

Miele

Приготування на пару

Книга рецептів



Любі поціновувачі
смачного!

Приємні розмови й чудові моменти відбуваються, коли всі збираються разом за столом. Спільний прийом їжі об'єднує, особливо коли вона всім до смаку. Це стосується не тільки особливих подій, але й будніх днів.

Нова пароварка пропонує вам саме такі можливості. Ви зможете стати майстром не тільки швидкого й здорового приготування звичної їжі, але й приготувати інші кулінарні страви на вищому рівні.

У такій справі ця книга стане вашим справжнім помічником. Наша експериментальна кухня Miele щодня поєднує в собі знання й цікавість, звичне й неочікуване, саме тому ми пропонуємо вам не лише цінні поради, а й вдалі рецепти. Ще більше рецептів, натхнення й захоплюючих тем ви знайдете для себе в нашому мобільному додатку Miele@mobile App.

У вас є питання або побажання? Будемо раді поспілкуватися. Наші контактні дані вказано на звороті книги.

Бажаємо вам особливих моментів на солоди.

Ваша експериментальна кухня Miele

ЗМІСТ

Передмова	3
Про цю книгу рецептів	7
Перед початком роботи.....	8
Важливі вказівки до рецептів.....	9
Режими роботи.....	11
Спеціальне використання	12
Приготування комплексних страв	13
Корисна інформація.....	14
Кількість і міра	15
Приладдя Miele.....	17
Засоби для догляду Miele.....	18
Гарніри й овочі.....	19
Овочеві закуски	20
Тушкована червонокочанна капуста з нарізаними яблуками	21
Китайські пельмені дїмсам із капустою пак-чой	22
Фенхель із вінегретною заправкою з волоськими горіхами	23
Овочі з фенхелем	24
Овочеve суфле.....	25
Ньокі	26
Хумус	27
Картопляна запїканка з беконом	28
Картопляні галушки	29
Картопляне пюре.....	30
Картопляне суфле	31
Гарбузове рїзотто	32
Салат із сочевиці	33
Морква з глазурованою цибулею шалот	34
Плов.....	35
Галушки з дріжджового тїста з грибами в гарбузовому соусі	36
Полента по-швейцарськи	38
Овечий сир загорнутий у цукїні	39
Тушковані огїрки	40
Хлїбні кнедлі	41
Томати по-грецьки	42
Кораблики з цукїні з начинкою.....	43

Риба	44
Дорадо з овочами	45
Риба з каррі й персиками	46
Форель у відварі з білого вина	47
Лосось із цибулею порей і соусом із білого вина	48
Мідії в соусі.....	49
Морський чорт у соусі з білих грибів.....	50
Тунець на рисі з томатами.....	51
М'ясо	52
Фрикадельки з пекінською капустою	53
Куряче філе з в'яленими помідорами.....	54
Курячий бефстроганов із болгарським перцем.....	55
Теляче філе з зеленню.....	56
Голубці	57
Тушкована баранина з чорносливом	59
Філе ягняти із зеленою квасолею.....	61
Фарширована грудка індички	62
Філе яловичини	64
Філе яловиче варене з овочами	66
Яловичий фарш	67
Тушкована яловичина.....	68
Ковбаса	70
Медальйон зі свинини з грибами, яблуками та овочами	71
Тафельшпіц з соусом з яблук та хрону	72
Віденський тафельшпіц.....	73
Тікка масала з рисом	74
Супи та айнтопфи	76
Рагу із квасолі з ягнятиною	77
Рагу з риби	78
Суп-гуляш.....	79
Курячий суп.....	80
Картопляний суп	81
Гарбузовий суп по-австралійськи	82
Морквяний крем-суп	83
Гуляш із рисом	84
Суп із весняними овочами	85
Десерти	86
Ягідний пудинг	87
Різдвяний пудинг	88
Каталонський крем.....	90
Гарячі кнедли в абрикосовому сиропі.....	91

ЗМІСТ

Гермкнедлі	93
Суфле з манки	94
Карамельний крем.....	95
Карамельний торт із фініками	96
Вишневий джем із амаретто.....	97
Грушевий десерт.....	98
Лаймовий чізкейк.....	99
Флан із мокко.....	100
Ліниві вареники.....	101
Сирне суфле.....	102
Айвовий мус	103
Варені груші в червоному вині	104
Пудинг із патокою.....	105
Горіхово-шоколадний пудинг	106
Консервація та інше	107
Консервування в пароварці Miele.....	108
Вичавлювання соку в пароварці Miele.....	111
Розморожування в пароварці Miele	113
Бланшування в пароварці Miele	116
Розігрівання в пароварці Miele.....	117
Доведення до готовності в пароварці Miele	119

Цікавинка: приготування на пару колись і зараз

У Китаї приготування на пару є давньою традицією. На батьківщині приготування їжі на пару котли з подвійною стінкою для окремого приготування їжі й рідини використовуються уже понад 1.000 років. В Європі спосіб приготування на пару з'явився лише в 70-х роках. Тоді в кулінарії вперше почали використовувати професійні пароварки. Дещо пізніше така технологія почала з'являтися в приватних будинках. Сьогодні здорове харчування дає змогу багатьом людям відкрити для себе переваги цього типу приготування.

Приготування на пару з Miele

Пароварка Miele — це універсальний пристрій та ідеальне доповнення до духовки й плити. Незважаючи на те, чи хочете ви приготувати окремі гарніри або ж комплексний обід, немає жодних обмежень у приготуванні на пару. Окрім того, за допомогою пароварки Miele ви можете розморожувати, розігрівати, бланшувати, консервувати, вичавлювати сік і стерилізувати.

Принцип роботи пароварки Miele досить простий і ефективний: на відміну від звичайного приготування, їжа не готується у воді, а тому вона не втрачає свій смак і зберігає майже всі мінеральні речовини.

Необхідна для готування на пару вода нагрівається за межами робочої камери пароварки. У робочу камеру потрапляє лише чиста пара, яка плавно огортає їжу з усіх сторін. Їжа

не окислюється, оскільки пара витісняє кисень із робочої камери. Завдяки цьому їжа максимально зберігає свій колір, запах і вітаміни.

Завдяки досконалому електронному регулюванню й індивідуальному встановленню температури кожен продукт готується на пару за найсприятливішої температури. Саме таким чином вам вдасться приготувати складні страви, як-от рибу, паштет або суфле. Швидка передача тепла й автоматичний процес готування на пару забезпечують ідеальний результат без пригорання чи переварювання.

Перед початком роботи

Зручно: абсолютно автоматичний процес готування на пару

Щоб ви могли насолодитися найвищим комфортом користування, ваша пароварка має систему розумної електроніки. Вам більше не потрібно слідкувати за процесом готування на пару, оскільки він відбувається абсолютно автоматично. Установлена температура буде лишатися на тому ж рівні, а тому в додатковому регулюванні немає жодної потреби. Більше того, у пароварці їжа не може підгоріти чи переваритись. Влаштовуйтеся зручно та не турбуйтеся: після закінчення процесу готування прилад автоматично вимикається.

Тривалість і підігрівання

Установлена тривалість готування не залежить від того, яку кількість їжі ви хочете приготувати, або того, чи це свіжі або швидкозаморожені продукти. Як це працює? *Коли температура досягає встановленого значення, розпочинається процес приготування.* Це означає, що свіжі продукти готуються впродовж того ж часу, що й швидкозаморожені. Змінюється тільки час розігрівання. Цей час устанавлюється пристроєм автоматично, тому вам не доведеться про це турбуватися.

Вдале використання пароварки: власні рецепти

Власні кулінарні фантазії, які до цього часу ви готували, наприклад, на плиті, легко вдаються з пароваркою Miele. Під час цього зверніться до таблиць

для готування наприкінці цієї книги. Вони містять інформацію про температуру, тривалість готування, а також необхідний посуд.

За допомогою цих таблиць ви можете легко користуватися власними рецептами. Для того, щоб зрозуміти принцип роботи пароварки, як і інших кухонних приладів, вам не знадобиться багато часу.

Тривалість готування

- Якщо під рецептом вказано часовий інтервал, то він стосується або ступеня готовності, або кондиції їжі. Обирайте менший проміжок часу для менших шматків або для уникнення варіння до м'якості, чи більший проміжок часу для більших шматків або для варіння до м'якості.
- Для автоматичних програм (функція залежить від моделі) вказується середнє значення тривалості її дії. У багатьох програмах фактична тривалість залежить від бажаного ступеня готовності. Перед початком роботи автоматичної програми виберіть потрібні налаштування.

Інгредієнти

- Якщо після окремого інгредієнта стоїть кома (,), то текст після неї описує продукт. Зазвичай цей продукт можна купити саме у такому стані. Наприклад, пшенична мука, тип 405; яйця, розмір М; молоко, 3,5 % жиру.
- Якщо після інгредієнта стоїть вертикальна лінія (|), то текст після неї описує обробку цього продукту, яку, зазвичай, потрібно виконати під час готування. Цей етап обробки більше не буде наведено в тексті приготування. Наприклад, сир, пряний | натертий на тертці; цибуля | нарізана дрібними кубиками; молоко, 3,5 % жиру | ледве тепле
- Для м'яса завжди вказано вагу обробки, якщо тільки це не вказано окремо.

- Для фруктів і овочів завжди вказується їх початкова вага, коли вони ще неочищені.
- Незважаючи на те, що в тексті приготування не вказано етап обробки, фрукти й овочі потрібно в будь-якому разі очистити та промити під водою перед подрібненням і за потреби очистити від шкірки.

Рецепти з автоматичною програмою

Для кожної автоматичної програми є відповідний рецепт. Доступні автоматичні програми відрізняються залежно від моделі. Якщо ваша пароварка не має потрібної автоматичної програми, ви можете приготувати страву за будь-яким рецептом за допомогою налаштувань вручну. Етап приготування передбачає обидва способи.

Посуд для готування

- У кожному рецепті вказано, який посуд потрібно обирати. Розмір контейнера для термообробки залежить від використовуваної моделі пароварки.
- Для пароварки: завжди ставте піддон для конденсату на найнижчий рівень, якщо готуєте в перфорованому контейнері.
- Для пароварок із мікрохвильовим режимом: завжди поміщайте скляну посудину (піддон для збирання конденсату) на поверхню 1 (найнижчий рівень).

Важливі вказівки до рецептів

Особливості окремих моделей пароварки

Ця книга рецептів надається до пароварок із різними функціями. Якщо параметри налаштування відрізняються один від одного, налаштування, які слід вибрати, буде вказано в рецепті в такому порядку:

- Пароварка й пароварка з мікрохвильовим режимом
- (Пароварка під тиском) у круглих дужках

Ваша пароварка Miele здатна на більше

Приготування на пару

Для помірного приготування продуктів.

Більшість страв готуються за температури 100 °С. Таким чином ви зможете приготувати, наприклад, овочі, картоплю, супи й айнтопфи (густі супи), запіканки й бобові без зміни кольору, форми, структури та смаку. Особливі переваги готування на пару стосуються рису, який за бажанням може лишатися розвареним або в розсипчастому стані. Під час готування дитячої їжі пароварка стане вашим незамінним помічником.

Риба ідеально підходить для готування в пароварці. Завдяки тому, що ви можете точно налаштувати температуру від 40 до 100 °С, риба в пароварці не тільки не втрачає свою ніжну консистенцію внаслідок зависокої температури, як це трапляється під час звичного готування, але й зберігає смак. Також вам ідеально вдасться приготувати морепродукти й раки — справжня частинка високої кухні вдома.

У пароварці Miele ви можете також приготувати птицю, м'ясо й ковбасні вироби. За температури від 90 до 100 °С ви отримаєте готове м'ясо неймовірно ніжної консистенції. Навіть пісне м'ясо птиці, яке зазвичай стає дещо сухим, не втрачає своєї соковитості.

Sous-vide (Приготування під вакуумом)

Зверніть увагу, що функція залежить від моделі. У цьому дбайливому режимі приготування продукт у вакуумному пакеті готується повільно за низької постійної температури. Завдяки вакууму під час приготування не випаровується рідина та зберігаються всі ароматні речовини. Результат не може не тішити: рівномірно приготований продукт із насиченим смаком.

Ще більше рецептів для готування під вакуумом та інші захопливі теми ви знайдете для себе в нашому мобільному додатку Miele@mobile App.

Приготування на пару під тиском

Зверніть увагу, що функція залежить від моделі. Приготування за половину часу: ви можете насолоджуватись економією часу під час приготування, наприклад, термостійких овочів, бобових і різноманітних сортів м'яса, адже під час готування на пару під тиском температура досягає позначки до 120 °С. Смак і вітаміни аналогічно зберігаються, як і під час готування на пару без тиску. Інформацію про те, які страви потрібно готувати на пару під тиском, ви дізнаєтесь у рецептах і таблицях для приготування наприкінці цієї книги.

Спеціальне використання

Розморожування

Розморожування в пароварці відбувається значно швидше, ніж за кімнатної температури: за температури 50–60 °С ви дбайливо розморозите всі звичні швидкозаморожені продукти, як-от овочі, фрукти, риба, м'ясо, птиця й готові страви. Заморожені молоко та випічка будуть швидко готові до вживання.

Розігрівання

На вигляд і смак наче щойно приготовано: якщо йдеться про розігрівання, професіонали не дарма використовують слово «регенерація». Розігрівання їжі розумно довершує якісне непервершене приготування страви в пароварці Miele. Уже готові страви — декілька готових страв одночасно — найкраще розігрівати за температури 100 °С. Приблизно через 8 хвилин страву чи порцію розігріто. Отже, ви маєте час, щоб спокійно насолодитися.

Бланшування

Хочете заморозити фрукти та овочі? Бланшування забезпечує оптимальне збереження якості впродовж зберігання в низькотемпературному холодильнику або холодильній шафі. Бланшувати слід впродовж 1 хвилини за температури 100 °С. Завдяки короткочасному підігріванню у фруктах і овочах зменшується вміст ензимів, через які вони втрачають смак і вітаміни під час зберігання в замороженому стані.

Вичавлювання соку

У пароварці можна також вичавлювати сік! У такий спосіб ви отримаєте свіжовичавлені соки, наприклад, для напоїв і желе. Окрім того, для цього підходять усі види ягід. Пара пом'якшує клітинні стінки фруктів, які в результаті цього тріскаються, після чого виділяється сік. У таблицях для готування наприкінці книги ви знайдете рекомендовані для цього налаштування.

Консервування

Консервування без набридливого переливання гарячої рідини: такий комфорт вам пропонує пароварка Miele. Ви можете консервувати фрукти, овочі, м'ясо та ковбасу. За допомогою пароварки ви також можете стерилізувати скляні банки. Візьміть також до уваги інформацію з інструкції з експлуатації.

Не вдається встигнути все за раз?

Вам допоможе пароварка Miele!

У пароварці Miele ви можете одночасно готувати на трьох рівнях і таким чином приготувати комплексну страву, наприклад, з риби, рису й овочів. Як правило, тоді слід обрати температуру 100 °С.

Окремі страви можуть бути дуже різноманітними, а завдяки постійній подачі свіжої пари запахи та смаки різних страв не змішуються між собою. Саме тому ви маєте можливість готувати одночасно солодкі та ситні страви. Пара також забезпечує рівномірну обробку на всіх рівнях і завдяки повністю укомплектованій робочій камері заощаджує час і енергію на відміну від готування на кухонній плиті або в печі.

Під час автоматичного готування комплексних страв потрібно вибрати не більше трьох компонентів комплексної страви на дисплеї вашої пароварки та виконувати вказівки. Пароварка повідомляє, коли та який компонент потрібно додавати в робочу камеру, подаючи звуковий сигнал. Усі компоненти готові до подачі на стіл: з пароваркою Miele вам вдасться це без жодних зусиль.

Ви можете готувати комплексну страву без спеціального використання: розпочніть із продуктів із найбільшою тривалістю приготування. Під час процесу приготування ви можете без проблем додавати інші страви. Якщо до вашого раціону входить «морсь-

кий окунь із рисом і броколі», то рис має готуватися 20 хвилин, морський окунь — 6 хвилин, а броколі — 4 хвилини. Спочатку слід накласти рис і варити впродовж 14 хвилин. Після закінчення цього інтервалу можна класти морського окуня й готувати рибу і рис разом впродовж наступних 2 хвилин. Тоді можна додавати броколі та готувати всі три інгредієнти разом впродовж наступних 4 хвилин.

Корисна інформація

Неочікувані можливості

Ви здивуєтеся, коли дізнаєтеся на що ще здатна пароварка Miele: яйця на сніданок будуть приготовані з точністю до хвилини. Шоколад розтопить-ся за температури 90 °С без пригорування або утворення грудок. Скляні банки та дитячі пляшечки можна продезінфікувати всього за 15 хвилин за температури 100 °С. Стерилізація банок у пароварці має такий же ефект, як звичне кип'ятіння у воді. Ніжні десерти, наприклад, суфле, вдаються без жодних зусиль. За температури 40 °С можна готувати йогурт або дати тісту на дріжджах піднятися.

Зменшення кількості пари

Під час готування за температури приблизно від 80 °С незадовго до закінчення приготування дверцята пароварки автоматично трохи відчиняються, щоб пара могла вийти з робочої камери.

Приготування незалежно від кількості

Не важливо, чи ви готуєте для однієї або чотирьох осіб — тривалість готування у вашій пароварці лишається однаковою. Час приготування починається лише тоді, коли робоча камера достатньо прогрівається й досягається потрібна температура.

Ваші улюблені рецепти з пароваркою Miele

Щоб приготувати страви за власними рецептами, скористайтеся таблицями для приготування в додатку цієї книги. Загалом діють такі вказівки:

Приготування страв у пароварці Miele за температури 100 °С відбувається впродовж того ж часу, що й на кухонній плиті. Таким чином ви легко зможете готувати за власними рецептами. Просто розпочніть роботу й насолоджуйтесь — з пароваркою Miele ваші страви будуть ідеальні.

ч. л. = чайна ложка

ст. л. = столова ложка

г = грами

кг = кілограми

мл = мілілітри

дрібка

1 чайна ложка містить приблизно:

- 3 г розпушувача тіста
- 5 г солі/цукру/ванільного цукру
- 5 г муки
- 5 мл рідини

1 столова ложка містить приблизно:

- 10 г муки/харчового крохмалю/
панірувальної муки
- 10 г масла
- 15 г цукру
- 10 мл рідини
- 10 г гірчиці

Кухонна абетка

Поняття	Пояснення
Відділений	Риба або м'ясо, які відділені від кісток.
Обгортати м'ясо	Обгортання м'яса, птиці або риби тонкими шматочками сала, щоб запобігти сушінню під час приготування.
Готовий до кулінарної обробки	Продукти, які вже почищено, але ще не приготовлено. Наприклад, м'ясо з відділеним жиром і сухожиллями, риба, випатрана й почищена від луски, або помиті фрукти та овочі, очищені від шкірки.
Пасерувати	Готувати продукти в гарячій воді, не доведеній до кипіння.

Досягайте найкращого результату під час готування на пару з відповідним приладдям — Miele пропонує вам широкий вибір. Кожну частину розроблено спеціально з огляду на розміри й функції приладів Miele та посилено протестовано згідно стандартів Miele. Усі продукти Miele можна легко придбати в інтернет-магазині Miele, зателефонувавши за номером для клієнтів, або в спеціалізованих магазинах.

дукти в контейнері потрібно розкла-дати рівномірно й так, щоб вони не накладались один на інший.

Неперфоровані контейнери для приготування їжі

Наші неперфоровані контейнери ідеально підходять для приготування їжі в соусах, бульйоні й воді, наприклад, приготування рису, супів або айнтопфів.

Ви можете вибрати різну глибину та розмір: плоскі контейнери для приготування їжі використовуються для приготування менших порцій або приготування продуктів, які не потрібно повністю заливати рідиною. Глибші контейнери для приготування їжі підходять для приготування великих порцій або продуктів, які повинні бути повністю покриті рідиною, наприклад, для приготування айнтопфів, тушкованого м'яса або супів.

Перфоровані контейнери для приготування їжі

Перфоровані контейнери для приготування їжі є ідеальними для приготування продуктів на пару або їх бланшування. Завдяки перфорації пара огортає їжу з усіх сторін. Тому про-

Засоби для догляду Miele

Регулярні очищення та догляд допоможуть вам насолодитись оптимальним функціонуванням і довговічністю роботи вашого обладнання. Оригінальні засоби для догляду Miele чудово підходять до обладнання. Цю продукцію можна придбати в інтернет-магазині Miele, замовити за номером телефону для клієнтів Miele або звернутися до спеціалізованого магазину.

Таблетки для очищення від накипу

Miele розробила спеціальні таблетки очищення водостоків і контейнерів від накипу. З їх допомогою ви ефективно очистите прилад від накипу, не пошкодивши матеріал.

Набір ганчірок із мікрофібри

Цей набір допоможе вам легко видалити невеликі забруднення. До нього входять три ганчірки: універсальна, для скляних поверхонь і для полірування. Надзвичайно міцні серветки, що виготовлені з тонкої мікрофібри, забезпечують високоякісне очищення.

Картопля, рис або макаронні вироби є невід'ємним гарніром для більшості страв. Рідко коли саме вони є центром уваги, і все ж вибір гарніру часто відіграє вирішальну роль для страви в цілому. Під час приготування ви можете не обмежувати свою креативність. Усі три гарніри мають високу поживну цінність і є важливими складовими повноцінного харчування. Усі три об'єднують різні культури, звичаї й традиції за одним столом.

Гарніри й овочі

Овочеві закуски

Тривалість приготування:

35–40 хвилин + маринувати не менше 3 годин

4 порції

Овочі

2 болгарські перці (по 200 г), жовті |
нарізані смужками

2 болгарські перці (по 200 г), червоні |
нарізані смужками

1 баклажан (200 г) | нарізаний скиб-
ками

2 цукіні (по 200 г) | нарізані скибками

500 г печериць

Налаштування

Температура: 100 °C

Тривалість: 3–4 хвилини

Для маринаду

6 ст. л. оливкової олії

4 ст. л. виноградного оцту

4 ст. л. білого вина, сухого

1 зубчик часнику | подрібнений

сіль

перець

1 дрібка цукру

2 ст. л. прованських трав | дрібно

нарізаних

Приладдя

контейнер перфорований

Спосіб приготування

Покладіть і готуйте паприку, баклажан, цукіні, шампіньйони в перфорованому контейнері.

Зробіть маринад з оливкового масла, виноградного оцту, білого вина, часнику, солі, перцю, цукру й зелені.

Викладіть овочі на тарілку, полийте маринадом і лишіть їх маринуватися не менше 3 годин.

Тушкована червонокочанна капуста з нарізаними яблуками

Тривалість приготування:

165 (95) хвилин

4 порції

Інгредієнти

125 г цибулі | нарізана кубиками

50 г смальцю

700 г червонокочанної капусти | нарізана смужками

150 мл яблучного соку

50 мл виноградного оцту

1 лавровий лист

3 гвоздики

25 г цукру

сіль

перець

1 яблуко | нарізане кубиками

30 г брусниці

50 мл червоного вина

Налаштування

Етап приготування 1

Температура: 100 (120) °C

Тривалість: 4 (2) хвилини

Етап приготування 2

Температура: 100 (120) °C

Тривалість: 60 (30) хвилин

Етап приготування 3

Температура: 100 (120) °C

Тривалість: 60 (30) хвилин

Повідомлення

Замість брусниці можна використувати желе зі смородини.

Приладдя

контейнер неперфорований

Спосіб приготування

Покладіть цибулю й смалець у неперфорований контейнер, закрийте кришкою й тушкуйте на пару згідно з етапом приготування 1.

Додайте до цибулі червонокочанну капусту, яблучний сік, виноградний оцет, лавровий лист, гвоздику й цукор. Приправте сіллю та перцем і продовжуйте готувати згідно з етапом 2.

Додайте яблуко, брусницю й червоне вино до інших інгредієнтів і варіть до повної готовності згідно з етапом 3.

Додайте сіль, перець і цукор.

Гарніри й овочі

Китайські пельмені дїмсам із капустою пак-чой

Тривалість приготування:

75 хвилин

4 порції

Для тіста

200 г пшеничної муки, тип 405

1 дрібка солі

100 мл води

Для начинки

800 г китайської капусти пак-чой

1 пучок зеленої цибулі (150 г) | нарізаний тонкими кільцями

2 зубчики часнику | маленькими скибками

20 г імбиру | натертий на тертці

50 г ядер горіха кеш'ю, солені | подрібнені

4 ст. л. соєвого соусу

3 ч. л. кунжутної олії, темної

2 ч. л. лісового меду

2 ч. л. соку лайму

сіль

перець

Для розкачування тіста

1 ст. л. пшеничної муки, тип 405

Приладдя

2 контейнери перфоровані

Тертка, дрібна

Спосіб приготування

Замісіть тісто для пельменів дїмсам із пшеничної муки, солі й води, щоб отримати однорідну масу. Сформуєте кульки й залишіть їх у посуді, накривши кришкою, на 30 хвилин.

Очистьте капусту пак-чой і відкладіть 4 великі зовнішні листи. Зріжте білі ребра інших листів пак-чой і наріжте листи тонкими смужками. Покладіть

капусту пак-чой, зелену цибулю й часник у перфорований контейнер і готуйте згідно з етапом приготування 1.

Після приготування змішайте імбир і ядра горіхів кеш'ю з овочами, після чого додайте соєвий соус, кунжутну олію, лісовий мед, сік лайму, сіль і перець.

Розділіть тісто на 12 частин. Тонко розкачайте його, щоб утворилися шматочки круглої форми (Ø приблизно 14 см). Посередині кожного шматочка тіста покладіть приблизно 2 чайні ложки начинки, зліпіть краї, сформувавши мішочки. Інші листки капусти пак-чой викладіть на дні 2 перфорованих контейнерів — 3–4 пельмені дїмсам на кожен листок — і готуйте на пару згідно з етапом приготування 2.

Налаштування

Етап приготування 1

Температура: 100 (120) °C

Тривалість: 5 (2) хвилин

Етап приготування 2

Температура: 100 °C

Тривалість: 35–40 хвилин

Фенхель із вінегретною заправкою з волоськими горіхами

Тривалість приготування:

40 (30) хвилин

4 порції

Фенхель

4 качани фенхеля (по 250 г) | лише цибулини

150 мл білого вина, сухого

50 мл вермуту, сухого

100 мл овочевого бульйону

1 лавровий лист

5 горошинок перцю

Для вінегретної заправки

50 г волоських горіхів

1 яйце, розмір М

1 дрібка солі

3 ст. л. оливкової олії

2 ст. л. горіхового масла

1 ст. л. бальзамічного оцту, білого

1 ч. л. гірчиці

1 ст. л. петрушки | подрібненої

1 ст. л. зелені фенхеля | подрібненої

Приладдя

контейнер неперфорований

Спосіб приготування

Розріжте фенхель на чотири частини та акуратно виріжте качан. Покладіть у неперфорований контейнер.

Зробіть соус із білого вина, вермуту й овочевого бульйону та додайте до фенхеля. Додайте лавровий лист і перець та почніть готувати.

Обсмажте волоські горіхи на сковороді та подрібніть їх на великі шматки. Зваріть яйце вкруту та наріжте його.

Із решти інгредієнтів приготуйте вінегретну заправку та залите нею фенхель. Посипте волоськими горіхами та яйцем і подавайте в теплому вигляді.

Налаштування

Температура: 100 (120) °C

Тривалість: 12–15 (6–8) хвилин

Гарніри й овочі

Овочі з фенхелем

Тривалість приготування:

50–55 (45) хвилин

4 порції

Інгредієнти

2 цибулини фенхеля

2 морквини | нарізані скибками товщиною ½ см

1 стебло цибулі-порей, мале | нарізане кільцями товщиною 1 см

2 стебла селери | нарізані шматочками товщиною ½ см

1 ч. л. лимонного соку

½ ч. л. солі

½ ч. л. цукру

2 цибулини | кубиками

2 ст. л. масла

перець

150 г молочних вершків

Приладдя

контейнер перфорований

контейнер неперфорований

Спосіб приготування

Розріжте фенхель на чотири частини та акуратно виріжте качан. Дрібно наріжте зелень фенхеля, яку пізніше використаєте для прикрашення, та відставте в сторону.

Покладіть моркву, цибулю-порей і селеру в перфорований контейнер і викладіть згори фенхель.

Змішайте лимонний сік, сіль і цукор і вилийте на фенхель. Поставте контейнер у робочу камеру та підставте під нього неперфорований контейнер, у який стікатиме овочевий бульйон.

У каструлі пропасеруйте цибулю в маслі та заправте 150 мл овочевого бульйону. Приправте сіллю та перцем. Постійно помішуючи, додавайте вершки. Заправте овочі з фенхелем і подайте їх, прикрасивши зеленню фенхеля.

Налаштування

Температура: 100 (120) °C

Тривалість: 10–12 (5–6) хвилин

Овочеve суфле

Тривалість приготування:

85–90 (75–80) хвилин

4 порції

Для пюре з цвітної капусти

500 г цвітної капусти | суцвіття

4 яйця, розмір М

сіль

перець

мускатний горіх

Формочка для суфле

1 ст. л. масла

Для соусу

2 шт. цибулі шалот | нарізані кубиками

20 г масла

20 г пшеничної муки, тип 405

20 мл білого вина, сухо

100 мл овочевого бульйону

100 г вершків

перець

Для прикрашання

1 ст. л. петрушки | подрібненої

Приладдя

контейнер перфорований

заглибний блендер

4 формочки для суфле

решітка

Спосіб приготування

Викладіть цвітну капусту в перфорований лоток і готуйте згідно з етапом 1.

Дайте цвітній капусті охолонути та збивайте до консистенції пюре заглибним блендером. Відділіть білки, які знадобляться пізніше. Вмішайте

яєчні жовтки в суміш із цвітної капусти та приправте сіллю, перцем і мускатним горіхом.

Збийте яєчні білки віничком до утворення густої маси й поступово доливайте до цвітної капусти.

Змастіть формочки для суфле, залийте суміш і готуйте згідно з етапом 2.

Пасеруйте цибулю шалот у маслі в каструлі. Додайте пшеничне борошно і заварюйте з білим вином.

Ретельно перемішайте з овочевим бульйоном, додайте вершки, а також посоліть і поперчіть.

Викладіть овочеve суфле на тарілку, налейте довкола нього соус і присипте петрушкою.

Налаштування

Етап приготування 1

Температура: 100 (120) °C

Тривалість: 14 (6) хвилин

Етап приготування 2

Температура: 90 °C

Тривалість: 15–18 хвилин

Поради

- Замість цвітної капусти використовуйте броколі або моркву.
- Замість формочок для суфле можна використати чашки.

Гарніри й овочі

Ньокі

Тривалість приготування:

70 (55) хвилин

4 порції

Для ньокі

600 г картоплі, розсипчастого сорту, невеликого розміру

50 г пшеничної муки, тип 405

50 г манної крупи з твердих сортів пшениці

1 яйце, розмір М | лише жовток

1 ч. л. солі

½ Пучок базиліку (15 г) | листя дрібно нарізане

½ Пучок петрушки, звичайної (30 г) | дрібно нарізаний

5 гілок орегано | дрібно нарізане листя

50 г в'ялених помідорів в олії | пюре

1 ч. л. томатної пасту

30 г пшеничної муки, тип 405

Для обробки

1 ст. л. пшеничної муки, тип 405

Для форми

1 ст. л. масла

Для масла шавлії

50 г масла

20 листків шавлії

сіль

Приладдя

контейнер перфорований

прес для картоплі

сито

Спосіб приготування

Помийте картоплю й приготуйте її на пару в перфорованому контейнері відповідно до етапу приготування 1.

Коли картопля трішки охолоне, очистіть її від шкірки й пропустіть через прес для картоплі, поки вона ще гаряча. Додайте пшеничну муку, манну крупу із твердих сортів пшениці, яєчний жовток і сіль і замісіть тісто. Розріжте тісто навпіл, додайте до однієї половини зелень, а до іншої — в'ялені помідори й томатну пасту. Замішуйте кожну половину тіста з додаванням борошна.

Сформуйте з тіста «ковбаску» (завдовжки приблизно 60 см) і розріжте її на 30 шматочків. Кожен такий шматочок злегка приплюсніть посипаною мукою виделкою.

Змастіть перфорований контейнер і готуйте відповідно до етапу приготування 2.

Розтопіть масло на сковороді. Злегка обсмажте в ньому листя шавлії й трохи посоліть.

Подавайте шавлію у маслі до ньокі.

Налаштування

Етап приготування 1

Температура: 100 (120) °C

Тривалість: 28 (15) хвилин

Етап приготування 2

Температура: 100 °C

Тривалість: 10 хвилин

Хумус

Тривалість приготування:

65 (30) хвилин + 12 годин для замочування

4 порції

Інгредієнти

200 г нуту, сушеного

2 зубчики часнику | очищені

½ ч. л. кмину, меленого

3 ст. л. лимонного соку

4 ст. л. кунжуту (тахіні)

¼ ч. л. меленого червоного перцю,
гострого

1 ч. л. солі

перець

1 ст. л. оливкової олії

Приладдя

контейнер неперфорований

сито

заглибний блендер

Спосіб приготування

Переберіть нут і замочіть на ніч у великій кількості холодної води.

Помістіть нут і воду, у якій він був замочений, у неперфорований контейнер так, щоб нут був покритий водою. Додайте зубчики часнику, приправте кмином і готуйте.

Висипте нут у сито, зберігши 125 мл рідини, і дайте охолонути.

Збивайте до консистенції пюре нут із додаванням рідини, лимонного соку та тахіні за допомогою заглибного блендера. Додавайте рідину, доки не отримаєте бажану консистенцію.

Приправте червоним молотим перцем, сіллю, чорним перцем і кмином.

Додайте декілька крапель оливкової олії та подайте на стіл.

Налаштування

Температура: 100 (120) °C

Тривалість: 50 (15) хвилин

Повідомлення

Хумус буде ще ніжнішим, якщо перед формуванням пюре зняти з нуту зовнішню світлу шкірку.

Гарніри й овочі

Картопляна запіканка з беконом

Тривалість приготування:

50 хвилин

4 порції

Для бекону до сніданку з цибулею

100 г бекону до сніданку | нарізаного смужками

1 цибулина | нарізана смужками

2 зубчики часнику | нарізані скибками

Для картопляної запіканки

500 г картоплі, нерозвареної | грубими скибками по ½ см

1 болгарський перець, червоний | нарізаний тонкими смужками

1 болгарський перець, зелений | нарізаний тонкими смужками

1 гілка розмарину | лише листя, відділене й подрібнене

6 яєць, розмір L

сіль

перець

Для форми

1 ст. л. масла

Приладдя

контейнер неперфорований

Спосіб приготування

Обсмажте бекон до сніданку на пательні з цибулею до появи хрусткої скоринки й наприкінці додайте часник. Зніміть пательню з плити.

Змастіть жиром неперфорований контейнер. Викладіть туди картоплю й бекон до сніданку з цибулею, а також вилийте жир зі сковорідки, після чого розподіліть по поверхні й готуйте згідно з етапом 1.

Збийте розмарин, яйця, сіль і перець та разом із болгарським перцем додайте до картопляної маси. Закрийте кришкою контейнер і згідно з етапом 2 лишіть масу загусати.

Запіканку можна подавати холодною або гарячою й порізаною на шматочки.

Налаштування

Етап приготування 1

Температура: 100 °C

Тривалість: 5 хвилин

Етап приготування 2

Температура: 100 °C

Тривалість: 25 хвилин

Картопляні галушки

Тривалість приготування:

105–110 хвилин

4 порції

Для картопляних галушок

1 кг картоплі, розсипчастого сорту

2 яйця, розмір М

сіль

мускатний горіх

50 г пшеничної муки, тип 405

50 г картопляного крохмалю

Для форми

1 ст. л. масла

Приладдя

контейнер перфорований

прес для картоплі

Спосіб приготування

Помийте картоплю й приготуйте її на пару в перфорованому контейнері згідно з етапом 1.

Очистьте картоплю від шкірки й пропустіть її через прес для картоплі, поки вона ще гаряча.

Додайте яйця до отриманого картопляного тіста й приправте сіллю та мускатним горіхом. Змішайте пшеничне борошно й картопляний крохмаль.

Сформуєте з тіста «ковбаску», розділіть її на 12 шматків для галушок.

Змастіть перфорований контейнер, викладіть туди галушки й готуйте відповідно до етапу 2.

Налаштування

Етап приготування 1

Температура: 100 °С

Тривалість: 28–34 хвилини

Етап приготування 2

Температура: 100 °С

Тривалість: 15–18 хвилин

Гарніри й овочі

Картопляне пюре

Тривалість приготування:

40–45 (30–35) хвилин

4 порції

Інгредієнти

1 кг картоплі, розсипчастого сорту | почищеної й поділеної на четвертинки

250 г вершків

100 мл овочевого бульйону

20 г масла

сіль

перець

Для прикрашання

1 ст. л. петрушки | дрібно покришеної

Приладдя

контейнер перфорований

контейнер неперфорований

прес для картоплі

Спосіб приготування

Помістіть картоплю в перфорований контейнер. Вершки й овочевий бульйон вилийте в неперфорований контейнер і помістіть його під картоплю.

Пропустіть картоплю через прес і змішайте з вершками й овочевим бульйоном, щоб отримати однорідну масу. Додайте масла, посоліть і перчіть.

Посипте все петрушкою та подавайте на стіл.

Налаштування

Температура: 100 (120) °C

Тривалість: 15–17 (5–6) хвилин

Повідомлення

Замість цієї рідини можна використувати 25 г висушених і замочених білих грибів із розчином для замочування. Потім подрібніть гриби й додайте до пюре.

Картопляне суфле

Тривалість приготування:

80–85 (75–80) хвилин

4 порції

Інгредієнти

300 г картоплі, розсипчастого сорту | кубики

3 яйця, розмір М

30 г бугили | подрібненої на великі шматки

150 г сметани

100 г гороху, замороженого

сіль

перець

мускатний горіх

50 г сиру Пармезан, натертого

Для форми

1 ст. л. масла

1 ст. л. харчового крохмалю

Приладдя

контейнер перфорований

прес для картоплі

4 формочки для суфле

Спосіб приготування

Готуйте картоплю в перфорованому контейнері згідно з етапом 1.

Пропустіть картоплю через прес.

Відділіть білки, які знадобляться пізніше. Змішайте яєчний жовток, бугилу, сметану та горох і приправте сіллю, перцем і мускатним горіхом.

Збийте яєчні білки до утворення густої маси й поступово доливайте в суміш.

Змастіть формочки для суфле, посипте харчовим крохмалем і залийте суміш. Посипте натертим пармезаном.

Помістіть формочки для суфле в контейнер для готування й готуйте згідно з етапом 2.

Налаштування

Етап приготування 1

Температура: 100 (120) °C

Тривалість: 9–10 (4–5) хвилин

Етап приготування 2

Температура: 90 °C

Тривалість: 30–35 хвилин

Повідомлення

Замість формочок для суфле можна використати чашки.

Гарніри й овочі

Гарбузове ризотто

Тривалість приготування:

30 хвилин

6 порцій

Інгредієнти

300 г рису для ризотто

60 г масла

2 зубчики часнику | нарізані дрібними кубиками

1 цибулина, невелика | нарізана дрібними кубиками

70 мл білого вина

625 мл курячого бульйону

500 г м'якоти гарбуза | кубиками розміром 1 см

85 гр пармської шинки (прошутто) | дрібно нарізаної

1 лимон | тільки цедра

20 г орегано, свіжого | дрібно нарізаного

75 г листя шпинату, свіжого

50 г пармезану, натертого

70 г маскарпоне

сіль

перець

Приладдя

контейнер неперфорований

Спосіб приготування

Помістіть рис для ризотто, масло, часник, цибулю, гарбуз, шинку та цедру лимона в неперфорований контейнер і залийте білим вином і курячим бульйоном. Запустіть автоматичну програму або готуйте згідно з етапом 1, виконавши налаштування вручну.

Додайте шпинат, пармезан і маскарпоне до рису для ризотто.

Автоматична програма:

Готуйте за автоматичною програмою.

Вручну:

Готуйте згідно з етапом 2.

Перед подачею додайте сіль і перець.

Налаштування

Автоматична програма

Рис | Круглозернистий рис | Ризотто

Тривалість програми: 20 хв

Вручну

Етап приготування 1

Режим роботи: Приготування парою

Температура: 100 °C

Тривалість: 19 хвилин

Етап приготування 2

Режим роботи: Приготування парою

Температура: 100 °C

Тривалість: 1 хвилина

Салат із сочевиці

Тривалість приготування:

25 хвилин

6 порцій

Для салату

1 цибулина | подрібнена

180 г моркви | вузькі смужки довжиною 5 см

50 г абрикосів, сушених | подрібнених

200 г сочевиці, червоної

1 стручок кардамону

1 лавровий лист

1 паличка кориці

2–3 дрібки коріандру, мелотого

сіль

перець

300 мл овочевого бульйону

Для заправки

150 г натурального йогурту, 3,5 % жиру

2 ч. л. оливкової олії

1 ч. л. соку лайма

перець

2 ч. л. меду

½ розетки шніт-салату (350 г) | нарізані тонкими смужками

Приладдя

контейнер неперфорований

Спосіб приготування

Змішайте цибулю, моркву й абрикос із сочевицею в неперфорованому контейнері. Додайте спеції, сіль і перець, залийте овочевим бульйоном і протушуйте.

Змішайте натуральний йогурт з оливковою олією та соком лайму та приправте сіллю, перцем і медом.

Дайте салату із сочевиці охолонути, а потім вийміть стручок кардамону, лавровий лист і паличку кориці.

Додайте шніт-салат і подавайте теплим, покропіть заправкою.

Налаштування

Температура: 100 °C

Тривалість: 10–12 хвилин

Гарніри й овочі

Морква з глазурованою цибулею шалот

Тривалість приготування:

25 хвилин

4 порції

Інгредієнти

500 г моркви | скибками

4 шт. цибулі шалот | почищеної й розділеної навпіл

2 ст. л. масла

сіль

перець

1 ст. л. петрушки | подрібненої

Приладдя

контейнер перфорований

контейнер неперфорований

Спосіб приготування

Висипте моркву в перфорований контейнер.

Цибулю шалот і масло помістіть у неперфорований контейнер і накрийте кришкою. Інгредієнти в обох контейнерах слід готувати одночасно.

Додайте моркву до цибулі шалот і посипте сіллю та перцем.

Перед подачею на стіл посипте петрушкою.

Налаштування

Температура: 100 (120) °C

Тривалість: 6 (3) хвилин

Плов

Тривалість приготування:

35 (20) хвилин

6 порцій

Інгредієнти

4 шт. цибулі шалот | дрібно нарізаної на кубики

2 зубчики часнику | подрібнені

200 г моркви | дрібними скибками

1 стручок перцю чилі, червоного | кільцями

3 коробочки кардамону

1 лавровий лист

250 г булгура

сіль

600 мл овочевого бульйону

3 ст. л. масла

2 ст. л. петрушки, звичайної | подрібненої

Приладдя

контейнер неперфорований

Спосіб приготування

Висипте цибулю шалот, часник, моркву й стручок перцю чилі в неперфорований контейнер.

Злегка розчавіть коробочки кардамону й разом із лавровим листом і булгуром додайте до інших інгредієнтів у контейнері. Готуйте суміш, поливши її овочевим бульйоном.

Вийміть спеції з рису, після чого перемішайте виделкою.

Додайте петрушку не перемішуючи та подавайте страву на стіл гарячою.

Налаштування

Температура: 100 (120) °C

Тривалість: 20 (6) хвилин

Гарніри й овочі

Галушки з дріжджового тіста з грибами в гарбузовому соусі

Тривалість приготування:

60 хвилин

4 порції

Для галушок

20 г дріжджів, свіжих

150 г молока, 3,5 % жиру | трохи підігрітого

300 г пшеничної муки, тип 405

1 дрібка цукру

1 ч. л. солі

1 яйце, розмір М | лише жовток

30 г вершкового масла, м'якого

Для грибної маси

400 г печериць | дрібно нарізаних

2 ст. л. масла

1 цибулина, невелика | подрібнена
сіль

перець

мускатний горіх

15 г петрушки | подрібненої

Для гарбузового соусу

1 гарбуз Хоккайдо (на 1 кг)

1 цибулина, невелика | подрібнена

150 мл яблучного соку

150 мл овочевого бульйону

250 мл варильної рідини

Для обробки

2 ст. л. пшеничної муки, тип 405

Для форми

1 ст. л. масла

Для покращення смаку

100 г сметани

Приладдя

контейнер неперфорований

контейнер перфорований

сито, дрібне

заглибний блендер

Спосіб приготування

Просійте муку в миску, додайте масло й сіль. Розчиніть дріжджі в молоці та додайте до маси. Додайте цукор, жовток і масло та приблизно через 7 хвилин замісіть однорідне тісто. Сформуйте з тіста кулю. Помістіть тісто в робочу камеру у відкритій тарілці й дайте йому піднятися згідно з етапом 1.

Для грибної маси протушкуйте шампінйони порціями в гарячому маслі до повного випаровування рідини. Для останньої порції злегка підсмажте цибулю, щедро приправте сіллю, перцем і мускатним горіхом, додайте дві третини петрушки, не змішуючи, і дайте охолонути.

Обріжте шкірку гарбуза, розділіть його навпіл, виберіть насіння та відділіть м'якоть. Наріжте м'якоть кубиками й разом із цибулею, яблучним соком і овочевим бульйоном вилийте в неперфорований контейнер. Приправте сіллю та перцем. Поставте на вищу частину робочої камери.

Посипте робочу поверхню мукою. Розділіть дріжджове тісто на 8 порцій і сформуйте кульки. Розпластайте тісто й розкачайте його, щоб отримати шматки діаметром 13 см. На кожен шматок тіста покладіть по 1 повній ст. ложці грибної маси й сформуйте кульки. Під закритою кришкою лишіть ще на 15 хвилин підійти.

Змастіть перфорований контейнер і покладіть туди кульки. Помістіть контейнер у робочу камеру під контейнер з овочами й гарбузом і готуйте згідно з етапом 2.

Рідина має стекти, і її слід зібрати. Збийте відвар із гарбузом заглибним міксером до консистенції пюре й додайте сметани для покращення смаку. Додайте приправи та за потреби додайте більше відвару й перемішайте.

Галушки з дріжджового тіста з грибами подавайте на стіл із гарбузовим соусом і прикрасьте рештою грибів, а також петрушкою.

Налаштування

Етап приготування 1

Температура: 40 °C

Тривалість: 20 хвилин

Етап приготування 2

Температура: 100 °C

Тривалість: 20 хвилин

Гарніри й овочі

Полента по-швейцарськи

Тривалість приготування:

15–35 хвилин

1 фарфорова форма, ємність 2 л

Інгредієнти

500 мл бульйону з птиці

500 мл молока, 3,5 % жиру

2 ч. л. солі

1 дрібка перцю

20 г масла

250 г поленти (дрібно, середньо, грубо змеленої)

Приладдя

Фарфорова форма, 2 літри
решітка

Спосіб приготування

Вилийте бульйон із птиці, молоко, сіль, перець і масло у фарфорову форму. Поставте фарфорову форму на решітку в пароварку. Запустіть автоматичну програму або готуйте згідно з етапом 1, виконавши налаштування вручну.

Автоматична програма:

Згідно з процесом виконання програми додайте поленту до рідини й помішуйте.

Вручну:

Помішуючи, висипайте поленту у воду й готуйте згідно з етапом 2.

У середині приготування перемішайте суміш і варіть до стану готовності.

Наприкінці ще раз перемішайте поленту.

Налаштування

Автоматична програма

Крупа | Полента | Полента дрібно/середн./крупного помолу/

Тривалість програми залежить від вибраного сорту поленти:

7/23/29 хвилин (дрібно/середньо/грубо змелена)

Вручну

Етап приготування 1

Режим роботи: Приготування парою

Температура: 100 °C

Тривалість: 3 хвилини

Етап приготування 2

Режим роботи: Приготування парою

Температура: 100 °C

Тривалість:

Полента дрібно змелена: 4 хвилини

Полента середньо змелена: 20 хвилин

Полента грубо змелена: 26 хвилин

Повідомлення

Замість бульйону з птиці можна використовувати воду.

Овечий сир загорнутий у цукіні

Тривалість приготування:

35–40 хвилин

4 порції

Інгредієнти

1 цукіні (на 200 г)

200 г овечого сиру

сіль

перець

1 ст. л. оливкової олії

Приладдя

контейнер перфорований

Спосіб приготування

Наріжте цукіні вздовж тонкими скибками, викладіть у перфорований лоток і готуйте згідно з етапом 1.

Наріжте овечий сир смужками шириною 2 см, посоліть і поперчіть.

Вийміть цукіні з контейнера для готування. Загорніть смужки овечого сиру в цукіні, посоліть і поперчіть. Полийте невеликою кількістю оливкової олії й у контейнері поставте в робочу камеру та готуйте згідно з етапом 2.

Налаштування

Етап приготування 1

Температура: 100 °C

Тривалість: 1 хвилина

Етап приготування 2

Температура: 100 °C

Тривалість: 3 хвилини

Гарніри й овочі

Тушковані огірки

Тривалість приготування:

55–60 (50–55) хвилин

4 порції

Інгредієнти

2 цибулини | кубиками

200 г сала, нежирного | нарізаного кубиками

6 тушкованих огірок (по 500 г)

400 г сметани

1 ст. л. кропу | добре подрібненого

1 дрібка цукру

сіль

перець

Приладдя

контейнер неперфорований

Спосіб приготування

Покладіть цибулю й сало в неперфорований контейнер, накрийте кришкою й тушкуйте згідно з етапом 1.

Очистьте тушковані огірки від шкірки, розріжте навпіл і за допомогою ложки вийміть зернятка. Наріжте огірки скибками. Додайте тушковані огірки й сметану до сала та цибулі.

Приправте кропом, сіллю, перцем і готуйте згідно з етапом 2.

Після закінчення готування ще раз посипте сіллю та перцем і подавайте на стіл.

Налаштування

Етап приготування 1

Температура: 100 (120) °C

Тривалість: 4 (2) хвилини

Етап приготування 2

Температура: 100 °C

Тривалість: 15–20 хвилин

Повідомлення

Замість тушкованих огірок можна використовувати огірки салатних сортів.

Хлібні кнедли

Тривалість приготування:

110–115 хвилин

4 порції

Для хлібних кнедлів

8 булочок | кубиками по ½ см

500 мл молока, 3,5 % жиру

1 цибулина | кубиками

20 г масла

2 яйця, розмір М

1 ст. л. петрушки | подрібненої

Етап приготування 2

Температура: 100 (120) °С

Тривалість: 4 (2) хвилини

Етап приготування 3

Температура: 100 °С

Тривалість: 15–18 хвилин

Для змащування

Масло

Приладдя

контейнер неперфорований

контейнер перфорований

Спосіб приготування

Розігрійте молоко в неперфорованому контейнері згідно з етапом 1.

Додайте молоко до булочок і лишіть їх на півгодини, щоб вони розм'якли.

Покладіть цибулю й масло в неперфорований контейнер, накрийте алюмінієвою фольгою й тушкуйте згідно з етапом 2.

Тушковану цибулю, яйця й петрушку додайте до булочок і вимішайте.

Зволоженими руками сформуйте 12 хлібних кнедлів з отриманого тіста, змастіть перфорований контейнер, викладіть туди кнедли й готуйте згідно з етапом 3.

Налаштування

Етап приготування 1

95 °С; 2–3 хвилини

Гарніри й овочі

Томати по-грецьки

Тривалість приготування:

25–30 хвилин

4 порції

Інгредієнти

4 томати | розрізані впоперек навпіл

2 зубчики часнику | подрібненого

сіль

перець

4 стебла базиліку | дрібно нарізаного

100 г овечого сиру | маленькими кубиками

Приладдя

контейнер перфорований

Спосіб приготування

Викладіть томати в перфорований контейнер шкіркою донизу.

Посипте томати зверху часником.

Приправте сіллю та перцем.

Рівномірно розділіть базилік по верхні томатів.

Викладіть овечий сир на томати й лишіть страву готуватися.

Налаштування

Температура: 100 °C

Тривалість: 3–4 хвилини

Кораблики з цукіні з начинкою

Тривалість приготування:

40 хвилин

4 порції

Для начинки

1 цибулина, червона | подрібнена
1 зубчик часнику | подрібнений
½ стручкового болгарського перцю
(80 г) | дрібними кубиками
40 г оливок, чорних без кісточок |
подрібнених
75 г оливок, зелених без кісточок |
подрібнених
150 сиру фета | подрібненого
6 гілочок тим'яну | листя обірване
100 г сметани
перець
2 ч. л. лимонного соку

Для цукіні

4 цукіні (на 320 г)
сіль

Для прикрашання

1 ст. л. петрушки | подрібненої
2 гілочки тим'яну | листя обірване

Приладдя

контейнер перфорований

Спосіб приготування

Змішайте цибулю, часник, стручковий болгарський перець, оливки, сир фета й тим'ян зі сметаною. Приправте перцем і лимонним соком.

Не очистивши від шкірки, розріжте цукіні поздовж навпіл і ложкою вийміть серцевину. Посипте внутрішню сторону цукіні невеликою кількістю солі й заповніть середину сирною ма-

сою. Потім помістіть цукіні в перфорований контейнер і лишть готуватися.

Прикрасьте петрушкою й тим'яном і подавайте до столу.

Налаштування

Температура: 100 °С

Тривалість: 10–12 хвилин

Повідомлення

Замість цукіні можна використовувати стручковий болгарський перець.

Риба

Рибні страви — це справжній бальзам для тіла й душі: морська риба дуже багата на корисні компоненти, як от йод, вітаміни, цінні білки, а також на омега-3 жирні кислоти, які підтримують вас у хорошому фізичному стані та покращують здатність концентруватися, пам'ять і настрій. Різноманітні й вишукані рибні страви отримують багато позитивних відгуків, адже не містять багато жиру. Приємно чути, що Німецька спільнота з питань харчування (deutsche Gesellschaft für Ernährung) рекомендує вживати рибні страви двічі на тиждень.

Дорадо з овочами

Тривалість приготування:

50 хвилин

4 порції

Інгредієнти

1 апельсин, неочищений

2 зубчики часнику | чавленого

1 пучок базиліку (30 г) | дрібно нарізаний

3 ст. л. оливкової олії

сіль

перець

250 г цукіні | довгою, тонкою соломкою по 5 см

250 г черешкової селери | довгою, тонкою соломкою по 5 см

400 г моркви | довгою, тонкою соломкою по 5 см

4 шт. риби дорадо (по 450 г), готової до кулінарної обробки

Приладдя

2 контейнери перфоровані

Спосіб приготування

Помийте апельсин у гарячій воді, висушіть, натріть на тертці й вичавіть сік. Перемішайте часник із базиліком, шкіркою апельсина, 3–4 ст. л. апельсинового соку, оливковою олією й перцем.

Розділіть цукіні, черешкову селеру й моркву на 2 перфоровані контейнери, трохи посоліть і поперчіть.

Всередину риби дорадо додайте 1 ст. л. соусу з базиліка та посипте рибу зверху сіллю. Викладіть рибу на овочі й лишіть готуватися.

Рибу й овочі подавати до столу із соусом із базиліку.

Налаштування

Температура: 90 °C

Тривалість: 25–30 хвилин

Риба

Риба з каррі й персиками

Тривалість приготування:

50–55 хвилин

4 порції

Для риби

400 г сома, готового до кулінарної

обробки | кубиками

3 ст. л. соєвого соусу

1 ст. л. соку лайма

сіль

перець

Для каррі

10 г імбиру | дрібно натертого

1 зубчик часнику | подрібнений

1 стручок перцю чилі | з вибраними

зернами й подрібнений

2 ст. л. кокосової стружки

200 мл кокосового молока

2 ст. л. каррі

1 пучок зеленої цибулі (150 г) | нарізаний тонкими кільцями

2 персики, спілі | очищені | нарізані кубиками

Приладдя

контейнер неперфорований

Спосіб приготування

Приправте сома соєвим соусом, соком лайма, сіллю та перцем.

Висипте всі інгредієнти, окрім зеленої цибулі й персиків, у неперфорований контейнер і готуйте згідно з етапом 1.

Потім додайте зелену цибулю й персики до інших інгредієнтів і готуйте все разом згідно з етапом 2.

Налаштування

Етап приготування 1

Температура: 100 °C

Тривалість: 10 хвилин

Етап приготування 2

Температура: 100 °C

Тривалість: 5 хвилин

Форель у відварі з білого вина

Тривалість приготування:

35–40 хвилин

4 порції

4 форелі, цілі (на 250 г), готові до кулінарної обробки

450 мл білого вина, сухого

150 мл бальзамічного оцту, білого

150 мл води

1 лимон, не обприсканий | тільки це-дра

120 г моркви | скибками

сіль

перець

4 гілочки петрушки

4 гілочки тим'яну

1 ч. л. горошинок перцю, чорного

7 гвоздик

Для прикрашання

75 г масла

1 лимон, неочищений | нарізаний скибками

Приладдя

контейнер неперфорований

Спосіб приготування

Викладіть форель у неперфорований контейнер, вилийте туди біле вино, бальзамічний оцет, воду й рівномірно висипте лимонну цедру, моркву, трави й приправи поверх форелі й почніть готувати.

Після приготування додайте до 6 ст. л. відвару масло й розігрійте його, вилийте на форель і прикрасьте лимонними скибками.

Налаштування

Температура: 90 °C

Тривалість: 12–15 хвилин

Риба

Лосось із цибулею порей і соусом із білого вина

Тривалість приготування:

45 (40) хвилин

4 порції

Для приготування лосося з цибулею порей

2 стебла цибулі порей (на 200 г) | тонкими кільцями

2 шт. цибулі шалот

1 ст. л. масла

500 г філе лосося, готового до кулінарної обробки

сіль

перець

Прикрасьте кропом і подавайте на стіл.

Налаштування

Етап приготування 1

Температура: 100 (120) °C

Тривалість: 4 (2) хвилини

Етап приготування 2

Температура: 100 °C

Тривалість: 6 хвилин

Для соусу з білого вина

125 мл білого вина, сухого

4 ст. л. рибного бульйону

30 г масла | холодного

Для прикрашання

1 ст. л. кропу | добре подрібненого

Приладдя

контейнер неперфорований

Спосіб приготування

Цибулю порей і шалот із маслом помістіть у неперфорований контейнер, накрийте кришкою й готуйте згідно з етапом 1.

Розділіть філе лосося на 4 порції й викладіть на цибулю порей і шалот. Посоліть, поперчіть і продовжуйте готувати згідно з етапом 2.

У каструлі розігрійте біле вино з рибним бульйоном, перемішайте зі шматками масла, посоліть, поперчіть і додайте до філе лосося з цибулею порей.

Мідії в соусі

Тривалість приготування:

40 хвилин

4 порції

Для соусу

2 шт. цибулі шалот | дрібними кубиками

3 зубчики часнику | дрібними кубиками

1 помідор, великий | дрібно нарізаний кубиками

125 мл білого вина

350 мл томатів, протертих

180 г бекону до сніданку | нарізаного смужками

1 дрібка шафрану

1 крапля соусу Табаско

1 лимон | одна велика долька

3 стебла петрушки

6 гілочок тим'яну

Для приготування мідій

700 г мідій, готових до кулінарної обробки

сіль

горошинки перцю, чорного | щойно змеленого

Для прикрашання

2 ст. л. петрушки | подрібненої

Приладдя

контейнер неперфорований
кухонна нитка

Спосіб приготування

Висипте цибулю шалот, часник, протерті томати, бекон до сніданку, шафран, скибку лимона в неперфорований контейнер і вилийте туди ж біле вино й соус Табаско.

Зв'яжіть разом петрушку й тим'ян, покладіть у контейнер і накрийте кришкою. Запустіть автоматичну програму або готуйте згідно з етапом 1, виконавши налаштування вручну.

Автоматична програма:

Згідно з програмою додайте мідії в соус і продовжуйте готувати, не накривши кришкою.

Вручну:

Згідно з етапом 2 додайте мідії в соус і продовжуйте готувати, не накривши кришкою.

Вийміть зелень, вичавіть у контейнер лимон, посоліть і поперчіть.

Прикрасьте петрушкою та подавайте на стіл.

Налаштування

Автоматична програма

Молюски | Молюски в соусі

Тривалість програми: 30 хв

Вручну

Етап приготування 1

Режим роботи: Приготування парою

Температура: 100 °C

Тривалість: 25 хвилин

Етап приготування 2

Режим роботи: Приготування парою

Температура: 100 °C

Тривалість: 5 хвилин

Риба

Морський чорт у соусі з білих грибів

Тривалість приготування:

45 (40) хвилин + 12 годин для замочування

4 порції

Інгредієнти

30 г білих грибів, висушених

100 г цибулі шалот | нарізаної кубиками

20 г масла

4 частини філе морського чорта

(по 150 г) | почищеного

1 лимон | тільки сік

150 мл овочевого бульйону

2 ст. л. білого вина, сухого

150 г сметани

50 г вершків

сіль

перець

Приладдя

2 контейнери неперфоровані

Спосіб приготування

Замочіть білі гриби на ніч, потім дайте їм стекти й дрібно наріжте.

Цибулю шалот із маслом помістіть у неперфорований контейнер, накрийте кришкою й тушкуйте згідно з етапом 1.

Додайте білі гриби й тушкуйте протягом 2 хвилин.

Залийте морського чорта лимонним соком. Додайте овочевий бульйон і біле вино та готуйте в неперфорованому контейнері відповідно до етапу приготування 2. Поставте морського чорта в тепле місце.

На конфорці приготуйте соус із бульйону, цибулі шалот, сметани і вершків. Додайте сіль і перець і полийте морського чорта.

Налаштування

Етап приготування 1

Температура: 100 (120) °C

Тривалість: 4 (2) хвилини

Етап приготування 2

Температура: 90 °C

Тривалість: 8–10 хвилин

Тунець на рисі з томатами

Тривалість приготування:

55 (105) хвилин + 4 години для маринування

4 порції

Для маринаду

1 пучок тим'яну лимонного (30 г)

2 зубчики часнику

2 шт. цибулі шалот

80 мл оливкової олії

5 горошинок перцю, чорного

Для тунця

4 стейки тунця (по 125 г), готових до кулінарної обробки

Для рису з томатами

500 г томатів

200 г довгозернового рису

1 ч. л. насіння гірчиці

250 мл овочевого бульйону

1 ст. л. томатної пасти

сіль

перець

100 г гороху, замороженого

Для прикрашання

5 стебел базиліку | дрібно нарізаного

Приладдя

контейнер перфорований

контейнер неперфорований

Спосіб приготування

Відірвіть листочки чебрецю. Кілька з них відкладіть у сторону для прикраси. Очистьте часник і цибулю шалот, подрібніть разом із чебрецем і перемішайте з оливковою олією та перцем.

Замаринуйте тунець і залиште його маринуватися в холодильнику на 4 години.

Зробіть на томатах хрестоподібні надрізи, покладіть їх у перфорований контейнер і приготуйте відповідно до етапу приготування 1.

Дайте томатам трішки охолонути, зніміть із них шкірку та наріжте кубиками.

У неперфорований контейнер насипте довгозернистий рис і зерна гірчиці, влийте овочевий бульйон із томатною пастою, посоліть, поперчіть і приготуйте відповідно до етапу 2.

Викладіть на рис томати й горох, зверху покладіть тунець, трішки посоліть, залийте все маринадом і приготуйте відповідно до етапу 3.

Посипте чебрецем і базиліком і подавайте на стіл.

Налаштування

Етап приготування 1

Температура: 95 °C

Тривалість: 1 хвилина

Етап приготування 2

Температура: 100 (120) °C

Тривалість: 12 (6) хвилин

Етап приготування 3

Температура: 100 °C

Тривалість: 10 хвилин

М'ясо

М'ясні страви, приготовані в пароварці Miele, надзвичайно ніжні, соковиті та м'які, а також легкі в приготуванні. Поживні речовини — високоякісний білок, вітаміни та мінерали в м'ясі птиці, вітаміни групи В у свинині та високий вміст заліза в м'ясі великої рогатої худоби — здебільшого зберігаються. Під час приготування на пару з м'яса стікають соки та жир, які становлять ідеальну основу для соусу. Якщо ви хочете, щоб м'ясо було рум'яним, то спершу підсмажте його на конфорці, а потім доведіть до готовності на пару.

Фрикадельки з пекінською капустою

Тривалість приготування:

40 хвилин

4 порції

Для фрикадельок

15 г кореня імбиру | розтовченого

2 зубчики часнику | чавленого

750 г м'ясного фаршу, зі свинини

1 ч. л. китайської суміші з 5 спецій

½ ч. л. кориці, меленої

2 ст. л. соєвого соусу

сіль

Для пекінської капусти

100 г моркви | дрібною соломкою

1 пекінська капуста (750 г) |

розділена на листя

200 г китайської ячної локшини

(Eier Mie Nudeln)

Приладдя

контейнер перфорований

контейнер неперфорований

сито

Спосіб приготування

Замісіть імбир, часник, фарш, китайську суміш із 5 спецій, корицю та соєвий соус, додайте сіль і сформуєте 32 фрикадельки.

Розподіліть моркву та пекінську капусту по перфорованому контейнері, викладіть фрикадельки та готуйте згідно з етапом 1.

Покладіть китайську ячну локшину з сіллю в неперфорований контейнер. Залийте водою настільки, щоб вона покрила локшину. Поставте в робочу камеру до фрикадельок і готуйте згідно з етапом 2.

Відкиньте китайську ячну локшину на сито та дайте воді стекти. Оформи́ть у глибокій тарілці з пекінською капустою, морквою та фрикадельками та подавайте.

Налаштування

Етап приготування 1

Температура: 100 °C

Тривалість: 6–7 хвилин

Етап приготування 2

Температура: 100 °C

Тривалість: 6–7 хвилин

М'ясо

Куряче філе з в'яленими помідорами

Тривалість приготування:

35–40 хвилин

4 порції

Для курячого філе

4 курячих філе (по 150 г), готових до кулінарної обробки

сіль

Налаштування

Температура: 100 °C

Тривалість: 8 хвилин

Для начинки з крем-сиру

75 г крем-сиру, вершковий сир

30 г сметани

15 г базиліку

15 г орегано

сіль

перець

коріандр

50 г помідорів, в'ялених в олії

Приладдя

сито

контейнер перфорований

4 дерев'яні шпажки

Спосіб приготування

Зробіть надріз на курячому філе та посоліть.

Змішайте крем-сир, сметану, базилік і орегано та приправте сіллю, перцем і коріандром.

Викладіть помідори в сито та дайте їм добре стекти, дрібно наріжте й вмішайте в начинку з крем-сиру.

Начиніть куряче філе начинкою з крем-сиру та за необхідності скріпіть дерев'яними шпажками.

Викладіть у перфорований контейнер і готуйте.

Курячий бефстроганов із болгарським перцем

Тривалість приготування:

55–60 хвилин + 15 хвилин для маринування

4 порції

Для курячого бефстроганов

3 курячі філе (по 150 г), готових до кулінарної обробки

2 болгарські перці, червоні | нарізані смужками

Налаштування

Температура: 100 °C

Тривалість: 12–14 хвилин

Для маринаду

3 ст. л. олії

2 ч. л. меленого червоного перцю, гострого

3 ч. л. каррі

Для соусу

100 г вершків

100 г сметани

сіль

перець

каррі

Приладдя

контейнер неперфорований

Спосіб приготування

Наріжте куряче філе смужками шириною 1 см. Покладіть болгарський перець із м'ясом у неперфорований контейнер.

Зробіть маринад з олії, червоного молотого перцю та каррі й витримайте в ньому м'ясо протягом 15 хвилин.

Змішайте вершки та сметану, додайте сіль і перець. Вилийте на м'ясо й овочі та готуйте.

Після приготування знову приправте сіллю, перцем і каррі.

М'ясо

Теляче філе з зеленню

Тривалість приготування:

55 (35) хвилин

4 порції

Інгредієнти

600 г телячого філе, готового до кулінарної обробки

сіль

чорний перець із лимоном

½ пучка петрушки (по 30 г)

½ пучка бугили (по 15 г)

½ пучка базиліку (по 15 г)

½ пучка естрагону (по 15 г)

2 ч. л. каперсів

100 мл білого вина, сухого

100 мл овочевого бульйону

¼ лимона, необробленого | тільки це-дра | натерта

100 г вершків

1 ст. л. води

1 ст. л. харчового крохмалю

Приладдя

контейнер неперфорований

Тертка, дрібна

сито

Спосіб приготування

Натріть теляче філе сіллю та чорним перцем із лимоном і викладіть у неперфорований контейнер.

Вимийте зелень, висушіть її, відірвіть листочки та відставте вбік. Додайте до телятини стебла зелені з каперсами, біле вино та овочевий бульйон і готуйте.

Тим часом дрібно наріжте листя зелені та змішайте з лимонною цедрою.

Після приготування вийміть теляче філе та поставте в тепле місце. Перелийте отриманий бульйон через сито в каструлю, додайте вершки та доведіть до кипіння. Готуйте приблизно 5 хвилин, потім додайте приправи. Змішайте кукурудзяний крохмаль із водою і, якщо потрібно, зробіть соус трохи густішим.

Присипте теляче філе з обох боків зеленню з лимонною цедрою.

Наріжте теляче філе та подавайте із соусом.

Налаштування

Температура: 100 (120) °C

Тривалість: 25–30 (15) хвилин

Голубці

Тривалість приготування:

85 хвилин

4 порції

Для білокачанної капусти

1 білокачанна капуста (1,2 кг)

Для начинки

2 булочки

1 цибулина | поріzana на дрібні кубики

30 г топленого масла

450 г фаршу, половина яловичини, половина свинини

1 яйце, розмір М

2 зубчики часнику | подрібненого сіль

перець

майоран

2 ч. л. петрушки | подрібненої

Овочі

4 шт. цибулі шалот | дрібно наріzаної на кубики

2 зубчики часнику | подрібненого

2 болгарські перці (по 175 г), жовтих | великими кубиками

2 болгарські перці (по 175 г), червоних | великими кубиками

100 г сметани

1 лимон | тільки сік

Приладдя

контейнер неперфорований
заглибний блендер

Спосіб приготування

Видаліть із капусти качан і бланшуйте її в неперфорованому контейнері відповідно до налаштувань.

Зніміть зовнішні листи та викладіть на робочу поверхню.

Для начинки вимочіть булочки в невеликій кількості води, добре віджміть і перетріть в однорідну масу.

Обсмажте цибулю в топленому маслі.

Добре перемішайте фарш, хлібну масу, яйце, часник, спеції, петрушку та цибулю.

Розрівняйте листя капусти та викладіть на нього начинку. Підігніть краї капустяних листів і загорніть начинку.

Викладіть цибулю шалот, часник і болгарський перець у неперфорований контейнер, викладіть голубці на подушку з овочів швом донизу та запустіть автоматичну програму або готуйте відповідно до налаштувань вручну.

Вийміть голубці з неперфорованого контейнера та поставте в тепле місце.

Додайте до овочів сметану та лимонний сік, збивайте до консистенції пюре заглибним блендером і приправте сіллю.

Автоматична програма та налаштування вручну:

Покладіть голубці в соус із болгарського перцю та доведіть до готовності згідно з етапом приготування.

М'ясо

Налаштування

Автоматична програма та налаштування вручну

Бланшування білокачанної капусти
Режим роботи: Приготування парюю
Температура: 100 °C
Тривалість: 10–15 хвилин

Налаштування

Автоматична програма

Приготування голубців
М'ясо | Яловичина | Рулет з капусти
Тривалість програми: 30 хв

Вручну

Приготування голубців
Режим роботи: Приготування парюю
Температура: 100 °C
Тривалість: 30 хвилин

Автоматична програма та налаштування вручну

Доведення до готовності
Режим роботи: Приготування парюю
Температура: 100 °C
Тривалість: 5 хвилин

Тушкована баранина з чорносливом

Тривалість приготування:

100 (70) хвилин

4 порції

Для баранини

800 г баранини (стегно), готової до кулінарної обробки | нарізаної кубиками

Для обсмажування

4 ст. л. топленого масла

Для баранячого бульйону

3 цибулини, червоні | нарізані скибками

сіль

½ ч. л. кориці, меленої

½ ч. л. кмину, меленого

½ ч. л. коріандру, меленого

½ ч. л. каєнського перцю, меленого

150 мл баранячого бульйону

3 лаврові листи

Для чорносливу

600 г моркви | скибками

1 лимон, неочищений | розрізаний на вісім частинок

250 г чорносливу

Для кускуса

200 г кускуса

Для кунжутного йогурту

30 г кунжуту

2 зубчики часнику | чавленого

300 г натурального йогурту, 3,5 % жиру

Для прикрашання

2 гілки коріандру, свіжого

Приладдя

контейнер неперфорований

Спосіб приготування

Розігрійте масло на сковороді й м'ясо ягняти, нарізану шматочками.

Покладіть м'ясо ягняти та цибулю до порожнього неперфорованого контейнера, заправте сіллю, корицею, кмिनном, коріандром і перцем чилі. Додайте рідину, що залишилась після обсмаження м'яса ягняти, та лавровий лист і варіть ягня згідно з етапом 1.

Для кунжутного йогурту лишіть трохи лимонного соку.

Після приготування додайте моркву, лимон і чорнослив до м'яса ягняти та варіть згідно з етапом 2.

Після приготування додайте кускус і варіть його, доки він не стане м'яким згідно з етапом 3.

Тим часом злегка обсмажте кунжут у каструлі без використання жиру. Змішайте часник із натуральним йогуртом та насінням кунжуту, а потім додайте солі та лимонного соку.

Після приготування вийміть лавровий лист, заправте сіллю та спеціями, прикрасьте гілочками коріандру та подавайте з кунжутним йогуртом.

Налаштування

Етап приготування 1

Температура: 100 (120) °C

Тривалість: 35 (17) хвилин

М'ясо

Етап приготування 2

Температура: 100 (120) °C

Тривалість: 20 (8) хвилин

Етап приготування 3

Температура: 100 (120) °C

Тривалість: 5 (2) хвилин

Філе ягняти із зеленою квасолею

Тривалість приготування:

50 хвилин

4 порції

Для квасолі

750 г зеленої квасолі

1 пучок чабру садового (30 г)

1 цибулина, червона | добре подрібнена

сіль

30 г масла

100 мл баранячого бульйону

250 г помідорів черрі

Для філе ягняти

4 шматки філе ягняти (по 150 г), готових до кулінарної обробки

2 зубчики часнику | чавленого

перець

Для обсмажування

3 ст. л. оливкової олії

Для м'ясного соку після запікання

4 ст. л. бальзамічного оцту

100 мл баранячого бульйону

Для заправки

1 ст. л. води

1 ст. л. харчового крохмалю

Приправи

1 дрібка цукру

Приладдя

контейнер неперфорований

Спосіб приготування

Поставте квасолі з соусом та цибулею в неперфорований контейнер і посоліть. Зверху покладіть шматочок вершкового масла і полийте зверху соком після обсмаження ягнятини та варіть згідно з етапом 1.

Заправте філе ягняти часником, сіллю та перцем. Розігрійте оливкове масло на пательні й обсмажте філе ягняти. Вийміть філе ягняти з пательні. Погасіть рідину, що залишилась після обсмажування м'яса, та бульйон із ягнятини бальзамічним оцтом.

Покладіть філе ягняти та помідори черрі на квасолі, полийте рідиною, що залишилась після обсмаження м'яса, і готуйте згідно з етапом приготування 2.

Викладіть квасолі до каструлі, залийте її соусом і доведіть до кипіння. Заправте бальзамічним оцтом, сіллю, перцем і цукром, а потім додайте трішки води та харчового крохмалю, щоб злегка загустити соус.

Подавати м'ясо ягняти з квасолею та овочами.

Налаштування

Етап приготування 1

Температура: 100 °C

Тривалість: 10 хвилин

Етап приготування 2

Температура: 100 °C

Тривалість: 8–10 хвилин

М'ясо

Фарширована грудка індички

Тривалість приготування:

120 (90) хвилин

6 порцій

Для абрикосової маси

1 цибулина | подрібнена

120 г абрикосів, сушених | кубиками

1 ст. л. масла

50 мл хересу, сухого

сіль

каєнський перець, мелений

Для грудки індички

1 грудка індички (1,5 кг), готова до

кулінарної обробки

Овочі

1 кг моркви | грубими скибками

2 пучка зеленої цибулі (по 150 г) | тонкими кільцями

перець

Для начинки

100 г молодого сиру, вершковий сир

1 ч. л. меду

100 г бекону до сніданку, скибками

Для обсмажування

3 ст. л. соняшникової олії

Для м'ясного соку після запікання

100 мл хересу, сухого

100 мл курячого бульйону

100 г вершків

30 мл хересу, сухого

1 ст. л. води

1 ст. л. харчового крохмалю

Приладдя

2 контейнери неперфоровані

харчова плівка

кухонна нитка

кухонний молоток

Спосіб приготування

Змішайте цибулю та абрикоси з маслом, хересом, сіллю та перцем чилі в неперфорованому контейнері для приготування їжі та готуйте згідно з етапом приготування 1.

Відділіть грудку індички таким чином, щоб отримати максимально плоский шматок м'яса. Покладіть до харчової плівки сіль і перець і за допомогою кухонного молотка подрібніть їх.

Покладіть моркву та зелену цибулю в неперфорований контейнер і заправте їх сіллю та перцем.

Зачекайте поки абрикосова маса трохи охолоне, змішайте її з вершковим сиром, сіллю, перцем чилі та медом. Перед обсмажуванням перемішайте масу й накрийте її шматочками бекону. Згорніть отриману масу, закріпіть кухонною ниткою й обсмажте на гарячій соняшковій олії.

Викладіть фаршировану грудку індички на овочі в контейнер для приготування. Залийте овочі рідиною, що залишилась після обсмажування, та варіть згідно з етапом приготування 2.

Вилийте в каструлю рідину, що залишилась після обсмажування, додайте вершки й доведіть отриману рідину до кипіння. Кип'ятіть протягом 5 хвилин, заправте сіллю, перцем і хере-

сом. Змішайте харчовий крохмаль із водою і додайте отриману масу до соусу.

Налаштування

Етап приготування 1

Температура: 100 (120) °C

Тривалість: 4 (2) хвилини

Етап приготування 2

Температура: 100 (120) °C

Тривалість: 80–90 (55–60) хвилин

М'ясо

Філе яловичини

Тривалість приготування:

40–90 хвилин

4 порції

Інгредієнти

450–650 г філе яловичини, готового для кулінарної обробки, | шматочки або медальйони

3 ст. л. олії

250 г сметани

70 г майонезу

3 ч. л. крему на основі хрину

2 ч. ложки гірчиці, крупнозернистої

3–4 помідори, в'ялених | подрібнених сіль

перець

1–2 багеті | розрізані навпіл

Для прикрашання

100 г руколи

Приладдя

кухонна нитка

контейнер неперфорований

Спосіб приготування

З'єднайте філе яловичини (шматочки або медальйони) таким чином, щоб їх товщина була однаковою.

Розігрійте масло в сковорідці та обсмажте філе яловичини (шматочки або медальйони) до золотисто-коричневого кольору, покладіть їх у неперфорований контейнер для приготування їжі та варіть відповідно до автоматичної програми або ручних налаштувань.

Після приготування філе яловичини (шматочків або медальйонів) зачекайте 5–10 хвилин. Тим часом змішайте сметану, майонез, крем із хрину, гір-

чицю, помідори, сіль і перець і розподіліть отриману суміш на половини багета.

Поріжте філе яловичини (медальйони) на дуже тонкі шматочки і розподіліть на багеті. Прикрасьте руколюю.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Яловичина | Яловиче філе | шматок/Медальйони

Тривалість програми приготування шматочків: 60 хв

Тривалість програми приготування медальйонів: 20 хвилин

Вручну

Режим роботи: Приготування парою

Тривалість програми приготування шматочків:

53/63/75 °C | низький рівень/середній рівень обсмажування/повна готовність

Тривалість:

Для приготування одного шматка: 70/60/50 хвилин |

низький рівень/середній рівень обсмажування/повна готовність

Для приготування медальйонів товщиною 1 см: 10 хвилин

Для приготування медальйонів товщиною 2 см:

30/20/20 хвилин |

низький рівень обсмажування/середній рівень обсмажування/повна готовність

Для медальйонів товщиною 3 см:
40/30/30 хвилин |

низький рівень/середній рівень обсмажування/повна готовність

Повідомлення

Ступінь приготування їжі залежить від товщини шматка м'яса. Для приготування тонких шматочків м'яса спочатку виберіть менший час приготування.

М'ясо

Філе яловиче варене з овочами

Тривалість приготування:

50 (45) хвилин

2 порції

Овочі

250 мл бульйону з яловичини

200 г моркви | шматочками зручного розміру

200 г цвітної капусти | суцвіття

2 цукіні (по 200 г) | шматочками зручного розміру

8 г зеленої цибулі | без зелені

100 г цукрового горошку

Для філе яловичини

500 г філе яловичини, готового для кулінарної обробки

петрушка | подрібнена

Приладдя

контейнер неперфорований

Спосіб приготування

Доведіть до повної готовності бульйон із яловичини з морквою та цвітною капустою в неперфорованому контейнері для приготування їжі згідно з етапом 1.

Додайте цукіні, зелену цибулю та цукровий горошок і відваріть їх згідно з етапом 2.

Вийміть овочі з овочевого бульйону та помістіть його в тепле місце.

Поріжте філе яловичини на шматочки розміром 1 см і відваріть їх в отриманому бульйоні згідно з етапом 3.

Викладіть м'ясо й овочі на тарілки та подавайте з петрушкою.

Налаштування

Етап приготування 1

Температура: 100 (120) °C

Тривалість: 8 (4) хвилин

Етап приготування 2

Температура: 100 °C

Тривалість: 4 хвилини

Етап приготування 3

Температура: 100 (120) °C

Тривалість: 4 (2) хвилини

Яловичий фарш

Тривалість приготування: 250 хвилин
8 порцій

Інгредієнти

30 г масла
3 ст. л. олії
1,2 кг яловичини, готової до кулінарної обробки | кубиками
сіль
перець
500 г цибулі | маленькими кубиками
2 лаврові листи
4 гвоздики
1 ст. л цукру, коричневого
2 ст. л. пшеничної муки, тип 405
1,2 л бульйону з яловичини
70 мл оцту

Приладдя

контейнер, неперфорований

Спосіб приготування

Розігрійте масло на сковороді. Коли з'являться бульбашки, додайте масло й збільште температуру.

Обсмажте з усіх боків яловичину з сіллю, перцем і соусом.

Додайте цибулю, лавровий лист, гвоздику та цукор і смажте ще 3 хвилини.

Посипте яловичину пшеничною мукою й смажте ще протягом 2–3 хвилин.

Додайте яловичий бульйон і оцет, постійно помішуючи, щоб приготувати однорідний соус.

Покладіть яловичину в неперфорований контейнер і готуйте.

Приправте сіллю та перцем і подавайте на стіл.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Яловичина | Хаше (голланд.)

Тривалість програми: 180 хвилин

Вручну

Режим роботи: Приготування парою

Температура: 100 °C

Тривалість: 180 хвилин

М'ясо

Тушкована яловичина

Тривалість приготування:

150 хвилин

4 порції

Для яловичини

60 г пшеничної муки, тип 405

перець | свіжо змелений

1 кг яловичини (лопатка) | кубиками

3 ст. л. олії

1 цибулина, велика | нарізана тоненькими кільцями

1 стебло цибулі-порей, велике | тонкими кільцями

350 г моркви | кубиками

3 стебла селери | кубиками

250 г шампіньйонів | порізаних на чотири частини

2–3 гілочки тим'яну

2 лаврові листи

200 мл бульйону з яловичини

200 мл темного пива

2 ст. л. кетчупу

Для галушок

100 г пшеничної муки, тип 405

3 г розпушувача тіста

50 г топленого масла

1 ч. л. петрушки | подрібненої

½ ч. л. зеленої цибулі | подрібненої

сіль

горошинки перцю, щойно змеленого

4–5 ст. л. води | холодної

Приладдя

контейнер неперфорований

Спосіб приготування

Заправте пшеничне борошно перцем і обваляйте в ньому яловичину.

Розігрійте половину олії на сковороді й обсмажте яловичину невеликими порціями один за іншим з усіх боків, а потім відставте в сторону.

Розігрійте іншу половину олії на пательні та обсмажте цибулю протягом 3 хвилин. Додайте цибулю порей, моркву та селеру й обсмажте ще протягом 5 хвилин.

Додайте шампіньйони, чебрець і лавровий лист.

Додайте яловичину, яловичий бульйон, чорне пиво й кетчуп, доведіть до кипіння й помістіть у неперфорований контейнер й накрийте кришкою. Запустіть автоматичну програму або готуйте згідно з етапом 1, виконавши налаштування вручну.

Тим часом змішайте в мисці пшеничне борошно, пекарський порошок, додайте масло, петрушку та цибулю, заправте сіллю та перцем, додайте води й зробіть м'яке тісто.

Обсипте руки борошном, а потім розділіть тісто на 8 порцій і сформуєте з них невеликі кульки.

Автоматична програма:

Згідно з програмою протягом нетривалого часу смажте тушковану яловичину, додайте галушки, залийте невеликою кількістю бульйону та продовжте приготування.

Вручну:

Перемішайте тушковану яловичину, додайте галушки та залийте невеликою кількістю бульйону. Готуйте згідно з етапом 2.

Налаштування

Автоматична програма

Супи/Айнтопфи | Яловичина з галушками

Тривалість програми: 120 хвилин

Вручну

Етап приготування 1

Режим роботи: Приготування парою

Температура: 100 °C

Тривалість: 90 хвилин

Етап приготування 2

Режим роботи: Приготування парою

Температура: 100 °C

Тривалість: 30 хвилин

М'ясо

Ковбаса

Тривалість приготування:
25 хвилин

Інгредієнти

100–750 г ковбаси

Приладдя

контейнер перфорований

Спосіб приготування

Викладіть ковбасу в перфорований контейнер і готуйте.

Налаштування

Автоматична програма

Ковбасні вироби | Ковбаса Saucisson

Виберіть налаштування залежно від маси:

100–200 г

200–300 г

300–400 г

400–750 г

Тривалість програми: 10–20 хвилин

Вручну

Режим роботи: Приготування парю

Температура: 95 °C

Тривалість: 10–20 хвилин

Медальйон зі свинини з грибами, яблуками та овочами

Тривалість приготування:

60 хвилин + 3 години для маринування

4 порції

Для маринаду

1 цибулина, червона | подрібнена

4 ст.л. кальвадосу

2 ч. л. гірчиці, помірної гостроти

150 мл яблучного соку

150 мл бульйону

перець, чорний

Для приготування медальйонів із свинини

8 медальйонів із свинини (по 75 г)

Для приготування шампінйонів, яблук і овочів

700 г шампінйонів, невеликих, коричневих

4 яблука, кислих | скибками

Для обсмажування

1 ст. л. топленого масла

Для покращення й густоти маринаду

150 г вершків

сіль

перець, свіжо змелений

1 ст. л. води

1 ст. л. харчового крохмалю

1 ч. л. петрушки | подрібненою

Приладдя

контейнер неперфорований

сито

Спосіб приготування

Для приготування маринаду слід перемішати цибулю з кальвадосом, гірчицею, яблучним соком, м'ясом і пер-

цем. Замаринуйте медальйони та залиште їх маринуватися в холодильнику на 3 години.

Покладіть шампінйони та яблука до неперфорованого контейнера для приготування їжі.

Вийміть із маринаду медальйони зі свинини та добре промийте їх у друшляку.

Натріть каструлю маслом і обсмажте 2 медальйони зі свинини з обох сторін.

Тим часом змішайте маринад із кремом і сіллю та полийте ними шампінйони та яблука з овочами. Зверху покладіть медальйони зі свинини, полийте соусом, заправте перцем і доведіть до повної готовності.

Отриманий соус перелийте в каструлю, а медальйони зі свинини та подушку з яблук, грибів та овочів помістіть до робочої камери. Доведіть соус до кипіння, додайте харчовий крохмаль, змішаний із водою, і злегка відваріть до згущування.

Медальйони зі свинини з грибами, яблуками та овочами слід подавати з петрушкою.

Налаштування

Температура: 100 °C

Тривалість: 10–12 хвилин

М'ясо

Тафельшпіц з соусом з яблук та хрону

Тривалість приготування:

155–165 (80–90) хвилин

4 порції

Для приготування страви «Тафельшпіц»

200 г моркви | кубиками

200 г кореневої селери | кубиками

50 г кореню петрушки | кубиками

800 г яловичини тафельшпіц, один шматочок, готовий для кулінарної обробки

2 ч. л. солі

5 горошинок перцю

2 лаврові листи

Овочі

250 г невеликої картоплі, яка не розварюється | овальними шматочками

250 г моркви | овальними шматочками

250 г кольрабі | овальними шматочками

Для соусу

2 яблука, кислих | натерті на грубу тертку

200 г сметани

1 пучок зеленої цибулі (20 г) | в рулетках

1 ст. л. крему на основі хрону, тертого перець

Приладдя

2 контейнери неперфоровані

Спосіб приготування

Додайте моркву, селеру, корінь петрушки, відварену яловичину, сіль, перець горошком та лаврове листя в неперфорований контейнер для приготування їжі та готуйте відповідно до етапу 1.

Після приготування відберіть 6 столових ложок отриманого бульйону і залиште страву в контейнері для приготування їжі в духовці. Помістіть бульйон на основі картоплі, моркви та кольрабі в неперфорований контейнер. Підсуньте контейнер для приготування їжі до першого контейнера в робочій камері та варіть згідно з етапом 2.

Змішайте яблука зі сметаною. Додайте цибулю та хрін. Приправте сіллю та перцем.

Поріжте м'ясо проти волокон на тонкі шматочки й приготуйте його з овочами та соусом.

Налаштування

Етап приготування 1

Температура: 100 (120) °C

Тривалість: 110–120 (45–50) хвилин

Етап приготування 2

Температура: 100 (120) °C

Тривалість: 15 (8) хвилин

Віденський тафельшпіц

Тривалість приготування:

160 хвилин

10 порцій

Інгредієнти

2 кг яловичини тафельшпіц, один шматочок, готовий для кулінарної обробки

2 цибулини | навпіл

1 пучок зелені для супу | подрібнений великими шматочками

15 г любистку

7 горошинок перцю

2 лаврові листи

5 ягід ялівцю

сіль

Вручну

Режим роботи: Приготування парою

Температура: 100 °C

Тривалість: 150 хвилин

Приладдя

контейнер неперфорований

Спосіб приготування

Покладіть відварну яловичину жирною стороною донизу в неперфорованому контейнері для приготування їжі.

Обсмажте цибулю з надрізаною поверхнею в залізній пательні без жиру.

Додайте зелень, трави, цибулю та спеції до яловичини і приготуйте.

Яловичина має охолонути, перш ніж її нарізати.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Яловичина | Віденський тафельшпіц

Тривалість програми: 150 хвилин

М'ясо

Тітка масала з рисом

Тривалість приготування:

60 хвилин + 30 хвилин для маринування

4 порції

Для курки

4 зубчики часнику | дрібно нарізаними кубиками

2,5 см імбиру | нарізаного дрібними кубиками

1 перець чилі, великий | дрібно нарізаний кубиками

2 ч. л. кмину, меленого

2 ч. л. коріандру, меленого

1 ч. л. куркуми

1 ч. л. меленого червоного перцю

1 ч.л. спецій гарам масала

1 ч. л. солі

1½ ст.л. олії

100 г натурального йогурту

500 г філе з курячої грудки, готового до кулінарної обробки | кубиками

2 цибулини | смужками

1 ст. л. олії

1 бан. л. масла

1 банка помідорів (400 г), подрібнених

1 ст. л. томатної пасту

1 ст.л. чатні з манго

100 мл вершків

Для рису

300 г рису басматі

450 мл води

Для прикрашання

½ пучка коріандру | подрібненого

Приладдя

2 контейнери неперфоровані
заглибний блендер

Спосіб приготування

Покладіть часник, імбир і чилі, а також спеції, сіль і олію в блендер, щоб зробити пасту. Змішайте з натуральним йогуртом і маринуйте курячу грудку протягом щонайменше 30 хвилин.

Обсмажуйте цибулю в олії та вершковому маслі протягом 10–12 хв, доки вона не стане прозорою. Додайте філе із курячої грудки та маринад, готуйте ще 3–4 хв на середньому вогні.

Додайте помідори, томатну пасту, чатні з манго і вершки, дайте трішки покипіти, помістіть у неперфорований контейнер для приготування їжі та накрийте кришкою. Запустіть автоматичну програму або готуйте згідно з етапом 1, виконавши налаштування вручну.

Покладіть рис басматі в неперфорований контейнер, залийте водою.

Автоматична програма:

Додайте рис басматі згідно з процесом виконання програми і продовжуйте приготування.

Вручну:

Додайте рис басматі та завершіть приготування згідно з етапом 2.

Прикрасьте коріандром.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Птиця | Курча | Курча Тікка

Масала

Тривалість програми: 30 хв

Вручну

Етап приготування 1

Режим роботи: Приготування парю

Температура: 100 °C

Тривалість: 15 хвилин

Етап приготування 2

Режим роботи: Приготування парю

Температура: 100 °C

Тривалість: 15 хвилин

Супи та айнтопфи

Вже ім'я вказує на те, наскільки зручно його готувати: для всіх інгредієнтів достатньо каструлі, а м'ясо, овочі, картопля та інше готуються разом для смачної, ситної основної страви. Проста кулінарна обробка є корисною, щоб приготувати їжу для багатьох людей. Ці айнтопфи на диво універсальні та смачні, як у варіаціях для вегетаріанців, так і з м'ясом, ковбасою, рибою або мідіями. У багатьох культурах вони часом прості, а часом — з великою кількістю інгредієнтів, є невід'ємною частиною меню.

Рагу із квасолі з ягнятиною

Тривалість приготування:

55–60 (45–50) хвилин

4 порції

Інгредієнти

500 г м'яса ягняти, готового до кулінарної обробки | нарізаного дрібними шматочками

2 ст. л. соняшникової олії

1 цибулина | подрібнена

200 мл овочевого бульйону

400 г картоплі, твердої | кубиками

200 г зеленої квасолі | половинки

3 морквини (по 60 г) | кубиками

1 гілка розмарину | лише листя, подрібнене

300 мл овочевого бульйону

сіль

перець

Для прикрашання

2 молоді цибулини | нарізані тоненькими кільцями

Приладдя

контейнер неперфорований

Спосіб приготування

Обсмажте м'ясо ягняти з соняшниковою олією на пательні. Потім додайте цибулю й обсмажте. Залийте овочевим бульйоном.

Ягнятину з бульйоном помістіть у неперфорований контейнер. Додайте картоплю, зелену квасолю, моркву і розмарин та готуйте згідно з етапом 1.

Після готування додайте залишки овочевого бульйону, заправте сіллю та перцем та продовжуйте приготування згідно з етапом 2.

Безпосередньо перед подачею посипте молодією цибулею.

Налаштування

Етап приготування 1

Температура: 100 (120) °C

Тривалість: 15 (7–8) хвилин

Етап приготування 1

Температура: 95 °C

Тривалість: 2 хвилини

Повідомлення

Замість баранини використовуйте яловичину, фрикадельки або сосиски.

Супи та айнтопфи

Рагу з риби

Тривалість приготування:

35–40 хвилин

4 порції

Для риби

500 г філе морського окуня, готового до кулінарної обробки

2 ст. ложки лимонного соку

сіль

200 г моркви | кубиками

200 г горошку

Етап приготування 2

Температура: 100 °C

Тривалість: 4 хвилини

Для соусу

100 г сметани

100 г вершків

2 ст. л. білого вина, сухого

1 ст. л. харчового крохмалю

перець

цукор

1 ст. л. кропу | подрібненого

Приладдя

контейнер неперфорований

Спосіб приготування

Натріть філе морського окуня лимонним соком і приправте сіллю.

Покладіть філе морського окуня в неперфорований контейнер. Додайте до риби моркву і горошок та готуйте згідно з етапом 1.

Тим часом змішайте всі інші інгредієнти з соусом, та залийте рибу в кінці приготування, продовжуйте приготування згідно з етапом 2.

Додайте сіль і перець перед подачею.

Налаштування

Етап приготування 1

Температура: 100 °C

Тривалість: 8 хвилин

Суп-гуляш

Тривалість приготування:

125 хвилин

4 порції

Інгредієнти

250 г картоплі, твердої

25 г топленого масла

200 г цибулі | маленькими кубиками

250 г яловичини (лопатка) | нарізати кубиками величиною 1–1,5 см

20 г пшеничної муки, тип 405

20 г томатної пасти

сіль

перець

20 г меленого червоного перцю, солодкого

3 зубчики часнику | подрібнені

1 ст. л. сушеного майорану

1 дрібка кмину, меленого

1 ст. л. оцту

1 л овочевого бульйону

Приладдя

контейнер неперфорований

Спосіб приготування

Почистьте картоплю, наріжте кубиками близько 1 x 1 см і помістіть у миску з холодною водою, щоб вони не стали коричневими.

Нагрійте масло в пательні й обжарюйте цибулю на повільному вогні, доки вона не стане золотисто-коричневого кольору.

Покладіть цибулю в неперфорований контейнер, додайте яловичину, пшеничне борошно, томатну пасту, а також всі спеції й оцет.

Додайте овочевий бульйон, добре перемішайте та запустіть автоматичну програму або готуйте згідно з етапом 1 ручних налаштувань.

Автоматична програма:

Згідно з процесом виконання програми додайте картоплю й продовжуйте приготування.

Вручну:

Додайте картоплю згідно з етапом 2 та завершіть приготування.

Заправте сіллю.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Яловичина | Гуляш

Тривалість програми: 105 хвилин

Вручну

Етап приготування 1

Режим роботи: Приготування парою

Температура: 100 °C

Тривалість: 60 хвилин

Етап приготування 2

Режим роботи: Приготування парою

Температура: 100 °C

Тривалість: 45 хвилин

Супи та айнтопфи

Курячий суп

Тривалість приготування:

125 (90) хвилин

6 порцій

Інгредієнти

1 супова курка (1,5 кг), готова до кулінарної обробки

200 мл води

1 кг супових овочів

120 г локшини для супів

800 мл води

сіль

перець

1 ст. л. петрушки | подрібненої

Приладдя

контейнер неперфорований

сито

Спосіб приготування

У неперфорований контейнер вилийте воду та покладіть курку.

Очистьте овочі від шкірки, наріжте половинки овочів великими шматками, додайте в контейнер і готуйте згідно з етапом 1.

Решту овочів, які знадобляться пізніше, подрібніть, цибулю порей наріжте кільцями, моркву та корінь селери — тонкою соломкою.

Після завершення приготування вийміть курку з рідини, бульйон процідіть через сито й вилийте назад у неперфорований контейнер.

Відділіть м'ясо, наріжте його невеликим шматками, додайте його разом із суповими овочами, локшиною та водою, яка лишилась, у неперфорова-

ний контейнер і готуйте згідно з етапом 2. Якщо суп занадто густий, долийте ще води.

Посоліть і поперчіть, посипте петрушкою та подавайте на стіл.

Налаштування

Етап приготування 1

Температура: 100 (120) °C

Тривалість: 50 (25) хвилин

Етап приготування 2

Температура: 100 °C

Тривалість: 10 хвилин

Повідомлення

Замість супової курки можна використати пулярку.

Картопляний суп

Тривалість приготування:

50 (45) хвилин

4 порції

Інгредієнти

180 г цибулі порей | кільцями

250 г картоплі, розсипчастого сорту |
нарізаної кубиками

500 мл овочевого бульйону

сіль

перець

100 г вершків

2 ч. л. базиліку | дрібно нарізаного

2 ч. л. петрушки | подрібненої

2 ч. л. зеленої цибулі | подрібненої

Приладдя

контейнер неперфорований

заглибний блендер

Спосіб приготування

Вилийте овочевий бульйон разом із цибулею порей і картоплею в неперфорований контейнер і готуйте згідно з етапом 1.

За допомогою заглибного блендера збийте суп до консистенції пюре, посоліть і поперчіть. Змішайте з вершками й розігрійте згідно з етапом 2.

Перемішайте базилік, петрушку й зелену цибулю, висипте в суп і подавайте на стіл.

Налаштування

Етап приготування 1

Температура: 100 (120) °C

Тривалість: 16 (8) хвилин

Етап приготування 2

Температура: 95 °C

Тривалість: 2 хвилини

Супи та айнтопфи

Гарбузовий суп по-австралійськи

Тривалість приготування:

35 хвилин

4 порції

Інгредієнти

1 кг м'якоті гарбуза | кубиками

400 г солодкої картоплі | кубиками

2 цибулини | кубиками

250 мл курячого бульйону

сіль

перець

Вручну

Режим роботи: Приготування парою

Температура: 100 °C

Тривалість: 25 хвилин

Для прикрашання

250 г чорізо | маленькими кубиками

250 мл сметани

10 г кінзи | подрібненої

Приладдя

контейнер перфорований

Спосіб приготування

Висипте гарбузову м'якоть, солодку картоплю та цибулю в перфорований контейнер і лишіть готуватися.

Підсмажте чорізо.

Зробіть пюре з овочів, долийте курячий бульйон і приблизно 250 мл зібраної рідини, ретельно перемішайте, посоліть і поперчіть.

Налийте суп у підігріту супову миску. Подавайте зі сметаною, чорізо й кінзою.

Налаштування

Автоматична програма

Супи/Айнтопфи | Гарбузовий суп

Тривалість програми: 25 хвилин

Морквяний крем-суп

Тривалість приготування:

45–50 (40) хвилин

4 порції

Інгредієнти

500 г моркви | кубиками

50 г цибулі | кубиками

½ зубчик часнику | подрібнений

40 г масла

750 мл овочевого бульйону

1 ч. л. меленого червоного перцю,
солодкого

125 мл сметани

сіль

перець

Етап приготування 2

Температура: 95 °С

Тривалість: 2 хвилини

Для прикрашання

1 ст. л. петрушки | подрібненої

Приладдя

контейнер неперфорований

заглибний блендер

Спосіб приготування

У неперфорований контейнер висипте моркву, цибулю, часник, мелений червоний перець і масло й вилийте овочевий бульйон. Готуйте згідно з етапом 1.

За допомогою заглибного блендера зробіть пюре з інгредієнтів. Додайте сметану й розігрійте морквяний крем-суп згідно з етапом 2.

Приправте сіллю й перцем, посипте петрушкою та подавайте на стіл.

Налаштування

Етап приготування 1

Температура: 100 (120) °С

Тривалість: 12–15 (6–8) хвилин

Супи та айнтопфи

Гуляш із рисом

Тривалість приготування:

90 хвилин

4 порції

Інгредієнти

250 г цибулі | маленькими кубиками

2 ст. л. топленого масла

2 ст. л. меленого червоного перцю

1 ст. л. томатної пасту

250 г яловичини (лопатка) | кубиками по 1 см

250 г томатів, протертих

1 ст. л. оцту із білого вина

1 зубчик часнику | подрібнений

1 ч. л. майорану

кмин

сіль

перець

½ болгарського перцю (175 г), червоного | маленькими кубиками

½ болгарського перцю (175 г), жовтого | маленькими кубиками

250 г довгозернового рису

500 мл овочевого бульйону

Приладдя

контейнер неперфорований

Спосіб приготування

Обсмажте цибулю в топленому маслі на пательні.

Додайте мелений червоний перець і томатну пасту до цибулі та перемішайте.

Покладіть яловичину в неперфорований контейнер. Додайте туди цибулю, протерті помідори, оцет із білого вина, часник і приправи. Запустіть автоматичну програму або готуйте згідно з етапом 1, виконавши налаштування вручну.

Автоматична програма:

Згідно з програмою додайте болгарський перець із довгозерновим рисом і овочевим бульйоном і варіть до повної готовності.

Вручну:

Додайте болгарський перець із довгозерновим рисом і овочевим бульйоном і варіть до повної готовності згідно з етапом 2.

Налаштування

Автоматична програма

Супи/Айнтопфи | Гуляш з рисом

Тривалість програми: 70 хвилин

Вручну

Етап приготування 1

Режим роботи: Приготування парою

Температура: 100 °C

Тривалість: 45 хвилин

Етап приготування 2

Режим роботи: Приготування парою

Температура: 100 °C

Тривалість: 25 хвилин

Суп із весняними овочами

Тривалість приготування:

55 (50) хвилин

4 порції

Інгредієнти

150 г кореневої селери | тонкими смужками

3 морквини (по 60 г) | дрібними скибками

200 г зеленої цибулі | ромбиками

100 г цукрового горошку

600 мл овочевого бульйону

1 яйце, розмір М

1 ст. л. мелених сухарів

сіль

перець

мускатний горіх

1 ст. л. бугили | подрібненої

1 ст. л. петрушки | подрібненої

Для прикрашання

1 ст. л. петрушки | подрібненої

Приладдя

контейнер неперфорований

Спосіб приготування

У неперфорований контейнер висипте кореневу селеру, моркву, зелену цибулю й цукровий горошок, вилийте половину овочевого бульйону й готуйте згідно з етапом 1.

Після закінчення готування додайте овочевий бульйон, який залишився, і продовжуйте готувати згідно з етапом 2.

Змішайте яйце, мелені сухарі, сіль, перець, мускатний горіх і подрібнену зелень, висипте в суп і варіть до готовності згідно з етапом 3.

Приправте весняний суп сіллю й перцем, посипте подрібненою петрушкою та подавайте на стіл.

Налаштування

Етап приготування 1

Температура: 100 (120) °C

Тривалість: 10 (5) хвилин

Етап приготування 2

Температура: 95 °C

Тривалість: 2 хвилини

Етап приготування 3

Температура: 95 °C

Тривалість: 2 хвилини

Десерти

Хіба можна уявити повноцінний обід без десерту? Десерт — це подяка гостям, вияв турботи до родини, самовинагорода для кухарів. Немає значення, чи це здорові десерти зі свіжими фруктами, чи ігристі з алкоголем, чи солодкі з цукром і вершками: десерт вражає своєю фантастичністю та є зворушливим сюрпризом. Що креативніший вигляд і оздоблення десерту, то з більшим ентузіазмом його зустрічають. Витратьте трохи часу на деталі!

Ягідний пудинг

Тривалість приготування:

105 хвилин

6 порцій

Для тіста

225 г сухарів

50 г масла

40 г меду, рідкого

300 мл молока, 3,5 % жиру

Для ягід

200 г полуниці | розрізаної на четвертинки

125 г малини

125 г ожини

1 яблуко, невелике, кисле | нарізане маленькими кубиками

1 стручок ванілі | тільки зерна ванілі

40 г цукру

Для морозива

6 кульок ванільного морозива

Для форми

1 ст. л. масла

Приладдя

форма для пудингу з кришкою, вміст близько 1,25 л

решітка

Спосіб приготування

Подрібніть або перемеліть сухарі на грубу крихту. Розтопіть масло з медом, додайте молоко і перемішайте все разом із сухарями.

Перемішайте полуницю і яблуко з іншими ягодами, насінням ванілі та цукром.

Змастіть форму для пудингу, покладіть туди $\frac{3}{4}$ тіста й сформуєте бортики. Додайте ягідну начинку та

легко притисніть. Накрийте рештою тіста та міцно притисніть краї. Накрийте форму для пудингу кришкою. Поставте на решітку в робочу камеру та запікайте.

Коли пудинг буде готовий, залиште його в формі не менше, ніж на 15 хвилин.

Переверніть на тарілку, розділіть на порції та подавайте на стіл із морозивом.

Налаштування

Температура: 100 °C

Тривалість: 60 хвилин

Повідомлення

Замість форми для пудингу використовуйте вогнетривку тарілку для запікання з вищими бортиками. Щоб закрити тарілку для запікання, складіть пергамент для випічки вдвоє, покладіть його у форму та прикріпіть кухонною ниткою.

Десерти

Різдвяний пудинг

Тривалість приготування:

380 хвилин + 24 години для маринування

4 порції

Для різдвяного пудингу

170 г пшеничної муки, тип 405

¾ ч. л. кориці

¾ ч. л. суміші спецій

115 г мелених сухарів

115 г топленого масла

115 г цукру, коричневого

30 г мигдалю

115 г родзинок

115 г коринок

115 г родзинок із винограду кишмиш

55 г вишень, зацукрованих

55 г фруктів, зацукрованих

1 яблуко, невелике | натерте

1 лимон, неочищений | тільки цедро

1 апельсин, неочищений | тільки цедро

½ апельсина | тільки сік

2 ст. ложки коньяку

2 яйця, розмір М

1 ст. л. ячмінного солоду, рідкого

75 мл темного пива, наприклад,

Guinness

Для керамічної миски

1 ст. л. масла

Приладдя

керамічна миска, об'єм 1,2 л

папір для випікання

алюмінієва фольга

решітка

Спосіб приготування

Просійте пшеничне борошно та спеції у велику миску. Додайте мелені сухарі, розтоплене масло, цукор, мигдаль, фрукти, цедру лимона та апель-

синовий сік. У центрі сформуєте заглиблення і влийте туди коньяк, збиті яйця й ячмінний солод. Поступово додавайте темне пиво й перемішуйте, доки не утвориться в'язке тісто. Накрийте миску кришкою та лишіть на ніч підійти.

Змастіть керамічну миску, викладіть туди тісто, розрівняйте. Накрийте миску пергаментом для випічки й фольгою, поставте на решітку в робочу камеру і готуйте відповідно до вказаних налаштувань.

Накрийте миску новими пергаментом і фольгою й поставте в прохолодне, темне і сухе місце для зберігання.

Перед подачею на стіл розігрійте.

Налаштування

Автоматична програма

Варіанти приготування:

Десерт | Різдвяний пудинг | Приготування

Тривалість програми: 360 хвилин або варіанти розігрівання:

Десерт | Різдвяний пудинг | Розігрівання

Тривалість програми: 105 хвилин

Вручну

Варіанти приготування

Режим роботи: Приготування парою

Температура: 100 °C

Тривалість: 360 хвилин

Варіанти розігрівання
Режим роботи: Приготування парюю
Температура: 100 °C
Тривалість: 360 хвилин

Повідомлення

У Великобританії різдвяний пудинг традиційно їдять на Різдвяні свята, готують 6–12 місяців наперед і періодично просочують коньяком.

Десерти

Каталонський крем

Тривалість приготування:

50–55 хвилин + 4 години для остигання

6 порцій

Інгредієнти

450 г вершків

1 ч. л. ванільного цукру

4 яйця, розмір М | лише жовток

2 ст. л. мигдалю, подрібненого

3 ст. л. коричневого цукру

Приладдя

6 формочок для суфле

решітка

Спосіб приготування

Нагрійте вершки в каструлі, не доводячи до кипіння.

Зніміть із конфорки та змішайте з ванільним цукром, жовтком і мигдалем.

Наповніть формочки для суфле, накрийте й поставте на решітку в робочу камеру готуватися.

Страва має остигнути, після чого її слід помістити в холодне місце на 4 години. Посипте коричневим цукром.

Гриль потрібно заздалегідь розігріти.

Карамелізація цукру під грилем відбувається за 4 хвилини.

Налаштування

Температура: 90 °C

Тривалість: 30–35 хвилин

Повідомлення

Замість формочок для суфле можна використати чашки.

Гарячі кнедлі в абрикосовому сиропі

Тривалість приготування:

90 хвилин

6 порцій

Для тіста

21 г дріжджів, свіжих

125 мл молока, 3,5 % жиру | трохи підігрітого

250 г пшеничної муки, тип 405

35 г цукру

1 дрібка солі

1 яйце, розмір М | лише жовток

40 г вершкового масла, м'якого

Для абрикосового сиропу

500 г абрикосів | без кісточок | четвертинками

20 г цукру

½ стручка ванілі | лише насіння ванілі

50 мл абрикосового соку

Для молочної суміші

100 мл молока, 3,5 % жиру

25 г цукру

20 г масла

Для обробки

1 ст. л. пшеничної муки, тип 405

Для посипки

25 г масла

8 г ванільного цукру

1 ст. л. цукру

Приладдя

сито, дрібне

миска, придатна для випічки

решітка

2 контейнери неперфоровані

Спосіб приготування

Просійте муку в миску, додайте туди цукор, сіль, жовток і масло. Розчиніть дріжджі в молоці та додайте до маси.

Приблизно через 7 хвилин замісіть тісто з інгредієнтів. Сформуєте з тіста кулю, поставте у відкритій мисці в робочу камеру на решітку, щоб воно зійшло згідно з етапом 1.

Щоб зробити абрикосовий сироп, у неперфорований контейнер висипте абрикоси, зерна ванілі, вилийте туди ж абрикосовий сік і перемішайте.

Щоб зробити молочну суміш, у новий неперфорований контейнер вилийте молоко з цукром і викладіть туди ж масло. Вийміть дріжджове тісто з робочої камери й розділіть на 6 частин. Посипте поверхню пшеничною мукою, сформуєте на ній з тіста кульки й залиште в теплому місці під кришкою на 15 хвилин.

Розігрійте молочну суміш у робочій камері згідно з етапом 2.

Покладіть кульки з тіста близько одна до одної в гаряче молоко й накрийте контейнер кришкою. Поставте в робочу камеру разом із абрикосами й готуйте одночасно згідно з етапом 3.

Вийміть абрикосовий сироп, а гарячі кнедлі продовжуйте готувати згідно з етапом 4.

Десерти

Розтопіть масло з ванільним цукром.
Змажте цією сумішшю гарячі кнедли й
посипте цукром.

Подавати на стіл з абрикосовим си-
ропом.

Налаштування

Етап приготування 1

Температура: 40 °C

Тривалість: 15 хвилин

Етап приготування 2

Температура: 100 °C

Тривалість: 5 хвилин

100 °C; 5 хвилин

Етап приготування 3

Температура: 100 °C

Тривалість: 20 хвилин

Етап приготування 4

Температура: 100 °C

Тривалість: 10 хвилин

Гермкнедлі

Тривалість приготування:

65–70 хвилин

8 порцій

Для тіста

42 г дріжджів, свіжих

250 мл молока, 3,5 % жиру | трохи підігрітого

500 г пшеничної муки, тип 405

1 ч.л. цукру

1 дрібка солі

50 г маргарину | м'якого

Для соусу

4 ст. л. сливового мусу (повидла)

250 г вершків

8 г ванільного цукру

½ ч. л. кориці, меленої

1 дрібка солі

Для форми

1 ст. л. масла

Приладдя

сито, дрібне

миска, придатна для випічки

решітка

контейнер перфорований

Спосіб приготування

Просійте муку в миску, додайте масло й сіль. Розчиніть дріжджі в молоці та додайте до маси. Додайте цукор, жовток і масло та приблизно через 7 хвилин замісіть однорідне тісто. Сформуєте з тіста кулю. Помістіть тісто на решітку в робочу камеру у відкритій тарілці й дайте йому піднятися згідно з етапом 1.

Розділіть тісто на 8 частин, сформуєте кнедлі та залиште в теплому місці під кришкою на 15 хвилин. Змастіть

перфорований контейнер, покладіть туди кнедлі й готуйте відповідно до етапу приготування 2.

Протягом кількох хвилин прокип'ятіть у каструлі на конфорці сливове повидло, вершки, ванільний цукор, корицю та сіль, постійно перемішуючи, та подавайте у вигляді соусу.

Налаштування

Етап приготування 1

Температура: 40 °C

Тривалість: 15 хвилин

Етап приготування 2

Температура: 100 °C

Тривалість: 14 хвилин

Повідомлення

Залиште заморожені гермкнедлі на 15 хвилин при кімнатній температурі для розмороження, а потім готуйте, як описано в рецепті.

Десерти

Суфле з манки

Тривалість приготування:

70–75 хвилин

8 порцій

Для молочної суміші

1 стручок ванілі

250 мл молока, 3,5 % жиру

50 г масла

Для суміші з манки

50 г манної крупи з твердих сортів пшениці

5 яєць, розмір M

60 г цукру

Для форми

1 ст. л. масла

1 ст. л. цукру

Приладдя

контейнер неперфорований

8 формочок для суфле

решітка

Спосіб приготування

Розріжте стручок ванілі уздовж на-
впіл і вийміть зерна ванілі.

Помістіть молоко, вершкове масло,
стручок і зерна ванілі в неперфоро-
ваний контейнер і підігрійте згідно з
етапом 1.

Дістаньте молочну суміш із робочої
камери. Всипте манну крупу, постій-
но перемішуючи, та залиште на 1–
2 хвилини.

Повторно перемішайте та готуйте
згідно з етапом 2. Коли мине полови-
на часу приготування, знову перемі-
шайте.

Вийміть манну суміш із робочої каме-
ри, перекладіть у миску, перемішайте
та дайте охолонути під кришкою. По-
тім вийміть стручок ванілі.

Відділіть білки від жовтків, відставте
білки. Вмішайте жовтки в манну
суміш. Віничком збийте яєчні білки з
цукром до утворення піків і вмішайте
в манну суміш.

Змастіть формочки для суфле й по-
сипте цукром. Заповніть формочки
манною сумішшю, поставте їх на
решітку в робочу камеру та готуйте
згідно з етапом 3.

Налаштування

Етап приготування 1

Температура: 100 °C

Тривалість: 5 хвилин

Етап приготування 2

Температура: 100 °C

Тривалість: 1 хвилину

Етап приготування 3

Температура: 90 °C

Тривалість: 25–30 хвилин

Повідомлення

Замість формочок для суфле можна
використати чашки.

Карамельний крем

Тривалість приготування:

25 хвилин

8 фарфорових формочок по 100 мл або 6 фарфорових формочок по 150 мл

Для карамелі

100 г цукру

50 мл води

Для ванільного крему

500 мл молока, 3,5 % жиру

1 стручок ванілі | розрізаний уздовж

4 яйця, розмір M

Для прикрашання

200 мл вершків | збиті

Приладдя

контейнер неперфорований

решітка

Спосіб приготування

На пательні приготуйте карамель із води та цукру, розлийте рідку карамель по фарфорових формочках.

Автоматична програма:

Згідно з програмою налейте молоко в неперфорований контейнер, додайте стручок ванілі та підігрійте.

Вручну:

Помістіть молоко й стручок ванілі в неперфорований контейнер і підігрійте згідно з етапом 1.

Після приготування вийміть стручок ванілі.

Збийте яйця з цукром до утворення піни, поступово вмішайте гаряче ванільне молоко. Розлийте по фарфорових формочках.

Поставте на решітку в робочу камеру та продовжуйте готувати згідно з автоматичною програмою або етапами 2 і 3 налаштувань вручну.

Поставте карамельний крем у холодильник і залиште на 2–3 години.

подавайте на тарілці, прикрасивши вершками на свій смак.

Налаштування

Автоматична програма

Десерт | Крем- карамель

Тривалість програми:

8 фарфорових формочок по 100 мл:

17 хвилин

6 фарфорових формочок по 150 мл:

18 хвилин

Вручну

Етап приготування 1

Режим роботи: Приготування парою

Температура: 100 °C

Тривалість: 3 хвилини

Етап приготування 2

Режим роботи: Приготування парою

Температура: 85 °C

Тривалість:

8 фарфорових формочок по 100 мл:

9 хвилин

6 фарфорових формочок по 150 мл:

12 хвилин

Етап приготування 3

Режим роботи: Приготування парою

Температура: 40 °C

Тривалість: 5 хвилин

Десерти

Карамельний торт із фініками

Тривалість приготування:

60–100 хвилин, залежно від форми

12 порцій (контейнер або формочки для мафінів)

Для тіста

275 г фініків, сушених, без кісточок | дрібно нарізані

1 ч. л. харчової соди

250 мл води | кип'яченої

25 г масла

160 г цукру, коричневого

2 яйця, розмір М

½ ч. л. ванільної есенції

3 г розпушувача тіста

195 г пшеничної муки, тип 405

Для карамельного соусу

225 г цукру, коричневого

250 г вершків

40 г масла

Приладдя

Неперфорований контейнер (як велика форма)

папір для випікання

або 12 формочок для мафінів, Ø 5 см решітка

Спосіб приготування

Покладіть фініки з содою в миску та залийте окропом. Відставте вбік, доки не охолоне.

Збийте масло з цукром у великій мисці до утворення піни, поступово вмішайте яйця та ванільну есенцію. Додайте в пшеничне борошно розпушувач, фініки та рідину.

Застеліть неперфорований контейнер пергаментним папером або підготуйте 12 формочок для мафінів і

викладіть у них тісто. Накрийте кришкою, поставте на решітку в робочу камеру й запікайте.

Нагрійте карамельний соус у каструлі на середньому вогні, постійно помішуючи. Варіть на слабкому вогні протягом 3 хвилин до утворення густої маси.

подавайте теплий торт із фініками з карамельним соусом.

Налаштування

Автоматична програма

Десерт | Карамельно-фініковий десерт |

один великий/багато маленьких.

Тривалість програми:

Для великої форми (неперфорований контейнер): 70 хвилин

Для формочок для мафінів: 30 хвилин

Вручну

Режим роботи: Приготування парю

Температура: 100 °C

Тривалість:

Для великої форми (неперфорований контейнер): 70 хвилин

Для формочок для мафінів: 30 хвилин

Вишневий джем із амаретто

Тривалість приготування:

75 хвилин

4 порції

Інгредієнти

2 кг вишень | без кісточок

200 мл вишневого соку

200 мл червоного вина, сухого

300 г коричневого цукру

1 ч. л. кориці, меленої

50 мл амаретто

Приладдя

4 скляні банки для консервації з кришкою, ущільнювальні кільця та затискачі

Спосіб приготування

Промийте банки для консервації гарячим і викладіть вишні шарами.

Закип'ятіть вишневий сік із червоним вином, коричневим цукром і корицею, додайте амаретто.

Залийте вишні гарячою рідиною так, щоб вони були покриті. За необхідності витріть краї банок насухо. Щільно закрийте банки ущільнювальними кільцями, кришками і затискачами та готуйте.

Вийміть банки для консервації, дайте їм охолонути, зніміть затискачі та перевірте банки на герметичність. Негерметичні банки треба використати швидко. Зберігайте банки в темному прохолодному місці.

Налаштування

Температура: 85 °C

Тривалість: 40 хвилин

Десерти

Грушевий десерт

Тривалість приготування:

35–85 хвилин

12 порцій

Для соусу

2 палички кориці

3 гвоздики

½ лимону | тільки цедра

1 лавровий лист

400 мл червоного вина

300 мл води

400 мл смородинового соку

100 г цукру

Для груш

1 кг груш

Приладдя

контейнер неперфорований

Спосіб приготування

Для приготування соусу помістіть інгредієнти в каструлю та доведіть до кипіння.

Очистьте груші, не виймаючи хвостики. Груші можна готувати або цілими, або половинками, або четвертинками.

Викладіть груші в неперфорований контейнер, залийте соусом так, щоб груші були повністю покриті. Поставте груші в робочу камеру та запустіть автоматичну програму або готуйте згідно з ручними налаштуваннями.

Автоматична програма:

Оберіть програму відповідно до розміру та форми груш.

Вручну:

Оберіть тривалість приготування відповідно до розміру та форми груш.

Поставте груші в робочу камеру та готуйте.

Налаштування

Автоматична програма

Фрукти | Груші для варіння

Тривалість програми: 21–75 хвилин

Вручну

Режим роботи: Приготування парою

Температура: 100 °C

Тривалість:

цілі груші: 50/70/75 хв | малі/середні/великі

половинки груш: 35 хвилин

четвертинки груш: 27 хвилин

Повідомлення

Щоб отримати найкращий результат, дайте грушам настоятися в соусі в холодильнику протягом ночі.

Лаймовий чізкейк

Тривалість приготування:

75 хвилин + 120 хвилин для остигання

12 штук (роз'ємна форма) або 6 порцій (формочки для суфле)

Інгредієнти

200 г печива, з цільнозернового борошна

100 г масла, рідкого

750 г крем-сиру

225 г цукру

4 яйця, розмір М

4 лайми | сік і натерта цедра

Для прикрашання

1 манго | очищене, нарізане скибочками

3 маракуї | тільки м'якоть

Приладдя

заглибний блендер

папір для випікання

Роз'ємна форма, Ø 26 см

або 6 формочок для суфле

решітка

Спосіб приготування

Подрібніть печиво заглибним блендером, додайте масло та добре перемішайте. Викладіть пергаментний папір на дно роз'ємної форми або в формочки для суфле, притисніть і поставте в холодне місце.

Змішайте крем-сир, цукор, яйця, цедру та сік лайма та розподіліть по подушці з печива.

Наповніть формочки для суфле або роз'ємну форму, накрийте й поставте на решітку в робочу камеру готуватися.

Зніміть кришку та дайте охолонути протягом 2 годин.

Перед подачею прикрасьте скибочками манго та маракуєю.

Налаштування

Автоматична програма

Десерт | Чізкейк |

один великий/багато маленьких.

Тривалість програми:

Для роз'ємної форми: 60 хвилин

Для формочок для суфле: 20 хвилин

Вручну

Режим роботи: Приготування парою

Температура: 100 °C

Тривалість:

Для роз'ємної форми: 60 хвилин

Для формочок для суфле: 20 хвилин

Десерти

Флан із мокко

Тривалість приготування:

45 хвилин

4 порції

Для молока з мокко

200 мл молока, 3,5 % жиру

100 г вершків

6 г порошку еспресо, розчинного

Суміш для флану

1 яйце, розмір М

3 яйця, розмір М | лише жовток

60 г коричневого цукру

Для сервірування

4 ст. л. кавового лікеру

250 г малини

Приладдя

контейнер неперфорований

сито

4 формочки для суфле

решітка

Спосіб приготування

Молоко й вершки перемішайте з порошком еспресо, вилийте в неперфорований контейнер і розігрійте згідно з етапом 1.

Збийте яйце, жовток і коричневий цукор віничком і помішуючи повільно додавайте молоко з мокко. Наповніть формочки для суфле масою для флану, пропущеною через сито, накрийте, поставте на решітку в робочу камеру й готуйте згідно з етапом 2.

Вийміть формочки з робочої камери й дайте їм охолонути.

Викладіть на тарілочки флани з мокко, полийте кавовим лікером, прикрасьте малиною та подавайте на стіл.

Налаштування

Етап приготування 1

Температура: 100 °C

Тривалість: 5 хвилин

Етап приготування 2

Температура: 100 °C

Тривалість: 20 хвилин

Повідомлення

Замість формочок для суфле можна використати чашки.

Лінівi вареники

Тривалість приготування:

50 хвилин + 60 хвилин для остигання

10 порцій

Для лінових вареників

200 г масла

1 ст. л цукрової пудри

1 ст. л. рому

1 ч. л. лимонної цедри

750 г знежиреного сиру

2 яйця, розмір М

180 г мелених сухарів

1 дрібка солі

Для мелених сухарів

150 г масла

250 г мелених сухарів

Для форми

1 ст. л. масла

Приладдя

контейнер перфорований

Спосіб приготування

Збийте в мисці масло з цукровою пудрою, ромом і лимонною цедрою.

Додайте туди знежирений сир, яйця, мелені сухарі й сіль і ретельно перемішайте.

Поставте сирну масу в холодне місце щонайменше на 1 годину.

Запустіть автоматичну програму або нагрійте робочу камеру.

Із сирної маси зліпіть 20 вареників. Змастіть перфорований контейнер, викладіть туди вареники й готуйте.

Для мелених сухарів розтопіть масло на пательні й додайте туди мелені сухарі. Постійно помішуючи, обсмажте сухарі до появи золотистого кольору.

Отриману суміш вилийте на вареники та подавайте на стіл.

Налаштування

Автоматична програма

Десерт | Вареники з сиром

Тривалість програми: 25 хвилин

Вручну

Режим роботи: Приготування парою

Температура: 95 °С

Тривалість: 25 хвилин

Десерти

Сирне суфле

Тривалість приготування:

30–35 хвилин

8 порцій

Інгредієнти

280 г столового сиру, 20 % жиру

4 яйця, розмір М

1 ч. л. лимонної цедри

80 г цукру

Для форми

1 ст. л. масла

1 ст. л. цукру

Приладдя

8 формочок для суфле

решітка

Спосіб приготування

Відділіть білки, які знадобляться пізніше. Змішайте сир із жовтком і цедрою лимона.

Збийте віничком яєчні білки з цукром до утворення густої маси й поступово доливайте до сирної маси.

Змастіть формочки для суфле й посипте цукром. Заповніть формочки сирною масою й поставте на решітку в робочу камеру й запікайте.

Налаштування

Температура: 90 °С

Тривалість: 20–25 хвилин

Повідомлення

Замість формочок для суфле можна використати чашки.

Айвовий мус

Тривалість приготування:

35 (30) хвилин + 12 годин для остигання

5 порцій

Інгредієнти

600 г айви | кубиками

1 лимон | тільки сік

4 листи желатину, білого

8 г ванільного цукру

50 г цукру

100 г сметани

250 г вершків

Для прикрашання

5 ч. л. айвового желе

50 г шоколаду, білого | натертого на тертці

Приладдя

контейнер перфорований

сито

заглибний блендер

Спосіб приготування

М'якоть айви перемішайте з лимонним соком. Викладіть у перфорований контейнер і готуйте за низької температури.

Замочіть желатин у холодній воді. Збийте заглибним блендером айву до консистенції пюре та за бажанням пропустіть через сито. Посипте ванільним і звичайним цукром. Відіжміть желатин і розчиніть у теплій суміші. Домішайте сметану. Лишіть крем остигати, доки він не почне загусати.

Збийте віничком вершки до утворення густої маси й поступово доливайте до крему.

Лишіть айвовий мус на ніч у холодильнику, щоб він загус.

Сформууйте кульки з айвового мусу та подавайте на стіл.

Прикрасьте айвовим желе й посипте шоколадом.

Налаштування

Температура: 100 (120) °C

Тривалість: 10 (5) хвилин

Десерти

Варені груші в червоному вині

Тривалість приготування:

45 хвилин + 12 годин для остигання

4 порції

Для соусу з червоного вина

1 апельсин, неочищений | сік і 2–3

тонкі смужки апельсинової шкірки

500 мл червоного вина, сухого

60 г коричневого цукру

¼ ч. л. кориці, меленої

Для ванільного крему

75 г цукру

1 стручок ванілі | тільки зерна ванілі

50 г вершків

Для грушок

4 груші, тверді

Для сервірування

250 г маскарпоне

100 г знежиреного сиру

Приладдя

2 контейнери неперфоровані

Спосіб приготування

У неперфорований контейнер вилийте апельсиновий сік і червоне вино й висипте туди ж коричневий цукор, корицю і шкірку апельсина та готуйте згідно з етапом 1.

Щоб приготувати ванільний крем, у неперфорованому контейнері перемішайте цукор, зерна ванілі й вершки.

Очистьте груші від шкірки і не відривайте хвостики. Усі груші покладіть у соус із червоного вина.

Готуйте обидва контейнери з ванільним кремом і грушами в соусі одночасно згідно з етапом 2.

Після приготування вийміть ванільний крем і дайте йому охолонути.

Повторно змочіть груші в соусі та продовжуйте варити згідно з етапом 3, доки вони не стануть м'якими.

Після варіння вийміть шкірку апельсина з соусу з червоного вина. Залиште груші в соусі з червоного вина і ванільний крем на ніч у холодильнику.

Перемішайте маскарпоне, знежирений сир і ванільний крем та подавайте на стіл. Груші полийте соусом із червоного вина та прикрасьте ванільним кремом.

Налаштування

Етап приготування 1

Температура: 100 °C

Тривалість: 5 хвилин

Етап приготування 2

Температура: 100 °C

Тривалість: 8 хвилин

Етап приготування 3

Температура: 100 °C

Тривалість: 8 хвилин

Пудинг із патокою

Тривалість приготування:

70–120 хвилин, залежно від форми
6 порцій (мисочки або формочки)

Для форми

1 ст. л. масла

Для пудингу

3 ст. л. цукрового сиропу, світлого
125 г пшеничної муки, тип 405
5 г розпушувача тіста
125 г масла | м'якого
3 яйця, розмір М
125 г цукру
1 ст. л. харчового сиропу з цукрового
буряка
3 ст. л. цукрового сиропу, світлого

Приладдя

1 велика керамічна миска (1 літр)
6 формочок по 150 мл
папір для випікання
алюмінієва фольга
кухонна нитка
контейнер неперфорований

Спосіб приготування

Змастіть керамічну миску або формочки. Додайте цукровий сироп.

Просійте пшеничне борошно та розпушувач у велику миску, додайте вершкове масло, яйця, цукор і цукровий сироп, залиште на 2 хвилини, а потім перемішайте до утворення однорідного тіста та перелийте його в керамічну миску або в формочки. Розрівняйте тильною стороною ложки.

Виріжте з пергаментного паперу одне або кілька кіл, що більше за верхній край керамічної миски або формочок. Складіть кола навпіл і по-

кладіть на керамічну миску або формочки. Накрийте алюмінієвою фольгою, загорніть боки та закріпіть по краях миски кухонною ниткою.

Поставте керамічну миску або формочки в неперфорований контейнер і готуйте.

Проведіть ножом по краях пудингів, відділяючи їх від формочок, переверніть формочки вверх дном на підігрітій тарілці та полийте цукровим сиропом.

Подавайте одразу.

Налаштування

Автоматична програма

Десерт | Англійський пудинг |
один великий/багато маленьк.

Тривалість програми:

Для керамічної миски: 90 хвилин

Для формочок: 40 хвилин

Вручну

Режим роботи: Приготування парою

Температура: 100 °C

Тривалість:

Для керамічної миски: 90 хвилин

Для формочок: 40 хвилин

Десерти

Горіхово-шоколадний пудинг

Тривалість приготування:

65–70 хвилин

8 порцій

Для пудингу

100 г шоколаду, чорного

5 яєць, розмір М

80 г масла

80 г цукру

8 г ванільного цукру

80 г волоських горіхів, молотих

80 г панірувальних сухарів

Для форми

1 ст. л. масла

1 ст. л. цукрової пудри

Приладдя

8 формочок для суфле

решітка

Спосіб приготування

Розтопіть шоколад і відділіть білки від жовтків. Відставте білки вбік. Збийте масло, цукор і ванільний цукор до утворення піни, додайте яєчний жовток і перемішайте.

Дайте шоколаду охолонути, а потім змішайте в суміш із волоськими горіхами та панірувальним борошном.

Збийте віничком білки до утворення густої маси і поступово доливайте до маси.

Змастіть формочки для суфле і посипте цукровою пудрою.

Наповніть формочки для суфле і поставте на решітку в робочу камеру готуватися.

Налаштування

Температура: 90 °C

Тривалість: 30 хвилин

Повідомлення

Замість формочок для суфле можна використати чашки.

Пароварка не була б гідним продуктом Miele, якби не мала декількох зручних додаткових функцій. Тому вона є цінним помічником при збереженні продуктів, будь то бланшування перед заморожуванням або консервування. Під час розморожування в пароварці, заморожена їжа не втрачає ані смаку, ані якості. А під час розігрівання вже приготовлених страв, пароварка ще раз вражає своїми здібностями завдяки короткотривалій та плавній фазі регенерації.

Консервування в пароварці Miele

Консервування слугує для збереження різноманітних продуктів. Оскільки фрукти, овочі та м'ясо є однаково придатними для консервування, не тільки садівники, які володіють багатими врожаями, а й великі родини та всі гостинні господарства знають і поцінують переваги консервації. Ідеальний час для заготівлі фруктів і овочів припадає на пору року, коли в них містяться найбільше вітамінів і мінералів, а ціни на них найнижчі. Завчасна заготівля позбавляє вас від потреби в додаткових покупках і свідчить про вашу турботу про свою родину та гостей. Сповільнюючи або повністю зупиняючи біохімічні та мікробіологічні процеси, які з часом призводять до псування їжі, консервування допомагає зберегти смак і в разі правильного поводження подовжує термін придатності їжі.

Консервування

Використовуйте лише бездоганну, свіжу їжу, без придавлених місць або гнилі.

Банки

Використовуйте лише цілі, добре промиті банки та приладдя. Ви можете використовувати банки з гвинтовими кришками, а також зі скляними кришками та гумовими ущільнювачами. Переконайтеся, що всі банки однакового розміру, щоб їхній вміст був приготований рівномірно. Після наповнення очистьте краї банок чистою ганчіркою і гарячою водою та закрийте банки.

Фрукти

Ретельно відсортуйте фрукти, швидко, але ретельно помийте їх і дайте стекти. Мийте ягоди дуже обережно, оскільки вони дуже ніжні та легко чавляться. За необхідності видаліть шкірку, стебла, насіння або кісточки. Подрібніть великі ягоди. Наприклад, нарежте яблука скибочками. Якщо більші фрукти потрібно готувати з кісточками (сливи, абрикоси), кілька разів проколійте їх виделкою або дерев'яною паличкою, інакше вони лопнуть.

Овочі

Помийте, почистьте та подрібніть овочі. Перед консервуванням бланшуйте овочі, щоб зберегти їхній колір. (див. розділ «Бланшування в пароварці Miele»).

Заповнення

Наповнюйте банки продуктами не щільно, залишаючи мінімум 3 см від краю. Стінки клітин їжі руйнуються, коли вона стискається. Обережно постукайте банкою по рушнику, щоб краще розподілити її вміст. Залийте банки рідиною. Продукти для консервації мають бути покриті рідиною. Використовуйте розчин цукру для фруктів, або сіль чи оцет для овочів.

М'ясо й ковбаса

Запечіть або відваріть м'ясо перед наповненням. Для заповнення рідиною використовуйте м'ясний сік після запікання, який можна розвести водою, або бульйон, у якому варилося м'ясо. Зверніть увагу на те, що краї

банки не мають бути жирними. Банки з ковбасою варто наповнювати лише на половину, оскільки маса може підніматися під час консервування.

Поради

Рекомендується використовувати залишкове тепло, тобто виймати банки через 30 хвилин після вимкнення приладу. Після виймання банок накрийте їх рушником і дайте їм охолонути протягом 24 годин.

Порядок дій

- Встановіть решітку на нижній рівень.
- Банки однакового розміру поставте на решітку. Вони не мають торкатись одна до одної.

Консервування в пароварці Miele

Продукт	Температура у °C	Час* у хвилинах
Ягоди		
Смородина	80	50
Аґрус	80	55
Брусниця	80	55
Плоди з кісточкою		
Вишні	85	55
Сливи Мірабель	85	55
Сливи	85	55
Персики	85	55
Ренклюд	85	55
Насінневі плоди		
Яблука	90	50
Яблучний мус	90	65
Айва	90	65
Овочі		
Квасоля	100	120
Товсті боби	100	120
Огірки	90	55
М'ясо		
Попередньо зварене	90	90
Смажене	90	90

* Ці дані стосуються банок вмістом 1 л. Для ½-літрових банок зменште загальний час на 15 хвилин. Для ¼-літрових банок зменште загальний час на 20 хвилин.

Вичавлювання соку в пароварці Miele

У вашому приладі ви можете вичавити сік із м'яких фруктів, як-от ягід і вишень. Якнайкраще для отримання соку годяться переспілі фрукти; що спіліший фрукт, то більше соку й тим краще його аромат.

Підготовка

Відсортуйте та помийте фрукти або овочі для вичавлювання соку. Відріжте пошкоджені ділянки. Видаліть плодоніжки винограду й вишень, оскільки вони містять гіркі речовини. Плодоніжки ягід видаляти не потрібно.

Поради

Для покращення смаку змішуйте помірні на смак і терпкі фрукти. Сік і його аромат дещо покращаться, якщо до фруктів додавати цукор, який абсорбується за декілька годин. Ми рекомендуємо додавати до 1 кг солов'язких фруктів 50–100 г цукру, до 1 кг терпких фруктів — 100–150 г. Якщо ви хочете зберігати сік, налийте його гарячим в чисті пляшки й одразу закрутіть.

Порядок дій

- Покладіть підготовлені фрукти в перфорований контейнер.
- Знизу розмістіть неперфорований контейнер або піддон для збирання соку.

Налаштування

Температура: 100 °C

Тривалість: 40–70 хвилин

Вичавлювання соку в пароварці Miele

Вичавлювання соку	Температура* у °C	Час* у хвилинах
М'які фрукти		
наприклад, ягоди	100	40–70
Фрукти середньої твердості		
наприклад, яблука, груші	120	30–45
Тверді фрукти		
наприклад, айва	120	40–50

* Показники стосуються пароварки і пароварки під тиском.

Швидке заморожування продуктів є найбільш звичним і, напевно, найзручнішим способом зберігання. Під час заморожування втрата вітамінів є мінімальною, а мінеральні речовини повністю зберігаються. Оскільки під час заморожування гинуть не всі мікроорганізми, заморожені продукти слід готувати й споживати відразу після розморожування. Залежно від типу й розміру продукту подальшу кухонну обробку можна виконувати розморозивши або не розморозивши продукт. Під час розморожування пароварка стане вашим надійним помічником. Оберіть режим роботи «Розморожування» (залежно від моделі). Встановіть потрібну температуру й час відповідно до таблиці для розморожування. Дотримуйтесь часу встановлення, він слугує для однорідного розподілу тепла.

- Вийміть продукти з морозильної камери (крім хліба та печива) для розморожування та помістіть на плоску тарілку або плоский контейнер.
- Після половини часу розморожування продукти можна повернути й відділити один від одного. Це особливо стосується великих шматків (наприклад, запечених шматків).
- Лишіть продукт після розморожування побути деякий час за кімнатної температури. Цей час вирівнювання (див. таблицю «Продукти розморожування») необхідний для того, щоб продукт міг розморозитись також зсередини.

Зверніть увагу:

- Використовуйте рівний посуд для заморожування, він значно зменшує час розморожування.
- Заморожуйте невеликими порціями. Декілька маленьких порцій краще й швидше розморожуються, ніж більші порції.
- Заморожені продукти одного типу й розміру (наприклад, декілька стегон курятини можна розморожувати одночасно), не змінюючи температурні налаштування або час розморожування як це потрібно робити для одного продукту, якщо вони заморожені окремо.

Розморожування в пароварці Miele

Продукт розморожування	Вага у грамах	Температура* у °C	Час розморожування* у хвилинах	Час вирівнювання* у хвилинах
Молоко/молочні продукти				
Сир скибками	125	60	15	10
Сир	250	60	20–25	10–15
Вершки	250	60	20–25	10–15
М'який сир	100	60	15	10–15
Фрукти				
Яблучний мус	250	60	20–25	10–15
Яблука шматочками	250	60	20–25	10–15
Абрикоси	500	60	25–28	15–20
Полуниця	300	60	8–10	10–12
Малина/смородина	300	60	8	10–12
Вишні	150	60	15	10–15
Персики	500	60	25–28	15–20
Сливи	250	60	20–25	10–15
Аґрус	250	60	20–22	10–15
Овочі				
наприклад, капуста листова, червонокочанна капуста, шпинат; блокове заморожування	300	60	20–25	10–15
Риба				
Рибне філе	400	60	15	10–15
Форель	500	60	15–18	10–15
Омар	300	60	25–30	10–15
Краб	300	60	4–6	5
М'ясо				
Смаження	скибками	60	8–10	15–20
Фарш	250	50	15–20	10–15
	500	50	20–30	10–15
Гуляш	500	60	30–40	10–15
	1000	60	50–60	10–15

Розморожування в пароварці Miele

Продукт розморожування	Вага у грамах	Температура* у °C	Час розморожування* у хвиликах	Час вирівнювання* у хвиликах
Печінка	250	60	20–25	10–15
Спинка зайця	500	50	30–40	10–15
Спинка косулі	1000	50	40–50	10–15
Шніцель/відбивна котлета/ковбаса для смаження	800	60	25–35	15–20
Птиця				
Курча	1000	60	40	15–20
Курячі стегна	150	60	20–25	10–15
Курячий шніцель	500	60	25–30	10–15
Ніжка індички	500	60	40–45	10–15
Готові страви				
Риба, овочі, гарніри	480	60	20–25	10–15
Айнтопфи, супи	480	60	20–25	10–15
Випічка				
Випічка з листового тіста	–	60	10–12	10–15
Випічка з дріжджового тіста	–	60	10–12	10–15
Тісто для кексів і пирогів	400	60	15	10–15
Булочки/хліб				
Булочки	–	60	30	2
Сірий хліб, порізаний	500	60	75	20
	250	60	40	15
	125	60	20	10
Хліб із висівками, порізаний	250	60	65	15
Білий хліб, порізаний	150	60	30	20

* Показники стосуються пароварки і пароварки під тиском.

Бланшування в пароварці Miele

Бланшування є необхідним для того, щоб підготувати овочі й фрукти до зберігання. Швидка теплова обробка під час бланшування знешкоджує дію ензимів, які містяться в продуктах, і запобігає зміні кольору, смаку чи значній втраті вітамінів. Щоб продукти не переварилися, їх слід відразу після бланшування охолодити у воді з льодом.

Потрібно робити це таким чином:

Почистьте овочі й фрукти, помийте, розріжте на менші шматки більші продукти (розрізані суцвіття цвітної капусти й броколі, порей, морква, кольрабі) й помістіть у перфорованому контейнері в пароварку. Тривалість бланшування продуктів за температури 100 °C становить приблизно 1 хвилину. Після бланшування покладіть їх для швидкого охолодження в холодну воду.

Необхідно бланшувати:

яблука, абрикоси, груші, персики, цвітну капусту, квасолю (зелену або жовту), броколі, горох, капусту листову, кольрабі, моркву, спаржу, шпинат, цибулю порей

Не потрібно бланшувати:

ягоди, зелень

Розігрівання в пароварці Miele

Розігрівати можна в перфорованому і неперфорованому контейнері, а також у посуді для сервірування. Під час розігрівання у посуді для сервірування у вас є велика перевага, адже разом з їжею нагрівається й посуд, таким чином температура тримається довше. Залежно від посуду для сервірування час розігрівання може відрізнятись.

Соуси рекомендовано розігрівати окремо. Винятком є страви, які слід готувати в соусі (напр., гуляш).

Продукт	для пароварки час у хвилинах* за температури 100 °C	для пароварки під тиском час у хвилинах* за температури 95 °C
Овочі		
наприклад, морква, цвітна капуста, кольрабі, квасоля	6–7	3–4
Гарніри		
наприклад, локшина, рис	3–4	4–5
Картопля, розрізана навпіл	12–14	4–5
Галушки	15–17	4–5
М'ясо й птиця		
наприклад, печеня, шматками, товщиною 1½ см	5–6	5–6
Рулет, нарізаний скибками	5–6	5–6
Гуляш	5–6	5–6
Рагу з баранини	5–6	5–6
Кенігсберзькі фрикадельки	13–15	5–6
Курячий шніцель	7–8	5–6
Шніцель з індички	7–8	5–6
Риба		
Рибне філе, товщиною 2 см	6–7	3–4
Рибне філе, товщиною 3 см	7–8	3–4
Страви на тарілці		
наприклад, спагеті, томатний соус	13–15	4–5
Печеня зі свинини, картопля, овочі	12–14	5–6
Стручок червоного перцю з начинкою (розрізаний навпіл), рис	13–15	5–6
Фрикасе з курки, рис	7–8	5–6

Розігрівання в пароварці Miele

Продукт	для пароварки час у хвилинах* за температури 100 °C	для пароварки під тиском час у хвилинах* за температури 95 °C
Овочевий суп	2–3	4–5
Крем-суп	3–4	4–5
Прозорий суп	2–3	4–5
Айнтопф	4–5	5–6

* Час стосується продуктів, які розігріваються на одній тарілці. Щоб уникнути конденсації пари на посуді, накривайте страви глибокою тарілкою.

Доведення до готовності в пароварці Miele

Тривалість готування залежить від свіжості, якості, розміру шматків, походження і потрібної температури. Оскільки розмір овочів і фруктів та ступінь подрібнення можуть бути дуже різними, ця категорія передбачає середній розмір шматків і середній ступінь приготування їжі «не до м'якості». Бобові культури можна обробляти різними способами залежно від сорту. Отже, тривалість готування гороху, бобів та сочевиці визначені таким чином, що їжа готується й зберігає свою форму.

Наведені в таблицях значення часу є орієнтовними. Надалі ми рекомендуємо обирати меншу тривалість готування. За потреби можна готувати впродовж більшої кількості часу. Тривалість готування розпочинається лише після досягнення встановленої температури.

Приготований продукт	для пароварки		для пароварки під тиском		Посуд для готування	
	Температура у °C	Тривалість приготування в хвили-нах	Температура у °C	Тривалість приготування в хвили-нах	Контей-нер перфорований	Контей-нер неперфорований
Овочі						
Артишоки	100	32–38	120	12–14	•	
Цвітна капуста, ціла	100	27–28	100	27–28	•	
Цвітна капуста, суцвіття	100	8	120	2	•	
Квасоля, зелена	100	10–12	120	2	•	
Броколі, суцвіття	100	3–4	100	3–4	•	
Морква столова, нарізана	100	6	120	1	•	
Пучкова морква, ціла	100	7–8	120	3	•	
Пучкова морква, половинки	100	6–7	120	3	•	
Пучкова морква, порізана	100	4	120	1	•	
Цикорій, половинки	100	4–5	100	4–5	•	
Пекінська капуста, нарізана	100	3	120	1	•	

Доведення до готовності в пароварці Miele

Приготований продукт	для пароварки		для пароварки під тиском		Посуд для готування	
	Температура у °С	Тривалість приготування в хвили-нах	Температура у °С	Тривалість приготування в хвили-нах	Контей-нер перфоро-ваний	Контей-нер неперфо-рований
Горох	100	3	100	3	•	
Цукровий горошок	100	5–7	100	5–7	•	
Фенхель, полови-нками	100	10–12	120	4–5	•	
Фенхель, наріза-ний смужками	100	4–5	120	2	•	
Капуста листова, нарізана	100	23–26	120	4–6	•	
Картопля тверда, почищена, ціла	100	27–29	100	27–29	•	
Картопля тверда, почищена, розділена навпіл	100	21–22	120	9	•	
Картопля тверда, почищена, чет-вертинками	100	16–18	120	6	•	
Картопля пере-важно тверда, почищена, ціла	100	25–27	100	25–27	•	
Картопля пере-важно тверда, почищена, полови-нками	100	19–21	120	7	•	
Картопля пере-важно тверда, почищена, чет-вертинками	100	17–18	120	5	•	
Картопля роз-сипчастого со-рту, почищена, ціла	100	26–28	100	26–28	•	

Доведення до готовності в пароварці Miele

Приготований продукт	для пароварки		для пароварки під тиском		Посуд для готування	
	Температура у °С	Тривалість приготування в хвилинах	Температура у °С	Тривалість приготування в хвилинах	Контейнер перфорований	Контейнер неперфорований
Картопля розсипчастого сорту, почищена, половинками	100	19–20	120	7	•	
Картопля розсипчастого сорту, почищена, четвертинками	100	15–16	120	5	•	
Картопля в мундірі, тверда	100	30–32	100	30–32	•	
Кольрабі, брусочками	100	6–7	120	2	•	
Гарбуз, кубиками	100	2–4	100	2–4	•	
Пчатки кукурудзи	100	30–35	120	15	•	
Мангольд, нарізаний	100	2–3	100	2–3	•	
Паприка, кубиками або смужками	100	2	100	2	•	
Гриби	100	2	100	2	•	
Цибуля-порей, нарізана	100	4–5	120	1	•	
Цибуля-порей, стебло половинками	100	6	100	6	•	
Романеско, цілком	100	22–25	100	22–25	•	
Романеско, суцвіття	100	5–7	120	2	•	
Цвітна капуста	100	10–12	120	3–4	•	

Доведення до готовності в пароварці Miele

Приготований продукт	для пароварки		для пароварки під тиском		Посуд для готування	
	Температура у °С	Тривалість приготування в хвили-нах	Температура у °С	Тривалість приготування в хвили-нах	Контей-нер перфоро-ваний	Контей-нер неперфо-рований
Червоний буряк, цілий	100	53–57	120	24–26	•	
Червонокочанна капуста, нарізана	100	23–26	120	4	•	
Козелець (чорний корінь), цілком, шириною в па-лець	100	9–10	120	3–4	•	
Корінь селери, брускочками	100	6–7	120	2	•	
Спаржа, зелена	100	7	100	7	•	
Спаржа, біла, шириною в па-лець	100	9–10	100	9–10	•	
Шпинат	100	1–2	100	1–2		•
Рання капуста, нарізана	100	10–11	120	2–3	•	
Черешкова селе-ра, нарізана	100	4–5	120	1–2	•	
Бруква, нарізана	100	6–7	120	2–3	•	
Капуста білока-чанна, нарізана	100	12	120	2	•	
Савойська капу-ста, нарізана	100	10–11	120	2	•	
Цукіні, скибочка-ми	100	2–3	100	2–3	•	
Бобові культури						
Квасоля, не замочена, у співвідношенні з водою 1:3						
Звичайна квасо-ля	100	130–140	100	130–140		•

Доведення до готовності в пароварці Miele

Приготований продукт	для пароварки		для пароварки під тиском		Посуд для готування	
	Температура у °С	Тривалість приготування в хвили-нах	Температура у °С	Тривалість приготування в хвили-нах	Контей-нер перфоро-ваний	Контей-нер неперфоро-ваний
Червона квасоля	100	95–105	100	95–105		•
Чорна квасоля	100	100–120	120	15–16		•
Ряба квасоля	100	115–135	100	115–135		•
Біла квасоля	100	80–90	100	80–90		•
Квасоля, замочена, покрита водою						
Звичайна квасо-ля	100	55–65	120	7		•
Червона квасоля	100	20–25	120	3		•
Чорна квасоля	100	55–60	120	7		•
Ряба квасоля	100	55–65	120	7		•
Біла квасоля	100	34–36	120	7		•
Горох, не замочений, у співвідношенні з водою 1:3						
Жовтий горох	100	110–130	100	110–130		•
Зелений горох, почищений	100	60–70	100	60–70		•
Горох, замочений, покритий водою						
Жовтий горох	100	40–50	120	11		•
Зелений горох, почищений	100	27	120	9		•
Сочевиця, не замочена, у співвідношенні з водою 1:2						
Коричнева соче-виця	100	13–14	100	13–14		•
Червона сочеви-ця	100	7	100	7		•
Фрукти						
Яблука, шматоч-ками	100	1–3	100	1–3		•

Доведення до готовності в пароварці Miele

Приготований продукт	для пароварки		для пароварки під тиском		Посуд для готування	
	Температура у °С	Тривалість приготування в хвили-нах	Температура у °С	Тривалість приготування в хвили-нах	Контей-нер перфоро-ваний	Контей-нер неперфо-рований
Груші, шматочка-ми	100	1–3	100	1–3		•
Вишні, солодкі й кислі	100	2–4	100	2–4		•
Сливи Мірабель	100	1–2	100	1–2		•
Нектарини/пер-сики, шматочка-ми	100	1–2	100	1–2		•
Сливи	100	1–3	100	1–3		•
Айва, кубиками	100	6–8	120	3–4		•
Ревінь, шматоч-ками	100	1–2	100	1–2		•
Аґрус	100	2–3	100	2–3		•
Курячі яйця						
Яйця, розмір М, не круто	100	4	100	4	•	
Яйця, розмір М, середньо	100	6	100	6	•	
Яйця, розмір М, круто	100	10	100	10	•	
Яйця, розмір L, не круто	100	5	100	5	•	
Яйця, розмір L, середньо	100	6–7	100	6–7	•	
Яйця, розмір L, круто	100	12	100	12	•	
Інше						
Розтоплення шо-коладу	65	20	65	20		•

Доведення до готовності в пароварці Miele

Приготований продукт	для пароварки		для пароварки під тиском		Посуд для готування	
	Температура у °C	Тривалість приготування в хвилинах	Температура у °C	Тривалість приготування в хвилинах	Контейнер перфорований	Контейнер неперфорований
Бланшування овочів	100	1	100	1	•	
Бланшування фруктів	100	1	100	1	•	
Тушкування цибулі	100	4	120	2		•
Розтоплення сала	100	4	120	2		•
Нагрівання рідини, чашки/стакани	100	2	100	2		•
Приготування йогурту, стакани на йогурт	40	300	40	300	•	
Підходження дріжджового тіста, контейнер/миска	40	мін. 15	40	мін. 15	•	
Зняття шкірки з помідорів	95	1	95	1	•	
Зняття шкірки з паприки	100	4	100	4	•	
Нагрівання вологих рушників	70	2	70	2	•	
Декристалізація меду	60	90	60	90	•	
Консервація яблук	50	5	50	5	•	
Паровий омлет	100	4	120	2		•
Крупа (у співвідношенні до води)						
Амарант (1:1,5)	100	15–17	120	8		•

Доведення до готовності в пароварці Miele

Приготований продукт	для пароварки		для пароварки під тиском		Посуд для готування	
	Температура у °C	Тривалість приготування в хвилинах	Температура у °C	Тривалість приготування в хвилинах	Контейнер перфорований	Контейнер неперфорований
Булгур (1:1,5)	100	9	120	4		•
Полба, цілком (1:1)	100	18–20	120	9		•
Полба, посічена (1:1)	100	7	120	4		•
Овес, цілком (1:1)	100	18	120	9		•
Овес, посічений (1:1)	100	7	120	4		•
Пшоно (1:1,5)	100	10	100	10		•
Полента (1:3)	100	10	100	10		•
Кіноа (1:1,5)	100	15	120	7		•
Жито, цілком (1:1)	100	35	120	18		•
Жито, посічене (1:1)	100	10	120	5		•
Пшениця, цілком (1:1)	100	30	120	15		•
Пшениця, посічена (1:1)	100	8	120	4		•
Галушки						
Гарячі кнедли	100	30	100	30	•	
Дріжджові галушки	100	20	100	20	•	
Картопляні галушки в пакеті для варіння	100	20	100	20		•
Хлібні галушки в пакеті для варіння, у воді	100	18–20	100	18–20		•

Доведення до готовності в пароварці Miele

Приготований продукт	для пароварки		для пароварки під тиском		Посуд для готування	
	Температура у °C	Тривалість приготування в хвили-нах	Температура у °C	Тривалість приготування в хвили-нах	Контей-нер перфоро-ваний	Контей-нер неперфо-рований
Локшина						
Вермішель, у воді	100	14	120	8		•
Локшина для супів, у воді	100	8	100	8		•
Рис (у співвідношенні до води)						
Рис басматі (1:1,5)	100	15	120	7		•
Пропарений рис (1:1,5)	100	23–25	120	11		•
Цільнозерновий рис (1:1,5)	100	26–29	120	13		•
Дикий рис (1:1,5)	100	26–29	120	13		•
Круглозерновий рис (у співвідношенні з рідиною)						
Молочний рис (1:2,5)	100	30	100	30		•
Рис для ризотто (1:2,5)	100	18–19	120	11		•
Згущувач						
Желатин	90	1	90	1		•
Галушка	100	3	100	3		•
Саго						
1 х розмішати	100	20	–	–		•
не перемішувати	–	–	120	6		•
Риба й морепродукти						
Вугор	100	5–7	100	5–7	•	
Філе окуня	100	8–10	100	8–10	•	
Креветки	90	3	90	3	•	

Доведення до готовності в пароварці Miele

Приготований продукт	для пароварки		для пароварки під тиском		Посуд для готування	
	Температура у °С	Тривалість приготування в хвили-нах	Температура у °С	Тривалість приготування в хвили-нах	Контей-нер перфоро-ваний	Контей-нер неперфо-рований
Філе дорадо	85	3	85	3	•	
Форель, 250 г	90	10–13	90	10–13	•	
Креветки	90	3	90	3	•	
Філе палтуса	85	4–6	85	4–6	•	
Морські гребінці	90	5	90	5	•	
Філе атлантичної тріски	100	6	100	6	•	
Короп, 1,5 кг	100	18–25	100	18–25	•	
Креветки ко-ролівські	90	4	90	4	•	
Філе лосося	100	6–8	100	6–8	•	
Стейк із лосося	100	8–10	100	8–10	•	
Форель озерна	100	14–17	100	14–17	•	•
Лангусти	95	10–15	95	10–15	•	
Мідії	90	12	90	12	•	•
Філе пангасіуса	85	3	85	3	•	
Філе морського окуня	100	6–8	100	6–8	•	
Філе пікші	100	4–6	100	4–6	•	
Філе камбали	85	4–5	85	4–5	•	
Філе морського чорта	85	8–10	85	8–10	•	
Філе морського язика	85	3	85	3	•	
Філе тюрбо (ром-боподібна камба-ла)	85	5–8	85	5–8	•	
Філе тунця	85	5–10	85	5–10	•	

Доведення до готовності в пароварці Miele

Приготований продукт	для пароварки		для пароварки під тиском		Посуд для готування	
	Температура у °С	Тривалість приготування в хвили-нах	Температура у °С	Тривалість приготування в хвили-нах	Контей-нер перфоро-ваний	Контей-нер неперфо-рований
Венериди	90	4	90	4	•	•
Філе судака	85	4	85	4	•	
Риба й ковбасні вироби						
Стегно, у воді	100	110–120	120	45–50		•
Гаряча сосиска	90	6–8	90	6–8	•	•
Свиняча ніжка	100	135–145	120	75–80		•
Грудка (філе) кур-ча	100	8–10	100	8–10	•	•
Нога	100	105–115	120	58–63		•
Верхні ребра, у воді	100	110–120	120	38–43		•
Бефстроганов із телятини	100	3–4	100	3–4	•	
Копчена корейка	100	6–8	120	3–4	•	•
Рагу з баранини	100	12–16	120	6–8		•
Рулет з індички	100	12–15	100	12–15	•	
Шніцель з індички	100	4–6	100	4–6	•	•
Пулярка	100	60–70	120	30		•
Край яловичої туші, у воді	100	130–140	120	50–55		•
Яловичий гуляш	100	105–115	120	30–35		•
Супова курка, у воді	100	80–90	120	40		•
Яловичина та-фельшпіц	100	110–120	120	45–50		•
Біла ковбаса	90	6–8	90	6–8	•	•

Miele

Виробник:

Міле & Ці. КГ, Карл-Міле-Штраسه, 29, 33332 Гютерсло, Німеччина
Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh, Deutschland

Уповноважений представник виробника в Україні:

ТОВ «Міле»

вул. Жилинська 48, 50А

01033 Київ, Україна

Телефон: + 38 (044) 496 0300

Телефакс: + 38 (044) 494 2285

Internet: www.miele.ua

E-mail: info@miele.ua



