



1. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ



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

заранее заданные значения для приготовления блюд. Приготовьте блюдо согласно рецепту из данного руководства.

1.1 Автоматические программы

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

- Запрограммир. рецепты (меню Помощь в приготовлении) – в данной функции используются

1.2 Категории

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

- Размораживание
- Готовка/растопление
- Птица/мясо/рыба
- Пироги/запеканки
- Десерты

2. РАЗМОРАЖИВАНИЕ

2.1 Размораживание рыбы

Поместить замороженную рыбу на перевернутую тарелку и положить тарелку в контейнер, чтобы талая вода могла стекать, не загрязняя внутреннюю камеру микроволновой печи.

Регулярно проверять продукты в ходе размораживания и периодически их переворачивать. Если замороженная рыба представляет собой одну большую «глыбу», надо аккуратно отделять куски по мере размораживания.

- Время в приборе: зависит от веса продукта
- Положение противня: 1

После размораживания выдержать продукты при комнатной температуре в течение времени, приблизительно равного времени размораживания.

2.2 Размораживание птицы

Поместить продукты, которые предстоит разморозить, на перевернутую тарелку и положить тарелку в контейнер, чтобы талая вода могла стекать, не загрязняя внутреннюю камеру прибора.

Регулярно проверять продукты в ходе размораживания и периодически их переворачивать. Накрыть жирные

выдающиеся части, такие, как ножки и кончики крылышек, алюминиевой фольгой.

- Время в приборе: зависит от веса продукта
 - Положение противня: 1
- После размораживания выдержать продукты при комнатной температуре в течение времени, приблизительно равного времени размораживания.

2.3 Размораживание мяса

Поместить замороженное мясо на перевернутую тарелку и положить тарелку в контейнер, чтобы талая вода могла стекать, не загрязняя внутреннюю камеру прибора.

Регулярно проверять продукты в ходе размораживания и периодически их переворачивать. По мере размораживания аккуратно разбивать комки фарша или куски мяса, смерзшегося в единую «глыбу».

- Время в приборе: зависит от веса продукта
 - Положение противня: 1
- После размораживания выдержать продукты при комнатной температуре в течение времени, приблизительно равного времени размораживания.

2.4 Размораживание хлеба

Выложить хлеб на тарелку, подстелив кухонное полотенце.

Несколько раз перевернуть хлеб в ходе размораживания.

- Время в приборе: зависит от веса продукта

- Положение противня: 1
После размораживания выдержать продукты при комнатной температуре в течение времени, приблизительно равного времени размораживания.

3. РАЗМОРАЖИВАНИЕ

3.1 Размораживание рыбы

Поместить замороженную рыбу на перевернутую тарелку и положить тарелку в контейнер, чтобы талая вода могла стекать, не загрязняя внутреннюю камеру микроволновой печи.

Регулярно проверять продукты в ходе размораживания и периодически их переворачивать. Если замороженная рыба представляет собой одну большую «глыбу», надо аккуратно отделять куски по мере размораживания.

- Время в приборе: зависит от веса продукта
- Положение противня: 1

После размораживания выдержать продукты при комнатной температуре в течение времени, приблизительно равного времени размораживания.

3.2 Размораживание птицы

Поместить продукты, которые предстоит разморозить, на перевернутую тарелку и положить тарелку в контейнер, чтобы талая вода могла стекать, не загрязняя внутреннюю камеру прибора.

Регулярно проверять продукты в ходе размораживания и периодически их переворачивать. Накрывать жирные выдающиеся части, такие, как ножи и кончики крылышек, алюминиевой фольгой.

- Время в приборе: зависит от веса продукта
- Положение противня: 1

После размораживания выдержать продукты при комнатной температуре в течение времени, приблизительно равного времени размораживания.

3.3 Размораживание мяса

Поместить замороженное мясо на перевернутую тарелку и положить тарелку в контейнер, чтобы талая вода могла стекать, не загрязняя внутреннюю камеру прибора.

Регулярно проверять продукты в ходе размораживания и периодически их переворачивать. По мере размораживания аккуратно разбивать комки фарша или куски мяса, смерзшегося в единую «глыбу».

- Время в приборе: зависит от веса продукта
- Положение противня: 1
После размораживания выдержать продукты при комнатной температуре в течение времени, приблизительно равного времени размораживания.

3.4 Размораживание хлеба

Выложить хлеб на тарелку, подстелив кухонное полотенце.

Несколько раз перевернуть хлеб в ходе размораживания.

- Время в приборе: зависит от веса продукта
- Положение противня: 1
После размораживания выдержать продукты при комнатной температуре в течение времени, приблизительно равного времени размораживания.

4. ГОТОВКА/РАСТАПЛИВАНИЕ

4.1 Свежие овощи

Поместить порубленные овощи в блюдо, пригодное для использования в микроволновой печи, и добавить около 50 мл воды. Накрыть блюдо крышкой или пленкой для микроволновой печи.

Несколько раз перемешать овощи в ходе приготовления.

- Время в приборе: зависит от веса продукта
- Положение противня: 1

Рекомендация: Если овощи оказались слишком хрустящими, задать более высокий вес. Если овощи оказались слишком мягкими, задать более низкий вес.

4.2 Замороженные овощи

Поместить замороженные овощи в блюдо, пригодное для использования в микроволновой печи, и добавить около 50 мл воды. Накрыть блюдо крышкой или пленкой для микроволновой печи.

Несколько раз перемешать овощи в ходе приготовления.

- Время в приборе: зависит от веса продукта
- Положение противня: 1

Рекомендация: Если овощи оказались слишком хрустящими, задать более высокий вес. Если овощи оказались слишком мягкими, задать более низкий вес.

4.3 Тушение лука

Нарезать лук полосками и поместить в блюдо, пригодное для использования в микроволновой печи. Добавить 1 столовую ложку сливочного или растительного масла. Накрыть блюдо крышкой или пленкой для микроволновой печи.

Несколько раз перемешать овощи в ходе приготовления.

- Время в приборе: зависит от веса продукта
- Положение противня: 1

4.4 Картошка в Мундире

Поместить картофель в блюдо, пригодное для использования в микроволновой печи, и добавить около 100 мл воды. Накрыть блюдо крышкой или пленкой для микроволновой печи.

Несколько раз перемешать картофель в ходе приготовления.

- Время в приборе: зависит от веса продукта
- Положение противня: 1

4.5 Рис

Поместить рис (пропаренный) в блюдо, пригодное для использования в микроволновой печи, и добавить воду из расчета 1:2 (= 200 мл воды на 100 г риса). Приправить по вкусу. Добавить стружки сливочного масла, приготовленный на пару лук или приправы. Накрыть блюдо крышкой или пленкой для микроволновой печи.

Несколько раз перемешать рис в ходе приготовления.

- Время в приборе: зависит от веса продукта
- Положение противня: 1

4.6 Растапливание шоколада

Разрезать шоколад на части и поместить в блюдо. Накрыть блюдо крышкой или пленкой для микроволновой печи.

Несколько раз перемешать шоколад по мере его растапливания.

- Время в приборе: зависит от веса продукта
- Положение противня: 1

4.7 Растапливание слив. масла

Разрезать сливочное масло на части и поместить в блюдо. Накрыть блюдо крышкой или пленкой для микроволновой печи.

Перемешать сливочное масло несколько раз по мере его растапливания.

- Время в приборе: зависит от веса продукта

- Положение противня: 1

5. ПТИЦА/МЯСО/РЫБА

5.1 Куриные крылья

Ингредиенты:

- 1 кг куриных крыльев

Маринад:

- 2 ст. ложка растительного масла
- 2 столовая ложка соевого соуса
- 1 ст. ложка горчицы
- 1 зубчик чеснока, раздавленный
- розмарин
- тимьян
- свежемолотый черный перец
- кукурузный крахмал

Приготовление:

Смешать соевый соус, горчицу, чеснок и приправы. Накрыть куриные крылья в маринаде и оставить мариноваться на 2–3 часа. Затем присыпать небольшим количеством кукурузного крахмала.

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

Для сбора капель поставить на стеклянное основание тарелку, пригодную для использования в микроволновой печи,

Перевернуть через 10 минут.

5.2 Цыпленок, 2 половинки

Ингредиенты:

- Цыпленок (1 кг), разрезанный на половинки
- соль
- перец
- приправы по вкусу
- масло для поливания жаркого
- Время в приборе: 30 мин.
- Положение противня: 2

Для сбора капель поставить на стеклянное основание тарелку, пригодную для использования в микроволновой печи,

Перевернуть через 15 минут.

5.3 Мясн. рулет с приправами

Ингредиенты для 4 порций:

- ломтики хлеба, разрезанные на маленькие кусочки и размягченные в небольшом количестве горячей воды
- 1 мелко рубленая луковица, потушенная в небольшом количестве сливочного масла
- 1 зубчик чеснока, раздавленный
- 250 г говяжьего фарша
- 250 г свиного фарша
- 100 г жареной телятины
- 1 яйцо
- 1 чайная ложка соли
- перец
- паприка
- 1 столовая ложка рубленой петрушки
- 1 чайная ложка мелко рубленого розмарина
- 1 чайная ложка листьев тимьяна
- 4 ломтика бекона, чтобы накрыть блюдо

Приготовление:

Хорошо перемешать все ингредиенты, сформировать из них мясной рулет и положить в жаропрочное блюдо, пригодное для использования в микроволновой печи. Накрыть ломтиками бекона.

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

5.4 Рыбн. филе в смет. соусе

Ингредиенты для 4 персон:

- 400 г рыбного филе (кумжа или радужная форель)
- 20 г растительного масла
- 250 г лука, нарезанного кольцами
- 6 ст. ложек сметаны

- молотый сладкий перец паприка
- лимон
- соль

Приготовление:

Потушить лук в масле на сковороде до прозрачности. Положить в форму для запекания, смазанную сливочным маслом.

Очистить куски рыбного филе, сбрызнуть лимоном, посолить и положить в блюдо поверх колец лука. Смешать сметану и паприку по вкусу и залить получившимся соусом куски рыбного филе. Немного посолить.

- Время в приборе: 12 мин.
 - Положение противня: 1
- Перевернуть по истечении половины времени приготовления.

5.5 Рулетки из морск. языка

Ингредиенты:

- 4 кусочка филе

- сок половины лимона
- соль, свежемолотый черный перец
- 100 г размороженных листьев замороженного шпината
- 1 зубок чеснока
- 2 столовые ложки уксуса из белого вина
- 50 мл сливок
- 1 яичный желток

Приготовление:

Сбрызнуть рыбное филе лимонным соком и приправить солью и перцем. Отжать шпинат и приправить чесноком. Накрывать кусочки филе шпинатом и скрутить в рулетики. Положить в смазанную сливочным маслом форму, обязательно загнув тонкие края филе. Сбрызнуть рулетики белым вином.

Слегка взбить сливки, яичный желток и соль. Вылить ложкой на рулетики с рыбой.

- Время в приборе: 17 мин.
- Положение противня: 2

6. ПИРОГИ/ЗАПЕКАНКИ

6.1 Картофельная запеканка

Ингредиенты:

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

Приготовление:

Почистить картофель, нарезать тонкими ломтиками, просушить, посолить.

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

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

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

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

6.2 Запеканка с цикорием

Ингредиенты:

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

Приготовление:

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

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

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

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

- Время в приборе: 19 мин.
- Положение противня: 1

6.3 Фарширов. каннелони

Закуска для 4 персон

Главное блюдо для 2 персон.

Ингредиенты:

- 1 мелко рубленая луковица
- 1 чайная ложка маргарина
- 1 зубок чеснока
- 1 пакетик замороженных листьев шпината (300 г)
- 100 г тертого сыра
- 1 банка помидоров (400 г)
- 10 трубочек каннелони (неприготовленных)
- бульонная смесь быстрого приготовления
- соль
- белый перец
- базилик
- паприка
- мускатный орех

Приготовление:

Потушить лук в маргарине на сковороде. Добавить замороженный шпинат и помешивать его по мере его размораживания. Продолжить готовить около 5 минут, добавить 50 г тертого сыра, белого перца, бульонную смесь быстрого приготовления, раздавленный зубок чеснока и мускатный орех. Довести до кипения и готовить 3–4 минуты. Наполнить этой смесью каннелони.

Для приготовления томатной основы вылить содержимое банки в длинную форму, раздавить помидоры вилкой и

приправить солью, белым перцем, орегано и паприкой.

Разложить фаршированные каннелони на томатной основе и посыпать остатками сыра.

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

6.4 Фаршированные грибы

Ингредиенты для 3 персон:

- 6 больших грибов
- 1 столовая ложка сливочного масла
- соль
- перец
- лимонный сок
- 1 маленький помидор «бычье сердце» (ок. 150 г)
- 1/2 пучка рубленой петрушки
- несколько рубленых листьев базилика
- 1 ломтик белого хлеба, разломанный на кусочки
- 75 г сыра «Горгонзола», нарезанного кубиками
- 3 столовые ложки сливок

Приготовление:

Вымыть грибы. Затем отвернуть ножки и нарезать и мелко нарезать кубиками. Приправить солью и перцем и сбрызнуть лимонным соком.

Перемешать приправленные ножки грибов с помидором «бычье сердце», петрушкой, базиликом, хлебом, сыром «Горгонзола» и добавить соль и перец. Нафаршировать шляпки грибов и уложить их в форму для запекания, смазанную сливочным маслом.

- Время в приборе: 15 мин.
- Положение противня: 1

6.5 Фаршированные томаты

Ингредиенты для 2 персон:

- 4 больших помидора прибл. по 300 г каждый
- 1 маленький цуккини, приблизительно по 80 г
- 60 г грибов
- 1 лук-шалот
- 2 ст. ложки масла
- 100 г вареного риса
- 50 мл овощного бульона

- 75 г сыра «Моцарелла»
- 1 столовая ложка рубленой петрушки
- соль
- свежемолотый черный перец

Срезать у помидоров крышечки. Чайной ложкой выскоблить содержимое, оставив стенку толщиной приблизительно 1 см. Мелко порубить мякоть помидоров. Приготовить цуккини и нарезать кубиками. Нарезать грибы ломтиками. Почистить и мелко порубить лук-шалот.

Нагреть на сковороде растительное масло. Потушить лук-шалот. Добавить цуккини и грибы и слегка потушить. Добавить рис, рубленые помидоры и бульон и варить 5 минут. Нарезать сыр «Моцарелла» на мелкие кубики. Добавить сыр «Моцарелла» и петрушку к рису и приправить солью и перцем. Нафаршировать помидоры рисом и накрыть помидоры крышечками. Положить помидоры в форму для запекания, смазанную сливочным маслом.

- Время в приборе: 15 мин.
 - Положение противня: 1
- Перевернуть по истечении половины времени приготовления.

6.6 Овощ. Нем.Клецки

Ингредиенты для 2 персон:

- 250 г свежих шпецле (немецких клецок)
- 2 стебля сельдерея средних размеров (прибл. 100 г)
- 1 большая морковь, приблизительно по 150 г
- 1 столовая ложка сливочного масла
- 50 мл бульона
- 100 г обычного сливочного сыра или сливочного сыра с травами (напр., «Кантаду»).
- соль
- свежемолотый черный перец
- 1/2 пучка шнитт-лука
- 30 г тертого сыра, напр., такого, как «Сбринц» или «Пармезан»
- 100 мл одинарных сливок

Приготовление:

Положить шпецле в форму для запекания, смазанную сливочным маслом.

Подготовить и нарезать кубиками сельдерей и морковь. Слегка потушить в сковороде на сливочном масле. Добавить бульон, накрыть и готовить овощи 5 минут. Снять сковороду с огня. Вмешать сливочный сыр. Приправить овощи солью и перцем.

Залить шпецле овощным соусом. Ножницами нарезать шнитт-лук, посыпав им блюдо. Обсыпать тертым сыром и сбрызнуть сливками.

- Время в приборе: 12 мин.
- Положение противня: 2

6.7 Карт. запеканка с цуккини

Ингредиенты для 2 персон:

- 250 г картофеля
- 200 г цуккини
- соль
- свежемолотый белый перец
- 130 г смеси тертых сыров (напр., смеси сыров для пиццы)
- 1 маленькая банка анчоусов (60 г)
- 1 зубчик чеснока, раздавленный
- 1 мелко рубленый лук-шалот
- 150 мл жирных сливок
- свежие приправы (напр., базилик, майоран, орегано, тимьян) или смесь приправ
- немного оливкового масла

Приготовление:

Очистить картофель и тонко его нарезать.

Вымыть цуккини и тщательно промокнуть бумажным полотенцем. Нарезать тонкими ломтиками. Смазать форму для запекания небольшим количеством оливкового масла.

Перемешать картофель и ломтики цуккини, посолить и поперчить. Добавить 100 г сыра, чеснок и лук-шалот и выложить в форму послойно с анчоусами.

Смешать сливки с оставшимся сыром. Добавить мелко рубленые приправы или смесь приправ. Тщательно

перемешать и полить блюдо этой смесью с помощью ложки.

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

6.8 Сырная запеканка

Ингредиенты для 3 персон:

- 8 ломтиков белого хлеба
- 100 мл белого вина
- 1 луковица, нарезанная кольцами
- 100 г тертого сыра («Грюйер» или «Альпийский»)
- 400 мл молока
- 3 яйца
- соль
- свежемолотый черный перец
- свеженатертый мускатный орех
- 100 г копченого бекона, нарезанного кубиками
- 40 г стружки сливочного масла
- 1 пучок шнитт-лука

Приготовление:

Нарезать хлеб по диагонали в обоих направлениях, разрезав его на 32 треугольника. Уложить на плоский противень послойно хлеб и колечки лука. Сбрызнуть белым вином.

Взбить сыр с молоком и яйцами. Приправить по вкусу и вылить на хлеб. Равномерно распределить бекон поверх блюда и посыпать сверху стружкой сливочного масла.

Перед сервировкой посыпать блюдо шнитт-луком.

- Время в приборе: 30 мин.
- Положение противня: 2

6.9 Лазанья с ветчиной

Ингредиенты для 2-3 персон:

- 2 столовые ложки оливкового масла
- 1 маленькая луковица, мелко рубленая
- 300 г нарезанных кубиками очищенных консервированных помидоров
- 300 г грибов, нарезанных кольцами
- 1 чайная ложка сухой зелени, напр. орегано или тимьяна
- соль
- свежемолотый черный перец

- 200 г вареной ветчины, нарезанной полосками
- 300 г свежих или готовых листов лазаньи
- 250 мл сметаны
- 50 г тертого сыра «Пармезан»
- сливочное масло для смазывания формы

Способ приготовления:

Нагреть оливковое масло на сковороде. Потушить грибы и лук. Добавить нарезанные кубиками помидоры, посыпать зеленью и варить около 5 минут. Приправить соус по вкусу солью и перцем.

Смазать форму сливочным маслом. Закрыть дно слоем листов лазаньи. Продолжить перемежать слои из томатного соуса, полосок ветчины, сметаны, сыра «Пармезан» и листов лазаньи. Украсить сыром «Пармезан».

- Время в приборе: 22 мин.
- Положение противня: 1

6.10 Запеканка с луком-пореем

Ингредиенты для 2-3 персон:

- 500 г лука-порея
- 250 г полужирного творога
- 50 мл сметаны
- 1 яйцо
- 50 г тертого сыра, напр, сыра «Пармезан»
- 1 зубок чеснока
- соль
- свежемолотый черный перец
- 2–3 ломтика ветчины
- 1 столовая ложка с верхом панировочных сухарей
- стружка сливочного масла

Приготовление:

Нарезать лук-порея кольцами толщиной 1 см и варить в кипящей подсоленной воде 5 минут. Как следует слить воду. Нарезать ветчину полосками.

Как следует перемешать творог, сметану, яйца и 2/3 сыра. Раздавить чеснок, добавить и вмешать его в смесь. В заключение добавить лук-порея и ветчину. Добавить соль и перец. Немедленно уложить в форму

для запекания, смазанную сливочным маслом.

Смешать оставшийся сыр с панировочными сухарями и обсыпать ими блюдо. Обильно посыпать стружками сливочного масла.

- Время в приборе: 20 мин.
- Положение противня: 1

7. ДЕСЕРТЫ

7.1 Абрикосовый крем

Ингредиенты для 2 персон:

- 250 г абрикосов
- 100 мл белого вина
- 2–3 столовые ложки сахара
- 150 г сыра «Маскарпоне» или сливочного сыра
- 250 мл сливок
- 2 столовых ложки абрикосового или вишневого ликера (черри-бренди)

Приготовление:

Смешать в миске абрикосы с белым вином и сахаром и выбрать программу «Абрикосовый крем» Поставить остывать.

Взбить десерт из абрикосов до измельчения или довести до состояния пюре при помощи ручного блендера. Постепенно вмешать в пюре сыр «Маскарпоне» или сливочный сыр по одной столовой ложке за раз.

Взбить сливки до загустения и осторожно вмешать в абрикосовый крем. Добавить абрикосовый или вишневый ликер, чтобы придать абрикосовому крему легкий аромат.

Поставить крем на холод.

- Время в приборе: 6 мин.
- Положение противня: 1

После выпекания:

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

- 4 консервированные половинки персика
- 50 г печенья «Амаретти»
- 1 столовая ложка с верхом сахара (1)
- 1 столовая ложка порошка какао
- 1 столовая ложка итальянского десертного вина «Вин Санто» или ликера «Гранд Марнье»
- стружка сливочного масла
- 100 мл сметаны
- 1 столовая ложка сахара (2)

Приготовление:

Как следует слить жидкость из персиков и уложить в форму для запекания, обильно смазанную сливочным маслом. Разломать печенье «Амаретти» и смешать с сахаром (1) и порошком какао. Добавить «Вин Санто», чтобы получилась густая паста. Разделить на 4 шарика и вложить в каждую половинку персика.

Подавать персики теплыми, со сметаной с сахаром (2).

- Время в приборе: 4 мин.
- Положение противня: 1

7.2 Персики с амаретто

Ингредиенты для 2 персон:

www.aeg.com/shop



867326126-A-382015

