoolikalt ja lõigake need võrdseteks tükkideks (kuubikud või poolikud). Marineerige need õli ja oma lemmikvürtsidega. Asetage toiduained ahju.

- Riivli asend: 2
- Lisatarvikud: küpsetusplaat

Kartuliviilud - P35

Koostisained:

- umbes 1 kg kartuleid
- soola
- must pipar
- vürtsid

Valmistamismeetod:

Koorige kartulid. Peske koorimata kartulid hoolikalt ja lõigake need võrdseteks tükkideks (viilud). Marineerige need õli ja

oma lemmikvürtsidega. Asetage toiduained ahju.

- Riivli asend: 3
- Lisatarvik: küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat

Grillitud köögiviljasegu - P36

Koostisained:

- 2 tassi brokoli õisikuid
- 2 tassi cremini seeni
- 2 tassi hakitud muskaatkõrvitsat
- 1 suvikõrvits, viilutatud ja neljaks lõigatud
- 1 kollane kõrvits, viilutatud ja neljaks lõigatud
- 1 punane paprika, tükeldatud
- 1 punane sibul, hakitud
- 2 spl oliiviõli
- 2 spl palsamiädikat
- 4 küüslauguküünt, hakitud
- 1,5 tl kuivatatud tüümiani
- koššersool ja värskelt jahvatatud must pipar

Valmistamismeetod:

Pange brokoli õisikud, seened, kõrvits, suvikõrvits, muskaatkõrvits, paprika ja sibul ühe kihina ettevalmistatud ahjuplaadile.

Lisage oliiviõli, palsamiädikas, küüslauk ja tүүmian; maitsestage soola ja musta pipraga. Segage ettevaatlikult. Asetage toiduained ahju.

- Riili asend: 3
- Lisatarvik: kűpsetuspaberiga vooderdatud kűpsetusplaat

Kroketid, kűlmutatud - P37

Koostisained

- 0.5 kg kűlmutatud kartulikroketeid
- Valmistamismeetod:

Eemaldage toiduaine pakendist. Asetage kűlmutatud kartulikroketid kűpsetusplaadile. Asetage toiduained ahju.

- Riili asend: 3
- Lisatarvikud: kűpsetusplaat

Kartulipallikesed, kűlmutatud - P38

Koostisained

- 0.75 kg kűlmutatud kartuliviilusid
- Valmistamismeetod:

Eemaldage toiduaine pakendist. Asetage kűlmutatud kartulid kűpsetusplaadile. Asetage toiduained ahju.

- Riili asend: 3
- Lisatarvikud: kűpsetusplaat

Gratäänid

Liha/kűogivilja lasanje kuivade nuudliplaatidega - P39

Koostisained:

- 700 g eelvalmistatud raguud
- 700 g eelvalmistatud bešamelli
- 1 pakk lasanjepastat
- riivitud juustu
- vői/õli kűoginõu määrimiseks

Valmistamismeetod:

Määrige kűoginõu. Kõigepealt määrige põhjale umbes 200g raguud, seejärel bešamelli ja esimene pastakiht, mis katab kogu kűoginõu põhja. Korrake neid sammusid, kuni olete kogu kűoginõu täitnud. Lisage peale riivjuust. Asetage kűoginõu traatrestile. Asetage toiduained ahju.

- Riili asend: 2
- Lisatarvik: kűoginõu traatrestil

Kartuligratään - P40

Koostisained:

- 750 g kooritud kartuleid
- 100 g riivitud juustu (24-30 % rasva)
- 50 g lahtiklopitud mune
- 125 g piima (3 % rasva)
- 75 g rөөska koort (40 % rasva)
- 5 g salt

Valmistamismeetod:

Lõigake kooritud kartulid 3 mm – 4 mm paksusteks viiludeks. Täitke määrimata nõu (űmmargune klaasvorm) umbes poole kartulikogusest ja katke umbes poole juustukogusega. Lisage ւlejäänud kartulid ja katke ւlejäänud juustuga. Segage munad, koor ja sool omavahel ning valage segu kartulitele. Asetage nõu traatrestile. Asetage toiduained ahju. Pөөrake toitu poole kűpsetusaja mөөdudes.

- Riili asend: 1
- Lisatarvik: kűoginõu traatrestil

Leib ja pitsa

Värske pitsa, õhuke - P41

Koostisained taigna jaoks:

- 165 g jahu
- 15 g värsket pärmi
- 100 g vett
- 1 tl soola
- 1 tl õli

Koostisained katte jaoks:

- 100 g tomatikastet
- 150 g sinki
- 100 g mozzarella juustu
- punet

Valmistamismeetod:

Pange pärm, sool, õli ja vesi kaussi ning sega, kuni pärm on lahustunud. Pane segu ja jahu mikseri kaussi. Segage suurimal kiirusel konksu abil, kuni tainas on kompaktna ja homogeenne. Võib vaja minna täiendavat jahukogust. Pange tainas kaussi ja lask kerkida 30 min. Rullige tainas üle kogu küpsetusplaadi (määritud) ja laske uuesti kerkida 30 min. Lisage taignale tomatikaste. Puistake tomatikastmele hakitud pune. Laotage peale ülejäänud lisandid ja seejärel mozzarella. Asetage toiduained ahju.

- Riivli asend: 2
- Lisatarvik: küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat
- Eelkuumutage ahi
- Vee kogus aurufunktsiooni jaoks: 100 ml

Värske pitsa, paks - P42

Koostisained taigna jaoks:

- 396 g jahu
- 36 g värsket pärmi
- 240 g vett
- 0.5 tl soola
- 2.5 tl õli

Koostisained katte jaoks:

- 240 g tomatikastet

- 360 g sinki
- 240 g mozzarella juustu
- punet

Valmistamismeetod:

Pange pärm, sool, õli ja vesi kaussi ning sega, kuni pärm on lahustunud. Pane segu ja jahu mikseri kaussi. Segage suurimal kiirusel konksu abil, kuni tainas on kompaktna ja homogeenne. Võib vaja minna täiendavat jahukogust. Pange tainas kaussi ja lask kerkida 30 min. Rullige tainas üle kogu küpsetusplaadi (määritud) ja laske uuesti kerkida 30 min. Lisage taignale tomatikaste. Puistake tomatikastmele hakitud pune. Laotage peale ülejäänud lisandid ja seejärel mozzarella. Asetage toiduained ahju.

- Riivli asend: 2
- Lisatarvik: küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat
- Eelkuumutage ahi

Quiche - P43

Koostisained taigna jaoks:

- 200 g nisujahu
- 100 g margariini (jahutatud)
- 3 g salt
- 80 ml vett (külm)

Koostisained katte jaoks:

- 200 g läbikasvanud peekonit (vähe rasvasisaldusega)
- 3 muna (60 - 65 g)
- 100 g riivitud juustu (gruyère või emmentaler)
- 70 ml täispiima (3 - 3.5 % rasva)
- 200 g köögikoort (30 - 35 % rasva)

Valmistamismeetod:

Segamise lihtsustamiseks lõigake margariin tükkideks. Pange kõik ained kokku ja segage kiiresti köögikombainis ühtlaseks taignaks. Keerake tainas fooliumisse ja

pange vähemalt 2 h külmkappi taheenema. Rullige tainas lahti (umbes 0,5 cm paksune) ja laotage see küpsetusvormi põhjale ja seintele. Tehke tainapõhja kahvliga mõned augud. Laotage kõigepealt lisandid (peekon), lõigake see kuubikuteks. Seejärel laotage taigapõhja juust. Vahustage munad, köögikoor ja piim. Valage taigale. Asetage toiduained ahju.

- Riikli asend: 2
- Lisatarvik: küpsetusvorm traatrestil

Bagett / Ciabatta / Sai - P44

Koostisained taigna jaoks:

- 500 g valget nisujahu, tüüp 0
- 10 g salt
- 10 g toatemperatuuril võid
- 270 g vett (temperatuur vahemikus 36 - 38 °C)
- 3 g suhkrut
- 20 g värsket pärimi

Valmistamismeetod:

Kaaluge jahu, sool ja pehme või köögikombaini segamishõõsusse. Lahustage suhkur ja värsked pärim soojas vees. Lisage vedelik segamishõõs ülejäänud koostisosadele. Sõtkuge koostisosi köögikombainis taigakonksuga, kuni need on elastsed ega kleepu enam kausi külge. Eemaldage hästi sõtkutud tainas segamishõõsust, kaaluge ühe leiva kohta 750 g ja vormige see ümmarguseks palliks. Pange see kaussi. Katke kauss toidukilega ja asetage eelsoojendatud ahju (40 °C) keskele. Lülitage ahi välja ja laske tainas 30 min kerkida. Jätke ahjuks pooleldi lahti, et vältida kerkimiseks liiga sooja temperatuuri. Sihttemperatuur on vahemikus 35-37 °C. Eemaldage kauss ahjust. Valage tainas tööpinnale ja sõtkuge seda veidi. Ärge sõtkuge tainast üle. Vormige piklik leib, asetage küpsetusplaadile (kui tegemist on emailitud plaadiga, pange sellele

kleepumise vältimiseks veidi võid või kasutage küpsetuspaberit) ja katke plastkattega/plastkaussiga. Pange see kuuma ahju keskele ja laske leival veel 25 min kerkida, jättes ahjuukse pooleldi lahti. Tehke žiletitera või väga terava noaga ettevaatlikult pinnale viis diagonaalset lõiget. Ärge vajutage leiba lõikamise ajal. Lõigete sügavus peaks olema umbes 5–7 mm. Asetage toiduained ahju. Saia küpsetamiseks on vaja rohkem aega.

- Riikli asend: 2
- Lisatarvik: küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat
- Eelkuumutage ahi
- Vee kogus aurufunktsiooni jaoks: 150 ml

Täisteraleib / Rukis / Tume leib - P45

Koostisained taigna jaoks:

- 500 g tume nisujahu
- 2 spl oliiviõli
- 280 g vett (temperatuur vahemikus 36 - 38 °C)

Valmistamismeetod:

Kaaluge segamishõõsusse jahu, oliiviõli ja vesi. Segage kõik koostisosad konksuga kokku, kuni saate ühtlase taigna. Katke kauss umbes 15 min (toatemperatuur) niiske lapiga. Valage tainas tööpinnale ja sõtkuge seda veidi. Ärge sõtkuge tainast üle. Vormige piklik leib, asetage küpsetusplaadile (kui tegemist on emailitud plaadiga, pange sellele kleepumise vältimiseks veidi võid või kasutage küpsetuspaberit) ja katke plastkattega/plastkaussiga. Lase kerkida umbes 3 h. Asetage toiduained ahju.

- Riikli asend: 2
- Lisatarvik: küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat traatrestil
- Eelkuumutage ahi
- Vee kogus aurufunktsiooni jaoks: 150 ml

Tartalom

| | | | |
|--------------------------|----|------------------------------|----|
| Előre programozott sütés | 58 | Egyéb hústermékek | 64 |
| Marha | 59 | Hal | 64 |
| Borjú | 61 | Édes felfújtak és desszertek | 65 |
| Sertés | 61 | Zöldségek és köretek | 67 |
| Bárány | 62 | Felfújtak | 68 |
| Szárnycsok | 62 | Kenyér és pizza | 69 |

A változtatások jogát fenntartjuk.

Előre programozott sütés



Beállítás: Előre programozott sütés

Az ezen almenüben szereplő minden fogáshoz meg van adva a javasolt sütési funkció és hőmérséklet. Főzés közben módosíthatja az időt és a hőmérsékletet.

Amikor a funkció véget ért, ellenőrizze, hogy elkészült-e az étel.

Egyes ételek esetén a(z) Hűshőmérő szenzor segítségével is főzhet. Az étel elkészítésének mértéke:

- Véres
- Közepes
- Jól átsütve

1. Forgassa el a sütési funkciók gombját  állásba a(z) Menü menübe való belépéshez.
2. Válassza a  funkciót, majd nyomja meg a OK gombot.
3. Forgassa el a szabályozógombot a fogás számának kiválasztásához. Nyomja meg ezt: OK.
4. Helyezze az ételt a készülékbe. Nyomja meg ezt: OK.

Menü: Előre programozott sütés

| | |
|----|--------------------|
| P1 | Marhasült, véresen |
|----|--------------------|

| | |
|-----|-------------------------------|
| P2 | Marhasült, közepes |
| P3 | Marhasült, jól átsütve |
| P4 | Steak, közepes |
| P5 | Marhahús sütvé / párolva |
| P6 | Marhasült - véres, LTC* |
| P7 | Marhasült - közepes, LTC* |
| P8 | Marhasült - jól átsütve, LTC* |
| P9 | Filé, véres, LTC* |
| P10 | Filé, közepes, LTC* |
| P11 | Filé, kész |
| P12 | Borjú, sült |
| P13 | Sertéssült |
| P14 | Tépett sertéshús, LTC* |
| P15 | Hátszín, friss |
| P16 | Oldalas |
| P17 | Bárány comb |
| P18 | Csirke egészben |
| P19 | Fél csirke |

| | |
|-----|--------------------------|
| P20 | Csirke mell |
| P21 | Csirkecomb, friss |
| P22 | Kacsa egészben |
| P23 | Liba egészben |
| P24 | Fasírt |
| P25 | Grillezett hal, egészben |
| P26 | Halfilé |
| P27 | Sajttorta |
| P28 | Almás sütemény |
| P29 | Almás gyümölcslepény |
| P30 | Almáspite |
| P31 | Brownie |
| P32 | Csokoládés muffin |
| P33 | Veknis sütemény |

| | |
|-----|---|
| P34 | Sült burgonya |
| P35 | Burgonyacikkek |
| P36 | Grillezett vegyes zöldség |
| P37 | Kroket, fagyasztott |
| P38 | Hasábburgonya, gyorsfagyasztott |
| P39 | Húsos/zöldséges lasagne száraz tésztalapokkal |
| P40 | Burgonyafelfújt |
| P41 | Pizza friss, vékony |
| P42 | Pizza friss, vastag |
| P43 | Quiche |
| P44 | Bagett / Ciabatta / Fehér kenyér |
| P45 | Teljes kiőrlésű/rizs/barna kenyér |

LTC* - Alacsony hőmérsékletű főzés

Marha

Marhasült – P1, P2, P3

Hozzávalók:

- 1 - 1.5 kg marhasült (4–5 cm vastag szelet)
- só
- feketebors
- pác

Nyers élelmiszer előkészítése:

Ízlés szerint fűszerezze a húst, majd helyezze a páccal együtt egy edénybe (opcionális); az alját 10-20 mm mélységig fedje le. Fedje le egy fedéllel, és hagyja pár óráig a hűtőben pácolódni.

Elkészítés:

Vegye ki a marhahúst a pácból, és szárítsa le. Fűszerezze sóval és borssal, majd süsse

mindkét oldalát egy serpenyőben a főzőlapon a sült ízhatás elérése érdekében. Helyezze az ételt a készülékbe.

- Polcpozíció: 2
- Tartozék: tepsi
- Hűshőmérő szenzor elérhető

Steak, közepes – P4

Hozzávalók:

- 180 - 220 g szeletenként; (3 cm vastag szelet)
- só
- feketebors
- fűszerek

Elkészítés:

Fűszerezze a straket sóval és feketeborssal, vagy kedvenc fűszereivel, majd süsse

mindkét oldalát egy serpenyőben a főzőlapon a sült izhatás elérése érdekében. Helyezze az ételt a készülékbe.

- Polcpozíció: 3
- Tartozék: sütőedény a huzalpolcon
- Melegítse elő a készüléket
- Hűshőmérő szenzor elérhető

Marhahús sütve / párolva – P5

Hozzávalók a sültökhöz:

- 1.5 - 2 kg marhahús („prime rib”, „top round”, „thick flank”)
- só
- feketebors
- pác

Hozzávalók a páchoz:

- 1 l víz
- 500 ml borecet
- 2 teáskanál só
- 15 szem feketebors
- 15 borókabogyó
- 5 babérlevél
- 2 csokor leveleszöldség (répa, póréhagyma, zeller, petrezselyem)

Elkészítés:

A páchoz forraljon fel mindent, majd hagyja lehűlni. Öntse a páclevet a marhahúsra, amíg el nem fedi, és hagyja pár óráig a hűtőszekrényben pácolódni. Vegye ki a marhahúst a pácból, és szárítsa le.

Fűszerezze sóval és feketeborssal, majd süsse mindkét oldalát egy serpenyőben a főzőlapon a sült izhatás elérése érdekében. Helyezze az ételt a készülékbe.

- Polcpozíció: 2
- Tartozék: sütőedény a huzalpolcon
- Hűshőmérő szenzor elérhető

Marhahús (LTC) – P6, P7, P8

Hozzávalók:

- 1 - 1.5 kg marhasült (4–5 cm vastag szelet)
- só
- feketebors
- pác

Nyers élelmiszer előkészítése:

Ízlés szerint fűszerezze a húst, majd helyezze a páccal együtt egy edénybe (opcionális); az alját 10-20 mm mélységig fedje le. Fedje le egy fedéllel, és hagyja pár óráig a hűtőben pácolódni.

Elkészítés:

Vegye ki a marhahúst a pácból, és szárítsa le. Fűszerezze sóval és feketeborssal, majd süsse mindkét oldalát egy serpenyőben a főzőlapon a sült izhatás elérése érdekében. Helyezze az ételt a készülékbe.

- Polcpozíció: 2
- Tartozék: tepsi
- Hűshőmérő szenzor elérhető

Filé (LTC) – P9, P10, P11

Hozzávalók:

- 0.5 - 1.5 kg filé (5–6 cm vastag szelet)
- só
- feketebors
- fűszerek

Elkészítés:

Fűszerezze a húst sóval és feketeborssal, vagy kedvenc fűszereivel, majd süsse mindkét oldalát egy serpenyőben a főzőlapon a sült izhatás elérése érdekében. Helyezze az ételt a készülékbe.

- Polcpozíció: 2
- Tartozék: tepsi
- Hűshőmérő szenzor elérhető

Borjú

Borjú, sült – P12

Hozzávalók:

- 0.8 - 1.5 kg (váll, 4 cm vastag szelet)
- só
- feketebors
- fűszerek

Elkészítés:

Sóval és feketeborssal vagy kedvenc fűszereivel fűszerezze be a húst. A húst

néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze a húst a hússütő edénybe, és adjon hozzá egy kevés vizet. Helyezze az ételt a készülékbe.

- Polcpozíció: 2
- Tartozék: sütőedény a húzalpolcon
- Hűshőmérő szenzor elérhető

Sertés

Sertéssült – P13

Hozzávalók:

- 1.5 - 2 kg szelet (tarja vagy lapocka)
- só
- feketebors
- fűszerek

Elkészítés:

A húst legalább 12 ó-ig kell tárolni a hűtőszekrényben, lefedett edényben. Mossa meg a húst, és alaposan szárítsa meg. Keverje össze a sót, a feketeborsot és kedvenc fűszereit, és egyenletesen dörzsölje be velük a hús teljes felületét. Helyezze az ételt a készülékbe.

- Polcpozíció: 2
- Tartozék: sütőedény a húzalpolcon
- Hűshőmérő szenzor elérhető

- kömény
- száraz mustárpor
- barnacukor

Elkészítés:

Tegyen félre körülbelül 3 evőkanál fűszert, és hagyja meg őket későbbre. A többivel dörzsölje be a sertéshúst. Ezután zárja le, és pácolja 6–48 ó időtartamig a hűtőszekrényben. Sütés előtt dörzsölje be a húst a maradék 3 evőkanál fűszerrel. A sült izhatós elérése érdekében pirítsa meg minden oldalát egy serpenyőben a főzőlapon. Helyezze az ételt a készülékbe. A sütés félidejében fordítsa meg a húst, hogy egyenletesen piruljon meg.

- Polcpozíció: 2
- Tartozék: tepsi
- Hűshőmérő szenzor elérhető

Tépett sertéshús, LTC – P14

Hozzávalók:

- 1.5 - 2 kg szelet (lapocka)
- só
- feketebors
- paprika
- fokhagymapor
- hagymapor
- chilipor
- cayenne bors

Hátszín, friss – P15

Hozzávalók:

- 1 - 1.5 kg darab
- só
- feketebors
- fűszerek

Elkészítés:

Dörzsölje meg a karajt kedvenc fűszereivel. Helyezze az ételt a készülékbe.

- Polcpozíció: 2
- Tartozék: sütőedény a huzalpolcon
- Hűshőmérő szenzor elérhető

Oldalas – P16

Hozzávalók:

- 2 - 3 kg (használgjon nyers, 2 - 3 cm vékony oldalas darabokat)
- só
- feketebors

Hozzávalók a páchoz:

- 500 g ketchup

- 25 g barnacukor
- 5 ml folyékony füst
- 1 ml rizsecet
- 2 ml szójaszós
- 10 g sambal oelek csiliszós

Elkészítés:

Keverje össze a pác összes hozzávalóját. Pácolja az oldalast pár órán keresztül a hűtőben. Helyezze az ételt a készülékbe. A sütés félidejében fordítsa meg a húst, hogy egyenletesen piruljon meg.

- Polcpozíció: 3
- Tartozék: mély serpenyő

Bárány

Bárány comb – P17

Hozzávalók:

- 1.5 - 2 kg báránycomb csontokkal (7–9 cm vastagságú)
- só

Hozzávalók a fűszeres páchoz:

- 30 ml olívaolaj
- só
- feketebors
- 3 fokhagymagerezd
- 1 köteg friss rozsmaring (vagy 1 teáskanál szárított rozsmaring)
- víz

Elkészítés:

Mossa meg a báránycombót, és törölje szárazra. Dörzsölje be olívaolajjal, és ejtsen bevágásokat a húsba. Ízesítse sóval és feketeborssal. Pucolja meg és szeletelje fel a fokhagymagerezdeket, majd nyomja őket a rozsmaringszálakkal együtt a húsban ejtett vágásokba. A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze az ételt a készülékbe. A sütés félidejében fordítsa meg a húst, hogy egyenletesen piruljon meg.

- Polcpozíció: 2
- Tartozék: sütőedény a tepsin
- Hűshőmérő szenzor elérhető

Szárnyasok

Csirke egészben – P18

Hozzávalók a sültthöz:

- 1 - 1.5 kg csirke
- só
- olaj
- feketebors

Elkészítés:

Alaposan mossa meg a csirkét. Óvatosan szárítsa le belül és kívül is. Keverje össze a sót és az olajat, majd vékonyan olajozza be vele az egész csirkét. Kösse össze a lábakat, és dugja be a szárnyakat. Helyezze az ételt a készülékbe. A sütés félidejében fordítsa meg a húst, hogy egyenletesen piruljon meg.

- Polcpozíció: 2
- Tartozék: sütőedény a tepsin
- Hűshőmérő szenzor elérhető
- A gőzölési funkcióhoz szükséges vízmennyiség: 200 ml

Fél csirke – P19

Hozzávalók:

- 0,5 - 0,8 kg csirke
- só
- olaj
- feketebors

Elkészítés:

Alaposan mossa meg a csirkét. Óvatosan szárítsa le belül és kívül is. Keverje össze a sót és az olajat, majd vékonyan olajozza be a csirkét. Helyezze az ételt a készülékbe.

- Polcpozíció: 3
- Tartozék: tepsi
- Hűshőmérő szenzor elérhető

Csirkemell – P20

Hozzávalók:

- 180 - 200 g csirkemell
- só
- olaj
- feketebors

Elkészítés:

Alaposan mossa meg a csirkét. Keverje össze a sót és az olajat, majd vékonyan olajozza be vele a csirkemellet. Süsse a húst néhány percig egy serpenyőben a főzőlapon a sült ízhatás elérése érdekében. Helyezze az ételt a készülékbe.

- Polcpozíció: 2
- Tartozék: sütőedény a huzalpolcon
- Melegítse elő a készüléket
- Hűshőmérő szenzor elérhető

Csirkecomb, friss – P21

Hozzávalók:

- csirkecombok
- só

- olaj
- feketebors
- fűszerek

Elkészítés:

Alaposan mossa meg a csirkét. Keverje össze a sót és az olajat, majd vékonyan olajozza be vele az egész húst. Helyezze az ételt a készülékbe. Ha a csirkecombokat marinálta először, csökkentse a hőmérsékletet, és hosszabb ideig főzze őket.

- Polcpozíció: 3
- Tartozék: tepsi
- Hűshőmérő szenzor elérhető

Kacsa, egészben – P22

Hozzávalók:

- 2 - 3 kg kacsa
- só
- olaj
- feketebors
- fűszerek

Elkészítés:

Alaposan mossa meg a kacsát. Keverje össze a sót és az olajat, majd vékonyan olajozza be vele az egész húst. Használjon sütőedényt a sütő harmadik szintjén lévő tepsiben vagy a második szinten lévő huzalpolcon, az első szinten elhelyezett mély tepsivel. Helyezze az ételt a készülékbe. Kezdje a kacsa sütését fejjel lefelé fordítva. A sütés félidejében fordítsa meg a húst, hogy egyenletesen piruljon meg.

- Polcpozíció: 2
- Tartozék: sütőedény a huzalpolcon
- Hűshőmérő szenzor elérhető

Liba, egészben – P23

Hozzávalók:

- 4 - 5 kg liba
- só
- olaj

- feketebors
- fűszerek

Elkészítés:

Alaposan mossa le a libát. Keverje össze a sót és az olajat, majd vékonyan olajozza be vele az egész húst. Helyezze az ételt a készülékbe. A sütés félidejében fordítsa

meg a húst, hogy egyenletesen piruljon meg.

- Polcpozíció: 2
- Tartozék: mély serpenyő
- Hűshőmérő szenzor elérhető

Egyéb hústermékek

Fasírt – P24

Hozzávalók:

- 2 száraz zsemle
- 2 felkockázott savanyú uborka
- 80 g hagyma
- 2 evőkanál petrezselyem
- 1 evőkanál citromlé
- 600 g darált hús
- 2 tojás
- 1 evőkanál paprikapor
- 14 g só
- feketebors

- 0.5 teáskanál cayenne bors

Elkészítés:

Áztassa a zsemleket vízbe, majd nyomkodja ki belőlük a folyadékot. Keverje össze az összes hozzávalót, amíg homogén masszát nem kap. Formázzon belőle kenyérformát. Helyezze az ételt a készülékbe.

- Polcpozíció: 2
- Tartozék: huzalpolc
- Hűshőmérő szenzor elérhető

Hal

Grillezett hal, egészenben – P25

Hozzávalók:

- 0.5 - 1 kg hal
- citromszeletek
- só
- feketebors
- olaj

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a halat. Töltse meg a halat vajjal, és használja kedvenc fűszereit. Helyezze az ételt a készülékbe.

- Polcpozíció: 2
- Tartozék: tepszi
- Hűshőmérő szenzor elérhető

Halfilé – P26

Hozzávalók:

- 0.3 - 0.5 kg halfilé
- citromszeletek
- 150 g reszelt sajt
- 250 ml tejszín
- 50 g zsemlemorzsa
- 1 teáskanál tárkony
- petrezselyem, felaprítva
- só
- feketebors
- citrom
- vaj

Elkészítés:

Szórja meg a halfiléket citromlével, és hagyja egy ideig pácolódni, majd konyhai papírtörlővel itassa le a felesleges gyümölcslevet. Sóval és feketeborssal fűszerezze be a halfiléket mindkét oldalukon. Helyezze a halfiléket egy kivajazott hőálló edénybe.

Keverje össze a reszelt sajtot, a tejszínt, a zsemlemorzszát, a tárkonyt és az apróra vágott petrezselymet. Azonnal kenje rá a keveréket a halfilékre, és tegyen kis vajkockákat a keverékre. Helyezze az ételt a készülékbe.

- Polcpozíció: 3
- Tartozék: sütőedény a huzalpolcon
- Melegítse elő a készüléket

Édes felfújtak és desszertek

Sajttorta – P27

Hozzávalók a tésztához:

- 330 g liszt
- 130 g cukor
- 15 g sütőpor
- 1 csomag vaníliaaroma
- 2 tojás
- 130 g vaj

Hozzávalók a töltelékhez:

- 1 kg zsírszegény túró
- 300 g cukor
- 2 csomag pudingpor
- 100 ml természetes olaj
- 600 ml zsíros tej
- 4 tojás
- 0,5 csomag citromhéj

Elkészítés:

Helyezze a sütőpapírt a sütőformába. Készítse el a tésztát a szükséges hozzávalókkal, és oszlassa el egy 28 cm méretű csatos sütőformában. Készítse el a tölteléket, és öntse a tésztával együtt a formába. Helyezze az ételt a készülékbe.

- Polcpozíció: 2
- Tartozék: 28 cm csatos sütőforma a huzalpolcon

Almás sütemény – P28

Hozzávalók:

- 125 g cukor
- 1 tojássárgája
- 1 tojás
- 75 g olvasztott vaj
- 55 g búzaliszt

- 1 teáskanál élesztőpor
- 1 zacskó vaníliaaroma
- 90 ml tej
- 4 golden alma

Elkészítés:

Olvassza fel a vajat egy serpenyőben (a főzőlap alacsony–közepes teljesítményű fokozatán).

Egy külön tálban keverje össze a tojást, a tojássárgáját, a cukrot és a vaníliaaromát, amíg homogén és levegős tésztát nem kap. Adja hozzá az olvasztott vajat (lehűtve), és folyamatosan keverve dolgozza bele azt. Adja hozzá a tejet és az átszitált lisztet. Keverjen össze mindent.

Mossa meg és hámozza meg az almákat. Vágja vékony szeletekre, és keverje össze a többi hozzávalóval. Tegyen sütőpapírt egy (24 cm átmérőjű) csatos tortaformába, és vajazza ki a széleit. Öntse a tésztát a formába. Helyezze az ételt a készülékbe.

- Polcpozíció: 2
- Tartozék: tepsi
- Melegítse elő a készüléket
- A gőzölési funkcióhoz szükséges vízmennyiség: 100 - 150 ml

Almás gyümölcslépeny – P29

Hozzávalók a tésztához:

- 200 g liszt
- 1 csipet só
- 125 g vaj
- 1 tojás
- 50 g cukor

- 50 ml hideg víz

Hozzávalók a töltelékhez:

- Az évszaknak megfelelő gyümölcs (alma, őszibarack, meggy stb.)
- 90 g őrölt mandula
- 2 tojás

Elkészítés:

Szitáljon lisztet egy keverőtálba, keverje bele a sőt és az apró darabokra vágott vaját a lisztbe. Ezután adja hozzá a tojást, a cukrot és a hideg vizet, és gyúrja össze tésztává. Hűtse le a tésztát a hűtőszekrényben 2 ó időtartamon keresztül. Nyújtsa ki a lehűtött tésztát, és tegye egy kiszírozott quiche sütőformába, majd szurkálja meg egy villával. Tisztítsa meg a gyümölcsöket, távolítsa el a magházakat vagy magokat, és helyezze kis darabokban vagy szeletekben a tésztára. Tegye a darált mandulát, tojást, cukrot és a puha vaját egy tálba, és keverje össze őket. Oszlassa el a keveréket a gyümölcsökön, és simítsa el. Helyezze az ételt a készülékbe.

- Polcpozíció: 2
- Tartozék: piteforma huzalpolcon

Almáspite – P30

Hozzávalók a tésztához:

- 300 g fehér búzaliszt
- 175 g sózott vaj
- 75 g kristálycukor (max. szemcseméret: 0,3 mm)
- 1 tojás (50 g)
- 50 ml víz

Hozzávalók a töltelékhez:

- 400 g hámozott alma
- 25 g fehér zsemlemorzsa
- 50 g mag nélküli mazsola
- 75 g kristálycukor (max. szemcseméret: 0,3 mm)

Elkészítés:

Keverje össze a lisztet és a cukrot, és dörzsölje bele a vaját. Adja hozzá a felvert

tojást, valamint vizet, hogy puha tésztát kapjon. Keverje addig, amíg homogén állagúvá nem válik. Gyúrja a tésztát egy labdába. Fedje le a tésztát, és legalább fél órán át hűtse hűtőszekrényben 3–7 °C hőmérsékleten. Hámozza meg az almákat, vegye ki a magházakat, és vágja őket legfeljebb 13 mm vastag szeletekre. Vegye ki a tésztát a hűtőszekrényből, és ossza ketté kétharmad és egyharmad arányban. Nyújtsa ki mindkét részt 5 mm vastagságúra anélkül, hogy újra meggyúrná. A nagyobb részzel bélelje ki a (tapadásmentes bevonatú, 187–213 mm átmérőjű, 35–65 mm magasságú) sütőforma alját és oldalait. Egyenletesen szórja rá a zsemlemorzsat a tésztára. Keverje össze az almászeleteket, a mazsolát és a cukrot. Közvetlenül az összekeverés után öntse az almás töltelék egyenletesen a zsemlemorzsa tetejére. Borítsa be a maradék tésztával. Zárja le és vágja le a tészta széleit. Ejtsen bemetszést a tészta tetején, hogy a sütés során a gőz távozhasson. Helyezze az ételt a készülékbe.

- Polcpozíció: 2
- Tartozék: 22 cm piteforma huzalpolcon
- Melegítse elő a készüléket
- A gőzölési funkcióhoz szükséges vízmennyiség: 100 - 150 ml

Brownie – P31

Hozzávalók:

- 425 g étcsokoládé
- 100 g csokoládécsepp
- 300 ml semleges olaj
- 90 g kakaópor
- 350 g cukor
- 126 g porcukor
- 2,5 g só
- 45 ml tej
- 9 tojás
- 300 g liszt

Elkészítés:

Helyezze a sütőpapírt a tepsibe. Olvassza fel az étcsokoládét, és keverje össze az olajjal egy tálban. Adja hozzá a kakaóport, a cukrot, a sót és a tejet, és keverje össze, amíg homogén állagú nem lesz. Adja hozzá a tojásokat egyenként, és keverje el jól minden tojás után. Adja hozzá a lisztet, és keverje el. Adja hozzá a csokoládécspepeket.

Egyenletesen oszlassa el a tésztát a tepsiben. Helyezze az ételt a készülékbe.

- Polcpozíció: 3
- Tartozék: mély serpenyő

Csokoládés muffin – P32

Hozzávalók (12 muffinhoz):

- 240 g liszt
- 8 g sütőpor
- 80 g cukor
- 80 g vaj
- 1 tojás (55 g)
- 125 ml teljes tej
- 40 g keserű kakaópor
- 10 g porcukor
- 100 g felaprított étcsokoládé
- egy csipet fahéj

Elkészítés:

Keverje össze a sütőport, a kakaót és a fahéjat egy tálban. Egy másik tálban keverje össze a vajat, a cukrot és a vaníliát. Adja hozzá a felvert tojást és körülbelül 100 ml tejet. Folyamatos keverés közben adja hozzá a száraz keverékhez a maradék tejet és a tésztát, amíg viszkózus állagú nem lesz. Egy kanállal adja hozzá a felaprított

étcsokoládét. Készítsen 12 muffint papír muffinformák segítségével. Helyezze az ételt a készülékbe.

- Polcpozíció: 2
- Tartozék: muffinsütő tepsí a huzalpolcon
- Melegítse elő a készüléket
- A gőzölési funkcióhoz szükséges vízmennyiség: 100–150 ml

Veknis sütemény – P33

Hozzávalók:

- 120 g tojás
- 170 g cukor
- 50 g olvasztott margarin (80 % zsírtartalmú)
- 180 g búzaliszt (405-ös típus), sütőpor nélkül
- 10 g sütőpor
- 3 g vaníliás cukor
- 100 ml hideg víz

Elkészítés:

Zsírozzon ki egy hosszúkás kuglóf sütőformát, és szórja meg zsemlemorzsával. Verje fel a tojást és a cukrot egy konyhai robotgépben a legnagyobb sebességfokozaton 5 percig. Adja hozzá az olvasztott margarint, és óvatosan keverje össze egy kézi mixerrel a legalacsonyabb sebességfokozaton. Adja hozzá a sütőporral és vaníliás cukorral kevert lisztet, és lassan keverje össze a kézi mixerrel. Adja hozzá a vizet, miközben folyamatosan keveri, amíg sima tésztát nem kap. Öntse a tésztát a formába. Helyezze az ételt a készülékbe.

- Polcpozíció: 2
- Tartozék: kuglófsütő forma a huzalpolcon

Zöldségek és köretek

Sült burgonya – P34

Hozzávalók:

- körülbelül 1 kg burgonya

- só
- feketebors
- fűszerek

Elkészítés:

Alaposan mossa meg a hámozatlan burgonyát, és vágja őket egyenlő darabokra (kockákra vagy félbe). Kenje meg őket olajjal és kedvenc fűszereivel. Helyezze az ételt a készülékbe.

- Polcpozíció: 2
- Tartozék: tepsi

Burgonyacikkek – P35

Hozzávalók:

- körülbelül 1 kg burgonya
- só
- feketebors
- fűszerek

Elkészítés:

Hámozza meg a burgonyát. Alaposan mossa meg a hámozatlan burgonyát, és vágja őket egyenlő méretű darabokra (cikkekre). Kenje meg őket olajjal és kedvenc fűszereivel. Helyezze az ételt a készülékbe.

- Polcpozíció: 3
- Tartozék: tepsi sütőpapírral bélelve

Grillezett vegyes zöldségek – P36

Hozzávalók:

- 2 csésze brokkolirózsa
- 2 csésze cremini gomba
- 2 csésze aprított vajtök
- 1 cukkini, szeletelve és negyedelve
- 1 sárga tök, szeletelve és negyedelve
- 1 piros piritaminpaprika, feldarabolva
- 1 vöröshagyma, feldarabolva
- 2 evőkanál olívaolaj
- 2 evőkanál balzsamecet
- 4 gerezd fokhagyma, felaprítva

- 1,5 teáskanál szárított kakukkfű
 - kóser só és frissen őrölt fekete bors
- Elkészítés:

A brokkolirózsákat, a gombát, vajtököt, cukkinit, tököt, piritaminpaprikát és hagymát egyetlen rétegben helyezze az előkészített sütőpapírra. Hintsen rá olívaolajat, balzsamecetet, fokhagymát és kakukkfűvet; fűszerezze sóval és feketeborssal. Finoman rázza meg, hogy az összetevők elkeveredjenek. Helyezze az ételt a készülékbe.

- Polcpozíció: 3
- Tartozék: tepsi sütőpapírral bélelve

Kroket, fagyasztott – P37

Hozzávalók

- 0.5 kg fagyasztott burgonyakroket
- Elkészítés:

Vegye ki az ételt a csomagolásból. Helyezze a fagyasztott burgonyakroketet a tepsibe. Helyezze az ételt a készülékbe.

- Polcpozíció: 3
- Tartozék: tepsi

Hasábburgonya, gyorsfagyasztott – P38

Hozzávalók

- 0.75 kg fagyasztott szeletelt burgonya
- Elkészítés:

Vegye ki az ételt a csomagolásból. Helyezze a fagyasztott burgonyát a tepsibe. Helyezze az ételt a készülékbe.

- Polcpozíció: 3
- Tartozék: tepsi

Felfújtak

Lasagna / tésztatál – P39

Hozzávalók:

- 700 g előfőzött ragu

- 700 g előfőzött besamelmártás
- 1 csomag lasagnatészta
- reszelt sajt
- vaj/olaj a sütőedény megolajozásához

Elkészítés:

Olajozza meg a sütőedényt. Először terítsen el körülbelül 200 g ragut az edény alján, majd erre jön a besamel és az első réteg tészta, lefedve a sütőedény teljes felületét. Ismétlje ezeket a lépéseket, amíg a sütőedény teljesen meg nem telik. Szórja a tetejére a reszelt sajtot. Helyezze a sütőedényt a huzalpolcra. Helyezze az ételt a készülékbe.

- Polcpozíció: 2
- Tartozék: tűzálló edény a huzalpolcon

Burgonyafelfújt – P40

Hozzávalók:

- 750 g hámozott burgonya
- 100 g aprított sajt (24–30 % zsírtartalmú)
- 50 g felvert tojás

- 125 g tej (3 % zsírtartalmú)
- 75 g tejszín (40 % zsírtartalmú)
- 5 g só

Elkészítés:

Vágja a hámozott burgonyát 3 mm – 4 mm vastagságú szeletekre. Töltse meg a zsírtalanított edényt (kerek üvegedény) körülbelül a fele burgonyával, és szórja rá körülbelül a sajt felét. Tegye rá a maradék burgonyát, és fedje le a maradék sajttal. Keverje össze a tojásokat, a tejszínt és a sót, és öntse a keveréket a burgonyára. Helyezze az edényt a huzalpolcra. Helyezze az ételt a készülékbe. A főzés félidejében fordítsa meg az ételt.

- Polcpozíció: 1
- Tartozék: tűzálló edény a huzalpolcon

Kenyér és pizza

Pizza, friss, vékony – P41

Hozzávalók a tésztához:

- 165 g liszt
- 15 g friss élesztő
- 100 g víz
- 1 teáskanál só
- 1 teáskanál olaj

Hozzávalók a feltéthez:

- 100 g paradicsomszósz
- 150 g sonka
- 100 g mozzarella sajt
- oregánó

Elkészítés:

Tegye az élesztőt, a sót, az olajat és a vizet egy tálba, és keverje addig, amíg az élesztő feloldódik. Öntse a keveréket és a lisztet a keverőtálba. Keverje a legnagyobb sebességfokozaton a dagasztókampóval, amíg a tészta tömör és homogén nem lesz. További lisztre lehet szükség. Helyezze a tésztát egy tálba, és hagyja kelni 30 percig.

Nyújtsa ki a tésztát a teljes (bezsírozott) tálca méretére, és hagyja ismét kelni 30 percig. Tegye rá a paradicsomszószot a tésztára. Szórjon oregánót a paradicsomszószra. Terítse szét a többi feltétet, majd a mozzarellát. Helyezze az ételt a készülékbe.

- Polcpozíció: 2
- Tartozék: tepszi sütőpapírral bélelve
- Melegítse elő a készüléket
- A gőzölési funkcióhoz szükséges vízmennyiség: 100 ml

Pizza, friss, vastag – P42

Hozzávalók a tésztához:

- 396 g liszt
- 36 g friss élesztő
- 240 g víz
- 0,5 teáskanál só
- 2,5 teáskanál olaj

Hozzávalók a feltéthez:

- 240 g paradicsomszósz

- 360 g sonka
- 240 g mozzarella sajt
- oregánó

Elkészítés:

Tegye az élesztőt, sót, olajat és vizet egy tálba, és keverje addig, amíg az élesztő feloldódik. Öntse a keveréket és a lisztet a keverőtálba. Keverje a legnagyobb sebességfokozaton a dagasztókampóval, amíg a tészta tömör és homogén nem lesz. További lisztre lehet szükség. Helyezze a tésztát egy tálba, és hagyja kelni 30 percig. Nyújtsa ki a tésztát a teljes (bezsírozott) tálcá méretére, és hagyja ismét kelni 30 percig. Tegye rá a paradicsomszószt a tésztára. Szórjon oregánót a paradicsomszósra. Terítse szét a többi feltétet, majd a mozzarellát. Helyezze az ételt a készülékbe.

- Polcpozíció: 2
- Tartozék: tepsi sütőpapírral bélelve
- Melegítse elő a készüléket

Quiche - P43

Hozzávalók a tésztához:

- 200 g búzaliszt
- 100 g margarin (hűtött)
- 3 g só
- 80 ml víz (hideg)

Hozzávalók a feltételhez:

- 200 g csíkos bacon (alacsony zsírtartalmú)
- 3 tojás (60–65 g)
- 100 g reszelt sajt (gruyère vagy emmentaler)
- 70 ml zsíros tej (3–3,5 % zsírtartalmú)
- 200 g crème fraîche épaisse (30–35 % zsírtartalmú)

Elkészítés:

Vágja darabokra a margarint, hogy megkönnyítse a keverési folyamatot. Öntse össze az összes hozzávalót, és gyorsan keverje össze egy konyhai robotgépben,

amíg homogén tésztát nem kap.

Csomagolja be a tésztát műanyag fóliába, és hagyja a hűtőszekrényben legalább 2 ó-ig. Nyújtsa ki a tésztát (kb. 0,5 cm vastagra), és terítse a formába, befedve az oldalfalakat is. Szúrjon néhány lyukat egy villával a tészta aljába. Először rendezze el a feltétet (szalonnát), és vágja kockákba. Ezután helyezze a sajtot a tészta aljára. Keverje össze a tojást, a crème fraîche-t és a tejét. Öntse a tésztára. Helyezze az ételt a készülékbe.

- Polcpozíció: 2
- Tartozék: sütőforma a huzalpolcon

Bagett / Ciabatta / Fehér kenyér – P44

Hozzávalók a tésztához:

- 500 g fehér búzaliszt, 0-s típus
- 10 g só
- 10 g szobahőmérsékletű vaj
- 270 g víz (36–38 °C közötti hőmérsékleten)
- 3 g cukor
- 20 g friss élesztő

Elkészítés:

Mérje ki a lisztet, a sót és a puha vajat a konyhai robotgép keverőtálgépjébe. Oldja fel a cukrot és a friss élesztőt meleg vízben. Öntse a folyadékot a keverőtálban lévő többi hozzávalóhoz. Gyúrja össze a hozzávalókat a dagasztókarral a konyhai robotgépben addig, amíg a tészta rugalmas lesz, és már nem ragad hozzá a tálhoz. Vegye ki a jól megdagasztott tésztát a keverőtálgépből, mérjen ki 750 g-ot egy kenyérhez, és formázza kerek labdává. Tegye bele egy tálba. Fedje le a tálát átlátszó műanyag fóliával, és helyezze egy előmelegített sütő közepére (40 °C). Kapcsolja ki a sütőt, és hagyja kelni a tésztát 30 percig. Hagyja félig nyitva a sütő ajtaját, hogy nehegy túl meleg legyen a sütő hőmérséklete a tészta megkeeléséhez. A

célhőmérséklet 35–37 °C között van. Vegye ki a tálát a készülékből. Fordítsa ki a tésztát a munkalapra, és röviden gyúrja át. Ne gyúrja túl a tésztát. Formázza hosszúkás kenyérré, helyezze a tepsibe (ha zománcozott tepsí, kenje be egy kis vajjal, hogy ne ragadjon oda, vagy használjon sütőpapírt), és takarja le egy műanyag fedéllel / műanyag tállal. Tegye a még meleg sütő közepére, és hagyja a kenyeret kelni további 25 percig, félig nyitva hagyva a sütő ajtaját. Egy borotvapengével vagy egy nagyon éles késsel óvatosan végezzen öt átlós vágást a felületen. Vágás közben ne nyomja meg a kenyeret. A vágások mélysége körülbelül 5 - 7 mm legyen. Helyezze az ételt a készülékbe. A fehér kenyérhez több idő szükséges.

- Polcpozíció: 2
- Tartozék: tepsí sütőpapírral bélelve
- Melegítse elő a készüléket
- A gőzölési funkcióhoz szükséges vízmennyiség: 150 ml

Teljes kiőrlésű/rizs/barna kenyér – P45

Hozzávalók a tésztához:

- 500 g fekete búzaliszt
- 2 evőkanál olívaolaj
- 280 g víz (36–38 °C közötti hőmérsékleten)

Elkészítés:

Mérje ki a lisztet, az olívaolajat és a vizet a keverőtálba. Keverje össze az összes hozzávalót a kampóval, amíg homogén tésztát nem kap. Fedje le a tálát nedves ruhával körülbelül 15 percig (szobahőmérsékleten). Fordítsa ki a tésztát a munkalapra, és röviden gyúrja át. Ne gyúrja túl a tésztát. Formázza hosszúkás kenyérré, helyezze a tepsibe (ha zománcozott tepsí, kenje be egy kis vajjal, hogy ne ragadjon oda, vagy használjon sütőpapírt), és takarja le egy műanyag

fedéllel / műanyag tállal. Hagyja kelni kb. 3 óig. Helyezze az ételt a készülékbe.

- Polcpozíció: 2
- Tartozék: sütőtálca sütőpapírral vagy huzalpolcon elhelyezett kenyérsütő tepsivel bélelve
- Melegítse elő a készüléket
- A gőzölési funkcióhoz szükséges vízmennyiség: 150 ml

Saturs

| | | | |
|--------------------|----|---------------------|----|
| Gatavošanas palīgs | 72 | Citi gaļas produkti | 78 |
| liellopa gaļa | 73 | Zivis | 78 |
| Teļa gaļa | 75 | Saldumi un deserti | 79 |
| cūkgaļa | 75 | Dārzeņi un piedevas | 81 |
| jēra gaļa | 76 | Sacepumi | 82 |
| putnu gaļa | 76 | Maize un pīca | 83 |

Izmaiņu tiesības rezervētas.

Gatavošanas palīgs



Iestatījums: Gatavošanas palīgs

Katram ēdienam šajā apakšizvēlnē ir ieteikta karsēšanas funkcija un temperatūra. Gatavošanas laikā jūs varat regulēt laiku un temperatūru.

Kad funkcija beidz darbību, pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs.

Dažus ēdienus varat gatavot arī ar Termozonde. Pakāpe, līdz kādai ēdiens ir sagatavots:

- Pusjēls
- Vidējs
- Labi izcepts

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi uz , lai ievadītu Izvēlne.
2. Atlasiet . Nospiediet OK.
3. Pagrieziet kontrolslēdzi, lai atlasītu ēdiena numuru. Nospiediet OK.
4. Ievietojiet ēdienu ierīcē. Nospiediet OK.

Izvēlne: Gatavošanas palīgs

| | |
|----|---|
| P1 | Liellopu gaļas cepetis, pusjēls |
| P2 | Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts |
| P3 | Liellopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts |

| | |
|-----|---|
| P4 | Steiks, vidēji izcepts |
| P5 | Liellopu gaļas cepetis / sautēts |
| P6 | Liellopu gaļas cepetis, pusjēls GZT* |
| P7 | Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts GZT* |
| P8 | Liellopu gaļas cepetis, labi izcepts GZT* |
| P9 | Fileja, pusjēla GZT* |
| P10 | Fileja, vidēji izcepta GZT* |
| P11 | Fileja, gatava |
| P12 | Teļa gaļas cepetis |
| P13 | Cūkgaļas cepetis |
| P14 | Plucināta cūkgaļa GZT* |
| P15 | Mugura, svaiga |
| P16 | Cūkgaļas ribiņas |
| P17 | Jēra kāja |
| P18 | Vista, vesela |
| P19 | Vista, puse |
| P20 | Vistas krūtiņa |

| | |
|-----|-------------------------|
| P21 | Vistas stilbiņi, svaigi |
| P22 | Pīle, vesela |
| P23 | Zoss, vesela |
| P24 | Gaļas rulete |
| P25 | Grilēta zivs, vesela |
| P26 | Zivs fileja |
| P27 | Siera kūka |
| P28 | Ābolu kūka |
| P29 | Ābolu tarte |
| P30 | Ābolu pīrāgs |
| P31 | Braunijs |
| P32 | Šokolādes maīni |
| P33 | Kēkss |

| | |
|-----|---|
| P34 | Krāsni cepti kartupeļi |
| P35 | Daiviņas |
| P36 | Grilēti jauktie dārzeņi |
| P37 | Kroketes, saldētas |
| P38 | Kartupeļi, saldēti |
| P39 | Gaļas/dārzeņu lazanja ar sausās pastas plāksnēm |
| P40 | Kartupeļu sacēpums |
| P41 | Svaiga pica, plānā |
| P42 | Svaiga pica, biezā |
| P43 | Kišs |
| P44 | Bagete / čabata / baltmaize |
| P45 | Pilngraudu / rudzu / rupjmaize |

* GZT — gatavošana zemā temperatūrā

liellopa gaļa

Liellopu gaļas cepetis — P1, P2, P3

Sastāvdaļas:

- 1 - 1.5 kg liellopa gaļas (4–5 cm biezs gabals)
- sāls
- melnie pipari
- marinējiet

Jēlā ēdiena sagatavošana.

Ierīvējiet gaļu ar garšvielām pēc savas gaumes un novietojiet šķīvī ar marinādi (pēc izvēles), dibenam jābūt nosegtam 10–20 mm dziļumā. Pārklājiet ar vāku un atstājiet marinēties dažas stundas ledusskapī.

Metode.

Izņemiet liellopa gaļas gabalu no marinādes un nosusiniet. Ierīvējiet ar sāli un

pipariem, un apcepjiet visas puses cepešpannā uz plīts virsmas, lai iegūtu cepeša garšu. Ievietojiet ēdienu ierīcē.

- Plaukta līmenis: 2
- Papildpiederumi: cepamā paplāte
- pieejams Termozonde

Steiks, vidēji izcepts — P4

Sastāvdaļas:

- 180 - 220 g katram gabalam (3 cm bieža šķēle)
- sāls
- melnie pipari
- garšvielas

Metode.

Ierīvējiet steiku ar sāli un melnajiem pipariem, vai savām iecienītajām garšvielām, un apcepjiet visas puses

cepešpannā uz plīts virsmas, lai iegūtu cepeša garšu. Ievietojiet ēdienu ierīcē.

- Plaukta līmenis: 3
- Papildpiederumi: cepamais trauks uz restota plaukta
- Iepriekš uzkaršējiet ierīci
- pieejams Termozonde

Liellopa gaļas cepetis / sautēts — P5

Cepeša sastāvdaļas:

- 1.5 - 2 kg gabals liellopa gaļas (augstākā labuma ribas, ciska, pavēdere)
- sāls
- melnie pipari
- marinējiet

Marinādes sastāvdaļas:

- 1 l ūdens
- 500 ml baltā etiķa
- 2 tējkarotes sāls
- 15 piparu graudi
- 15 kadiķogas
- 5 lauru lapas
- 2 saišķīši zupas dārzenu (burkāni, puravs, selerija, pētersīļi)

Metode.

Marinādei visu uzvāriet un atstājat atdzist. Uzlejiet marinādi liellopa gaļai, līdz tā ir pārklāta, un ļaujiet marinēties dažas stundas ledusskapī. Izņemiet liellopa gaļas gabalu no marinādes un nosusiniet.

Ierīvējiet ar sāli un melnajiem pipariem, un apcepjiet visas puses cepešpannā uz plīts virsmas, lai iegūtu cepeša garšu. Ievietojiet ēdienu ierīcē.

- Plaukta līmenis: 2.
- Papildpiederumi: cepamais trauks uz restota plaukta
- pieejams Termozonde

Liellopu gaļas cepetis (nogatavināts) — P6, P7, P8

Sastāvdaļas:

- 1 - 1.5 kg liellopa gaļas (4–5 cm biezs gabals)
 - sāls
 - melnie pipari
 - marinējiet
- Jēlā ēdiena sagatavošana.

Ierīvējiet gaļu ar garšvielām pēc savas gaumes un novietojiet šķīvī ar marinādi (pēc izvēles), dibenam jābūt nosegtam 10–20 mm dziļumā. Pārklājiet ar vāku un atstājiet marinēties dažas stundas ledusskapī.

Metode.

Izņemiet liellopa gaļas gabalu no marinādes un nosusiniet. Ierīvējiet ar sāli un melnajiem pipariem, un apcepjiet visas puses cepešpannā uz plīts virsmas, lai iegūtu cepeša garšu. Ievietojiet ēdienu ierīcē.

- Plaukta līmenis: 2.
- Papildpiederumi: cepamā paplāte
- pieejams Termozonde

Fileja (nogatavināta) — P9, P10, P11

Sastāvdaļas:

- 0.5 - 1.5 kg filejas (5–6 cm biezs gabals)
- sāls
- melnie pipari
- garšvielas

Metode.

Ierīvējiet gaļu ar sāli un melnajiem pipariem, vai savām iecienītajām garšvielām, un apcepjiet visas puses cepešpannā uz plīts virsmas, lai iegūtu cepeša garšu. Ievietojiet ēdienu ierīcē.

- Plaukta līmenis: 2.
- Papildpiederumi: cepamā paplāte
- pieejams Termozonde

Teļa gaļa

Teļa gaļas cepetis — P12

Sastāvdaļas:

- 0.8 - 1.5 kg (plecs, 4 cm biezs gabals)
- sāls
- melnie pipari
- garšvielas

Metode.

Ierīvējiet gaļu ar sāli un melnajiem pipariem vai savām iecienītajām garšvielām. Pāris

minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Novietojiet gaļu uz cepamās paplātes un pievienojiet nedaudz ūdens. Ievietojiet ēdienu ierīcē.

- Plaukta līmenis: 2.
- Papildpiederumi: cepamais trauks uz restota plaukta
- pieejams Termozonde

cūkgaļa

Cūkgaļas cepetis — P13

Sastāvdaļas:

- 1.5 - 2 kg gabals (kakls vai plecs)
- sāls
- melnie pipari
- garšvielas

Metode.

Gaļai jābūt izturētai vismaz 12 st nosegtā šķīvī ledusskapī. Nomazgājiet gaļu un rūpīgi nosusiniet. Samaisiet sāli, melnos piparus un iecienītās garšvielas un vienmērīgi ierīvējiet tos visā gaļas virsmā. Ievietojiet ēdienu ierīcē.

- Plaukta līmenis: 2.
- Papildpiederumi: cepamais trauks uz restota plaukta
- pieejams Termozonde

Plucināta cūkgaļa (nogatavināta) — P14

Sastāvdaļas:

- 1.5 - 2 kg gabals (plecs)
- sāls
- melnie pipari
- paprika
- ķiploku pulveris
- sīpolu pulveris
- čili pulveris
- kajenas pipari

- kumins
- sauss sinepju pulveris
- brūnais cukurs

Metode.

Nolieciet malā aptuveni 3 ēdamkarotes garšvielu, un saglabājiet tās vēlākai vajadzībai. Pārējo ierīvējiet cūkgaļā. Tad ievietojiet to noslēgtā traukā un marinējiet 6 līdz 48 st ledusskapī. Pirms gatavošanas ierīvējiet gaļu ar atlikušajām 3 ēdamkarotēm garšvielu. Apcepjiet visas puses cepešpannā uz plīts virsmas, lai iegūtu cepeša garšu. Ievietojiet ēdienu ierīcē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.

- Plaukta līmenis: 2.
- Papildpiederumi: cepamā paplāte
- pieejams Termozonde

Muguras fileja, svaiga — P15

Sastāvdaļas:

- 1 - 1.5 kg gabals
- sāls
- melnie pipari
- garšvielas

Metode.

Ierīvējiet muguras gabalu ar iecienītajām garšvielām. Ievietojiet ēdienu ierīcē.

- Plaukta līmenis: 2.
- Papildpiederumi: cepamais trauks uz restota plaukta
- pieejams Termozonde

Cūkgaļas ribiņas — P16

Sastāvdaļas:

- 2 - 3 kg (izmantojiet jēlas, 2–3 cm plānas cūkgaļas ribiņas)
- sāls
- melnie pipari

Sastāvdaļas garšvielu mērcei:

- 500 g kečupa

- 25 g brūnā cukura
- 5 ml dūmu šķidrums
- 1 ml rīsu etiķa
- 2 ml sojas mērces
- 10 g sambal mērces

Metode.

Samaisiet kopā visas garšvielu mērces sastāvdaļas. Marinējiet ribiņas ar šo mērci ledusskapī dažas stundas. Ievietojiet ēdienu ierīcē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.

- Plaukta līmenis: 3
- Papildpiederumi: dziļa panna

jēra gaļa

Jēra kāja — P17

Sastāvdaļas:

- 1.5 - 2 kg jēra kājas ar kaulu (7–9 cm bieza)
- sāls

Sastāvdaļas garšvielu mērcei:

- 30 ml olīveļļas
- sāls
- melnie pipari
- 3 ķiploku daiviņas
- 1 saišķītis svaiga rozmarīna (vai 1 tējkarote žāvēta rozmarīna)
- ūdens

Metode.

Nomazgājiet jēra kāju un nosusiniet to sausu. Ierīvējiet to ar olīveļļu un izdariet gaļā iegriezumus. Uzberiet sāli un melnos piparus. Nomizojiet ķiploka daiviņas un sagrieziet tās šķēlītēs, tad iebīdīet tās kopā ar rozmarīna zariņiem gaļas iegriezumos. Pāris minūtes apcepīet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ēdienu ierīcē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.

- Plaukta līmenis: 2.
- Papildpiederumi: cepamais trauks uz cepamās paplātes
- pieejams Termozonde

putnu gaļa

Vista, vesela — P18

Cepeša sastāvdaļas:

- 1 - 1.5 kg vistas
- sāls
- eļļa
- melnie pipari

Metode.

Rūpīgi no mazgājiet vistas gaļu. Rūpīgi nosusiniet to no iekšpuses un ārpusēs. Samaisiet sāli un eļļu un ierīvējiet visu vistu ar plānu eļļas slāni. Sasieniet kājas kopā un aizbāziet spārnus. Ievietojiet ēdienu ierīcē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.

- Plaukta līmenis: 2.
- Papildpiederumi: sautējumu trauks uz cepamās paplātes
- pieejams Termozonde
- Ūdens daudzums tvaika funkcijas darbināšanai: 200 ml

Vista, puse – P19

Sastāvdaļas:

- 0,5 - 0,8 kg vistas
- sāls
- eļļa
- melnie pipari

Metode.

Rūpīgi no mazgājiet vistas gaļu. Rūpīgi nosusiniet to no iekšpusēs un ārpusēs. Samaisiet sāli un eļļu un ierīvējiet vistu ar plānu eļļas slāni. Ievietojiet ēdienu ierīcē.

- Plaukta līmenis: 3
- Papildpiederumi: cepamā paplāte
- pieejams Termozonde

Vistas krūtiņa — P20

Sastāvdaļas:

- 180 - 200 g vistas krūtiņa
- sāls
- eļļa
- melnie pipari

Metode.

Rūpīgi no mazgājiet vistas gaļu. Samaisiet sāli un eļļu un ierīvējiet vistas krūtiņu ar plānu eļļas slāni. Cepiet gaļu dažas minūtes cepešpannā uz plīts virsmas, lai iegūtu cepeša garšu. Ievietojiet ēdienu ierīcē.

- Plaukta līmenis: 2.
- Papildpiederumi: sautējuma trauks uz restotā plaukta
- Iepriekš uzkaršējiet ierīci
- pieejams Termozonde

Vistu kājiņas — P21

Sastāvdaļas:

- vistu kājiņas

- sāls
- eļļa
- melnie pipari
- garšvielas

Metode.

Rūpīgi no mazgājiet vistas gaļu. Samaisiet sāli un eļļu un viscaur ierīvējiet gaļu ar plānu eļļas slāni. Ievietojiet ēdienu ierīcē. Ja vistas kājiņas ir iepriekš marinētas, iestatiet zemāku temperatūru un gatavojiet tās ilgāk.

- Plaukta līmenis: 3
- Papildpiederumi: cepamā paplāte
- pieejams Termozonde

Pīle, vesela — P22

Sastāvdaļas:

- 2 - 3 kg pīles gaļas
- sāls
- eļļa
- melnie pipari
- garšvielas

Metode.

Rūpīgi nomazgājiet pīli. Samaisiet sāli un eļļu un ierīvējiet viscaur ar plānu eļļas slāni. Izmantojiet cepamo paplāti uz cepeškrāsns trešā līmeņa vai restotā plaukta otrajā līmenī ar dziļu pannu pirmajā līmenī. Ievietojiet ēdienu ierīcē. Sāciet ar pīli apgrieztā stāvoklī. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.

- Plaukta līmenis: 2.
- Papildpiederumi: cepamais trauks uz restota plaukta
- pieejams Termozonde

Zoss, vesela — P23

Sastāvdaļas:

- 4 - 5 kg zoss
- sāls
- eļļa
- melnie pipari
- garšvielas

Metode.

Rūpīgi nomazgājiet zosi. Samaisiet sāli un eļļu un viscaur ierīvējiet gaļu ar plānu eļļas slāni. Ievietojiet ēdienu ierīcē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.

- Plaukta līmenis: 2.
- Papildpiederumi: dziļa panna
- pieejams Termozonde

Citi gaļas produkti

Gaļas rulete — P24

Sastāvdaļas:

- 2 apkaltušas baltmaizes
- 2 kubiņos sagriezti marinēti gurķi
- 80 g sīpola
- 2 ēdamkarotes pētersīļu
- 1 ēdamkarote citrona sulas
- 600 g maltās gaļas
- 2 olas
- 1 ēdamkarote paprikas pulvera
- 14 g sāls

- melnie pipari
- Pustējkarotes kajenas piparu

Metode.

Samērcējiet baltmaizi ūdenī, tad izspiediet šķidrumu. Samaisiet kopā visas sastāvdaļas, līdz iegūstat viendabīgu mīklu. Izveidojiet klaipu. Ievietojiet ēdienu ierīcē.

- Plaukta līmenis: 2
- Papildpiederumi: restotais plaukts
- pieejams Termozonde

Zivis

Grilēta zivs, vesela — P25

Sastāvdaļas:

- 0.5 - 1 kg zivs
- citrona šķēlītes
- sāls
- melnie pipari
- eļļa

Metode.

Pievienojiet zivij garšvielas pēc garšas. Pildiet zivi ar sviestu un izmantojiet savas iecienītās garšvielas un garšaugus. Ievietojiet ēdienu ierīcē.

- Plaukta līmenis: 2.
- Papildpiederumi: cepamā paplāte
- pieejams Termozonde

Zivs fileja — P26

Sastāvdaļas:

- 0.3 - 0.5 kg zivs filejas

- citrona šķēlītes
- 150 g rīvēta siera
- 250 ml saldā krējuma
- 50 g rīvmaizes
- 1 tējkarote estragona
- pētersīļi, sakapāti
- sāls
- melnie pipari
- citrons
- sviests

Metode.

Apšļakstiet zivs fileju ar citrona sulu un atstājiet uz brīdi marinēties, tad nosusiniet lieko sulu ar papīra salveti. Ierīvējiet zivs filejas no abām pusēm ar sāli un melnajiem pipariem. Uzlieciet zivs filejas ar sviestu ieziestā karstumizturīgā traukā.

Samaisiet kopā rīvēto sieru, krējumu, rīvmaizi, estragonu un sakapātos pētersīļus. Nekavējoties uzklājiet maisījumu uz zivs

filejām un uz maisījuma uzlieciet mazus sviesta gabaliņus. Ievietojiet ēdienu ierīcē.

- Plaukta līmenis: 3

- Papildpiederumi: sautējuma trauks uz restotā plaukta
- Iepriekš uzkaršējiet ierīci

Saldumi un deserti

Siera kūka — P27

Sastāvdaļas mīklai:

- 330 g milti
- 130 g cukurs
- 15 g cepamais pulveris
- 1 paciņa vaniļas cukura
- 2 olas
- 130 g sviests

Sastāvdaļas pildījumam:

- 1 kg biezpiena ar zemu tauku saturu
- 300 g cukurs
- 2 paciņas vaniļas olu mērce pulvera
- 100 ml dabīgas eļļas
- 600 ml pilnpiena
- 4 olas
- Pusi paciņas citrona miziņas

Metode.

Izklājiet cepamo pannu ar cepamo papīru.

Pagatavojiet mīklu ar vajadzīgajām sastāvdaļām un ieklājiet to 28 cm savelkamā veidnē. Sagatavojiet pildījumu un ielejiet to veidnē ar mīklu. Ievietojiet ēdienu ierīcē.

- Plaukta līmenis: 2
- Papildpiederumi: 28 cm savelkamā veidne uz restotā plaukta

Ābolkūka — P28

Sastāvdaļas:

- 125 g cukurs
- 1 olas dzeltenums
- 1 ola
- 75 g kausēta sviesta
- 55 g kviešu miltu
- 1 tējkarote rauga pulvera
- 1 paciņa vaniļas aromatizētāja
- 90 ml piena

- 4 zeltaini āboli

Metode.

Izkausējiet pannā sviestu (zema līdz vidēja plīts virsmas jauda).

Atsevišķā traukā samaisiet kopā olu, papildu olas dzeltenumu, cukuru un vaniļas aromatizētāju, līdz iegūstat viendabīgu un gaisīgu mīklu. Pievienojiet kausēto sviestu (atdzesētu) un maisot apvienojiet. Pievienojiet pienu un izsijātus miltus. Samaisiet visu kopā.

Nomazgājiet un nomizojiet ābolus. Sagrieziet tos plānās šķēlītēs, un samaisiet kopā ar pārējām sastāvdaļām. Ielieciet cepamo papīru savelkamā cepšanas veidnē (ar 24 cm diametru) un ieziediet malas ar sviestu. Ielejiet mīklu veidnē. Ievietojiet ēdienu ierīcē.

- Plaukta līmenis: 2
- Papildpiederumi: cepamā paplāte
- Iepriekš uzkaršējiet ierīci
- Ūdens daudzums tvaika funkcijas darbināšanai: 100 - 150 ml

Ābolu tarte — P29

Mīklas sastāvdaļas:

- 200 g milti
- 1 šķipsniņa sāls
- 125 g sviests
- 1 ola
- 50 g cukurs
- 50 ml auksta ūdens

Sastāvdaļas pildījumam:

- augļi atkarībā no sezonas (āboli, persiki, skābie ķirši utt.)
- 90 g sasmalcinātu mandeļu
- 2 olas

Metode.

Iesijājiet miltus maisīšanas traukā, iejauciet miltos sāli un mazos gabaliņos sagrieztu sviestu. Tad pievienojiet olu, cukuru un aukstu ūdeni, un samīciet visu mīklā. Dzesējiet mīklu ledusskapī 2 st. Izrullējiet atdzesēto mīklu un ieklājiet ietaukotā sāļo pīrāgu veidnē, tad sadurstiet to ar dakšiņu. Notīriet augļus, izņemiet serdes, kauliņus vai sēklas, un uzlieciet uz mīklas mazos gabaliņos vai šķēlēs. Ievietojiet traukā sasmalcinātās mandeles, olas, cukuru un sasildītu sviestu, samaisiet par krēmveida masu. Uzklājiet maisījumu pāri augļiem un izlīdziniet. Ievietojiet ēdienu ierīcē.

- Plaukta līmenis: 2.
- Papildpiederumi: pīrāga veidne uz restotā plaukta

Ābolu pīrāgs — P30

Mīklas sastāvdaļas:

- 300 g balto kviešu miltu
- 175 g sāļīta sviesta
- 75 g konditorejas cukura (maksimālais graudnu izmērs: 0,3 mm)
- 1 ola (50 g)
- 50 ml ūdens

Sastāvdaļas pildījumam:

- 400 g nomizotu ābolu
- 25 g baltmaizes rīvmaizes
- 50 g rozīņu bez kauliņiem
- 75 g konditorejas cukura (maksimālais graudnu izmērs: 0,3 mm)

Metode.

Samaisiet kopā miltus un cukuru un samīciet ar sviestu. Pielieciet sakultu olu un ūdeni, lai no maisījuma izveidotu mīkstu mīklu. Maisiet, līdz iegūstat viendabīgu konsistenci. Samīciet mīklu bumbā. Apsedziet mīklu un atdzesējiet to ledusskapī vismaz pusstundu 3–7 °C temperatūrā. Nomizojiet ābolus, izņemiet serdes, sagrieziet līdz 13 mm biezās šķēlēs. Izņemiet mīklu no ledusskapja

un sadaliet vienas un divu trešdaļu lielos gabalos. Izrullējiet katru daļu līdz 5 mm biežumam, atkārtoti nemīcot. Izmantojiet lielāko daļu cepamās veidnes pamatnes un malu izklāšanai (ar nepiedegoša pārklājumu, diametrs 187–213 mm, augstums 35–65 mm). Vienmērīgi pārkaisiet mīklu ar rīvmaizi. Samaisiet kopā ābolu šķēlītes, rozīnes un cukuru. Tūlīt pēc samaisīšanas ielejiet ābolu pildījumu uz rīvmaizes. Pārklājiet virspusi ar atlikušo mīklu. Noslēdziet un aplīdziniet mīklas malas. Izveidojiet iegriezumu mīklas virspusē, lai ļautu tvaikam izplūst cepšanas laikā. Ievietojiet ēdienu ierīcē.

- Plaukta līmenis: 2
- Papildpiederumi: 22 cm pīrāga veidne uz restotā plaukta
- Iepriekš uzkarsējiet ierīci
- Ūdens daudzums tvaika funkcijas darbināšanai: 100 - 150 ml

Brauniji — P31

Sastāvdaļas:

- 425 g tumšās šokolādes
- 100 g šokolādes pērļītes
- 300 ml neitrālas garšas eļļas
- 90 g kako pulvera
- 350 g cukurs
- 126 g pūdercukura
- 2,5 g sāls
- 45 ml piena
- 9 olas
- 300 g milti

Metode.

Uzklājiet paplātei cepamo papīru. Izkausējiet šokolādi un samaisiet traukā ar eļļu. Pievienojiet kakao pulveri, cukuru, sāli un pienu, un maisiet, līdz iegūstat viendabīgu konsistenci. Pievienojiet pa vienai olas un pēc katras olas labi samaisiet. Pievienojiet miltus un samaisiet. Pievienojiet šokolādes pērļītes.

Izklājiet mīklu vienmērīgi uz paplātes. Ievietojiet ēdienu ierīcē.

- Plaukta līmenis: 3
- Papildpiederumi: dziļa panna

Šokolādes smalkmaizītes — P32

Sastāvdaļas (12 smalkmaizītēm):

- 240 g milti
- 8 g cepamais pulveris
- 80 g cukurs
- 80 g sviests
- 1 ola (55 g)
- 125 ml pilnpiena
- 40 g rūgtā kakao pulvera
- 10 g pūdercukura
- 100 g sakapātas tumšās šokolādes
- šķipsniņa kanēļa

Metode.

Sajauciet traukā cepamo pulveri, kakao un kanēli. Otrā traukā sajauciet cukuru un vaniļīnu. Pievienojiet sakultu olu un apmēram 100 ml piena. Lēni maisot, sausajam maisījumam pievienojiet atlikušo pienu un mīklu, līdz sasniedzat viskozu konsistenci. Ar karoti pielieciet sakapāto tumšo šokolādi. Izveidojiet 12 smalkmaizītes, izmantojot papīra formiņas. Ievietojiet ēdienu ierīcē.

- Plaukta līmenis: 2
- Papildpiederumi: smalkmaizīšu paplāte uz restotā plaukta

- Iepriekš uzkaršējiet ierīci
- Ūdens daudzums tvaika funkcijas darbināšanai: 100–150 ml

Kēkss — P33

Sastāvdaļas:

- 120 g olas
- 170 g cukurs
- 50 g izkausēta margarīna (80 % tauku saturs)
- 180 g kviešu miltu (tips 405), bez rauga
- 10 g cepamais pulveris
- 3 g vaniļas cukura
- 100 ml auksta ūdens

Metode.

Ietaukojiet garenu kēksa pannu un apkaisiet ar rīvmaizi. Sakuliet olas un cukuru virtuves kombainā ar vislielāko ātrumu 5 min. Pievienojiet izkausēto margarīnu un iemaisiet uzmanīgi ar rokas mikseri viszemākajā ātrumā. Pievienojiet cepampulveri un vaniļas cukuru samaisītus miltus un lēni samaisiet ar rokas mikseri. Pievienojiet ūdeni, nepārtraukti maisot, līdz vienveidīgai mīklai. Ielejiet mīklu pannā. Ievietojiet ēdienu ierīcē.

- Plaukta līmenis: 2
- Papildpiederumi: garena kēksa panna uz restotā plaukta

Dārzeni un piedevas

Krāsni cepti kartupeļi — P34

Sastāvdaļas:

- aptuveni 1 kg kartupeļu
- sāls
- melnie pipari
- garšvielas

Metode.

Rūpīgi nomazgājiet nemizotos kartupeļus un sagrieziet tos vienādos gabalos (kubiņi vai pusītes). Marinējiet tos ar eļļu un iecienītajām garšvielām. Ievietojiet ēdienu ierīcē.

- Plaukta līmenis: 2.
- Papildpiederumi: cepamā paplāte

Kartupeļu kroketes — P35

Sastāvdaļas:

- aptuveni 1 kg kartupeļu
- sāls
- melnie pipari
- garšvielas

Metode.

Nomizojiet kartupeļus. Rūpīgi nomazgājiet kartupeļus un sagrieziet tos vienādos gabalos (ķīļveida šķēlītēs). Marinējiet tos ar eļļu un iecienītajām garšvielām. Ievietojiet ēdienu ierīcē.

- Plaukta līmenis: 3
- Papildpiederumi: cepamā paplāte, pārklāta ar cepamo papīru

Grilēti jauktie dārzeņi — P36

Sastāvdaļas:

- 2 tases brokoļu ziedgalviņu
- 2 tases šampinjonu
- 2 tases sakapāta riekstu ķirbja
- 1 cukini, sagriezts šķēlēs un ceturtdaļās
- 1 dzeltenais ķirbis, sagriezts šķēlēs un ceturtdaļās
- 1 sarkanā apaļā paprika, sakapāta
- 1 sarkanais sīpols, sakapāts
- 2 ēdamkarotes olīveļļas
- 2 tējkarotes balzāmetiķa
- 4 ķiploka daiviņas, saspaidītas
- Pusotra tējkarote kaltēta timiāna
- košersāls un svaigi malti melnie pipari

Metode.

Sakārtojiet brokoļu ziedgalviņas, sēnes, riekstu ķirbi, cukini, ķirbi, apaļo papriku un sīpolus vienā kārtā sagatavotā cepamā paplātē. Pievienojiet olīveļļu, balzāmetiķi, ķiplokus un timiānu, pielieciet sāli un melnos piparus. Uzmanīgi pārcilājiet, lai samaisītu. Ievietojiet ēdienu ierīcē.

- Plaukta līmenis: 3
- Papildpiederumi: cepamā paplāte, pārklāta ar cepamo papīru

Kartupeļu kroketes, saldētas — P37

Sastāvdaļas

- 0.5 kg saldētu kartupeļu kroķešu

Metode.

Izņemiet ēdienu no iepakojuma. Uzlieciet saldētās kartupeļu kroketes uz cepamās paplātes. Ievietojiet ēdienu ierīcē.

- Plaukta līmenis: 3
- Papildpiederumi: cepamā paplāte

Kartupeļi, saldēti — P38

Sastāvdaļas

- 0.75 kg saldētu kartupeļu šķēlītēs

Metode.

Izņemiet ēdienu no iepakojuma. Uzlieciet saldētos kartupeļus uz cepamās paplātes. Ievietojiet ēdienu ierīcē.

- Plaukta līmenis: 3
- Papildpiederumi: cepamā paplāte

Sacepumi**Lazanja / nūdeļu sacepumi — P39**

Sastāvdaļas:

- 700 g iepriekš sagatavotas maltās gaļas mērces
- 700 g iepriekš sagatavotās baltās mērces
- 1 paka lazanjā pastas
- rīvēts siers

- sviests/eļļa sautējuma veidnes ietaukošanai

Metode.

Ietaukojiet sautējuma veidni. Sāciet ar aptuveni 200 g maltās gaļas mērces ieklāšanu veidnes pamatā, tad balto mērci un pirmo pastas slāni, nosedzot visu sautējuma veidnes laukumu. Atkārtojiet šos

soļus, līdz piepildīta visa sautējuma terīne. Virspusē uzklājiet rīvēto sieru. Novietojiet sautējamo veidni uz restotā plaukta. Ievietojiet ēdienu ierīcē.

- Plaukta līmenis: 2.
- Papildpiederumi: sautējuma terīne uz restotā plaukta

Kartupeļu sacepums — P40

Sastāvdaļas:

- 750 g nomizotu kartupeļu
- 100 g sasmalcināta siera (24–30 % tauku)
- 50 g sakultu olu
- 125 g piena (3 % tauku)
- 75 g krējuma (40 % tauku)

Maize un pica

Svaiga pica, plānā — P41

Sastāvdaļas mīklai:

- 165 g milti
- 15 g svaiga rauga
- 100 g ūdens
- 1 tējkarote sāls
- 1 tējkarote eļļas

Sastāvdaļas garnējumam:

- 100 g tomātu mērces
- 150 g šķiņķa
- 100 g mocarellas siera
- raudene

Metode.

Ievietojiet traukā mīklu, sāli, eļļu un ūdeni, un maisiet, līdz raugs ir izšķīdis. Ievietojiet maisījumu un miltus miksera traukā. Maisiet ar vislielāko ātrumu, izmantojot āķi, līdz mīkla ir blīva un viendabīga. Var būt nepieciešams pievienot papildu miltus. Pārlieciet mīklu bļodā un atstājiet 30 min, lai uzbriest. Izrullējiet mīklu visas paplātes (ieeļļotas) lielumā, un atkārtoti atstājiet 30 min, lai uzbriest. Uzklājiet mīklai tomātu

- 5 g sāls

Metode.

Sagrieziet nomizotos kartupeļus 3 mm līdz 4 mm biezumā. Iepildiet neietaukotā šķīvī (apaļā stikla traukā) aptuveni pusi no kartupeļu daudzuma un nosedziet ar aptuveni pusi no siera. Iepildiet atlikušos kartupeļus un nosedziet ar atlikušo sieru. Sajauciet kopā olas, krējumu un sāli, un uzlejiet maisījumu uz kartupeļiem. Novietojiet trauku uz restotā plaukta. Ievietojiet ēdienu ierīcē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet ēdiena otrādi.

- Plaukta līmenis: 1.
- Papildpiederumi: sautējuma terīne uz restotā plaukta

mērci. Uzkaisiet tomātu mērcei raudeni. Izklājiet atlikušos garnējumus un mozarella sieru. Ievietojiet ēdienu ierīcē.

- Plaukta līmenis: 2.
- Papildpiederumi: cepamā paplāte, pārklāta ar cepamo papīru
- Iepriekš uzkaršējiet ierīci
- Ūdens daudzums tvaika funkcijas darbināšanai: 100 ml

Svaiga pica, biezā — P42

Sastāvdaļas mīklai:

- 396 g milti
- 36 g svaiga rauga
- 240 g ūdens
- Pustējkarotes sāls
- Divarpus tējkarotes eļļas

Sastāvdaļas garnējumam:

- 240 g tomātu mērces
- 360 g šķiņķa
- 240 g mocarellas siera
- raudene

Metode.

levietojiet traukā mīklu, sāli, eļļu un ūdeni, un maisiet, līdz raugs ir izšķīdis. levietojiet maisījumu un miltus miksera traukā. Maisiet ar vislielāko ātrumu, izmantojot āķi, līdz mīkla ir blīva un viendabīga. Var būt nepieciešams pievienot papildu miltus. Pārliciet mīklu bļodā un atstājiet 30 min, lai uzbriest. Izrullējiet mīklu visas paplātes (ieeļļotas) lielumā, un atkārtoti atstājiet 30 min, lai uzbriest. Uzklājiet mīklai tomātu mērci. Uzkaisiet tomātu mērcei raudeni. Izklājiet atlikušos garnējumus un mozzarella sieru. levietojiet ēdienu ierīcē.

- Plaukta līmenis: 2.
- Papildpiederumi: cepamā paplāte, pārklāta ar cepamo papīru
- Iepriekš uzkaršējiet ierīci

Sāļais pīrāgs — P43

Sastāvdaļas mīklai:

- 200 g kviešu miltu
- 100 g margarīna (atdzesēta)
- 3 g sāls
- 80 ml auksta ūdens

Sastāvdaļas garnējumam:

- 200 g cauraugušas cūkgaļas (ar mazu tauku saturu)
- 3 olas (60–65 g)
- 100 g sarīvēta siera (gruyère vai ementāles)
- 70 ml pilnpiena (3–3,5 % tauku)
- 200 g putukrējuma (30–35 % tauku)

Metode.

Lai atvieglotu maisīšanas procesu, sagrieziet margarīnu gabaliņos. Savāciet kopā visas sastāvdaļas un ātri samaisiet virtuves kombainā, līdz iegūstat viendabīgu mīklu. Ietiniet mīklu plastmasas plēvē un atstājiet ledusskapī vismaz 2 st. Izrullējiet mīklu (aptuveni 0,5 cm biezu) un ieklājiet to traukā, ieskaitot sānu malas. Mīklas pamatnē izveidojiet dažus caurumus ar dakšņu. Izklājiet garnējumu (bekonu) vispirms, sagrieziet kubiciņos. Tad uz mīklas

pamata izkārtojiet sieru. Sakuliet kopā olas, putukrējumu un pienu. Uzlejiet uz mīklas. levietojiet ēdienu ierīcē.

- Plaukta līmenis: 2.
- Papildpiederumi: cepamtrauks uz restotā plaukta

Bagete / Ciabatta / Baltmaize — P44

Sastāvdaļas mīklai:

- 500 g balto kviešu miltu, smalko
- 10 g sāls
- 10 g sviesta ar istabas temperatūru
- 270 g ūdens (ar 36–38 °C temperatūru)
- 3 g cukurs
- 20 g svaiga rauga

Metode.

Iesveriet miltus, sāli un sasildīto sviestu virtuves kombainā maisīšanas traukā. Izšķīdiniet cukuru un svaigo raugu siltā ūdenī. Pievienojiet šo šķidrumu pārējām sastāvdaļām maisīšanas traukā. Samīciet sastāvdaļas ar mīklas maisāmo āķi virtuves kombainā, līdz mīkla ir elastīga un vairs nelīp pie trauka. Izņemiet labi samīcīto mīklu no maisāmā trauka, nosveriet 750 g vienam klaipam, un izveidojiet apaļu bumbu. levietojiet to traukā. Pārklājiet trauku ar pārtikas plēvi un ievietojiet to iepriekš uzsildītas krāsns vidū (40 °C). Izslēdziet krāsni un ļaujiet mīklai pacelties uz 30 min. Atstājiet krāsns durvis pusvīrus, lai rūgšanas laikā temperatūra nebūtu pārāk augsta. Mērķa temperatūra ir 35–37 °C robežās. Izņemiet trauku no ierīces. Novietojiet mīklu uz darba virsmas un īsu brīdi pamīciet. Nemīciet mīklu pārāk daudz. Izveidojiet garenu klaipu, uzliciet to uz paplātes (ja paplāte ir emaljēta, uzliciet uz tās nedaudz sviesta, lai izvairītos no piecepšanas, vai izmantojiet cepamo papīru) un pārklājiet ar plastmasas vāku / plastmasas bļodu. levietojiet joprojām siltās krāsns vidū, un ļaujiet klaipam pacelties vēl

25 min, atstājot krāsns durvis pusvirus.
Uzmanīgi izdariet piecus diagonālus iegriezumus virspusē ar skuvekļa asmeni vai ļoti asu nazi. Izdarot iegriezumus, nespiediet klaiņu. Iegriezumiem jābūt aptuveni 5–7 mm dziļiem. Ievietojiet ēdienu ierīcē. Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.

- Plaukta līmenis: 2
- Papildpiederumi: cepamā paplāte, pārklāta ar cepamo papīru
- Iepriekš uzkarsējiet ierīci
- Ūdens daudzums tvaika funkcijas darbināšanai: 150 ml

Pilngraudu / rudzu / rupjmaize — P45

Sastāvdaļas mīklai:

- 500 g tumšie kviešu milti
- 2 ēdamkarotes olīveļļas
- 280 g ūdens (ar 36–38 °C temperatūru)

Metode.

Iesveriet miltus, olīveļļu un ūdeni maisīšanas traukā. Samaisiet kopā visas sastāvdaļas ar āķi, līdz iegūstat viendabīgu mīklu.

Apsedziet trauku ar mitru audeklu uz aptuveni 15 min (istabas temperatūrā).

Novietojiet mīklu uz darba virsmas un īsu brīdi pamīciet. Nemīciet mīklu pārāk daudz. Izveidojiet garenu klaiņu, uzlieciet to uz paplātes (ja paplāte ir emaljēta, uzlieciet uz tās nedaudz sviesta, lai izvairītos no piecepšanas, vai izmantojiet cepamo papīru), un pārklājiet ar plastmasas vāku / plastmasas bļodu. Ļaujiet tai pacelties aptuveni 3 st. Ievietojiet ēdienu ierīcē.

- Plaukta līmenis: 2.
- Papildpiederumi: cepamā paplāte izklāta ar cepamo papīru vai kēksa veidne uz restotā plaukta
- Iepriekš uzkarsējiet ierīci
- Ūdens daudzums tvaika funkcijas darbināšanai: 150 ml

Turinys

| | | | |
|----------------|----|-----------------------------|----|
| Kepimo vadovas | 86 | Kiti mėsos produktai | 92 |
| Jautiena | 87 | Žuvis | 92 |
| Veršiena | 89 | Saldūs kepiniai ir desertai | 93 |
| Kiauliena | 89 | Daržovės ir garnyrai | 95 |
| Ėriena | 90 | Gratinai | 96 |
| Paukštiena | 90 | Duona ir pica | 97 |

Galimi pakeitimai.

Kepimo vadovas



Nuostata: Kepimo vadovas

Kiekvienam patiekalui šiame papildomame meniu rekomenduojama kaitinimo funkcija ir temperatūra. Gamindami maistą galite keisti laiką ir temperatūrą.

Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas.

Gamindami maistą galite keisti laiką ir temperatūrą Maisto termometras. Laipsnis iki kurio patiekalas gaminamas:

- Lengvai iškeptas
- Vidutiniškai iškeptas
- Gerai iškeptas

1. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į , kad pereitumėte prie Meniu.
2. Pasirinkite . Paspauskite OK.
3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte patiekalo skaičių. Paspauskite OK.
4. Sudėkite maistą į prietaisą. Paspauskite OK.

Meniu: Kepimo vadovas

| | |
|----|-------------------------------------|
| P1 | Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas |
|----|-------------------------------------|

| | |
|-----|---|
| P2 | Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas |
| P3 | Jautienos kepsnys, gerai iškeptas |
| P4 | Kepsnys, vidutiniškai iškeptas |
| P5 | Jautienos kepsnys / troškiny |
| P6 | Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas LTC* |
| P7 | Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas LTC* |
| P8 | Jautienos kepsnys, gerai iškeptas LTC* |
| P9 | Filė, lengvai iškepta LTC* |
| P10 | Filė, vidutiniškai iškepta LTC* |
| P11 | Filė, gerai iškepta |
| P12 | Veršienos kepsnys |
| P13 | Kiaulienos kepsnys |
| P14 | Plėšytos kiaulienos LTC* |
| P15 | Nugarinė, šviežia |
| P16 | Šonkauliukai |
| P17 | Ėriuko koja |

| | |
|-----|---------------------------------|
| P18 | Viščiukas, visas |
| P19 | Viščiukas, pusė |
| P20 | Viščiuko krūtinėlė |
| P21 | Viščiukų šlaunelės, atvės. |
| P22 | Visa antis |
| P23 | Visa žąsis |
| P24 | Mėsos vyniotinis |
| P25 | Ant grotelių kepama žuvis, visa |
| P26 | Žuvies filė |
| P27 | Sūrio pyragas |
| P28 | Obuolių pyragas |
| P29 | Obuolių tortas |
| P30 | Obuolių pyragas |
| P31 | Šokoladiniai sausainėliai |
| P32 | Šokoladiniai keksiukai |
| P33 | Pyragas su priedais |

| | |
|-----|--|
| P34 | Keptos bulvės |
| P35 | Keptos bulvytės |
| P36 | Ant grilio keptos daržovės |
| P37 | Kroketai, užšaldyti |
| P38 | Šaldytos bulvytės |
| P39 | Mėsos / daržovių lazanija iš nevirtų makaronų lakštų |
| P40 | Bulvių plokštainis |
| P41 | Šviežia pica, plona |
| P42 | Šviežia pica, stora |
| P43 | Pyragas „Quiche“ |
| P44 | Prancūziškasis batonas / čiabata / balta duona |
| P45 | Viso grūdo / ruginė / juoda duona |

LTC* – kepimas žemoje temperatūroje (lėtas kepimas)

Jautiena

Jautienos kepsnys – P1, P2, P3

Produktai:

- 1 - 1.5 kg jautienos kepsnys (4–5 cm storio gabalas)
- druska
- juodieji pipirai
- marinatas

Neapdoroto produkto paruošimas:

Pagal skonį pagardinkite mėsą prieskoniais ir sudėkite į indą su marinatu (pasirinktinai); apačia turi būti apsemta iki 10–20 mm. Uždenkite dangčiu ir palikite keletą valandų marinuotis šaldytuve.

Ruošimo būdas:

Išimkite jautieną iš marinato ir išdžiovinkite. Pagardinkite druska bei pipirais ir apkepinkite visas puses keptuvėje ant kaitlentės, kad įgytų apkepimo skonį. Sudėkite maistą į prietaisą.

- Lentynos padėtis: 2
- Priedas: kepimo skarda
- Maisto termometras galimas

Kepsnys, vidutiniškai iškeptas – P4

Produktai:

- 180 - 220 g vienam gabalui (3 cm storio gabalas)
- druska
- juodieji pipirai

- prieskoniai
- Ruošimo būdas:

Pagardinkite kepsnį druska bei juodaisiais pipirais arba savo mėgstamais prieskoniais ir apkepinkite iš visų pusių keptuvėje ant kaitlentės, kol apskrus. Sudėkite maistą į prietaisą.

- Lentynos padėtis: 3
- Priedas: patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės
- Iš anksto įkaitinkite prietaisą
- Maisto termometras galimas

Jautienos kepsnys / troškintas – P5

Kepsnio ingredientai:

- 1,5 - 2 kg jautienos gabalas (antrekotas, šlaunies kepsnys, storas paslėpsnis)
- druska
- juodieji pipirai
- marinatas

Marinato ingredientai:

- 1 l vandens
- 500 ml vynuogių acto
- 2 arbatiniai šaukšteliai druskos
- 15 pipirų grūdelių
- 15 kadagio uogų
- 5 laurų lapai
- 2 ryšulėliai sriubos daržovių (morkos, porai, salierai, petražolės)

Ruošimo būdas:

Užvirkite marinato mišinį ir leiskite jam ataušti. Užpilkite marinatą ant jautienos iki visa pasidengs ir palikite kelias valandas marinuotis šaldytuve. Išimkite jautieną iš marinato ir išdžiovinkite. Pagardinkite druska bei juodaisiais pipirais ir apkepinkite iš visų pusių keptuvėje ant kaitlentės, kol apskrus. Sudėkite maistą į prietaisą.

- Lentynos padėtis: 2
- Priedas: patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės
- Maisto termometras galimas

Jautienos kepsnys (LTC) – P6, P7, P8

Produktai:

- 1 - 1,5 kg jautienos kepsnys (4–5 cm storio gabalas)
- druska
- juodieji pipirai
- marinatas

Neapdoroto produkto paruošimas:

Pagal skonį pagardinkite mėsą prieskoniais ir sudėkite į indą su marinatu (pasirinktinai); apačia turi būti apsemta iki 10–20 mm. Uždenkite dangčiu ir palikite keletą valandų marinuotis šaldytuve.

Ruošimo būdas:

Išimkite jautieną iš marinato ir išdžiovinkite. Pagardinkite druska bei juodaisiais pipirais ir apkepinkite iš visų pusių keptuvėje ant kaitlentės, kol apskrus. Sudėkite maistą į prietaisą.

- Lentynos padėtis: 2
- Priedas: kepimo skarda
- Maisto termometras galimas

Filė (LTC) – P9, P10, P11

Produktai:

- 0,5 - 1,5 kg filė (5–6 cm storio gabalas)
- druska
- juodieji pipirai
- prieskoniai

Ruošimo būdas:

Pagardinkite mėsą druska bei juodaisiais pipirais arba savo mėgstamais prieskoniais ir apkepinkite iš visų pusių keptuvėje ant kaitlentės, kol apskrus. Sudėkite maistą į prietaisą.

- Lentynos padėtis: 2
- Priedas: kepimo skarda
- Maisto termometras galimas

Veršiena

Veršienos kepsnys – P12

Produktai:

- 0.8 - 1.5 kg (mentė, 4 cm storio gabalas)
- druska
- juodieji pipirai
- prieskoniai

Ruošimo būdas:

Pagardinkite mėsą druska ir juodaisiais pipirais arba savo mėgstamais prieskoniais.

Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Sudėkite mėsą į kepimo indą ir įpilkite šiek tiek vandens. Sudėkite maistą į prietaisą.

- Lentynos padėtis: 2
- Priedas: patiekalo kepinas ant vielinės lentynėlės
- Maisto termometras galimas

Kiauliena

Kiaulienos kepsnys – P13

Produktai:

- 1.5 - 2 kg gabalas (sprandinė arba mentė)
- druska
- juodieji pipirai
- prieskoniai

Ruošimo būdas:

Mėsa turi būti bent 12 val palaikyta uždengtame inde šaldytuve. Nuplaukite mėsą ir stropiai nusauskite. Sumaišykite druską, juoduosius pipirus bei mėgstamus prieskonius ir tolygiai įtrinkite jais visą mėsos paviršių. Sudėkite maistą į prietaisą.

- Lentynos padėtis: 2
- Priedas: patiekalo kepinas ant vielinės lentynėlės
- Maisto termometras galimas

- uoginė paprika
- kuminas
- sausi garstyčių milteliai
- rudasis cukrus

Ruošimo būdas:

Atidėkite maždaug 3 valgomuosius šaukštus prieskonių ir pasilikite vėlesniam laikui. Likusį kiekį įtrinkite į kiaulieną. Tuomet suvyniokite ir 6–48 val marinuokite šaldytuve. Prieš kepdami įtrinkite mėsą likusiais 3 valgomaisiais šaukštais prieskonių. Apkepinkite visas puses keptuvėje ant kaitlentės, kad įgytų apkepimo skonį. Sudėkite maistą į prietaisą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite, kad vienodai paskrustų.

- Lentynos padėtis: 2
- Priedas: kepimo skarda
- Maisto termometras galimas

Plėšyta kiauliena, LTC – P14

Produktai:

- 1.5 - 2 kg gabalas (mentė)
- druska
- juodieji pipirai
- paprika
- česnako milteliai
- svogūnų milteliai
- čili milteliai

Nugarinė, šviežia – P15

Produktai:

- 1 - 1.5 kg gabalėliai
- druska
- juodieji pipirai
- prieskoniai

Ruošimo būdas:

Įtrinkite nugarinę mėgstamiausiais prieskoniais. Sudėkite maistą į prietaisą.

- Lentynos padėtis: 2
- Priedas: patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės
- Maisto termometras galimas

Šonkauliukai – P16

Produktai:

- 2 - 3 kg (naudokite šviežius, 2–3 cm storio šonkauliukus)
- druska
- juodieji pipirai

Prieskoninio padažo ingredientai:

- 500 g kečupo
- 25 g rudojo cukraus
- 5 ml dūmų kondensato
- 1 ml ryžių rūgštis
- 2 ml sojų padažo
- 10 g padažo „sambal oelek“

Ruošimo būdas:

Sumaišykite visus prieskonių ingredientus. Kelias valandas pamarinuokite šonkauliukus šaldytuve. Sudėkite maistą į prietaisą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėšą apverskite, kad vienodai paskrustų.

- Lentynos padėtis: 3
- Priedas: gilus kepimo indas

Ėriena

Ėrienos kumpis – P17

Produktai:

- 1.5 - 2 kg ėriuko kojos su kaulu (7–9 cm storio)
- druska

Prieskoninio padažo ingredientai:

- 30 ml alyvuogių aliejaus
- druska
- juodieji pipirai
- 3 česnako skiltelės
- 1 ryšulėlis šviežio rozmarino (arba 1 arbatinis šaukštelis džiovinto rozmarino)
- vanduo

Ruošimo būdas:

Nuplaukite ėriuko koją ir nusausinkite. Iššepkite alyvuogių aliejumi ir padarykite

mėsoje įpjovas. Pabarstykite druska ir juodaisiais pipirais. Nulupkite česnako skilteles ir supjaustykite jas, tuomet sukiškite jas kartu su rozmarino žiupsneliais į įpjovas mėsoje. Mėšą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Sudėkite maistą į prietaisą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėšą apverskite, kad vienodai paskrustų.

- Lentynos padėtis: 2
- Priedas: kepimo lėkštė ant kepimo skardos
- Maisto termometras galimas

Paukštiena

Viščiukas, visas – P18

Kepsnio ingredientai:

- 1 - 1.5 kg vištienos
- druska
- aliejus
- juodieji pipirai

Ruošimo būdas:

Stropiai nuplaukite vištą. Stropiai nusausinkite vidų ir išorę. Sumaišykite druską bei aliejų ir plonu sluoksniu aptepkite visą viščiuką. Suriškite kojeles ir prispauskite sparnus. Sudėkite maistą į

prietaisq. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsq apverskite, kad vienodai paskrustų.

- Lentynos padėtis: 2
- Priedas: troškinio indas ant kepimo skarda
- Maisto termometras galimas
- Vandens kiekis garų funkcijai: 200 ml

Viščiukas, pusė – P19

Produktai:

- 0.5 - 0.8 kg vištienos
- druska
- aliejus
- juodieji pipirai

Ruošimo būdas:

Stropiai nuplaukite vištą. Stropiai nusauskite vidų ir išorę. Sumaišykite druską bei aliejų ir plonu sluoksniu aptepkite visą viščiuką. Sudėkite maistą į prietaisą.

- Lentynos padėtis: 3
- Priedas: kepimo skarda
- Maisto termometras galimas

Vištienos krūtinėlė – P20

Produktai:

- 180 - 200 g – vištienos krūtinėlė
- druska
- aliejus
- juodieji pipirai

Ruošimo būdas:

Kruopščiai nuplaukite vištą. Sumaišykite druską bei aliejų ir plonu sluoksniu aptepkite visą vištienos krūtinėlę. Kelias minutes kepkite mėsq keptuvėje ant kaitlentės, kad įgytų apkepimo skonį. Sudėkite maistą į prietaisą.

- Lentynos padėtis: 2
- Priedas: troškinio indas ant vielinės lentynėlės
- Iš anksto įkaitinkite prietaisą
- Maisto termometras galimas

Vištienos šlaunelės – P21

Produktai:

- vištienos šlaunelės
- druska
- aliejus
- juodieji pipirai
- prieskoniai

Ruošimo būdas:

Kruopščiai nuplaukite vištą. Sumaišykite druską bei aliejų ir plonu sluoksniu aptepkite visą mėsq. Sudėkite maistą į prietaisą. Jei viščiuko šlaunelės užmarinavote, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite ilgiau.

- Lentynos padėtis: 3
- Priedas: kepimo skarda
- Maisto termometras galimas

Antis, visa – P22

Produktai:

- 2 - 3 kg antienos
- druska
- aliejus
- juodieji pipirai
- prieskoniai

Ruošimo būdas:

Stropiai nuplaukite antį. Sumaišykite druską bei aliejų ir plonu sluoksniu aptepkite visą gabalą. Naudokite kepimo lėkštę ant kepimo padėklo orkaitės trečiajame lygyje arba kepkite ant vielinės lentynėlės antrajame lygyje ar giliame prikaistuvyje pirmajame lygyje. Sudėkite maistą į prietaisą. Pradėkite apvertę antį. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsq apverskite, kad vienodai paskrustų.

- Lentynos padėtis: 2
- Priedas: patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės
- Maisto termometras galimas

Žqsis, visa – P23

Produktai:

- 4 - 5 kg žąsies
- druska
- aliejus
- juodieji pipirai
- prieskoniai

Ruošimo būdas:

Stropiai nuplaukite žąsį. Sumaišykite druską bei aliejų ir plonu sluoksniu aptepkite visą

mėsą. Sudėkite maistą į prietaisą. Praėjus pusei maisto gamavimo trukmės, mėsą apverskite, kad vienodai paskrustų.

- Lentynos padėtis: 2
- Priedas: gilus kepimo indas
- Maisto termometras galimas

Kiti mėsos produktai

Maltos mėsos kepsnys – P24

Produktai:

- 2 sudžiūvusios bandelės
- 2 marinuoti agurkai kubeliais
- 80 g svogūno
- 2 valgomieji šaukštai petražolių
- 1 valgomasis šaukštas citrinų sulčių
- 600 g mėsos faršo
- 2 kiaušiniai
- 1 valgomasis šaukštas paprikos miltelių
- 14 g druskos
- juodieji pipirai

- 0,5 arbatinio šaukštelio uoginių paprikų
- Ruošimo būdas:

Pamirkykite bandeles vandenyje, o paskui išspauskite vandenį. Sumaišykite visus ingredientus iki vienalytės tešlos. Suformuokite kepalą. Sudėkite maistą į prietaisą.

- Lentynos padėtis: 2
- Priedas: vielinė lentynėlė
- Maisto termometras galimas

Žuvis

Ant grotelių kepama žuvis, visa – P25

Produktai:

- 0,5 - 1 kg žuvies
- citrinos griežinėliai
- druska
- juodieji pipirai
- aliejus

Ruošimo būdas:

Pagardinkite žuvį prieskoniais pagal skonį. Į žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite savo mėgstamiausiais prieskoniais ir žolelėmis. Sudėkite maistą į prietaisą.

- Lentynos padėtis: 2
- Priedas: kepimo skarda
- Maisto termometras galimas

Žuvies filė – P26

Produktai:

- 0,3 - 0,5 kg žuvies filė
- citrinos griežinėliai
- 150 g tarkuoto sūrio
- 250 ml gietinės
- 50 g džiovintų
- 1 arbatinis šaukštelis peletrūno
- petražolės, supjaustytos
- druska
- juodieji pipirai
- citrina
- sviestas

Ruošimo būdas:

Žuvies filė apšlakstykite citrinos sultimis ir kuriam laikui palikite marinuotis; po to virtuvinių popierių nušluostykite sulčių

perteklių. Iš abiejų pusių apibarstykite žuvies filė druska ir juodaisiais pipirais. Sudėkite žuvies filė į sviestu pateptą orkaitės indą.

Sumaišykite tarkuotą sūrį, grietinėlę, džiovėsius, peletrūną ir supjaustytas petražoles. Iškart padenkite mišiniu žuvies

filė ir sudėkite ant mišinio mažus sviesto kubelius. Sudėkite maistą į prietaisą.

- Lentynos padėtis: 3
- Priedas: troškinio indas ant vielinės lentynėlės
- Iš anksto įkaitinkite prietaisą

Saldūs kepiniai ir desertai

Varškės pyragas – P27

Tešlos produktai:

- 330 g miltų
- 130 g cukraus
- 15 g kepimo miltelių
- 1 pakelis vanilinio cukraus
- 2 kiaušiniai
- 130 g sviesto

Įdaro produktai:

- 1 kg neriebios varškės
- 300 g cukraus
- 2 pakeliai saldaus kremo miltelių
- 100 ml natūralaus aliejaus
- 600 ml nenugriebto pieno
- 4 kiaušiniai
- 0,5 pakelio citrinos žievelių

Ruošimo būdas:

Kepimo indą iškllokite kepimo popieriumi. Padarykite tešlą iš reikiamų ingredientų ir sudėkite ją į 28 cm kepimo formą su užraktu. Paruoškite užpildą ir supilkite jį į indą su tešla. Sudėkite maistą į prietaisą.

- Lentynos padėtis: 2
- Priedas: 28 cm kepimo forma su užraktu ant vielinės lentynėlės

Biskvitinis obuolių pyragas – P28

Produktai:

- 125 g cukraus
- 1 trynys
- 1 kiaušinio
- 75 g lydyto sviesto
- 55 g kviečių miltų

- 1 arbatinis šaukštelis mielių miltelių
- 1 vanilės skonio maišelis
- 90 ml pieno
- 4 geltoni obuoliai

Ruošimo būdas:

Ištirpinkite sviestą prikaistuvyje (žemos arba vidutinės galios kaitlentės nuostata).

Atskirame dubenyje sumaišykite kiaušinį, papildomą trynį, cukrų ir vanilės prieskonius, kol susidarys vienalytė ir puri tešla. Supilkite ištirpintą sviestą (atvėsintą) ir įmaišykite į tešlą. Supilkite pieną ir prasijotus miltus. Viską sumaišykite.

Nuplaukite ir nulupkite obuolius. Supjaustykite juos plonais griežinėliais ir sumaišykite su kitais ingredientais. Kepimo formą su užraktu (24 cm skersmens) iškllokite kepimo popieriumi ir aptepkite kraštus sviestu. Supilkite tešlą į kepimo formą. Sudėkite maistą į prietaisą.

- Lentynos padėtis: 2
- Priedas: kepimo skarda
- Iš anksto įkaitinkite prietaisą
- Vandens kiekis garų funkcijai: 100 - 150 ml

Obuolių tartaletė – P29

Sluoksniuotos tešlos ingredientai:

- 200 g miltų
- 1 žiupsnelio druskos
- 125 g sviesto
- 1 kiaušinio
- 50 g cukraus

- 50 ml šalto vandens
- Įdaro produktai:
- vaisiai pagal sezoną (obuoliai, persikai, rūgščios vyšnios ir kt.)
 - 90 g maltų migdolų
 - 2 kiaušiniai
- Ruošimo būdas:

Prasijokite miltus į maišymo dubenį, į juos įmaišykite druską ir smulkiai supjaustytą sviestą. Tuomet supilkite kiaušinį, cukrų bei šaltą vandenį ir viską suminkykite į tešlą. Atvėsinkite tešlą šaldytuve 2 val. Atšaldytą tešlą iškočiokite ir sudėkite į riebalais padengtą kišo kepimo formą, o po to prabadykite šakute. Nuplaukite vaisius, pašalinkite sėklas arba kauliukus ir sudėkite mažus gabalėlius arba griežinėlius ant tešlos. Sudėkite į dubenį maltus migdolus, kiaušinius, cukrų ir suminkštėjusį sviestą ir sumaišykite. Paskleiskite mišinį ant vaisių ir išlyginkite. Sudėkite maistą į prietaisą.

- Lentynos padėtis: 2
- Priedas: pyrago forma ant vielinės lentynėles

Obuolių pyragas – P30

Sluoksniuotos tešlos ingredientai:

- 300 g nesijotų kviečių miltų
 - 175 g sviesto su druska
 - 75 g smulkinto cukraus (maks. grūdelio dydis: 0,3 mm)
 - 1 kiaušinis (50 g)
 - 50 ml vandens
- Įdaro produktai:

- 400 g nuluptų obuolių
 - 25 g baltos duonos džiovėsėlių
 - 50 g besėklių razinų
 - 75 g smulkinto cukraus (maks. grūdelio dydis: 0,3 mm)
- Ruošimo būdas:

Sumaišykite miltus bei cukrų ir įtrinkite sviestą. Supilkite suplaktą kiaušinį ir vandenį, kad mišinys susiminkytų į minkštą

tešlą. Maišykite, kol susidarys vienalytė konsistencija. Suminkykite tešlą į rutulį. Uždenkite tešlą ir atvėsinkite ją bent pusvalandį palaikydami šaldytuve, 3–7 °C temperatūroje. Nulupkite obuolius ir išimkite sėklas, supjaustykite į ne daugiau kaip 13 mm storio griežinėliais. Išimkite tešlą iš šaldytuvo ir padalinkite į dviejų trečdalių ir vieno trečdaliu dalis. Iškočiokite kiekvieną dalį iki 5 mm storio daugiau jos nebeminkydami. Didesnįją dalimi iškllokite kepimo formos (su nepridegančia danga, 187–213 mm skersmens, 35–65 mm aukščio) dugną ir šonus. Tešlą tolygiai apibarstykite džiovėsėliais. Sumaišykite obuolių griežinėlius, razinas ir cukrų. Iškart po sumaišymo tolygiai supilkite obuolių įdarą ant džiovėsėlių. Iš viršaus uždenkite likusiu tešlos kiekiu. Užsandarinkite ir apipavidalinkite tešlos kraštus. Tešlos viršų įpjaukite, kad kepat galėtų išeiti garas. Sudėkite maistą į prietaisą.

- Lentynos padėtis: 2
- Priedas: 22 cm pyrago forma ant vielinės lentynėles
- Iš anksto įkaitinkite prietaisą
- Vandens kiekis garų funkcijai: 100 - 150 ml

Šokoladiniai sausainėliai – P31

Produktai:

- 425 g juodojo šokolado
- 100 g šokolado granulių
- 300 ml neutralaus aliejaus
- 90 g kakavos miltelių
- 350 g cukraus
- 126 g cukraus pudros
- 2,5 g druskos
- 45 ml pieno
- 9 kiaušiniai
- 300 g miltų

Ruošimo būdas:

Iškllokite padėklą kepimo popieriumi. Ištirpinkite juodąjį šokoladą ir dubenyje

sumaišykite jį su aliejumi. Supilkite kakavos miltelius, cukrų, druską bei pieną ir sumaišykite iki pasieksite vienalytę konsistenciją. Po vieną sudėkite kiaušinius ir kaskart gerai išmaišykite. Supilkite miltus ir sumaišykite. Supilkite šokolado granules.

Tolygiai paskirstykite tešlą ant padėklo. Sudėkite maistą į prietaisą.

- Lentynos padėtis: 3
- Priedas: gilus kepimo indas

Šokoladiniai keksiukai – P32

Ingredientai (12 keksiukų):

- 240 g miltų
- 8 g kepimo miltelių
- 80 g cukraus
- 80 g sviesto
- 1 kiaušinis (55 g)
- 125 ml nenugriebto pieno
- 40 g karčių kakavos miltelių
- 10 g cukraus pudros
- 100 g smulkinto juodojo šokolado
- žiupsnelis cinamono

Ruošimo būdas:

Sumaišykite kepimo miltelius, kavą ir cinamoną dubenyje. Kitame dubenyje sumaišykite sviestą, cukrų ir vanilę. Supilkite suplaktą kiaušinį ir maždaug 100 ml pieno. Į sausą mišinį maišydami supilkite likusį kiekį pieno ir tešlą, kol susidarys klampi konsistencija. Šaukštu suberkite smulkintą juodąjį šokoladą. Paruoškite 12 keksiukų naudodami popierinius keksiukų kaušelius. Sudėkite maistą į prietaisą.

- Lentynos padėtis: 2
- Priedas: keksiukų padėklas ant vielinės lentynėlės
- Iš anksto įkaitinkite prietaisą
- Vandens kiekis garų funkcijai: 100–150 ml

Biskvitinis pyragas – P33

Produktai:

- 120 g kiaušiniai
- 170 g cukraus
- 50 g ištirpinto margarino (80 % riebumo)
- 180 g kviečių miltų (405 rūšies) be tešlos kildymo medžiagos
- 10 g kepimo miltelių
- 3 g vanilinio cukraus
- 100 ml šalto vandens

Ruošimo būdas:

Patepkite riebalais vieną pailgą kepimo padėklą ir apibarstykite džiovėseliais. Suplakite kiaušinius ir cukrų maisto maišyklėje didžiausiu greičiu 5 min. Supilkite ištirpintą margariną ir stropiai įmaišykite jį rankiniu maišytuvu lėčiausiu greičiu. Supilkite miltus, sumaišytus su kepimo milteliais bei vaniliniu cukrumi, ir lėtai sumaišykite rankiniu maišytuvu. Nuolat maišydami pilkite vandenį, kol gausite vientisą mišinį. Supilkite tešlą į formą. Sudėkite maistą į prietaisą.

- Lentynos padėtis: 2
- Priedas: kepimo skarda ant vielinės lentynėlės

Daržovės ir garnyrai

Keptos bulvės – P34

Produktai:

- maždaug 1 kg bulvių
- druska
- juodieji pipirai
- prieskoniai

Ruošimo būdas:

Stropiai nuplaukite neluptas bulves ir supjaustykite jas vienodais gabaliukais (kubeliais arba puselėmis). Užmarinuokite jas aliejuje su mėgstamais prieskoniais. Sudėkite maistą į prietaisą.

- Lentynos padėtis: 2
- Priedas: kepimo skarda

Pjaustytos keptos bulvės – P35

Produktai:

- maždaug 1 kg bulvių
- druska
- juodieji pipirai
- prieskoniai

Ruošimo būdas:

Nulupkite bulves. Štropiai nuplaukite bulves ir supjaustykite jas vienodais gabaliukais (skiltelėmis). Užmarinuokite jas aliejuje su mėgstamais prieskoniais. Sudėkite maistą į prietaisą.

- Lentynos padėtis: 3
- Priedas: kepimo skarda su kepimo popieriumi

Ant grotelių kepamos įvairios daržovės – P36

Produktai:

- 2 puodeliai brokolio gabalėlių
- 2 puodeliai pievagrybių
- 2 puodeliai susmulkinto kvapiojo moliūgo
- 1 cukinija, supjaustyta griežinėliais ir ketvirčiais
- 1 geltonas moliūgas, supjaustytas griežinėliais ir ketvirčiais
- 1 raudona paprika, supjaustyta
- 1 raudonasis svogūnas, supjaustytas
- 2 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus
- 2 valgomieji šaukštai saldaus itališko acto
- 4 česnako skiltelės, sutrintos
- 1,5 arbatinio šaukštelio sausų čiobrelių
- košerinė druska ir šviežiai malti juodieji pipirai

Ruošimo būdas:

Sudėkite brokolio gabalėlius, grybus, kvapųjį moliūgą, cukiniją, moliūgą, papriką ir svogūną vienu sluoksniu ant paruošto kepimo lakšto. Supilkite alyvuogių aliejų, balzamiko actą, česnaką ir čiobrelius; pagardinkite druska ir juodaisiais pipirais. Atsargiai pakratykite, kad susimaišytų. Sudėkite maistą į prietaisą.

- Lentynos padėtis: 3
- Priedas: kepimo skarda su kepimo popieriumi

Bulvių krocketai, užšaldyti – P37

Ingredientai

- 0.5 kg užšaldytų bulvių krocketų

Ruošimo būdas:

Išimkite maistą iš pakuotės. Sudėkite užšaldytus bulvių krocketus ant kepimo skarda. Sudėkite maistą į prietaisą.

- Lentynos padėtis: 3
- Priedas: kepimo skarda

Šaldytos bulvytės – P38

Ingredientai

- 0.75 kg užšaldytų supjaustytų bulvių

Ruošimo būdas:

Išimkite maistą iš pakuotės. Sudėkite užšaldytas bulves ant kepimo padėklo. Sudėkite maistą į prietaisą.

- Lentynos padėtis: 3
- Priedas: kepimo skarda

Gratinai

Lazanija / makaronų užkepėlė – P39

Produktai:

- 700 g pagaminto ragu
- 700 g pagaminto bešamelio
- 1 pakelis lazanijos lakštų

- tarkuotas sūris
 - sviestas / aliejus troškino indui ištepti
- Ruošimo būdas:

Patepkite riebalais troškinių indą. Pradėkite nuo maždaug 200 g ragu paskleidimo ant dugno, tada sudėkite bešamelį ir pirmą lakštų sluoksnį per visą troškino indo plotą. Kartokite šiuos veiksmus, kol padengsite visą troškino indą. Ant viršaus užbarstykite tarkuotą sūrį. Padėkite troškino indą ant vielinės lentynėlės. Sudėkite maistą į prietaisą.

- Lentynos padėtis: 2
- Priedas: troškino indas ant vielinės lentynėlės

Bulvių plokštainis – P40

Produktai:

- 750 g nuluptų bulvių
- 100 g supjaustyto sūrio (24–30 % riebumo)

- 50 g plakti kiaušiniai
- 125 g pieno (3 % riebumo)
- 75 g grietinėlės (40 % riebumo)
- 5 g druskos

Ruošimo būdas:

Supjaustykite nuskustas bulves 3 mm–4 mm storio griežinėliais. Į riebalais neišteptą indą (apskritą stiklinę kepimo formą) sudėkite maždaug pusę kiekio bulvių ir ant jų užbarstykite maždaug pusę kiekio sūrio. Sudėkite likusias bulves ir padenkite likusiu sūriu. Sumaišykite kiaušinius, grietinėlę bei druską ir užpilkite mišinį ant bulvių. Padėkite kepimo formą ant vielinės lentynėlės. Sudėkite maistą į prietaisą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, patiekalą apverskite.

- Lentynos padėtis: 1
- Priedas: troškino indas ant vielinės lentynėlės

Duona ir pica

Šviežia pica, plonu padu – P41

Tešlos produktai:

- 165 g miltų
- 15 g šviežių mielių
- 100 g vandens
- 1 arbatinio šaukštelio druskos
- 1 arbatinis šaukštelis aliejaus

Įdaro produktai:

- 100 g pomidorų padažo
- 150 g kumpio
- 100 g mocarelos sūrio
- raudonėlio

Ruošimo būdas:

Supilkite mieles, druską, aliejų ir vandenį į dubenį ir sumaišykite iki ištirps mielės. Supilkite mišinį ir miltus į plaktuvo indą. Plakite didžiausiu greičiu, naudodami kablį, iki tešla taps standi ir vienalytė. Gali reikėti

įberti papildomai miltų. Įdėkite tešlą į dubenį ir palikite 30 min, kad pakiltų. Iškočiokite tešlą per visą padėklą (išteptą riebalais) ir vėl palikite 30 min, kad pakiltų. Ant tešlos užtepkite pomidorų padažą. Ant pomidorų padažo užbarstykite raudonėlio. Sudėkite likusius priedus, o tada mocarelą. Sudėkite maistą į prietaisą.

- Lentynos padėtis: 2
- Priedas: kepimo skarda su kepimo popieriumi
- Iš anksto įkaitinkite prietaisą
- Vandens kiekis garų funkcijai: 100 ml

Šviežia pica, storu padu – P42

Tešlos produktai:

- 396 g miltų
- 36 g šviežių mielių
- 240 g vandens

- 0,5 arbatinio šaukštelio druskos
- 2,5 arbatinio šaukštelio aliejaus

Įdaro produktai:

- 240 g pomidorų padažo
- 360 g kumpio
- 240 g mocarelos sūrio
- raudonėlio

Ruošimo būdas:

Supilkite mieles, druską, aliejų ir vandenį į dubenį ir sumaišykite iki ištirps mielės. Supilkite mišinį ir miltus į plaktuvo indą. Plakite didžiausiu greičiu, naudodami kablį, iki tešla taps standi ir vienalytė. Gali reikėti įberti papildomai miltų. Įdėkite tešlą į dubenį ir palikite 30 min, kad pakiltų. Iškočiokite tešlą per visą padėklą (išteptą riebalais) ir vėl palikite 30 min, kad pakiltų. Ant tešlos užtepkite pomidorų padažą. Ant pomidorų padažo užbarstykite raudonėlio. Sudėkite likusius priedus, o tada mocarelą. Sudėkite maistą į prietaisą.

- Lentynos padėtis: 2
- Priedas: kepimo skarda su kepimo popieriumi
- Iš anksto įkaitinkite prietaisą

Kišas – P43

Tešlos produktai:

- 200 g kviečių miltų
- 100 g margarino (atvėsinto)
- 3 g druskos
- 80 ml vandens (šalto)

Įdaro produktai:

- 200 g šoninės (su mažai riebalų)
- 3 kiaušiniai (60–65 g)
- 100 g tarkuoto sūrio („gruyère“ arba ementalio)
- 70 ml nenugriebto pieno (3–3,5 % riebumo)
- 200 g „crème fraîche épaisse“ (30–35 % riebumo)

Ruošimo būdas:

Supjaustykite margariną gabaliukais, kad būtų lengviau maišyti. Sudėkite visus ingredientus ir greitai maišykite maisto maišyklėje, kol susidarys vienalytė tešla. Suvyniokite tešlą į plastikinę plėvelę ir palikite šaldytuve bent 2 val. Iškočiokite tešlą (iki maždaug 0,5 cm storio) ir iškllokite kepimo formos dugną ir sienelės. Tešlos apačioje šakute prabadykite keletą skylių. Pirmiausia išdėliokite priedą (šoninę), supjaustytą kubeliais. Tuomet ant tešlos sudėkite sūrį. Suplakite kiaušinius, „crème fraîche“ ir pieną. Užpilkite ant tešlos. Sudėkite maistą į prietaisą.

- Lentynos padėtis: 2
- Priedas: kepimo forma ant vielinės lentynėlės

Prancūziškasis batonas / čiabata / balta duona – P44

Tešlos produktai:

- 500 g baltų kvietinių miltų, 0 rūšies
- 10 g druskos
- 10 g kambario temperatūros sviesto
- 270 g vandens (36–38 °C temperatūros)
- 3 g cukraus
- 20 g šviežių mielių

Ruošimo būdas:

Sudėkite į maisto maišyklės maišymo dubenį miltus, druską ir suminkštėjusį sviestą. Ištirpinkite cukrų ir šviežias mieles šiltame vandenyje. Supilkite skystį į likusius ingredientus maišymo dubenyje. Suminkykite ingredientus kabliu maisto maišyklėje iki masė taps elastinga ir nebelips prie indo sienelių. Išimkite gerai išminkytą tešlą iš maišymo dubens, pasverkite 750 g vienam duonos kepalui ir suformuokite į apvalų rutulį. Įdėkite jį dubenį. Uždenkite dubenį lipnia plėvele ir padėkite jį iš anksto įkaitintos orkaitės vidurį (40 °C). Išjunkite orkaitę ir palikite 30 min, kad tešla pakiltų. Palikite orkaitės dureles

pusiau praviras, kad temperatūra nebūtų per aukšta tešlai kilti. Tikslinė temperatūra yra 35–37 °C. Ištraukite dubenį iš prietaiso. Išimkite tešlą ant darbatalio ir trumpam paminkykite. Tešlos neminkykite per daug. Suformuokite pailgą kepalą, padėkite jį ant padėklo (jeigu šis emaliuotas, patepkite trupučiu sviesto, kad nepriliptų, arba naudokite kepimo popierių) ir uždenkite plastikiniu dangčiu / plastikiniu dubeniu. Sudėkite į vis dar šiltos orkaitės vidurį ir leiskite duonai kilti dar 25 min, palikdami orkaitės dureles pusiau praviras. Skutimosi peiliuku arba labai aštriu peiliu atsargiai padarykite penkis įstrižinius pjūvius. Pjaudami nespauskite kepalą. Pjūviai turi būti maždaug 5–7 mm gylio. Sudėkite maistą į prietaisą. Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.

- Lentynos padėtis: 2
- Priedas: kepimo skarda su kepimo popieriumi
- Iš anksto įkaitinkite prietaisą
- Vandens kiekis garų funkcijai: 150 ml

Viso grūdo / ruginė / juoda duona – P45

Tešlos produktai:

- 500 g juoda kvietinė duona
 - 2 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus
 - 280 g vandens (36–38 °C temperatūros)
- Ruošimo būdas:

Pasverkite miltus, alyvuogių aliejų ir vandenį maišymo dubenyje. Kabliu sumaišykite visus ingredientus iki vienalytės tešlos. Uždenkite dubenį drėgnu audiniu ir palikite maždaug 15 min (kambario temperatūroje). Išimkite tešlą ant darbatalio ir trumpam paminkykite. Tešlos neminkykite per daug. Suformuokite pailgą kepalą, padėkite jį ant padėklo (jeigu šis emaliuotas, patepkite trupučiu sviesto, kad nepriliptų, arba naudokite kepimo popierių) ir uždenkite plastikiniu dangčiu / plastikiniu dubeniu.

Palikite pakilti maždaug 3 val. Sudėkite maistą į prietaisą.

- Lentynos padėtis: 2
- Priedas: kepimo skarda su kepimo popieriumi arba duonai skirta kepimo skarda ant vielinės lentynėlės
- Iš anksto įkaitinkite prietaisą
- Vandens kiekis garų funkcijai: 150 ml

Spis treści

| | | | |
|----------------------|-----|--------------------------|-----|
| Gotowanie wspomagane | 100 | Inne produkty mięsne | 106 |
| Wołowina | 101 | Ryby | 106 |
| Cielęcina | 103 | Słodkie wypieki i desery | 107 |
| Wieprzowina | 103 | Warzywa i przystawki | 109 |
| Jagnięcina | 104 | Zapiekanki | 110 |
| Drób | 104 | Chleb i pizza | 111 |

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

Gotowanie wspomagane

Ustawienie: Gotowanie wspomagane



Każda potrawa w tym podmenu ma przypisaną zalecaną funkcję pieczenia i temperaturę. Czas i temperaturę można regulować podczas pieczenia.

Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa po zakończeniu funkcji.

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji Termosonda.

Stopień wypieczenia potrawy:

- Lekko wypieczone
- Średnio wypieczone
- Dobrze wypieczone

1. Przekręcić pokrętko wyboru funkcji pieczenia do , aby wejść do Menu.
2. Wybrać . Nacisnąć OK.
3. Obrócić pokrętko sterowania, aby wybrać numer potrawy. Nacisnąć OK.
4. Włożyć do urządzenia. Nacisnąć OK.

Menu: Gotowanie wspomagane

| | |
|----|------------------------------------|
| P1 | Pieczeń wołowa, krwista |
| P2 | Pieczeń wołowa, średnio wypieczona |

| | |
|-----|---|
| P3 | Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona |
| P4 | Śtęg, średnio wypieczony |
| P5 | Wołowina pieczona/duszona |
| P6 | Pieczeń wołowa, lekko wypieczona PNT* |
| P7 | Pieczeń wołowa, średnio wypieczona PNT* |
| P8 | Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona PNT* |
| P9 | Filet, lekko wypieczony PNT* |
| P10 | Filet, średnio wypieczony PNT* |
| P11 | Filet, gotowy |
| P12 | Pieczeń cielęcą |
| P13 | Pieczeń wieprzowa |
| P14 | Szarpana wieprzowina PNT* |
| P15 | Szab, świeży |
| P16 | Żeberka |
| P17 | Udziec jagnięcy |

| | |
|-----|-----------------------|
| P18 | Cały kurczak |
| P19 | Kurczak, połówka |
| P20 | Pierś kurczaka |
| P21 | Udka kurczaka, świeże |
| P22 | Kaczka, cała |
| P23 | Gęś, cała |
| P24 | Pieczeń mięsna |
| P25 | Grillowana ryba, cała |
| P26 | Filet z ryby |
| P27 | Sernik |
| P28 | Szarlotka |
| P29 | Tarta jabłkowa |
| P30 | Szarlotka |
| P31 | Brownie |
| P32 | Babeczki czekoladowe |

| | |
|-----|--|
| P33 | Ciasto bochenkowe |
| P34 | Pieczone ziemniaki |
| P35 | Ćwiartki |
| P36 | Grillowane mieszane warzywa |
| P37 | Krokiety, mrożone |
| P38 | Frytki, mrożone |
| P39 | Mięsna / warzywna lasagna z suszonym makaronem w płatach |
| P40 | Zapiekanka ziemniaczana |
| P41 | Pizza świeża, cienka |
| P42 | Pizza świeża, gruba |
| P43 | Quiche |
| P44 | Bagietka / Ciabatta / Biały chleb |
| P45 | Chleb pełnoziarnisty / żytni / ciemny |

*PNT – pieczenie w niskiej temperaturze

Wołowina

Pieczeń wołowa – P1, P2, P3

Składniki:

- 1 - 1,5 kg pieczeni wołowej (grubości 4–5 cm)
- sól
- czarny pieprz
- marynata

Przygotowanie surowej żywności:

Doprawić mięso do smaku i umieścić je w naczyniu z marynatą (opcjonalnie); dno powinno być przykryte na głębokość 10-20 mm. Przykryć pokrywką i odstawić do marynowania w lodówce na kilka godzin.

Sposób przygotowania:

Wyjąć wołowinę z marynaty i osuszyć. Doprawić solą i pieprzem i obsmażyć ze wszystkich stron w brytfannie na płycie grzejnej, aby uzyskać smak pieczeni. Włożyć do urządzenia.

- Poziom półki: 2
- Akcesoria: blacha do pieczenia ciasta
- Dostępna Termosonda

Stek, średnio wypieczony – P4

Składniki:

- kawałki po 180 - 220 g (grubości 3 cm)
- sól
- czarny pieprz
- przyprawy

Sposób przygotowania:

Stek dopraw solą i czarnym pieprzem lub ulubionymi przyprawami i obsmażyć ze wszystkich stron w brytfannie na płycie grzejnej, aby uzyskać smak pieczeni. Włożyć do urządzenia.

- Poziom półki: 3
- Akcesoria: brytfanna na ruszcie
- Rozgrzać urządzenie
- Dostępna Termosonda

Wołowina pieczona/duszona – P5

Składniki na pieczeń:

- kawałek wołowiny 1.5 - 2 kg (żeberka, udziec, gruba łata)
- sól
- czarny pieprz
- marynata

Składniki na marynatę:

- 1 l wody
- 500 ml octu winnego
- 2 łyżeczki soli
- 15 ziaren pieprzu
- 15 owoców jałowca
- 5 liści laurowych
- 2 pęczki włoszczyzny (marchew, por, seler, pietruszka)

Sposób przygotowania:

Składniki marynaty należy doprowadzić do wrzenia, a następnie ostudzić. Zalać wołowinę marynatą aż do jej przykrycia i odstawić do lodówki na kilka godzin. Wyjąć wołowinę z marynaty i osuszyć. Dopraw solą i czarnym pieprzem i obsmaż ze wszystkich stron w brytfannie na płycie grzejnej, aby uzyskać smak pieczeni. Włożyć do urządzenia.

- Poziom półki: 2
- Akcesoria: brytfanna na ruszcie
- Dostępna Termosonda

Pieczeń wołowa (PNT) – P6, P7, P8

Składniki:

- 1 - 1,5 kg pieczeni wołowej (grubości 4–5 cm)
- sól
- czarny pieprz
- marynata

Przygotowanie surowej żywności:

Doprawić mięso do smaku i umieścić je w naczyniu z marynatą (opcjonalnie); dno powinno być przykryte na głębokość 10–20 mm. Przykryć pokrywką i odstawić do marynowania w lodówce na kilka godzin.

Sposób przygotowania:

Wyjąć wołowinę z marynaty i osuszyć. Doprawić solą i czarnym pieprzem i obsmażyć ze wszystkich stron w brytfannie na płycie grzejnej, aby uzyskać smak pieczeni. Włożyć do urządzenia.

- Poziom półki: 2
- Akcesoria: blacha do pieczenia ciasta
- Dostępna Termosonda

Filet (PNT) – P9, P10, P11

Składniki:

- 0,5 - 1,5 kg filetu (grubości 5–6 cm)
- sól
- czarny pieprz
- przyprawy

Sposób przygotowania:

Mięso doprawić solą i czarnym pieprzem lub ulubionymi przyprawami i obsmażyć ze wszystkich stron w brytfannie na płycie grzejnej, aby uzyskać smak pieczeni. Włożyć do urządzenia.

- Poziom półki: 2
- Akcesoria: blacha do pieczenia ciasta
- Dostępna Termosonda

Cielęcina

Pieczeń cielęca – P12

Składniki:

- 0,8 - 1,5 kg (łopatka, grubości 4 cm)
- sól
- czarny pieprz
- przyprawy

Sposób przygotowania:

Dopraw mięso solą i czarnym pieprzem lub ulubionymi przyprawami. Podsmażyć mięso

na patelni przez kilka minut. Umieścić mięso w naczyniu do pieczenia i dodaj trochę wody. Włożyć do urządzenia.

- Poziom półki: 2
- Akcesoria: brytfanna na ruszcie
- Dostępna Termosonda

Wieprzowina

Pieczeń wieprzowa – P13

Składniki:

- kawałek 1,5 - 2 kg (karkówka lub łopatka)
- sól
- czarny pieprz
- przyprawy

Sposób przygotowania:

Mięso powinno pozostawać w lodówce pod przykryciem przez co najmniej 12 godz. Umyć i dokładnie osuszyć mięso. Wymieszaj sól, pieprz i ulubione przyprawy i natrzyj równomiernie całą powierzchnię mięsa. Włożyć do urządzenia.

- Poziom półki: 2
- Akcesoria: brytfanna na ruszcie
- Dostępna Termosonda

- kmin rzymski
- mielona gorczyca
- brązowy cukier

Sposób przygotowania:

Odstawić na później około 3 łyżki przypraw. Resztą natrzeć wieprzowinę. Następnie szczelnie owinąć i marynować w lodówce przez 6–48 godz. Przed pieczeniem natrzeć mięso pozostałymi 3 łyżkami przypraw. Obsmażyć ze wszystkich stron w brytfannie na płycie grzejnej, aby uzyskać smak pieczeni. Włożyć do urządzenia. Obrócić mięso w połowie czasu pieczenia, aby równomiernie się zrumieniło.

- Poziom półki: 2
- Akcesoria: blacha do pieczenia ciasta
- Dostępna Termosonda

Schab, świeży – P15

Składniki:

- kawałek 1 - 1,5 kg
- sól
- czarny pieprz
- przyprawy

Sposób przygotowania:

Natrzeć schab swoimi ulubionymi przyprawami. Włożyć do urządzenia.

Szarpana wieprzowina PNT – P14

Składniki:

- kawałek 1,5 - 2 kg (łopatka)
- sól
- czarny pieprz
- papryka
- czosnek w proszku
- cebula w proszku
- chili w proszku
- pieprz cayenne

- Poziom półki: 2
- Akcesoria: brytfanna na ruszcie
- Dostępna Termosonda

Żeberka – P16

Składniki:

- 2 - 3 kg (użyć surowych żeberek grubości 2–3 cm)
- sól
- czarny pieprz

Składniki na marynatę:

- 500 g ketchupu
- 25 g brązowego cukru

- 5 ml dymu wędzarniczego w płynie
- 1 ml kwasu ryżowego
- 2 ml sosu sojowego
- 10 g sambal olek

Sposób przygotowania:

Wymieszać wszystkie składniki marynaty. Marynować żeberka w sosie przez kilka godzin w lodówce. Włożyć do urządzenia. Obrócić mięso w połowie czasu pieczenia, aby równomiernie się zrumieniło.

- Poziom półki: 3
- Akcesoria: głęboka blacha

Jagnięcina

Udziec jagnięcy – P17

Składniki:

- 1,5 - 2 kg udźca jagnięcego z kośćmi (grubości 7–9 cm)
- sól

Składniki na marynatę:

- 30 ml oliwy z oliwek
- sól
- czarny pieprz
- 3 ząbki czosnku
- 1 pęczek świeżego rozmarynu (lub 1 łyżeczka suszonego rozmarynu)
- woda

Sposób przygotowania:

Udziec jagnięcy umyć i osuszyć.

Posmarować mięso oliwą z oliwek i zrobić w nim nacięcia. Doprawić solą i czarnym pieprzem. Ząbki czosnku obrać i pokroić w plasterki, a następnie wcisnąć razem z gałązkami rozmarynu w nacięcia w mięsie. Podsmarować mięso na patelni przez kilka minut. Włożyć do urządzenia. Obrócić mięso w połowie czasu pieczenia, aby równomiernie się zrumieniło.

- Poziom półki: 2
- Akcesoria: brytfanna na blasze do pieczenia
- Dostępna Termosonda

Drób

Kurczak, cały – P18

Składniki na pieczeń:

- 1 - 1,5 kg kurczaka
- sól
- olej
- czarny pieprz

Sposób przygotowania:

Dokładnie umyć kurczaka. Starannie osuszyć go w środku i na zewnątrz.

Wymieszać sól z olejem i cienką warstwą posmarować całego kurczaka. Związać nogi razem i podwinąć skrzydełka. Włożyć do urządzenia. Obrócić mięso w połowie czasu pieczenia, aby równomiernie się zrumieniło.

- Poziom półki: 2
- Akcesoria: naczynie żaroodporne na blasze do pieczenia
- Dostępna Termosonda

- Ilość wody do funkcji pary: 200 ml

Kurczak, połówka – P19

Składniki:

- 0.5 - 0.8 kg kurczaka
- sól
- olej
- czarny pieprz

Sposób przygotowania:

Dokładnie umyć kurczaka. Starannie osuszyć go w środku i na zewnątrz. Wymieszaj sól z olejem i ować cienką warstwą posmaruj kurczaka. Włożyć do urządzenia.

- Poziom półki: 3
- Akcesoria: blacha do pieczenia ciasta
- Dostępna Termosonda

Pierś kurczaka – P20

Składniki:

- 180 - 200 g piersi z kurczaka
- sól
- olej
- czarny pieprz

Sposób przygotowania:

Dokładnie umyć kurczaka. Wymieszaj sól z olejem i cienką warstwą posmaruj pierś kurczaka. Obsmażyć mięso przez kilka minut w brytfannie na płycie grzejnej, aby uzyskać smak pieczeni. Włożyć do urządzenia.

- Poziom półki: 2
- Akcesoria: naczynie żaroodporne na ruszcie
- Rozgrzać urządzenie
- Dostępna Termosonda

Udka z kurczaka – P21

Składniki:

- udka kurczaka
- sól
- olej
- czarny pieprz

- przyprawy

Sposób przygotowania:

Dokładnie umyć kurczaka. Wymieszać sól z olejem i cienką warstwą posmarować nim całe mięso. Włożyć do urządzenia. Jeśli najpierw zamarynowano udka z kurczaka, ustawić niższą temperaturę i smażyć je dłużej.

- Poziom półki: 3
- Akcesoria: blacha do pieczenia ciasta
- Dostępna Termosonda

Kaczka, cała – P22

Składniki:

- 2 - 3 kg kaczki
- sól
- olej
- czarny pieprz
- przyprawy

Sposób przygotowania:

Dokładnie umyć kaczkę. Wymieszaj sól z olejem i cienką warstwą posmaruj cały kawałek. Użyj brytfanny na blasze do pieczenia na trzecim poziomie piekarnika lub na ruszcie na drugim poziomie z głęboką blachą na pierwszym poziomie. Włożyć do urządzenia. Piec kaczkę odwróconą do góry nogami. Obrócić mięso w połowie czasu pieczenia, aby równomiernie się zrumieniło.

- Poziom półki: 2
- Akcesoria: brytfanna na ruszcie
- Dostępna Termosonda

Gęś, cała – P23

Składniki:

- 4 - 5 kg gęsi
- sól
- olej
- czarny pieprz
- przyprawy

Sposób przygotowania:

Dokładnie umyć gęś. Wymieszać sól z olejem i cienką warstwą posmarować nim całe mięso. Włożyć do urządzenia. Obrócić mięso w połowie czasu pieczenia, aby równomiernie się zrumieniło.

- Poziom półki: 2
- Akcesoria: głęboka blacha
- Dostępna Termosonda

Inne produkty mięsne

Klops – P24

Składniki:

- 2 czerstwe bułki
- 2 ogórki kiszzone pokrojone w kostkę
- 80 g cebuli
- 2 łyżki natki pietruszki
- 1 łyżka soku z cytryny
- 600 g mielonego mięsa
- 2 jajka
- 1 łyżka papryki w proszku
- 14 g soli
- czarny pieprz

- 1/2 łyżeczki pieprzu cayenne
- Sposób przygotowania:

Bułki namoczyć w wodzie, a następnie odcisnąć płyn. Wymieszać wszystkie składniki do uzyskania jednolitej masy. Uformować bochenek. Włożyć do urządzenia.

- Poziom półki: 2
- Akcesoria: ruszt
- Dostępna Termosonda

Ryby

Ryba grillowana, cała – P25

Składniki:

- 0,5 - 1 kg ryby
- plasterki cytryny
- sól
- czarny pieprz
- olej

Sposób przygotowania:

Doprawić rybę do smaku. Nafaszerować rybę masłem i ulubionymi przyprawami oraz ziołami. Włożyć do urządzenia.

- Poziom półki: 2
- Akcesoria: blacha do pieczenia ciasta
- Dostępna Termosonda

Filet z ryby – P26

Składniki:

- 0.3 - 0.5 kg filetu z ryby
- plasterki cytryny

- 150 g startego sera
- 250 ml śmietany
- 50 g bułki tartej
- 1 łyżeczka estragonu
- natka pietruszki, posiekana
- sól
- czarny pieprz
- cytryna
- masło

Sposób przygotowania:

Skropić filety rybne sokiem z cytryny i odstawić na jakiś czas do zamarynowania, a następnie odcisnąć nadmiar soku ręcznikiem papierowym. Dopraw filety rybne z obu stron solą i pieprzem. Umieścić filety rybne w wysmarowanym masłem naczyniu żaroodpornym.

Wymieszać starty ser, śmietanę, bułkę tartą, estragon i posiekaną natkę pietruszki. Natychmiast rozprowadzić mieszankę na

filetach rybnych i położyć na niej małe kostki masła. Włożyć do urządzenia.

- Poziom półki: 3

- Akcesoria: naczynie żaroodporne na ruszcie
- Rozgrzać urządzenie

Słodkie wypieki i desery

Sernik – P27

Składniki na ciasto:

- 330 g mąki
- 130 g cukru
- 15 g proszku do pieczenia
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 2 jajka
- 130 g masła

Składniki na nadzienie:

- 1 kg chudego twarogu
- 300 g cukru
- 2 opakowania kremu budyniowego w proszku
- 100 ml oleju naturalnego
- 600 ml pełnotłustego mleka
- 4 jajka
- 1/2 opakowania skórki cytrynowej

Sposób przygotowania:

Wyłożyć blachę papierem do pieczenia. Przygotować ciasto z potrzebnych składników i rozprowadzić je w tortownicy o średnicy 28 cm. Przygotować nadzienie i wlać je do formy z ciastem. Włożyć do urządzenia.

- Poziom półki: 2
- Akcesoria: tortownica 28 cm na ruszcie

Szarlotka – P28

Składniki:

- 125 g cukru
- 1 żółtko
- 1 jajko
- 75 g stopionego masła
- 55 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka suszonych drożdży
- 1 saszetka aromatu waniliowego
- 90 ml mleka

- 4 złote jabłka

Sposób przygotowania:

Roztopić masło na patelni (na małym–średnim ogniu).

W oddzielnej misce wymieszać jajko, dodatkowe żółtko, cukier i aromat waniliowy do uzyskania jednolitego i puszystego ciasta. Dodać roztopione masło (schłodzone) i mieszać, aż połączy się z ciastem. Dodać mleko i przesianą mąkę. Wszystko wymieszać.

Umyć i obrać jabłka. Pokroić je w cienkie plasterki i wymieszać z pozostałymi składnikami. Wyłożyć tortownicę (o średnicy 24 cm) papierem do pieczenia i posmarować brzegi masłem. Wlać ciasto do tortownicy. Włożyć do urządzenia.

- Poziom półki: 2
- Akcesoria: blacha do pieczenia ciasta
- Rozgrzać urządzenie
- Ilość wody do funkcji pary: 100 - 150 ml

Tarta jabłkowa – P29

Składniki na ciasto:

- 200 g mąki
- 1 szczypta soli
- 125 g masła
- 1 jajko
- 50 g cukru
- 50 ml zimnej wody

Składniki na nadzienie:

- owoce sezonowe (jabłka, brzoskwinie, wiśnie itp.)
- 90 g mielonych migdałów
- 2 jajka

Sposób przygotowania:

Przesiać mąkę do miski, wymieszać z mąką sól i masło pokrojone na małe kawałki. Dodać jajko, cukier i zimną wodę, a następnie zagnieć wszystko na jednolite ciasto. Schłodzić ciasto w lodówce przez 2 godz. Rozwałkować schłodzone ciasto i umieścić je w natłuszczonej formie do tarty, a następnie nakłuć widelcem. Umyć owoce, usunąć gniazda nasienne oraz pestki i umieścić je w małych kawałkach lub plasterkach na cieście. Zmielone migdały, jajka, cukier i miękkie masło umieścić w misce i utrzeć. Rozprowadzić masę na owocach i ją wygładzić. Włożyć do urządzenia.

- Poziom półki: 2
- Akcesoria: forma do ciasta na ruszcie

Szarlotka – P30

Składniki na ciasto:

- 300 g białej mąki pszennej
- 175 g masła solonego
- 75 g cukru rycynowego (maks. wielkość ziarna: 0,3 mm)
- 1 jajko (50 g)
- 50 ml wody

Składniki na nadzienie:

- 400 g obranych jabłek
- 25 g białej bułki tartej
- 50 g rodzynek bez pestek
- 75 g cukru rycynowego (maks. wielkość ziarna: 0,3 mm)

Sposób przygotowania:

Wymieszać mąkę z cukrem i wmieszać masło. Dodać roztrzepane jajko i wodę, aby związać masę w miękkie ciasto. Mieszać do uzyskania jednolitej konsystencji. Zagnieść ciasto w kulę. Przykryć ciasto i schłodzić przez co najmniej pół godziny w lodówce w temperaturze 3–7°C. Obraci i wydrążyć jabłka, pokroić w plastry o grubości do 13 mm. Wyjąć ciasto z lodówki i podzielić na dwie trzecie i jedną trzecią porcji. Każdą

porcję rozwałkować na grubość 5 mm bez ponownego zagniatania. Użyć większej porcji do wyłożenia dna i boków formy do pieczenia (nieprzywierająca powłoka, średnica 187–213 mm, wysokość 35–65 mm). Ciasto posypać równomiernie bułką tartą. Wymieszać plastry jabłka, rodzyнки i cukier. Od razu po wymieszaniu równomiernie rozprowadzić nadzienie z jabłek na bułce tartej. Przykryć pozostałą częścią ciasta. Skleić i przyciąć brzegi ciasta. Zrobić nacięcie w górnej części ciasta, aby umożliwić ujście pary podczas pieczenia. Włożyć do urządzenia.

- Poziom półki: 2
- Akcesoria: forma do ciasta 22 cm na ruszcie
- Rozgrzać urządzenie
- Ilość wody do funkcji pary: 100 - 150 ml

Brownies – P31

Składniki:

- 425 g gorzkiej czekolady
- 100 g dropsów czekoladowych
- 300 ml oleju neutralnego
- 90 g kakao w proszku
- 350 g cukru
- 126 g cukru pudru
- 2,5 g soli
- 45 ml mleka
- 9 jajek
- 300 g mąki

Sposób przygotowania:

Wyłożyć blachę do ciasta papierem do pieczenia. Rozpuść gorzką czekoladę i wymieszać ją z olejem w misce. Dodać kakao w proszku, cukier, sól, mleko i mieszać do uzyskania jednolitej konsystencji. Dodawać jajka pojedynczo i dokładnie mieszać po każdym jajku. Dodać mąkę i wymieszaj. Dodać dropsy czekoladowe.

Rozłożyć ciasto równomiernie na blasze. Włożyć do urządzenia.

- Poziom półki: 3

- Akcesoria: głęboka blacha

Babeczki czekoladowe – P32

Składniki (na 12 babeczek):

- 240 g mąki
- 8 g proszku do pieczenia
- 80 g cukru
- 80 g masła
- 1 jajko (55 g)
- 125 ml pełnotłustego mleka
- 40 g gorzkiego kakao w proszku
- 10 g cukru pudru
- 100 g posiekanej gorzkiej czekolady
- szczypta cynamonu

Sposób przygotowania:

Wymieszać w misce proszek do pieczenia, kakao i cynamon. W drugiej misce wymieszać masło, cukier i wanilię. Dodać ubite jajko i około 100 ml mleka. Resztę mleka dodać do suchej mieszanki i wyrabiać ciasto, mieszając, do uzyskania lepkiej konsystencji. Łyżką dodać posiekaną gorzką czekoladę. Przygotować 12 babeczek, używając papierowych foremek. Włożyć do urządzenia.

- Poziom półki: 2
- Akcesoria: forma do babeczek na ruszcie
- Rozgrzać urządzenie

- Ilość wody do funkcji pary: 100 - 150 ml

Keks – P33

Składniki:

- 120 g jajek
- 170 g cukru
- 50 g stopionej margaryny (80% tłuszczu)
- 180 g mąki pszennej (typ 405), bez spulchniacza
- 10 g proszku do pieczenia
- 3 g cukru waniliowego
- 100 ml zimnej wody

Sposób przygotowania:

Natłuścić jedną podłużną blachę do pieczenia i posypać bułką tartą. Ubij jajka z cukrem w robocie kuchennym na najwyższych obrotach przez 5 min. Dodać roztopioną margarynę i dokładnie wymieszać mikserem ręcznym na najniższych obrotach. Dodać mąkę z proszkiem do pieczenia i cukrem waniliowym i powoli wymieszać mikserem ręcznym. Dodawać wodę, ciągle miksując, aż do uzyskania gładkiej masy. Wlać ciasto do formy. Włożyć do urządzenia.

- Poziom półki: 2
- Akcesoria: forma do chleba na ruszcie

Warzywa i przystawki

Pieczone ziemniaki – P34

Składniki:

- około 1 kg ziemniaków
- sól
- czarny pieprz
- przyprawy

Sposób przygotowania:

Dokładnie umyć nieobrane ziemniaki i pokroić na równe kawałki (kostki lub połówki). Zamarynuj je w oleju i ulubionych przyprawach. Włożyć do urządzenia.

- Poziom półki: 2

- Akcesoria: blacha do pieczenia ciasta

Zieniaczane łódeczki – P35

Składniki:

- około 1 kg ziemniaków
- sól
- czarny pieprz
- przyprawy

Sposób przygotowania:

Obierz ziemniaki. Dokładnie umyć ziemniaki i pokroić na równe kawałki (ćwiartki). Zamarynować je w oleju i

ulubionych przyprawach. Włożyć do urządzenia.

- Poziom półki: 3
- Akcesoria: blacha do pieczenia ciasta wyłożona papierem do pieczenia

Grillowana mieszanka warzyw – P36

Składniki:

- 2 szklanki różyczek brokołu
- 2 szklanki pieczarek
- 2 szklanki posiekanej dyni piżmowej
- 1 cukinia pokrojona w plastry i ćwiartki
- 1 żółta cukinia pokrojona w plastry i ćwiartki
- 1 posiekana papryka czerwona
- 1 posiekana czerwona cebula
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 2 łyżki octu balsamicznego
- 4 przeciśnięte ząbki czosnku
- 1,5 łyżeczki suszonego tymianku
- sól kszerna i świeżo zmielony czarny pieprz

Sposób przygotowania:

Ułożyć różyczki brokołu, pieczarki, dynię piżmową, cukinię, paprykę i cebulę w jednej warstwie na przygotowanej blasze do pieczenia. Dodać oliwę z oliwek, ocet balsamiczny, czosnek i tymianek, dopraw solą i czarnym pieprzem. Delikatnie przemieszać. Włożyć do urządzenia.

- Poziom półki: 3
- Akcesoria: blacha do pieczenia ciasta wyłożona papierem do pieczenia

Krokiety ziemniaczane, mrożone – P37

Składniki

- 0,5 kg mrożonych krokietów ziemniaczanych

Sposób przygotowania:

Wyjąć produkt z opakowania. Umieścić zamrożone krokiety ziemniaczane na blasze do pieczenia. Włożyć do urządzenia.

- Poziom półki: 3
- Akcesoria: blacha do pieczenia ciasta

Frytki, mrożone – P38

Składniki

- 0,75 kg mrożonych ziemniaków w plasterkach

Sposób przygotowania:

Wyjąć produkt z opakowania. Umieścić zamrożone ziemniaki na blasze do pieczenia. Włożyć do urządzenia.

- Poziom półki: 3
- Akcesoria: blacha do pieczenia ciasta

Zapiekanki

Lasagna / zapiekanki z makaronem – P39

Składniki:

- 700 g uprzednio ugotowanego ragu
- 700 g uprzednio ugotowanego beszamelu
- 1 opakowanie makaronu lasagne
- tarty ser
- masło/olej do natłuszczenia naczynia żaroodpornego

Sposób przygotowania:

Natłuścić naczynie żaroodporne. Zacząć od rozprowadzenia na dnie około 200 g ragu, następnie beszamelu i pierwszej warstwy makaronu, pokrywając całą powierzchnię naczynia żaroodpornego. Powtarzać te kroki aż do wypełnienia całego naczynia żaroodpornego. Na wierzch dodać starty ser. Umieścić naczynie żaroodporne na ruszcie. Włożyć do urządzenia.

- Poziom półki: 2
- Akcesoria: naczynie żaroodporne na ruszcie

Zapiekanka ziemniaczana – P40

Składniki:

- 750 g obranych ziemniaków
- 100 g tartego sera (24–30% tłuszczu)
- 50 g roztrzepanych jajek
- 125 g mleka (3% tłuszczu)
- 75 g śmietany (40% tłuszczu)
- 5 g soli

Sposób przygotowania:

Obrane ziemniaki pokroić w plastry grubości 3 mm–4 mm. Wypełnić

nienatłuszczone naczynie (okrągłą szklaną formę) około połową ilości ziemniaków i pokryć około połową sera. Dodać resztę ziemniaków i pokryć resztą sera. Wymieszać jajka, śmietanę i sól i wylać mieszankę na ziemniaki. Umieścić formę na ruszcie. Włożyć do urządzenia. Obrócić naczynie po upływie połowy czasu pieczenia.

- Poziom półki: 1
- Akcesoria: naczynie żaroodporne na ruszcie

Chleb i pizza

Pizza świeża, cienkie ciasto – P41

Składniki na ciasto:

- 165 g mąki
- 15 g świeżych drożdży
- 100 g wody
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka oleju

Składniki na dodatki:

- 100 g sosu pomidorowego
- 150 g szynki
- 100 g sera mozzarella
- oregano

Sposób przygotowania:

Umieścić drożdże, sól, olej i wodę w misce i wymieszać, aż drożdże się rozpuszczą.

Umieścić mieszankę i mąkę w misie miksera.

Mieszać na najwyższych obrotach, używając haka do wyrabiania, aż ciasto będzie zwarte i jednolite. Może być potrzebne więcej mąki. Przełożyć ciasto do miski i pozostaw do wyrośnięcia na 30 min. Rozwałkować ciasto do rozmiarów całej blachy (wysmarowanej tłuszczem) i pozostawić do ponownego wyrośnięcia na 30 min. Dodać sos pomidorowy na ciasto.

Posypać sos pomidorowy oregano. Rozłożyć pozostałe dodatki, a następnie mozzarellę. Włożyć do urządzenia.

- Poziom półki: 2
- Akcesoria: blacha do pieczenia ciasta wyłożona papierem do pieczenia
- Rozgrzać urządzenie
- Ilość wody do funkcji pary: 100 ml

Pizza świeża, grube ciasto – P42

Składniki na ciasto:

- 396 g mąki
- 36 g świeżych drożdży
- 240 g wody
- 1/2 łyżeczki soli
- 2,5 łyżeczki oleju

Składniki na dodatki:

- 240 g sosu pomidorowego
- 360 g szynki
- 240 g sera mozzarella
- oregano

Sposób przygotowania:

Umieścić drożdże, sól, olej i wodę w misce i mieszać, aż drożdże się rozpuszczą.

Umieścić mieszankę i mąkę w misie miksera.

Mieszać na najwyższych obrotach, używając haka do wyrabiania, aż ciasto będzie zwarte i jednolite. Może być potrzebne więcej mąki. Przełożyć ciasto do miski i pozostawić do wyrośnięcia na 30 min. Rozwałkować ciasto do rozmiarów całej blachy (wysmarowanej tłuszczem) i pozostawić do ponownego wyrośnięcia na 30 min. Dodać sos pomidorowy na ciasto. Posypać sos pomidorowy oregano. Rozłożyć pozostałe dodatki, a następnie mozzarellę. Włożyć do urządzenia.

- Poziom półki: 2
- Akcesoria: blacha do pieczenia ciasta wyłożona papierem do pieczenia
- Rozgrzać urządzenie

Quiche – P43

Składniki na ciasto:

- 200 g mąki pszennej
- 100 g margaryny (schłodzonej)
- 3 g soli
- 80 ml wody (zimnej)

Składniki na dodatki:

- 200 g chudego boczku (z niewielką ilością tłuszczu)
- 3 jajka (60–65 g)
- 100 g startego sera (gruyère lub emmentaler)
- 70 ml pełnotłustego mleka (3–3,5% tłuszczu)
- 200 g podwójnej śmietanki (30–35% tłuszczu)

Sposób przygotowania:

Pokroić margarynę na kawałki, aby ułatwić mieszanie. Umieścić wszystkie składniki razem i szybko wymieszać w robocie kuchennym do uzyskania jednolitego ciasta. Zawinąć ciasto w folię i pozostawić w lodówce na co najmniej 2 godz. Rozwałkować ciasto (na grubość ok. 0,5 cm) i wyłożyć nim formę, łącznie ze ściankami bocznymi. W spodzie ciasta zrobić kilka otworów widelcem. Najpierw rozłożyć

dodatki (bekon), pokrojone w kostkę. Spód ciasta posypać serem. Ubić razem jajka, śmietankę i mleko. Wylać na ciasto. Włożyć do urządzenia.

- Poziom półki: 2
- Akcesoria: forma do pieczenia na ruszcie

Bagietka/Ciabatta/Biały chleb – P44

Składniki na ciasto:

- 500 g białej mąki pszennej, typ 0
- 10 g soli
- 10 g masła o temperaturze pokojowej
- 270 g wody (temperatura 36–38°C)
- 3 g cukru
- 20 g świeżych drożdży

Sposób przygotowania:

Odważyć mąkę, sól i miękkie masło do misy robota kuchennego. Rozpuścić cukier i świeże drożdże w ciepłej wodzie. Dodać mieszanek do pozostałych składników w misie miksera. Zagniatć składniki, używając haka do wyrabiania ciasta w robocie kuchennym, aż ciasto będzie elastyczne i nie będzie kleić się do miski. Wyjąć dobrze wyrobione ciasto z miski, odważyć 750 g na jeden chleb i uformować w kulę. Umieścić w misce. Przykryć miskę folią spożywczą i umieścić ją na środku nagrzanego piekarnika (40°C). Wyłączyć piekarnik i pozostawić ciasto do wyrośnięcia na 30 min. Drzwi piekarnika zostawić do połowy otwarte, aby temperatura do wyrastania nie była zbyt wysoka. Docelowa temperatura to 35–37°C. Wyjąć miskę z urządzenia. Wyłożyć ciasto na blat i krótko ugniatć. Nie zagniatć ciasta zbyt mocno. Uformować podłużny chleb, umieścić go na blasze (jeśli jest emaliowana, posmarować ją masłem, aby ciasto nie przywarło lub wyłożyć papierem do pieczenia) i przykryć plastikową pokrywką / plastikową miską. Umieścić w środku jeszcze ciepłego piekarnika i

pozostawić chleb do wyrośnięcia na kolejne 25 min przy półotwartych drzwiach piekarnika. Żyłką lub bardzo ostrym nożem ostrożnie wykonać pięć ukośnych nacięć na powierzchni. Nie naciskać chleba podczas nacinania. Nacięcia powinny mieć głębokość około 5–7 mm. Włożyć do urządzenia. Na biały chleb potrzeba więcej czasu.

- Poziom półki: 2
- Akcesoria: blacha do pieczenia ciasta wyłożona papierem do pieczenia
- Rozgrzać urządzenie
- Ilość wody do funkcji pary: 150 ml

Chleb pełnoziarnisty / żytni / ciemny – P45

Składniki na ciasto:

- 500 g czarnej mąki pszennej
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 280 g wody (temperatura 36–38°C)

Sposób przygotowania:

Odważyć mąkę, oliwę z oliwek i wodę w misce miksera. Wszystkie składniki wymieszać, używając haka do wyrabiania, do uzyskania jednolitego ciasta. Przykryć miskę mokrą ściereką na około 15 min (w temperaturze pokojowej). Wyłożyć ciasto na blat i krótko ugniatać. Nie zagniatć ciasta zbyt mocno. Uformować podłużny chleb, umieścić go na blasze (jeśli jest emaliowana, posmarować masłem, aby ciasto nie przywarło lub wyłożyć papierem do pieczenia) i przykryć plastikową pokrywką / plastikową miską. Odstawić do wyrośnięcia na około 3 godz. Włożyć do urządzenia.

- Poziom półki: 2
- Akcesorium: blacha do ciasta wyłożona papierem do pieczenia lub blaszka do chleba na ruszcie
- Rozgrzać urządzenie
- Ilość wody do funkcji pary: 150 ml

Cuprins

| | | | |
|-----------------|-----|------------------------------|-----|
| Gătire asistată | 114 | Alte produse din carne | 120 |
| Viță | 115 | Pește | 120 |
| Vițel | 117 | Dulciuri coapte și deserturi | 121 |
| Carne de porc | 117 | Legume și garnituri | 123 |
| Miel | 118 | Gratinat | 124 |
| Pasăre | 118 | Pâine și pizza | 125 |

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

Gătire asistată



Setarea: Gătire asistată 

Fiecare preparat din acest submeniu are o funcție de gătire și temperatură recomandate. Puteți regla timpul și temperatura.

Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata.

Pentru unele dintre preparate puteți găti și cu Senzor de gătire. Gradul în care un fel de mâncare este gătit:

- În sânge
- Mediu
- Bine făcut

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la  pentru a introduce Meniu.
2. Selectați . Apăsați OK.
3. Rotiți butonul de control pentru a selecta un număr de preparat. Apăsați OK.
4. Puneți produsele în interiorul aparatului. Apăsați OK.

Meniu: Gătire asistată

| | |
|----|------------------------------|
| P1 | Friptură de viță, în sânge |
| P2 | Friptură de viță, mediu |
| P3 | Friptură de viță, bine făcut |

| | |
|-----|--------------------------------------|
| P4 | Friptură, medie |
| P5 | Friptură de viță / înăbușită |
| P6 | Friptură de viță, în sânge LTC* |
| P7 | Friptură de viță, mediu LTC* |
| P8 | Friptură de viță, bine făcut LTC* |
| P9 | File, în sânge LTC* |
| P10 | File, mediu LTC* |
| P11 | File, realizat |
| P12 | Friptură de vițel |
| P13 | Friptură de porc |
| P14 | Carne de porc gătită la foc mic LTC* |
| P15 | File, proaspăt |
| P16 | Coaste de porc |
| P17 | Pulpa de miel |
| P18 | Pui, întreg |
| P19 | Pui, jumătate |
| P20 | Piept de pui |
| P21 | Pulpe de pui, proaspete |

| | |
|-----|-------------------------|
| P22 | Rață întreagă |
| P23 | Gâscă întreagă |
| P24 | Ruladă de carne |
| P25 | Pește la grătar, întreg |
| P26 | File de pește |
| P27 | Prăjitură cu brânză |
| P28 | Prăjitură cu mere |
| P29 | Tartă cu mere |
| P30 | Plăcintă cu mere |
| P31 | Negresa |
| P32 | Brioșe cu ciocolată |
| P33 | Prăjitură cu pâine |
| P34 | Cartofi copti |

| | |
|-----|--|
| P35 | Cartofi wedges |
| P36 | Legume mixte la grătar |
| P37 | Crochete de cartofi, congelate |
| P38 | Cartofi, congelați |
| P39 | Lasagna cu carne / legume cu tăiței uscați |
| P40 | Cartofi gratinați |
| P41 | Pizza proaspătă, subțire |
| P42 | Pizza proaspătă, groasă |
| P43 | Quiche |
| P44 | Baghetă / Ciabatta / Pâine albă |
| P45 | Cereale integrale / seară / pâine neagră |

*LTC - Gătire la temperatură joasă

Vită

Friptură de vită - P1, P2, P3

Ingrediente:

- 1 - 1.5 kg friptură de vită (4 - 5 cm grosime)
- sare
- piper negru
- marinada

Prepararea alimentelor crude:

Condimentați carnea după gust și puneți-o într-un vas cu marinadă (opțional); partea de jos trebuie să fie acoperită la o adâncime de 10 - 20 mm. Acoperiți cu un capac și lăsați la marinat câteva ore în frigider.

Metodă:

Scoateți bucățile de vită din marinadă și uscați-le. Se condimentează cu sare și piper

și se prăjește pe toate părțile într-o tigaie pe plită pentru a obține aroma de prăjire. Puneți produsele în interiorul aparatului.

- Poziție raft: 2
- Accesoriu: tavă de gătit
- Senzor de gătire disponibil

Friptură, medie - P4

Ingrediente:

- 180 - 220 g per bucată (bucată de 3 cm grosime)
- sare
- piper negru
- mirodenii

Metodă:

Condimentați carnea cu sare și piper negru sau condimentele preferate și prăjiți pe toate părțile într-o tavă de friptură pe plită

pentru a obține aroma de friptură. Puneți produsele în interiorul aparatului.

- Poziție raft: 3
- Accesoriu: tavă de prăjire pe raft de sârmă
- Preîncălziți aparatul
- Senzor de gătire disponibil

Friptură de vită / înăbușită - P5

Ingrediente pentru friptură:

- 1.5 - 2 kg bucată de vită (prima coastă, runda superioară, flank gros)
- sare
- piper negru
- marinada

Ingrediente pentru marinadă:

- 1 l apă
- 500 ml oțet de vin
- 2 lingurițe de sare
- 15 boabe de piper negru
- 15 boabe de ienupăr
- 5 foi de dafin
- 2 legături pentru supă de legume (morcov, praz, țelină, pătrunjel)

Metodă:

Pentru marinadă, aduceți toate ingredientele la fierbere și apoi lăsați-le să se răcească. Se toarnă marinada peste carnea de vită până se acoperă și se lasă la marinat câteva ore la frigider. Scoateți bucățile de vită din marinadă și uscați-le. Se condimentează cu sare și piper negru și se prăjește pe toate părțile într-o tigaie pe plită pentru a obține aroma de prăjire. Puneți produsele în interiorul aparatului.

- Poziție raft: 2
- Accesoriu: tavă de prăjire pe raft de sârmă
- Senzor de gătire disponibil

Friptură de vită (LTC) - P6, P7, P8

Ingrediente:

- 1 - 1.5 kg friptură de vită (4 - 5 cm grosime)
- sare
- piper negru
- marinada

Prepararea alimentelor crude:

Condimentați carnea după gust și puneți-o într-un vas cu marinadă (opțional); partea de jos trebuie să fie acoperită la o adâncime de 10 - 20 mm. Acoperiți cu un capac și lăsați la marinat câteva ore în frigider.

Metodă:

Scoateți bucățile de vită din marinadă și uscați-le. Se condimentează cu sare și piper negru și se prăjește pe toate părțile într-o tigaie pe plită pentru a obține aroma de prăjire. Puneți produsele în interiorul aparatului.

- Poziție raft: 2
- Accesoriu: tavă de gătit
- Senzor de gătire disponibil

File (LTC) - P9, P10, P11

Ingrediente:

- 0.5 - 1.5 kg file (bucăți groase de 5 - 6cm)
- sare
- piper negru
- mirodenii

Metodă:

Condimentați carnea cu sare și piper negru sau condimentele preferate și prăjiți pe toate părțile într-o tavă de friptură pe plită pentru a obține aroma de friptură. Puneți produsele în interiorul aparatului.

- Poziție raft: 2
- Accesoriu: tavă de gătit
- Senzor de gătire disponibil

Vițel

Friptură de vițel - P12

Ingrediente:

- 0.8 - 1.5 kg (spată, bucată de 4 cm grosime)
- sare
- piper negru
- mirodenii

Metodă:

Condimentați carnea cu sare și piper negru sau condimentele preferate. Prăjiți carnea

timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Puneți carnea în tava pentru friptură și adăugați puțină apă. Puneți produsele în interiorul aparatului.

- Poziție raft: 2
- Accesoriu: tavă de prăjire pe raft de sârmă
- Senzor de gătire disponibil

Carne de porc

Friptură de porc - P13

Ingrediente:

- 1.5 - 2 kg bucată (gât sau umăr)
- sare
- piper negru
- mirodenii

Metodă:

Carnea trebuie păstrată cel puțin 12 h într-un vas acoperit în frigider. Spălați carnea și uscați-o bine. Amestecați sarea, piperul negru și mirodeniile preferate și frecati-le uniform pe toată suprafața cărnii. Puneți produsele în interiorul aparatului.

- Poziție raft: 2
- Accesoriu: tavă de prăjire pe raft de sârmă
- Senzor de gătire disponibil

Carne de porc gătită la foc mic LTC - P14

Ingrediente:

- 1.5 - 2 kg bucată (umăr)
- sare
- piper negru
- boia
- pudră de usturoi
- pudră de ceapă
- pudră de chili

- piper cayenne
- chimion
- pudră de muștar uscat
- zahăr brun

Metodă:

Puneți deoparte circa 3 linguri de condimente și păstrați-le pentru mai târziu. Frecați restul pe carnea de porc. Apoi sigilați și marinați timp de 6 - 48 h la frigider. Înainte de gătire, frecati carnea cu cele 3 linguri de mirodenii rămase. Rumeniți toate părțile într-o cratiță de prăjire pe plită pentru a obține aroma de prăjire. Puneți produsele în interiorul aparatului. Pentru a obține o rumenire uniformă, întoarceți carnea după jumătate din durata de gătit.

- Poziție raft: 2
- Accesoriu: tavă de gătit
- Senzor de gătire disponibil

File, proaspă - P15

Ingrediente:

- 1 - 1.5 kg bucată
- sare
- piper negru
- mirodenii

Metodă:

Frecați drojdia cu mirodeniile preferate. Puneți produsele în interiorul aparatului.

- Poziție raft: 2
- Accesoriu: tavă de prăjire pe raft de sârmă
- Senzor de gătire disponibil

Coaste de porc - P16

Ingrediente:

- 2 - 3 kg (utilizați crud, coaste de porc de 2 - 3 cm)
- sare
- piper negru

Ingrediente pentru sosul condimentat:

- 500 g ketchup

- 25 g zahăr brun
- 5 ml fum lichid
- 1 ml acid de orez
- 2 ml sos de soia
- 10 g elec de sambal

Metodă:

Amestecați toate ingredientele pentru sos. Marinați coastele cu sosul timp de câteva ore la frigider. Puneți produsele în interiorul aparatului. Pentru a obține o rumenire uniformă, întoarceți carnea după jumătate din durata de gătit.

- Poziție raft: 3
- Accesoriu: cratiță adâncă

Miel

Pulpă de miel - P17

Ingrediente:

- 1.5 - 2 kg pulpă de miel cu oase (7 - 9 cm grosime)
- sare

Ingrediente pentru sosul condimentat:

- 30 ml ulei de măsline
- sare
- piper negru
- 3 căței de usturoi
- 1 legătură de rozmarin proaspăt (sau 1 linguriță de rozmarin uscat)
- apă

Metodă:

Spălați pulpa de miel și uscați-o prin tamponare. Frecați cu ulei de măsline și

faceți tăieturi în carne. Condimentați cu sare și piper negru. Curățați căteii de usturoi și feliați-i, apoi împingeți-i împreună cu crenguțele de rozmarin în tăieturile din carne. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Puneți produsele în interiorul aparatului. Pentru a obține o rumenire uniformă, întoarceți carnea după jumătate din durata de gătit.

- Poziție raft: 2
- Accesoriu: vas de friptură pe tavă de gătit
- Senzor de gătire disponibil

Pasăre

Pui, întreg - P18

Ingrediente pentru friptură:

- 1 - 1.5 kg pui
- sare
- ulei

- piper negru

Metodă:

Spălați bine puiul. Uscați-l cu grijă atât în interior, cât și în exterior. Amestecați sarea și uleiul și ungeți cu un strat subțire întregul

pui. Legați picioarele împreună și prindeți aripile. Puneți produsele în interiorul aparatului. Pentru a obține o rumenire uniformă, întoarceți carnea după jumătate din durata de gătit.

- Poziție raft: 2
- Accesoriu: vas caserolă pe tava de gătit
- Senzor de gătit disponibil
- Cantitatea de apă pentru funcția abur: 200 ml

Pui, jumătate - P19

Ingrediente:

- 0.5 - 0.8 kg pui
- sare
- ulei
- piper negru

Metodă:

Spălați bine puiul. Uscați-l cu grijă atât în interior, cât și în exterior. Amestecați sarea și uleiul și ungeți cu un strat subțire puiul. Puneți produsele în interiorul aparatului.

- Poziție raft: 3
- Accesoriu: tavă de gătit
- Senzor de gătit disponibil

Piept de pui - P20

Ingrediente:

- 180 - 200 g piept de pui
- sare
- ulei
- piper negru

Metodă:

Spălați bine puiul. Amestecați sarea și uleiul și ungeți cu un strat subțire pieptul de pui. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță de friptură pe plită pentru a obține aroma de friptură. Puneți produsele în interiorul aparatului.

- Poziție raft: 2
- Accesoriu: vas caserolă pe raft de sârmă
- Preîncălziți aparatul
- Senzor de gătit disponibil

Pulpe de pui, proaspete - P21

Ingrediente:

- pulpe de pui
- sare
- ulei
- piper negru
- mirodenii

Metodă:

Spălați bine puiul. Amestecați sarea și uleiul și ungeți ușor toată carnea. Puneți produsele în interiorul aparatului. Dacă ați marinat mai întâi pulpele de pui, setați o temperatură mai redusă și gătiți-le mai mult timp.

- Poziție raft: 3
- Accesoriu: tavă de gătit
- Senzor de gătit disponibil

Rață, întreagă - P22

Ingrediente:

- 2 - 3 kg rață
- sare
- ulei
- piper negru
- mirodenii

Metodă:

Spălați bine rața. Amestecați sarea și uleiul și ungeți cu un strat subțire toată carnea. Folosiți un vas pentru friptură pe o tavă de gătit la al treilea nivel al cuptorului sau pe un raft de sârmă la al doilea nivel cu o cratiță adâncă la primul nivel. Puneți produsele în interiorul aparatului. Începeți cu rața în poziție răsturnată. Pentru a obține o rumenire uniformă, întoarceți carnea după jumătate din durata de gătit.

- Poziție raft: 2
- Accesoriu: tavă de prăjire pe raft de sârmă
- Senzor de gătit disponibil

Gâscă, întregă - P23

Ingrediente:

- 4 - 5 kg gâscă
- sare
- ulei
- piper negru
- mirodenii

Metodă:

Spălați bine gâsca. Amestecați sarea și uleiul și ungeți ușor toată carnea. Puneți produsele în interiorul aparatului. Pentru a obține o rumenire uniformă, întoarceți carnea după jumătate din durata de gătit.

- Poziție raft: 2
- Accesoriu: cratiță adâncă
- Senzor de gătire disponibil

Alte produse din carne**Ruladă de carne - P24**

Ingrediente:

- 2 chifle uscate
- 2 castraveți murați tăiați cubulețe
- 80 g ceapă
- 2 linguri de pătrunjel
- 1 lingură suc de lămâie
- 600 g carne tocată
- 2 ouă
- 1 lingură de praf de boia
- 14 g sare
- piper negru

- 0,5 lingurițe de piper cayenne

Metodă:

Înmuiați chiflele în apă, apoi stoarceți lichidul. Amestecați toate ingredientele până când obțineți un aluat omogen. Formați o franzelă. Puneți produsele în interiorul aparatului.

- Poziție raft: 2
- Accesoriu: raft de sârma
- Senzor de gătire disponibil

Pește**Pește la grătar, întreg - P25**

Ingrediente:

- 0,5 - 1 kg pește
- felii de lămâie
- sare
- piper negru
- ulei

Metodă:

Condimentați peștele după gust. Umpleți peștele cu unt și folosiți mirodenii și ierburi aromate favorite. Puneți produsele în interiorul aparatului.

- Poziție raft: 2
- Accesoriu: tavă de gătit
- Senzor de gătire disponibil

File de pește - P26

Ingrediente:

- 0,3 - 0,5 kg file de pește
- felii de lămâie
- 150 g brânză rasă
- 250 ml smântână
- 50 g pesmet
- 1 linguriță de tarhon
- pătrunjel, mărunțit
- sare
- piper negru
- lămâie
- unt

Metodă:

Stropiți fileurile de pește cu suc de lămâie și lăsați la marinat un timp, apoi eliminați surplusul de suc cu hârtie de bucătărie.

Condimentați fileurile de pește pe ambele părți cu sare și piper negru. Puneți fileurile de pește într-un vas rezistent la foc, uns cu unt.

Amestecați brânza rasă, smântâna, pesmetul, tarhonul și pătrunjelul tocat. Întindeți imediat amestecul pe fileurile de

pește și puneți cuburi mici de unt pe amestec. Puneți produsele în interiorul aparatului.

- Poziție raft: 3
- Accesoriu: vas caserolă pe raft de sârmă
- Preîncălziți aparatul

Dulciuri coapte și deserturi

Prăjitură cu brânză - P27

Ingrediente pentru aluat:

- 330 g făină
- 130 g zahăr
- 15 g praf de copt
- 1 pachet de zahăr vanilat
- 2 ouă
- 130 g unt

Ingrediente pentru umplutură:

- 1 kg brânză cu conținut scăzut de grăsimi
- 300 g zahăr
- 2 pachete de pudră de budincă
- 100 ml ulei natural
- 600 ml lapte integral
- 4 ouă
- 0,5 pachet de coajă de lămâie

Metodă:

Puneți hârtia de copt pe tava de copt. Preparați aluatul cu ingredientele necesare și întindeți-l pe o tavă demontabilă de 28 de cm. Pregătiți umplutura și turnați-o în formă împreună cu aluatul. Puneți produsele în interiorul aparatului.

- Poziție raft: 2
- Accesoriu: tavă demontabilă de 28 cm pe raft de sârmă

Prăjitură cu mere - P28

Ingrediente:

- 125 g zahăr
- 1 gălbenuș
- 1 ou

- 75 g unt topit
- 55 g făină de grâu
- 1 linguriță de drojdie uscată
- 1 pliculeț cu aromă de vanilie
- 90 ml lapte
- 4 mere aurii

Metodă:

Topiți untul într-o tigaie (putere mică – medie a plitei).

Într-un bol separat, amestecați oul, gălbenușul suplimentar, zahărul și pliculețul cu aromă de vanilie până când obțineți un aluat omogen și pufos. Adăugați untul topit (răcit) și lăsați-l să se încorporeze în timp ce amestecați. Adăugați laptele și făina cernută. Amestecați totul.

Spălați și curățați merele. Tăiați-le în felii subțiri și amestecați-le împreună cu celelalte ingrediente. Puneți hârtia de copt într-o formă cu arc (diametrul de cm 24) și ungeți marginile. Turnați aluatul în formă. Puneți produsele în interiorul aparatului.

- Poziție raft: 2
- Accesoriu: tavă de gătit
- Preîncălziți aparatul
- Cantitatea de apă pentru funcția abur: 100 - 150 ml

Tartă cu mere - P29

Ingrediente pentru produse de patiserie:

- 200 g făină
- 1 priză de sare
- 125 g unt

- 1 ou
- 50 g zahăr
- 50 ml apă rece

Ingrediente pentru umplutură:

- fructe de sezon (mere, piersici, vișine etc.)
- 90 g migdale măcinate
- 2 ouă

Metodă:

Cerneți făina într-un castron, amestecați sarea și untul tăiat în bucăți mici în făină. Apoi adăugați oul, zahărul și apa rece și frământați totul pentru a forma un aluat. Răciți aluatul în frigider timp de 2 h. Întindeți aluatul refrigerat și puneți-l într-o formă Quiche unsă, apoi înțepați-l cu o furculiță. Curățați fructele, scoateți miezurile sau sâmburii și puneți-le sub formă de bucăți mici sau felii pe aluat. Puneți migdalele măcinate, ouăle, zahărul și untul moale într-un bol și amestecați-le. Întindeți amestecul peste fructe și neteziți-l. Puneți produsele în interiorul aparatului.

- Poziție raft: 2
- Accesoriu: formă de plăcintă pe raft de sârmă

Plăcintă cu mere - P30

Ingrediente pentru produse de patiserie:

- 300 g făină albă de grâu
- 175 g unt sărat
- 75 g zahăr extrafin (dimensiune maximă a granulelor: 0,3 mm)
- 1 ou (50 g)
- 50 ml apă

Ingrediente pentru umplutură:

- 400 g mere decojite
- 25 g pesmet de pâine albă
- 50 g stafide fără semințe
- 75 g zahăr extrafin (dimensiune maximă a granulelor: 0,3 mm)

Metodă:

Amestecați făina și zahărul și încorporați untul. Adăugați oul bătut și apa pentru a

transforma amestecul într-un aluat moale. Amestecați până când obțineți o consistență omogenă. Frământați aluatul și formați o minge. Acoperiți aluatul și dați-l la rece cel puțin jumătate de oră la frigider la o temperatură de 3 - 7 °C. Decojiți merele și curățați-le de miez, tăiați-le în felii de până la 13 mm grosime. Scoateți aluatul din frigider și împărțiți-l în porții de două treimi și o treime. Întindeți fiecare porție până la o grosime de 5 mm fără a o frământa din nou. Folosiți porțiunea mai mare pentru a căptuși baza și laturile unei forme de cocere (strat neaderent, diametru 187 - 213 mm, înălțime 35 - 65 mm). Presărați uniform pesmetul de pâine peste aluat. Amestecați feliile de mere, stafidele și zahărul. Imediat după ce le amestecați, turnați umplutura cu mere în mod uniform peste pesmetul de pâine. Acoperiți partea superioară cu aluatul rămas. Sigilați și tăiați marginile aluatului. Efectuați o incizie în partea superioară a aluatului pentru a permite evacuarea aburului în timpul cocerii. Puneți produsele în interiorul aparatului.

- Poziție raft: 2
- Accesoriu: formă de plăcintă de 22 cm pe raft de sârmă
- Preîncălziți aparatul
- Cantitatea de apă pentru funcția abur: 100 - 150 ml

Negrese - P31

Ingrediente:

- 425 g ciocolată neagră
- 100 g picături de ciocolată
- 300 ml de ulei neutru
- 90 g pudră de cacao
- 350 g zahăr
- 126 g zahăr pudră
- 2,5 g sare
- 45 ml lapte
- 9 ouă
- 300 g făină

Metodă:

Puneți hârtia de copt pe o tavă. Topiți ciocolata neagră și amestecați-o cu uleiul într-un bol. Adăugați pudra de cacao, zahărul, sarea și laptele și amestecați până când obțineți o consistență omogenă. Adăugați ouăle pe rând și amestecați bine după fiecare ou. Adăugați făina și amestecați. Adăugați picăturile de ciocolată.

Întindeți uniform aluatul pe tavă. Puneți produsele în interiorul aparatului.

- Poziție raft: 3
- Accesoriu: cratiță adâncă

Brioșe cu ciocolată - P32

Ingrediente (pentru 12 brioșe):

- 240 g făină
- 8 g praf de copt
- 80 g zahăr
- 80 g unt
- 1 ou (55 g)
- 125 ml de lapte integral
- 40 g de pudră de cacao amară
- 10 g de zahăr pudră
- 100 g ciocolată neagră făcută bucățele
- un vârf de cuțit de scorțișoară

Metodă:

Amestecați praful de copt, cacaoa și scorțișoara într-un bol. Într-un alt bol, amestecați untul, zahărul și vanilia. Adăugați oul bătut și aproximativ 100 ml de lapte. Adăugați în amestecul uscat laptele rămas și amestecați aluatul până când obțineți o consistență vâscoasă. Cu o lingură, adăugați ciocolata neagră făcută

bucățele. Pregătiți 12 brioșe folosind pahare de hârtie pentru brioșe. Puneți produsele în interiorul aparatului.

- Poziție raft: 2
- Accesoriu: tavă pentru brioșe pe raft de sârmă
- Preîncălziți aparatul
- Cantitatea de apă pentru funcția abur: 100 - 150 ml

Prăjitură cu pâine - P33

Ingrediente:

- 120 g ouă
- 170 g zahăr
- 50 g margarină topită (80 % grăsime)
- 180 g făină de grâu (tip 405), fără agent de creștere
- 10 g praf de copt
- 3 g zahăr vanilat
- 100 ml apă rece

Metodă:

Ungeți o tigaie de pâine alungită și presărați firimituri de pâine. Bateți ouăle și zahărul într-un robot de bucătărie la cea mai mare viteză timp de 5 min. Adăugați margarina topită și amestecați-o cu atenție cu un mixer manual la viteza cea mai mică. Adăugați făina amestecată cu praf de copt și zahăr vanilat și amestecați încet cu mixerul manual. Adăugați apă în timp ce amestecați continuu până când obțineți un aluat fin. Turnați aluatul în formă. Puneți produsele în interiorul aparatului.

- Poziție raft: 2
- Accesoriu: tavă pentru pâine pe raft de sârmă

Legume și garnituri

Cartofi copti - P34

Ingrediente:

- în jur de 1 kg de cartofi

- sare
- piper negru
- mirodenii

Metodă:

Spălați bine cartofii decojiți și tăiați-i în bucăți egale (cuburi sau jumătăți). Marinați-i cu ulei și condimentele preferate. Puneți produsele în interiorul aparatului.

- Poziție raft: 2
- Accesoriu: tavă de gătit

Cartofi wedges - P35

Ingrediente:

- în jur de 1 kg de cartofi
- sare
- piper negru
- mirodenii

Metodă:

Curățați cartofii. Spălați bine cartofii și tăiați-i în bucăți egale (pane). Marinați-i cu ulei și condimentele preferate. Puneți produsele în interiorul aparatului.

- Poziție raft: 3
- Accesoriu: tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt

Legume mixte la grătar - P36

Ingrediente:

- 2 căni de buchețele de broccoli
- 2 căni de ciuperci cremini
- 2 căni de dovleac tocat
- 1 zucchini, feliat și tăiat în sferturi
- 1 dovleac galben, feliat și tăiat în sferturi
- 1 ardei gras roșu, tocat
- 1 ceapă roșie, tocată
- 2 linguri de ulei de măsline
- 2 linguri de oțet balsamic
- 4 căței de usturoi tocați
- 1,5 lingurițe de cimbru uscat
- sare kosher și piper negru proaspăt măcinat

Metodă:

Așezați buchețelele de broccoli, ciupercile, dovleacul ghindă, zucchini-ul, dovleacul, ardeii gras și ceapa într-un singur strat pe foaia de copt pregătită. Adăugați ulei de măsline, oțet balsamic, usturoi și cimbru; condimentați cu sare și piper negru. Amestecați ușor pentru a combina. Puneți produsele în interiorul aparatului.

- Poziție raft: 3
- Accesoriu: tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt

Crochete de cartofi, congelate - P37

Ingrediente

- 0,5 kg de crochete de cartofi congelate

Metodă:

Scoateți produsele din ambalaj. Puneți crochetele de cartofi congelate pe tava de gătit. Puneți produsele în interiorul aparatului.

- Poziție raft: 3
- Accesoriu: tavă de gătit

Cartofi, congelați - P38

Ingrediente

- 0,75 kg de cartofi înghețați feliați

Metodă:

Scoateți produsele din ambalaj. Puneți cartofii congelați pe tava de copt. Puneți produsele în interiorul aparatului.

- Poziție raft: 3
- Accesoriu: tavă de gătit

Gratinat

Lasagna cu carne / legume cu tăiței uscați - P39

Ingrediente:

- 700 g ragu gătit
- 700 g bechamel gătit
- 1 pachet de paste lasagna
- brânză rasă

- unt/ulei pentru ungerea caserolei

Metodă:

Ungeți caserola. Începeți prin a întinde aproximativ 200 g de ragu pe partea inferioară, apoi bechamelul și primul strat de paste, acoperind întreaga dimensiune a caserolei. Repetați acești pași până când umpleți întreaga caserolă. Adăugați brânză rasă deasupra. Puneți caserola pe raftul de sârmă. Puneți produsele în interiorul aparatului.

- Poziție raft: 2
- Accesoriu: caserolă pe raftul de sârmă

Cartofi gratinati - P40

Ingrediente:

- 750 g cartofi decojiți
- 100 g brânză mărunțită (24 - 30 % grăsime)

- 50 g ouă bătute
- 125 g lapte (3 % grăsime)
- 75 g cremă (40 % grăsime)
- 5 g sare

Metodă:

Tăiați cartofii decojiți în felii de 3 mm până la 4 mm grosime. Umpleți vasul neuns (formă rotundă din sticlă) cu aproximativ jumătate din cantitatea de cartofi și acoperiți cu aproximativ jumătate din brânză. Adăugați cartofii rămași și acoperiți cu brânza rămasă. Amestecați ouăle, smântâna și sarea și turnați amestecul peste cartofi. Puneți forma pe raftul de sârmă. Puneți produsele în interiorul aparatului. Rotiți preparatul la jumătatea duratei de gătire.

- Poziție raft: 1
- Accesoriu: caserolă pe raftul de sârmă

Pâine și pizza

Pizza proaspătă, subțire - P41

Ingrediente pentru aluat:

- 165 g făină
- 15 g drojdie proaspătă
- 100 g apă
- 1 linguriță de sare
- 1 linguriță de ulei

Ingrediente pentru topping:

- 100 g sos de roșii
- 150 g șuncă
- 100 g cașcaval mozzarella
- oregano

Metodă:

Puneți drojdia, sarea, uleiul și apa într-un bol și amestecați până când se dizolvă drojdia. Puneți amestecul și făina în bolul mixerului. Amestecați la viteză maximă folosind un cârlig până când aluatul devine compact și omogen. Este posibil să fie necesară făină suplimentară.

Puneți aluatul într-un bol și lăsați să crească 30 min. Rulați aluatul la dimensiunea întregii tăvi (unsă cu unt) și lăsați-l din nou la dospit timp de 30 min. Adăugați sosul de roșii peste aluat. Presărați oregano peste sosul de roșii. Întindeți restul toppingurilor și apoi mozzarella. Puneți produsele în interiorul aparatului.

- Poziție raft: 2
- Accesoriu: tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt
- Preîncălziți aparatul
- Cantitatea de apă pentru funcția abur: 100 ml

Pizza proaspătă, groasă - P42

Ingrediente pentru aluat:

- 396 g făină
- 36 g drojdie proaspătă
- 240 g apă
- 0,5 lingurițe de sare

• 2,5 lingurițe de ulei
 Ingrediente pentru topping:

- 240 g sos de roșii
- 360 g șuncă
- 240 g cașcaval mozzarella
- oregano

Metodă:

Puneți drojdia, sarea, uleiul și apa într-un bol și amestecați până când se dizolvă drojdia. Puneți amestecul și făina în bolul mixerului. Amestecați la viteză maximă folosind un cârlig până când aluatul devine compact și omogen. Este posibil să fie necesară făină suplimentară. Puneți aluatul într-un bol și lăsați să crească 30 min. Rulați aluatul la dimensiunea întregii tăvi (unsă cu unt) și lăsați-l din nou la dospit timp de 30 min. Adăugați sosul de roșii peste aluat. Presărați oregano peste sosul de roșii. Întindeți restul toppingurilor și apoi mozzarella. Puneți produsele în interiorul aparatului.

- Poziție raft: 2
- Accesoriu: tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt
- Preîncălziți aparatul

Quiche - P43

Ingrediente pentru aluat:

- 200 g făină de grâu
- 100 g margarină (răcită)
- 3 g sare
- 80 ml apă (rece)

Ingrediente pentru topping:

- 200 g bacon (cu puțină grăsime)
- 3 ouă (60 - 65 g)
- 100 g brânză rasă (gruyère sau emmentaler)
- 70 ml lapte integral (3 - 3,5 % grăsime)
- 200 g crème fraiche épaisse (30 - 35 % grăsime)

Metodă:

Tăiați margarina în bucăți pentru a ușura procesul de amestecare. Puneți toate ingredientele împreună și amestecați-le rapid într-un robot de bucătărie până obțineți un aluat omogen. Împachetați aluatul în folie de plastic și lăsați-l la frigider cel puțin 2 h. Rulați aluatul (aproximativ 0,5 cm grosime) și întindeți-l în formă, inclusiv pe pereții laterali. Faceți câteva găuri cu o furculiță în partea de jos a aluatului. Aranjați mai întâi toppingul (baconul), tăiați-l în cuburi. Apoi aranjați brânza peste baza aluatului. Bateți ouăle, smântâna și laptele împreună. Turnați pe aluat. Puneți produsele în interiorul aparatului.

- Poziție raft: 2
- Accesoriu: formă de copt pe raftul de sarmă

Baghetă / Ciabatta / Pâine albă - P44

Ingrediente pentru aluat:

- 500 g făină albă de grâu, tip 0
- 10 g sare
- 10 g unt la temperatura camerei
- 270 g apă (temperatură între 36 - 38 °C)
- 3 g zahăr
- 20 g drojdie proaspătă

Metodă:

Cântăriți făina, sarea și untul moale în bolul de amestecare al robotului de bucătărie. Dizolvați zahărul și drojdia proaspătă în apă caldă. Adăugați lichidul la restul ingredientelor din bolul de amestecare. Frământați ingredientele cu cârligul pentru frământat în robotul de bucătărie până când aluatul devine elastic și nu se mai lipește de bol. Scoateți aluatul bine frământat din bolul de amestecare, cântăriți 750 g pentru o pâine și modelați-l într-o bilă rotundă. Puneți-l într-un bol. Acoperiți bolul cu folie de plastic și puneți-l în mijlocul unui cuptor preîncălzit (40 °C). Opriți cuptorul și lăsați aluatul să crească timp de

30 min. Lăsați ușa cuptorului pe jumătate deschisă pentru a evita creșterea temperaturii. Temperatura dorită este cuprinsă între 35 și 37 °C. Scoateți bolul din aparat. Puneți aluatul pe blatul de lucru și frământați-l rapid. Nu frământați prea tare aluatul. Formați o pâine lungă, puneți-o pe tavă (dacă este o tavă emailată, puneți puțin unt pe ea pentru a evita lipirea sau folosiți hârtie de copt) și acoperiți cu un capac de plastic / vas de plastic. Puneți-o în mijlocul cuptorului încă cald și lăsați pâinea să crească încă 25 min, lăsând ușa cuptorului pe jumătate deschisă. Efectuați cu atenție cinci tăieturi diagonale pe suprafață cu o lamă de ras sau un cuțit foarte ascuțit. Nu apăsați pâinea în timpul tăierii. Tăieturile trebuie să aibă o adâncime de aproximativ 5 - 7 mm. Puneți produsele în interiorul aparatului. Mai mult timp necesar pentru pâinea albă.

- Poziție raft: 2
- Accesoriu: tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt
- Preîncălziți aparatul
- Cantitatea de apă pentru funcția abur: 150 ml

Cereale integrale / secară / pâine neagră - P45

Ingrediente pentru aluat:

- 500 g făină de grâu neagră
- 2 linguri de ulei de măsline
- 280 g apă (temperatură între 36 - 38 °C)

Metodă:

Cântăriți făina, uleiul de măsline și apa în bolul de amestecare. Amestecați toate ingredientele cu cârligul până când obțineți un aluat omogen. Acoperiți bolul cu un prosop umed timp de aproximativ 15 min (temperatura camerei). Puneți aluatul pe blatul de lucru și frământați-l rapid. Nu frământați prea tare aluatul. Formați o

pâine lungă, puneți-o pe tavă (dacă este o tavă emailată, puneți puțin unt pe ea pentru a evita lipirea sau utilizați hârtie de copt) și acoperiți-o cu un capac de plastic / vas de plastic. Lăsați să crească pentru aproximativ 3 h. Puneți produsele în interiorul aparatului.

- Poziție raft: 2
- Accesoriu: tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt sau tavă pentru pâine pe raft de sârmă
- Preîncălziți aparatul
- Cantitatea de apă pentru funcția abur: 150 ml

Содержание

| | | | |
|------------------------|-----|---------------------------|-----|
| Помощь в Приготовлении | 128 | Другие мясные продукты | 134 |
| Говядина | 129 | Рыба | 134 |
| Телятина | 131 | Сладкая выпечка и десерты | 135 |
| Свинина | 131 | Овощи и гарниры | 138 |
| Баранина | 132 | Запеканки | 139 |
| Птица | 133 | Хлеб и пицца | 140 |

Право на изменения сохраняется.

Помощь в Приготовлении

Установка: Помощь в Приготовлении



Для каждого блюда в данном подменю предусмотрена рекомендованный режим нагрева и температура. Время и температуру можно изменить во время приготовления.

По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово.

Для ряда блюд также можно выбрать способ приготовления: Термошуп.

Степень готовности блюда:

- С Кровью
- Средняя
- Хорошо прожаренная

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение , чтобы войти в Меню.
2. Выберите . Нажмите ОК.
3. Поверните ручку управления, чтобы выбрать номер блюда. Нажмите ОК.
4. Поставьте в прибор. Нажмите ОК.

Меню: Помощь в Приготовлении

| | |
|----|--------------------------------|
| P1 | Ростбиф, с кровью |
| P2 | Ростбиф, средней прожаренности |

| | |
|-----|--------------------------------------|
| P3 | Ростбиф, хорошо прожаренный |
| P4 | Стейк, средней прожаренности |
| P5 | Говядина/тушеная |
| P6 | Ростбиф, с кровью, ПНТ* |
| P7 | Ростбиф, средней прожаренности, ПНТ* |
| P8 | Ростбиф, хорошо прожаренный, ПНТ* |
| P9 | Филе, с кровью, ПНТ* |
| P10 | Филе, средней прожаренности, ПНТ* |
| P11 | Филе, хорошо прожаренное |
| P12 | Телятина, жареная |
| P13 | Жареная свинина |
| P14 | Карнитас ПНТ* |
| P15 | Вырезина, свеж. |
| P16 | Свин. грудинка |
| P17 | Ножка ягненка |
| P18 | Цыпленок, целиком |

| | |
|-----|------------------------|
| P19 | Половина цыпленка |
| P20 | Куриная грудка |
| P21 | Кур. окорочка, свеж. |
| P22 | Утка, целиком |
| P23 | Гусь, целиком |
| P24 | Митлоф |
| P25 | Рыба на гриле, целиком |
| P26 | Рыбное филе |
| P27 | Чизкейк |
| P28 | Яблочный пирог |
| P29 | Яблочный тарт |
| P30 | Яблочный пирог |
| P31 | Шоколадный Торт |
| P32 | Шоколадные маффины |
| P33 | Пирог-каравай |

| | |
|-----|--|
| P34 | Запеченый картофель |
| P35 | Картофель, ломтики |
| P36 | Овощи на гриле |
| P37 | Крокеты, замороженные |
| P38 | Картофель фри, замороженный |
| P39 | Мясная/овощная лазанья с сухими листами макаронных изделий |
| P40 | Картофельная запеканка |
| P41 | Свежая пицца, тонкая |
| P42 | Свежая пицца, толстая |
| P43 | Киш |
| P44 | Багет/чабатта/белый хлеб |
| P45 | Цельнозерновой/Ржаной/Черный хлеб |

*ПНТ - Приготовление при пониженной температуре

Говядина

Ростбиф — P1, P2, P3

Ингредиенты:

- 1 - 1.5 кг ростбифа (кусок толщиной 4–5 см)
- соль
- черный перец
- маринад

Подготовка сырых продуктов:

Приправьте мясо по вкусу и поместите его в блюдо с маринадом (необязательно); уровень маринада должен составлять 10–20 мм. Закройте крышкой и поставьте мясо мариноваться в холодильник на несколько часов.

Способ приготовления:

Достаньте говядину из маринада и обсушите ее. Посолите, поперчите и обжарьте со всех сторон до румяной корочки в сотейнике на варочной панели. Поставьте в прибор.

- Положение противня: 2
- Аксессуары: эмалированный противень
- Термошуп доступно

Стейк, средней прожаренности — P4

Ингредиенты:

- 180 - 220 г на кусок (кусок толщиной 3 см)
- соль
- черный перец
- специи

Способ приготовления:

Посолите и приправьте мясо черным перцем или любимыми специями, обжарьте со всех сторон до румяной корочки в сотейнике на варочной панели. Поставьте в прибор.

- Положение противня: 3
- Аксессуары: емкость для жарки на решетке
- Предварительный разогрев прибора
- Термощуп доступно

Ростбиф/тушеная говядина — P5

Ингредиенты для жарки:

- 1.5 - 2 кг говядины (верхний рубчик, вырезка, толстая часть)
- соль
- черный перец
- маринад

Ингредиенты для маринада:

- 1 л воды
- 500 мл винного уксуса
- 2 чайные ложки соли
- 15 горошин черного перца
- 15 ягод можжевельника
- 5 лавровых листьев
- 2 пучка суповых овощей (морковь, лук-порей, сельдерей, петрушка)

Способ приготовления:

При приготовлении маринада необходимо довести смесь до кипения, а затем дать ей остыть. Залейте говядину маринадом так, чтобы он покрывал мясо полностью, и оставьте мариноваться на несколько часов в холодильнике.

Достаньте говядину из маринада и обсушите ее. Посолите и приправьте черным перцем, а затем обжарьте со всех сторон до румяной корочки в

сотейнике на варочной панели.

Поставьте в прибор.

- Положение противня: 2
- Аксессуары: емкость для жарки на решетке
- Термощуп доступно

Ростбиф (ПНТ) — P6, P7, P8

Ингредиенты:

- 1 - 1.5 кг ростбифа (кусок толщиной 4–5 см)
- соль
- черный перец
- маринад

Подготовка сырых продуктов:

Приправьте мясо по вкусу и поместите его в блюдо с маринадом (необязательно); уровень маринада должен составлять 10–20 мм. Закройте крышкой и поставьте мясо мариноваться в холодильник на несколько часов.

Способ приготовления:

Достаньте говядину из маринада и обсушите ее. Посолите и приправьте черным перцем, а затем обжарьте со всех сторон до румяной корочки в сотейнике на варочной панели. Поставьте в прибор.

- Положение противня: 2
- Аксессуары: эмалированный противень
- Термощуп доступно

Филе (ПНТ) — P9, P10, P11

Ингредиенты:

- 0.5 - 1.5 кг филе (кусок толщиной 5–6 см)
- соль
- черный перец
- специи

Способ приготовления:

Добавьте соль и приправьте мясо черным перцем или любимыми специями, обжарьте со всех сторон до румяной корочки в сотейнике на варочной панели. Поставьте в прибор.

- Положение противня: 2
- Аксессуары: эмалированный противень
- Термощуп доступно

Телятина

Жареная телятина — P12

Ингредиенты:

- 0,8 - 1,5 кг (плечо, кусок толщиной 4 см)
- соль
- черный перец
- специи

Способ приготовления:

Посолите и приправьте мясо перцем или любимыми специями. Обжарьте мясо на

горячей сковороде в течение нескольких минут. Выложите мясо в емкость для приготовления жаркого и добавьте немного воды. Поставьте в прибор.

- Положение противня: 2
- Аксессуары: емкость для жарки на решетке
- Термощуп доступно

Свинина

Жареная свинина — P13

Ингредиенты:

- 1,5 - 2 кг мяса (шея или плечо)
- соль
- черный перец
- специи

Способ приготовления:

Мясо следует положить в закрытую емкость и оставить в холодильнике на не менее чем 12 ч. Вымойте и тщательно высушите мясо. Смешайте соль, черный перец и специи, затем равномерно нанесите получившуюся смесь на всю поверхность мяса. Поставьте в прибор.

- Положение противня: 2
- Аксессуары: емкость для жарки на решетке
- Термощуп доступно

Рубленая свинина, ПНТ — P14

Ингредиенты:

- 1,5 - 2 кг мяса (плечо)
- соль
- черный перец
- паприка
- чесночный порошок
- луковый порошок
- молотый красный перец
- кайенский перец
- кумин
- горчичный порошок
- коричневый сахар

Способ приготовления:

Отложите примерно 3 столовых ложек специй, чтобы использовать их позже. Натрите оставшимися специями свинину. Затем положите все ингредиенты в закрытую емкость и поместите в холодильник на 6–48 ч для мариновки. Перед приготовлением натрите мясо остальными 3 столовыми ложками специй. Обжарьте со всех сторон до румяной корочки в сотейнике на варочной панели. Поставьте в прибор.

По прошествии половины времени приготовления переверните мясо для равномерного подрумянивания.

- Положение противня: 2
- Аксессуары: эмалированный противень
- Термощуп доступно

Вырезка, свежая — P15

Ингредиенты:

- 1 - 1.5 кг мяса
- соль
- черный перец
- специи

Способ приготовления:

Натрите вырезку любимыми специями.

Поставьте в прибор.

- Положение противня: 2
- Аксессуары: емкость для жарки на решетке
- Термощуп доступно

Свинные ребрышки — P16

Ингредиенты:

- 2 - 3 кг (используйте сырые свиные ребрышки толщиной 2–3 см)
- соль
- черный перец

Ингредиенты для приправочного соуса:

- 500 г кетчупа
- 25 г коричневого сахара
- 5 мл жидкого дыма
- 1 мл рисовой кислоты
- 2 мл соевого соуса
- 10 г пасты самбал улек (паста из перца чили)

Способ приготовления:

Смешайте все ингредиенты для приготовления приправочного соуса. Замаринуйте ребрышки в соусе и оставьте их на несколько часов в холодильнике. Поставьте в прибор. По прошествии половины времени приготовления переверните мясо для равномерного подрумянивания.

- Положение противня: 3
- Аксессуары: глубокий противень

Баранина

Ножка ягненка — P17

Ингредиенты:

- 1.5 - 2 кг ножки ягненка с костями (толщина 7–9 см)
- соль

Ингредиенты для приправочного соуса:

- 30 мл оливкового масла
- соль
- черный перец
- 3 зубчика чеснока
- 1 пучок свежего розмарина (или 1 чайная ложка сушеного розмарина)
- вода

Способ приготовления:

Вымойте ножку ягненка и промокните ее насухо. Натрите ее оливковым маслом и сделайте надрезы на мясе. Посолите и приправьте черным перцем. Очистите головки чеснока и нарежьте их, затем положите их вместе с розмарином в надрезы на мясе. Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поставьте в прибор. По прошествии половины времени приготовления переверните мясо для равномерного подрумянивания.

- Положение противня: 2
- Аксессуары: емкость для приготовления жаркого на эмалированном противне

- Термощуп доступно

Птица

Цыпленок, целиком — P18

Ингредиенты для жарки:

- 1 - 1.5 кг цыпленка
- соль
- растительное масло
- черный перец

Способ приготовления:

Тщательно вымойте курицу. Насухо вытрите его внутри и снаружи. Смешайте соль и растительное масло. Смажьте всего цыпленка тонким слоем получившейся смеси. Свяжите ножки и подоткните крылышки. Поставьте в прибор. По прошествии половины времени приготовления переверните мясо для равномерного подрумянивания.

- Положение противня: 2
- Аксессуары: блюдо для запеканки на эмалированном противне
- Термощуп доступно
- Количество воды для функции приготовления на пару: 200 мл

Цыпленка, половина — P19

Ингредиенты:

- 0.5 - 0.8 кг цыпленка
- соль
- растительное масло
- черный перец

Способ приготовления:

Тщательно вымойте курицу. Насухо вытрите его внутри и снаружи. Смешайте соль и масло. Смажьте цыпленка тонким слоем получившейся смеси. Поставьте в прибор.

- Положение противня: 3
- Аксессуары: эмалированный противень
- Термощуп доступно

Куриная грудка — P20

Ингредиенты:

- 180 - 200 г куриной грудки
- соль
- растительное масло
- черный перец

Способ приготовления:

Тщательно вымойте курицу. Смешайте соль и масло. Смажьте куриную грудку тонким слоем получившейся смеси. Обжарьте мясо в течение нескольких минут до румяной корочки в сотейнике на варочной панели. Поставьте в прибор.

- Положение противня: 2
- Аксессуары: форма для приготовления запеканки на решетке
- Предварительный разогрев прибора
- Термощуп доступно

Куриные окорочка — P21

Ингредиенты:

- куриных окорочков
- соль
- растительное масло
- черный перец
- специи

Способ приготовления:

Тщательно вымойте курицу. Смешайте соль и масло. Смажьте мясо тонким слоем получившейся смеси. Поставьте в прибор. Если куриные окорочка сначала маринованы, установите более низкую температуру и готовьте дольше.

- Положение противня: 3
- Аксессуары: эмалированный противень
- Термощуп доступно

Утка, целиком — P22

Ингредиенты:

- 2 - 3 кг утки
- соль
- растительное масло
- черный перец
- специи

Способ приготовления:

Тщательно вымойте утку. Смешайте соль и масло. Смажьте утку полностью тонким слоем получившейся смеси. Используйте емкость для приготовления жаркого на эмалированном противне, установленном на третьем уровне духового шкафа или на решетке на втором уровне с глубоким противнем или сотейником на первом уровне. Поставьте в прибор. Сначала готовьте утку, перевернув ее нижней частью вверх. По прошествии половины времени приготовления переверните мясо для равномерного подрумянивания.

- Положение противня: 2

- Аксессуары: емкость для жарки на решетке
- Термощуп доступно

Гусь, грудка — P23

Ингредиенты:

- 4 - 5 кг гуся
- соль
- растительное масло
- черный перец
- специи

Способ приготовления:

Тщательно вымойте гуся. Смешайте соль и масло. Смажьте мясо тонким слоем получившейся смеси. Поставьте в прибор. По прошествии половины времени приготовления переверните мясо для равномерного подрумянивания.

- Положение противня: 2
- Аксессуары: глубокий противень
- Термощуп доступно

Другие мясные продукты**Мясной рулет — P24**

Ингредиенты:

- 2 сухих булочки
- 2 маринованных огурца, нарезанных кубиками
- 80 г лука
- 2 столовые ложки петрушки
- 1 столовая ложка лимонного сока
- 600 г мясного фарша
- 2 яйца
- 1 столовая ложка молотой паприки
- 14 г соли

- черный перец
 - 0,5 чайной ложки кайенского перца
- Способ приготовления:

Замочите сухие булочки в воде, затем отожмите лишнюю воду. Смешайте все ингредиенты до получения однородной массы. Придайте массе форму буханки. Поставьте в прибор.

- Положение противня: 2
- Аксессуары: решетка
- Термощуп доступно

Рыба**Рыба на гриле, целиком — P25**

Ингредиенты:

- 0.5 - 1 кг рыба
- ломтики лимона
- соль

- черный перец
 - растительное масло
- Способ приготовления:

Приправьте рыбу по вкусу. Наполните рыбу сливочным маслом с добавлением любимых специй и трав. Поставьте в прибор.

- Положение противня: 2
- Аксессуары: эмалированный противень
- Термощуп доступно

Рыбное филе — P26

Ингредиенты:

- 0.3 - 0.5 кг рыбного филе
- ломтики лимона
- 150 г тертого сыра
- 250 мл сливок
- 50 г панировочных сухарей
- 1 чайная ложка эстрагона
- петрушка, рубленая
- соль
- черный перец

- лимон
 - сливочное масло
- Способ приготовления:

Сбрызните рыбное филе лимонным соком и оставьте мариноваться на некоторое время, затем удалите остатки сока бумажным полотенцем. Посолите и приправьте рыбное филе черным перцем с обеих сторон. Поместите кусочки рыбного филе в жаростойкое блюдо.

Смешайте тертый сыр, сливки, панировочные сухари, эстрагон и рубленую петрушку. Сразу же распределите эту смесь по рыбному филе и положите сверху сливочное масло мелкими стружками. Поставьте в прибор.

- Положение противня: 3
- Аксессуары: форма для приготовления запеканки на решетке
- Предварительный разогрев прибора

Сладкая выпечка и десерты

Чизкейк — P27

Ингредиенты для теста:

- 330 г муки
- 130 г сахара
- 15 г разрыхлителя
- 1 упаковка ванильного сахара
- 2 яйца
- 130 г сливочного масла

Ингредиенты для начинки:

- 1 кг нежирного творога
- 300 г сахара
- 2 упаковки порошка для приготовления заварного крема
- 100 мл натурального растительного масла
- 600 мл цельного молока
- 4 яйца
- 0,5 упаковки цедры лимона

Способ приготовления:

Застелите противень бумагой для выпечки. Приготовьте тесто с указанными ингредиентами и распределите его по разъемной форме для выпечки диаметром 28 см. Приготовьте начинку и залейте ее в форму с тестом. Поставьте в прибор.

- Положение противня: 2
- Аксессуары: разъемная форма для выпечки диаметром 28 см на решетке

Яблочный торт — P28

Ингредиенты:

- 125 г сахара
- 1 желток
- 1 яйцо

- 75 г растопленного сливочного масла
- 55 г пшеничной муки
- 1 чайная ложка сухих дрожжей
- 1 пакетик ванильного сахара
- 90 мл молока
- 4 желтых яблока

Способ приготовления:

Растопите сливочное масло в сковороде (используйте низкую—среднюю мощность варочной панели).

В отдельной миске смешайте яйца, дополнительный желток, сахар и пакетик ванильного сахара до получения однородного и воздушного теста. Добавьте растопленное масло (охлажденное) и перемешайте все ингредиенты до однородной массы. Добавьте молоко и просеянную муку. Смешайте все вместе.

Вымойте и очистите яблоки. Нарезьте их тонкими ломтиками и смешайте с остальными ингредиентами. Поместите бумагу для выпечки в форму для выпечки (диаметром 24 см) и смажьте по краям сливочным маслом. Залейте тесто в форму. Поставьте в прибор.

- Положение противня: 2
- Аксессуары: эмалированный противень
- Предварительный разогрев прибора
- Количество воды для функции приготовления на пару: 100 - 150 мл

Яблочный тарт – P29

Ингредиенты для теста:

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

Ингредиенты для начинки:

- Фрукты в зависимости от сезона (яблоки, персики, кислая вишня и т. д.)
- 90 г рубленого миндаля
- 2 яйца

Способ приготовления:

Просейте муку в миску. Добавьте соль и масло, нарезанные небольшими кусочками, к муке и перемешайте. Затем добавьте яйца, сахар, холодную воду и замесите тесто. Положите тесто в холодильник на 2 ч для охлаждения. Раскатайте охлажденное тесто и поместите его в смазанную форму для пиццы, а затем проколите вилкой в нескольких местах. Вымойте фрукты, удалите сердцевину, косточки или зернышки, нарежьте на мелкие кусочки или ломтики и выложите на тесто. Поместите в миску для смешивания молотый миндаль, яйца, сахар и размягченное масло и взбейте. Переложите получившуюся смесь на фрукты и разровняйте. Поставьте в прибор.

- Положение противня: 2
- Аксессуары: форма для пирога на решетке

Яблочный пирог — P30

Ингредиенты для теста:

- 300 г пшеничной муки высшего сорта
- 175 г соленого сливочного масла
- 75 г мелкозернистого сахара (макс. размер помола: 0,3 мм)
- 1 яйцо (50 г)
- 50 мл воды

Ингредиенты для начинки:

- 400 г очищенных яблок
- 25 г панировочных сухарей из белого хлеба
- 50 г изюма без семян
- 75 г мелкозернистого сахара (макс. размер помола: 0,3 мм)

Способ приготовления:

Смешайте муку с сахаром и перетрите эту смесь со сливочным маслом. Добавьте взбитое яйцо и воду, чтобы замесить мягкое тесто. Перемешивайте до получения однородной консистенции. Сформируйте из теста шар. Закройте тесто и положите его в холодильник на полчаса для охлаждения при температуре 3–7 °С. Очистите яблоки, удалите у них сердцевину и нарежьте на ломтики толщиной не более 13 мм. Выньте тесто из холодильника и разделите его на две неравные части: две трети и одна треть. Раскатайте каждую часть теста в пласт толщиной 5 мм без повторного замешивания. Распределите большую часть теста по дну и бортам формы для выпечки (с антипригарным покрытием, диаметром 187–213 мм, высотой 35–65 мм). Равномерно посыпьте тесто панировочными сухарями. Смешайте ломтики яблока, изюм и сахар. Сразу после смешивания выложите начинку из яблок ровным слоем на панировочные сухари. Накройте оставшимся тестом. Закрепите края теста и подровняйте их. Сделайте разрез в верхней части, чтобы пар выходил во время выпекания. Поставьте в прибор.

- Положение противня: 3
- Аксессуары: круглая форма для пирога диаметром 22 см на решетке
- Предварительный разогрев прибора
- Количество воды для функции приготовления на пару: 100 - 150 мл

Брауни — P31

Ингредиенты:

- 425 г темного шоколада
- 100 г шоколадных капель
- 300 мл рафинированного масла
- 90 г какао-порошка
- 350 г сахара
- 126 г сахарной пудры
- 2.5 г соли

- 45 мл молока
- 9 яиц
- 300 г муки

Способ приготовления:

Поместите бумагу для выпечки на противень. Растопите темный шоколад и смешайте его с растительным маслом в миске. Добавьте какао-порошок, сахар, соль и молоко и перемешайте до однородной консистенции. Добавляйте яйца по одному, каждый раз хорошо перемешивая. Добавьте муку и перемешайте. Добавьте шоколадные капли.

Равномерно распределите тесто по противню. Поставьте в прибор.

- Положение противня: 3
- Аксессуары: глубокий противень

Шоколадные маффины — P32

Ингредиенты (для 12 маффинов):

- 240 г муки
- 8 г разрыхлителя
- 80 г сахара
- 80 г сливочного масла
- 1 яйцо (55 г)
- 125 мл цельного молока
- 40 г горького какао-порошка
- 10 г сахарной пудры
- 100 г измельченного темного шоколада
- щепотка корицы

Способ приготовления:

Смешайте разрыхлитель, какао и корицу в миске. Во второй миске смешайте масло, сахар и ваниль. Добавьте взбитое яйцо и примерно 100 мл молока. Добавьте в сухую смесь оставшееся молоко и замесите тесто до получения смеси вязкой консистенции. С помощью ложки добавьте измельченный темный шоколад. Распределите тесто по 12 бумажным формочкам для приготовления маффинов. Поставьте в прибор.

- Положение противня: 2
- Аксессуары: противень для маффинов на решетке
- Предварительный разогрев прибора
- Количество воды для функции приготовления на пару: 100–150 мл

Кекс — P33

Ингредиенты:

- 120 г яйца
- 170 г сахара
- 50 г растопленного маргарин (80 % жирности)
- 180 г пшеничной муки (тип 405), без разрыхлителя
- 10 г разрыхлителя
- 3 г ванильного сахара
- 100 мл холодной воды

Способ приготовления:

Смажьте маслом прямоугольную форму и посыпьте панировочными сухарями. Взбейте яйца и сахар в кухонном комбайне на максимальной скорости в течение 5 мин. Добавьте растопленный маргарин и осторожно перемешайте с помощью ручного миксера на самой низкой скорости. Добавьте муку, смешанную с разрыхлителем и ванильным сахаром, и медленно перемешайте с помощью ручного миксера. Добавьте воду, непрерывно перемешивая ингредиенты до получения однородной смеси. Вылейте смесь в форму. Поставьте в прибор.

- Положение противня: 2
- Аксессуары: прямоугольная форма на решетке

Овощи и гарниры

Запеченный картофель — P34

Ингредиенты:

- примерно 1 кг картофеля
- соль
- черный перец
- специи

Способ приготовления:

Тщательно вымойте неочищенный картофель и нарежьте его на одинаковые кусочки (кубиками или половинками). Смажьте маслом и приправьте любимыми специями. Поставьте в прибор.

- Положение противня: 2
- Аксессуары: эмалированный противень

Ломтики картофеля — P35

Ингредиенты:

- примерно 1 кг картофеля
- соль

- черный перец
- специи

Способ приготовления:

Очистите картофель. Тщательно вымойте картофель и нарежьте его на одинаковые кусочки (ломтиками). Смажьте маслом и приправьте любимыми специями. Поставьте в прибор.

- Положение противня: 3
- Аксессуары: эмалированный противень, выложенный бумагой для выпечки

Овощи на гриле — P36

Ингредиенты:

- 2 чашки соцветий брокколи
- 2 чашки шампиньонов «кремини»
- 2 чашки нарезанной мускатной тыквы
- 1 цукини, порезанный ломтиками и разрезанный на четыре части
- 1 желтая тыква, порезанная ломтиками и разрезанная на четыре части

- 1 красный болгарский перец, нарезанный
- 1 красный лук, нарезанный
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 2 столовые ложки бальзамического уксуса
- 4 зубчика чеснока, измельченных
- 1,5 чайной ложки сухого тимьяна
- поваренная соль и свежемолотый черный перец

Способ приготовления:

Выложите соцветия брокколи, грибы, мускатную тыкву, цукини, тыкву, болгарский перец и лук в один слой на подготовленную бумагу для выпекания. Добавьте оливковое масло, бальзамический уксус, чеснок и тимьян; посолите и приправьте черным перцем. Аккуратно перемешайте все ингредиенты. Поставьте в прибор.

- Положение противня: 3
- Аксессуары: эмалированный противень, выложенный бумагой для выпечки

Картофельные крокеты, замороженные — Р37

Ингредиенты

- 0,5 кг замороженных картофельных крокетов

Способ приготовления:

Извлеките продукты из упаковки. Поместите замороженные картофельные крокеты на эмалированный противень. Поставьте в прибор.

- Положение противня: 3
- Аксессуары: эмалированный противень

Картофель фри, замороженный — Р38

Ингредиенты

- 0,75 кг замороженного нарезанного картофеля

Способ приготовления:

Извлеките продукты из упаковки. Поместите замороженный картофель на эмалированный противень. Поставьте в прибор.

- Положение противня: 3
- Аксессуары: эмалированный противень

Запеканки

Лазанья/запеканка с лапшой — Р39

Ингредиенты:

- 700 г готового рагу
- 700 г готового соуса «бешамель»
- 1 упаковка макаронных изделий для лазаньи
- тертый сыр
- сливочное масло/растительное масло для смазывания формы для приготовления запеканки

Способ приготовления:

Смажьте форму для приготовления запеканки. Сначала равномерно выложите около 200 г рагу на дно формы, затем добавьте соус «бешамель» и выложите первый слой макаронных изделий, равномерно распределив их по всему периметру формы. Повторяйте эти шаги до тех пор, пока не заполните всю форму для приготовления запеканки. Посыпьте тертым сыром. Поместите блюдо для приготовления запеканки на решетку. Поставьте в прибор.

- Положение противня: 2

- Аксессуары: форма для приготовления запеканки на решетке

Картофельная запеканка — P40

Ингредиенты:

- 750 г почищенного картофеля
- 100 г измельченного сыра (24–30 % жирности)
- 50 г взбитых яйца
- 125 г молока (3 % жирности)
- 75 г сливок (40 % жирности)
- 5 г соли

Способ приготовления:

Нарежьте очищенный картофель ломтиками толщиной от 3 мм до 4 мм.

Положите в несмазанное блюдо (круглую стеклянную форму) примерно половину картофеля и выложите сверху примерно половину порции сыра. Добавьте оставшийся картофель и выложите сверху оставшийся сыр. Смешайте яйца, сливки и соль и залейте получившейся смесью картофель. Поместите форму на решетку. Поставьте в прибор. По истечении половины времени приготовления поверните блюдо.

- Положение противня: 1
- Аксессуары: форма для приготовления запеканки на решетке

Хлеб и пицца

Свежая пицца, тонкая — P41

Ингредиенты для теста:

- 165 г муки
- 15 г свежих дрожжей
- 100 г воды
- 1 чайная ложка соли
- 1 чайная ложка растительного масла

Ингредиенты для начинки:

- 100 г томатного соуса
- 150 г ветчины
- 100 г сыра моцарелла
- орегано

Способ приготовления:

Поместите в миску дрожжи, соль, растительное масло и вод. Смешайте все ингредиенты до полного растворения дрожжей. Перелейте смесь в миску миксера и добавьте муки. Смешивайте на максимальной скорости с помощью крючка, пока тесто не станет плотным и однородным. Возможно, потребуется добавить больше муки. Положите тесто в миску и оставьте подниматься на 30 мин. Раскатайте тесто по размеру всего противня (смазанного маслом) и оставьте

его подниматься еще на 30 мин. Смажьте тесто томатным соусом. Посыпьте орегано поверх томатного соуса. Равномерно выложите остальную часть начинки, а затем добавьте моцареллу. Поставьте в прибор.

- Положение противня: 2
- Аксессуары: эмалированный противень, выложенный бумагой для выпечки
- Предварительный разогрев прибора
- Количество воды для функции приготовления на пару: 100 мл

Свежая пицца, толстая — P42

Ингредиенты для теста:

- 396 г муки
- 36 г свежих дрожжей
- 240 г воды
- 0,5 чайной ложки соли
- 2,5 чайной ложки растительного масла

Ингредиенты для начинки:

- 240 г томатного соуса
- 360 г ветчины
- 240 г сыра моцарелла
- орегано

Способ приготовления:

Поместите в миску дрожжи, соль, растительное масло и вод. Смешайте все ингредиенты до полного растворения дрожжей. Перелейте смесь в миску миксера и добавьте муки. Смешивайте на максимальной скорости с помощью крючка, пока тесто не станет плотным и однородным. Возможно, потребуется добавить больше муки. Положите тесто в миску и оставьте подниматься на 30 мин. Раскатайте тесто по размеру всего противня (смазанного маслом) и оставьте его подниматься еще на 30 мин. Смажьте тесто томатным соусом. Посыпьте орегано поверх томатного соуса. Равномерно выложите остальную часть начинки, а затем добавьте моцареллу. Поставьте в прибор.

- Положение противня: 2
- Аксессуары: эмалированный противень, выложенный бумагой для выпечки
- Предварительный разогрев прибора

Киш — P43

Ингредиенты для теста:

- 200 г пшеничной муки
- 100 г маргарина (охлажденного)
- 3 г соли
- 80 мл воды (холодной)

Ингредиенты для начинки:

- 200 г бекона с прослойками жира (с низким содержанием жира)
- 3 яйца (60–65 г)
- 100 г тертого сыра («Грюйер» или «Эмменталь»)
- 70 мл цельного молока (3–3,5 % жирности)
- 200 г густой нежирной сметаны (30–35 % жирности)

Способ приготовления:

Для более удобного смешивания нарежьте маргарин на кусочки. Поместите все ингредиенты в чашу кухонного комбайна и быстро перемешайте до получения однородного теста. Заверните тесто в пленку и поместите в холодильник на минимум 2 ч. Раскатайте тесто (толщиной примерно 0,5 см) и распределите его по форме, включая боковые стенки. Проколите нижний слой теста вилкой в нескольких местах. Сначала выложите начинку (бекон), нарезанную кубиками. Затем выложите сыр на дно теста. Взбейте яйца, сметану и молоко вместе. Влейте получившуюся смесь в основу из теста. Поставьте в прибор.

- Положение противня: 2
- Аксессуары: форма для выпечки на решетке

Багет/чиабатта/белый хлеб — P44

Ингредиенты для теста:

- 500 г пшеничной муки высшего сорта, тип 0
- 10 г соли
- 10 г сливочное масло комнатной температуры
- 270 г воды (температура от 36 до 38 °C)
- 3 г сахара
- 20 г свежих дрожжей

Способ приготовления:

Взвесьте муку, соль и размягченное масло в миксерной чаше. Растворите сахар и свежие дрожжи в теплой воде. Добавьте получившуюся жидкость к остальным ингредиентам в миксерной чаше. Замесите ингредиенты с помощью крючка для теста в кухонном комбайне. Тесто должно получиться эластичным и хорошо отходить от стенок миски. Выньте тщательно вымешанное тесто из чаши, отмерьте порцию весом 750 г для одной

буханки и придайте форму шара. Положите его в миску. Накройте миску пленкой для микроволновой печи и расположите ее в центральной части предварительно разогретого духового шкафа (40 °С). Выключите духовой шкаф и оставьте тесто подниматься на 30 мин. Оставьте дверцу духового шкафа наполовину открытой, чтобы температура не была слишком высокой для поднятия теста. Целевая температура составляет 35–37 °С. Выньте миску из прибора. Выложите тесто на столешницу для быстрого замеса. Не замешивайте тесто слишком долго. Придайте хлебу вытянутую форму, положите его на противень (если это эмалированный противень, смажете его небольшим количеством сливочного масла, чтобы избежать прилипания, или используйте бумагу для выпечки) и накройте пластиковой крышкой/пластиковой миской. Поместите его в центральную часть еще теплого духового шкафа и дайте хлебу расстояться в течение еще 25 мин, оставив дверцу духового шкафа наполовину открытой. Осторожно сделайте пять диагональных надрезов на поверхности с помощью лезвия бритвы или очень острого ножа. Не нажимайте на хлеб, делая надрезы. Глубина надрезов должна составлять около 5–7 мм. Поставьте в прибор. На белый хлеб требуется больше времени.

- Положение противня: 2
- Аксессуары: эмалированный противень, выложенный бумагой для выпечки
- Предварительный разогрев прибора
- Количество воды для функции приготовления на пару: 150 мл

Цельнозерновой/Ржаной/Черный хлеб — P45

Ингредиенты для теста:

- 500 г пшеничной муки второго сорта
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 280 г воды (температура от 36 до 38 °С)

Способ приготовления:

Взвесьте муку, соль и оливковое масло в миксерной чаше. Смешайте все ингредиенты с помощью крючка до получения однородного теста. Накройте чашу влажной тканью и оставьте примерно на 15 мин (при комнатной температуре). Выложите тесто на столешницу и замешайте его в течение короткого времени. Не замешивайте тесто слишком долго. Придайте хлебу вытянутую форму, положите его на противень (если это эмалированный противень, смажете его небольшим количеством сливочного масла, чтобы избежать прилипания, или используйте бумагу для выпечки) и накройте пластиковой крышкой/пластиковой миской. Оставьте его подниматься на 3 ч. Поставьте в прибор.

- Положение противня: 2
- Аксессуары: эмалированный противень, застеленный бумагой для выпечки или прямоугольная форма на решетке
- Предварительный разогрев прибора
- Количество воды для функции приготовления на пару: 150 мл

Садржај

| | | | |
|-----------------------|-----|---------------------------|-----|
| Потпомогнута припрема | 143 | Остали месни производи | 149 |
| Говедина | 144 | Риба | 149 |
| Телетина | 146 | Печење слаткиша и дезерти | 150 |
| Свињетина | 146 | Поврће и прилози | 153 |
| Јагњетина | 147 | Гратинирана јела | 154 |
| Живина | 147 | Хлеб и пица | 154 |

Задржано право измена.

Потпомогнута припрема

Подешавање: Потпомогнута припрема



Свако јело у овом подменију има препоручену функцију загревања и температуру. Можете да подесите време и температуру током кувања.

Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна.

Приликом кувања неких јела, можете да користите и Температурни сензор. Степен до којег се кува јело:

- Слабо печено
- Средња
- Добро печено

1. Окрените дугме за функције загревања на функцију да бисте ушли у Мени.
2. Изаберите . Притисните ОК.
3. Окрените контролно дугме да бисте изабрали одређени број јела. Притисните ОК.
4. Ставите храну унутар уређаја. Притисните ОК.

Мени: Потпомогнута припрема

| | |
|----|-----------------------------|
| P1 | Говеђе печење, слабо печено |
|----|-----------------------------|

| | |
|-----|-----------------------------------|
| P2 | Говеђе печење, средње печено |
| P3 | Говеђе печење, добро печено |
| P4 | Котлет, средње печен |
| P5 | Говедина, печење/динстана |
| P6 | Говеђе печење, слабо печено ЛТЦ* |
| P7 | Говеђе печење, средње печено ЛТЦ* |
| P8 | Говеђе печење, добро печено ЛТЦ* |
| P9 | Филе, слабо печен ЛТЦ* |
| P10 | Филе, средње печен ЛТЦ* |
| P11 | Филет, готово |
| P12 | Печена телетина |
| P13 | Свињско печење |
| P14 | Вучена свињетина ЛТЦ* |
| P15 | Каре, свеж |
| P16 | Ребра |
| P17 | Јагњећи бут |
| P18 | Пиле, цело |

| | |
|-----|----------------------|
| P19 | Пиле, половина |
| P20 | Пилеће груди |
| P21 | Пилећи батаци, свежи |
| P22 | Патка, цела |
| P23 | Гуска, цела |
| P24 | Векна од меса |
| P25 | Грилована риба, цела |
| P26 | Рибљи филети |
| P27 | Колач од сира |
| P28 | Колач од јабука |
| P29 | Тарт од јабука |
| P30 | Пита с јабукама |
| P31 | Брауни колачи |
| P32 | Чоколадни мафини |

| | |
|-----|---|
| P33 | Суви колач |
| P34 | Печени кромпир |
| P35 | Исечен кромпир |
| P36 | Гриловано мешано поврће |
| P37 | Крокети од кромпира, смрзнуги |
| P38 | Помфрит, замрзнуг |
| P39 | Лазанје са месом/поврћем са сувим плочицама тестенине |
| P40 | Гратинирани кромпир |
| P41 | Свежа пица, танка |
| P42 | Свежа пица, дебела |
| P43 | Киш |
| P44 | Багет/Ћабата/Бели хлеб |
| P45 | Интегрални/ражени/црни хлеб |

*ЛТЦ – кување на ниској температури

Говедина

Говеђе печење – P1, P2, P3

Састојци:

- 1 - 1.5 kg говеђе печење (комад од 4–5 cm дебљине)
- со
- црни бибер
- маринада

Припрема сирове хране:

Зачините месо по укусу и ставите га у посуду са маринадом (опционо); дно треба покрити до дубине од 10–20 mm. Покријте поклопцем и оставите да се маринира неколико часова у фрижидеру.

Начин припреме:

Извадите комад говедине из маринаде и осушите га. Зачините сољу и бибером и запеците све стране у тигању на плочи да бисте добили укус печења. Ставите храну унутар уређаја.

- Положај решетке: 2
- Прибор: плех за печење
- Температурни сензор је доступно

Котлет, средње печен – P4

Састојци:

- 180 - 220 g по комаду (комад од 3 cm дебљине)
- со
- црни бибер
- зачини

Начин припреме:

Зачините месо сољу и црним бибером или вашим омиљеним зачинима и запеците све стране у тигању на плочи да бисте добили укус печења. Ставите храну унутар уређаја.

- Положај решетке: 3
- Прибор: посуда за печење на решеткастој полици
- Предгрејте уређај
- Температурни сензор је доступно

Говедина, печење/динстана – Р5

Састојци за печење:

- 1.5 - 2 kg парчета говедине (ребра прве класе, округли одрезак, дебели пауфлек)
- со
- црни бибер
- маринада

Састојци за маринаду:

- 1 l воде
- 500 ml винског сирћета
- 2 кашичице соли
- 15 зрна бибера
- 15 бобица клеке
- 5 листова ловора
- 2 везе поврћа за супу (шаргарепа, празилук, целер, першун)

Начин припреме:

За маринаду доведите све до тачке кључања па оставите да се охлади. Маринаду сипајте преко говедине док не буде покривена и оставите да се маринова неколико часова у фрижидеру. Извадите комад говедине из маринаде и осушите га. Зачините сољу и црним бибером и запеците све стране у тигању на плочи да бисте добили укус печења. Ставите храну унутар уређаја.

- Положај решетке: 2
- Прибор: посуда за печење на решеткастој полици
- Температурни сензор је доступно

Говеђе печење (ЛТЦ – кување на ниској температури) – Р6, Р7, Р8

Састојци:

- 1 - 1.5 kg говеђе печење (комад од 4–5 cm дебљине)
- со
- црни бибер
- маринада

Припрема сирове хране:

Зачините месо по укусу и ставите га у посуду са маринадом (опционо); дно треба покрити до дубине од 10–20 mm. Покријте поклопцем и оставите да се маринова неколико часова у фрижидеру.

Начин припреме:

Извадите комад говедине из маринаде и осушите га. Зачините сољу и црним бибером и запеците све стране у тигању на плочи да бисте добили укус печења. Ставите храну унутар уређаја.

- Положај решетке: 2
- Прибор: плех за печење
- Температурни сензор је доступно

Филе (ЛТЦ – кување на ниској температури) – Р9, Р10, Р11

Састојци:

- 0.5 - 1.5 kg филе (5–6 cm дебелих комада)
- со
- црни бибер
- зачини

Начин припреме:

Зачините месо сољу и црним бибером или вашим омиљеним зачинима и запеците све стране у тигању на плочи да бисте добили укус печења. Ставите храну унутар уређаја.

- Положај решетке: 2
- Прибор: плех за печење
- Температурни сензор је доступно

Телетина

Печена телетина – Р12

Састојци:

- 0.8 - 1.5 kg (плећка, комад од 4 cm дебљине)
- со
- црни бибер
- зачини

Начин припреме:

Зачините месо сољу и црним бибером или вашим омиљеним зачинима. Пржите

месо неколико минута на врућем тигању. Ставите месо у посуду за печење и додајте мало воде. Ставите храну унутар уређаја.

- Положај решетке: 2
- Прибор: посуда за печење на решеткастој полици
- Температурни сензор је доступно

Свињетина

Печена свињетина – Р13

Састојци:

- 1.5 - 2 kg комад (врат или плећка)
- со
- црни бибер
- зачини

Начин припреме:

Месо треба чувати најмање 12 ч у покривеној посуди у фрижидеру. Оперите месо и темељно га осушите. Помешајте со, црни бибер и омиљене зачине и равномерно их утрљајте на целу површину меса. Ставите храну унутар уређаја.

- Положај решетке: 2
- Прибор: посуда за печење на решеткастој полици
- Температурни сензор је доступно

Вучена свињетина (ЛТЦ – кување на ниској температури) Р14

Састојци:

- 1.5 - 2 kg комад (раме)
- со
- црни бибер
- млевена паприка
- бели лук у праху

- црни лук у праху
- чили прах
- кајенска паприка
- кумин
- слачица у праху
- смеђи шећер

Начин припреме:

Одвојите око 3 кашике зачина и сачувајте их за касније. Остатак утрљајте на свињетину. Затим затворите и мариновајте 6 – 48 ч у фрижидеру. Пре кувања, утрљајте у месо преостале 3 кашике зачина. Затворите све стране запецањем у тигању на плочи за кување да бисте добили укус печења. Ставите храну унутар уређаја. Окрените месо након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.

- Положај решетке: 2
- Прибор: плех за печење
- Температурни сензор је доступно

Каре, свеж – Р15

Састојци:

- 1 - 1.5 kg комад
- со
- црни бибер

- зачини

Начин припреме:

Утрљајте омиљене зачине на каре.

Ставите храну унутар уређаја.

- Положај решетке: 2
- Прибор: посуда за печење на решеткастој полици
- Температурни сензор је доступно

Ребра – Р16

Састојци:

- 2 - 3 kg (користите сирова ребра, дебљине 2–3 cm)
- со
- црни бибер

Састојци за зачински сос:

- 500 g кечапа
- 25 g смеђег шећера
- 5 ml течног дима
- 1 ml пиринчаног сирћета
- 2 ml соја соса
- 10 g пасте самбал оелек

Начин припреме:

Помешајте све састојке за зачински сос. Маринирајте ребра сосом неколико часова у фрижидеру. Ставите храну унутар уређаја. Окрените месо након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.

- Положај решетке: 3
- Прибор: дубока посуда

Јагњетина

Јагњећи бут – Р17

Састојци:

- 1.5 - 2 kg јагњећег бута са костима (7–9 cm дебљине)
- со

Састојци за зачински сос:

- 30 ml маслиновог уља
- со
- црни бибер
- 3 чена белог лука
- 1 веза свежег рузмарина (или 1 кашичица сушеног рузмарина)
- вода

Начин припреме:

Оперите јагњећи бут и посушите га убрусом. Истрљајте га маслиновим уљем

и урежите косе урезе у месо. Зачините сољу и црним бибером. Ољуштите ченове белог лука и исецајте их, а затим их заједно са листићима рузмарина утрљајте у косе урезе у месо. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите храну унутар уређаја. Окрените месо након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.

- Положај решетке: 2
- Прибор: посуда за печење на плеху за печење
- Температурни сензор је доступно

Живина

Пиле, цело – Р18

Састојци за печење:

- 1 - 1.5 kg пилета
- со

- уље
 - црни бибер
- Начин припреме:

Темељно оперите пилетину. Пажљиво га осушите споља и изнутра. Помешајте со и уље и у танком слоју науљите цело пиле. Вежите ногице и увуците крилца. Ставите храну унутар уређаја. Окрените месо након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.

- Положај решетке: 2
- Прибор: посуда за ролов. поврће/грати. јела на плеху за печење
- Температурни сензор је доступно
- Количина воде за функцију припреме на пари: 200 ml

Пиле, половина – P19

Састојци:

- 0.5 - 0.8 kg пилета
- со
- уље
- црни бибер

Начин припреме:

Темељно оперите пилетину. Пажљиво га осушите споља и изнутра. Помешајте со и уље и у танком слоју науљите пиле.

Ставите храну унутар уређаја.

- Положај решетке: 3
- Прибор: плех за печење
- Температурни сензор је доступно

Пилеће груди – P20

Састојци:

- 180 - 200 g пилећих груди
- со
- уље
- црни бибер

Начин припреме:

Темељно оперите пилетину. Помешајте со и уље и у танком слоју науљите пилеће груди. Месо пржите неколико минута у тигању на плочи за кување да бисте добили укус печења. Ставите храну унутар уређаја.

- Положај решетке: 2

- Прибор: посуда за ролов. поврће/грати. јела на решеткастој полици
- Предгрејте уређај
- Температурни сензор је доступно

Пилећи батаци – P21

Састојци:

- пилећих батака
- со
- уље
- црни бибер
- зачини

Начин припреме:

Темељно оперите пилетину. Помешајте со и уље и у танком слоју науљите сво месо. Ставите храну унутар уређаја. Ако сте прво маринирали пилеће батаке, подесите нижу температуру и кувајте их дуже.

- Положај решетке: 3
- Прибор: плех за печење
- Температурни сензор је доступно

Патка, цела – P22

Састојци:

- 2 - 3 kg патке
- со
- уље
- црни бибер
- зачини

Начин припреме:

Темељно оперите патку. Помешајте со и уље и у танком слоју науљите цео комад. Користите посуду за печење на плеху за печење на трећем нивоу пећнице или на решеткастој полици на другом нивоу са дубоким плехом на првом нивоу. Ставите храну унутар уређаја. Почните са патком окренутом наопачке. Окрените месо након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.

- Положај решетке: 2

- Прибор: посуда за печење на решеткастој полици
- Температурни сензор је доступно

Гуска , целе – P23

Састојци:

- 4 - 5 kg гуске
- со
- уље
- црни бибер
- зачини

Начин припреме:

Темељно оперите гуску. Помешајте со и уље и у танком слоју науљите сво месо. Ставите храну унутар уређаја. Окрените месо након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.

- Положај решетке: 2
- Прибор: дубока посуда
- Температурни сензор је доступно

Остали месни производи

Векна од меса – P24

Састојци:

- 2 бајате земичке
- 2 кисела краставчића исецкана на коцкице
- 80 g лука
- 2 кашике першуна
- 1 кашика лимуновог сока
- 600 g млевеног меса
- 2 јаја
- 1 кашика млене паприке
- 14 g соли

- црни бибер
- 0,5 кашичице кајенске паприке

Начин припреме:

Потопите земичке у воду, а затим исцедите течност. Помешајте све састојке док не постигнете хомогено тесто. Формирај векну. Ставите храну унутар уређаја.

- Положај решетке: 2
- Прибор: решеткаста полица
- Температурни сензор је доступно

Риба

Грилована риба, цела – P25

Састојци:

- 0,5 - 1 kg рибе
- кришке лимуна
- со
- црни бибер
- уље

Начин припреме:

Зачините рибу по укусу. Испуните рибу маслацем и омиљеним зачинима и зачинским биљем. Ставите храну унутар уређаја.

- Положај решетке: 2
- Прибор: плех за печење

- Температурни сензор је доступно

Рибљи филети – P26

Састојци:

- 0.3 - 0.5 kg рибљих филета
- кришке лимуна
- 150 g ренданог сира
- 250 ml павлаке
- 50 g мрвица хлеба
- 1 кашичица тарагона
- першун, исецкан
- со
- црни бибер
- лимун
- маслац

Начин припреме:

Поспите рибље филете лимуновим соком и оставите их да се маринирају неко време, а затим папирним убрусом покупите вишак сока. Зачините рибље филете са обе стране сољу и црним бибером. Затим поставите рибље филете у ватросталну посуду премазану маслацем.

Помешајте рендани сир, павлаку, мрвице хлеба, тарагон и сецкани першун. Смесу

одмах распоредите на рибље филете и ставите коцкице путера на смесу. Ставите храну унутар уређаја.

- Положај решетке: 3
- Прибор: посуда за ролов. поврће/грати. јела на решеткастој полици
- Предгрејте уређај

Печење слаткиша и дезерти

Колач од сира – P27

Састојци за тесто:

- 330 г брашна
- 130 г шећера
- 15 г прашка за пециво
- 1 паковање ванилин шећера
- 2 јаја
- 130 г путера

Састојци за фил:

- 1 kg нискомасног кварк сира
- 300 г шећера
- 2 паковања праха крема од ваниле
- 100 ml природног уља
- 600 ml пуномасног млека
- 4 јаја
- 0,5 паковања лимунове коре

Начин припреме:

Ставите папир за печење на посуду за печење. Направите тест од наведених састојака и разлијте га у калуп са опругом пречника од 28 cm. Припремите фил и сипајте га у калуп са тестом.

Ставите храну унутар уређаја.

- Положај решетке: 2
- Прибор: калуп са опругом пречника од 28 cm на решеткастој полици

Колач од јабука – P28

Састојци:

- 125 г шећера
- 1 жуманце
- 1 јаје
- 75 г топљеног путера
- 55 г пшеничног брашна
- 1 кашичица квасца у праху
- 1 кесица ароме ваниле
- 90 ml млека
- 4 златне јабуке

Начин припреме:

Истопите путер у тигању (ниска – средња снага плоче за кување).

У одвојеној чинији помешајте заједно јаје, додатно жуманце, шећер и кесицу са аромом ваниле док не дођете до хомогеног и ваздушастог теста. Додајте отопљен путер (охлађен) и сједините га мешањем. Додајте млеко и просејано брашно. Помешајте све заједно.

Оперите и ољуштите јабуке. Исеците их на танке кришке и помешајте заједно са осталим састојцима. Папир за печење ставите у калуп са опругом (пречника 24 cm) и намажите ивице путером. Сипајте тесто у калуп. Ставите храну унутар уређаја.

- Положај решетке: 2
- Прибор: плех за печење
- Предгрејте уређај
- Количина воде за функцију припреме на пари: 100 - 150 ml

Тарт од јабука – Р29

Састојци за пециво:

- 200 г брашна
- 1 прстохват соли
- 125 г путера
- 1 јаје
- 50 г шећера
- 50 ml хладне воде

Састојци за фил:

- сезонско воће (јабуке, брескве, вишње итд.)
- 90 г млевеног бадема
- 2 јаја

Начин припреме:

Просејте брашно у посуду за мешање, затим умешајте со и путер исечен на ситне комадиће. Затим додајте јаје, шећер и хладну воду и умутите све у тесто.

Охладите тесто у фрижидеру на 2 ч.

Развучите охлађено тесто и ставите га у подмазани плех за киш и избушкајте га виљушком. Оперите воће, уклоните језгра, коштице или семенке и у комадићима или кришкама га поставите на тесто. Ставите млевене бадеме, јаја, шећер и омекшали маслац у посуду и заједно их мешајте док смеша не постане кремаста. Смесу распоредите преко воћа и изгладите. Ставите храну унутар уређаја.

- Положај решетке: 2
- Прибор: калуп за питу на решеткастој полици

Пита с јабукама – Р30

Састојци за пециво:

- 300 г белог пшеничног брашна
- 175 г посоложеног путера

- 75 г прах шећера (макс. величина зрна: 0,3 mm)
- 1 јаје (50 g)
- 50 ml воде

Састојци за фил:

- 400 г ољуштених јабука
- 25 г мрвица белог хлеба
- 50 г сувог грожђа без семена
- 75 г прах шећера (макс. величина зрна: 0,3 mm)

Начин припреме:

Помешајте брашно и шећер и утрљајте у путер. Додајте умућено јаје и воду да би се смеша везала у меко тесто. Мешајте док не достигнете хомогену конзистенцију. Умесите тесто у лопту. Прекријте тесто и оставите да се охлади најмање пола сата у фрижидеру на температури од 3 до 7 °С. Ољуштите и очистите јабуке, затим их исеците на кришке до 13 mm дебљине. Извадите тесто из фрижидера и поделите га на два дела од две трећине и трећине количине. Сваки део развијте на дебљину од 5 mm, без поновног мешања. Већи део користите да прекријете подлогу и бочне стране калупа (нелепљива облога, пречника 187–213 mm, висине 35–65 mm). Мрвице хлеба равномерно поспите преко теста. Помешајте кришке јабука, суво грожђе и шећер. Одмах након што га измешате, равномерно сипајте фил од јабука преко мрвица хлеба. Горњи део прекријте преосталим тестом. Затворите и уредите ивице теста. Направите рез на врху теста како бисте омогућили излазак паре током печења. Ставите храну унутар уређаја.

- Положај решетке: 2
- Прибор: калуп за питу пречника 22 cm на решеткастој полици
- Предгрејте уређај
- Количина воде за функцију припреме на пари: 100 - 150 ml

Брауни колачи – Р31

Састојци:

- 425 g црне чоколаде
- 100 g чоколадних капи
- 300 ml неутралног уља
- 90 g какао праха
- 350 g шећера
- 126 g шећера у праху
- 2.5 g соли
- 45 ml млека
- 9 јаја
- 300 g брашна

Начин припреме:

Ставите папир за печење на плех. Отопите црну чоколаду и помешајте је са уљем у чинији. Додајте какао прах, шећер, со и млеко и мешајте док не дођете до хомогене конзистенције. Додајте једно по једно јаје и добро промешајте после сваког јајета. Додајте брашно и промешајте. Додајте чоколадне капи.

Тесто равномерно распоредите на плех. Ставите храну унутар уређаја.

- Положај решетке: 3
- Прибор: дубока посуда

Чоколадни мафини – Р32

Састојци (за 12 мафина):

- 240 g брашна
- 8 g прашка за пециво
- 80 g шећера
- 80 g путера
- 1 јаје (55 g)
- 125 ml пуномасног млека
- 40 g горког какао праха
- 10 g шећера у праху
- 100 g исецкане црне чоколаде
- прстохват цимета

Начин припреме:

У чинији помешајте прашак за пециво, какао и цимет. У другој чинији помешајте

путер, шећер и ванилу. Додајте умућено јаје и око 100 ml млека. У суву мешавину додајте преостало млеко и тесто док мешате, док не достигнете вискозину конзистенцију. Кашиком додајте црну сецкану чоколаду. Припремите 12 мафина помоћу папирних калупа за мафине. Ставите храну унутар уређаја.

- Положај решетке: 2
- Прибор: плех за мафине на решеткастој полици
- Предгрејте уређај
- Количина воде за функцију припреме на пари: 100–150 ml

Суви колач – Р33

Састојци:

- 120 g јаја
- 170 g шећера
- 50 g отопљеног маргарина (80 % масти)
- 180 g пшеничног брашна (тип 405), без средства за подизање
- 10 g прашка за пециво
- 3 g ванилин шећера
- 100 ml хладне воде

Начин припреме:

Подмажите један правоугаони плех за печење векне и поспите га мрвицама хлеба. Умутите јаја и шећер у процесору за храну највећом брзином на 5 мин. Додајте отопљени маргарин и пажљиво промешајте ручним миксером на најнижој брзини. Додајте брашно помешано са прашком за пециво и ванилин шећером и полако мешајте ручним миксером. Додајте воду док непрекидно мешате док не добијете глатко тесто. Сипајте тесто у плех. Ставите храну унутар уређаја.

- Положај решетке: 2
- Прибор: плех за печење векне на решеткастој полици

Поврће и прилози

Печени кромпир – Р34

Састојци:

- око 1 kg кромпира
- со
- црни бибер
- зачини

Начин припреме:

Темељно оперите неољуштен кромпир и исеците га на једнаке комаде (коцке или половине). Маринирајте уљем и омиљеним зачинима. Ставите храну унутар уређаја.

- Положај решетке: 2
- Прибор: плех за печење

Исечен кромпир – Р35

Састојци:

- око 1 kg кромпира
- со
- црни бибер
- зачини

Начин припреме:

Ољуштите кромпир. Кромпир темељно оперите и исеците на равномерне комаде (кришке). Маринирајте уљем и омиљеним зачинима. Ставите храну унутар уређаја.

- Положај решетке: 3
- Прибор: плех за печење обложен папиром за печење

Гриловано мешано поврће – Р36

Састојци:

- 2 шоље цветова броколија
- 2 шоље шампињона
- 2 шоље сецкане мускатне бундеве
- 1 тиквица, исецкана на четвртине
- 1 жута тиква, исецкана на четвртине
- 1 црвена паприка бабура, исецкана
- 1 црвени лук, исецкан

- 2 супене кашике маслиновог уља
- 2 кашике балзамико сирћета
- 4 чена белог лука, самлевена
- 1,5 кашичица сушеног тимијана
- кошер со и свеже млевени црни бибер

Начин припреме:

Распоредите цветове броколија, печурке, мускатну бундеву, тиквице, тикву, паприку бабуру и лук у једном слоју на припремљени лист за печење. Додајте маслиново уље, балзамико сирће, бели лук и тимијан; зачините сољу и црним бибером. Пажљиво промешајте да бисте све помешали. Ставите храну унутар уређаја.

- Положај решетке: 3
- Прибор: плех за печење обложен папиром за печење

Крокети од кромпира, смрзнуги – Р37

Састојци

- 0.5 kg смрзнутих крокета од кромпира
- Начин припреме:

Извадите храну из пакета. Замрзнуте крокете од кромпира ставите на плех за печење. Ставите храну унутар уређаја.

- Положај решетке: 3
- Прибор: плех за печење

Помфрит, замрзнут – Р38

Састојци

- 0.75 kg замрзнутог сецканог кромпира
- Начин припреме:

Извадите храну из пакета. Замрзнути кромпир ставите на плех за печење. Ставите храну унутар уређаја.

- Положај решетке: 3
- Прибор: плех за печење

Гратинирана јела

Лазане са месом/поврћем са сувим плочицама тестенине – Р39

Састојци:

- 700 г унапред скуваног рагу соса
- 700 г унапред скуваног бешамел соса
- 1 паковање тестенине за лазане
- рендани сир
- путер/уље за подмазивање посуде за ролов. поврће/грати. јела

Начин припреме:

Подмажите посуду за ролов. поврће/грати. јела. Почните тако што ћете на дно посути око 200 г рагуа, затим бешамела и први слој тестенине, прекривајући целу површину посуде за ролов. поврће/грати. јела. Понављајте те кораке док не напуните целу посуду за ролов. поврће/грати. јела. На врх додајте рендани сир. Ставите посуду за ролов. поврће/грати. јела на решеткасту полицу. Ставите храну унутар уређаја.

- Положај решетке: 2
- Прибор: посуду за ролов. поврће/грати. јела на решеткастој полици

Гратинирани кромпир – Р40

Састојци:

- 750 г ољуштеног кромпира
- 100 г исецканог сира (24–30 % масти)
- 50 г умућених јаја
- 125 г млека (3 % масти)
- 75 г павлаке (40 % масти)
- 5 г соли

Начин припреме:

Ољуштен кромпир исеците на кришке дебљине од 3 mm до 4 mm. Напуните неподмазану посуду (овални стаклени плех) са приближно половином количине кромпира и прекријте са приближно половином сира. Додајте преостали кромпир и прекријте преосталим сиром. Помешајте јаја, павлаку и со и сипајте смесу преко кромпира. Стави плех на решеткасту полицу. Ставите храну унутар уређаја. Окрените посуду после половине времена кувања.

- Положај решетке: 1
- Прибор: посуду за ролов. поврће/грати. јела на решеткастој полици

Хлеб и пица

Свежа пица, танка – Р41

Састојци за тесто:

- 165 г брашна
- 15 г свежег квасца
- 100 г воде
- 1 кашичица соли
- 1 кашичица уља

Састојци за надев:

- 100 г парадајз-соса
- 150 г шунке
- 100 г моцарела сира
- оригано

Начин припреме:

У чинију ставите квасац, со, уље и воду и мешајте док се квасац не раствори. Смесу и брашно ставите у посуду миксера. Мешајте на највећој брзини са куком за мешање теста док тесто не буде компактно и хомогено. Можда ће бити потребно додатно брашно. Ставите тесто у чинију и оставите га 30 мин да нарасте. Тесто развијте до величине целог плеха (подмазаног) и поново га оставите 30 мин да нарасте. На тесто додајте парадајз сос. Парадајз-сос посипите ориганом. Размажите остатак прелива, а затим

распоредите моцарелу. Ставите храну унутар уређаја.

- Положај решетке: 2
- Прибор: плех за печење обложен папиром за печење
- Предгрејте уређај
- Количина воде за функцију припреме на пари: 100 ml

Свежа пица, дебела – Р42

Састојци за тесто:

- 396 г брашна
- 36 г свежег квасца
- 240 г воде
- 0,5 кашичице соли
- 2,5 кашичице уља

Састојци за надев:

- 240 г парадајз-соса
- 360 г шунке
- 240 г моцарела сира
- оригано

Начин припреме:

У чинију ставите квасац, со, уље и воду и мешајте док се квасац не раствори. Смесу и брашно ставите у посуду миксера.

Мешајте на највећој брзини са куком за мешање теста док тесто не буде компактно и хомогено. Можда ће бити потребно додатно брашно. Ставите тесто у чинију и оставите га 30 мин да нарасте. Тесто развијте до величине целог плеха (подмазаног) и поново га оставите 30 мин да нарасте. На тесто додајте парадајз сос. Парадајз-сос поспите ориганом. Размажите остатак прелива, а затим распоредите моцарелу. Ставите храну унутар уређаја.

- Положај решетке: 2
- Прибор: плех за печење обложен папиром за печење
- Предгрејте уређај

Киш – Р43

Састојци за тесто:

- 200 г пшеничног брашна
- 100 г маргарина (охлађеног)
- 3 г соли
- 80 ml воде (хладне)

Састојци за надев:

- 200 г прошаране сланине (са мало масноће)
- 3 јаја (60–65 г)
- 100 г ренданог сира (гријер или ементалер)
- 70 ml пуномасног млека (3–3,5 % масти)
- 200 г киселе павлаке (30–35 % масти)

Начин припреме:

Маргарин исеците на комаде да бисте олакшали процес мешања. Све састојке спојите и брзо умешајте у процесору за храну док не добијете хомогено тесто. Тесто умотајте у пластичну фолију и оставите у фрижидеру најмање 2 ч. Развијте тесто (дебљине око 0,5 дебљине см) и распоредите га у плех укључујући и бочне зидове. Виљушком избушкајте дно теста. Прво поређајте прелив (сланину) исечен на коцкице. Затим поређајте сир преко теста. Умутите заједно јаја, киселу павлаку и млеко. Сипајте на тесто. Ставите храну унутар уређаја.

- Положај решетке: 2
- Прибор: плех за печење на решеткастој полици

Багет/Табата/Бели хлеб – Р44

Састојци за тесто:

- 500 г белог пшеничног брашна, тип 0
- 10 г соли
- 10 г путера на собној температури
- 270 г воде (температуре између 36–38 °С)
- 3 г шећера
- 20 г свежег квасца

Начин припреме:

Измерите брашно, со и омекшали путер у посуду за мешање процесора за храну.

Растворите шећер и свеж квасац у млакој води. Додајте течност у преостале састојке у посуду за мешање. Састојке умесите куком за мешање теста у процесору за храну док не постане еластично тесто које се не лепи за чинију. Добро умешено тесто извадите из посуде за мешање, измерите 750 g за један хлеб и обликујте га у лоптицу. Ставите ја у чинију. Покријте чинију приањајућом фолијом и ставите је на средину загрејане пећнице (40 °C). Искључите пећницу и оставите тесто да нарасе за 30 мин. Оставите врата пећнице до пола отворена да температура не би била превише топла за нарастање теста. Циљна температура је између 35–37 °C. Извадите чинију из уређаја. Тесто изврните на радни део и на кратко га премесите. Не претерујте са мешањем теста. Формирајте дугачки хлеб, ставите га на плех (ако је плех емајлиран, ставите мало путера да се тесто не би залепило или користите папир за печење) и прекријте пластичним поклопцем/пластичном чинијом. Ставите на средину још увек топле пећнице и пустите да хлеб да нараса још 25 мин – остављајући врата пећнице до пола отворена. Пажљиво жилетом или веома оштрим ножем направите пет дијагоналних резова по површини. Немојте притискати хлеб док сечете. Резови би требало да имају дубину од око 5–7 mm. Ставите храну унутар уређаја. За бели хлеб је потребно више времена.

- Положај решетке: 2
- Прибор: плех за печење обложен папиром за печење
- Предгрејте уређај
- Количина воде за функцију припреме на пари: 150 ml

Интегрални/ражени/црни хлеб – P45

Састојци за тесто:

- 500 g црног пшеничног брашна
- 2 кашике маслиновог уља
- 280 g воде (температуре између 36–38 °C)

Начин припреме:

Измерите брашно, маслиново уље и воду у посуду за мешање. Помешајте све састојке заједно помоћу куке за мешање теста док не добијете хомогено тесто. Посуду прекријте влажном крпом на приближно 15 мин (собна температура). Тесто пребаците на радни део и на кратко га премесите. Не претерујте са мешањем теста. Формирајте дугачки хлеб, ставите га на плех (ако је плех емајлиран, ставите мало путера да се тесто не би залепило или користите папир за печење) и прекријте пластичним поклопцем/пластичном чинијом. Оставите га приближно 3 ч да нарасе. Ставите храну унутар уређаја.

- Положај решетке: 2
- Прибор: плех за печење обложен папиром за печење или плех за векну на решеткастој полици
- Предгрејте уређај
- Количина воде за функцију припреме на пари: 150 ml

Obsah

| | | | |
|--------------------|-----|-------------------------|-----|
| Sprievodca pečením | 157 | Iné mäsové výrobky | 163 |
| Hovädzie | 158 | Ryby | 163 |
| Teľacie | 160 | Sladké pečivo a dezerty | 164 |
| Bravčové | 160 | Zelenina a prílohy | 166 |
| Jahňacie | 161 | Gratinované jedlá | 167 |
| Hydina | 161 | Chlieb a pizza | 168 |

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

Sprievodca pečením



Nastavenie: Sprievodca pečením

Každý pokrm v tejto podponuke má odporúčanú funkciu ohrevu a teplotu. Počas varenia môžete upraviť čas a teplotu.

Keď funkcia skončí, skontrolujte, či je pokrm hotový.

Pri niektorých jedlách môžete variť aj s funkciou Teplotná sonda. Úroveň uvarenia pokrmu:

- Nепреpečený
- Stredne
- Prepečený

1. Otočením ovládača funkcií ohrevu vstúpte do  pre Ponuka.
2. Vyberte . Stlačte OK.
3. Otočením ovládacieho gombíka nastavte číslo pokrmu. Stlačte tlačidlo: OK.
4. Muffiny vložte do spotrebiča. Stlačte tlačidlo: OK.

Ponuka: Sprievodca pečením

| | |
|----|------------------------------------|
| P1 | Hovädzie pečené, nepřepečené |
| P2 | Hovädzie pečené, stredne prepečené |
| P3 | Hovädzie pečené, prepečené |

| | |
|-----|---|
| P4 | Steak, stredne prepečený |
| P5 | Hovädzie pečené/dusené |
| P6 | Hovädzie pečené, nepřepečené LTC* |
| P7 | Hovädzie pečené, stredne prepečené LTC* |
| P8 | Hovädzie pečené, prepečené LTC* |
| P9 | Fileta, nepřepečená LTC* |
| P10 | Fileta, stredne prepečená LTC* |
| P11 | Fileta, hotová |
| P12 | Pečené teľacie |
| P13 | Bravčové pečené |
| P14 | Trhané pečené bravčové LTC* |
| P15 | Čerstvé karé |
| P16 | Rebierka |
| P17 | Jahňacie stehno |
| P18 | Kurča, celé |
| P19 | Kurča, polovica |
| P20 | Kuracie prsia |

| | |
|-----|----------------------------|
| P21 | Kuracie stehná, čerstvé |
| P22 | Celá kačka |
| P23 | Hus, celá |
| P24 | Sekaná |
| P25 | Grilovaná ryba, celá |
| P26 | Rybie filé |
| P27 | Tvarohový koláč cheesecake |
| P28 | Jablkový koláč |
| P29 | Jablková torta |
| P30 | Jablkový koláč |
| P31 | Brownies |
| P32 | Čokoládové muffiny |
| P33 | Bochníkový koláč |

| | |
|-----|--|
| P34 | Pečené zemiaky |
| P35 | Americké zemiaky |
| P36 | Grilovaná miešaná zelenina |
| P37 | Zemiakové krokety, mrazené |
| P38 | Hranolčky, mrazené |
| P39 | Mäsové/zeleninové lasagne so suchými rezancami |
| P40 | Zapečené zemiaky |
| P41 | Čerstvá pizza, tenká |
| P42 | Čerstvá pizza, hrubá |
| P43 | Slaný koláč |
| P44 | Bageta/ciabatta/biely chlieb |
| P45 | Celozrnný/Ražný/Tmavý chlieb |

*LTC – pečenie pri nízkej teplote (Low Temperature Cooking)

Hovädzie

Hovädzie pečené - P1, P2, P3

Suroviny:

- 1 - 1.5 kg hovädzieho pečeného (4 – 5 cm hrubé)
- soľ
- čierne korenie
- marináda

Príprava surového jedla:

Mäso okoreňte podľa chuti a vložte ho do pokrmu s marinádou (voliteľné); dno by malo byť pokryté do výšky 10 – 20 mm. Prikryte vekom a nechajte ho pár hodín marinovať v chladničke.

Postup:

Hovädzinu z marinády vyberte a vysušte ju. Okoreňte soľou a čiernym korením

osmažte všetky strany na horáku, aby ste získali chuť pečenia. Muffiny vložte do spotrebiča.

- Úroveň roštu v rúre: 2
- Príslušenstvo: plech na pečenie
- Teplotná sonda dostupné

Steak, stredne prepečený - P4

Suroviny:

- 180 - 220 g na kus (3 cm hrubé)
- soľ
- čierne korenie
- korenie

Postup:

Okoreňte steak soľou a čiernym korením alebo vašou oblúbenou koreňovou zmesou osmažte všetky strany na horáku,

aby ste získali chuť pečenia. Muffiny vložte do spotrebiča.

- Úroveň roštu v rúre: 3
- Príslušenstvo: nádoba na pečenie na drôtenom rošte
- Spotrebič predhrejte
- Teplotná sonda dostupné

Hovädzie pečené/dusené - P5

Prísady na pečenie mäsa:

- 1.5 - 2 kg hovädzých kúskov (prvotriedne hovädzie rebierko, mäso z horného stehna, hrubý bok)
- soľ
- čierne korenie
- marináda

Prísady na marinádu:

- 1 l vody
- 500 ml vínneho octu
- 2 čajové lyžičky soli
- 15 kusov čierneho celého čierneho korenia
- 15 bobul borievky
- 5 bobkových listov
- 2 zväzky polievkovej zeleniny (mrkva, pór, zeler, petržlen)

Postup:

Na marinádu všetko prived'te do varu a potom nechajte vychladnúť. Polej't hovädzINU marinádou, kým nebude zakrytá, a nechajte ju pár hodín marinovať v chladničke. HovädzINU z marinády vyberte a vysušte ju. Okoreňte soľou a čiernym korením a osmažte všetky strany na horáku, aby ste získali chuť pečenia. Muffiny vložte do spotrebiča.

- Úroveň roštu v rúre: 2
- Príslušenstvo: nádoba na pečenie na drôtenom rošte
- Teplotná sonda dostupné

Hovädzie pečené (LTC) - P6, P7, P8

Suroviny:

- 1 - 1.5 kg hovädzieho pečeného (4 – 5 cm hrubé)
- soľ
- čierne korenie
- marináda

Príprava surového jedla:

Mäso okoreňte podľa chuti a vložte ho do pokrmu s marinádou (voliteľné); dno by malo byť pokryté do výšky 10 – 20 mm. Prikryte vekom a nechajte ho pár hodín marinovať v chladničke.

Postup:

HovädzINU z marinády vyberte a vysušte ju. Okoreňte soľou a čiernym korením a osmažte všetky strany na horáku, aby ste získali chuť pečenia. Muffiny vložte do spotrebiča.

- Úroveň roštu v rúre: 2
- Príslušenstvo: plech na pečenie
- Teplotná sonda dostupné

Fileta (LTC) – P9, P10, P11

Suroviny:

- 0.5 - 1.5 kg filety (hrubých 5 – 6 cm)
- soľ
- čierne korenie
- korenie

Postup:

Okoreňte mäso soľou a čiernym korením alebo vašou obľúbenou koreňovou zmesou osmažte všetky strany na horáku, aby ste získali chuť pečenia. Muffiny vložte do spotrebiča.

- Úroveň roštu v rúre: 2
- Príslušenstvo: plech na pečenie
- Teplotná sonda dostupné

Tel'acie

Pečené tel'acie - P12

Suroviny:

- 0.8 - 1.5 kg (plece, 4 cm hrubé)
- soľ
- čierne korenie
- korenie

Postup:

Mäso okoreňte soľou a čiernym korením alebo vašimi obľúbenými koreninami. Mäso

niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Mäso vložte do pekáča a pridajte trochu vody. Muffiny vložte do spotrebiča.

- Úroveň roštu v rúre: 2
- Príslušenstvo: nádoba na pečenie na drôtenom rošte
- Teplotná sonda dostupné

Bravčové

Bravčové pečené - P13

Suroviny:

- 1.5 - 2 kg kus (krk alebo plece)
- soľ
- čierne korenie
- korenie

Postup:

Mäso by malo byť uskladnené aspoň 12 h v zakrytej nádobe v chladničke. Mäso umyte a dôkladne osušte. Zmiešajte soľ, čierne korenie a vaše obľúbené korenia a rovnomerne nimi potrite celý povrch mäsa. Muffiny vložte do spotrebiča.

- Úroveň roštu v rúre: 2
- Príslušenstvo: nádoba na pečenie na drôtenom rošte
- Teplotná sonda dostupné

- kumín
- suchá horčica v prášku
- hnedý cukor

Postup:

Odložte si približne 3 polievkové lyžice korenia na neskôr. Zvyšok potrite na bravčové mäso. Potom ho uzavrite a nechajte marinovať 6 – 48 h v chladničke. Pred pečením mäso potrite zvyšnými 3 polievkovými lyžicami korenia. Utesnite všetky strany v pekáči na varnom paneli, aby ste získali chuť pečenia. Muffiny vložte do spotrebiča. Pre rovnomerné opečenie po polovici času prípravy mäso obráťte.

- Úroveň roštu v rúre: 2
- Príslušenstvo: plech na pečenie
- Teplotná sonda dostupné

Čerstvé karé - P15

Suroviny:

- 1 - 1.5 kg kus
- soľ
- čierne korenie
- korenie

Postup:

Sviečkovicu potrite vašimi obľúbenými koreninami. Muffiny vložte do spotrebiča.

Trhané pečené bravčové LTC - P14

Suroviny:

- 1.5 - 2 kg kus (plece)
- soľ
- čierne korenie
- paprika
- cesnakový prášok
- cibuľový prášok
- chili prášok
- kajenské korenie

- Úroveň roštu v rúre: 2
- Príslušenstvo: nádoba na pečenie na drôtenom rošte
- Teplotná sonda dostupné

Rebierka - P16

Suroviny:

- 2 - 3 kg (použite surové, 2 – 3 cm tenké rebierka)
- soľ
- čierne korenie

Prísady na omáčku na ochutenie:

- 500 g kečupu

- 25 g hnedého cukru
- 5 ml tekutého dymu
- 1 ml ryžovej kyseliny
- 2 ml sójovej omáčky
- 10 g sambal oleek

Postup:

Zmiešajte všetky prísady na ochutenie. V chladničke marinujte niekoľko hodín rebierka v omáčke. Muffiny vložte do spotrebiča. Pre rovnomerné opečenie po polovici času prípravy mäso obráťte.

- Úroveň roštu v rúre: 3
- Príslušenstvo: hlboký pekáč

Jahňacie

Jahňacie stehno - P17

Suroviny:

- 1.5 - 2 kg jahňacieho stehna s kosťami (7 – 9 cm hrubé)
- soľ

Prísady na omáčku na ochutenie:

- 30 ml olivového oleja
- soľ
- čierne korenie
- 3 strúčiky cesnaku
- 1 zväzok čerstvého rozmarínu (alebo 1 čajová lyžička sušeného rozmarínu)
- voda

Postup:

Jahňacie stehno umyte a osušte. Potrite ho olivovým olejom a do mäsa urobte zárezy. Osolte a okoreňte čiernym korením. Strúčiky cesnaku ošúpacajte a nakrájajte ich, potom ich zatlačte do zárezov v mäse spolu s kúskami rozmarínu. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Muffiny vložte do spotrebiča. Pre rovnomerné opečenie po polovici času prípravy mäso obráťte.

- Úroveň roštu v rúre: 2
- Príslušenstvo: nádoba na pečenie na plechu na pečenie
- Teplotná sonda dostupné

Hydina

Kurča, celé - P18

Prísady na pečenie mäsa:

- 1 - 1.5 kg kurčaťa
- soľ
- olej
- čierne korenie

Postup:

Kurča dôkladne umyte. Opatrne ho osušte zvnútra aj zvonku. Zmiešajte soľ a olej a

nalejte riedku vrstvu na kurča. Nožičky zaviažte dokopy a krídelká zastrčte. Muffiny vložte do spotrebiča. Pre rovnomerné opečenie po polovici času prípravy mäso obráťte.

- Úroveň roštu v rúre: 2
- Príslušenstvo: zapiekacia nádoba na plechu na pečenie
- Teplotná sonda dostupné
- Množstvo vody na parnú funkciu: 200 ml

Kurča, polovica - P19

Suroviny:

- 0.5 - 0.8 kg kurčaťa
- soľ
- olej
- čierne korenie

Postup:

Kurča dôkladne umyte. Opatrne ho osušte zvnútra aj zvonku. Zmiešajte soľ a olej a nalejte riedku vrstvu na kurča. Muffiny vložte do spotrebiča.

- Úroveň roštu v rúre: 3
- Príslušenstvo: plech na pečenie
- Teplotná sonda dostupné

Kuracie prsia - P20

Suroviny:

- 180 - 200 g kuracích prs
- soľ
- olej
- čierne korenie

Postup:

Kurča dôkladne umyte. Zmiešajte soľ a olej a polejte kuracie prsia tenkou vrstvou. Mäso niekoľko minút osmažte na horáku, aby ste získali chuť pečenia. Muffiny vložte do spotrebiča.

- Úroveň roštu v rúre: 2
- Príslušenstvo: zapekacia nádoba na drôtenom rošte
- Spotrebič predhrejte
- Teplotná sonda dostupné

Kuracie stehná - P21

Suroviny:

- kuracie stehná
- soľ
- olej
- čierne korenie
- korenie

Postup:

Kurča dôkladne umyte. Zmiešajte soľ a olej a nalejte riedku vrstvu na celé mäso. Muffiny vložte do spotrebiča. Ak ste kuracie stehná najskôr marinovali, nastavte nižšiu teplotu a pečte ich dlhšie.

- Úroveň roštu v rúre: 3
- Príslušenstvo: plech na pečenie
- Teplotná sonda dostupné

Celá kačka - P22

Suroviny:

- 2 - 3 kg kačka
- soľ
- olej
- čierne korenie
- korenie

Postup:

Kačku dôkladne umyte. Zmiešajte soľ a olej a nalejte riedku vrstvu na celý kus. Použite zapekaciu misku na plechu na pečenie na tretej úrovni rúry alebo na drôtenom rošte na druhej úrovni s hlbokým plechom na prvej úrovni. Muffiny vložte do spotrebiča. Kačku najprv položte hore nohami. Pre rovnomerné opečenie po polovici času prípravy mäso obráťte.

- Úroveň roštu v rúre: 2
- Príslušenstvo: nádoba na pečenie na drôtenom rošte
- Teplotná sonda dostupné

Hus, celá - P23

Suroviny:

- 4 - 5 kg husy
- soľ
- olej
- čierne korenie
- korenie

Postup:

Hus dôkladne umyte. Zmiešajte soľ a olej a nalejte riedku vrstvu na celé mäso. Muffiny vložte do spotrebiča. Pre

rovnoméne opečenie po polovici času prípravy mäso obráťte.

- Úroveň roštu v rúre: 2

- Príslušenstvo: hlboký pekáč
- Teplotná sonda dostupné

Iné mäsové výrobky

Sekaná - P24

Suroviny:

- 2 staršie rožky
- 2 nakrájané kyslé uhorky
- 80 g cibule
- 2 polievkové lyžice petržlenovej vňate
- 1 polievková lyžica citrónovej šťavy
- 600 g mletého mäsa
- 2 vajcia
- 1 polievková lyžica mletej papriky
- 14 g soli

- čierne korenie
 - 0,5 čajovej lyžičky kajenského korenia
- Postup:

Rožky namočte do vody, potom vyžmýkajte tekutinu. Všetky prísady zmiešajte, kým nedosiahnete homogénne cesto. Vytvorte bochník. Muffiny vložte do spotrebiča.

- Úroveň roštu v rúre: 2
- Príslušenstvo: drôtený rošt
- Teplotná sonda dostupné

Ryby

Grilovaná ryba, celá – P25

Suroviny:

- 0.5 - 1 kg ryby
- plátky citrónu
- soľ
- čierne korenie
- olej

Postup:

Rybu okoreňte podľa chuti. Naplňte rybu maslom a svojimi obľúbenými koreninami a bylinkami. Muffiny vložte do spotrebiča.

- Úroveň roštu v rúre: 2
- Príslušenstvo: plech na pečenie
- Teplotná sonda dostupné

Rybie Filé - P26

Suroviny:

- 0.3 - 0.5 kg rybieho filé
- plátky citrónu
- 150 g strúhaného syru
- 250 ml smotany
- 50 g strúhanky

- 1 čajová lyžička estragónu
- nasekaná petržlenová vňať
- soľ
- čierne korenie
- citrón
- maslo

Postup:

Rybie filé pokvapkajte citrónovou šťavou a nechajte chvíľu marinovať, potom zvýšnú šťavu odstráňte kuchynským papierom. Rybie filé posypte z oboch strán soľou a čiernym korením. Rybie filé vložte do maslom vymastenej teplovzdornej nádoby.

Zmiešajte strúhaný syr, smotanu, strúhanku, estragón a nasekanú petržlenovú vňať. Zmes ihneď rozotrite na rybie filé a na zmes položte malé kocky masla. Muffiny vložte do spotrebiča.

- Úroveň roštu v rúre: 3
- Príslušenstvo: zapiekacia nádoba na drôtenom rošte
- Spotrebič predhrejte

Sladké pečivo a dezerty

Tvarohový koláč - P27

Prísady na cesto:

- 330 g múky
- 130 g cukru
- 15 g práška do pečiva
- 1 balenie vanilkového cukru
- 2 vajcia
- 130 g masla

Prísady na plnku:

- 1 kg tvarohu s nízkym obsahom tuku
- 300 g cukru
- 2 balenia nákyrového prášku
- 100 ml prírodného oleja
- 600 ml plnotučného mlieka
- 4 vajcia
- 0,5 balenia citrónovej kôry

Postup:

Položte papier na pečenie na plech. Vymiešate cesto s potrebnými ingredienciami a rozotrite ho v 28 cm forme na tortu. Pripravte plnku a nalejte ju do formy spolu s cestom. Muffiny vložte do spotrebiča.

- Úroveň roštu v rúre: 2
- Príslušenstvo: 28 cm rozkladacia forma na tortu na drôtenom rošte

Jablkový koláč - P28

Suroviny:

- 125 g cukru
- 1 žltok
- 1 vajce
- 75 g rozpusteného masla
- 55 g pšeničnej múky
- 1 čajová lyžička práškoveho droždia
- 1 vrecúško vanilkového ochucovadla
- 90 ml mlieka
- 4 zelenožlté jablká

Postup:

Rozpustíte maslo v panvici (na nízkom až strednom výkone horáka).

V samostatnej miske zmiešajte vajce, dodatočný žltok, cukor a vrecúško s vanilkového ochucovadla, až kým nedosiahnete homogénne a nadýchané cesto. Pridajte roztopené maslo (chladené) a za stáleho miešania ho nechajte vstrebať. Pridajte mlieko a preosiate múku. Všetko zmiešajte spolu.

Jablká umyte a ošúpte. Nakrájajte ich na tenké plátky a zmiešajte ich s ostatnými prísadami. Vložte papier na pečenie do formy na tortu (priemer 24 cm) a okraje namastite maslom. Cesto nalejte do formy. Muffiny vložte do spotrebiča.

- Úroveň roštu v rúre: 2
- Príslušenstvo: plech na pečenie
- Spotrebič predhrejte
- Množstvo vody na parnú funkciu: 100 - 150 ml

Jablková torta - P29

Prísady na cesto:

- 200 g múky
- 1 štipka soli
- 125 g masla
- 1 vajce
- 50 g cukru
- 50 ml studenej vody

Prísady na plnku:

- ovocie podľa ročného obdobia (jablká, broskyne, višne a pod.)
- 90 g mletých mandlí
- 2 vajcia

Postup:

Múku preosejte do misky na miešanie, vmiešajte soľ a maslo nakrájané na malé kúsky. Potom pridajte vajce, cukor a studenú vodu a všetko vymiešate na cesto. Cesto ochlaďte v chladničke na 2 h. Vyvalkajte chladené cesto a vložte ho do vymastenej formy na slané koláče, potom ho popichnete

vidličkou. Ovocie očistíte, odstránite vnútornú časť, kôstky alebo jadierka a na cesto položte malé kúsky alebo plátky. Do misky vložte mleté mandle, vajcia, cukor a zmäkčené maslo a vymiešajte ich. Zmes naneste na ovocie a uhl'ad'te ju. Muffiny vložte do spotrebiča.

- Úroveň roštu v rúre: 2
- Príslušenstvo: koláčová forma na drôtenom rošte

Jablkový koláč - P30

Prísady na cesto:

- 300 g pšeničnej bielej múky
- 175 g soleného masla
- 75 g práškového cukru (max. hrúbka: 0,3 mm)
- 1 vajce (50 g)
- 50 ml vody

Prísady na plnku:

- 400 g ošúpaných jabĺk
- 25 g strúhanky z bieleho chleba
- 50 g hrozienok bez semiačok
- 75 g práškového cukru (max. hrúbka: 0,3 mm)

Postup:

Zmiešajte múku a cukor a vmiešajte do masla. Pridajte vyšľahané vajce a vodu, aby sa zo zmesi vytvorilo mäkké cesto. Miešajte, kým nedosiahnete homogénnu konzistenciu. Cesto vymiešate do loptičky. Cesto prikryte a nechajte ho vychladnúť aspoň na pol hodinu v chladničke pri teplote 3 – 7 °C. Jablká ošúpte a odstránite vnútornú časť, nakrájajte ich na plátky do hrúbky 13 mm. Vyberte cesto z chladničky a rozdeľte ho na dve tretiny a jednu tretinu. Každú porciu vyval'kajte na hrúbku 5 mm bez toho, aby ste ju znovu hnietili. Väčšiu porciu použite na zarovnanie dna a strán formy na pečenie (nelepivá povrchová úprava, priemer 187 - 213 mm, výška 35 - 65 mm). Cesto rovnomerne posypte

strúhankou. Zmiešajte jablkové plátky, hrozienka a cukor. Po zmiešaní nasypťte jablkú plnku rovnomerne na omrvinky. Vrchnú časť zakryte zvyšným cestom. Okraje cesta utesnite a zastrihnite. V hornej časti cesta urobte rez, aby mohla para počas pečenia unikáť. Muffiny vložte do spotrebiča.

- Úroveň roštu v rúre: 2
- Príslušenstvo: formička na koláč o veľkosti 22 cm na drôtenom rošte
- Spotrebič predhrejte
- Množstvo vody na parnú funkciu: 100 - 150 ml

Brownies P31

Suroviny:

- 425 g tmavej čokolády
- 100 g čokoládových kvapiiek
- 300 ml neutrálneho oleja
- 90 g kakaového prášku
- 350 g cukru
- 126 g práškového cukru
- 2,5 g soli
- 45 ml mlieka
- 9 vajec
- 300 g múky

Postup:

Položte papier na pečenie na plech. Rozpustite tmavú čokoládu a v miske zmiešajte s olejom. Pridajte kakaový prášok, cukor, soľ a mlieko a rozmiešajte, až kým nedosiahnete homogénnu konzistenciu. Pridajte vajcia po jednom a po každom vajíčku dobre premiešajte. Pridajte múku a miešajte. Pridajte čokoládové kvapky.

Cesto rovnomerne rozložte na plech. Muffiny vložte do spotrebiča.

- Úroveň roštu v rúre: 3
- Príslušenstvo: hlboký pekáč

Čokoládové muffiny - P32

Prísady (pre 12 muffinov):

- 240 g múky
- 8 g práška do pečiva
- 80 g cukru
- 80 g masla
- 1 vajce (55 g)
- 125 ml plnotučného mlieka
- 40 g horkého kakaového prášku
- 10 g práškového cukru
- 100 g nakrájanej tmavej čokolády
- štipka škorice

Postup:

V miske zmiešajte prášok na pečenie, kakao a škoricu. V druhej miske zmiešajte maslo, cukor a vanilku. Pridajte vyšľahané vajce a približne 100 ml mlieka. Pridajte do suchej zmesi pridajte zvyšné mlieko a cesto za miešania, až kým nedosiahnete viskóznú konzistenciu. Pomocou lyžičky pridávajte nakrájanú tmavú čokoládu. Pomocou papierových šálok na muffiny pripravte 12 muffínov. Muffiny vložte do spotrebiča.

- Úroveň roštu v rúre: 2
- Príslušenstvo: plech na muffin na drôtenom rošte
- Spotrebič predhrejte
- Množstvo vody na parnú funkciu: 100 – 150 ml

Bochníkový koláč - P33

Suroviny:

Zelenina a prílohy

Pečené zemiaky - P34

Suroviny:

- približne 1 kg zemiakov
- soľ
- čierne korenie
- korenie

Postup:

Dôkladne umyte neošúpané zemiaky a nakrájajte ich na rovnomerné kúsky (kocky alebo polovice). Marinujte ich olejom a

- 120 g vajíčka
- 170 g cukru
- 50 g roztopeného margarínu (80 % tuku)
- 180 g pšeničnej múky (typ 405), bez kypriaceho prípravku
- 10 g práška do pečiva
- 3 g vanilkového cukru
- 100 ml studenej vody

Postup:

Vymastite jednu podlhovastú formu na bochník a posypte strúhankou. Vyšľahajte vajcia a cukor v kuchynskom robote na najvyššej rýchlosti na 5 min. Pridajte roztopený margarín a opatrne ho premiešajte ručným mixérom pri najnižšej rýchlosti. Pridajte múku zmiešanú s práškom na pečenie a vanilkovým cukrom a pomaly rozmiešajte s ručným mixérom. Pri nepretržitom miešaní pridávajte vodu, až kým nebude cesto hladké. Cesto nalejte do formy. Muffiny vložte do spotrebiča.

- Úroveň roštu v rúre: 2
- Príslušenstvo: forma na bochník na drôtenom rošte

vašími obľúbenými koreninami. Muffiny vložte do spotrebiča.

- Úroveň roštu v rúre: 2
- Príslušenstvo: plech na pečenie

Americké zemiaky - P35

Suroviny:

- približne 1 kg zemiakov
- soľ
- čierne korenie
- korenie

Postup:

Zemiaky ošúpte. Zemiaky dôkladne umyte a nakrájajte ich na rovnomerné kúsky (Americké zemiaky). Marinujte ich olejom a vašimi obľúbenými koreninami. Muffiny vložte do spotrebiča.

- Úroveň roštu v rúre: 3
- Príslušenstvo: plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie

Grilovaná miešaná zelenina - P36

Suroviny:

- 2 šálky brokolícových ružičiek
- 2 šálky huby cremini
- 2 šálky nasekanej maslovej tekvice
- 1 cukina, nakrájaná na plátky a rozdelené na štvrtiny
- 1 žltá tekvica, nakrájaná na plátky a rozdelená na štvrtiny
- 1 červená paprika na kocky
- 1 červená cibuľa na kocky
- 2 polievkové lyžice olivového oleja
- 2 polievkové lyžice balzamového octu
- 4 strúčiky cesnaku, nasekané
- 1,5 čajovej lyžičky sušeného tymianu
- kosher sol' a čerstvo pomleté čierne korenie

Postup:

Pokrájajte brokolícové ružičky, huby, maslovú tekvicu, cukiny, žltú tekvicu, papriku a cibuľu v jednej vrstve na pripravený plech

na pečenie. Pridajte olivový olej, balzamový ocot, cesnak a tymian. Ochutťe soľou a čiernym korením. Jemne premiešajte, aby sa všetko skombinovalo. Muffiny vložte do spotrebiča.

- Úroveň roštu v rúre: 3
- Príslušenstvo: plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie

Zemiakové krokety, mrazené - P37

Suroviny

- 0,5 kg mrazených zemiakových krokiet

Postup:

Potravinu vyberte z obalu. Zmrazené zemiakové krokety položte na plech na pečenie. Muffiny vložte do spotrebiča.

- Úroveň roštu v rúre: 3
- Príslušenstvo: plech na pečenie

Hranolčeky, mrazené - P38

Suroviny

- 0,75 kg mrazených krájaných zemiakov

Postup:

Potravinu vyberte z obalu. Mrazené zemiaky položte na plech na pečenie. Muffiny vložte do spotrebiča.

- Úroveň roštu v rúre: 3
- Príslušenstvo: plech na pečenie

Gratinované jedlá

Mäsové/zeleninové lasagne so suchými rezancami - P39

Suroviny:

- 700 g predvareného ragú
- 700 g predvareného bechamelu
- 1 balenie lasagnových cestovín
- strúhaný syr
- maslo/olej na vymastenie zapekacej nádoby

Postup:

Nádobu na zapekanie vymastíte. Začnite tým, že naspodok nasypete približne 200 g ragú, potom bechamel a prvú vrstvu cestovín, pričom pokryjú celú zapekaciu nádobu. Zopakujte tieto kroky, až kým nenaplňte celú zapekaciu nádobu. Na vrch pridajte nastrúhaný syr. Položte zapekaciu

nádobu na drôtený rošt. Muffiny vložte do spotrebiča.

- Úroveň roštu v rúre: 2
- Príslušenstvo: zapekacia nádoba na drôtenom rošte

Zapečené zemiaky - P40

Suroviny:

- 750 g šúpaných zemiakov
- 100 g strúhaného syru (24 – 30 % tuku)
- 50 g vyšľahané vajíca
- 125 g mlieka (3 % tuku)
- 75 g smotany (40 % tuku)
- 5 g soli

Postup:

Ošúpané zemiaky nakrájajte na plátky s hrúbkou 3 mm až 4 mm. Nemastnú nádobu (okružla sklenená forma) naplňte približne polovičným množstvom zemiakov a prikryte približne polovičnou časťou syra. Pridajte zvyšné zemiaky a prikryte ich zvyšným syrom. Zmiešajte vajíca, smotanu a soľ a zmes vylejte na zemiaky. Formu položte na drôtený rošt. Muffiny vložte do spotrebiča. Po uplynutí polovice času prípravy pokrm otočte.

- Úroveň roštu v rúre: 1
- Príslušenstvo: zapekacia nádoba na drôtenom rošte

Chlieb a pizza

Čerstvá pizza, tenká - P41

Prísady na cesto:

- 165 g múky
- 15 g čerstvého droždia
- 100 g vody
- 1 čajová lyžička soli
- 1 čajová lyžička oleja

Prísady na obloženie:

- 100 g paradajkovej omáčky
- 150 g šunky
- 100 g syru mozzarella
- oregano

Postup:

Do misky pridajte droždie, soľ, olej a vodu a miešajte, kým sa droždie nerozpusť. Do misky mixéra pridajte zmes a múku. Zmiešajte pri najvyššej rýchlosti pomocou háku, kým cesto nebude kompaktné a homogénne. Môžno bude potrebná dodatočná múka. Cesto vložte do misky a nechajte kysnúť 30 min. Cesto vyvalkajte na veľkosť celého plechu (masteného) a nechajte ho kysnúť 30 min. Pridajte paradajkovú omáčku do cesta. Na paradajkovú omáčku posypte oregano.

Rozložte zvyšok oblohy a potom mozzarellu. Muffiny vložte do spotrebiča.

- Úroveň roštu v rúre: 2
- Príslušenstvo: plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie
- Spotrebič predhrejte
- Množstvo vody na parnú funkciu: 100 ml

Čerstvá pizza, hrubá - P42

Prísady na cesto:

- 396 g múky
- 36 g čerstvého droždia
- 240 g vody
- 0,5 čajovej lyžičky soli
- 2,5 čajovej lyžičky oleja

Prísady na obloženie:

- 240 g paradajkovej omáčky
- 360 g šunky
- 240 g syru mozzarella
- oregano

Postup:

Do misky pridajte droždie, soľ, olej a vodu a miešajte, kým sa droždie nerozpusť. Do misky mixéra pridajte zmes a múku. Zmiešajte pri najvyššej rýchlosti pomocou

háku, kým cesto nebude kompaktné a homogénne. Môžno bude potrebná dodatočná múka. Cesto vložte do misky a nechajte kysnúť 30 min. Cesto vyval'kajte na veľkosť celého plechu (masteného) a nechajte ho kysnúť 30 min. Pridajte paradajkovú omáčku do cesta. Na paradajkovú omáčku posypte oregano. Rozložte zvyšok oblohy a potom mozzarella. Muffiny vložte do spotrebiča.

- Úroveň roštu v rúre: 2
- Príslušenstvo: plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie
- Spotrebič predhrejte

Slaný koláč - P43

Prísady na cesto:

- 200 g pšeničnej múky
- 100 g margarínu (ochladený)
- 3 g soli
- 80 ml vody (studená)

Prísady na obloženie:

- 200 g škvarenej slaniny (s malým množstvom tuku)
- 3 vajcia (60 – 65 g)
- 100 g strúhaného syru (gruyère alebo emmentaler)
- 70 ml plnotučného mlieka (3 – 3,5 % tuku)
- 200 g smotany (30 – 35 % tuku)

Postup:

Margarín nakrájajte na kúsky, aby sa ul'ahčil proces miešania. Všetky príslušenstvo zmiešajte spolu a rýchlo rozmiešajte v kuchynskom robote, až kým nedosiahnete homogénne cesto. Cesto zabaľte do potravinovej fólie a nechajte v chladničke aspoň 2 h. Cesto vyval'kajte (približne 0,5 cm hrubé) a rozpresterte ho do formy vrátane bočných stien. V spodnej časti cesta urobte niekoľko otvorov vidličkou. Najprv pripravte oblohu (slaninu) a nakrájajte ju na kocky. Potom rozložte syr na dno cesta. Vyšľahajte

spolu vajcia, smotanu a mlieko. Nalejte na cesto. Muffiny vložte do spotrebiča.

- Úroveň roštu v rúre: 2
- Príslušenstvo: forma na pečenie na drôtenom rošte

Bageta/ciabatta/biely chlieb - P44

Prísady na cesto:

- 500 g bielej pšeničnej múky, typ 0
- 10 g soli
- 10 g masla pri izbovej teplote
- 270 g vody (teplota medzi 36 – 38 °C)
- 3 g cukru
- 20 g čerstvého droždia

Postup:

Do miešacej misky kuchynského robota vložte odváženú múku, soľ a zmäkčené maslo. Cukor a čerstvé droždie rozpustíte v teplej vode. K ostatným prísadám v miske na miešanie pridajte tekutinu. Prísady vymiešate hákom na cesto v kuchynskom robote, kým cesto nebude elastické a už sa nebude lepiť na misku. Z misky na miešanie vyberte dobre vymiešané cesto, na jeden chlieb odvážite 750 g a vytvarujte ho do okrúhlej guľky. Vložte ju do misky. Misku zakryte potravinovou fóliou a vložte ju do stredu predhriatej rúry (40 °C). Vypnite rúru a cesto nechajte vykysnúť 30 min. Dvierka rúry nechajte poloootvorené, aby ste predišli príliš vysokej teplote na vykysnutie. Cieľová teplota je medzi 35 – 37 °C. Vyberte misku zo spotrebiča. Cesto vyklopte na pracovnú dosku a krátko ho vymiešate. Cesto nemišate príliš dlho. Vytvarujte podlhovastý chlieb, položte ho na plech (ak ide o smaltovaný plech, namastite ho maslom, aby ste predišli prilepeniu alebo použite papier na pečenie) a prikryte ho plastovým krytom/ plastovou miskou. Položte ho do stredu ešte teplej rúry a nechajte chlieb vykysnúť ďalších 25 min, pričom nechajte dvierka rúry poloootvorené. Opatrne urobte päť

diagonálnych rezov na povrchu žiletkou alebo veľmi ostrým nožom. Chlieb počas rezania nestláčajte. Rezy by mali mať hĺbkou približne 5 – 7 mm. Muffiny vložte do spotrebiča. Biely chlieb si vyžaduje viac času.

- Úroveň roštu v rúre: 2
- Príslušenstvo: plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie
- Spotrebič predhrejte
- Množstvo vody na parnú funkciu: 150 ml

Celozrnný/Ražný/Tmavý chlieb – P45

Prísady na cesto:

- 500 g čiernej pšeničnej múky
- 2 polievkové lyžice olivového oleja
- 280 g vody (teplota medzi 36 – 38 °C)

Postup:

V miske na miešanie odvážite múku, olivový olej a vodu. Všetky príslušenstvo zmiešajte pomocou háku, kým nedosiahnete homogénne cesto. Misku zakryte vlhkou handričkou na približne 15 min (pri izbovej teplote). Cesto vyklopte na pracovnú dosku a krátko ho vymieste. Cesto nemierte príliš dlho. Vytvarujte podlhovastý chlieb, položte ho na plech (ak ide o smaltovaný plech, namastite ho maslom, aby ste predišli prilepeniu alebo použite papier na pečenie) a prikryte ho plastovým krytom/plastovou miskou. Nechajte vykysnúť približne 3 h. Muffiny vložte do spotrebiča.

- Úroveň roštu v rúre: 2
- Príslušenstvo: plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie alebo bochník na drôtenom rošte
- Spotrebič predhrejte
- Množstvo vody na parnú funkciu: 150 ml

Kazalo

| | | | |
|-------------------|-----|----------------------|-----|
| Kuharski pomočnik | 171 | Drugi mesni izdelki | 177 |
| Govedina | 172 | Ribe | 177 |
| Teletina | 174 | Kolači in sladice | 178 |
| Svinjina | 174 | Zelenjava in priloge | 180 |
| Jagnjetina | 175 | Gratinirani | 181 |
| Perutnina | 175 | Kruh in pica | 182 |

Pridržujemo si pravico do sprememb.

Kuharski pomočnik



Nastavitev: Kuharski pomočnik

Vsaka jed v tem podmeniju ima priporočeno funkcijo pečice in temperaturo. Čas in temperaturo lahko nastavite med pečenjem.

Ko se funkcija konča, preverite, ali je hrana pripravljena.

Za nekatere jedi lahko kuhate tudi s funkcijo Sonda za hrano. Stopnja priprave jedi:

- Manj pečeno
- Srednja
- Bolj pečeno

1. Obrnite gumb za funkcije pečice na , da odprete Meni.
2. Izberite . Pritisnite OK.
3. Obrnite upravljalni gumb, da izberete število jedi. Pritisnite OK.
4. Živila položite v napravo. Pritisnite OK.

Meni: Kuharski pomočnik

| | |
|----|--------------------------------|
| P1 | Goveja pečenka, manj pečena |
| P2 | Goveja pečenka, srednje pečena |
| P3 | Goveja pečenka, dobro pečena |
| P4 | Zrezek, srednje pečen |

| | |
|-----|-------------------------------------|
| P5 | Pečena/dušena govedina |
| P6 | Goveja pečenka, manj pečena LTC* |
| P7 | Goveja pečenka, srednje pečena LTC* |
| P8 | Goveja pečenka, bolj pečena LTC* |
| P9 | File, manj pečen LTC* |
| P10 | File, srednje pečen LTC* |
| P11 | File, pečen |
| P12 | Telečja pečenka |
| P13 | Svinjska pečenka |
| P14 | Natrgana svinjina LTC* |
| P15 | Ledvena pečenka, sveža |
| P16 | Rebrca |
| P17 | Jagnječje stegno |
| P18 | Piščanec, cel |
| P19 | Piščanec, polovica |
| P20 | Piščančje prsi |
| P21 | Piščančja bedra, sveža |

| | |
|-----|---------------------------|
| P22 | Raca, cela |
| P23 | Gos, cela |
| P24 | Mesna štruca |
| P25 | Cela riba, pečena na žaru |
| P26 | Ribji file |
| P27 | Skutna torta |
| P28 | Jabolčni kolač |
| P29 | Jabolčni tart |
| P30 | Jabolčna pita |
| P31 | Čokoladni kolač z lešniki |
| P32 | Čokoladni muffini |
| P33 | Biskvitno pecivo |
| P34 | Pečen krompir |

| | |
|-----|--|
| P35 | Pečeni krompir v oblicah |
| P36 | Mešana zelenjava na žaru |
| P37 | Kroketi, zamrznjeni |
| P38 | Ocvrt krompir, zamrznjen |
| P39 | Mesno / zelenjavna lasanja s suhimi lističi testenin |
| P40 | Gratiniran krompir |
| P41 | Sveža pizza, tanka |
| P42 | Sveža pizza, debela |
| P43 | Kiš |
| P44 | Francoske štručke / ciabatta / beli kruh |
| P45 | Polnozrnat / ržen / črni kruh |

*LTC - pečenje pri nizki temperaturi

Govedina

Goveja pečenka - P1, P2, P3

Sestavine:

- 1 - 1.5 kg goveja pečenka (debeline 4 - 5 cm)
- sol
- črn poper
- marinada

Priprava surove hrane:

Meso začinite po okusu in postavite v posodo z marinado (neobvezno); dno mora biti pokrito do višine 10 - 20 mm. Pokrijte s pokrovko in pustite, da se nekaj ur marinira v hladilniku.

Metoda:

Vzemite kos govejega mesa iz marinade in ga osušite. Začinite s soljo in poprom ter vse strani popecite v pekaču na kuhalni plošči,

da dobite okus po pečenju. Živila položite v napravo.

- Položaj rešetke: 2
- Dodatna oprema: pekač za pecivo
- Sonda za hrano na voljo.

Zrezek, srednje pečen - P4

Sestavine:

- 180 - 220 g na kos (debeline 3 cm)
- sol
- črn poper
- začimbe

Metoda:

Meso začinite s soljo in črnim poprom ali vašimi najljubšimi začimbami in vse strani popecite v pekaču na kuhalni plošči, da dobite okus pečenja. Živila položite v napravo.

- Položaj rešetke: 3
- Dodatna oprema: posoda za pečenje na mreži za pečenje
- Napravo predhodno segrejte
- Sonda za hrano na voljo.

Pečena/dušena govedina - P5

Sestavine za pečenko:

- 1.5 - 2 kg kos govejega mesa (bržolna pečenka, notranje stegno, debela potrebušina)
- sol
- črn poper
- marinada

Sestavine za marinado:

- 1 l voda
- 500 ml vinski kis
- 2 čajni žlički soli
- 15 poprovih zrn
- 15 brinovitih jagod
- 5 lovorjevih listov
- 2 šopa jušne zelenjave (korenje, por, zelena, peteršilj)

Metoda:

Za marinado vse zavrite in pustite, da se ohladi. Marinado prelijte po govedini, dokler ni pokrita, in pustite, da se v hladilniku marinira nekaj ur. Vzemite kos govejega mesa iz marinade in ga osušite. Začinite s soljo in črnim poprom ter vse strani popecite v pekaču na kuhalni plošči, da dobite okus po pečenju. Živila položite v napravo.

- Položaj rešetke: 2
- Dodatna oprema: posoda za pečenje na mreži za pečenje
- Sonda za hrano na voljo.

Goveja pečenka (LTC) - P6, P7, P8

Sestavine:

- 1 - 1.5 kg goveja pečenka (debeline 4 - 5 cm)
- sol
- črn poper
- marinada

Priprava surove hrane:

Meso začinite po okusu in postavite v posodo z marinado (neobvezno); dno mora biti pokrito do višine 10 - 20 mm. Pokrijte s pokrovko in pustite, da se nekaj ur marinira v hladilniku.

Metoda:

Vzemite kos govejega mesa iz marinade in ga osušite. Začinite s soljo in črnim poprom ter vse strani popecite v pekaču na kuhalni plošči, da dobite okus po pečenju. Živila položite v napravo.

- Položaj rešetke: 2
- Dodatna oprema: pekač za pecivo
- Sonda za hrano na voljo.

File (LTC) - P9, P10, P11

Sestavine:

- 0.5 - 1.5 kg file (5 - 6 cm debelih kosov)
- sol
- črn poper
- začimbe

Metoda:

Meso začinite s soljo in črnim poprom ali vašimi najljubšimi začimbami in vse strani popecite v pekaču na kuhalni plošči, da dobite okus pečenja. Živila položite v napravo.

- Položaj rešetke: 2
- Dodatna oprema: pekač za pecivo
- Sonda za hrano na voljo.

Teletina

Telečja pečenka - P12

Sestavine:

- 0.8 - 1.5 kg (rame, debeline 4 cm)
- sol
- črn poper
- začimbe

Metoda:

Meso začinite s soljo in črnim poprom ali najljubšimi začimbami. Nekaj minut pražite

meso v vroči posodi. Meso položite v posodo za pečenje mesa in dodajte malo vode. Živila položite v napravo.

- Položaj rešetke: 2
- Dodatna oprema: posoda za pečenje na mreži za pečenje
- Sonda za hrano na voljo.

Svinjina

Svinjska pečenka - P13

Sestavine:

- 1.5 - 2 kg kos (vrat ali ramena)
- sol
- črn poper
- začimbe

Metoda:

Meso je treba v hladilniku shraniti za vsaj 12 h v pokriti posodi. Operite meso in ga temeljito posušite. Zmešajte sol, črni poper in vaše najljubše začimbe ter enakomerno nanesite po celotni površini mesa. Živila položite v napravo.

- Položaj rešetke: 2
- Dodatna oprema: posoda za pečenje na mreži za pečenje
- Sonda za hrano na voljo.

- kumina
- prašek suhe gorčice
- rjavi sladkor

Metoda:

Na stran si dajte približno 3 čajne žličke začimb. Ostanek natresite na svinjino. Nato zatesnite in marinirajte 6 - 48 h v hladilniku. Pred kuhanjem meso namažite s preostalimi tremi jedilnimi žlicami začimb. Vse stranice zatesnite v pekaču na kuhalni plošči, da dobite okus po pečenju. Živila položite v napravo. Po polovici časa kuhanja meso obrnite, da se enakomerno zapeče.

- Položaj rešetke: 2
- Dodatna oprema: pekač za pecivo
- Sonda za hrano na voljo.

Ledvena pečenka, sveža - P15

Sestavine:

- 1 - 1.5 kg kos
- sol
- črn poper
- začimbe

Metoda:

Na pečenko nanesite vaše najljubše začimbe. Živila položite v napravo.

- Položaj rešetke: 2

Natrgana svinjina LTC - P14

Sestavine:

- 1.5 - 2 kg kos (rame)
- sol
- črn poper
- paprika
- česen v prahu
- čebula v prahu
- čili v prahu
- kajenski poper

- Dodatna oprema: posoda za pečenje na mreži za pečenje
- Sonda za hrano na voljo.

Rebrca - P16

Sestavine:

- 2 - 3 kg (uporabite surova, 2 - 3 cm tanka rebrca)
- sol
- črn poper

Sestavine za začimbno omako:

- 500 g kečap
- 25 g rjavi sladkor

- 5 ml tekoče dimljenje
- 1 ml riževa kislina
- 2 ml sojina omaka
- 10 g sambal oelek

Metoda:

Zmešajte vse sestavine za začimbe. Za nekaj ur v hladilniku marinirajte rebra z omako. Živila položite v napravo. Po polovici časa kuhanja meso obrnite, da se enakomerno zapeče.

- Položaj rešetke: 3
- Dodatna oprema: globok pekač

Jagnjetina

Jagnečje stegno - P17

Sestavine:

- 1.5 - 2 kg jagnečje stegno s kostmi (debeline 7 - 9 cm)
- sol

Sestavine za začimbno omako:

- 30 ml olivno olje
- sol
- črn poper
- 3 stroki česna
- 1 šop svežega rožmarina (ali 1 čajna žlička posušenega rožmarina)
- voda

Metoda:

Operite jagnečje stegno in ga osušite.

Nanesite olivno olje in naredite zarez v meso. Začinite s soljo in črnim poprom. Olupite stroke česna in jih narežite, nato skupaj z vejicami rožmarina potisnite v zarez mesa. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Živila položite v napravo. Po polovici časa kuhanja meso obrnite, da se enakomerno zapeče.

- Položaj rešetke: 2
- Dodatna oprema: posoda za pečenje na pekaču za pecivo
- Sonda za hrano na voljo.

Perutnina

Piščanec, cel - P18

Sestavine za pečenko:

- 1 - 1.5 kg piščanec
- sol
- olje
- črn poper

Metoda:

Piščanca temeljito operite. Previdno posušite notranjost in zunanost. Zmešajte sol in olje

ter na tanko namažite piščanca. Zavežite noge in prepognite krila. Živila položite v napravo. Po polovici časa kuhanja meso obrnite, da se enakomerno zapeče.

- Položaj rešetke: 2
- Dodatna oprema: mesni zvitki na pekaču za pecivo
- Sonda za hrano na voljo.
- Količina vode za funkcijo s paro: 200 ml

Piščanec, polovica - P19

Sestavine:

- 0.5 - 0.8 kg piščanec
- sol
- olje
- črn poper

Metoda:

Piščanca temeljito operite. Previdno posušite notranjost in zunanost. Zmešajte sol in olje ter na tanko namažite piščanca. Živila položite v napravo.

- Položaj rešetke: 3
- Dodatna oprema: pekač za pecivo
- Sonda za hrano na voljo.

Piščancje prsi - P20

Sestavine:

- 180 - 200 g piščančja prsa
- sol
- olje
- črn poper

Metoda:

Piščanca temeljito operite. Zmešajte sol in olje ter na tanko namažite piščančja prsa. Meso nekaj minut pražite v pekaču na kuhalni plošči, da dobite okus po pečenju. Živila položite v napravo.

- Položaj rešetke: 2
- Dodatna oprema: mesni zvitki na mreži za pečenje
- Napravo predhodno segrejte
- Sonda za hrano na voljo.

Piščančja bedra, sveža - P21

Sestavine:

- piščančja bedra
- sol
- olje
- črn poper
- začimbe

Metoda:

Piščanca temeljito operite. Zmešajte sol in olje ter na tanko namažite celotno meso. Živila položite v napravo. Če ste piščančja bedra marinirali, nastavite nižjo temperaturo in jih pecite dlje.

- Položaj rešetke: 3
- Dodatna oprema: pekač za pecivo
- Sonda za hrano na voljo.

Raca, cela - P22

Sestavine:

- 2 - 3 kg raca
- sol
- olje
- črn poper
- začimbe

Metoda:

Raco temeljito operite. Zmešajte sol in olje ter na tanko namažite celoten kos. Uporabite posodo za pečenje na pekaču za pecivo na tretjem nivoju pečice, na mreži za pečenje na drugem nivoju, z globoko posodo na prvem nivoju. Živila položite v napravo. Začnite z raco obrnjeno navzdol. Po polovici časa kuhanja meso obrnite, da se enakomerno zapeče.

- Položaj rešetke: 2
- Dodatna oprema: posoda za pečenje na mreži za pečenje
- Sonda za hrano na voljo.

Gos, cele - P23

Sestavine:

- 4 - 5 kg gos
- sol
- olje
- črn poper
- začimbe

Metoda:

Temeljito operite gos. Zmešajte sol in olje ter na tanko namažite celotno meso. Živila položite v napravo. Po polovici časa

kuhanja meso obrnite, da se enakomerno zapeče.

- Položaj rešetke: 2

- Dodatna oprema: globok pekač
- Sonda za hrano na voljo.

Drugi mesni izdelki

Mesna štruca - P24

Sestavine:

- 2 trdi žemlji
- 2 kumarici, narezani na kocke
- 80 g čebula
- 2 jedilni žlici peteršilja
- 1 jedilna žlica limoninega soka
- 600 g mleto meso
- 2 jajci
- 1 jedilna žlica paprike v prahu
- 14 g sol

- črn poper
 - 0,5 čajne žličke kajenskega popra
- Metoda:

Žemljice namočite v vodo, nato pa iztisnite tekočino. Vse sestavine zmešajte, dokler ne nastane homogeno testo. Oblikujte štruco. Živila položite v napravo.

- Položaj rešetke: 2
- Dodatna oprema: mreža za pečenje
- Sonda za hrano na voljo.

Ribe

Cela riba, pečena na žaru - P25

Sestavine:

- 0,5 - 1 kg riba
- rezine limone
- sol
- črn poper
- olje

Metoda:

Ribo začinite po okusu. Napolnite ribo z maslom in uporabite vaše priljubljene začimbe in zelišča. Živila položite v napravo.

- Položaj rešetke: 2
- Dodatna oprema: pekač za pecivo
- Sonda za hrano na voljo.

Ribji file - P26

Sestavine:

- 0,3 - 0,5 kg ribji file
- rezine limone
- 150 g nariban sir
- 250 ml smetana

- 50 g drobtine
- 1 čajna žlička pehtrana
- nasekljan peteršilj
- sol
- črn poper
- limona
- maslo

Metoda:

Ribje fileje potresite z limoninim sokom in jih za nekaj časa pustite marinirati, nato pa s papirnatiimi brisačami odstranite odvečni sok. Ribje fileje na obeh straneh začinite s soljo in črnim poprom. Ribje fileje dajte v ognjevarno posodo z maslom.

Zmešajte nariban sir, smetano, drobtine, pehtran in nasekljan peteršilj. Mešanico takoj razporedite po ribjih filejih in na mešanico položite majhne kocke masla. Živila položite v napravo.

- Položaj rešetke: 3
- Dodatna oprema: mesni zvitki na mreži za pečenje
- Napravo predhodno segrejte

Kolači in sladice

Skutna torta - P27

Sestavine za testo:

- 330 g moka
- 130 g sladkor
- 15 g pecilni prašek
- 1 zavitek vanilijevega sladkorja
- 2 jajci
- 130 g maslo

Sestavine za nadev:

- 1 kg skuta z nizko vsebnostjo maščob
- 300 g sladkor
- 2 pakirani praška iz jajčne kreme
- 100 ml naravno olje
- 600 ml polnomastno mleko
- 4 jajca
- 0,5 zavitka limonine lupine

Metoda:

Položite papir za peko na pekač. Testo pripravite s potrebnimi sestavinami in razporedite v 28 cm model za pečenje. Pripravite nadev in ga s testom vlijete v model. Živila položite v napravo.

- Položaj rešetke: 2
- Dodatna oprema: 28 cm model za pečenje na mreži za pečenje

Jabolčni kolač - P28

Sestavine:

- 125 g sladkor
- 1 rumenjaki
- 1 jajce
- 75 g topljeno maslo
- 55 g pšenična moka
- 1 čajna žlička kvasa v prahu
- 1 vrečka z okusom vanilije
- 90 ml mleko
- 4 zlata jabolka

Metoda:

Maslo stopite v ponvi (nizka – srednja moč kuhalne plošče).

V ločeni skledi zmešajte jajce, dodatni rumenjaki, sladkor in vrečko z okusom vanilije, dokler ne dosežete homogenega in mehkega testa. Dodajte stopljeno maslo (ohlajeno) in pustite, da se med mešanjem vpije. Dodajte mleko in presejano moko. Vse skupaj zmešajte.

Operite in olupite jabolka. Razrežite jih na tanke rezine in jih zmešajte z drugimi sestavinami. Položite papir za peko v tortni model za pečenje (premera 24 cm) in ob robove nanesite maslo. Testo vlijete v model za pečenje. Živila položite v napravo.

- Položaj mreže: 2
- Dodatna oprema: pekač za pecivo
- Napravo predhodno segrejte
- Količina vode za funkcijo s paro: 100 - 150 ml

Jabolčni tart - P29

Sestavine za pecivo:

- 200 g moka
- 1 ščeplj soli
- 125 g maslo
- 1 jajce
- 50 g sladkor
- 50 ml hladna voda

Sestavine za nadev:

- sadje glede na letni čas (jabolka, breskve, višnje itd.)
- 90 g mleti mandlji
- 2 jajci

Metoda:

V skledo presejete moko, v moko zmešajte sol in majhne koščke masla. Nato dodajte jajce, sladkor in hladno vodo ter vse zgnete v testo. Testo hladite v hladilniku za 2 h. Zvijte ohlajeno testo in ga položite v namaščen model za kiš, nato pa prebodite z vilicami. Očistite sadje, odstranite jedra, kamne ali peške, narežite na majhne kose in

jih postavite na testo. V skledo dajte mandlje, jajca, sladkor in zmeščano maslo ter jih zmešajte. Mešanico razporedite po sadju in zgladite. Živila položite v napravo.

- Položaj rešetke: 2
- Dodatna oprema: oblika pite mreži za pečenje

Jabolčna pita - P30

Sestavine za pecivo:

- 300 g bela pšenična moka
- 175 g soljeno maslo
- 75 g ricinusov sladkor (največja velikost zrnja: 0,3 mm)
- 1 jajce (50 g)
- 50 ml voda

Sestavine za nadev:

- 400 g olupljena jabolka
- 25 g drobtine belega kruha
- 50 g rozine brez semen
- 75 g ricinusov sladkor (največja velikost zrnja: 0,3 mm)

Metoda:

Zmešajte moko in sladkor ter dodajte v maslo. Dodajte stepeno jajce in vodo, da zmes zvijete v mehko testo. Mešajte, dokler ne dosežete homogene teksture. Testo gnetite v kroglo. Testo pokrijte in ga vsaj pol ure hladite v hladilniku pri temperaturi 3 - 7 °C. Olupite in zrežite jabolka, narežite jih na rezine debeline do 13 mm. Testo vzemite iz hladilnika in ga razdelite na dve tretjini in eno tretjino. Vsak del zvijete do debeline 5 mm brez ponovnega gnetenja. Z večjo porcijo poravnajte osnovo in stranice pekača (pekač s prevleko proti prijemanju, premera 187–213 mm, višine 35–65 mm). Po testu enakomerno potresite drobtine kruha. Zmešajte rezine jabolk, rozine in sladkor. Takoj po mešanju enakomerno zlijte jabolčni nadev po drobtinah. S preostalim testom pokrijte vrh. Zatesnite in obrežite robove testa. Na vrhu testa naredite zarezo,

da lahko para med peko uhaja. Živila položite v napravo.

- Položaj mreže: 2
- Dodatna oprema: 22 cm pita na mreži za pečenje
- Napravo predhodno segrejte
- Količina vode za funkcijo s paro: 100 - 150 ml

Čokoladni kolač z lešniki - P31

Sestavine:

- 425 g temna čokolada
- 100 g čokoladni koščki
- 300 ml nevtralnega olja
- 90 g kakav v prahu
- 350 g sladkor
- 126 g sladkor v prahu
- 2,5 g sol
- 45 ml mleko
- 9 jajc
- 300 g moka

Metoda:

Na pekač položite papir za peko. Temno čokolado stopite in jo v skledi zmešajte z oljem. Dodajte kakav v prahu, sladkor, sol in mleko ter mešajte, dokler ne dosežete homogene teksture. Dodajte jajca, eno po eno, in dobro premešajte po vsakem jajcu. Dodajte moko in premešajte. Dodajte čokoladne koščke.

Testo enakomerno razporedite po pladnju. Živila položite v napravo.

- Položaj rešetke: 3
- Dodatna oprema: globok pekač

Čokoladni muffini - P32

Sestavine (za 12 muffinov)

- 240 g moka
- 8 g pecilni prašek
- 80 g sladkor
- 80 g maslo
- 1 jajce (55 g)
- 125 ml polnega mleka
- 40 g grenkega kakava v prahu

- 10 g sladkorja v prahu
- 100 g narezane temne čokolade
- ščepec cimeta

Metoda:

V skledi zmešajte pecilni prašek, kakav in cimet. V drugi skledi zmešajte maslo, sladkor in vanilijo. Dodajte stepeno jajce in približno 100 ml mleka. Suhi mešanici dodajte preostalo mleko in testo, zmešajte do viskozne teksture. Z žlico dodajte nasekljano temno čokolado. Pripravite 12 muffinov v papirnatih skodelicah za mafine. Živila položite v napravo.

- Položaj mreže: 2
- Dodatna oprema: pekač za muffine na mreži za pečenje
- Napravo predhodno segrejte
- Količina vode za funkcijo s paro: 100 - 150 ml

Biskvitno pecivo - P33

Sestavine:

- 120 g jajca

- 170 g sladkor
- 50 g stopljena margarina (80 % maščob)
- 180 g pšenična moka (vrste 405), brez sredstva za vzhajanje
- 10 g pecilni prašek
- 3 g vanilijev sladkor
- 100 ml hladna voda

Metoda:

Podmažite podolgovat model za kruh in posujte s krušnimi drobtinami. Jajca in sladkor stepajte v multipraktiku pri najvišji hitrosti za 5 min. Dodajte stopljeno margarino in previdno premešajte z ročnim mešalnikom pri najnižji hitrosti. Dodajte moko s pecilnim praškom in vanilijevim sladkorjem ter počasi zmešajte z ročnim mešalnikom. Dodajte vodo in mešajte neprekinjeno, dokler ne dobite gladkega testa. Testo vlijte v model. Živila položite v napravo.

- Položaj rešetke: 2
- Dodatna oprema: model za peko kruha na mreži za pečenje

Zelenjava in priloge

Pečen krompir - P34

Sestavine:

- približno 1 kg krompirja
- sol
- črn poper
- začimbe

Metoda:

Temeljito operite neolupljen krompir in ga narežite na enakomerne kose (kocke ali polovice). Marinirajte jih z oljem in vašimi najljubšimi začimbami. Živila položite v napravo.

- Položaj rešetke: 2
- Dodatna oprema: pekač za pecivo

Pečeni krompir v oblicah - P35

Sestavine:

- približno 1 kg krompirja
- sol
- črn poper
- začimbe

Metoda:

Olupite krompir. Krompir temeljito operite in ga narežite na enakomerne koščke (oblice). Marinirajte jih z oljem in vašimi najljubšimi začimbami. Živila položite v napravo.

- Položaj rešetke: 3
- Dodatna oprema: pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko

Mešana zelenjava na žaru - P36

Sestavine:

- 2 skodelici brokolijevih cvetov
- 2 skodelici gob cremini
- 2 skodelici sesekljanje maslene buče
- 1 bučka, narezana na četrtnine
- 1 rumena buča, narezana na četrtnine
- 1 sesekljana rdeča paprika
- 1 sesekljana rdeča čebula
- 2 jedilni žlici olivnega olja
- 2 jedilni žlici balzamičnega kisa
- 4 stroki česna, mletega
- 1,5 čajne žličke posušenega timijana
- kuhinjska sol in sveže mlet črn poper

Metoda:

Brokolijeve cvetove, gobe, masleno bučo, bučko, bučo, papriko in čebulo položite v en sloj na papir za peko. Dodajte olivno olje, balzamičen kis, čese in timijan, začinite s soljo in črnim poprom. Nežno premešajte. Živila položite v napravo.

- Položaj rešetke: 3
- Dodatna oprema: pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko

Krompirjevi kroketi, zamrznjeni - P37

Sestavine

- 0.5 kg zamrznjenih krompirjevih kroleto

Metoda:

Iz embalaže vzemite živila. Zamrznjene krompirjeve krolete položite na pekač za pecivo. Živila položite v napravo.

- Položaj rešetke: 3
- Dodatna oprema: pekač za pecivo

Ocvrt krompir, zamrznjen - P38

Sestavine

- 0.75 kg zamrznjenega narezanega krompirja

Metoda:

Iz embalaže vzemite živila. Zamrznjen krompir položite na pekač za pecivo. Živila položite v napravo.

- Položaj rešetke: 3
- Dodatna oprema: pekač za pecivo

Gratinirani**Mesno / zelenjavna lazanja s suhimi lističi testenin - P39**

Sestavine:

- 700 g predkuhan ragu
- 700 g predkuhan bešamel
- 1 paket lazanja testenin
- nariban sir
- maslo/olje za mazanje zloženske

Metoda:

Namažite posodo zloženske. Začnite tako, da približno 200 g raguja porazporedite po dnu, nato dodajte bešamel in prvi sloj testenin, pri tem pokrijte celotno dimenzijo zloženske. Te korake ponavljajte, dokler ne napolnite celotne posode. Po vrhu dodajte

nariban sir. Posodo postavite na mrežo za pečenje. Živila položite v napravo.

- Položaj rešetke: 2
- Dodatna oprema: mesni zvitki na mreži za pečenje

Gratiniran krompir - P40

Sestavine:

- 750 g olupljen krompir
- 100 g nasekljan sir (24 - 30 % maščobe)
- 50 g stepena jajca
- 125 g mleko (3 % maščobe)
- 75 g smetana (40 % maščobe)
- 5 g sol

Metoda:

Olupljen krompir narežite na rezine debeline 3 mm do 4 mm. Nemastno posodo (okrogel steklen model za pečenje) napolnite s približno polovico krompirja in pokrijte s približno polovico sira. Dodajte preostali krompir in pokrijte s preostalim sirom. Zmešajte jajca, smetano in sol ter mešanico zlijte po krompirju. Model za

pečenje postavite na mrežo za pečenje. Živila položite v napravo. Po polovici časa priprave jedi le-to obrnite.

- Položaj rešetke: 1
- Dodatna oprema: mesni zvitki na mreži za pečenje

Kruh in pica

Sveža pica, tanka - P41

Sestavine za testo:

- 165 g moka
- 15 g svežega kvasa
- 100 g voda
- 1 čajna žlička soli
- 1 čajna žlička olja

Sestavine za nadev:

- 100 g paradižnikova omaka
- 150 g šunka,
- 100 g sir mozzarella
- origano

Metoda:

Kvas, sol, olje in vodo dajte v posodo in premešajte, dokler se kvas ne raztopi. Mešanico in moko dajte v posodo mešalnika. Zmešajte pri najvišji hitrosti s kavljem, dokler testo ni kompaktno in homogeno. Morda bo potrebna dodatna moka. Testo položite v posodo in pustite vzhajati 30 min. Testo zvaljajte do velikosti celotnega namaščenega pekača in pustite, da vzhaja še 30 min. Testu dodajte paradižnikovo omako. Na paradižnikovo omako posujte origano. Razprosite preostale nadeve in nato mocarelo. Živila položite v napravo.

- Položaj rešetke: 2
- Dodatna oprema: pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko
- Napravo predhodno segrejte
- Količina vode za funkcijo s paro: 100 ml

Sveža pica, debela - P42

Sestavine za testo:

- 396 g moka
- 36 g svežega kvasa
- 240 g voda
- 0,5 čajne žličke soli
- 2,5 čajne žličke olja

Sestavine za nadev:

- 240 g paradižnikova omaka
- 360 g šunka,
- 240 g sir mozzarella
- origano

Metoda:

Kvas, sol, olje in vodo dajte v posodo in premešajte, dokler se kvas ne raztopi. Mešanico in moko dajte v posodo mešalnika. Zmešajte pri najvišji hitrosti s kavljem, dokler testo ni kompaktno in homogeno. Morda bo potrebna dodatna moka. Testo položite v posodo in pustite vzhajati 30 min. Testo zvaljajte do velikosti celotnega namaščenega pekača in pustite, da vzhaja še 30 min. Testu dodajte paradižnikovo omako. Na paradižnikovo omako posujte origano. Razprosite preostale nadeve in nato mocarelo. Živila položite v napravo.

- Položaj rešetke: 2
- Dodatna oprema: pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko
- Napravo predhodno segrejte

Kiš - P43

Sestavine za testo:

- 200 g pšenična moka
- 100 g margarina (ohlajena)
- 3 g sol
- 80 ml hladna voda

Sestavine za nadev:

- 200 g trakovi slanine (z malo maščobe)
- 3 jajca (60 - 65 g)
- 100 g nariban sir (gruyère ali ementaler)
- 70 ml polnomastno mleko (3 - 3,5 % maščobe)
- 200 g crème fraîche épaisse (30 - 35 % maščob)

Metoda:

Margarino narežite na koščke, da olajšate postopek mešanja. Vse sestavine dajte skupaj in jih hitro zmešajte v multipraktiku, dokler ne dosežete homogenega testa. Testo zavijte v plastično folijo in pustite v hladilniku vsaj 2 h. Testo (debeline pribl. 0,5 cm) razvaljajte po modelu, tudi po stranicah. Nekaj luknjic naredite z vilicami na dnu testa. Najprej razporedite nadev (slanino), narežite jo na kocke. Nato razporedite sir po dnu testa. Skupaj premešajte jajca, creme fraiche in mleko. Zlijte na testo. Živila položite v napravo.

- Položaj rešetke: 2
- Dodatna oprema: model za pečenje na mreži za pečenje

Francoške štručke / ciabatta / beli kruh - P44

Sestavine za testo:

- 500 g bela pšenična moka vrste 0
- 10 g sol
- 10 g maslo pri sobni temperaturi
- 270 g voda (temperatura med 36 - 38 °C)
- 3 g sladkor
- 20 g svežega kvasa

Metoda:

V skledi multipraktika stehtajte moko, sol in zmeščano maslo. Sladkor in svež kvas raztopite v topli vodi. Tekočino dodajte preostalim sestavinam v posodi. Sestavine gnetite s kavljem za testo v multipraktiku, dokler niso elastične in se ne prilepijo več na posodo. Iz posode vzemite dobro zgneteno testo, stehtajte 750 g za en kruh in oblikujte v kroglo. Postavite jo v posodo. Posodo pokrijte s folijo in jo postavite na sredino predhodno segrete pečice (40 °C). Izklopite pečico in pustite, da testo vzhaja 30 min. Vrata pečice pustite odprta do polovice, da preprečite pregrevanje pri vzhajanju. Končna temperatura je med 35 - 37 °C. Vzemite posodo iz naprave. Testo obrnite na delovno površino in na kratko pregnetite. Testa ne gnetite preveč. Oblikujte dolg kruh, položite ga na pekač (če je emajliran pekač, na njega nanesite nekaj masla, da se izognete lepljenju ali uporabi papirja za peko) in pokrijte s plastičnim pokrovom/plastično posodo. Postavite ga na sredino še vedno tople pečice in pustite, da se kruh dvigne še za 25 min, vrata pa naj ostanejo do polovice odprta. Z rezilom brivnika ali zelo ostrim nožem previdno naredite pet diagonalnih zarez na površini. Med rezanjem ne pritiskajte kruha. Rezi morajo imeti globino približno 5 - 7 mm. Živila položite v napravo. Več časa, potrebnega za beli kruh.

- Položaj mreže: 2
- Dodatna oprema: pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko
- Napravo predhodno segrejte
- Količina vode za funkcijo s paro: 150 ml

Polnozrnat / ržen / črni kruh - P45

Sestavine za testo:

- 500 g črna pšenična moka
- 2 jedilni žlici olivnega olja

- 280 g voda (temperatura med 36 - 38 °C)

Metoda:

V skledi stehtajte moko, olivno olje in vodo.

Zmešajte vse sestavine skupaj s kavljem, dokler ne dosežete homogenega testa.

Pokrijte skledo z mokro krpo za približno 15 min (sobna temperatura). Testo obrnite na delovno površino in na kratko pregnetite.

Testa ne gnetite preveč. Oblikujte dolg kruh, položite ga na pekač (če je emajliran pekač, na njega nanesite nekaj masla, da se izognete lepljenju ali uporabi papirja za peko) in pokrijte s plastičnim pokrovom/ plastično posodo. Pustite, da se vzhaja približno 3 h. Živila položite v napravo.

- Položaj rešetke: 2
- Dodatna oprema: pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko ali model za kruh na mreži za pečenje
- Napravo predhodno segrejte
- Količina vode za funkcijo s paro: 150 ml

İçindekiler

| | | | |
|------------------|-----|-------------------------------|-----|
| Yardımlı pişirme | 185 | Diğer et ürünleri | 191 |
| Siğir Eti | 186 | Balık | 191 |
| Dana eti | 188 | Tatlı kurabiyeler ve tatlılar | 192 |
| Domuz Eti | 188 | Sebzeler ve garnitürler | 194 |
| Kuzu eti | 189 | Graten | 195 |
| Kümes hayvanı | 189 | Ekmek ve pizza | 196 |

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

Yardımlı pişirme



Ayar: Yardımlı Pişirme 

Bu alt menüdeki her yemek için önerilen bir ısıtma fonksiyonu ve sıcaklık vardır. Pişirme sırasında süreyi ve sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.

Fonksiyon sona erdiğinde yemeğin hazır olup olmadığını kontrol edin.

Bazı yemekleri Yemek Sensörü fonksiyonunu kullanarak da pişirebilirsiniz. Bir yemeğin pişirilme derecesi:

- Az Pişmiş
- Orta
- İyi pişmiş

1. Menü girişi için ısıtma fonksiyonları düğmesini  ayarına çevirin.
2.  ögesini seçin. OK ögesine basın.
3. Bir yemek numarasını seçmek için kontrol düğmesini çevirin. OK tuşuna basın.
4. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin. OK tuşuna basın.

Menü: Yardımlı Pişirme

| | |
|----|-------------------------|
| P1 | Dana rosto, az pişmiş |
| P2 | Dana rosto, orta pişmiş |
| P3 | Dana rosto, iyi pişmiş |

| | |
|-----|---------------------------------|
| P4 | Biftek, orta pişmiş |
| P5 | Dana rosto / ağır ateşte pişmiş |
| P6 | Dana rosto, az pişmiş LTC* |
| P7 | Dana rosto, orta pişmiş LTC* |
| P8 | Dana rosto, iyi pişmiş LTC* |
| P9 | Fileto, az pişmiş LTC* |
| P10 | Fileto, orta pişmiş LTC* |
| P11 | Fileto, iyi pişmiş |
| P12 | Fırınlanmış dana eti |
| P13 | Domuz eti rostosu |
| P14 | Çekme domuz eti LTC* |
| P15 | Fileto, taze |
| P16 | Kaburga |
| P17 | Kuzu budu |
| P18 | Tavuk, bütün |
| P19 | Tavuk, yarım |
| P20 | Tavuk göğsü |
| P21 | Tavuk budu, taze |

| | |
|-----|---------------------|
| P22 | Bütün ördek |
| P23 | Kaz, bütün |
| P24 | Rulo köfte |
| P25 | Izgara balık, bütün |
| P26 | Balık fileto |
| P27 | Peynirli pasta |
| P28 | Elmalı pasta |
| P29 | Elmalı tart |
| P30 | Elmalı turta |
| P31 | Brownie |
| P32 | Çikolatalı muffin |
| P33 | Somun kek |
| P34 | Fırında patates |

| | |
|-----|--|
| P35 | Patates dilimleri |
| P36 | Karışık ızgara sebzeler |
| P37 | Patates köftesi, dondurulmuş |
| P38 | Patates kızartması, donmuş |
| P39 | Susuz noodle ile etli / sebze li la-zanya |
| P40 | Patates graten |
| P41 | Taze pizza, ince |
| P42 | Taze pizza, kalın |
| P43 | Kiş |
| P44 | Baget / Ciabatta somun ekme-ği / Beyaz Ekmek |
| P45 | Tam tahıl / Çavdar / Siyah ek-mek |

*LTC - Düşük Sıcaklıkta Pişirme

Sığır Eti

Dana rosto - P1, P2, P3

Malzemeler:

- 1 - 1.5 kg rozbif (4 - 5 cm kalınlığında parça)
- tuz
- karabiber
- marine

Çiğ gıda hazırlama:

Eti, baharatlarla çeşnilendirin ve marine malzemesi ile dolu bir tabağa yerleştirin (isteğe bağlı); alt kısmı 10 - 20 mm derinliğinde kaplanmalıdır. Kapağını kapatın ve birkaç saat boyunca buzdolabında marine edin.

Yöntem:

Dana etini marine malzemesinin içinden çıkarın ve kurulayın. Tuz ve karabiberle çeşnilendirin ve fırında kızartma lezzetini elde etmek için ocaktaki kızartma tavasında her tarafını mühürleyin. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin.

- Raf konumları: 2
- Aksesuar: pişirme tepsi
- Yemek sensörü bulunmaktadır

Biftek, orta pişmiş - P4

Malzemeler:

- 180 - 220 g parça başına (3 cm kalınlığında dilim)
- tuz
- karabiber
- baharatlar

Yöntem:

Eti, tuz ve karabiberle veya favori baharatlarınızla çeşnilendirin ve fırında kızartma lezzetini elde etmek için ocaktaki kızartma tavasında her tarafı mühürleyin. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin.

- Raf konumları: 3
- Aksesuar: tel raf üzerinde fırında kızartma tabağı
- Cihazı önceden ısıtın
- Yemek sensörü bulunmaktadır

Dana rosto / ağır ateşte pişmiş - P5

Fırında kızartma malzemeleri:

- 1.5 - 2 kg parça dana eti (orta kaburga, kemiksiz but, kalın yanak)
- tuz
- karabiber
- marine

Marine malzemeleri:

- 1 l su
- 500 ml şarap sirkesi
- 2 çay kaşığı tuz
- 15 çekilmemiş karabiber
- 15 ardıç meyvesi
- 5 defne yaprağı
- 2 demet çorbalık sebze (havuç, pırasa, kereviz, maydanoz)

Yöntem:

Marine etmek için hepsini kaynatın ve soğumaya bırakın. Marine malzemesini etin üzerini kaplayacak şekilde dökün ve birkaç saat boyunca buzdolabında marine edin.

Dana etini marine malzemesinin içinden çıkarın ve kurulayın. Tuz ve karabiberle çeşnilendirin ve fırında kızartma lezzetini elde etmek için ocaktaki kızartma tavasında her tarafını mühürleyin. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin.

- Raf konumları: 2
- Aksesuar: tel raf üzerinde fırında kızartma tabağı
- Yemek sensörü bulunmaktadır

Dana rosto (LTC) - P6, P7, P8

Malzemeler:

- 1 - 1.5 kg rozbif (4 - 5 cm kalınlığında parça)
- tuz
- karabiber
- marine

Çiğ gıda hazırlama:

Eti, baharatlarla çeşnilendirin ve marine malzemesi ile dolu bir tabağa yerleştirin (isteğe bağlı); alt kısmı 10 - 20 mm derinliğinde kaplanmalıdır. Kapağını kapatın ve birkaç saat boyunca buzdolabında marine edin.

Yöntem:

Dana etini marine malzemesinin içinden çıkarın ve kurulayın. Tuz ve karabiberle çeşnilendirin ve fırında kızartma lezzetini elde etmek için ocaktaki kızartma tavasında her tarafını mühürleyin. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin.

- Raf konumları: 2
- Aksesuar: pişirme tepsi
- Yemek sensörü bulunmaktadır

Fileto (LTC) - P9, P10, P11

Malzemeler:

- 0.5 - 1.5 kg fileto (5 - 6 cm kalınlığında parça)
- tuz
- karabiber
- baharatlar

Yöntem:

Eti, tuz ve karabiber veya favori baharatlarınızla çeşnilendirin ve fırında kızartma lezzetini elde etmek için ocaktaki kızartma tavasında her tarafını mühürleyin. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin.

- Raf konumları: 2
- Aksesuar: pişirme tepsi
- Yemek sensörü bulunmaktadır

Dana eti

Fırınlanmış dana eti - P12

Malzemeler:

- 0.8 - 1.5 kg (kürek eti, 4 cm kalınlığında parça)
- tuz
- karabiber
- baharatlar

Yöntem:

Eti, tuz ve karabiber veya favori baharatlarınızla çeşnilendirin. Sıcak bir

tavada etleri bir kaç dakika yağda kızartın. Eti fırında kızartma kabına koyun ve biraz su ekleyin. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin.

- Raf konumları: 2
- Aksesuar: tel raf üzerinde fırında kızartma tabağı
- Yemek sensörü bulunmaktadır

Domuz Eti

Domuz eti rosto - P13

Malzemeler:

- 1.5 - 2 kg parça (gerdan veya kürek eti)
- tuz
- karabiber
- baharatlar

Yöntem:

Et en az 12 sa boyunca buzdolabında kapalı bir kapta saklanmalıdır. Eti yıkayın ve iyice kurutun. Tuz, karabiber ve favori baharatlarınızı karıştırın ve etin tüm yüzeyine ovalayarak eşit şekilde dağıtın. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin.

- Raf konumları: 2
- Aksesuar: tel raf üzerinde fırında kızartma tabağı
- Yemek sensörü bulunmaktadır

Çekilmiş domuz eti düşük sıcaklıkta pişirme - P14

Malzemeler:

- 1.5 - 2 kg parça (kürek eti)
- tuz
- karabiber
- paprika biberi
- sarımsak tozu
- soğan tozu

- toz acı biber
- kırmızı biber
- kimyon
- kuru hardal tozu
- kahverengi şeker

Yöntem:

Yaklaşık 3 yemek kaşığı baharat karışımını bir kenara koyun ve daha sonra kullanmak üzere saklayın. Kalan baharat karışımını domuz etine sürün. Ardından üstünü kapatıp 6 - 48 sa boyunca buzdolabında marine edin. Pişirmeden önce, kalan 3 yemek kaşığı baharat ile eti ovalayın. Kızartma lezzetini elde etmek için ocaktaki bir kızartma tavasında tüm kenarları mühürleyin. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin. Tüm yüzeyin eşit bir şekilde kızarması için pişirme süresinin yarısı dolduğunda eti çevirin.

- Raf konumları: 2
- Aksesuar: pişirme tepsi
- Yemek sensörü bulunmaktadır

Fileto, taze - P15

Malzemeler:

- 1 - 1.5 kg parça
- tuz

- karabiber
- baharatlar

Yöntem:

Fileto etini favori baharatlarınızla ovalayın.

Yiyeceği cihazın içine yerleştirin.

- Raf konumları: 2
- Aksesuar: tel raf üzerinde fırında kızartma tabağı
- Yemek sensörü bulunmaktadır

Kaburga - P16

Malzemeler:

- 2 - 3 kg (2 - 3 cm işlenmemiş ince kaburga kullanın)
- tuz
- karabiber

Çeşni sosu malzemeleri:

- 500 g ketçap
- 25 g kahverengi şeker
- 5 ml sıvı tütsü aroması
- 1 ml pirinç asidi
- 2 ml soya sosu
- 10 g sambal sosu

Yöntem:

Çeşni için tüm malzemeleri karıştırın. Bu sosla birlikte kaburgaları buzdolabında birkaç saat marine edin. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin. Tüm yüzeyin eşit bir şekilde kızarması için pişirme süresinin yarısı dolduğunda eti çevirin.

- Raf konumları: 3
- Aksesuar: derin tepsi

Kuzu eti

Kuzu budu - P17

Malzemeler:

- 1.5 - 2 kg kemikli kuzu budu (7 - 9 cm kalınlığında)
- tuz

Çeşni sosu malzemeleri:

- 30 ml zeytinyağı
- tuz
- karabiber
- 3 diş sarımsak
- 1 demet taze biberiye (veya 1 çay kaşığı kurutulmuş biberiye)
- su

Yöntem:

Kuzu budunu yıkayın ve kurulayın.

Zeytinyağı ile ovalayın ve etin içinde

kesikler atın. Tuz ve karabiber ile çeşnilendirin. Sarımsak dişlerini soyun ve dilimleyin, ardından biberiye parçaları ile birlikte etteki kesiklerin içine doğru itin. Sıcak bir tavada etleri bir kaç dakika yağda kızartın. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin. Tüm yüzeyin eşit bir şekilde kızarması için pişirme süresinin yarısı dolduğunda eti çevirin.

- Raf konumları: 2
- Aksesuar: pişirme tepsisinde kızartma kabı
- Yemek sensörü bulunmaktadır

Kümes hayvanı

Tavuk, bütün - P18

Fırında kızartma malzemeleri:

- 1 - 1.5 kg tavuk
- tuz

- yağ
- karabiber

Yöntem:

Tavuğu iyice yıkayın. İçini ve dışını dikkatlice kurulaşın. Tuz ve yağı karıştırın ve bütün tavuğun üzerinde ince bir yağ tabakası oluşturacak şekilde sürün. Butları birbirine bağlayın ve kanatları kıvrın. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin. Tüm yüzeyin eşit bir şekilde kızarması için pişirme süresinin yarısı dolduğunda eti çevirin.

- Raf konumları: 2
- Aksesuar: pişirme tepsinde güveç
- Yemek sensörü bulunmaktadır
- Buhar fonksiyonları için su miktarı: 200 ml

Tavuk, yarım - P19

Malzemeler:

- 0,5 - 0,8 kg tavuk
- tuz
- yağ
- karabiber

Yöntem:

Tavuğu iyice yıkayın. İçini ve dışını dikkatlice kurulaşın. Tuz ve yağı karıştırın ve tavuğun üzerinde ince bir yağ tabakası oluşturacak şekilde sürün. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin.

- Raf konumları: 3
- Aksesuar: pişirme tepsi
- Yemek sensörü bulunmaktadır

Tavuk göğsü - P20

Malzemeler:

- 180 - 200 g tavuk göğsü eti
- tuz
- yağ
- karabiber

Yöntem:

Tavuğu iyice yıkayın. Tuz ve yağı karıştırın ve tavuk göğsü etinin üzerinde ince bir yağ tabakası oluşturacak şekilde sürün. Eti birkaç dakika boyunca ocaktaki bir kızartma tavasında mühürleyerek fırında kızartma lezzeti elde edin. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin.

- Raf konumları: 2
- Aksesuar: tel rafta güveç tabağı
- Cihazı önceden ısıtın
- Yemek sensörü bulunmaktadır

Tavuk budu, taze - P21

Malzemeler:

- tavuk budu
- tuz
- yağ
- karabiber
- baharatlar

Yöntem:

Tavuğu iyice yıkayın. Tuzu ve yağı karıştırın ve etin tamamını ince yağlayın. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin. Eğer ilk başta tavuk butlarını terbiyelediyseniz, düşük sıcaklığa ayarlayıp daha uzun süre pişirin.

- Raf konumları: 3
- Aksesuar: pişirme tepsi
- Yemek sensörü bulunmaktadır

Bütün ördek - P22

Malzemeler:

- 2 - 3 kg ördek
- tuz
- yağ
- karabiber
- baharatlar

Yöntem:

Ördeği iyice yıkayın. Tuz ve yağı karıştırın ve tüm etin üzerinde ince bir yağ tabakası oluşturacak şekilde sürün. Fırının üçüncü seviyesindeki pişirme tepsinde veya ikinci seviyede tel raftaki birinci seviyede derin tava ile fırında kızartma kabı kullanın. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin. Ördeği baş aşağı yerleştirerek pişirmeye başlayın. Tüm yüzeyin eşit bir şekilde kızarması için pişirme süresinin yarısı dolduğunda eti çevirin.

- Raf konumları: 2

- Aksesuar: tel raf üzerinde fırında kızartma tabağı
- Yemek sensörü bulunmaktadır

Kaz, bütün - P23

Malzemeler:

- 4 - 5 kg kaz
- tuz
- yağ
- karabiber
- baharatlar

Yöntem:

Kazı iyice yıkayın. Tuzu ve yağı karıştırın ve etin tamamını ince yağlayın. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin. Tüm yüzeyin eşit bir şekilde kızarması için pişirme süresinin yarısı dolduğunda eti çevirin.

- Raf konumları: 2
- Aksesuar: derin tepsi
- Yemek sensörü bulunmaktadır

Diğer et ürünleri

Rulo köfte - P24

Malzemeler:

- 2 adet bayat etmek
- 2 adet küp doğranmış salatalık turşusu
- 80 g soğan
- 2 yemek kaşığı maydanoz
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 600 g kıyım
- 2 yumurta
- 1 yemek kaşığı toz paprika biberi
- 14 g tuz

- karabiber
- 0,5 çay kaşığı kırmızı biber

Yöntem:

Ekmekleri suya batırın ve sonra suyunu sıkın. Homojen bir hamur elde edinceye kadar tüm malzemeleri karıştırın. Bir somun yapın. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin.

- Raf konumları: 2
- Aksesuar: tel raf
- Yemek sensörü bulunmaktadır

Balık

Izgara balık, bütün - P25

Malzemeler:

- 0,5 - 1 kg balık
- limon dilimleri
- tuz
- karabiber
- yağ

Yöntem:

Balığa lezzet katmak için çeşnilendirin. Balığa tereyağı sürün ve favori baharat ve bitkileriniz ile çeşnilendirin. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin.

- Raf konumları: 2
- Aksesuar: pişirme tepsi
- Yemek sensörü bulunmaktadır

Balık fileto - P26

Malzemeler:

- 0,3 - 0,5 kg balık fileto
- limon dilimleri
- 150 g rendelenmiş peynir
- 250 ml krema
- 50 g ekmek kırıntıları
- 1 çay kaşığı tarhun
- maydanoz, doğranmış
- tuz
- karabiber
- limon
- tereyağı

Yöntem:

Balık filetolarına limon suyu serpin ve bir süre marine edin, ardından üzerindeki fazla sıvıyı mutfak kağıdıyla alın. Balık filetolarının her iki tarafını da tuz ve karabiberle çeşnilendirin. Balık filetolarını tereyağı sürülmüş, fırına dayanıklı bir kaba yerleştirin.

Rendelenmiş peynir, krema, ekme kırıntıları, tarhun ve doğranmış maydanozu karıştırın.

Karışımı hemen balık filetolarına yayın ve karışımın üzerine küçük küp tereyağı parçalarını koyun. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin.

- Raf konumları: 3
- Aksesuar: tel rafta güveç
- Cihazı önceden ısıtın

Tatlı kurabiyeler ve tatlılar

Peynirli pasta - P27

Hamur malzemeleri:

- 330 g un
- 130 g şeker
- 15 g kabartma tozu
- 1 paket vanilya şekeri
- 2 yumurta
- 130 g tereyağı

Dolgu malzemeleri:

- 1 kg az yağlı lor
- 300 g şeker
- 2 paket muhallebi tozu
- 100 ml doğal yağ
- 600 ml tam yağlı süt
- 4 yumurta
- Yaklaşık 5 g limon kabuğu

Yöntem:

Pişirme kağıdını pişirme kabına yerleştirin. Gereken malzemelerle hamuru hazırlayın ve 28 cm kelepçeli kek kalıbına yayın. Dolgu malzemesini hazırlayın ve hamur ile birlikte kabin içine dökün. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin.

- Raf konumları: 2
- Aksesuar: Tel raf üzerinde 28 cm kelepçeli kek kalıbı

Elmalı pasta - P28

Malzemeler:

- 125 g şeker
- 1 yumurta sarısı

- 1 yumurta
- 75 g eritilmiş tereyağı
- 55 g buğday unu
- 1 çay kaşığı toz maya
- 1 vanilya aroması toz
- 90 ml süt
- 4 golden elma

Yöntem:

Tereyağını bir tavada eritin (ocağın sıcaklığı düşük – orta olmalı).

Ayrı bir kasede yumurta, ek yumurta sarısı, şeker ve vanilya aroması tozu ile birlikte homojen ve kabarık bir hamur elde edene kadar karıştırın. Eritilmiş tereyağını (soğutulmuş) ekleyin ve karıştırarak yedirin. Süt ve elenmiş unu ekleyin. Hepsini karıştırın.

Elmaları yıkayın ve soyun. İnce dilimler halinde kesin ve diğer malzemelerle karıştırın. Pişirme kağıdını kelepçeli bir kek kalıbına (24 cm çapında) koyun ve kenarlarını tereyağlayın. Hamuru kalıba dökün. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin.

- Raf konumları: 2
- Aksesuar: pişirme tepsi
- Cihazı önceden ısıtın
- Buhar fonksiyonları için su miktarı: 100 - 150 ml

Elmalı tart - P29

Hamur malzemeleri:

- 200 g un

- 1 tutam tuz
 - 125 g tereyağı
 - 1 yumurta
 - 50 g şeker
 - 50 ml soğuk su
- Dolgu malzemeleri:

- mevsime göre meyveler (elma, şeftali, vişne, vb.)
- 90 g öğütülmüş badem
- 2 yumurta

Yöntem:

Unu bir karıştırma kabına eleyin, tuzu ve küçük parçalar halinde kesilmiş tereyağını una karıştırın. Yumurta, şeker ve soğuk suyu ekleyin ve hepsini hamur haline getirin. Hamuru buzdolabına 2 sa boyunca soğutun. Soğutulmuş hamuru açın ve yağlanmış bir kiş kalıbına koyun, ardından bir çatala delin. Meyveyi yıkayın, çekirdekleri, taşları veya tomurcukları çıkarın ve küçük parçalar halinde hamurun üzerine yerleştirin. Öğütülmüş bademleri, yumurtaları, şekeri ve yumuşatılmış tereyağını bir kaseye koyun ve birlikte krema haline getirin. Karışımı meyvenin üzerine yayın ve pürüzsüz bir yüzey elde edin. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin.

- Raf konumları: 2
- Aksesuar: tel rafta pasta kalıbı

Elmalı turta - P30

Hamur malzemeleri:

- 300 g beyaz buğday unu
- 175 g tuzlu tereyağı
- 75 g pudra şekeri (maksimum tane boyutu: 0,3 mm)
- 1 yumurta (50 g)
- 50 ml su

Dolgu malzemeleri:

- 400 g soyulmuş elma
- 25 g beyaz ekmek kırıntıları
- 50 g tohumuz kuru üzüm
- 75 g pudra şekeri (maksimum tane boyutu: 0,3 mm)

Yöntem:

Unu ve şekeri karıştırın ve tereyağına yedirin. Karışımı yumuşak bir hamura bağlamak için çırpılmış yumurtayı ve suyu ekleyin. Homojen bir kıvam alana kadar karıştırın. Hamuru bir top halinde yoğurun. Hamuru kapatın ve 3 - 7 °C arasında sıcaklıktaki buzdolabında en az yarım saat boyunca soğutun. Elmaları soyun ve çekirdeklerini ayıklayın, 13 mm kalınlığa kadar dilimler halinde kesin. Hamuru buzdolabından çıkarın ve üçte iki ve üçte bir olacak şekilde şekline ayırın. Her bir hamur parçasını tekrar yoğurmadan 5 mm kalınlığa kadar açın. Pişirme kabının (yapışmaz kaplamalı, 187 - 213 mm çapında, 35 - 65 mm yüksekliğinde) tabanını ve kenarlarını kaplamak için büyük porsiyonu kullanın. Ekmek kırıntılarını hamurun üzerine eşit şekilde serpin. Elma dilimlerini, kuru üzümleri ve şekeri birlikte karıştırın. Karıştırdıktan hemen sonra elma dolgusunu ekmek kırıntılarının üzerine eşit şekilde dökün. Kalan hamurla üst kısmı kaplayın. Hamurun kenarlarını kapatın ve kırın. Pişirme sırasında buharın çıkmasına izin vermek için hamurun üst kısmında delikler açın. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin.

- Raf konumları: 2
- Aksesuar: Tel raf üzerinde 22 cm turta kabı
- Cihazı önceden ısıtın
- Buhar fonksiyonları için su miktarı: 100 - 150 ml

Brownie - P31

Malzemeler:

- 425 g siyah çikolata
- 100 g çikolata taneleri
- 300 ml tatsız yağ
- 90 g kakao tozu
- 350 g şeker
- 126 g toz şeker

- 2.5 g tuz
- 45 ml süt
- 9 yumurta
- 300 g un

Yöntem:

Pişirme kağıdını tepsiye yerleştirin. Siyah çikolatayı eritin ve bir kasede yağla karıştırın. Kakao tozunu, şekeri, tuzu ve sütü ekleyin ve homojen bir kıvama gelene kadar karıştırın. Yumurtaları teker teker ekleyin ve her yumurtayı ekledikten sonra iyice karıştırın. Unu ekleyin ve karıştırın. Çikolata tanelerini ekleyin.

Hamuru tepsiye eşit şekilde yayın. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin.

- Raf konumları: 3
- Aksesuar: derin tepsi

Çikolatalı muffin - P32

Malzemeler (12 muffin için):

- 240 g un
- 8 g kabartma tozu
- 80 g şeker
- 80 g tereyağı
- 1 yumurta (55 g)
- 125 ml tam yağlı süt
- 40 g bitter kakao tozu
- 10 g toz şeker
- 100 g doğranmış siyah çikolata
- bir tutam tarçın

Yöntem:

Kabartma tozunu, kakaoyu ve tarçını bir kasede karıştırın. İkinci bir kasede tereyağı, şeker ve vanilyayı karıştırın. Üzerine çirpılmış yumurta ve yaklaşık 100 ml süt ekleyin. Hamur kıvamına gelene

kadar kalan sütü karıştırarak kuru karışıma ekleyin. Bir kaşıkla doğranmış siyah çikolatayı ekleyin. Muffin kağıt kaplarını kullanarak 12 muffin hazırlayın. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin.

- Raf konumları: 2
- Aksesuar: tel raf üzerinde muffin tepsi
- Cihazı önceden ısıtın
- Buhar fonksiyonları için su miktarı: 100 - 150 ml

Somon kek - P33

Malzemeler:

- 120 g yumurta
- 170 g şeker
- 50 g eritilmiş margarin (%80 yağlı)
- 180 g kabartıcı içermeyen buğday unu (tip 405)
- 10 g kabartma tozu
- 3 g vanilyalı şeker
- 100 ml soğuk su

Yöntem:

Bir adet uzun kek kalıbını yağlayın ve ekmek kırıntıları serpin. Yumurtaları ve şekeri en yüksek hızda bir mutfak robotunda 5 dk çirpin. Erimiş margarin ekleyin ve bir el mikseriyle en düşük hızda dikkatlice karıştırın. Kabartma tozu ve vanilya şekeri ekleyip karıştırdığınız unu ekleyin ve el mikseriyle yavaşça karıştırın. Pürüzsüz kıvamlı bir hamur elde edene kadar karıştırırken sürekli su ekleyin. Hamuru kalıba dökün. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin.

- Raf konumları: 2
- Aksesuar: tel rafta ekmek tavası

Sebzeler ve garnitürler

Fırında patates - P34

Malzemeler:

- yaklaşık 1 kg patates
- tuz

- karabiber
- baharatlar

Yöntem:

Soyulmamış patatesleri iyice yıkayın ve eşit parçalara (küpler veya yarım parçalar) kesin. Yağ ve favori baharatlarınızla marine edin. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin.

- Raf konumları: 2
- Aksesuar: pişirme tepsisi

Patates dilimleri - P35

Malzemeler:

- yaklaşık 1 kg patates
- tuz
- karabiber
- baharatlar

Yöntem:

Patatesleri soyun. Patatesleri iyice yıkayın ve eşit parçalara bölün (patates dilimleri). Yağ ve favori baharatlarınızla marine edin.

Yiyeceği cihazın içine yerleştirin.

- Raf konumları: 3
- Aksesuar: pişirme kağıdıyla kaplı pişirme tepsisi

Karışık ızgara sebzeler - P36

Malzemeler:

- 200 g brokoli çiçekçığı
- 200 g kültür mantarı
- 200 g doğranmış bal kabağı
- 1 adet kabak, dilimlenmiş ve dörde bölünmüş
- 1 adet sarı kabak, dilimlenmiş ve dörde bölünmüş
- 1 adet kırmızı dolmalık biber, doğranmış
- 1 kırmızı soğan, doğranmış
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı balzamik sirke
- 4 diş sarımsak, kıyılmış

- 1,5 çay kaşığı kuru kekik
 - koşer tuzu ve taze çekilmiş karabiber
- Yöntem:

Brokoli çiçekçığı, mantarları, bal kabağını, kabağı, sarı kabağını, dolmalık biberi ve soğanı tek bir kat halinde hazırladığınız pişirme kağıdına koyun. Zeytinyağı, balzamik sirke, sarımsak ve kekik ekleyin; tuz ve karabiberle çeşnilendirin. Karışması için nazikçe serpiştirin. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin.

- Raf konumları: 3
- Aksesuar: pişirme kağıdıyla kaplı pişirme tepsisi

Patates köftesi, dondurulmuş - P37

Malzemeler

- 0,5 kg dondurulmuş patates köftesi
- Yöntem:

Yiyeceği paketten çıkarın. Dondurulmuş patates köftelerini pişirme tepsisine yerleştirin. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin.

- Raf konumları: 3
- Aksesuar: pişirme tepsisi

Patates kızartması, donmuş - P38

Malzemeler

- 0,75 kg dondurulmuş dilimlenmiş patates
- Yöntem:

Yiyeceği paketten çıkarın. Dondurulmuş patatesleri pişirme tepsisine yerleştirin. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin.

- Raf konumları: 3
- Aksesuar: pişirme tepsisi

Graten

Susuz noodle ile etli / sebzelilazanya - P39

Malzemeler:

- 700 g önceden hazırlanmış ragu sosu

- 700 g önceden hazırlanmış beşamel sosu
- 1 paket lazanya makarnası
- rendelenmiş peynir
- güveç tabağını yağlamak için tereyağı / yağ

Yöntem:

Güveç tabağını yağlayın. Yaklaşık 200 g ragu sosunu tabana, sonra beşamel sosunu ve ardından makarnanın ilk katmanını güveç kabının tamamını kaplayacak şekilde yerleştirin. Güveç kabı en üste dolana kadar bu adımları tekrarlayın. Üzerine rendelenmiş peynir ekleyin. Güveç tabağını tel rafa yerleştirin. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin.

- Raf konumları: 2
- Aksesuar: tel rafta güveç tabağı

Patates graten - P40

Malzemeler:

- 750 g soylumuş patates
- 100 g rendelenmiş peynir (%24-30 yağlı)
- 50 g çırpılmış yumurta

- 125 g süt (%3 yağlı)
- 75 g krema (%40 yağlı)
- 5 g tuz

Yöntem:

Soyulmuş patatesleri 3 mm ila 4 mm kalınlıkta dilimler halinde kesin. Yağsız kabı (yuvarlak cam kalıp) patateslerin yaklaşık yarısıyla doldurun ve peynirlerin yaklaşık yarısıyla kaplayın. Kalan patatesleri ekleyin ve kalan peynirle üstünü kaplayın. Yumurtaları, kremayı ve tuzu karıştırın ve bu karışımı patateslerin üzerine dökün. Kalıbı tel rafa yerleştirin. Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde yemeği çevirin.

- Raf konumları: 1
- Aksesuar: tel rafta güveç tabağı

Ekmek ve pizza

Taze pizza, ince - P41

Hamur malzemeleri:

- 165 g un
- 15 g taze maya
- 100 g su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı yağ

Üst malzeme için malzemeler:

- 100 g domates sosu
- 150 g jambon
- 100 g mozzarella peyniri
- kekik

Yöntem:

Maya, tuz, yağ ve suyu bir kaseye koyun ve maya çözünene kadar karıştırın. Karışımı ve unu mikser kabına koyun. Hamur dağılmayan ve homojen bir kıvam alana kadar bir kanca kullanarak en yüksek hızda karıştırın. İlave un gerekebilir. Hamuru bir kaba koyun ve kabarması için 30 dk bırakın. Hamuru tüm tepsinin (yağlanmış) büyüklüğü

kadar yuvarlayın ve 30 dk boyunca tekrar kabarmasını bekleyin. Domates sosunu hamura ekleyin. Domates sosunun üzerine kekik serpin. Diğer malzemeleri ve ardından mozzarella peynirini yayın. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin.

- Raf konumları: 2
- Aksesuar: pişirme kağıdıyla kaplı pişirme tepsi
- Cihazı önceden ısıtın
- Buhar fonksiyonları için su miktarı: 100 ml

Taze pizza, kalın - P42

Hamur malzemeleri:

- 396 g un
- 36 g taze maya
- 240 g su
- 0,5 çay kaşığı tuz
- 2,5 çay kaşığı yağ

Üst malzeme için malzemeler:

- 240 g domates sosu
- 360 g jambon

- 240 g mozzarella peyniri
- kekik

Yöntem:

Maya, tuz, yağ ve suyu bir kaseye koyun ve maya çözünene kadar karıştırın. Karışımı ve unu mikser kabına koyun. Hamur dağılmayan ve homojen bir kıvam alana kadar bir kanca kullanarak en yüksek hızda karıştırın. İlave un gerekebilir. Hamuru bir kaba koyun ve kabarması için 30 dk bırakın. Hamuru tüm tepsinin (yağlanmış) büyüklüğü kadar yuvarlayın ve 30 dk boyunca tekrar kabarmasını bekleyin. Domates sosunu hamura ekleyin. Domates sosunun üzerine kekik serpin. Diğer malzemeleri ve ardından mozzarella peynirini yayın. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin.

- Raf konumları: 2
- Aksesuar: pişirme kağıdıyla kaplı pişirme tepsi
- Cihazı önceden ısıtın

Kiş - P43

Hamur malzemeleri:

- 200 g buğday unu
- 100 g margarin (soğutulmuş)
- 3 g tuz
- 80 ml soğuk su

Üst malzeme için malzemeler:

- 200 g çizgili pastırma (az yağlı)
- 3 yumurta (60 - 65 g)
- 100 g rendelenmiş peynir (gravyer veya emmental)
- 70 ml tam yağlı süt (%3 - 3,5 yağlı)
- 200 g süt kaymağı (%30 - 35 yağlı)

Yöntem:

Karıştırma işlemini kolaylaştırmak için margarinini parçalara ayırın. Tüm malzemeleri bir araya getirin ve homojen bir hamur elde edene kadar bunları hızlı bir şekilde bir mutfak robotunda karıştırın. Hamuru plastik folyoya sarın ve en az 2 sa buzdolabında bırakın. Hamuru (yaklaşık

0,5 cm kalınlığında) açın ve yan duvarlar da dahil olmak üzere kalıba yayın. Hamurun dibinde çatalla birkaç delik açın. Önce küp şeklinde kesilmiş (pastırma) ile başlayarak üst malzemeleri yerleştirin.

Ardından hamurun tabanına peyniri yerleştirin. Yumurtaları, kaymağı ve sütü birlikte çırpın. Hamurun üzerine dökün. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin.

- Raf konumları: 2
- Aksesuar: tel rafta pişirme kalıbı

Baget / Ciabatta somun ekmeği / Beyaz Ekmek - P44

Hamur malzemeleri:

- 500 g beyaz buğday unu, tip 0
- 10 g tuz
- 10 g tereyağı, oda sıcaklığında
- 270 g su (36 - 38 °C sıcaklıkta)
- 3 g şeker
- 20 g taze maya

Yöntem:

Unu, tuzu ve yumuşatılmış tereyağını mutfak robotunun karıştırma kabına aktarın. Şekeri ve taze mayayı ılık suda çözün. Sıvıyı, karıştırma kabındaki kalan malzemelere ekleyin. Hamur kancası ile yiyecekleri esnek bir kıvam alana ve kaseye artık yapışmayana kadar yoğurun. İyice yoğrulmuş hamuru karıştırma kabından çıkarın, bir ekmeğin için 750 g tartın ve yuvarlak bir top haline getirin. Bir kaseye koyun. Kaseyi streç film ile kaplayın ve önceden ısıtılmış (40 °C) fırının ortasına yerleştirin. Fırını kapatın ve hamurun 30 dk boyunca kabarmasını bekleyin. Kabartma sırasında çok sıcak olmasını önlemek için fırın kapağını yarı açık bırakın. Hedef sıcaklık 35 - 37 °C arasındadır. Kaseyi cihazdan çıkarın. Hamuru tezgahın üzerine çevirin ve kısa bir süre yoğurun. Hamuru aşırı yoğurmayın. Uzunlamasına bir ekmeğin oluşturun, tepsiye yerleştirin (eğer

emaye bir tepsiyse, yapışmasını önlemek için üzerine tereyağı sürün veya pişirme kağıdını kullanın) ve üzerini plastik bir örtü / plastik bir kapla kaplayın. Hala sıcak olan fırının ortasına koyun ve ekmeğin 25 dk daha kabarmasını bekleyin, fırın kapağını yarıya kadar açık bırakın. Bir tıraş bıçağı veya çok keskin bir bıçakla yüzeyine dikkatlice çapraz beş kesik atın. Keserken ekmeğe bastırmayın. Kesiklerin derinliği yaklaşık 5 - 7 mm olmalıdır. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin. Beyaz ekmeğin için daha fazla zaman gerekir.

- Raf konumları: 2
- Aksesuar: pişirme kağıdıyla kaplı pişirme tepsi
- Cihazı önceden ısıtın
- Buhar fonksiyonları için su miktarı: 150 ml

Tam tahıl / Çavdar / Siyah ekmeğin - P45

Hamur malzemeleri:

- 500 g kara buğday unu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 280 g su (36 - 38 °C sıcaklıkta)

Yöntem:

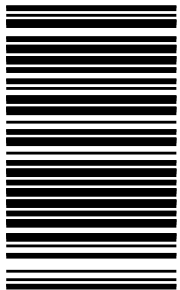
Un, zeytinyağı ve suyu karıştırma kabına dökün. Homojen bir hamur elde edinceye kadar tüm malzemeleri kanca ile karıştırın. Kaseyi ıslak bir bezle yaklaşık 15 dk boyunca (oda sıcaklığında) örtün. Hamuru çevirerek tezgahın üzerine koyun ve kısa bir süre yoğurun. Hamuru aşırı yoğurmayın. Uzunlamasına bir ekmeğin oluşturun, tepsiye yerleştirin (eğer emaye bir tepsiyse, yapışmasını önlemek için üzerine tereyağı sürün veya pişirme kağıdını kullanın) ve üzerini plastik bir örtü / plastik bir kapla kaplayın. Yaklaşık 3 sa boyunca kabarmaya bırakın. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin.

- Raf konumları: 2
- Aksesuarlar: fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsi veya tel raf üzerinde ekmeğin tavası

- Cihazı önceden ısıtın
- Buhar fonksiyonları için su miktarı: 150 ml



86737449-A-262023



© Inter IKEA Systems B.V. 2023

21552

AA-2410891-1