

6th
sense®



SENSING THE DIFFERENCE

■ ■ ■ ■ ITALIANO PAG 1

■ ■ ■ ■ ENGLISH PAGE 33

■ ■ ■ ■ РУССКИЙ СТР. 65

■ ■ ■ ■ POLSKI STR. 97

■ ■ ■ ■ DEUTSCH SEITE 129



NIENTE PIU' PRERISCALDAMENTO O TEMPI DI ATTESA, SOLO RISULTATI CULINARI PERFETTI

Oggi ottenere risultati culinari perfetti non potrebbe essere più semplice grazie al nuovo forno multifunzione Whirlpool, che offre la flessibilità di vari metodi di cottura per cuocere qualsiasi piatto a regola d'arte.

Questo forno combina un'avanzata interfaccia utente e la tecnologia intelligente 6° SENSE con un potente sistema a convezione, che elimina la necessità di preriscaldare l'apparecchio. Tutte le ricette incluse in questo ricettario non richiedono un tempo di preriscaldamento, e risultati sempre perfetti sono garantiti.

Questo ricettario comprende 30 ricette attentamente selezionate per voi.

Dopo aver selezionato la ricetta prescelta dal display del forno, non dovrete far altro che introdurre il piatto e avviare il processo di cottura. Il forno imposterà automaticamente il processo di cottura ideale, fornendo un feedback regolare sul display.

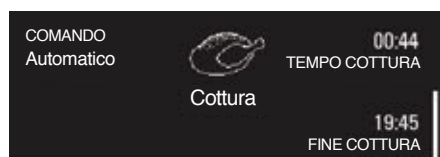
A piacere, tutti i piatti potranno essere arricchiti con un tocco personale al termine del tempo di cottura.

CONSIGLI IMPORTANTI

Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di non variare le quantità e gli ingredienti elencati nelle ricette.

Prima di iniziare la preparazione della carne è consigliabile toglierla dal frigorifero almeno un'ora prima della cottura. (La temperatura della carne dovrebbe aggirarsi intorno a 10-12°C).

Alcuni piatti devono essere girati o mescolati a metà cottura: il forno vi informerà emettendo un segnale acustico. (Nelle ricette viene indicato se il cibo deve essere mescolato o girato durante la cottura).



Il tempo di cottura mostrato inizialmente è puramente indicativo: il forno adatta il tempo rimanente durante la cottura della pietanza.

Poco prima che il tempo di cottura si esaurisca il forno richiede di controllare che la pietanza sia al livello di cottura da voi preferito. Per lo stesso motivo, a fine cottura è possibile prolungare manualmente il tempo di cottura, agendo sulla navigazione del forno.



ACCESSORI IN DOTAZIONE

PIASTRA DOLCI



GRIGLIA



LECCARDA

La leccarda si distingue dalla piastra dolci per la maggiore profondità. In alcune ricette vi viene richiesto di posizionarla sotto la griglia e riempirla d'acqua per raccogliere grassi e olii prodotti durante la cottura di carni arrosto e/o grigliate.



INDICE

PRIMI PIATTI

LASAGNE	PAG. 5
CANNELLONI DI PESCE	PAG. 6
CRESPELLE GRATINATE	PAG. 7
MELANZANE ALLA PARMIGIANA	PAG. 8

TORTE DOLCI/SALATE

TORTA ALLE VERDURE	PAG. 9
QUICHE LORRAINE	PAG. 10
TORTA DI MELE	PAG. 11

PIZZA

PIZZA CROCCANTE	PAG. 12
PIZZA 2 TEGLIE	PAG. 12

CARNE

BRACIOLE DI MAIALE	PAG. 13
STINCO DI MAIALE	PAG. 14
COSCIOTTO DI AGNELLO	PAG. 15
SPIEDINI	PAG. 16

POLLAME

POLLO ARROSTO	PAG. 17
PETTI DI POLLO	PAG. 18

PESCE

FILETTO DI ORATA ALLA MEDITERRANEA	PAG. 19
SALMONE ALLE ERBE	PAG. 20
PESCE IN CROSTA	PAG. 21

VERDURE

PATATE ARROSTO	PAG. 22
STRUDEL VEGETARIANO	PAG. 23
GRATIN DI PATATE	PAG. 23
POMODORI GRATINATI	PAG. 24
VERDURE GRATINATE	PAG. 25
PEPERONI RIPIENI	PAG. 26

DOLCI

CROSTATA DI FRUTTA	PAG. 27
STRUDEL	PAG. 28
TORTA DI PERE E CIOCCOLATO	PAG. 29
CIAMBELLA VARIEGATA	PAG. 30
TORTA DI RICOTTA	PAG. 31
TORTA ALLO YOGURT	PAG. 32

LASAGNE

Ingredienti per 6/8 porzioni

500g di pasta fresca per lasagne
180g di parmigiano grattugiato
200g di formaggio tagliato a pezzi
(a scelta tra mozzarella, scamorza, provola)

Per il ragù:

500g di carne di manzo macinata
800g di pomodori (pelati o a pezzettoni)
1 dado
1 cipolla media
30g di burro
6-7 cucchiaini di olio d'oliva
1 bicchiere di vino rosso
sedano, carote
sale

Per la preparazione di 600 g di salsa besciamella:

(in alternativa può essere utilizzata anche la salsa besciamella già pronta che si trova in commercio)
50g di burro
60g di farina 00
1l di latte
sale, noce moscata

Preparazione del ragù:

Tritate il sedano, la carota e la cipolla e fateli appassire nell'olio e burro.
Aggiungete la carne e fatela rosolare. Sfumate con il vino, lasciate evaporare e successivamente aggiungete il pomodoro, il dado e il sale. Coprite e fate cuocere a fuoco lento per circa un'ora.

Preparazione della salsa besciamella:

Sciogliete il burro, aggiungete la farina a pioggia mescolandola molto bene in modo da non creare grumi. Incorporate il latte poco alla volta e fate cuocere mescolando fino a raggiungere la densità desiderata. A fine cottura aggiungete un poco di sale e noce moscata grattugiata.

Imburrate la teglia. Distribuite sul fondo due cucchiaini di ragù, disponete uno strato di pasta per lasagne, condite con il ragù, la salsa besciamella, il formaggio a pezzetti e una spolverata di parmigiano grattugiato. Continuate a strati fino a terminare quasi tutti gli ingredienti. Cospargete l'ultimo strato con abbondante besciamella, parmigiano grattugiato e qualche fiocchetto di burro.

Selezionate dal menu "RICETTE" la categoria "PRIMI PIATTI" ed infine la ricetta "LASAGNE" e confermate.

- Tempo di preparazione: 2 ore
- Tempo di cottura*: 45-60 min
- Contenitore consigliato: teglia antiaderente rettangolare

Suggerimenti e varianti:

- Nel caso di preparazione di lasagne a base di pesce o di verdura il latte può essere sostituito con brodo vegetale ed il burro con olio di oliva.

*Il tempo ottimale di cottura verrà automaticamente stabilito dalla funzione selezionata (6TH SENSE RICETTE)



Note

CANNELLONI DI PESCE

- Tempo di preparazione: 40 min
- Tempo di cottura*: 30-40 min
- Contenitore consigliato: teglia antiaderente rettangolare

Suggerimenti e varianti:

- Il ripieno dei cannelloni può essere sostituito con il ripieno delle crespelle (ricotta e spinaci), i cannelloni dovranno però essere ricoperti con la salsa besciamella.

Ingredienti per 4 porzioni

60g di porri
50g di sedano
400g di merluzzo fresco
200g di pomodorini
15g di basilico
30g di parmigiano
70g salsa di pomodoro
160g di pasta per lasagne/cannelloni
olio di oliva
sale, pepe

*Il tempo ottimale di cottura verrà automaticamente stabilito dalla funzione selezionata (6TH SENSE RICETTE)



Tagliate il sedano e il porro a julienne e fateli rinvenire in una pentola con un filo d'olio di oliva. Aggiungete il merluzzo tagliato a filettini, salate, pepate e cuocete fino a quando tutto il liquido di cottura sarà asciugato.

Sbollentate la pasta per lasagne e disponete il ripieno su tutta la lunghezza. Arrotolate la pasta ricavando dei cannelloni.

Frullate la salsa di pomodoro e disponetene qualche cucchiaino sul fondo della pirofila con un filo di olio di oliva.

Disponete i cannelloni nella pirofila e aggiungete la salsa di pomodoro rimasta. Tagliate i pomodorini in quattro parti, tritate il basilico e disponete il tutto sui cannelloni. Cospargete di parmigiano e cuocete in forno.

Selezionate dal menu "RICETTE" la categoria "PRIMI PIATTI" ed infine la ricetta "CANNELLONI DI PESCE" e confermate.

CRESPELLE GRATINATE

Ingredienti per 6 porzioni

Per le crespelle:

100g di farina 00
250ml di latte
3 uova intere
1 cucchiaino olio di oliva
sale, noce moscata

Per il ripieno:

400g di ricotta
200g di spinaci
40g di parmigiano
sale, pepe
1 uovo
noce moscata

Per la salsa

besciamella:

50g di burro
60g di farina
1lt di latte
sale, noce moscata
60g parmigiano

- Tempo di preparazione: 50 min
- Tempo di cottura*: 35-45 min
- Contenitore consigliato: teglia antiaderente rettangolare

Suggerimenti e varianti:

- Gli spinaci possono essere sostituiti con funghi champignon affettati e stufati.

Preparate l'impasto delle crespelle unendo tutti gli ingredienti e amalgamando bene il composto con l'aiuto di una frusta. Lasciate riposare il composto in frigorifero per almeno 15 minuti.

Preparate le crespelle con un'apposita padellina antiaderente.

Fate sbollentare gli spinaci. Raffreddateli in acqua fredda e strizzateli bene.

Tritateli leggermente e uniteli alla ricotta con il sale, il pepe, la noce moscata, le uova e il parmigiano.

Farcite le crespelle e chiudetele ripiegandole a metà.

Preparazione della salsa besciamella:

Sciogliete il burro, aggiungete la farina a pioggia mescolando bene, in modo da non creare grumi. Incorporate il latte poco alla volta e fate cuocere mescolando sempre, fino ad ottenere la densità desiderata.

A fine cottura aggiungete un poco di sale e un pizzico di noce moscata.

Disponete con la salsa il fondo di una pirofila e disponetevi sopra le crespelle. Ricoprite bene le crespelle con la besciamella e cospargete di parmigiano. Fate gratinare in forno

Selezionate dal menu "RICETTE" la categoria "PRIMI PIATTI" ed infine la ricetta "CRESPELLE GRATINATE" e confermate.

*Il tempo ottimale di cottura verrà automaticamente stabilito dalla funzione selezionata (6TH SENSE RICETTE)



MELANZANE ALLA PARMIGIANA

- Tempo di preparazione: 50 min
- Tempo di cottura*: 40-50 min
- Contenitore consigliato: contenitore in pirex rettangolare (35cm x 25cm circa)

Suggerimenti e varianti:

- Si possono trovare in commercio le melanzane surgelate già grigliate. In caso di utilizzo di melanzane fresche è possibile passarle nella farina e friggerle invece di grigliarle.

*Il tempo ottimale di cottura verrà automaticamente stabilito dalla funzione selezionata (6TH SENSE RICETTE)

Ingredienti per 6/8 porzioni

4-5 di melanzane (circa 1,5kg)
 una grossa cipolla
 5-6 cucchiaini di olio d'oliva
 800g di pomodori a pezzettoni
 350g circa di mozzarella
 100g di parmigiano grattugiato
 basilico fresco

Tagliate le melanzane a fette (alte circa un centimetro), salatele e lasciatele riposare su di un canovaccio per circa un'ora. Scottate le melanzane sulla griglia.

Soffriggete la cipolla nell'olio, aggiungete il pomodoro, salate e lasciate cuocere a fuoco lento per circa 40 minuti.

Tagliate a dadini la mozzarella. Distribuite due cucchiaini di sugo sul fondo del contenitore, stendete uno strato di melanzane, uno strato di sugo, alcuni cubetti di mozzarella, una spolverata di parmigiano grattugiato e un po' di basilico. Continuate a strati fino a terminare quasi tutti gli ingredienti.

Cospargete l'ultimo strato con il sugo e il parmigiano grattugiato.

Selezionate dal menu "RICETTE" la categoria "PRIMI PIATTI" ed infine la ricetta "MELANZANE ALLA PARMIGIANA" e confermate.



Note

TORTA ALLE VERDURE

Ingredienti per 6/8 porzioni

250g di pasta sfoglia fresca
450g di verdure miste: carciofi, asparagi e funghi
150g di gruviera grattugiato grossolanamente
3 uova
200ml di panna da cucina
100ml di latte
sale, pepe, paprica

- Tempo di preparazione: 40 min
- Tempo di cottura*: 50-60 min
- Contenitore consigliato: tortiera in metallo a bordi bassi (diametro 28 cm circa)

Suggerimenti e varianti:

- È consigliabile utilizzare verdure fresche di stagione. Se tagliate fini non è necessario sbollentare.
- La torta alle verdure può essere abbinata con un filetto di pesce al vapore oppure servita come antipasto con una salsa tiepida a base di verdura (crema di porri, frullato di pomodoro, crema di zucca).

*Il tempo ottimale di cottura verrà automaticamente stabilito dalla funzione selezionata (6TH SENSE RICETTE)

Cuocete le verdure per alcuni minuti in acqua bollente salata e scolatele.

Fate saltare le verdure tagliate a pezzi in una padella con un poco di olio.

Foderate la tortiera con la carta da forno e stendete la pasta ricoprendo anche i bordi. Distribuite le verdure cospargete con il formaggio grattugiato.

Sbattete in un contenitore uova, panna, latte, sale e paprica e versate il composto in modo omogeneo sulle verdure.

Selezionate dal menu "RICETTE" la categoria "TORTE DOLCI/SALATE" ed infine la ricetta "TORTA ALLE VERDURE" e confermate.



Note

- Tempo di preparazione: 30 min
- Tempo di cottura*: 40-50 min
- Contenitore consigliato: tortiera in metallo a bordi bassi (diametro 30cm circa)

Suggerimenti e varianti:

- Potete preparare la quiche anche con i seguenti abbinamenti:
 - patate e bacon
 - porri e speck
 - pesce persico e carciofi
 - spinaci e salmone

*Il tempo ottimale di cottura verrà automaticamente stabilito dalla funzione selezionata (6TH SENSE RICETTE)



QUICHE LORRAINE

Ingredienti per 6/8 porzioni

250g di pasta brisée fresca
 150g di pancetta a dadini
 4 uova
 2 cipolle
 10g di prezzemolo tritato
 200ml di latte
 200ml di panna da cucina
 100g di gruviera grattugiato grossolanamente
 sale, pepe

Foderate la tortiera con la carta da forno e stendete la pasta brisée ricoprendo anche i bordi. Disponete sul fondo la pancetta fatta rosolare, la cipolla tagliata a julienne stufata con un filo di olio di oliva e cospargete con il formaggio.

Sbattete in un contenitore le uova con il latte e la panna, aggiungendo sale e pepe a piacere.

Versate il preparato in modo uniforme e guarnite con il prezzemolo tritato.

Selezionate dal menu "RICETTE" la categoria "TORTE DOLCI/SALATE" ed infine la ricetta "QUICHE LORRAINE" e confermate.

TORTA DI MELE

Ingredienti per 6/8 porzioni

4 mele	Per la crema:
250g di farina 00	500ml di latte
50g di burro	2 uova
1 pizzico di sale	10g di maizena
80ml di acqua fredda	50g di zucchero
10g di lievito per dolci	40ml di rhum (facoltativo)
100g di zucchero	1 bustina di vanillina
	10g di farina 00
	gelatina per dolci

- Tempo di preparazione: 50 min
- Tempo di cottura*: 75-90 min
- Contenitore consigliato: tortiera in metallo a bordi bassi (diametro 28 cm circa)

Suggerimenti e varianti:

- Sbriciolate alcuni biscotti secchi sulla pasta prima di versare la crema per ottenere una torta più asciutta.
- Prima della cottura spolverate leggermente le mele con cannella in polvere.

Preparazione della base:

Miscelate la farina setacciata con il sale, aggiungete il burro fatto ammorbidire a temperatura ambiente, lo zucchero, il lievito e successivamente l'acqua, fino ad ottenere un impasto compatto. Lasciate riposare in frigorifero per circa 30 minuti.

Preparazione della crema:

Scaldate il latte con la vanillina e togliete dal fuoco. In un altro recipiente sbattete lo zucchero, l'uovo, la farina e la maizena. Unite il composto ottenuto al latte e continuate a mescolare sul fuoco fino a raggiungere una consistenza cremosa. A termine cottura aggiungete a piacere il rhum. Foderate la tortiera con la carta da forno. Stendete la pasta nella tortiera ricoprendo anche i bordi. Cospargete la pasta con la crema preparata precedentemente.

Tagliate le mele a spicchi (spessore di circa mezzo centimetro).

Disponete le fettine di mela sovrapponendole parzialmente l'una all'altra, coprendo tutta la superficie.

A termine cottura lasciate raffreddare la torta e poi lucidate con la gelatina per dolci

Selezionate dal menu "RICETTE" la categoria "TORTE DOLCI/SALATE" ed infine la ricetta "TORTA DI MELE" e confermate.

*Il tempo ottimale di cottura verrà automaticamente stabilito dalla funzione selezionata (6TH SENSE RICETTE)



Note

PIZZA CROCCANTE

- Tempo di preparazione: 2 ore
- Tempo di cottura*: 25-35 min
- Contenitore consigliato:
Leccarda e piastra dolci in dotazione

Suggerimenti e varianti:

- Per la preparazione dell'impasto della pizza possono essere utilizzate differenti tipologie di farine come ad esempio segale, grano saraceno, farina integrale di grano tenero, nella misura di un terzo rispetto alla quantità totale della farina.
- Le pizze possono essere farcite a piacimento prima di essere inserite in forno.

*Il tempo ottimale di cottura verrà automaticamente stabilito dalla funzione selezionata (6TH SENSE RICETTE)



Ingredienti per 1 teglia:

350g di farina
200ml di acqua
18ml di olio di oliva
14g di lievito di birra
7g di sale
3,5g di zucchero
250g di polpa di pomodoro
150g di mozzarella
olio d'oliva, sale, origano

Ingredienti per 2 teglie:

700g di farina
400ml di acqua
35ml di olio di oliva
25g di lievito di birra
13g di sale
7g di zucchero
500g di polpa di pomodoro
300g di mozzarella
olio d'oliva, sale, origano

Sciogliete il lievito nell'acqua tiepida (intorno a 35°C). Usate la quantità di acqua indicata negli ingredienti. Disponete la farina a fontana su una spianatoia e aggiungete amalgamando sale, zucchero e infine l'olio. Aggiungete l'acqua alla farina gradualmente e iniziate ad impastare. Lavorate bene fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico. Mettete l'impasto in un contenitore coperto con un panno umido e fatelo lievitare nel forno usando la funzione "LIEVITAZIONE" per 45 minuti.

Nel frattempo preparate il pomodoro con l'olio, l'origano e il sale. Terminata la lievitazione, stendete l'impasto sulla leccarda oleata.

Cospargete la superficie con il pomodoro e aggiungete la mozzarella a pezzetti.

Selezionate dal menu "RICETTE" la categoria "PIZZA" ed infine la ricetta "PIZZA" o "PIZZA 2 TEGLIE" e confermate.

BRACIOLE DI MAIALE

Ingredienti per 2/6 porzioni

2/6 braciole di maiale
olio d'oliva
aglio
salvia
rosmarino
sale, pepe

- Tempo di preparazione: 10 min più 30 min per la marinatura
- Tempo di cottura*: 15-25 min
- Contenitore consigliato: griglia e leccarda in dotazione

Tritate grossolanamente l'aglio, il rosmarino e la salvia e poneteli in un contenitore con olio e sale. Mettete le braciole nell'intingolo ottenuto e lasciatele marinare per almeno 30 minuti. Posizionate le braciole sulla griglia e inseritela al quinto livello del forno. Versate nella leccarda circa 1l di acqua e posizionate al secondo livello.

>Il forno vi indicherà quando girare la carne<

Selezionate dal menu "RICETTE" la categoria "CARNE" ed infine la ricetta "BRACIOLE DI MAIALE" e confermate.

*Il tempo ottimale di cottura verrà automaticamente stabilito dalla funzione selezionata (6TH SENSE RICETTE)

CARNE



Note

STINCO DI MAIALE

- Tempo di preparazione: 10 min
- Tempo di cottura*: 90-110 min
- Contenitore consigliato:
leccarda in dotazione

Suggerimenti e varianti:

- La carne prima della cottura deve essere portata a temperatura ambiente.
- Massaggiate bene la carne prima della cottura con il sale e il pepe.
- Il fondo di cottura può essere filtrato e aggiustato di sapore, eventualmente aromatizzato con rosmarino e utilizzato per accompagnare la carne.

*Il tempo ottimale di cottura verrà automaticamente stabilito dalla funzione selezionata (6TH SENSE RICETTE)

Ingredienti per 4/6 porzioni

2/4 stinchi di maiale (circa 500g ciascuno)
600ml di vino bianco
4/5 cucchiaini da tavola di olio d'oliva
sale, pepe

Disponete sulla leccarda gli stinchi precedentemente salati e pepati.

Irrorateli con vino bianco e olio.

Selezionate dal menu "RICETTE" la categoria "CARNE" ed infine la ricetta "STINCO DI MAIALE" e confermate.



Note

COSCIOTTO DI AGNELLO

Ingredienti per 4/6 porzioni

1 cosciotto di agnello di 2kg circa
2 spicchi di aglio
sale, pepe

- Tempo di preparazione: 20 min
- Tempo di cottura*: 60-70 min
- Contenitore consigliato:
leccarda o piastra dolci in dotazione

Suggerimenti e varianti:

- Dopo la cottura lasciate riposare la carne per almeno dieci minuti coperta con un foglio di carta stagnola per permettere una distribuzione più omogenea dei succhi rimasti all'interno.
- Il cosciotto può essere disossato togliendo la prima parte dell'osso.
- Dopo la cottura è possibile spennellare il cosciotto con senape e lasciarlo riposare ancora per alcuni minuti nel forno spento ancora caldo.

*Il tempo ottimale di cottura verrà automaticamente stabilito dalla funzione selezionata (6TH SENSE RICETTE)

Preparate il cosciotto eliminando il grasso in eccesso. Tagliate l'aglio a pezzetti e con questi steccate la carne. Salate e pepate a piacere.

Mettete la carne direttamente sulla leccarda foderata con un foglio di carta da forno.

Posizionate la leccarda al terzo livello.

Selezionate dal menu "RICETTE" la categoria "CARNE" ed infine la ricetta "COSCIOTTO DI AGNELLO" e confermate.



Note

SPIEDINI

- Tempo di preparazione: 10 min più 30 minuti di marinatura
- Tempo di cottura*: 15-25 min
- Contenitore consigliato: griglia e leccarda in dotazione

Suggerimenti e varianti:

- È possibile sostituire la carne con il pesce tagliato in cubi delle stesse dimensioni: gamberi, seppie, salmone, rana pescatrice.

*Il tempo ottimale di cottura verrà automaticamente stabilito dalla funzione selezionata (6TH SENSE RICETTE)

Ingredienti per 4/8 porzioni

4/8 spiedini di carne (consigliamo di evitare wurstel in quanto hanno tempi di cottura differenti rispetto alle altre carni)

aglio
salvia
rosmarino
olio di oliva
sale, pepe

Tritate grossolanamente l'aglio, il rosmarino e la salvia e poneteli in un contenitore con olio e sale.

Mettete gli spiedini nell'intingolo ottenuto e lasciate marinare per almeno 30 minuti.

Disponete gli spiedini sulla griglia e posizionatele al quinto livello del forno.

Versate nella leccarda circa 1l di acqua e posizionatele al secondo livello.

>Il forno vi indicherà quando girare la carne<

Selezionate dal menu "RICETTE" la categoria "CARNE" ed infine la ricetta "SPIEDINI" e confermate.



Note

POLLO ARROSTO

Ingredienti per 4/6 porzioni

1 pollo di 1/1,5kg
aglio
olio d'oliva
rosmarino
salvia
sale, pepe

- Tempo di preparazione: 10 min
- Tempo di cottura*: 50-70 min
- Contenitore consigliato:
griglia e leccarda in dotazione

Suggerimenti e varianti:

- Prima della cottura aromatizzate il pollo inserendo all'interno erbe aromatiche, qualche spicchio di aglio, la buccia di arancia o di limone.

Lavate ed asciugate il pollo.
Insaporite l'interno del pollo con un trito di erbe aromatiche, aglio, sale e pepe.
Oleate leggermente la superficie e salate.
Disponete il pollo direttamente sulla griglia al terzo livello.
Versate circa 0,5l di acqua nella leccarda, e posizionala al primo livello.

Selezionate dal menu "RICETTE" la categoria "POLLAME" ed infine la ricetta "POLLO ARROSTO" e confermate.

*Il tempo ottimale di cottura verrà automaticamente stabilito dalla funzione selezionata (RICETTE 6° Senso)



Note

PETTI DI POLLO

- Tempo di preparazione: 10 min più 30 minuti di marinatura
- Tempo di cottura*: 15-20 min
- Contenitore consigliato: griglia e leccarda in dotazione

Suggerimenti e varianti:

- I petti di pollo possono essere serviti anche freddi, tagliati a cubetti o listarelle accompagnati con insalate aromatiche come rucola, misticanza e conditi con vinaigrette particolari come aceto balsamico o agrumi.
- È possibile sostituire i petti di pollo con petti di tacchino delle stesse dimensioni.

*Il tempo ottimale di cottura verrà automaticamente stabilito dalla funzione selezionata (6TH SENSE RICETTE)

Ingredienti per 4/8 porzioni

4/8 fette di petti di pollo
(altezza del taglio non inferiore al centimetro)
olio d'oliva
aglio
sale, pepe
salvia, rosmarino

Tritate l'aglio, il rosmarino e la salvia e poneteli in un contenitore insieme ad olio e sale.

Mettete le fettine di pollo nell'atingolo ottenuto e lasciate marinare per almeno 30 minuti.

Ponete i petti di pollo sulla griglia e inseritela al quinto livello del forno. Versate nella leccarda circa 1l di acqua, e posizionala al secondo livello.

>Il forno vi indicherà quando girare la carne<

Selezionate dal menu "RICETTE" la categoria "POLLAME" ed infine la ricetta "PETTI DI POLLO" e confermate.



Note

FILETTO DI ORATA ALLA MEDITERRANEA

Ingredienti per 3/6 porzioni

3-6 orate del peso di 350/400g l'una
150g di pomodorini ciliegia
130g di olive taggiasche
25g di basilico fresco
2 spicchi di aglio
100ml di vino bianco
sale, pepe

- Tempo di preparazione: 30 min
- Tempo di cottura*: 30-40 min
- Contenitore consigliato:
contenitore in pirex a bordi bassi
(lunghezza 26cm circa)

Suggerimenti e varianti:

- I filetti di orata possono essere sostituiti con filetti di altro pesce delle stesse dimensioni (branzino, platessa, merluzzo)

Pulite e squamate il pesce. Sflettate le orate e ricavate i filetti eliminando le lisce interne.

Ungete una pirofila da forno con l'olio d'oliva e adagiatevi dentro i filetti di pesce conditi con sale e pepe.

Tagliate i pomodorini in quattro parti e disponeteli sul pesce. Unite anche le olive, il basilico e l'aglio tritati assieme.

Salate leggermente il tutto. Irrorate con il vino bianco e terminate con un filo di olio di oliva.

Cuocete in forno.

Selezionate dal menu "RICETTE" la categoria "PESCE" ed infine la ricetta "FILETTI DI ORATA ALLA MEDITERRANEA" e confermate.

*Il tempo ottimale di cottura verrà automaticamente stabilito dalla funzione selezionata (6TH SENSE RICETTE)

PESCE



Note

SALMONE ALLE ERBE

- Tempo di preparazione: 20 min
- Tempo di cottura*: 15-25 min
- Contenitore consigliato:
contenitore in pirex a bordi bassi
(lunghezza 26cm circa)

Suggerimenti e varianti:

- Accompagnate il salmone con patate al vapore per esaltare il gusto del pesce.

Ingredienti per 4 porzioni

600/700g di filetto di salmone
10g di olio d'oliva
100g di pane bianco o pane carrè
1 cucchiaino colmo di timo essiccato – oppure
qualche rametto di timo fresco (10g)
1 cucchiaino colmo di basilico essiccato – oppure,
meglio, qualche foglia di basilico fresco (15g)
1 spicchio d'aglio
sale

*Il tempo ottimale di cottura verrà automaticamente stabilito dalla funzione selezionata (6TH SENSE RICETTE)



Tagliate il filetto in 4/5 parti. Ungete una pirofila da forno con metà dell'olio di oliva e adagiatevi il salmone precedentemente massaggiato con sale e pepe in modo uniforme.

Tritate insieme pane, basilico, timo e aglio e distribuite generosamente questa impanatura sul salmone.

Selezionate dal menu "RICETTE" la categoria "PESCE" ed infine la ricetta "SALMONE ALLE ERBE" e confermate.

PESCE IN CROSTA

Ingredienti per 4 porzioni

4 branzini o orate del peso di 300g l'uno
500g di sale fino
500g di farina 00
300g di acqua
pepe rosa
timo fresco
finocchietto
prezzemolo
1 spicchio di aglio
rosmarino
maggiorana
1 uovo

Preparazione per la pasta di sale:

Unite alla farina, il sale, l'acqua, tutti gli aromi tritati molto finemente e impastate fino ad ottenere un composto omogeneo.

Pulite il pesce, squamatelo, asciugatelo bene e sfilettatelo. Tirate un fondo di pasta di sale, adagiatevi sopra i filetti di pesce, spennellate i bordi con l'uovo sbattuto e ricoprite con un altro strato di pasta dello spessore di mezzo centimetro cercando di mantenere la forma del pesce. Spennellate con l'uovo sbattuto e cuocete in forno.

Selezionate dal menu "RICETTE" la categoria "PESCE" ed infine la ricetta "PESCE IN CROSTA" e confermate.

- Tempo di preparazione: 40 min
- Tempo di cottura*: 40-50 min
- Contenitore consigliato:
leccarda o piastra dolci in dotazione

Suggerimenti e varianti:

- Potete aggiungere un po' di aromi tritati tra i filetti di pesce.
- Accompagnate i filetti di pesce con una vellutata di pesce aromatizzata al finocchietto.
- I filetti possono essere abbinati con patate al vapore.

*Il tempo ottimale di cottura verrà automaticamente stabilito dalla funzione selezionata (6TH SENSE RICETTE)



Note

- Tempo di preparazione: 20 min
- Tempo di cottura*: 30-40 min
- Contenitore consigliato:
leccarda o piastra dolci in
dotazione

Suggerimenti e varianti:

- Potete utilizzare patate novelle e cucinarle con la loro buccia.
- Aromatizzate le patate prima della cottura con qualche spicchio di aglio e qualche scalogno.

*Il tempo ottimale di cottura verrà automaticamente stabilito dalla funzione selezionata (6TH SENSE RICETTE)



PATATE ARROSTO

Ingredienti per 4/6 porzioni

1,5 kg di patate
rosmarino
olio d'oliva
sale

Pelate, lavate e tagliate le patate a pezzetti e sistematele nella leccarda foderata con carta da forno. Cospargete di sale e rosmarino. Irrorate con abbondante olio e mescolate.

>Il forno vi indicherà quando mescolare le patate<

Selezionate dal menu "RICETTE" la categoria "VERDURE" ed infine la ricetta "PATATE ARROSTO" e confermate.

Note

STRUDEL VEGETARIANO

- Tempo di preparazione: 40 min
- Tempo di cottura*: 30-40 min
- Contenitore consigliato:
leccarda o piastra dolci in dotazione

Ingredienti per 8 porzioni

500g di pasta sfoglia
1 uovo
150g di formaggio (toma o emmenthaler)
15g di basilico
1 melanzana
2 zucchine
1 peperone rosso
1 peperone giallo
1 porro
2 pomodori ramati

NOTA: qualora sia necessario unire due sfoglie per raggiungere il peso suggerito, sovrapponetele parzialmente per creare un'unica sfoglia rettangolare.

Tagliate tutte le verdure a julienne e fatele rinvenire in padella per alcuni minuti con un filo di olio di oliva cercando di mantenerle croccanti.

Lasciate raffreddare le verdure. Unite il formaggio tagliato a listarelle, i filettini di pomodoro, il basilico e condite con sale e pepe.

Stendete la pasta sfoglia e al centro disponetevi le verdure.

Richiudete la pasta sfoglia dopo aver leggermente spennellato i bordi con l'uovo sbattuto in modo da sigillarli.

Spennellate lo strudel di uovo e cuocetelo sulla leccarda foderata con carta da forno.

Selezionate dal menu "RICETTE" la categoria "VERDURE" ed infine la ricetta "STRUDEL VEGETARIANO" e confermate.

Suggerimenti e varianti:

- Servite lo strudel accompagnato con una leggera salsa di pomodoro fresco frullato aromatizzato al basilico.

*Il tempo ottimale di cottura verrà automaticamente stabilito dalla funzione selezionata (6TH SENSE RICETTE)

Note

GRATIN DI PATATE

- Tempo di preparazione: 30 min
- Tempo di cottura*: 55-65 min
- Contenitore consigliato:
contenitore in pirex (lunghezza 28cm circa)

Ingredienti per 4/6 porzioni

1Kg di patate
150g di gruviera grattugiato
200ml di latte
250ml di panna
40g di burro
1 spicchio di aglio
15g di scalogno
sale, pepe, noce moscata

Pelate e tagliate le patate a fette sottili.

Fate rosolare in una casseruola con una noce di burro l'aglio e lo scalogno tritati e aggiungete il latte e la panna.

Imburrate la pirofila e disponetevi le patate. Versate il composto sulle patate e condite con sale, pepe e noce moscata.

Cospargete le patate con il formaggio grattugiato.

Distribuite, per ultimo, qualche fiocchetto di burro.

Selezionate dal menu "RICETTE" la categoria "VERDURE" ed infine la ricetta "GRATIN DI PATATE" e confermate.

Suggerimenti e varianti:

- Aggiungete prima della cottura 150g di funghi porcini trifolati oppure un cucchiaino di funghi porcini secchi ammollati e tritati.

*Il tempo ottimale di cottura verrà automaticamente stabilito dalla funzione selezionata (6TH SENSE RICETTE)

Note

POMODORI GRATINATI

- Tempo di preparazione: 30 min
- Tempo di cottura*: 30-40 min
- Contenitore consigliato:
contenitore in pirex
(lunghezza 26cm circa)

Suggerimenti e varianti:

- A piacere aggiungete qualche foglia di menta per aromatizzare il pane alle erbe.
- I pomodori ripieni possono essere serviti freddi come antipasto estivo.

*Il tempo ottimale di cottura verrà automaticamente stabilito dalla funzione selezionata (6TH SENSE RICETTE)

Ingredienti per 4/6 porzioni

4/8 pomodori ramati
130g di pan carrè privato della crosta
15g di basilico
10g di prezzemolo
½ spicchio di aglio
2 cucchiaini di olio oliva
sale, pepe



Tagliate a metà i pomodori e svuotateli dai semi.

Salate i pomodori e capovolgeteli su di un canovaccio per far perdere l'acqua in eccesso.

Preparate il pane alle erbe frullando il pan carrè con il basilico, il prezzemolo, l'aglio, l'olio di oliva, il sale e il pepe.

Riempite i pomodori con il pane alle erbe e disponeteli sulla pirofila.

Irrorate con olio di oliva e cuocete in forno.

Selezionate dal menu "RICETTE" la categoria "VERDURE" ed infine la ricetta "POMODORI GRATINATI" e confermate.

VERDURE GRATINATE

Ingredienti per 4/6 porzioni

750g di verdura (a scelta fra broccoli, cavoletti di bruxelles, porri, cavolfiori, finocchi)
40g di formaggio grattugiato tipo gruviera
1 cucchiaio di pane grattato
fiocchi di burro (a piacere)

Per la salsa besciamella:

25g di burro
30g di farina
500ml di latte
sale, noce moscata

- Tempo di preparazione: 40 min
- Tempo di cottura*: 10-15 min
- Contenitore consigliato:
contenitore in pirex a bordi bassi
(lunghezza 26cm circa)

Suggerimenti e varianti:

- Sostituite il gruviera con scamorza affumicata.

Lavate e tagliate la verdura. Sbollentatela per pochi minuti in acqua calda e salata, scolatela e asciugatela.

Imburrate il contenitore e disponete la verdura. Ricoprite con la salsa besciamella.

Mescolate il formaggio e il pane grattugiati e cospargeteli sopra la besciamella.

Aggiungete a piacere dei fiocchetti di burro.

Preparazione della salsa besciamella:

Sciogliete il burro, aggiungete la farina a pioggia mescolando bene, in

modo da non creare grumi. Incorporate il latte poco alla volta e fate cuocere

continuando a mescolare fino ad ottenere la densità desiderata.

A fine cottura aggiungete un poco di sale e un pizzico di noce moscata.

Selezionate dal menu "RICETTE" la categoria "VERDURE" ed infine la ricetta "VERDURE GRATINATE" e confermate.

*Il tempo ottimale di cottura verrà automaticamente stabilito dalla funzione selezionata (6TH SENSE RICETTE)



Note

- Tempo di preparazione: 30 min
- Tempo di cottura*: 50-60 min
- Contenitore consigliato:
teglia antiaderente rettangolare

PEPERONI RIPIENI

Ingredienti per 8 porzioni

4 peperoni di medie dimensioni
 150g di salsiccia
 150g di manzo macinato
 150g di prosciutto cotto tritato
 200g di pane raffermo o pan carrè
 50g di formaggio Emmenthal
 tagliato grossolanamente
 latte q.b.
 2 spicchi d'aglio
 salvia, rosmarino, basilico
 olio d'oliva

*Il tempo ottimale di cottura verrà automaticamente stabilito dalla funzione selezionata (6TH SENSE RICETTE)



Tagliate a metà i peperoni.
 Eliminate i semi e la parte bianca.
 Bagnate il pane nel latte e strizzatelo.
 Mescolate la carne, il prosciutto, il pane, il formaggio
 e le spezie tritate a piacere.
 Farcite i peperoni e disponeteli nel contenitore.
 Irrorate con olio d'oliva.

Selezionate dal menu "RICETTE" la categoria
 "VERDURE" ed infine la ricetta "PEPERONI RIPIENI"
 e confermate.

Note

CROSTATA DI FRUTTA

Ingredienti per 6/8 porzioni

Per la pasta frolla:

300g di farina 00
1 uovo intero e 2 tuorli
180g di burro
150g di zucchero
scorza di un limone
grattugiata
1 pizzico di sale
1 bustina di vanillina

Per la crema pasticcera:

500ml di latte
3 tuorli d'uovo
1 uovo intero
125g di zucchero
50g di farina 00
1/2 bustina di vanillina
scorza di mezzo limone
frutta di stagione
gelatina per dolci
(a piacere)

- Tempo di preparazione: 40 min
- Tempo di cottura*: 28-38 min
- Contenitore consigliato:
Tortiera bordi bassi
(diametro 28 cm - 30 cm)

Suggerimenti e varianti:

- Potete aggiungere uno strato di pan di Spagna tra la crema pasticcera e la frutta fresca.
- Per una crostata di marmellata, prima della cottura spalmate la crostata con confettura a piacere (fragole, albicocche, fichi, pesche) e decorate con la pasta rimanente.

Preparazione della base:

Amalgamate lo zucchero con il burro ammorbidito a temperatura ambiente.

Aggiungete le uova, il sale, la scorza di limone e la farina, lavorando il tutto brevemente. Riponete l'impasto ottenuto nel frigorifero per circa 30 minuti. Imburrate e infarinate la tortiera.

Stendete la pasta ricoprendo il fondo e i bordi della tortiera. Con una forchetta praticate alcuni fori nell'impasto ed infornate.

A fine cottura togliete la base dal forno e lasciatela intiepidire prima di farcirla.

Preparazione della crema pasticcera:

Portate ad ebollizione il latte con la buccia di limone.

In una ciotola amalgamate lo zucchero con la farina, le uova e la vanillina.

Stemperate il composto versando il latte a filo. Portate di nuovo la crema a bollore e spegnetela subito. Togliete dal fuoco e fatela raffreddare mescolando di tanto in tanto.

Tagliate la frutta a fettine.

Quando la crema pasticcera si è raffreddata stendetela sul fondo della crostata, decorate con la frutta e ricoprite con la gelatina per dolci.

Selezionate dal menu "RICETTE" la categoria "DOLCI" ed infine la ricetta "CROSTATA DI FRUTTA" e confermate.

*Il tempo ottimale di cottura verrà automaticamente stabilito dalla funzione selezionata (6TH SENSE RICETTE)

DOLCI



Note

- Tempo di preparazione: 40 min
- Tempo di cottura*: 30-40 min
- Contenitore consigliato: piastra dolci in dotazione

Suggerimenti e varianti:

- Potete utilizzare diverse qualità di mele modificando di conseguenza la quantità di zucchero in base alla dolcezza delle mele stesse.
- Potete utilizzare pasta sfoglia preparata con farina integrale.
- Una parte di zucchero può essere sostituita con il miele.
- Una variante della preparazione classica è lo strudel di pere preparato semplicemente con frutta fresca, zucchero e scaglie di cioccolato.

*Il tempo ottimale di cottura verrà automaticamente stabilito dalla funzione selezionata (6TH SENSE RICETTE)



STRUDEL

Ingredienti per 8/10 porzioni

500g di pasta sfoglia (fresca o surgelata), oppure
 2 confezioni da 250g di pasta sfoglia (fresca) già stesa
 400g di mele
 50g di uvetta passa
 50g di mandorle a lamelle o tritate (o pinoli)
 40g di biscotti secchi sbriciolati
 60g di zucchero
 buccia di un'arancia grattugiata
 100g di marmellata di albicocche
 cannella
 1 uovo intero
 latte

NOTA: qualora sia necessario unire due sfoglie per raggiungere il peso suggerito, sovrapponetele parzialmente per creare una unica sfoglia rettangolare.

Fate rinvenire l'uvetta in un poco di rhum.

Sbucciate le mele e tagliatele a fettine. Scolate e asciugate l'uvetta e mettetela in un recipiente assieme alle mele, le mandorle, la scorza d'arancia, i biscotti sbriciolati, lo zucchero, la cannella, la marmellata e mescolate il tutto.

Stendete la pasta su una superficie infarinata e tiratela fino a ottenere un rettangolo grande quanto la piastra dolci.

Foderate la piastra con un foglio di carta da forno e stendete la pasta. Mettete il ripieno al centro della pasta per tutta la lunghezza.

Inumidite i bordi della pasta con del latte e piegateli in modo da sigillarli. Infine spennellate la superficie con uovo sbattuto.

Selezionate dal menu "RICETTE" la categoria "DOLCI" ed infine la ricetta "STRUDEL" e confermate.

TORTA DI PERE E CIOCCOLATO

Ingredienti per 6/8 porzioni

3 uova
170g di zucchero
150g di burro
250g di farina 00
10g di lievito per dolci
1 pizzico di sale
2/3 pere (circa 200g)
1 bustina di vanillina
80g di scaglie di cioccolato fondente

- Tempo di preparazione: 30 min
- Tempo di cottura*: 45-55 min
- Contenitore consigliato: tortiera in metallo rotonda a bordi alti (diametro 26cm circa)

Suggerimenti e varianti:

- Le scaglie di cioccolato possono essere sostituite con 80 g di mandorle a filetti.
- Una parte delle pere può essere tagliata a spicchi e disposta a raggiera sopra la torta come decorazione.
- La torta preparata senza cioccolato può essere accompagnata con una salsa crema inglese profumata alla grappa.

*Il tempo ottimale di cottura verrà automaticamente stabilito dalla funzione selezionata (6TH SENSE RICETTE)

Sbattete le uova, lo zucchero, la vanillina e il sale fino ad ottenere un impasto spumoso.

Aggiungete il burro ammorbidito a temperatura ambiente e mescolate lentamente.

Aggiungete la farina setacciata e il lievito.

Sbattete il tutto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Sbucciate le pere, tagliatele a pezzetti ed unitele all'impasto. Unite anche le scaglie di cioccolato.

Versate l'impasto in una tortiera imburrata e infarinata.

Selezionate dal menu "RICETTE" la categoria "DOLCI" ed infine la ricetta "TORTA DI PERE E CIOCCOLATO" e confermate.



CIAMBELLA VARIEGATA

- Tempo di preparazione: 30 min
- Tempo di cottura*: 45-55 min
- Contenitore consigliato: tortiera in metallo ad anello (diametro 26 cm, altezza 8/10 cm circa); In alternativa stampo da plumcake (30cm x 10 cm)

Suggerimenti e varianti:

- Servite la ciambella accompagnata da una salsa inglese aromatizzata al caffè.

*Il tempo ottimale di cottura verrà automaticamente stabilito dalla funzione selezionata (6TH SENSE RICETTE)

Ingredienti per 6/8 porzioni

350g di farina 00
150g di burro
180g di zucchero
1 busta di vanillina
200ml di latte
3 uova
1 bustina di lievito
30g di cacao in polvere



Sbattete lo zucchero e la vanillina con le uova a temperatura ambiente fino ad ottenere un composto cremoso. Aggiungete il burro fatto ammorbidire. Setacciate la farina e aggiungete il lievito. Incorporate farina e latte alternandoli e mescolate fino ad ottenere un composto denso. Imburrate e infarinate la tortiera ad anello e versate metà impasto. Miscelate all'impasto rimasto il cacao setacciato. Aggiungete quindi la seconda parte di composto nella tortiera e cercate di creare una spirale bicolore ruotando una forchetta nell'impasto.

Selezionate dal menu "RICETTE" la categoria "DOLCI" ed infine la ricetta "CIAMBELLA VARIEGATA" e confermate.

TORTA DI RICOTTA

Ingredienti per 6/8 porzioni

280g di biscotti secchi
100g di burro
3 uova
100g di zucchero
280g di ricotta
marmellata ai frutti di bosco

- Tempo di preparazione: 30 min
- Tempo di cottura*: 38-50 min
- Contenitore consigliato:
tortiera in metallo rotonda a bordi
alti (diametro 26cm circa)

Suggerimenti e varianti:

- La marmellata ai frutti di bosco può essere sostituita con: more, mirtilli, lamponi.

Sbriciolate i biscotti con le mani in una ciotola. Sciogliete il burro e unitelo ai biscotti.

Ricoprite il fondo di una tortiera con la carta da forno e disponetevi sopra l'impasto, premendolo leggermente sul fondo.

Sbattete le uova con lo zucchero e la ricotta e spalmate la crema ottenuta sulla base di biscotti.

Cuocete in forno e lasciate raffreddare.

Lucidate con la marmellata.

Selezionate dal menu "RICETTE" la categoria "DOLCI" ed infine la ricetta "TORTA DI RICOTTA" e confermate.

*Il tempo ottimale di cottura verrà automaticamente stabilito dalla funzione selezionata (6TH SENSE RICETTE)

DOLCI



Note

TORTA ALLO YOGURT

- Tempo di preparazione: 30 min
- Tempo di cottura*: 45-60 min
- Contenitore consigliato: tortiera in metallo rotonda a bordi alti (diametro 26cm circa)

Suggerimenti e varianti:

- La farina di segale può essere sostituita con farina integrale di grano tenero.
- Accompagnate la torta con una crema di yogurt al naturale.

Ingredienti per 6/8 porzioni

200g di zucchero
 3 uova intere
 200g di farina bianca 00
 100g di farina integrale di segale
 125g di yogurt
 17g di lievito per dolci
 60g di olio leggero
 1 arancia, succo e buccia
 1 pizzico di sale

*Il tempo ottimale di cottura verrà automaticamente stabilito dalla funzione selezionata (6TH SENSE RICETTE)



Montate lo zucchero con le uova. Miscelate le due farine con il lievito e il sale.

Aggiungete la miscela di farina alle uova, lo yogurt, l'olio, il succo e la buccia di arancia grattugiata. Incorporate gli ingredienti cercando di amalgamare bene il composto. Infarinate e imburrate una tortiera da forno e adagiatevi il composto.

Fate cuocere in forno.

Selezionate dal menu "RICETTE" la categoria "DOLCI" ed infine la ricetta "TORTA ALLO YOGURT" e confermate.

Note



NO PRE-HEATING, NO WAITING...JUST COOKING PERFECTION

Today achieving superb results in the kitchen couldn't be simpler, thanks to your new Whirlpool multifunction oven which offers the flexibility of a variety of cooking methods to help you cook any dish to perfection.

This oven combines advanced user interface and intelligent 6TH SENSE technology with a powerful convection system, eliminating the need to pre-heat. All the recipes included in this cookbook do not need pre-heat and perfect results are always guaranteed.

This cookbook includes 30 recipes carefully selected for you.

Once you have selected your preferred recipe through the display of your oven all you have to do is put the dish in and start cooking. The oven will automatically set the ideal cooking process providing regular feedback from the display.

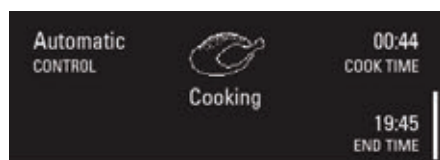
If you wish, you can add your personal touch to all your dishes at the end of the cooking time.

IMPORTANT TIPS

For best results, do not vary the quantities or ingredients given in the recipes.

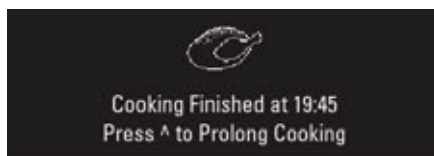
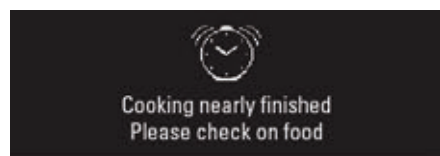
Before preparing meat, it is best to remove it from the refrigerator at least an hour prior to cooking. (The temperature of the meat should be around 10-12°C).

Some dishes must be turned or stirred half-way through cooking time: the oven will emit an acoustic signal to remind you. (Recipes state when food must be stirred or turned during cooking).



The initial cooking time displayed is merely for guidance: the oven adapts the time remaining during actual cooking.

Shortly before cooking time finishes, the oven prompts you to check that the food is cooked to your satisfaction. For the same reason, at the end of cooking, extra cooking time can be added manually using the oven's menu.



ACCESSORIES SUPPLIED

BAKING TRAY



GRILL



DRIP TRAY

The drip tray differs from the baking tray in depth, being the deeper of the two. Some recipes require the drip tray to be filled with water and positioned below the grill to collect fat and oil produced while cooking roast and/or grilled meat.



CONTENTS

OVEN BAKES

PIES

PIZZA

MEAT

POULTRY

FISH

VEGETABLES

DESSERT

LASAGNE _____ PAGE 37

FISH CANNELLONI _____ PAGE 38

CRÊPES GRATIN _____ PAGE 39

AUBERGINE GRATIN _____ PAGE 40

VEGETABLE PIE _____ PAGE 41

QUICHE LORRAINE _____ PAGE 42

APPLE PIE _____ PAGE 43

CRISPY PIZZA _____ PAGE 44

PIZZA 2 PANS _____ PAGE 44

PORK CHOPS _____ PAGE 45

SHANK OF PORK _____ PAGE 46

LEG OF LAMB _____ PAGE 47

KEBABS _____ PAGE 48

ROAST CHICKEN _____ PAGE 49

CHICKEN BREASTS _____ PAGE 50

MEDITERRANEAN GILTHEAD _____ PAGE 51

SALMON WITH HERBS _____ PAGE 52

FISH IN CRUST _____ PAGE 53

ROAST POTATOES _____ PAGE 54

VEGETARIAN STRUDEL _____ PAGE 55

POTATO GRATIN _____ PAGE 55

TOMATO GRATIN _____ PAGE 56

VEGETABLE GRATIN _____ PAGE 57

STUFFED PEPPER _____ PAGE 58

FRUIT TART _____ PAGE 59

STRUDEL _____ PAGE 60

PEAR AND CHOCOLATE CAKE _____ PAGE 61

MARBLE CAKE _____ PAGE 62

CHEESE CAKE _____ PAGE 63

YOGHURT CAKE _____ PAGE 64

LASAGNE

Serves 6/8

500g of fresh pasta for lasagne
180g of grated parmesan cheese
200g of cheese, chopped
(either mozzarella, scamorza or provola)

For the meat sauce:

500g of minced beef
800 g of tomatoes (canned or chopped)
1 stock cube
1 medium onion
30 g of butter
6-7 tablespoons of olive oil
1 glass of red wine
celery, carrot
salt

For 600 g of bechamel sauce:

(alternatively, you can use shop-bought ready made bechamel sauce)
50 g of butter
60 g of flour
1l of milk
salt, nutmeg

To make the meat sauce:

Chop the celery, carrot and onion and sweat them in the oil and butter.
Add the meat and brown it. Add the wine and allow it to evaporate, then add the tomatoes, stock cube and salt. Cover and cook over a low heat for about an hour.

To make the bechamel sauce:

Melt the butter then add the flour, mixing thoroughly all the time to prevent any lumps forming. Add the milk a little at a time and continue cooking, stirring until the sauce reaches the desired consistency. Once cooked, season with a little salt and grated nutmeg.

Butter the dish. Spread two tablespoons of meat sauce over the bottom of the dish, then arrange a layer of lasagne sheets, followed by meat sauce, bechamel sauce, chopped cheese and a sprinkling of grated parmesan cheese. Continue adding layers in this way until you have finished nearly all the ingredients. Finally, cover generously with bechamel sauce, a good sprinkling of grated parmesan cheese and a few knobs of butter.

Select "OVEN BAKES" from the "RECIPES" menu then the "LASAGNE" recipe and confirm.

- Preparation: 2 hours
- Cooking time*: 45-60 min
- Recommended equipment: rectangular non-stick dish

Tips and variations:

- If you are making fish or vegetable lasagne, you can use vegetable stock instead of milk and olive oil instead of butter for the bechamel sauce.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)



Notes:

- Preparation: 40 min
- Cooking time*: 30-40 min
- Recommended equipment: rectangular non-stick dish

Tips and variations:

- You can use the crêpe filling (spinach and ricotta) for the cannelloni if you like, but the cannelloni will have to be covered with bechamel sauce.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)



FISH CANNELLONI

Serves 4

60g of leeks
 50 g of celery
 400g of fresh cod
 200g of cherry tomatoes
 15g of basil
 30g of parmesan cheese
 70g of tomato sauce
 160g of pasta sheets for lasagne/cannelloni
 olive oil
 salt, pepper

Cut the celery and leek into julienne strips and soften them in a pan with a little olive oil. Add the cod cut into fine strips, season with salt and pepper and cook until the cooking juices have almost evaporated.

Parboil the sheets of lasagne and spoon the filling along the middle of each sheet. Roll up the sheets to form cannelloni.

Blend the tomato sauce and spoon a little over the bottom of the oven proof dish together with a drizzle of olive oil.

Arrange the cannelloni in the oven proof dish and cover with the remaining tomato sauce. Quarter the cherry tomatoes, chop the basil and arrange on top of the cannelloni. Sprinkle with grated parmesan and bake in the oven.

Select "OVEN BAKES" from the "RECIPES" menu then the "FISH CANNELLONI" recipe and confirm.

Notes:

CREPES GRATIN

Serves 6

For the crêpes:

100 g of flour
250 ml of milk
3 whole eggs
1 tablespoon of olive oil
salt, nutmeg

Filling:

400g of ricotta cheese
200g of spinach
40g of parmesan cheese
salt, pepper
1 egg
nutmeg

Bechamel

sauce:

50 g of butter
60 g of flour
1l of milk
salt, nutmeg
60g of parmesan cheese

Prepare the crêpe batter by mixing together all the ingredients, whisking together thoroughly. Leave to rest in the refrigerator for at least 15 minutes.

Make the crêpes using a small, non-stick crêpe pan. Blanche the spinach. Cool it immediately afterwards in cold water and then squeeze out the excess water. Chop finely and add to the ricotta along with the salt, pepper, nutmeg, eggs and parmesan cheese. Fill the crêpes and fold them over in the middle to close.

To make the bechamel sauce:

Melt the butter, pour in the flour, mixing thoroughly all the time to prevent any lumps forming. Add the milk a little at a time and continue cooking, stirring constantly until the sauce reaches the desired consistency.

Once cooked, season with a little salt and a pinch of grated nutmeg.

Spread some sauce over the bottom of a oven proof dish and arrange the crêpes on top. Cover generously with the bechamel sauce and sprinkle with grated parmesan. Bake in the oven until golden brown

Select "OVEN BAKES" from the "RECIPES" menu then the "CREPES AU GRATIN" recipe and confirm.

- Preparation: 50 min
- Cooking time*: 35-45 min
- Recommended equipment: rectangular non-stick dish

Tips and variations:

- As an alternative, you can use button mushrooms, sliced and sautéed.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)



Notes:

AUBERGINE GRATIN

- Preparation: 50 min
- Cooking time*: 40-50 min
- Recommended equipment:
rectangular oven proof dish
(approx. 35cm x 25cm)

Tips and variations:

- You can use, ready grilled, frozen aubergines. If you are using fresh aubergines, you can dip them in flour and fry them instead of grilling them.

Serves 6/8

- 4-5 aubergines (approx. 1.5kg)
- 1 large onion
- 5-6 tablespoons of olive oil
- 800 g of chopped tomatoes
- 350 g approx. of mozzarella
- 100 g of grated parmesan cheese
- fresh basil

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)



Cut the aubergines into approx. 1cm thick slices, salt them and let them rest on a tea towel for around an hour. Sear the aubergines under a hot grill.

Sauté the onion in the oil, add the chopped tomatoes, season with salt and cook over a low heat for around 40 minutes.

Dice the mozzarella. Spread two tablespoons of tomato sauce over the bottom of the dish, then arrange a layer of aubergines, followed by the sauce, some diced mozzarella and a sprinkling of grated parmesan cheese and a little fresh basil. Continue adding layers in this way until you have finished nearly all the ingredients.

Finally, cover the last layer with tomato sauce and a good sprinkling of grated parmesan cheese.

Select "OVEN BAKES" from the "RECIPES" menu then the "AUBERGINE GRATIN" recipe and confirm.

Notes:

VEGETABLE PIE

Serves 6/8

250g of fresh puff pastry
450g of mixed vegetables: artichokes, asparagus and mushrooms
150g of roughly grated gruyère cheese
3 eggs
200ml of single cream
100ml of milk
salt, pepper, paprika

- Preparation: 40 min
- Cooking time*: 50-60 min
- Recommended equipment: shallow metal pie dish (diameter approx. 28cm)

Tips and variations:

- Fresh seasonal vegetables will give the best results. If chopped very fine, there is no need to blanch.
- The vegetable pie can be served with steamed fish fillet or as an hors d'oeuvres with a warm vegetable sauce(creamed leek, tomato or pumpkin).

Blanche the vegetables in boiling salted water for a few minutes, then drain.

Sauté the chopped vegetables in a pan with a little oil.

Line the pie dish with baking paper and then roll out the puff pastry to cover the bottom and edges of the dish. Spread the vegetables over the pastry base and sprinkle with the grated cheese.

Beat the eggs in a bowl together with the eggs, cream and milk. Season with salt and paprika and pour the mixture evenly over the vegetables.

Select "PIES" from the "RECIPES" menu then the "VEGETABLE PIE" recipe and confirm.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)



Notes:

- Preparation: 30 min
- Cooking time*: 40-50 min
- Recommended equipment:
shallow metal pie dish
(diameter approx. 30cm)

Tips and variations:

- You can also make the following varieties of quiche:
 - potato and bacon
 - leek and ham
 - fish and artichoke
 - spinach and salmon

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)



QUICHE LORRAINE

Serves 6/8

250g of fresh shortcrust pastry
150g of bacon, diced
4 eggs
2 onions cut into julienned pieces
10g of chopped parsley
200 ml of milk
200 ml of single cream
100 g of roughly grated gruyère cheese
salt, pepper

Line the pie dish with baking paper and then roll out the shortcrust pastry to cover the bottom and edges of the dish. Spread the sautéed bacon over the bottom of the dish along with the julienned onion sweated in a little olive oil, then sprinkle the cheese on top. Beat the eggs in a bowl together with the milk and cream, seasoning with salt and pepper to taste. Pour the mixture evenly over the dish and garnish with chopped parsley.

Select "PIES" from the "RECIPES" menu then the "QUICHE LORRAINE" menu and confirm.

Notes:

APPLE PIE

Serves 6/8

4 apples
250 g of plain flour
50 g of butter
1 pinch of salt
80 ml of cold water
10g of baking powder
100g of sugar

For the custard:
500 ml of milk
2 eggs
10g of corn flour
50 g of sugar
40 ml of rum (optional)
1 tspn. of vanilla essence
10 g of plain flour
gelatin for desserts

- Preparation: 50 min
- Cooking time*: 75-90 min
- Recommended equipment:
shallow metal pie dish
(diameter approx. 28 cm)

Tips and variations:

- Crumble some biscuits on top of the pastry before pouring the custard on top: this will ensure the pastry stays crisp, not soggy.
- Before baking, give the apples a light dusting of powdered cinnamon.

To make the base:

Mix the flour sieved with the salt, add the softened butter, sugar, baking powder and next the water, then bring together into a firm dough. Leave to rest in the refrigerator for 30 minutes.

To make the custard:

Heat the milk with the vanilla essence and then remove from the heat. In another bowl, beat the sugar, egg, flour and corn flour together. Add this mixture to the milk, stirring constantly on the heat to obtain a creamy custard. Once cooked, add rum to taste. Line the pie dish with baking paper. Roll out the pastry to cover the bottom and edges of the dish. Spread the custard prepared earlier over the pastry.

Cut the apples into segments (about ½ cm thick). Arrange the slices of apple so that they are slightly overlapping, covering all the pastry.

Once cooked, let the cake cool and then glaze it with the gelatin for desserts.

Select "PIES" from the "RECIPES" menu, then the "APPLE PIE" recipe and confirm.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)



Notes:

- Preparation: 2 hours
- Cooking time*: 25-35 min
- Recommended equipment:
Drip tray or baking tray
supplied

Tips and variations:

- A variety of different kinds of flour can be used for the pizza base, such as rye, buckwheat or wholemeal: for best results, use two parts plain flour and one part the flour of your choice.
- Add the pizza topping of your choice before baking in the oven.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)



CRISPY PIZZA

For 1 tray:

350g of flour
200ml of water
18ml of olive oil
14g of dry yeast
7g of salt
3.5g of sugar
250g of tomato pulp
150g of mozzarella
olive oil, salt, oregano

For 2 trays:

700g of flour
400ml of water
35ml of olive oil
25g of fresh yeast
13g of salt
7g of sugar
500g of tomato pulp
300g of mozzarella
olive oil, salt, oregano

Dissolve the yeast in warm water (around 35°C) - Use the amount of water stated in the ingredients - Heap the flour in a mound on a board, make a well in the middle and mix in the salt, sugar and lastly the oil. Slowly add the water to the flour and begin bringing it together into a dough. Knead well until the dough is smooth and elastic. Place the dough in a large container, cover with a damp cloth and allow to rise in the oven using the "DOUGH PROVING" function for 45 minutes.

In the meantime, add the oil, oregano and salt to the tomato sauce. Once the dough has risen, roll it out to line the oiled drip tray.

Cover the pizza base with the tomato sauce and the chopped mozzarella.

Select "PIZZA" from the "RECIPES" menu then the "PIZZA" or "PIZZA 2 PANS" recipe and confirm.

Notes:

PORK CHOPS

Ingredients for 2-6 portions

2/6 pork chops
olive oil
garlic
sage
some rosemary
salt, pepper

- Preparation: 10 min plus 30 min for marinating
- Cooking time*: 15-25 min
- Recommended equipment: grill and drip tray supplied

Roughly chop the garlic, rosemary and sage and place them in a bowl with oil and salt.

Leave the chops in this marinade for at least 30 minutes.

Place the chops on the grill on the fifth shelf of the oven. Pour approx. 1l of water into the drip tray and place it on the second shelf.

>The oven will signal when to turn the meat.<

Select "MEAT" from the "RECIPES" menu then the "PORK CHOPS" recipe and confirm.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)



Notes:

SHANK OF PORK

- Preparation: 10 min
- Cooking time*: 90-110 min
- Recommended equipment:
drip tray

Tips and variations:

- Before cooking, the meat must be brought up to room temperature.
- Before cooking, rub the meat all over with salt and pepper.
- The cooking juices can be filtered and seasoned, and flavoured if you like with rosemary, for serving with the meat.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)

Serves 4/6

2/4 pork shanks (approx. 500g each)
600 ml of white wine
4/5 tablespoons of olive oil
salt, pepper



Season the shanks of pork with salt and pepper and place them on the drip tray.
Splash with white wine and drizzle with oil.

Select “MEAT” from the “RECIPES” menu then the “SHANK OF PORK” recipe and confirm.

Notes:

LEG OF LAMB

Serves 4/6

1 leg of lamb, approx. 2 kg
2 cloves of garlic
salt, pepper

Prepare the leg of lamb, trimming off excess fat. Chop the garlic into pieces, then rub the lamb with the garlic. Season to taste with salt and pepper. Place the meat directly on the drip tray lined with a sheet of greaseproof paper. Place the drip tray on the third shelf.

Select "MEAT" from the "RECIPES" menu then the "LEG OF LAMB" recipe and confirm.

- Preparation: 20 min
- Cooking time*: 60-70 min
- Recommended equipment: drip tray or baking tray supplied

Tips and variations:

- After cooking, leave the meat to rest for at least ten minutes, covered with a sheet of tin foil, so that the juices inside the meat settle evenly.
- The leg of lamb can be boned by removing the initial part of the bone.
- Once cooked, the lamb can be brushed with mustard and left to rest in the oven, which will still be hot after switching off.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)



Notes:

KEBABS

- Preparation: 10 min plus 30 minutes for marinading
- Cooking time*: 15-25 min
- Recommended equipment: grill and drip tray supplied

Tips and variations:

- In alternative to the meat, you can use fish, cut into cubes of the same size: prawns, cuttlefish, salmon, angler fish.

Serves 4/8

4/8 meat kebabs (It is best to avoid frankfurters since they have different cooking times to other meats).

garlic
sage
some rosemary
olive oil
salt, pepper

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)



Roughly chop the garlic, rosemary and sage and place them in a bowl with oil and salt.

Leave the kebabs in this marinade for at least 30 minutes.

Place the kebabs on the grill on the fifth shelf of the oven.

Pour approx. 1l of water into the drip tray and place it on the second shelf.

>The oven will signal when to turn the meat.<

Select "MEAT" from the "RECIPES" menu then the "KEBABS" recipe and confirm.

Notes:

ROAST CHICKEN

Serves 4/6

1 chicken weighing 1/1.5kg
garlic
olive oil
some rosemary
sage
salt, pepper

- Preparation: 10 min
- Cooking time*: 50-70 min
- Recommended equipment:
grill or drip tray supplied

Tips and variations:

- Before cooking, flavour the chicken by stuffing it with herbs, a few cloves of garlic and the rind of an orange or lemon.

Wash and dry the chicken.
Stuff the bird with a mixture of chopped aromatic herbs, garlic, salt and pepper.
Lightly oil the skin and season with salt.
Place the chicken on the grill on the third shelf.
Pour approx. 0,5l of water into the drip tray and place it on the first shelf.

Select "POULTRY" from the "RECIPES" menu then the "ROAST CHICKEN" recipe and confirm.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)



Notes:

CHICKEN BREASTS

- Preparation: 10 min plus 30 minutes for marinading
- Cooking time*: 15-20 min
- Recommended equipment: grill or drip tray supplied

Tips and variations:

- The chicken breast can also be served cold, cut into cubes or strips and accompanied with a tasty salad of rocket or mixed leaves with a tangy dressing of balsamic vinegar or citrus juice.
- As an alternative, you can use turkey breast of the same size.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)

Serves 4/8

4/8 slices of chicken breast
(no less than 1 cm thick)
olive oil
garlic
salt, pepper
sage, rosemary



Chop the garlic, rosemary and sage and place them in a bowl with oil and salt.

Leave the chicken slices in this marinade for at least 30 minutes.

Place the chicken breasts on the grill on the fifth shelf of the oven. Pour approx. 1l of water into the drip tray and place it on the second shelf.

>The oven will signal when to turn the meat.<

Select "POULTRY" from the "RECIPES" menu then the "CHICKEN BREASTS" recipe and confirm.

Notes:

MEDITERRANEAN GILTHEAD

Serves 3/6

3-6 cods weighing 350/400g each
150g of cherry tomatoes
130g of taggiasche olives
25g of fresh basil
2 cloves of garlic
100 ml of white wine
salt, pepper

- Preparation: 30 min
- Cooking time*: 30-40 min
- Recommended equipment:
shallow oven proof dish
(approx. 26cm long)

Tips and variations:

- In alternative to the cod, you can use any other fish of the same size (sea bass, plaice, gilt-head)

Clean and scale the fish. Fillet the cod, removing the bones.

Grease a oven proof dish with the olive oil, season the fillets with salt and pepper and place them in the dish.

Quarter the cherry tomatoes and arrange them on top of the fish. Chop the olives, basil and garlic all together and sprinkle over the fish.

Season lightly with salt. Splash the white wine on top and finish off with a drizzle of olive oil.

Bake in the oven.

Select "FISH" from the "RECIPES" menu then the "MEDITERRANEAN GILTHEAD" recipe and confirm.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)



Notes:

SALMON WITH HERBS

- Preparation: 20 min
- Cooking time*: 15-25 min
- Recommended equipment:
shallow oven proof dish
(approx. 26cm long)

Tips and variations:

- Serve the salmon with steamed potatoes to bring out the flavour of the fish.

Serves 4

600/700g of salmon fillet
 10g of olive oil
 100g of white or sliced bread
 1 heaped teaspoon of dried thyme – or a few sprigs of fresh thyme (10g)
 1 heaped teaspoon of dried basil – or, even better, a few leaves of fresh basil (15g)
 1 clove of garlic
 salt

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)



Cut the fillet into 4/5 parts. Grease a oven proof dish with half the olive oil. Rub salt and pepper all over the salmon and place it in the dish.

Chop the bread, basil, thyme and garlic together and spread this crumb mixture generously over the salmon.

Select “FISH” from the “RECIPES” menu then the “SALMON WITH HERBS” recipe and confirm.

Notes:

FISH IN CRUST

Serves 4

4 sea bass or cod weighing 300g each
500g of table salt
500 g of plain flour
300g of water
pink pepper
fresh thyme
fennel seeds
parsley
1 clove of garlic
some rosemary
marjoram
1 egg

Preparing the salt crust:

Mix the flour, salt, water and all the finely chopped herbs to obtain a uniform dough.

Scale, gut and wash the fish, dry it well and fillet it. Roll out a base of salt pastry, place the fish fillets on top, brush the edges of the pastry with beaten egg and cover with another layer of pastry ½ cm thick, trying to follow the shape of the fish. Brush with beaten egg and bake in the oven.

Select "FISH" from the "RECIPES" menu then the "FISH IN CRUST" recipe and confirm.

- Preparation: 40 min
- Cooking time*: 40-50 min
- Recommended equipment: drip tray or baking tray supplied

Tips and variations:

- You can sprinkle some chopped herbs over the fish fillets.
- Serve the fish fillets accompanied by a creamy fish sauce flavoured with fennel seeds.
- The fillets can also be served with steamed potatoes.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)



Notes:

ROAST POTATOES

- Preparation: 20 min
- Cooking time*: 30-40 min
- Recommended equipment:
drip tray or baking tray supplied

Tips and variations:

- If you like, you can use new potatoes and cook them in their jackets.
- Flavour the potatoes before cooking with a few cloves of garlic and some shallots.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)

Serves 4/6

1.5 kg of potatoes
some rosemary
olive oil
salt

Peel, wash and cut the potatoes into small pieces and place them in the drip tray lined with greaseproof paper. Sprinkle with salt and rosemary. Drizzle with plenty of oil and stir.

>The oven will signal when to stir the potatoes.<

Select "VEGETABLES" from the "RECIPES" menu then the "ROAST POTATOES" recipe and confirm.



Notes:

VEGETARIAN STRUDEL

- Preparation: 40 min
- Cooking time*: 30-40 min
- Recommended equipment:
drip tray and baking tray supplied

Serves 8

500g of puff pastry
1 egg
150g of cheese (toma or emmenthal)
15g of basil
1 aubergine
2 courgettes
1 red pepper
1 yellow pepper
1 leek
2 vine tomatoes

NOTE: if you have to combine two sheets of pastry to reach the suggested weight, overlap them a little to create a single rectangular sheet of pastry.

Cut the vegetables into julienne strips and cook them in the pan for a few minutes with a little olive oil, trying to keep them crunchy. Let the vegetables cool. Add the cheese chopped into fine strips, the strips of tomato, the basil and then season with salt and pepper. Roll out the puff pastry and spread the vegetable filling out in the centre. Brush the edges of the pastry lightly with beaten egg and fold them over to seal the strudel. Brush the strudel with beaten egg and bake on the drip tray lined with greaseproof paper.

Select "VEGETABLES" from the "RECIPES" menu the "VEGETARIAN STRUDEL" recipe and confirm.

Tips and variations:

- Serve the strudel accompanied by a light sauce of fresh tomatoes flavoured with basil.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)

Notes:

POTATO GRATIN

- Preparation: 30 min
- Cooking time*: 55-65 min
- Recommended equipment:
oven proof dish (approx. 28cm long)

Serves 4/6

1Kg of potatoes
150 g of grated gruyère cheese
200 ml of milk
250 ml of cream
40 g of butter
1 clove of garlic
15g of shallots
salt, pepper, nutmeg

Peel and finely slice the potatoes. Place a knob of butter in the casserole dish and sauté the chopped garlic and shallots, then add the milk and cream. Arrange the potatoes in the buttered oven proof dish. Pour the milk and cream mixture over the potatoes and season with salt, pepper and nutmeg. Sprinkle the grated cheese over the potatoes. Lastly, dot with butter.

Select "VEGETABLES" from the "RECIPES" menu then the "POTATO GRATIN" recipe and confirm.

Tips and variations:

- Before cooking, add 150g of porcini mushrooms (sliced thinly and cooked with olive oil, parsley and garlic) or a tablespoon of dried porcini mushrooms (soaked and then chopped).

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)

Notes:

- Preparation: 30 min
- Cooking time*: 30-40 min
- Recommended equipment:
oven proof dish
(approx. 26cm long)

Tips and variations:

- If you like, add a few mint leaves to the herby bread for extra flavour.
- Stuffed tomatoes can be served cold as a summer hors d'oeuvres.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)



TOMATO GRATIN

Serves 4/6

4/8 vine tomatoes
130g of sliced bread with crusts cut off
15g of basil
10g of parsley
½ clove of garlic
2 tablespoons of olive oil
salt, pepper

Cut the tomatoes in half and scoop out the seeds. Salt the tomatoes and then turn them upside down on a tea towel to drain.

Prepare the herby bread mix by blitzing the sliced bread, basil, parsley, garlic, olive oil, salt and pepper together in a food processor.

Stuff the tomatoes with the bread mixture and arrange them in a oven proof dish.

Drizzle with olive oil and bake in the oven.

Select "VEGETABLES" from the "RECIPES" menu then the "TOMATO GRATIN" recipe and confirm.

Notes:

VEGETABLE GRATIN

Serves 4/6

750g of vegetables (for example, broccoli, Brussels sprouts, leeks, cauliflower, fennel)
40g of grated gruyère type cheese
1 tablespoon of breadcrumbs
a little butter (to taste)

For the bechamel sauce:

25 g of butter
30 g of flour
500 ml of milk
salt, nutmeg

Wash and cut the vegetables. Blanche the vegetables for a few minutes in boiling, salted water, then drain and dry them.

Butter the dish and add the vegetables to it. Cover with the bechamel sauce.

Mix the breadcrumbs and cheese together and sprinkle over the bechamel sauce.

Dot with butter.

To make the bechamel sauce:

Melt the butter, pour in the flour, mixing thoroughly all the time

to prevent any lumps forming. Add the milk a little at a time and continue cooking, stirring constantly until the sauce reaches the desired consistency.

Once cooked, season with a little salt and a pinch of grated nutmeg.

Select "VEGETABLES" from the "RECIPES" menu then the "VEGETABLE GRATIN" recipe and confirm.

- Preparation: 40 min
- Cooking time*: 10-15 min
- Recommended equipment: shallow oven proof dish (approx. 26cm long)

Tips and variations:

- Use smoked Ceder in place of gruyère.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)



Notes:

STUFFED PEPPER

- Preparation: 30 min
- Cooking time*: 50-60 min
- Recommended equipment:
rectangular non-stick dish

Serves 8

4 medium sized peppers
150g of sausage meat
150g of minced beef
150 g of cooked ham, chopped
200 g stale or sliced bread
50g of Ceder cheese, roughly chopped
milk as required.
2 cloves of garlic
sage, rosemary, basil
olive oil

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)



Cut the peppers in half.
Remove the seeds and the ribs.
Soak the bread in the milk and then squeeze it dry.
Mix together the meat, cooked ham, bread, cheese and chopped herbs to taste.
Stuff the peppers with this mixture and place them in the dish.
Drizzle with olive oil.

Select "VEGETABLES" from the "RECIPES" menu then the "STUFFED PEPPER" recipe and confirm.

Notes:

FRUIT TART

Serves 6/8

For the shortcrust pastry:

300 g of plain flour
1 whole egg and 2 yolks
180 g of butter
150 g of sugar
grated rind of one lemon
1 pinch of salt
1 tspn. of vanilla essence

For the confectioner's custard:

500 ml of milk
3 egg yolks
1 whole egg
125 g of sugar
50 g of flour
½ tspn. of vanilla essence
rind of half a lemon
seasonal fruit
gelatin for desserts (to taste)

- Preparation: 40 min
- Cooking time*: 28-38 min
- Recommended equipment:
Shallow pie dish
(diameter 28 cm - 30 cm)

Tips and variations:

- If you like, you can add a layer of sponge cake between the confectioner's custard and the fresh fruit.
- For a jam tart, before cooking spread the jam of your choice (strawberry, apricot, fig, peach) over the pastry base and decorate with the remaining pastry.

To make the base:

Cream the softened butter and sugar together. Add the eggs, salt, lemon rind and flour and knead together briefly. Place this pastry mixture in the refrigerator for about 30 minutes. Butter the dish and dust it with flour.

Roll out the pastry and use it to line the bottom and sides of the dish. Prick the pastry with a fork and bake in the oven.

Once cooked, remove the pastry case from the oven and allow it to cool before filling it.

To make the confectioner's custard:

Bring the milk with the lemon rind to the boil. Mix the sugar, flour, eggs and vanilla essence together in a bowl.

Slowly add the milk to the mixture. Bring back to the boil and then switch off immediately. Remove from the heat and allow to cool, stirring from time to time.

Slice the fruit.

When the confectioner's custard has cooled, spread it over the bottom of the tart, decorate with the fruit and glaze with the gelatin for desserts.

Select "DESSERT" from the "RECIPES" menu then the "FRUIT TART" recipe and confirm.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)



Notes:

- Preparation: 40 min
- Cooking time*: 30-40 min
- Recommended equipment: baking tray supplied

Tips and variations:

- You can use different varieties of apple, but remember to adapt the amount of sugar depending on the sweetness of the apples used.
- You can use puff pastry made with wholemeal flour.
- Honey can be used instead of some of the sugar.
- A variation on the classic recipe is pear strudel made simply with fresh fruit, sugar and flakes of chocolate.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)



STRUDEL

Serves 8/10

500g of puff pastry (fresh or frozen), or
 2 x 250g packs of puff pastry (fresh) ready rolled
 400g of apples
 50g of raisins
 50g of flaked or chopped almonds (or pine nuts)
 40g of biscuit crumbs
 60g of sugar
 grated peel of an orange
 100g of apricot jam
 cinnamon
 1 whole egg
 milk

NOTE: if you have to combine two sheets of pastry to reach the suggested weight, overlap them a little to create a single rectangular sheet of pastry.

Soak the raisins in a little rum.

Peel and finely slice the apples. Drain and dry the raisins and place them in a bowl along with the apples, almonds, orange peel, biscuit crumbs, sugar, cinnamon and jam and mix all the ingredients together thoroughly.

Roll the pastry out on a floured work surface to obtain a rectangle the same size as the baking tray.

Line the baking tray with greaseproof paper and then add the pastry. Place the filling in a line along the middle of the pastry.

Wet the edges with a little milk and fold them over to seal the strudel. Lastly, brush the pastry with beaten egg.

Select "DESSERTS" from the "RECIPES" menu, then the "STRUDEL" recipe and confirm.

Notes:

PEAR AND CHOCOLATE CAKE

Serves 6/8

3 eggs
170 g of sugar
150 g of butter
250 g of plain flour
10g of baking powder
1 pinch of salt
2/3 pears (approx. 200g)
1 tspn. of vanilla essence
80g of dark chocolate flakes

- Preparation: 30 min
- Cooking time*: 45-55 min
- Recommended equipment: deep metal cake tin (diameter approx. 26cm)

Tips and variations:

- In alternative to the chocolate flakes, you can use 80 g of flaked almonds.
- Some of the pears can be cut into segments and arranged in a decorative sunburst pattern on top.
- The cake without chocolate can be served with custard flavoured with grappa.

Beat the eggs, sugar, vanilla essence and salt together until light and fluffy.

Add the softened butter and mix gently.

Add the sieved flour and the yeast.

Beat well until the mixture is smooth and uniform.

Peel the pears, chop them into small pieces and add to the mixture. Add the flakes of chocolate too.

Pour the mixture into a buttered cake tin which has been dusted with flour.

Select "DESSERT" from the "RECIPES" menu, then the "PEAR AND CHOCOLATE CAKE" recipe and confirm.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)



Notes:

- Preparation: 30 min
- Cooking time*: 45-55 min
- Recommended equipment:
metal ring cake mould (diameter
26cm, height 8/10cm approx.);
Alternatively, a loaf tin
(30 cm x 10 cm)

Tips and variations:

- Serve the cake accompanied by
coffee flavoured custard.

*Optimal cooking times will automatically be determined
by the selected function (6TH SENSE RECIPES)



MARBLE CAKE

Serves 6/8

250 g of plain flour
150 g of butter
180 g of sugar
1 tspn. of vanilla essence
200 ml of milk
3 eggs
8 g (1 1/2 teaspoon) of baking powder
30g of cocoa powder

Beat the sugar and vanilla essence with the eggs (which should be of room temperature) to obtain a creamy mixture. Add the softened butter.

Sieve the flour and add the yeast.

Add the flour and milk a little at a time, stirring all the while to obtain a thick mixture. Butter the ring cake mould, dust it with flour and pour in half of the mixture.

Take the remaining mixture and stir in the sieved cocoa powder.

Next pour the second half of the mixture into the tin and try to create a two-colour spiral, swirling the mixture with a fork.

Select "DESSERT" from the "RECIPES" menu then the "MARBLE CAKE" recipe and confirm.

Notes:

CHEESE CAKE

Serves 6/8

280g of tea biscuits
100 g of butter
3 eggs
100g of sugar
280g of ricotta cheese
fruits of the forest jam

- Preparation: 30 min
- Cooking time*: 38-50 min
- Recommended equipment:
deep metal cake tin (diameter
approx. 26 cm)

Tips and variations:

- In alternative to fruits of the forest jam, you can use: blackberry, blueberry or raspberry jam.

Crumble the biscuits into a bowl. Melt the butter and add it to the biscuits.

Line the bottom of a cake tin with greaseproof paper and pour the mixture into the tin, lightly pressing it down over the base.

Beat the eggs, sugar and ricotta together and spread this mixture over the biscuit base.

Bake in the oven and then allow to cool.

Glaze with the jam.

Select "DESSERT" from the "RECIPES" menu then the "CHEESE CAKE" recipe and confirm.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)

DESSERT



Notes:

YOGHURT CAKE

Serves 6/8

- Preparation: 30 min
- Cooking time*: 45-60 min
- Recommended equipment: deep metal cake tin (diameter approx. 26cm)

Tips and variations:

- In alternative to rye flour you can use wholemeal wheat flour.
- Serve the cake with creamy natural yoghurt.

- 200 g of sugar
- 3 whole eggs
- 200g of plain white flour
- 100g of wholemeal rye flour
- 125g of yoghurt
- 17g of baking powder
- 60g of mild oil
- 1 orange, juice and rind
- 1 pinch of salt

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)



Cream the eggs and sugar together. Mix the two flours with the baking powder and salt.

Add the flour mixture to the eggs, yoghurt, oil, orange juice and grated rind. Mix the ingredients together well. Pour the mixture into a buttered, floured cake tin.

Bake in the oven.

Select "DESSERT" from the "RECIPES" menu then the "YOGHURT CAKE" recipe and confirm.

Notes:



ОТЛИЧНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ КУЛИНАРНОГО ТВОРЧЕСТВА - БЕЗ ВСЯКИХ ЗАДЕРЖЕК

Благодаря новой многофункциональной духовке компании Whirlpool готовить превосходные блюда стало исключительно просто - ведь в этой духовке предусмотрены разнообразные методы приготовления, пользуясь которыми можно приготовить любое блюдо по всем правилам кулинарного искусства.

В этой духовке продуманный пользовательский интерфейс и "умная" технология 6-е ЧУВСТВО (6TH SENSE) сочетаются с мощной системой конвекции, которая устраняет необходимость в предварительном нагреве прибора. Ни один из рецептов в данном сборнике не требует предварительного нагрева, и при этом отличные результаты всегда гарантированы.

В сборник входит 30 тщательно отобранных рецептов.

После выбора нужного рецепта на дисплее вам остается лишь поставить в духовку приготавливаемое блюдо и включить ее. После этого в духовке будет автоматически выбран самый подходящий режим приготовления, с постоянным отображением на дисплее текущих параметров.

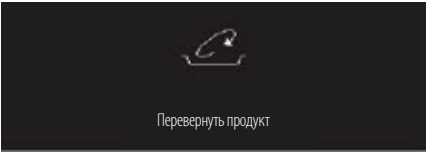
В любое из блюд можно что-то добавить по своему вкусу после завершения времени приготовления.

ВАЖНЫЕ СОВЕТЫ

Для достижения наилучших результатов рекомендуем не менять ингредиенты и их количество, указанные в рецепте.

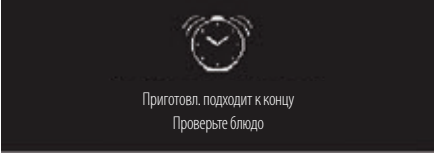
Прежде чем начинать готовить мясо, следует вынуть его из холодильника, по крайней мере, за час до начала приготовления (температура мяса должно составлять около 10-12 °C).

При приготовлении некоторых блюд необходимо выполнять их переворачивание или помешивание в середине этого процесса: духовка напомнит вам об этом звуковым сигналом (в рецептах оговаривается, необходимо ли переворачивание или помешивание в процессе приготовления).



Отображаемое вначале значение времени приготовления имеет ориентировочный характер: в процессе приготовления блюда в духовке происходит пересчет оставшегося времени в соответствии с реальными условиями.

Незадолго до конца времени приготовления подается сигнал для того, чтобы вы проверили, достигнута ли нужная степень готовности блюда. Для этого случая в духовке предусмотрена возможность вручную, пользуясь меню, увеличить время приготовления по истечении



ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ДУХОВКОЙ

ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ



РЕШЕТКА



ПОДДОН

Поддон отличается от противня большей глубиной.

Некоторые рецепты требуют установки заполненного водой поддона под решеткой для сбора жира и масла, которые стекают при приготовлении жареного мяса или мяса на гриле.



Оглавление

Горячие закуски

Лазанья	СТР. 69
Канеллони	СТР. 70
Запеченные из блинчиков	СТР. 71
Баклажан. За-канка	СТР. 72

Пироги

Овощной пирог	СТР. 73
Пирог со шпигом	СТР. 74
Яблочный пирог	СТР. 75

Пицца

Пицца	СТР. 76
Пицца (2 формы)	СТР. 76

Мясо

Свиные отбивные	СТР. 77
Свиная рулька	СТР. 78
Ножка ягненка	СТР. 79
Кебаб	СТР. 80

Птица

Жареный цыпленок	СТР. 81
Куриная грудка	СТР. 82

Рыба

Дората	СТР. 83
Семга с травами	СТР. 84
Рыба	СТР. 85

Овощи

Жареный картофель	СТР. 86
Вегетарианский штрудель	СТР. 87
Картофель, запеканка	СТР. 87
Запеканка помидор	СТР. 88
Овощная запеканка	СТР. 89
Фаршированный перец	СТР. 90

Десерт

Фрукт. пирожки	СТР. 91
Штрудель	СТР. 92
Шоколадно-грушевый пирог	СТР. 93
Мраморный пирог	СТР. 94
Творожный пирог	СТР. 95
Пирог с йогуртом	СТР. 96

ЛАЗАНЬЯ

6-8 порций

500 г свежей лазаньи (листов теста)
180 г тертого пармезана
200 г порубленного сыра
(мягкие сыры типа моцарелла, скаморца или проволы)

Мясная начинка

500 г говяжьего фарша
800 г помидоров (очищенных консервированных или нарезанных)
1 бульонный кубик
1 луковица среднего размера
30 г сливочного масла
6-7 столовых ложек оливкового масла
1 стакан красного вина
сельдерей, морковь
соль

Для приготовления 600 г соуса бешамель

(можно использовать также имеющийся в продаже готовый соус бешамель)
50 г сливочного масла
60 г муки из пшеницы мягких сортов (00)
1 л молока
соль, мускатный орех

Приготовление мясной начинки

Нарезать сельдерей, морковь и луковицу и размягчить их в оливковом или сливочном масле.
Добавить мясо и обжарить его. Добавить вина, дать ему испариться, затем положить помидоры, бульонный кубик и соль и влить немного бульона. Накрыть крышкой и готовить на слабом огне около часа.

Приготовление соуса бешамель

Растопить сливочное масло, добавить муку, постоянно тщательно перемешивая, чтобы исключить образование комков. Медленно влить молоко и продолжать готовить, постоянно помешивая, до тех пор, пока соус не достигнет нужной консистенции. Когда блюдо будет готово, приправить немного солью и тертым мускатным орехом.

Смазать емкость сливочным маслом. Распределить две столовые ложки мясной начинки по дну емкости, затем выложить слой лазаньи, далее слой мясной начинки, слой соуса бешамель, слой порубленного сыра и посыпать пармезаном. Продолжать укладывать слои до тех пор, пока не закончатся почти все ингредиенты. В самом конце обильно полить соусом бешамель, посыпать пармезаном и добавить несколько кусочков сливочного масла.

Выбрать в меню РЕЦЕПТЫ раздел ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ, рецепт ЛАЗАНЬЯ и подтвердить свой выбор.

- Подготовка: 2 часа
- Продолжительность приготовления*: 45-60 мин
- Рекомендуемая посуда:
емкость прямоугольной формы с антипригарным покрытием

Советы и возможные варианты:

- В случае приготовления лазаньи с рыбой или овощами можно заменить молоко овощным бульоном, а сливочное масло - оливковым.

*Оптимальное время приготовления будет определено автоматически с учетом выбранной функции (**6-е чувство РЕЦЕПТЫ**).



Для записей

- Подготовка: 40 мин
- Продолжительность приготовления*: 30-40 мин
- Рекомендуемая посуда: емкость прямоугольной формы с антипригарным покрытием

Советы и возможные варианты:

- Описанную начинку каннеллони можно заменить начинкой для блинчиков (мягкий несоленый творог и шпинат), при этом каннеллони смазываются сверху соусом бешамель.

*Оптимальное время приготовления будет определено автоматически с учетом выбранной функции (**6-е чувство РЕЦЕПТЫ**).



КАНЕЛЛОНИ

4 порции

60 г лука-порея
 50 г сельдерея
 400 г свежей трески
 200 г помидоров черри
 15 г базилика
 30 г пармезана
 70 г томатного соуса
 160 г листов теста для лазаньи/каннеллони
 оливковое масло
 соль, перец

Нарезать соломкой сельдерей и лук-порей и размягчить их на сковороде с небольшим количеством оливкового масла. Добавить треску, нарезанную небольшими кусочками, добавить соль, перец и готовить до тех пор, пока вся жидкость, образовавшаяся при приготовлении, не испарится.

Обдать кипятком листы теста для лазаньи и разложить начинку по всей длине. Завернуть листы теста так, что получились толстые трубки (каннеллони).

Взбить томатный соус и распределить несколько столовых ложек соуса в емкости из огнеупорного стекла, смазанной небольшим количеством оливкового масла.

Разложить каннеллони в этой емкости и добавить оставшийся томатный соус. Разрезать помидоры черри на четыре части, порубить базилик и разложить все вместе поверх каннеллони. Посыпать пармезаном и поставить готовиться в духовку.

Выбрать в меню РЕЦЕПТЫ раздел ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ, рецепт КАНЕЛЛОНИ и подтвердить свой выбор.

ЗАПЕЧЕННЫЕ ИЗ БЛИНЧИКОВ

6 порций

Блинчики

100 г муки из пшеницы
мягких сортов (00)
250 мл молока
3 целых яйца
1 ст. ложка оливкового
масла
соль, мускатный орех

Начинка

400 г мягкого творога
(типа рикотта)
200 г шпината
40 г пармезана
соль, перец
1 яйцо
мускатный орех

Соус

бешамель

50 г сливочного масла
60 г муки
1 л молока
соль, мускатный орех
60 г пармезана

Приготовить тесто для блинчиков, соединив все ингредиенты и тщательно замесив тесто венчиком. Поставить тесто в холодильник не менее чем на 15 минут.

Напечь блинчики в сковороде с антипригарным покрытием.

Бланшировать шпинат. Охладить шпинат холодной водой и хорошо отжать.

Слегка порубить его и смешать с творогом, солью, перцем, мускатным орехом, яйцами и пармезаном.

Разложить начинку на блинчики и завернуть их, сложив пополам.

Приготовление соуса бешамель

Растопить сливочное масло, добавить муку, постоянно тщательно перемешивая, чтобы исключить образование комков. Медленно влить молоко и продолжать готовить, постоянно помешивая, до тех пор, пока соус не достигнет нужной консистенции.

Когда блюдо будет готово, приправить немного солью и щепоткой тертого мускатного ореха.

Распределить соус по дну емкости из огнеупорного стекла, а затем разложить сверху блинчики. Полить обильно сверху блинчики соусом бешамель и посыпать их пармезаном. Запечь в духовке.

Выбрать в меню РЕЦЕПТЫ раздел ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ, рецепт ЗАПЕЧЕННЫЕ ИЗ БЛИНЧИКОВ и подтвердить свой выбор.

- Подготовка: 50 мин
- Продолжительность приготовления*: 35-45 мин
- Рекомендуемая посуда:
емкость прямоугольной формы с антипригарным покрытием

Советы и возможные варианты:

- Можно заменить шпинат нарезанными тушеными шампиньонами.

*Оптимальное время приготовления будет определено автоматически с учетом выбранной функции (**6-е чувство РЕЦЕПТЫ**).



Для записей

БАКЛАЖАН. ЗА-КАНКА

- Подготовка: 50 мин
- Продолжительность приготовления*: 40-50 мин
- Рекомендуемая посуда:
емкость из огнеупорного стекла прямоугольной формы
(примерно 35 x 25 см)

Советы и возможные варианты:

- В продаже имеются жаренные на гриле баклажаны глубокого замораживания. В случае использования свежих баклажанов можно обваливать их в муке и обжарить на сковороде, а не на решетке.

*Оптимальное время приготовления будет определено автоматически с учетом выбранной функции (**6-е чувство РЕЦЕПТЫ**).

6-8 порций

4-5 баклажанов (около 1,5 кг)
1 крупная луковица
5-6 столовых ложек оливкового масла
800 г порубленных помидоров
около 350 г моццареллы
100 г тертого пармезана
свежий базилик

Нарезать баклажаны кружочками (толщиной около сантиметра), посолить и оставить прикрытыми грубой тканью примерно на час. Обжарить баклажаны на решетке.

Обжарить лук в оливковом масле, добавить помидоры, приправить солью и готовить на слабом огне около 40 минут.

Нарезать моццареллу кубиками. Распределить две столовые ложки томатного соуса по дну емкости, затем выложить слой баклажанов, слой соуса, немного моццареллы, нарезанной кубиками, и посыпать пармезаном и небольшим количеством базилика. Продолжать укладывать слои до тех пор, пока не закончатся почти все ингредиенты.

В самом конце обильно полить соусом и посыпать тертым пармезаном.

Выбрать в меню РЕЦЕПТЫ раздел ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ, рецепт БАКЛАЖАН. ЗА-КАНКА и подтвердить свой выбор.



Для записей

ОВОЩНОЙ ПИРОГ

6-8 порций

250 г свежего слоеного теста
450 г овощной смеси: артишоки, спаржа и грибы
150 г натертого на крупной терке грюйерского сыра
3 яйца
200 мл сливок
100 мл молока
соль, перец, паприка

Бланшировать овощи в кипящей соленой воде в течение нескольких минут, затем слить воду.
Обжарить, перемешивая, нарезанные кусками овощи на сковороде в небольшом количестве оливкового масла.
Выстелить форму для пирога бумагой для выпечки, затем раскатать слоеное тесто так, чтобы оно закрывало дно и бортики формы. Разложить овощи на основе из теста и посыпать их тертым сыром.
Взбить в миске яйца вместе со сливками и молоком, приправить солью и паприкой и равномерно залить полученной смесью овощи.

Выбрать в меню РЕЦЕПТЫ раздел ПИРОГИ, рецепт ОВОЩНОЙ ПИРОГ и подтвердить свой выбор.

- Подготовка: 40 мин
- Продолжительность приготовления*: 50-60 мин
- Рекомендуемая посуда:
металлическая форма для выпечки тортов с низкими краями (диаметром около 28 см).

Советы и возможные варианты:

- Рекомендуется использовать свежие овощи по сезону. Если овощи нарезаны тонко, то не обязательно бланшировать их.
- Овощной пирог можно подавать вместе с рыбным филе, приготовленным на пару, или в качестве закуски с теплым овощным соусом (соус из лука-порей, взбитые помидоры, пюре из тыквы).

*Оптимальное время приготовления будет определено автоматически с учетом выбранной функции (**6-е чувство РЕЦЕПТЫ**).



Для записей

ПИРОГ СО ШПИГОМ

- Подготовка: 30 мин
- Продолжительность приготовления*: 40-50 мин
- Рекомендуемая посуда:
металлическая форма для выпечки тортов с низкими краями
(диаметром около 30 см)

Советы и возможные варианты:

- Пирог можно приготовить также с другой начинкой:
 - картофель и бекон
 - лук-порей и шпек (копченый окорок с травами)
 - окунь и артишоки
 - шпинат и лосось

*Оптимальное время приготовления будет определено автоматически с учетом выбранной функции (**6-е чувство РЕЦЕПТЫ**).

6-8 порций

250 г свежего песочного теста
150 г грудинки, нарезанной кубиками
4 яйца
2 луковицы
10 г порубленной петрушки
200 мл молока
200 мл сливок
100 г натертого на крупной терке грюйерского сыра
соль, перец

Выстелить форму для пирога бумагой для выпечки, затем раскатать песочное тесто так, чтобы оно закрывало дно и бортики формы. Разложить на дне емкости обжаренную грудинку, луковицу, нарезанную соломкой и пассерованную в оливковом масле, и посыпать сверху сыром.

Взбить в миске яйца вместе с молоком и сливками, приправить смесь солью и перцем по вкусу.

Налить полученную смесь, распределив ее равномерно по емкости, и украсить порубленной петрушкой.

Выбрать в меню РЕЦЕПТЫ раздел ПИРОГИ, рецепт ПИРОГ СО ШПИГОМ и подтвердить свой выбор.



Для записей

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

6-8 порций

4 яблока
250 г муки из пшеницы
мягких сортов (00)
50 г сливочного масла
щепотка соли
80 мл холодной воды
10 г дрожжей для сладкой
выпечки
100 г сахара

Крем
500 мл молока
2 яйца
10 г кукурузной муки
50 г сахара
40 мл рома (по желанию)
1 пакетик ванилина
10 г муки из пшеницы
мягких сортов (00)
желатин для сладкой
выпечки

- Подготовка: 50 мин
- Продолжительность приготовления*: 75-90 мин
- Рекомендуемая посуда:
металлическая форма для выпечки тортов с
низкими краями (диаметром около 28 см)

Советы и возможные варианты:

- Чтобы пирог получился более сухим, можно посыпать тесто, перед намазыванием его кремом, крошками сухого печенья.
- Перед приготовлением посыпать на яблоки немного порошка корицы.

Приготовление основы

Перемешать просеянную с солью муку, добавить размягченное при комнатной температуре сливочное масло, сахар, а затем воду; замесить тесто так, чтобы оно приобрело плотную консистенцию. Поставить тесто в холодильник не менее чем на 30 минут.

Приготовление заварного крема

Подогреть молоко вместе с ванильной эссенцией и снять его с огня. В отдельной миске взбить смесь из сахара, яйца и пшеничной и кукурузной муки. Добавить эту смесь в молоко, стоящее на огне, постоянно помешивая при этом для получения нужной для крема консистенции. При желании, в горячий крем можно добавить немного рома.

Выстелить емкость для пирога бумагой для выпечки. Раскатать тесто так, чтобы его лист закрывал дно и края емкости.

Выложить на тесто приготовленный ранее крем.

Нарезать яблоки дольками (толщиной около 5 мм).

Разложить дольки яблока так, чтобы они немного перекрывались друг с другом и закрывали собой весь лист теста.

По окончании приготовления дать торту остывать, а затем украсить, используя желатин.

Выбрать в меню РЕЦЕПТЫ раздел ПИРОГИ, рецепт ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ и подтвердить свой выбор.

*Оптимальное время приготовления будет определено автоматически с учетом выбранной функции (**6-е чувство РЕЦЕПТЫ**).



Для записей

ПИЦЦА

- Подготовка: 2 часа
- Продолжительность приготовления*: 25-35 мин
- Рекомендуемая посуда: поддон и противень для выпечки, прилагаемые в комплекте

Советы и возможные варианты:

- При приготовлении теста для пиццы можно использовать муку разных видов, например, ржаную, гречневую, обойную муку из пшеницы мягких сортов. При этом добавляемая мука другого вида должна составлять треть от общего количества муки.
- Перед выпеканием пиццы можно добавить начинку по собственному вкусу.

*Оптимальное время приготовления будет определено автоматически с учетом выбранной функции (**6-е чувство РЕЦЕПТЫ**).



На 1 противень:

350 г муки
200 мл воды
18 мл оливкового масла
14 г пивных дрожжей
7 г соли
3,5 г сахара
250 г мякоти помидоров
150 г моццареллы
оливковое масло, соль, орегано

На 2 противня:

700 г муки
400 мл воды
35 мл оливкового масла
25 г пивных дрожжей
13 г соли
7 г сахара
500 г мякоти помидоров
300 г моццареллы
оливковое масло, соль, орегано

Развести дрожжи в теплой воде (около 35 °С). Использовать то количество воды, которое указано в списке ингредиентов. Насыпать муку горкой на доску, сделать в центре углубление ("кратер"), положить в него, перемешивая, соль, сахар, а затем влить оливковое масло. Медленно влить воду и начать замешивать тесто. Замешивать следует то тех пор, пока тесто не станет гладким и упругим. Положить тесто в емкость, накрыть влажной тканью и оставить подходить в духовке на 45 минут, выбрав режим ЗАКВАШИВАНИЕ.

Тем временем добавить в мякоть помидоров оливковое масло, орегано и соль. Когда тесто подойдет, раскатать его так, что покрыть поддон, смазанный оливковым маслом.

Намазать основу пиццы приготовленной смесью с помидорами и посыпать кусочками моццареллы.

Выбрать в меню РЕЦЕПТЫ раздел ПИЦЦА, рецепт ПИЦЦА (2 ФОРМЫ) и подтвердить свой выбор.

СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ

2-6 порций

2-6 кусков свинины на костьке (отбивных)

оливковое масло

чеснок

шалфей

розмарин

соль, перец

- Подготовка: 10 мин
плюс 30 мин на маринование
- Продолжительность приготовления*: 15-25 мин
- Рекомендуемая посуда:
прилагаемые в комплекте решетка и поддон

Крупно порубить чеснок, розмарин и шалфей и положить эту смесь в миску, добавив оливковое масло и соль.

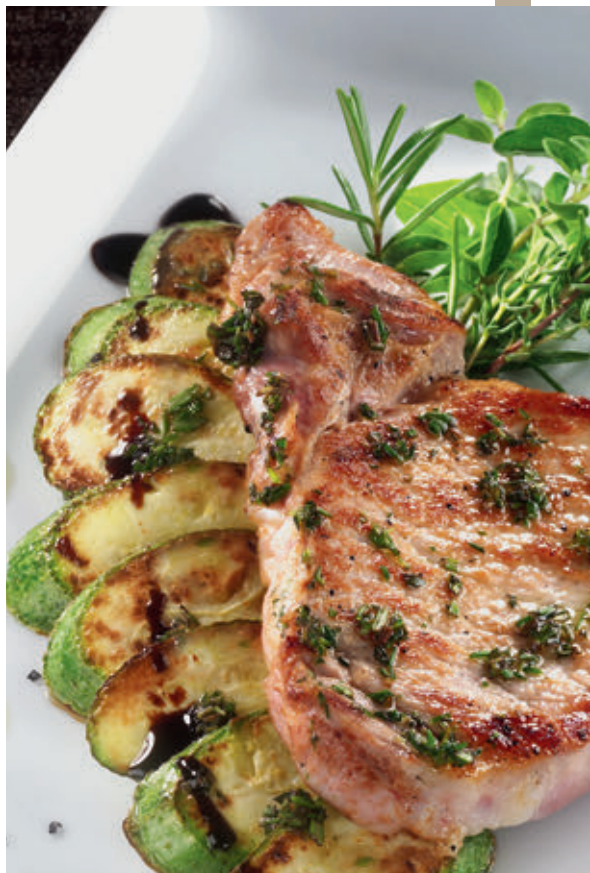
Оставить куски свинины в этом маринаде не менее чем на 30 минут.

Положить отбивные на решетку, установленную на четвертом уровне духовки. Налить в поддон около 1 л воды и поставить его на второй уровень.

>Для напоминания о том, что необходимо перевернуть мясо, будет подан звуковой сигнал.<

Выбрать в меню РЕЦЕПТЫ раздел МЯСО, рецепт СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ и подтвердить свой выбор.

*Оптимальное время приготовления будет определено автоматически с учетом выбранной функции (**6-е чувство РЕЦЕПТЫ**).



Для записей

СВИНАЯ РУЛЬКА

4-6 порций

- Подготовка: 10 мин
 - Продолжительность приготовления*: 90-110 мин
 - Рекомендуемая посуда:
поддон или противень для выпечки, прилагаемые в комплекте
- 2-4 свиные рульки (около 500 г каждая)
600 мл белого вина
4-5 столовых ложек оливкового масла
соль, перец

Советы и возможные варианты:

- Прежде чем начинать готовить мясо, следует оставить его, чтобы дать достичь комнатной температуры.
- Перед приготовлением следует тщательно натереть мясо солью и перцем.
- К мясу можно подать подливку, которую следует отфильтровать и приправить, а также, при желании, добавить в нее для аромата розмарин.

*Оптимальное время приготовления будет определено автоматически с учетом выбранной функции (**6-е чувство РЕЦЕПТЫ**).

Посолить и поперчить свиные рульки и положить их на поддон.
Полить их белым вином и сбрызнуть оливковым маслом.

Выбрать в меню РЕЦЕПТЫ раздел МЯСО, рецепт СВИНАЯ РУЛЬКА и подтвердить свой выбор.



Ножка ягненка

4-6 порций

1 баранья ножка (ягненок), около 2 кг
2 зубчика чеснока
соль, перец

Подготовить ножку ягненка, срезав ненужный жир. Порубить чеснок крупными кусками, затем натереть ими мясо. Приправить по вкусу солью и перцем. Положить мясо непосредственно в поддон, выложенный бумагой для духовок. Поставить поддон на третий уровень.

Выбрать в меню РЕЦЕПТЫ раздел МЯСО, рецепт НОЖКА ЯГНЕНКА и подтвердить свой выбор.

- Подготовка: 20 мин
- Продолжительность приготовления*: 60-70 мин
- Рекомендуемая посуда: поддон или противень для выпечки, прилагаемые в комплекте

Советы и возможные варианты:

- После окончания приготовления оставить мясо, по крайней мере, на 10 минут покрытым листом оловянной фольги для того, чтобы оставшийся внутри сок распределился более равномерно.
- Можно удалить первую часть кости ножки.
- Когда блюдо будет готово, можно смазать ножку горчицей и оставить ее на несколько минут в выключенной, но еще горячей духовке.

*Оптимальное время приготовления будет определено автоматически с учетом выбранной функции (**6-е чувство РЕЦЕПТЫ**).



Для записей

КЕБАБ

- Подготовка: 10 мин плюс 30 мин на маринование
- Продолжительность приготовления*: 15-25 мин
- Рекомендуемая посуда:
прилагаемые в комплекте решетка и поддон

Советы и возможные варианты:

- Мясо можно заменить рыбой или морепродуктами, порезанными на куски одинакового размера: крупные креветки, каракатица, лосось, морской черт.

*Оптимальное время приготовления будет определено автоматически с учетом выбранной функции (**6-е чувство РЕЦЕПТЫ**).

4-8 порций

4-8 шашлыков с мясом (сосиски типа франкфуртских лучше не использовать, поскольку их время приготовления будет отличаться от времени приготовления мяса)

чеснок
шалфей
розмарин
оливковое масло
соль, перец

Крупно порубить чеснок, розмарин и шалфей и положить эту смесь в миску, добавив оливковое масло и соль. Оставить шашлыки в этом маринаде не менее чем на 30 минут.

Разложить шашлыки на решетке, установленной на пятом уровне духовки.

Налить в поддон около 1 л воды и поставить его на второй уровень.

>Для напоминания о том, что необходимо перевернуть мясо, будет подан звуковой сигнал.<

Выбрать в меню РЕЦЕПТЫ раздел МЯСО, рецепт КЕБАБ и подтвердить свой выбор.



Для записей

ЖАРЕННЫЙ ЦЫПЛЕНОК

4-6 порций

1 цыпленок, весом 1-1,5 кг

чеснок

оливковое масло

розмарин

шалфей

соль, перец

■ Подготовка: 10 мин

■ Продолжительность приготовления*: 50-70 мин

■ Рекомендуемая посуда:
прилагаемые в комплекте решетка и поддон

Советы и возможные варианты:

- Перед приготовлением положить внутрь цыпленка ароматические травы, несколько зубчиков чеснока, лимонную или апельсиновую цедру.

Вымыть и обсушить цыпленка.

Начинить цыпленка смесью порубленных ароматических трав, чеснока, соли и перца.

Слегка смазать кожу оливковым маслом и приправить солью.

Положить цыпленка непосредственно на решетку, установленную на втором уровне.

Налить в поддон около 0,5 л воды и поставить его на первый уровень.

Выбрать в меню РЕЦЕПТЫ раздел ПТИЦА, рецепт ЖАРЕННЫЙ ЦЫПЛЕНОК и подтвердить свой выбор.

*Оптимальное время приготовления будет определено автоматически с учетом выбранной функции (**6-е чувство РЕЦЕПТЫ**).



Для записей

КУРИНАЯ ГРУДКА

- Подготовка: 10 мин плюс 30 мин на маринование
- Продолжительность приготовления*: 15-20 мин
- Рекомендуемая посуда:
прилагаемые в комплекте решетка и поддон

Советы и возможные варианты:

- Куриные грудки могут подаваться также холодными, нарезанными кубиками или ломтиками вместе с салатом из рукколы или из разной зелени с особой заправкой, например, бальзамическим уксусом или соком цитрусовых плодов.
- Куриные грудки можно заменить индюшачьими грудками такого же размера.

*Оптимальное время приготовления будет определено автоматически с учетом выбранной функции (**6-е чувство РЕЦЕПТЫ**).



4-8 порций

4-8 кусочков куриной грудки
(толщиной не менее 1 см)
оливковое масло
чеснок
соль, перец
шалфей, розмарин

Порубить чеснок, розмарин и шалфей и положить эту смесь в миску, добавив оливковое масло и соль.

Оставить куриные грудки в этом маринаде не менее чем на 30 минут.

Положить куриные грудки на решетку, установленную на пятом уровне духовки. Налить в поддон около 1 л воды и поставить его на второй уровень.

>Для напоминания о том, что необходимо перевернуть мясо, будет подан звуковой сигнал.<

Выбрать в меню РЕЦЕПТЫ раздел ПТИЦА, рецепт КУРИНАЯ ГРУДКА и подтвердить свой выбор.

ДОРАТА

3-6 порций

Дората 3-6 шт., каждая весом 350-400 г
150 г помидоров черри
130 г мелких лигурийских оливок taggiasche
25 г свежего базилика
2 зубчика чеснока
100 мл белого вина
соль, перец

- Подготовка: 30 мин
- Продолжительность приготовления*: 30-40 мин
- Рекомендуемая посуда:
емкость из огнеупорного стекла с низкими
краями
(длиной около 26 см)

Советы и возможные варианты:

- Вместо филе дораты можно использовать филе других видов рыбы таких же размеров (сибас, камбала, треска)

Снять чешую с рыбы и почистить ее. Разделать рыбу, вырезав кусочки филе и удалив косточки.

Смазать емкость из огнеупорного стекла оливковым маслом и разложить внутри нее кусочки филе, приправленные солью и перцем.

Разрезать помидоры черри на 4 части и разложить на рыбе. Добавить смесь порубленных оливок, базилика и чеснока.

Слегка посолить сверху. Полить белым вином и небольшим количеством оливкового масла.

Поставить готовиться в духовку.

Выбрать в меню РЕЦЕПТЫ раздел РЫБА, рецепт ДОРАТА и подтвердить свой выбор.

*Оптимальное время приготовления будет определено автоматически с учетом выбранной функции (**6-е чувство РЕЦЕПТЫ**).



Для записей

СЕМГА С ТРАВАМИ

- Подготовка: 20 мин
- Продолжительность приготовления*: 15-25 мин
- Рекомендуемая посуда:
емкость из огнеупорного стекла с низкими краями
(длиной около 26 см)

Советы и возможные варианты:

- Подать к лососю сваренный на пару картофель, чтобы подчеркнуть вкус рыбы.

4 порции

600-700 г филе лосося
10 г оливкового масла
100 г белого хлеба или хлеба для тостов
1 ч.л. с верхом сушеного тимьяна или несколько веточек свежего тимьяна (10 г)
1 ч.л. с верхом сушеного базилика или, предпочтительнее, несколько листиков свежего базилика (15 г)
1 зубчик чеснока
соль

*Оптимальное время приготовления будет определено автоматически с учетом выбранной функции (**6-е чувство РЕЦЕПТЫ**).



Разрезать филе на 4-5 частей. Смазать емкость из огнеупорного стекла половинным количеством оливкового масла и разложить внутри нее кусочки лосося, равномерно натертые солью и перцем. Порубить хлеб, базилик, тимьян и чеснок, перемешать их и обильно посыпать рыбу полученной смесью.

Выбрать в меню РЕЦЕПТЫ раздел РЫБА, рецепт СЕМГА С ТРАВАМИ и подтвердить свой выбор.

РЫБА

4 порции

4 сибаса (каменных окуня) или дораты, каждая по 300 г
500 г мелкой соли
500 г муки из пшеницы мягких сортов (00)
300 г воды
красный перец (молотый)
свежий тимьян
укроп
петрушка
1 зубчик чеснока
розмарин
майоран
1 яйцо

Приготовление смеси из соли

Смешать муку, соль, воду и все пряности, порубленным очень мелко, и замесить до получения однородной консистенции.

Снять чешую с рыбы, почистить ее, высушить и нарезать кусочки филе. Выложить на дне емкости смесь из соли, разложить поверх нее кусочки филе, смазать края взбитым яйцом и покрыть еще одним слоем смеси из соли толщиной 1/2 см, стараясь следовать форме рыбы. Смазать взбитым яйцом и поставить в духовку.

Выбрать в меню РЕЦЕПТЫ раздел РЫБА, рецепт РЫБА и подтвердить свой выбор.

- Подготовка: 40 мин
- Продолжительность приготовления*: 40-50 мин
- Рекомендуемая посуда: поддон или противень для выпечки, прилагаемые в комплекте

Советы и возможные варианты:

- Кусочки филе можно проложить небольшим количеством порубленных ароматических трав.
- Рыбу можно подавать с белым соусом на рыбном бульоне, в который добавлен укроп.
- Это блюдо можно подавать с картофелем, сваренным на пару.

*Оптимальное время приготовления будет определено автоматически с учетом выбранной функции (**6-е чувство РЕЦЕПТЫ**).



Для записей

ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

- Подготовка: 20 мин
- Продолжительность приготовления*: 30-40 мин
- Рекомендуемая посуда: поддон и противень для выпечки, прилагаемые в комплекте

Советы и возможные варианты:

- Молодой картофель можно готовить "в мундире".
- Добавить перед приготовлением для аромата несколько зубчиков чеснока и немного лука-шалота.

*Оптимальное время приготовления будет определено автоматически с учетом выбранной функции (**6-е чувство** РЕЦЕПТЫ).

4-6 порций

1,5 кг картофеля
розмарин
оливковое масло
соль



Почистить картофель, вымыть и порезать его маленькими кусками и положить их в поддон, выложенный бумагой для выпечки. Посыпать солью и розмарином. Обильно сбрызнуть оливковым маслом и перемешать.

>Для напоминания о том, что необходимо перемешать картофель, будет подан звуковой сигнал.<

Выбрать в меню РЕЦЕПТЫ раздел ОВОЩИ, рецепт ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ и подтвердить свой выбор.

ВЕГЕ-КИЙ ШТРУДЕЛЬ

- Подготовка: 40 мин
- Продолжительность приготовления*: 30-40 мин
- Рекомендуемая посуда: поддон или противень для выпечки, прилагаемые в комплекте

8 порций

500 г слоеного теста
1 яйцо
150 г сыра (эмменталь или пьемонтский тома)
15 г базилика
1 баклажан
2 цукини
1 красный перец
1 желтый перец
1 стебель лука-порея
2 помидора круглой формы

ПРИМЕЧАНИЕ: если для достижения нужного веса окажется необходимым соединить два листа теста, необходимо наложить их частично друг на друга, чтобы получить единый прямоугольный лист.

Нарезать все овощи соломкой и обжарить на сковороде в течение нескольких минут в небольшом количестве оливкового масла, следя за тем, чтобы овощи остались хрустящими. Поставить овощи остывать. Смешать сыр, нарезанный пластинками, ломтики помидоров, базилик и посолить и поперчить эту смесь. Раскатать слоеное тесто и положить по центру листа овощи. Слегка смочить края взбитым яйцом и защипать лист слоеного теста. Смазать штрудель яйцом и выпекать в поддоне, выложенном бумагой для выпечки.

Выбрать в меню РЕЦЕПТЫ раздел ОВОЩИ, рецепт ВЕГЕ-КИЙ ШТРУДЕЛЬ и подтвердить свой выбор.

Советы и возможные варианты:

- К штруделю можно подать легкий соус из свежих взбитых помидоров, в который добавлен базилик.

*Оптимальное время приготовления будет определено автоматически с учетом выбранной функции (**6-е чувство РЕЦЕПТЫ**).

Для записей

КАРТОФ. ЗАПЕКАНКА

- Подготовка: 30 мин
- Продолжительность приготовления*: 55-65 мин
- Рекомендуемая посуда: емкость из огнеупорного стекла (длиной около 28 см)

4-6 порций

1 кг картофеля
150 г грийерского сыра
150 мл молока
250 мл сливок
40 г сливочного масла
1 зубчик чеснока
15 г лука-шалота
соль, перец, мускатный орех

Почистить картофель и нарезать его тонкими ломтиками. Порубить чеснок и лук-шалот и обжарить до золотистости в глубокой сковороде, затем добавить молоко и сливки. Смазать маслом емкость из огнеупорного стекла и выложить в ней картофель. Залить приготовленной смесью картофель и приправить солью, перцем и мускатным орехом. Посыпать картофель тертым сыром. Разложить сверху несколько кусочков сливочного масла.

Выбрать в меню РЕЦЕПТЫ раздел ОВОЩИ, рецепт КАРТОФ. ЗАПЕКАНКА и подтвердить свой выбор.

Советы и возможные варианты:

- Добавить перед приготовлением 150 г белых грибов, тонко нарезанных, приправленных зеленью и поджаренных на оливковом масле (trifolati, обычно уже готовых) или столовую ложку сухих белых грибов, предварительно размоченных и нарезанных.

*Оптимальное время приготовления будет определено автоматически с учетом выбранной функции (**6-е чувство РЕЦЕПТЫ**).

Для записей

ЗАПЕКАНКА ПОМИД.

- Подготовка: 30 мин
- Продолжительность приготовления*: 30-40 мин
- Рекомендуемая посуда:
емкость из огнеупорного стекла
(длиной около 26 см)

Советы и возможные варианты:

- При желании можно добавить несколько листиков мяты к смеси хлеба с травами.
- Фаршированные помидоры могут подаваться холодными в качестве летней закуски.

4-6 порций

- 4-8 помидоров круглой формы
- 130 г хлеба для тостов без корки
- 15 г базилика
- 10 г петрушки
- 1/2 зубчика чеснока
- 2 столовые ложки оливкового масла
- соль, перец

*Оптимальное время приготовления будет определено автоматически с учетом выбранной функции (**6-е чувство РЕЦЕПТЫ**).



Разрезать помидоры пополам и вынуть семена.

Посолить помидоры и оставить накрытыми грубой тканью в перевернутом положении, что дать стечь ненужной жидкости.

Приготовить смесь хлеба с травами, взбив венчиком вместе хлеб, базилик, петрушку, чеснок, оливковое масло, соль и перец.

Начинить помидоры полученной смесью и разложить их в емкость из огнеупорного стекла.

Полить оливковым маслом и поставить в духовку.

Выбрать в меню РЕЦЕПТЫ раздел ОВОЩИ, рецепт ЗАПЕКАНКА ПОМИД. и подтвердить свой выбор.

ОВОЩНАЯ ЗАПЕКАНКА

4-6 порций

750 г овощей (например, брокколи, брюссельская капуста, лук-порей, цветная капуста, фенхель)
40 г тертого сыра типа грюйерского
1 столовая ложка тертого хлеба
кусочки сливочного масла (по вкусу)

Соус бешамель

25 г сливочного масла
30 г муки
500 мл молока
соль, мускатный орех

- Подготовка: 40 мин
- Продолжительность приготовления*: 10-15 мин
- Рекомендуемая посуда:
емкость из огнеупорного стекла с низкими краями
(длиной около 26 см)

Советы и возможные варианты:

- Грюйерский сыр можно заменить копченым сыром типа скаморца.

Вымыть овощи и нарезать их. Бланшировать овощи в кипящей соленой воде в течение нескольких минут, затем слить воду и высушить.
Смазать емкость сливочным маслом и разложить в ней овощи. Залить сверху соусом бешамель.
Перемешать тертые сыр и хлеб и посыпать этой смесью слой соуса бешамель.
Добавить, при желании, кусочки сливочного масла.

Приготовление соуса бешамель

Растопить сливочное масло, добавить муку, постоянно тщательно перемешивая, чтобы исключить образование комков. Медленно влить молоко и продолжать готовить, постоянно помешивая, до тех пор, пока соус не достигнет нужной консистенции.
Когда блюдо будет готово, приправить немного солью и щепоткой мускатного ореха.

Выбрать в меню РЕЦЕПТЫ раздел ОВОЩИ, рецепт ОВОЩНАЯ ЗАПЕКАНКА и подтвердить свой выбор.

*Оптимальное время приготовления будет определено автоматически с учетом выбранной функции (**6-е чувство РЕЦЕПТЫ**).



Для записей

ФАРШИР-НЫЙ ПЕРЕЦ

- Подготовка: 30 мин
- Продолжительность приготовления*: 50-60 мин
- Рекомендуемая посуда:
емкость прямоугольной формы с антипригар-
ным покрытием

8 порций

4 перца среднего размера
150 г колбасы типа домашней
150 г говяжьего фарша
150 г нарезанной вареной ветчины
200 г черствого хлеба или хлеба для тостов
50 г крупно нарезанного сыра эмменталь
молоко, сколько потребуется
2 зубчика чеснока
шалфей, розмарин, базилик
оливковое масло

*Оптимальное время приготовления будет
определено автоматически с учетом выбранной
функции (**6-е чувство РЕЦЕПТЫ**).



Разрезать перцы пополам.
Вынуть семена и удалить белые части.
Размочить хлеб в молоке и отжать его.
Приготовить смесь из мяса, ветчины, хлеба, сыра и, по
вкусу, порубленных специй.
Нафаршировать перцы и разложить их в выбранной
емкости.
Полить оливковым маслом.

Выбрать в меню РЕЦЕПТЫ раздел ОВОЩИ, рецепт
ФАРШИР-НЫЙ ПЕРЕЦ и подтвердить свой выбор.

ФРУКТ. ПИРОЖКИ

6-8 порций

Песочное тесто

300 г муки из пшеницы
мягких сортов (00)
1 целое яйцо и 2 желтка
180 г сливочного масла
150 г сахара
цедра одного лимона
щепотка соли
1 пакетик ванилина

3 желтка
1 целое яйцо
125 г сахара
50 г муки из пшеницы
мягких сортов (00)
1/2 пакетика ванилина
цедра половинки лимона
фрукты по сезону
желатин для сладкой
выпечки
(по вкусу)

Заварной крем

500 мл молока

Приготовление основы

Смешать размягченное при комнатной температуре сливочное масло и сахар.

Добавить яйца, соль, лимонную цедру, муку и быстро замесить тесто. Поставить тесто в холодильник примерно на 30 минут. Смазать противень сливочным маслом и посыпать его мукой.

Раскатать тесто таким образом, чтобы оно покрывало дно и стенки противня. Сделать в тесте проколы вилкой и поставить противень в духовку.

По окончании приготовления вынуть основу из духовки и дать ей остынуть, прежде чем класть начинку.

Приготовление заварного крема

Довести молоко с лимонной цедрой до кипения.

Перемешать в миске сахар с мукой, яйцами и ванилином.

Развести эту смесь, медленно добавляя молоко. Довести снова крем до кипения и сразу же выключить огонь. Снять с конфорки и дать остыть, перемешивая время от времени.

Нарезать фрукты тонкими ломтиками.

Когда крем остынет, распределить его по всей основе торта, украсить сверху фруктами и покрыть желатином.

Выбрать в меню РЕЦЕПТЫ раздел ДЕСЕРТ, рецепт ФРУКТ. ПИРОЖКИ и подтвердить свой выбор.

■ Подготовка: 40 мин

■ Продолжительность приготовления*: 28-38 мин

■ Рекомендуемая посуда:

форма для выпечки тортов с низкими краями
(диаметром 28-30 см)

Советы и возможные варианты:

- Между слоем заварного крема и свежими фруктами можно проложить слой бисквита.
- В случае песочного торта с вареньем смазать перед приготовлением торт вареньем по вкусу (клубничным, абрикосовым, персиковым, из инжира) и украсить оставшимся тестом.

*Оптимальное время приготовления будет определено автоматически с учетом выбранной функции (**6-е чувство РЕЦЕПТЫ**).



- Подготовка: 40 мин
- Продолжительность приготовления*: 30-40 мин
- Рекомендуемая посуда: противень для выпечки, прилагаемый в комплекте

Советы и возможные варианты:

- Можно использовать яблоки разного сорта, меняя, соответственно, количество сахара с учетом сладости сорта.
- Можно использовать готовое слоеное тесто обойной муки
- Сахар может быть частично заменен медом
- Один из классических вариантов: грушевый штрудель, приготовленный из свежих фруктов, сахара и крупно натертого шоколада

*Оптимальное время приготовления будет определено автоматически с учетом выбранной функции (**6-е чувство** РЕЦЕПТЫ).



Для записей

ШТРУДЕЛЬ

8-10 порций

500 г слоеного теста (свежего или замороженного) или 2 упаковки по 250 г слоеного теста (свежего), уже раскатанного
 400 г яблок
 50 г изюма
 50 г миндаля, пластинками или порубленного (или кедровые орешки)
 40 г молотого сухого бисквита
 60 г сахара
 цедра одного апельсина
 100 г абрикосового варенья
 корица
 1 целое яйцо
 молоко

ПРИМЕЧАНИЕ: если для достижения нужного веса окажется необходимым соединить два листа теста, необходимо наложить их частично друг на друга, чтобы получить единый прямоугольный лист.

Замочить виноград в небольшом количестве рома.

Снять с яблок кожуру и порезать их тонкими ломтиками. Слить и высушить виноград, положить его в миску вместе с яблоками, миндалем, апельсиновой цедрой, молотым бисквитом, сахаром, корицей, вареньем и перемешать эту смесь.

Раскатать тесто на присыпанной мукой поверхности так, чтобы получить прямоугольный лист такого же размера, как и противень для выпечки. Выстелить противень бумагой для выпечки, затем выложить тесто. Положить начинку по прямой линии по центру теста.

Смочить края теста молоком и защипать их, чтобы закрыть штрудель. Смазать весь штрудель взбитым яйцом.

Выбрать в меню РЕЦЕПТЫ раздел ДЕСЕРТ, рецепт ШТРУДЕЛЬ и подтвердить свой выбор.

ШОК-ГРУШ. ПИРОГ

6-8 порций

3 яйца
170 г сахара
150 г сливочного масла
250 г муки из пшеницы мягких сортов (00)
10 г дрожжей для сладкой выпечки
щепотка соли
2-3 груши (каждая около 200 г)
1 пакетик ванилина
80 г стружки горького шоколада

Взбить вместе яйца, сахар, ванильную эссенцию и соль до получения пенистой, воздушной консистенции.

Добавить размягченное при комнатной температуре сливочное масло и медленно перемешать.

Добавить просеянную муку и дрожжи.

Тщательно замешать тесто, пока оно не станет гладким и однородным. Снять с груш кожуру, разрезать их на кусочки и добавить в тесто. Добавить также натертый крупной стружкой шоколад.

Выложить тесто в форму для выпечки, смазанную маслом и посыпанную мукой.

Выбрать в меню РЕЦЕПТЫ раздел ДЕСЕРТ, рецепт ШОК-ГРУШ. ПИРОГ и подтвердить свой выбор.

- Подготовка: 30 мин
- Продолжительность приготовления*: 45-55 мин
- Рекомендуемая посуда: круглая металлическая форма для выпечки тортов с высокими краями (диаметром около 26 см)

Советы и возможные варианты:

- Шоколадную стружку можно заменить 80 г миндаля пластинками.
- Часть груш можно порезать мелкими кусочками и использовать, выложив лучами, для украшения торта.
- В торт, приготовленный без использования шоколада, можно добавить английский крем с граппой.

*Оптимальное время приготовления будет определено автоматически с учетом выбранной функции (**6-е чувство РЕЦЕПТЫ**).

ДЕСЕРТ



Для записей

МРАМОРНЫЙ ПИРОГ

- Подготовка: 30 мин
- Продолжительность приготовления*: 45-55 мин
- Рекомендуемая посуда:
металлическая форма для выпечки тортов в
форме кольца (диаметром около 26 см,
высотой примерно 8-10 см);
или форма для кексов (30 x 10 см)

Советы и возможные варианты:

- Мраморный торт можно подавать с английским кремом, в который добавлено кофе.

6-8 порций

350 г муки из пшеницы мягких сортов (00)
150 г сливочного масла
180 г сахара
1 пакетик ванилина
200 мл молока
3 яйца
1 пакетик дрожжей
30 г какао-порошка

*Оптимальное время приготовления будет определено автоматически с учетом выбранной функции (**6-е чувство** РЕЦЕПТЫ).



Взбить сахар и ванилин вместе с яйцами (которые должны иметь комнатную температуру) до консистенции крема. Добавить размягченное масло.

Просеять муку и добавить дрожжи.

Добавлять небольшими количествами муку и молоко, перемешивая при этом для получения густой смеси. Смазать сливочным маслом форму для торта в виде кольца, посыпать ее мукой и выложить в форму половину приготовленной смеси.

Оставшуюся часть смеси перемешать с просеянным какао-порошком.

Влить эту часть смеси в форму и, пользуясь вилкой, переплести две части друг с другом, чтобы получить двухцветную спираль.

Выбрать в меню РЕЦЕПТЫ раздел ДЕСЕРТ, рецепт МРАМОРНЫЙ ПИРОГ и подтвердить свой выбор.

ТВОРОЖНЫЙ ПИРОГ

6-8 порций

280 г сухого печенья

100 г сливочного масла

3 яйца

100 г сахара

280 г мягкого несоленого творога (типа рикотты)

варенье из смеси лесных ягод

■ Подготовка: 30 мин

■ Продолжительность приготовления*: 38-50 мин

■ Рекомендуемая посуда:

круглая металлическая форма для выпечки
тортов с высокими краями (диаметром около
26 см)

Советы и возможные варианты:

- Варенье из смеси лесных ягод можно заменить вареньем из отдельных видов ягод: ежевики, черники, малины.

Раскрошить сухое печенье в миске руками. Растопить сливочное масло и добавить его в раскрошенное печенье.

Выстелить форму для торта бумагой для выпечки и выложить на нее смесь, слегка прижимая ее ко дну.

Взбить яйца с сахаром и мягким творогом и распределить полученный крем по основе из печенья.

Поставить выпекаться в духовку; дать готовому торту остыть.

Смазать вареньем.

Выбрать в меню РЕЦЕПТЫ раздел ДЕСЕРТ, рецепт ТВОРОЖНЫЙ ПИРОГ и подтвердить свой выбор.

*Оптимальное время приготовления будет определено автоматически с учетом выбранной функции (**6-е чувство** РЕЦЕПТЫ).



ПИРОГ С ЙОГУРТОМ

- Подготовка: 30 мин
- Продолжительность приготовления*: 45-60 мин
- Рекомендуемая посуда: круглая металлическая форма для выпечки тортов с высокими краями (диаметром около 26 см)

Советы и возможные варианты:

- Ржаную муку можно заменить обойной мукой из пшеницы мягких сортов.
- К тарту можно подать крем на базе натурального йогурта.

6-8 порций

200 г сахара
3 целых яйца
200 г белой муки из пшеницы мягких сортов (00)
100 г обойной ржаной муки
125 г йогурта
17 г дрожжей для сладкой выпечки
60 г оливкового масла с мягким вкусом
сок и цедра одного апельсина

*Оптимальное время приготовления будет определено автоматически с учетом выбранной функции (**6-е чувство** РЕЦЕПТЫ).



Взбить сахар с яйцами. Перемешать муку обоих видов с дрожжами и солью.

Добавить в мучную смесь яйца, йогурт, оливковое масло, апельсиновые сок и цедру. Тщательно смешать все ингредиенты в одно целое. Смазать форму сливочным маслом, присыпать мукой и разложить в форме полученную смесь.

Поставить выпекаться в духовку.

Выбрать в меню РЕЦЕПТЫ раздел ДЕСЕРТ, рецепт ПИРОГ С ЙОГУРТОМ и подтвердить свой выбор.



KONIEC Z WCZEŚNIEJSZYM NAGRZEWANIEM PIEKARNIKA - NADSZEDŁ CZAS NA DOSKONAŁE REZULTATY KULINARNE

Uzyskanie doskonałych rezultatów kulinarnych jeszcze nigdy nie było takie proste. Nowy piekarnik wielofunkcyjny Whirlpool oferuje elastyczność i różnorodność metod przyrządzania dowolnych potraw.

Piekarnik łączy w sobie zaawansowany interfejs i inteligentną technologię "6-ty ZMYŚL" oraz system konwekcyjny o dużej mocy, eliminujący konieczność nagrzewania wstępnego. Przepisy zawarte w niniejszej książce nie wymagają wstępnego nagrzewania piekarnika, a równocześnie gwarantują doskonałe rezultaty za każdym razem.

Niniejsza książka zawiera 30 starannie dobranych przepisów.

Po wybraniu przepisu na wyświetlaczu piekarnika, jedyne, co należy zrobić to włożyć potrawę i uruchomić program pieczenia. Piekarnik ustawi automatycznie optymalne parametry pieczenia, a na jego wyświetlaczu będą się regularnie pojawiać niezbędne informacje zwrotne.

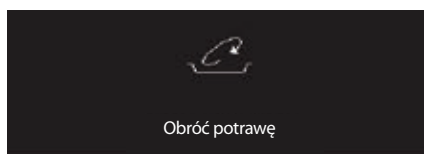
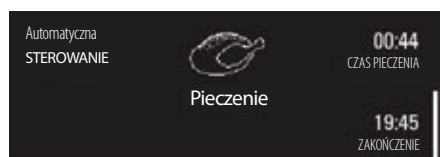
W zależności od indywidualnych upodobań, po zakończeniu czasu pieczenia możliwe jest nadanie potrawie bardziej osobistego charakteru.

WAŻNE WSKAZÓWKI

Aby uzyskać optymalne rezultaty pieczenia, nie należy zmieniać ilości i składników podanych w przepisie.

Przed przystąpieniem do przyrządzania mięsa należy je wyjąć z lodówki co najmniej godzinę przed włożeniem do piekarnika. (Temperatura mięsa powinna wynosić około 10-12°C).

Niektóre potrawy wymagają obrócenia lub wymieszania w połowie czasu pieczenia: rozlega się wtedy sygnał akustyczny. (W przepisach zostało zaznaczone, czy dana potrawa wymaga obrócenia lub wymieszania podczas pieczenia).



Czas pieczenia pokazany na początku ma charakter wyłącznie orientacyjny: piekarnik dostosowuje pozostały czas podczas pieczenia potrawy.

Krótko przed upływem czasu pieczenia pojawia się komunikat, żeby sprawdzić, czy poziom dopieczenia potrawy jest zgodny z preferencjami użytkownika. Po zakończeniu pieczenia istnieje możliwość ręcznego przedłużenia czasu pieczenia. Można to zrobić przy pomocy przycisków do nawigacji znajdujących się na piekarniku.



DOŁĄCZONE AKCESORIA

BLACHA DO PIECZENIA CIAST



RUSZT



TACKA DO OCIEKANIA

Tacka do ociekania różni się od blachy do pieczenia ciast większą głębokością. W niektórych przepisach pojawia się polecenie umieszczenia tacki pod rusztem i napełnienia jej wodą, aby zebrać tłuszcze i oleje kapiące podczas przyrządzania pieczonego i/lub grillowanego mięsa.



INDEKS

ZAPIEKANKI

LASAGNE	STR. 101
CANNELLONI RYBNE	STR. 102
KROKIETY	STR. 103
ZAPIEKANE BAKŁAŻANY	STR. 104

TARTA

TARTA WARZYWNA	STR. 105
PLACEK LOTARYŃSKI	STR. 106
JABŁECZNIK	STR. 107

PIZZA

PIZZA	STR. 108
2 PIZZE	STR. 108

MIĘSO

PIECZEŃ WIEPRZOWA	STR. 109
GOLONKA	STR. 110
UDZIEC BARANI	STR. 111
KEBAB	STR. 112

DRÓB

PIECZONY KURCZAK	STR. 113
PIERŚ Z KURCZAKA	STR. 114

RYBY

DORSZ (PO ŚRÓDZIEMNOMORSKU)	STR. 115
ŁOSOŚ W ZIOŁACH	STR. 116
RYBA W SOLI	STR. 117

WARZYWA

PIECZONE ZIEMNIAKI	STR. 118
STRUCLA WEGETARIAŃSKA	STR. 119
ZAPIEKANE ZIEMNIAKI	STR. 119
PIECZONE POMIDORY	STR. 120
ZAPIEKANE WARZYWA	STR. 121
NADZIEWANA PAPRYKA	STR. 122

DESERY

TARTA OWOCOWA	STR. 123
STRUDEL	STR. 124
CIASTO GRUSZKOWE Z CZEKOLADĄ	STR. 125
CIASTO MARMURKOWE	STR. 126
SERNIK	STR. 127
CIASTO JOGURTOWE	STR. 128

LASAGNE

Składniki na 6/8 porcji

500 g świeżego ciasta na lasagne
180 g startego sera (parmezan)
200 g sera pociętego na kawałki
(do wyboru: mozzarella, scamorza, provola)

Na potrawkę:

500 g mielonej wołowiny
800 g pomidorów (bez skórki lub siekanych)
1 kostka
1 średnia cebula
30 g masła
6-7 łyżek oliwy z oliwek
1 lampka czerwonego wina
seler, marchew
sól

Do przygotowania 600 g sosu beszamelowego:

(jako alternatywy można użyć gotowego sosu beszamelowego dostępnego w sklepach)
50 g masła
60 g mąki
1 litr mleka
sól, gałka muszkatołowa

Przygotowanie potrawki

Posiekać seler, marchew i cebulę i podsmażyć na oleju i maśle.

Dodać mięso i przyrumienić je. Dodać wino, poczekać, aż odparuje, a następnie dodać pomidory, kostkę bulionową, sól i nieco wywaru. Przykryć i gotować na wolnym ogniu przez około godzinę.

Przygotowanie sosu beszamelowego

Roztopić masło, dodawać stopniowo mąkę, mieszając dokładnie, aby nie dopuścić do powstawania grudek. Dodawać stopniowo niewielkie ilości mleka i gotować, mieszając aż do osiągnięcia pożądanej konsystencji. Pod koniec dodać nieco soli i startej gałki muszkatołowej.

Wysmarować tłuszczem formę. Rozłożyć na dnie formy dwie łyżki potrawki, następnie warstwę ciasta do lasagne, ponownie nałożyć potrawkę, sos beszamelowy i pokrojony w kawałki ser, posypać startym parmezanem. Kontynuować układanie warstw aż do wyczerpania składników.

Połać obficie ostatnią warstwę sosem beszamelowym, posypać startym parmezanem i wiórkami masła.

Wybrać z menu "PRZEPISY" kategorię "ZAPIEKANKI", a następnie przepis "LASAGNE" i potwierdzić wybór.

- Czas przygotowania: 2 godziny
- Czas pieczenia*: 45-60 min
- Zalecane naczynie:
prostokątna forma
nieprzywierająca

Wskazówki i warianty:

- W przypadku przyrządzania lasagne rybnej lub warzywnej mleko można zastąpić bulionem warzywnym, a masło oliwą z oliwek.

*Optymalny czas pieczenia zostanie ustalony automatycznie przy wybraniu funkcji (6TH SENSE PRZEPISY)



Uwagi

CANNELLONI RYBNE

- Czas przygotowania: 40 min
- Czas pieczenia*: 30-40 min
- Zalecane naczynie:
prostokątna forma
nieprzewodząca

Wskazówki i warianty:

• Zamiast nadzienia do cannelloni można użyć nadzienia do naleśników (twarogu ricotta i szpinaku), jednak w takim przypadku należy przykryć cannelloni warstwą sosu beszamelowego.

Składniki na 4 porcje

60 g porów
50 g selera
400 g świeżego dorsza
200 g pomidorków koktajlowych
15 g bazylii
30 g parmezanu
70 g sosu pomidorowego
160 g ciasta na lasagne/cannelloni
oliwa z oliwek
sól, pieprz

*Optymalny czas pieczenia zostanie ustalony automatycznie przez wybraną funkcję (6TH SENSE PRZEPISY)



Pociąć w słupki seler i por; wrzucić do rondla i dodać niewielką ilość oliwy z oliwek. Dodać pokrojonego dorsza, doprawić solą i pieprzem, gotować aż do wyparowania całego płynu.

Podgrzać ciasto na lasagne i rozłożyć nadzienie na całej długości. Zwinąć ciasto w rurki ("cannelloni").

Zmiksować sos pomidorowy, nałożyć kilka łyżek sosu na dno naczynia żaroodpornego i dodać niewielką ilość oliwy z oliwek.

Ułożyć cannelloni w naczyniu żaroodpornym i dodać sos pomidorowy. Pociąć pomidorki koktajlowe na ćwiartki, posiekać bazylię i rozłożyć na rurkach cannelloni. Posypać startym parmezanem i zapiec w piekarniku.

Wybrać z menu "PRZEPISY" kategorię "ZAPIEKANKI", a następnie przepis "CANNELLONI RYBNE" i potwierdzić wybór.

Uwagi

KROKIETY

Składniki na 6 porcji

Na naleśniki:

100 g mąki
250 ml mleka
3 całe jaja
1 łyżka oliwy z oliwek
sól, gałka muszkatołowa

Na nadzienie

400 g twarogu ricotta
200 g szpinaku
40 g parmezanu
sól, pieprz
1 jajko
gałka muszkatołowa

Na sos

beszamelowy:

50 g masła
60 g mąki
1 litr mleka
sól, gałka muszkatołowa
60 g parmezanu

- Czas przygotowania: 50 min
- Czas pieczenia*: 35-45 min
- Zalecane naczynie:
prostokątna forma
nieprzywierająca

Wskazówki i warianty:

- Szpinak można zastąpić posiekanymi i uduszonymi pieczarkami.

Przygotować ciasto na naleśniki, łącząc ze sobą wszystkie składniki i ubijając je trzepaczką. Włożyć ciasto do lodówki na co najmniej 15 minut.

Smażyć naleśniki na specjalnej nieprzywierającej patelni.

Sparzyć szpinak. Schłodzić go w zimnej wodzie i dobrze odsączyć wodę.

Posiekać lekko szpinak i połączyć go z twarogiem, jajkiem i startym parmezanem; przyprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową.

Nałożyć nadzienie na naleśniki i złożyć je na pół.

Przygotowanie sosu beszamelowego:

Roztopić masło, dodawać stopniowo mąkę, mieszając dokładnie, aby nie dopuścić do powstawania grudek. Dodawać stopniowo niewielkie ilości mleka i gotować, mieszając aż do osiągnięcia pożądanej konsystencji.

Pod koniec dodać nieco soli i startej gałki muszkatołowej.

Rozsmarować sos na dnie naczynia żaroodpornego i ułożyć na nim naleśniki. Przykryć dobrze naleśniki sosem beszamelowym i posypać startym parmezanem. Zapiec w piekarniku.

Wybrać z menu "PRZEPISY" kategorię "ZAPIEKANKI", a następnie przepis "KROKIETY" i potwierdzić wybór.

*Optymalny czas pieczenia zostanie ustalony automatycznie przez wybraną funkcję (6TH SENSE PRZEPISY)



ZAPIEKANE BAKŁAŻANY

- Czas przygotowania: 50 min
- Czas pieczenia*: 40-50 min
- Zalecane naczynie:
prostokątne naczynie żaroodporne
(ok. 35 cm x 25 cm)

Wskazówki i warianty:

- W sklepach dostępne są zamrożone grillowane bakłażany. Jeżeli używa się świeżych bakłażanów, można je obtoczyć w mące i usmażyć zamiast grillowania.

Składniki na 6/8 porcji

4-5 bakłażanów (około 1,5 kg)
1 duża cebula
5-6 łyżek oliwy z oliwek
800 g siekanych pomidorów
ok. 350 g mozzarelli
100 g startego parmezanu
świeża bazylia

*Optymalny czas pieczenia zostanie ustalony automatycznie przez wybraną funkcję (6TH SENSE PRZEPISY)



Pokroić bakłażany na plastry o grubości około jednego centymetra, posolić je i zostawić na kawałku czystego płótna na około godzinę. Sparzyć bakłażany na ruszcie. Podsmażyć cebulę na oleju, dodać pomidory, posolić i gotować na wolnym ogniu przez około 40 minut. Pociąć mozzarellę w kostkę. Rozsmarować na dnie naczynia dwie łyżki sosu, ułożyć warstwę bakłażanów, przykryć je warstwą sosu i posypać kostkami mozzarelli, startym parmezanem i niewielką ilością bazylii. Układać warstwy aż do wyczerpania składników. Przykryć ostatnią warstwę sosem i posypać odrobiną startego parmezanu.

Wybrać z menu "PRZEPISY" kategorię "ZAPIEKANKI", a następnie przepis "ZAPIEKANE BAKŁAŻANY" i potwierdzić wybór.

Uwagi

TARTA WARZYWNA

Składniki na 6/8 porcji

250 g świeżego ciasta francuskiego
450 g warzyw mieszanych: karczochów, szparagów i grzybów
150 g sera gruyere startego na tarce o dużych oczkach
3 jaja
200 ml śmietany
100 ml mleka
sól, pieprz, papryka

- Czas przygotowania: 40 min
- Czas pieczenia*: 50-60 min
- Zalecane naczynie:
metalowa tortownica z niskimi brzegami
(średnica ok. 28 cm)

Wskazówki i warianty:

- Zaleca się używanie świeżych warzyw sezonowych. Jeżeli są drobno pocięte, nie trzeba ich sparyć.
- Tarta warzywna dobrze komponuje się z filetem rybnym na parze lub może być serwowana jako przystawka z ciepłym sosem warzywnym (krem z porów, sos pomidorowy, krem z dyni).

*Optymalny czas pieczenia zostanie ustalony automatycznie przez wybraną funkcję (6TH SENSE PRZEPISY)

Podgotować warzywa przez kilka minut w osolonym wrzątku i odcedzić.

Następnie podsmażyć lekko pocięte na kawałki warzywa na patelni z niewielkim dodatkiem oleju.

Wyłożyć tortownicę papierem do pieczenia, rozłożyć ciasto, przykrywając także krawędzie. Ułożyć na cieście warzywa, posypując je startym serem.

Ubić w naczyniu jajka ze śmietaną, mlekiem, solą i papryką i wylać równomiernie masę na warzywa.

Wybrać z menu "PRZEPISY" kategorię "TARTA", a następnie przepis "TARTA WARZYWNA" i potwierdzić wybór.



Uwagi

- Czas przygotowania: 30 min
- Czas pieczenia*: 40-50 min
- Zalecane naczynie:
metalowa tortownica z niskimi brzegami
(średnica ok. 30 cm)

Wskazówki i warianty:

- Tę tartę można również przyrządzić z:
 - ziemniakami i bekonem
 - porami i wędzonką
 - okoniem i karczochami
 - szpinakiem i łososiem

*Optymalny czas pieczenia zostanie ustalony automatycznie przez wybraną funkcję (6TH SENSE PRZEPISY)



PLACEK LOTARYŃSKI

Składniki na 6/8 porcji

250 g świeżego kruchego ciasta
150 g boczku pokrojonego w drobną kostkę
4 jaja
2 cebule
10 g posiekanej pietruszki
200 ml mleka
200 ml śmietany
100 g sera gruyere startego na tarce o dużych oczkach
sól, pieprz

Wyłożyć tortownicę papierem do pieczenia, rozłożyć kruche ciasto, przykrywając także krawędzie. Rozłożyć na dnie zrumieniony boczek, pociętą w słupki cebulę uduszoną z niewielką ilością oliwy z oliwek i posypać serem.

Ubić w naczyniu jaja z mlekiem i śmietaną, dodając sól i pieprz do smaku.

Wlać masę do formy i przybrać posiekaną natką pietruszki.

Wybrać z menu "PRZEPISY" kategorię "TARTA", a następnie przepis "PLACEK LOTARYŃSKI" i potwierdzić wybór.

Uwagi

JABŁECZNIK

Składniki na 6/8 porcji

4 jabłka
250 g mąki
50 g masła
szczypta soli
80 ml zimnej wody
10 g proszku do pieczenia
100 g cukru

Na krem:
500 ml mleka
2 jaja
10 g mąki kukurydzianej
50 g cukru
40 ml rumu (opcjonalnie)
1 torebka cukru
waniliowego
10 g mąki
galaretka deserowa

- Czas przygotowania: 50 min
- Czas pieczenia*: 75-90 min
- Zalecane naczynie:
metalowa tortownica z niskimi
brzegami (średnica ok. 28 cm)

Wskazówki i warianty:

- Aby ciasto nie było zbyt mokre, przed waniem kremu do formy można pokruszyć na cieście kilka suchych herbatników.
- Przed włożeniem ciasta do piekarnika posypać lekko jabłka sproszkowanym cynamonem.

Przygotowanie ciasta:

Wymieszać przesianą mąkę z solą, dodać miękkie masło (przechowywane w temperaturze pokojowej), cukier proszek do pieczenia i zimną wodę, aż do uzyskania zwartego ciasta. Włożyć ciasto do lodówki na około 30 minut.

Przygotowanie kremu:

Podgrzać mleko z cukrem waniliowym, po czym zdjąć je z ognia. W innym naczyniu ubić jaja z cukrem, dodać mąkę i mąkę kukurydzianą. Połączyć uzyskaną masę z mlekiem i mieszać na wolnym ogniu aż do uzyskania kremowej konsystencji. Pod koniec gotowania można dodać rumu.

Wyłożyć tortownicę papierem do pieczenia. Wyłożyć tortownicę ciastem, przykrywając również krawędzie. Rozłożyć ciasto z przygotowanym uprzednio kremem.

Pokroić ćwiartki jabłek na plasterki o grubości około pół centymetra.

Ułożyć plasterki jabłek na całej powierzchni ciasta tak, aby lekko na siebie nachodziły.

Po zakończeniu pieczenia odczekać, aż ciasto ostygnie, po czym ozdobić galaretką deserową.

Wybrać z menu "PRZEPISY" kategorię "TARTA", a następnie przepis "JABŁECZNIK" i potwierdzić wybór.



Uwagi

- Czas przygotowania: 2 godziny
- Czas pieczenia*: 25-35 min
- Zalecane naczynie:
Tacka do ociekania lub blacha do pieczenia ciast, dostarczone wraz z piekarnikiem

Wskazówki i warianty:

- Do przygotowania ciasta można użyć różnych typów mąki, na przykład mąki żytniej, gryczanej, pełnoziarnistej mąki pszennej, nie mogą one jednak stanowić więcej, niż jedną trzecią całkowitej ilości mąki.
- Przed włożeniem do piekarnika pizzę można przybrać dowolnymi dodatkami.

*Optymalny czas pieczenia zostanie ustalony automatycznie przez wybraną funkcję (6TH SENSE PRZEPISY)



PIZZA

Składniki na 1 blachę:

350 g mąki
200 ml wody
18 ml oliwy z oliwek
14 g drożdży
7 g soli
3,5 g cukru
250 g pomidorów bez skórki w sosie własnym
150 g mozzarelli
oliwa z oliwek, sól, oregano

Składniki na 2 blachy:

700 g mąki
400 ml wody
35 ml oliwy z oliwek
25 g drożdży
13 g soli
7 g cukru
500 g pomidorów bez skórki w sosie własnym
300 g mozzarelli
oliwa z oliwek, sól, oregano

Rozpuścić drożdże w letniej wodzie (temp. około 35°C). Użyć ilości wody podanej na liście składników. Wsypać mąkę na stolnicę i dodać sól, cukier i olej. Dodawać stopniowo wody do mąki i rozpocząć wyrabianie ciasta. Wyrabiać ciasto aż do uzyskania gładkiej, elastycznej konsystencji. Włożyć ciasto do otwartego naczynia, przykryć wilgotną ściereczką i odstawić do wyrośnięcia w piekarniku na 45 minut, ustawiając funkcję "WYRASTANIA".

W międzyczasie przygotować sos pomidorowy z olejem, oregano i solą. Wyrośnięte ciasto rozłożyć na natłuszczonej tacce do ociekania.

Posmarować powierzchnię pizzy sosem pomidorowym i dodać pociętą na kawałki mozzarellę.

Wybrać z menu "PRZEPISY" kategorię "PIZZA", a następnie przepis "PIZZA – 2 PIZZE" i potwierdzić wybór.

Uwagi

KOTLETY WIEPRZOWE

Składniki na 2/6 porcji

2/6 kotletów wieprzowych
oliwa z oliwek
czosnek
szałwia
rozmaryn
sól, pieprz

- Czas przygotowania: 10 min plus 30 minut na marynowanie
- Czas pieczenia*: 15-25 min
- Zalecane naczynie: ruszt lub tacka do ociekania, dostarczone wraz z piekarnikiem

Posiekać grubo czosnek, rozmaryn i szalwię, włożyć je do naczynia z olejem i solą.

Ułożyć kotlety w uzyskanym w ten sposób sosie i pozostawić na co najmniej 30 minut, aby się zamarynowały.

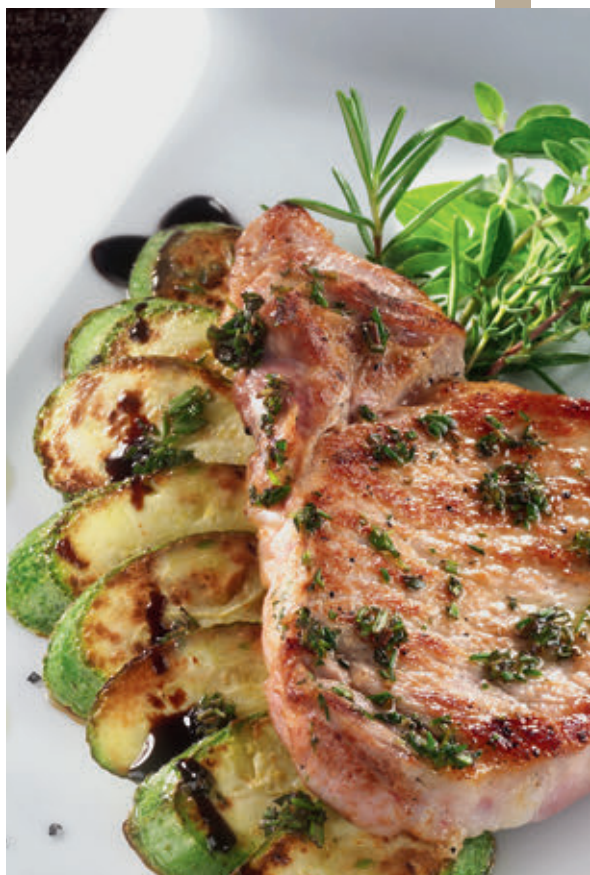
Ułożyć kotlety na ruszcie i włożyć je do piekarnika na pierwszą półkę od góry. Włączyć do tacki do ociekania około 1 l wody i umieścić ją na czwartej półce od góry.

>Piekarnik zasygnalizuje, kiedy należy obrócić mięso<

Wybrać z menu "PRZEPISY" kategorię "MIĘSO", a następnie przepis "KOTLETY WIEPRZOWE" i potwierdzić wybór.

*Optymalny czas pieczenia zostanie ustalony automatycznie przez wybraną funkcję (6TH SENSE PRZEPISY)

MIĘSO



Uwagi

GOLONKA

- Czas przygotowania: 10 min
- Czas pieczenia*: 90-110 min
- Zalecane naczynie:
tacka do ociekania, dostarczona wraz z
piekarnikiem

Wskazówki i warianty:

- Przed włożeniem do piekarnika mięso musi osiągnąć temperaturę pokojową.
- Przed włożeniem mięsa do piekarnika natrzeć je dobrze solą i pieprzem.
- Tłuszcz z pieczenia można przefiltrować oraz doprawić do smaku przyprawami i rozmarynem i polać nim mięso.

*Optymalny czas pieczenia zostanie ustalony automatycznie przez wybraną funkcję (6TH SENSE PRZEPISY)

Składniki na 4-6 porcji

2/4 golonki wieprzowe (o wadze ok. 500 g jedna)
600 ml białego wina
4/5 łyżek stołowych oliwy z oliwek
sól, pieprz



Rozłożyć na tacce do ociekania golonki przyprawione solą i pieprzem.

Podlać je białym winem i oliwą.

Wybrać z menu "PRZEPISY" kategorię "MIĘSO", a następnie przepis "GOLONKA" i potwierdzić wybór.

Uwagi

UDZIEC BARANI

Składniki na 4-6 porcji

1 udziec barani o wadze około 2 kg
2 ząbki czosnku
sól, pieprz

Przygotować udziec, usuwając z niego nadmiar tłuszczu.
Pociąć na kawałki czosnek i posypać nim mięso.
Doprawić do smaku solą i pieprzem.
Ułożyć mięso bezpośrednio na tacce do ociekania
wyłożonej papierem do pieczenia.
Umieścić tackę na trzeciej półce piekarnika.

Wybrać z menu "PRZEPISY" kategorię "MIĘSO", a
następnie przepis "UDZIEC BARANI" i potwierdzić
wybór.

- Czas przygotowania: 20 min
- Czas pieczenia*: 60-70 min
- Zalecane naczynie:
tacka do ociekania lub blacha do pieczenia
ciast, dostarczone wraz z piekarnikiem

Wskazówki i warianty:

- Po zakończeniu pieczenia pozostawić mięso przykryte folią aluminiową przez co najmniej dziesięć minut, aby ułatwić równomierniejsze rozłożenie soków pozostałych w jego wnętrzu.
- Udziec można oczyścić z kości, usuwając pierwszą część kości.
- Po zakończeniu pieczenia można nasmarować udziec musztardą i pozostawić go na kilka minut w wyłączonym, ale jeszcze ciepłym piekarniku.

*Optymalny czas pieczenia zostanie ustalony automatycznie
przy wybraniu funkcji (6TH SENSE PRZEPISY)



KEBAB

- Czas przygotowania: 10 min plus 30 minut marynowania
- Czas pieczenia*: 15-25 min
- Zalecane naczynie: ruszt lub tacka do ociekania, dostarczone wraz z piekarnikiem

Wskazówki i warianty:

- Mięso można zastąpić rybą pociętą w kostki o tych samych rozmiarach: rakami, sepiami, łososiem, żabnicami.

Składniki na 4/8 porcji

4/8 szaszłyków mięsnych (zalecamy unikanie kiełbasek, gdyż ich czas pieczenia różni się od pozostałych mięs)
 czosnek
 szalwia
 rozmaryn
 oliwa z oliwek
 sól, pieprz

*Optymalny czas pieczenia zostanie ustalony automatycznie przez wybraną funkcję (6TH SENSE PRZEPISY)



Posiekać grubo czosnek, rozmaryn i szalwię, włożyć je do naczynia z olejem i solą.

Ułożyć szaszłyki w uzyskanym w ten sposób sosie i pozostawić na co najmniej 30 minut, aby się zamarynowały.

Rozłożyć szaszłyki na ruszcie i umieścić je w piekarniku na pierwszej półce od góry.

Włączyć do tacki do ociekania około 1 l wody i umieścić ją na czwartej półce od góry.

>Piekarnik zasygnalizuje, kiedy należy obrócić mięso<

Wybrać z menu "PRZEPISY" kategorię "MIĘSO", a następnie przepis "KEBAB" i potwierdzić wybór.

Uwagi

PIECZONY KURCZAK

Składniki na 4/6 porcji

1 kurczak o wadze 1/1,5 kg
czosnek
oliwa z oliwek
rozmaryn
szałwia
sól, pieprz

- Czas przygotowania: 10 min
- Czas pieczenia*: 50-70 min
- Zalecane naczynie:
ruszt lub tacka do ociekania, dostarczone
wraz z piekarnikiem

Wskazówki i warianty:

- Przed pieczeniem przyprawić kurczaka, wkładając do jego wnętrza aromatyczne zioła, kilka ząbków czosnku, skórkę pomarańczy lub cytryny, aby nadać mięsu piękny aromat.

Umyć i osuszyć kurczaka.

Przyprawić wnętrze kurczaka posiekanymi ziołami aromatycznymi, czosnkiem, solą i pieprzem.

Nasmarować lekko tłuszczem powierzchnię i posolić.

Umieścić kurczaka bezpośrednio na ruszcie piekarnika, na trzeciej półce od góry.

Włączyć do tacki na ociekanie ok. 0,5 l wody i umieścić ją na piątej półce od góry.

Wybrać z menu "PRZEPISY" kategorię "DRÓB", a następnie przepis "PIECZONY KURCZAK" i potwierdzić wybór.

*Optymalny czas pieczenia zostanie ustalony automatycznie przez wybraną funkcję (6 ZMYŚL PRZEPISY)



Uwagi

PIERŚ Z KURCZAKA

- Czas przygotowania: 10 min plus 30 minut marynowania
- Czas pieczenia*: 15-20 min
- Zalecane naczynie: ruszt lub tacka do ociekania, dostarczone wraz z piekarnikiem

Wskazówki i warianty:

- Pierś kurczaka można również serwować na zimno, pociętą w kostkę lub w paski, wraz z aromatycznymi sałatami, takimi jak rukola, sałatami mieszanymi przyprawionymi sosem vinaigrette, octem balsamicznym czy cytrusami.
- Piersi kurczaka można zastąpić pierśmi indyczymi tych samych rozmiarów.

*Optymalny czas pieczenia zostanie ustalony automatycznie przez wybraną funkcję (6TH SENSE PRZEPISY)

Składniki na 4/8 porcji

4/8 plastry piersi kurczaka
(o grubości nie mniejszej, niż 1 cm)
oliwa z oliwek
czosnek
sól, pieprz
szałwia, rozmaryn



Posiekać czosnek, rozmaryn i szalwię, włożyć je do naczynia z olejem i solą.

Ułożyć plastry kurczaka w uzyskanym w ten sposób sosie i pozostawić na co najmniej 30 minut, aby się zamarynowały.

Ułożyć piersi kurczaka na ruszcie i wsunąć go do piekarnika na pierwszą półkę od góry. Włączyć do tacki do ociekania około 1 l wody i umieścić ją na czwartej półce od góry.

>Piekarnik zasygnalizuje, kiedy należy obrócić mięso<

Wybrać z menu "PRZEPISY" kategorię "DRÓB", a następnie przepis "PIERŚ Z KURCZAKA" i potwierdzić wybór.

Uwagi

DORSZ (PO ŚRÓDZIEMNOMORSKU)

Składniki na 3/6 porcji

3-6 kawałków dorsza o wadze 350/400 g (każdy)
150 g pomidorków koktajlowych
130 g oliwek
25 g świeżej bazylii
2 ząbki czosnku
100 ml białego wina
sól, pieprz

- Czas przygotowania: 30 min
- Czas pieczenia*: 30-40 min
- Zalecane naczynie:
naczynie żaroodporne z niskimi
brzegami (długość ok. 26 cm)

Wskazówki i warianty:

- Filety z dorsza można zastąpić innymi filetami rybnymi o tych samych rozmiarach (labraks, flądra, dorada)

Oczyścić i oskrobać rybę. Wyfiletować rybę, usuwając z niej ości wewnętrzne.

Nasmarować naczynie żaroodporne oliwą z oliwek i ułożyć w nim filety rybne doprawione solą i pieprzem. Pociąć pomidorki na ćwiartki i ułożyć je na rybie. Dodać posiekane razem oliwki, bazylię i czosnek.

Lekko wszystko posolić. Podlać białym winem i niewielką ilością oliwy z oliwek.

Piec w piekarniku.

Wybrać z menu "PRZEPISY" kategorię "RYBY", a następnie przepis "DORSZ" i potwierdzić wybór.

*Optymalny czas pieczenia zostanie ustalony automatycznie przez wybraną funkcję (6TH SENSE PRZEPISY)

RYBY



Uwagi

ŁOSOŚ W ZIOŁACH

- Czas przygotowania: 20 min
- Czas pieczenia*: 15-25 min
- Zalecane naczynie:
naczynie żaroodporne z niskimi
brzegami (długość ok. 26 cm)

Wskazówki i warianty:

- Łosoś doskonale komponuje się z ziemniakami na parze, które podkreślają smak ryby.

Składniki na 4 porcje

600/700 g filetów z łososia
10 g oliwy z oliwek
100 g chleba białego lub tostowego
1 czubata łyżeczka suszonego tymianku - lub kilka
gałązek świeżego tymianku (10 g)
1 czubata łyżeczka suszonej bazylii - lub (lepiej) kilka
listków świeżej bazylii (15 g)
1 ząbek czosnku
sól

*Optymalny czas pieczenia zostanie ustalony automatycznie przez wybraną funkcję (6TH SENSE PRZEPISY)



Pociąć filet na 4/5 części. Nasmarować naczynie żaroodporne połową oliwy z oliwek i ułożyć w nim łososia natartego równomiernie solą i pieprzem. Posiekać razem chleb, bazylię, tymianek i czosnek i posypać nimi obficie łososia.

Wybrać z menu "PRZEPISY" kategorię "RYBY", a następnie przepis "ŁOSOŚ W ZIOŁACH" i potwierdzić wybór.

Uwagi

RYBA W SOLI

Składniki na 4 porcje

4 kawałki labraksu lub dorsza o wadze 300 g (każdy)
500 g drobnej soli
500 g mąki
300 g wody
różowy pieprz
świeży tymianek
koper włoski
natka pietruszki
1 ząbek czosnku
rozmaryn
majeranek
1 jajko

Przygotowanie pasty solnej:

Wymieszać mąkę, sól, wodę, wszystkie bardzo drobno posiekane zioła aż do uzyskania jednolitej masy.

Oczyścić rybę, oskrobać ją, osuszyć i wyfiletować. Rozłożyć na dnie pastę solną, umieścić na niej filety rybne, posmarować brzegi ubitym jajkiem i przykryć kolejną warstwą pasty o grubości ~ cm, starając się zachować kształt ryby. Posmarować ubitym jajkiem i upiec w piekarniku.

Wybrać z menu "PRZEPISY" kategorię "RYBY", a następnie przepis "RYBA W SOLI" i potwierdzić wybór.

- Czas przygotowania: 40 min
- Czas pieczenia*: 40-50 min
- Zalecane naczynie:
tacka do ociekania lub blacha do pieczenia ciast, dostarczone wraz z piekarnikiem

Wskazówki i warianty:

- Pomiędzy filety rybne można dodać nieco posiekanych ziół.
- Filety rybne można serwować z kremem z zupą-kremem rybnym aromatyzowanym koprem włoskim.
- Filety doskonale komponują się z ziemniakami gotowanymi na parze.

*Optymalny czas pieczenia zostanie ustalony automatycznie przez wybraną funkcję (6TH SENSE PRZEPISY)



Uwagi

PIECZONE ZIEMNIAKI

- Czas przygotowania: 20 min
- Czas pieczenia*: 30-40 min
- Zalecane naczynie:
tacka do ociekania lub blacha do
pieczenia ciast, dostarczone wraz z
piekarnikiem

Wskazówki i warianty:

- Można użyć młodych ziemniaków i upiec je ze skórką.
- Przed włożeniem do piekarnika dodać do ziemniaków ząbek czosnku i cebulę.

*Optymalny czas pieczenia zostanie ustalony automatycznie przez wybraną funkcję (6TH SENSE PRZEPISY)

Składniki na 4/6 porcji

1,5 kg ziemniaków
rozmaryn
oliwa z oliwek
sól



Obrać, umyć i pociąć na kawałki ziemniaki, ułożyć na tacce do ociekania wyłożonej papierem do pieczenia. Posypać solą i rozmarynem. Obficie podlać olejem i wymieszać.

>Piekarnik zasygnalizuje, kiedy należy wymieszać ziemniaki<

Wybrać z menu "PRZEPISY" kategorię "WARZYWA", a następnie przepis "PIECZONE ZIEMNIAKI" i potwierdzić wybór.

Uwagi

STRUCLA WEGETARIAŃSKA

- Czas przygotowania: 40 min
- Czas pieczenia*: 30-40 min
- Zalecane naczynie:
tacka do ociekania lub blacha do pieczenia
ciast, dostarczone wraz z piekarnikiem

Składniki na 8 porcji

500 g ciasta francuskiego
1 jajko
150 g sera (toma lub ementaler)
15 g bazylii
1 bakłażan
2 cukinie
1 czerwona papryka
1 żółta papryka
1 por
2 pomidory

UWAGA: jeżeli w celu osiągnięcia sugerowanej wagi konieczne jest użycie dwóch arkuszy ciasta, należy je na siebie lekko nałożyć, aby utworzyć jeden kwadratowy arkusz.

Pociąć w słupki wszystkie warzywa i poddusić je przez kilka minut na patelni z niewielką ilością oleju, starając się zachować ich naturalną chrupkość.

Pozostawić warzywa do ostygnięcia. Połączyć ze sobą pokrojony ser, wydrążone pomidory, bazylię, sól i pieprz.

Rozłożyć ciasto francuskie i na środku umieścić warzywa.

Zamknąć arkusz ciasta francuskiego po uprzednim posmarowaniu jego brzegów ubitym jajkiem, aby je szczelnie zamknąć.

Posmarować strućę jajkiem i upiec go na tacce do ociekania wyłożonej papierem do pieczenia.

Wybrać z menu "PRZEPISY" kategorię "WARZYWA", a następnie przepis "STRUCLA WEGETARIAŃSKA" i potwierdzić wybór.

Wskazówki i warianty:

- Serwować strućę z lekkim sosem ze świeżych pomidorów aromatyzowanym bazylią.

*Optymalny czas pieczenia zostanie ustalony automatycznie przez wybraną funkcję (6TH SENSE PRZEPISY)

Uwagi

ZAPIEKANE ZIEMNIAKI

- Czas przygotowania: 30 min
- Czas pieczenia*: 55-65 min
- Zalecane naczynie:
naczynie żaroodporne (długość ok. 28 cm)

Składniki na 4/6 porcji

1 kg ziemniaków
150 g startego sera gruyere
200 ml mleka
250 ml śmietany
40 g masła
1 ząbek czosnku
15 g cebuli
sól, pieprz, gałka muszkatołowa

Obrać i pociąć ziemniaki na cienkie plastry. Zrumienić w rondlu na niewielkiej ilości masła posiekany czosnek i cebulę, dodać mleko i śmietanę.

Nasmarować tłuszczem naczynie żaroodporne i ułożyć w nim ziemniaki. Wylać masę na ziemniaki i przyprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową.

Posypać ziemniaki startym serem.

Na końcu dodać wiórki masła.

Wybrać z menu "PRZEPISY" kategorię "WARZYWA", a następnie przepis "ZAPIEKANE ZIEMNIAKI" i potwierdzić wybór.

Wskazówki i warianty:

- Przed pieczeniem dodać 150 g prawdziwków posiekanych na plasterki lub lyżkę namoczonych i posiekanych suszonych grzybów

*Optymalny czas pieczenia zostanie ustalony automatycznie przez wybraną funkcję (6TH SENSE PRZEPISY)

Uwagi

PIECZONE POMIDORY

- Czas przygotowania: 30 min
- Czas pieczenia*: 30-40 min
- Zalecane naczynie:
naczynie żaroodporne
(długość ok. 26 cm)

Wskazówki i warianty:

- Aby wzbogacić aromat chleba, można dodać kilka listków mięty.
- Pieczone pomidory można podawać na zimno jako letnią przystawkę.

Składniki na 4/6 porcji

4/8 pomidorów
130 g chleba tostowego bez skórki
15 g bazylii
10 g natki pietruszki
"ząbka czosnku
2 łyżki oliwy z oliwek
sól, pieprz

*Optymalny czas pieczenia zostanie ustalony automatycznie przez wybraną funkcję (6TH SENSE PRZEPISY)



Przeciąć pomidory na pół i usunąć z nich miąższ i nasiona.

Posolić pomidory i ustawić je na ściereczce ściętą stroną w dół, aby straciły nadmiar wody.

Przygotować chleb z ziołami, miksując chleb tostowy z bazylią, natką pietruszki, czosnkiem, oliwą z oliwek, solą i pieprzem.

Napełnić pomidory chlebem z ziołami i ułożyć w naczyniu żaroodpornym.

Podłączyć oliwę z oliwek i piec w piekarniku.

Wybrać z menu "PRZEPISY" kategorię "WARZYWA", a następnie przepis "PIECZONE POMIDORY" i potwierdzić wybór.

Uwagi

ZAPIEKANE WARZYWA

Składniki na 4/6 porcji

750 g warzyw (do wyboru: brokuły, brukselki, pory, kalafior, fenkuł)

40 g tartego sera typu gruyere

1 łyżka bułki tartej

wiórki masła (do smaku)

■ Czas przygotowania: 40 min

■ Czas pieczenia*: 10-15 min

■ Zalecane naczynie:
naczynie żaroodporne z niskimi
krawędziami (długość ok. 26 cm)

Na sos beszamelowy:

25 g masła

30 g mąki

50 ml mleka

sól, gałka muszkatołowa

Wskazówki i warianty:

• Zastąpić ser gruyere wędzonym
serem scamorza.

Umyć i pociąć warzywa. Sparzyć przez kilka minut w cieplej, osolonej wodzie, odcedzić i osuszyć.

Natłuścić naczynie i ułożyć w nim warzywa. Przykryć je sosem beszamelowym.

Wymieszać ser i bułkę tartą i posypać sos beszamelowy. Ewentualnie można dodać wiórków masła.

Przygotowanie sosu beszamelowego:

Roztopić masło, dodawać stopniowo mąkę, mieszając dokładnie, aby nie dopuścić do powstawania grudek. Dodawać stopniowo niewielkie ilości mleka i gotować, mieszając aż do osiągnięcia pożądanej konsystencji. Pod koniec dodać nieco soli i startej gałki muszkatołowej.

Wybrać z menu "PRZEPISY" kategorię "WARZYWA", a następnie przepis "ZAPIEKANE WARZYWA" i potwierdzić wybór.

*Optymalny czas pieczenia zostanie ustalony automatycznie przez wybraną funkcję (6TH SENSE PRZEPISY)



Uwagi

NADZIEWANA PAPRYKA

- Czas przygotowania: 30 min
- Czas pieczenia*: 50-60 min
- Zalecane naczynie:
prostokątna forma nieprzywierająca

Składniki na 8 porcji:

4 papryki średniej wielkości
150 g kielbasy
150 g mielonej wołowiny
150 g posiekanej gotowanej szynki
200 g czerstwego pieczywa lub chleba tostowego
50 g grubo posiekanego sera ementalera
mleko
2 ząbki czosnku
szałwia, rozmaryn, bazylia
oliwa z oliwek

*Optymalny czas pieczenia zostanie ustalony automatycznie przez wybraną funkcję (6TH SENSE PRZEPISY)



Przeciąć papryki na pół.
Usunąć nasiona i białe części.
Namoczyć chleb w mleku i odcisnąć go.
Wymieszać mięso, szynkę, chleb i ser z posiekanymi ziołami i przyprawami.
Napełnić papryki farszem i ułożyć je w naczyniu.
Podlać oliwą z oliwek.

Wybrać z menu "PRZEPISY" kategorię "WARZYWA", a następnie przepis "NADZIEWANA PAPRYKA" i potwierdzić wybór.

Uwagi

TARTA OWOCOWA

Składniki na 6/8 porcji

Na kruche ciasto:

300 g mąki
1 całe jajko i 2 żółtka
180 g masła
150 g cukru
starta skórka cytryny
szczypta soli
1 łyżeczka esencji
waniliowej

Na krem cukierniczy:

500 ml mleka
3 żółtka
1 całe jajko
125 g cukru
50 g mąki
1/2 łyżeczki esencji
waniliowej
skórka z połówki cytryny
owoce sezonowe
galaretka deserowa
(dowolna ilość)

- Czas przygotowania: 40 min
- Czas pieczenia*: 28-38 min
- Zalecane naczynie:
tortownica z niskimi brzegami
(średnica ok. 28 cm - 30 cm)

Wskazówki i warianty:

- Można dodać warstwę biszkoptu pomiędzy kremem cukierniczym a świeżymi owocami.
- W przypadku tarty z dżemem przed pieczeniem należy posmarować ciasto dowolnym dżemem lub konfiturą (truskawkową, morelową, figową, brzoskwińową) i ozdobić paskami pozostałego ciasta.

*Optymalny czas pieczenia zostanie ustalony automatycznie przez wybraną funkcję (6TH SENSE PRZEPISY)

Przygotowanie ciasta:

Połączyć cukier z miękkim masłem o temperaturze pokojowej.

Dodać jaja, sól, skórkę cytryny i mąkę, szybko zagniatając ciasto. Włożyć ciasto do lodówki na 30 minut. Wysmarować tortownicę tłuszczem i obsypać bułką tartą.

Rozłożyć ciasto, przykrywając dno i krawędzie tortownicy. Rozłożyć ciasto w tortownicy, ponakławać je widelcem i włożyć do piekarnika.

Po zakończeniu pieczenia wyjąć spód z piekarnika i poczekać z dodaniem nadzienia, aż osiągnie lekką temperaturę.

Przygotowanie kremu cukierniczego:

Zagotować mleko ze skórką cytryny.

Połączyć w misce cukier z mąką, jajami i esencją waniliową.

Rozcieńczyć masę, wlewając do niej mleko. Ponownie zagotować krem i natychmiast zgasić palnik. Zdjąć z ognia krem i schłodzić go, mieszając go od czasu do czasu.

Pociąć owoce na plasterki.

Gdy krem ostygnie, należy go rozłożyć na tarcie, ozdobić ciasto owocami i pokryć warstwą galaretki deserowej.

Wybrać z menu "PRZEPISY" kategorię "DESERY", a następnie przepis "TARTA OWOCOWA" i potwierdzić wybór.



Uwagi

- Czas przygotowania: 40 min
- Czas pieczenia*: 30-40 min
- Zalecane naczynie:
blacha do pieczenia ciast dostarczona wraz z piekarnikiem

Wskazówki i warianty:

- Można użyć różnych odmian jabłek, modyfikując tym samym ilość cukru w zależności od słodkiego smaku samych jabłek.
- Można użyć ciasta francuskiego z dodatkiem mąki pełnoziarnistej.
- Część cukru można zastąpić miodem.
- Innym wariantem tej klasycznej receptury jest strucla z gruszkami przygotowana ze świeżych owoców, cukru i wiórków czekoladowych.

*Optymalny czas pieczenia zostanie ustalony automatycznie przez wybraną funkcję (6TH SENSE PRZEPISY)



STRUCLA

Składniki na 8/10 porcji

500 g ciasta francuskiego (świeżego lub mrożonego) lub 2 opakowania 250-gramowe ciasta francuskiego (świeżego) już rozwałkowanego
400 g jabłek
50 g rodzynek
50 g migdałów w formie płatków lub posiekanych (lub orzeszków piniowych)
40 g pokruszonych suchych herbatników
60 g cukru
starta skórka pomarańczowa
100 g dżemu morelowego
cynamon
1 całe jajko
mleko

UWAGA: jeżeli w celu osiągnięcia sugerowanej wagi konieczne jest użycie dwóch arkuszy ciasta, należy je na siebie lekko nałożyć, aby utworzyć jeden kwadratowy arkusz.

Namoczyć rodzynki w niewielkiej ilości rumu.

Obrać jabłka i pokroić je na plasterki. Odcedzić i osuszyć rodzynki, umieścić je w naczyniu razem z jabłkami, migdałami, skórką pomarańczową, pokruszonymi herbatnikami, cukrem, cynamonem i konfiturą lub dżemem i wymieszać wszystkie składniki.

Rozłożyć ciasto w natłuszczonej i obsypanej bułką tartą formie i naciągnąć je w taki sposób, aby uzyskać prostokąt odpowiadający wymiarom blachy do pieczenia.

Wyłożyć formę papierem do pieczenia i rozłożyć na nim ciasto. Nałożyć nadzienie na środku ciasta, na całej jego długości.

Zwilżyć brzegi ciasta mlekiem i zgiąć je, aby się szczelnie skleły. Na koniec posmarować powierzchnię ciasta ubitym jajkiem.

Wybrać z menu "PRZEPISY" kategorię "DESERY", a następnie przepis "STRUCLA" i potwierdzić wybór.

Uwagi

CIASTO GRUSZKOWE Z CZEKOLADĄ

Składniki na 6/8 porcji

3 jaja
170 g cukru
150 g masła
250 g mąki
10 g proszku do pieczenia
szczypta soli
2/3 gruszek (około 200 g)
1 łyżeczka esencji waniliowej
80 g wiórków gorzkiej czekolady

- Czas przygotowania: 30 min
- Czas pieczenia*: 45-55 min
- Zalecane naczynie: okrągła metalowa tortownica z wysokimi brzegami (średnica ok. 26 cm)

Wskazówki i warianty:

- Wiórki czekoladowe można zastąpić 80 g posiekanych migdałów.
- Część gruszek można pociąć na cząstki i ułożyć na cieście jako dekorację.
- Ciasto przygotowane bez czekolady może być podawane z kremem angielskim aromatyzowanym grappą.

*Optymalny czas pieczenia zostanie ustalony automatycznie przez wybraną funkcję (6TH SENSE PRZEPISY)

Ubić jaja, cukier, esencję waniliową i sól na puszystą masę.

Dodać miękkie masło o temperaturze pokojowej i powoli mieszać.

Dodać przesianą mąkę i proszek do pieczenia.

Ubijać aż do uzyskania gładkiego, jednorodnego ciasta.

Obrać gruszki, pokroić je na kawałki i połączyć z ciastem.

Dodać też wiórki czekolady.

Wlać ciasto do wysmarowanej tłuszczem i obsypanej bułką tartą tortownicy.

Wybrać z menu "PRZEPISY" kategorię "DESERY", a następnie przepis "CIASTO GRUSZKOWE" i potwierdzić wybór.



Uwagi

CIASTO MARMURKOWE

- Czas przygotowania: 30 min
- Czas pieczenia*: 45-55 min
- Zalecane naczynie:
metalowa tortownica w kształcie
pierścienia (średnica ok. 26 cm,
wysokość ok. 8/10 cm);
Jako alternatywy można użyć
wąskiej prostokątnej formy do
keksów (30 cm x 10 cm)

Wskazówki i warianty:

- Podawać ciasto z kremem
angielskim aromatyzowanym kawą.

Składniki na 6/8 porcji

350 g mąki
150 g masła
180 g cukru
1 łyżeczka esencji waniliowej
200 ml mleka
3 jaja
1 torebka proszku do pieczenia
30 g kakao w proszku

*Optymalny czas pieczenia zostanie ustalony automatycznie przez wybraną funkcję (6TH SENSE PRZEPISY)



Ubijać cukier, esencję waniliową i jaja o temperaturze pokojowej aż do uzyskania kremowej masy. Dodać miękkie masło.

Przesiać mąkę i dodać proszek do pieczenia.

Dodawać na przemian mąkę i mleko, mieszając aż do uzyskania gęstej masy. Natłuścić i obsypać bułką tartą tortownicę w kształcie pierścienia i wlać do niej połowę ciasta.

Do pozostałego ciasta dodać przesiane kakao.

Wlać drugą część ciasta do tortownicy - spróbować utworzyć dwukolorową spiralę, obracając w cieście widelec.

Wybrać z menu "PRZEPISY" kategorię "DESERY", a następnie przepis "CIASTO MARMURKOWE" i potwierdzić wybór.

Uwagi

SERNIK

Składniki na 6/8 porcji

280 g suchych herbatników
100 g masła
3 jaja
100 g cukru
280 g twarogu
dżem z owoców leśnych

- Czas przygotowania: 30 min
- Czas pieczenia*: 38-50 min
- Zalecane naczynie:
okrągła metalowa tortownica z wysokimi
brzegami (średnica ok. 26 cm)

Wskazówki i warianty:

- Dżem z owoców leśnych można zastąpić:
jeżynami, jagodami, malinami.

Pokruszyć ręcznie herbatniki do miski. Roztopić masło i dodać je do herbatników.

Wyłożyć dno tortownicy papierem do pieczenia i rozłożyć na nim ciasto, lekko je dociskając.

Ubić jaja z cukrem i twarogiem i rozprowadzić uzyskany w ten sposób krem na spodzie z herbatników.

Upiec w piekarniku i pozostawić do ostygnięcia.

Posmarować dżemem.

Wybrać z menu "PRZEPISY" kategorię "DESERY", a następnie przepis "SERNIK" i potwierdzić wybór.

*Optymalny czas pieczenia zostanie ustalony automatycznie przez wybraną funkcję (6TH SENSE PRZEPISY)



Uwagi

CIASTO JOGURTOWE

- Czas przygotowania: 30 min
- Czas pieczenia*: 45-60 min
- Zalecane naczynie: okrągła metalowa tortownica z wysokimi brzegami (średnica ok. 26 cm)

Wskazówki i warianty:

- Mąkę żytnią można zastąpić pełnoziarnistą mąką pszenną.
- Podawać ciasto z kremem z jogurtu naturalnego.

Składniki na 6/8 porcji

200 g cukru
 3 całe jaja
 200 g białej mąki
 100 g pełnoziarnistej mąki żytniej
 125 g jogurtu
 17 g proszku do pieczenia
 60 g lekkiego oleju
 1 pomarańcza, sok i skórka
 szczypta soli

*Optymalny czas pieczenia zostanie ustalony automatycznie przez wybraną funkcję (6TH SENSE PRZEPISY)



Ubić jaja z cukrem. Wymieszać obie mąki z proszkiem do pieczenia i solą.

Dodać do jaj mieszankę dwóch mąk, jogurt, olej, sok i startą skórkę pomarańczy. Wymieszać ze sobą składniki, aby uzyskać jednolite ciasto. Wysmarować tortownicę tłuszczem, obsypać ją bułką tartą i wlać do niej ciasto. Piec w piekarniku.

Wybrać z menu "PRZEPISY" kategorię "DESERY", a następnie przepis "CIASTO JOGURTOWE" i potwierdzić wybór.

Uwagi



KEIN VORHEIZEN UND KEINE WARTEZEIT MEHR, NUR NOCH PERFEKTE KULINARISCHE GENÜSSE

Perfekte Kochergebnisse zu erzielen war noch nie so leicht wie heute, dank des neuen Multifunktionsofens von Whirlpool. Er bietet die Flexibilität verschiedener Garmethoden zur meisterhaften Zubereitung sämtlicher Gerichte.

In diesem Ofen vereinen sich eine hochentwickelte Benutzeroberfläche und intelligente **Sensor-Technologie** mit einem leistungsfähigen konventionellen System: Ein Vorheizen des Gerätes ist damit überflüssig. Sämtliche Rezepte aus dieser Sammlung lassen sich ohne Vorheizen zubereiten, perfekte Ergebnisse sind garantiert.

Diese Rezeptsammlung umfasst 30 sorgfältig für Sie ausgesuchte Rezepte.

Sie müssen nur noch das gewünschte Rezept auf dem Gerätedisplay wählen, die Speisen in den Ofen stellen und den Garprozess starten. Der Ofen stellt automatisch den idealen Garprozess ein und gibt Ihnen ein regelmäßiges Feedback auf dem Display.

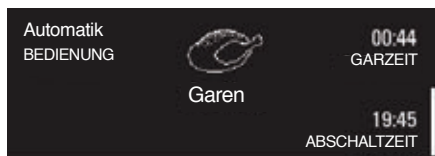
Sämtliche Gerichte lassen sich nach Ende der Garzeit beliebig mit einer persönlichen Note verfeinern.

WICHTIGE TIPPS

Für optimale Ergebnisse empfehlen wir, die in den Rezepten angegebenen Mengen und Zutaten nicht zu verändern.

Fleisch sollten Sie mindestens eine Stunde vor Beginn der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, es sollte eine Temperatur von etwa 10-12 °C haben.

Einige Gerichte müssen nach der Hälfte der Garzeit gewendet oder umgerührt werden: Das Gerät informiert Sie durch ein akustisches Signal. In den Rezepten wird angegeben, ob die Speisen während des Garvorgangs gewendet oder umgerührt werden müssen.



Die anfangs angezeigte Garzeit ist rein indikativ: Das Gerät passt die verbleibende Zeit während des Garvorgangs an.

Kurz vor Ende der Garzeit fordert das Gerät Sie auf, eine Garkontrolle zu machen. Aus dem selben Grund kann die Garzeit nach Ablauf der voreingestellten Zeit im Einstellbereich des Gerätes manuell verlängert werden.



MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

BACKBLECH



ROST



FETTPFANNE

Die Fettpfanne hat einen höheren Rand als das Backblech.

Bei einigen Rezepten sollten Sie die Fettpfanne unter den Rost schieben und mit Wasser füllen, um während des Garens von Fleisch austretendes Fett und Öl aufzufangen.



INHALT

AUFLÄUFE

QUICHE

PIZZA

FLEISCH

GEFLÜGEL

FISCH

GEMÜSE

DESSERT

LASAGNE	S. 133
FISCH-CANNELLONI	S. 134
GRATINIERTE CRÊPES	S. 135
AUBERGINENGRATIN	S. 136

GEMÜSETORTE	S. 137
QUICHE LORRAINE	S. 138
APFELKUCHEN	S. 139

PIZZA	S. 140
2 BLECHPIZZA	S. 140

SCHWEINEKOTELETTS	S. 141
SCHWEINSHAXE	S. 142
LAMMKEULE	S. 143
GRILLSPIESSE	S. 144

BRATHUHN	S. 145
HÜHNERBRUST	S. 146

GOLDBRASSE MEDITERRAN	S. 147
LACHS MIT KRÄUTERN	S. 148
FISCH IM SALZMANTEL	S. 149

BRATKARTOFFELN	S. 150
VEGETARISCHER STRUDEL	S. 151
KARTOFFELGRATIN	S. 151
TOMATENGRATIN	S. 152
GEMÜSEGRATIN	S. 153
GEFÜLLTE PAPRIKA	S. 154

OBSTTORTE	S. 155
STRUDEL	S. 156
BIRNEN-SCHOKOKUCHEN	S. 157
MARMORKUCHEN	S. 158
KÄSEKUCHEN	S. 159
JOGURTTORTE	S. 160

LASAGNE

Zutaten für 6-8 Portionen

500 g frischer Nudelteig
180 g geriebener Parmesan
200 g gewürfelter Käse
(nach Belieben Mozzarella, Scamorza oder Provola)

Für die Fleischsauce:

500 g Rinderhack
800 g Tomaten (geschält oder in Stückchen)
1 Brühwürfel
1 mittelgroße Zwiebel
30 g Butter
6-7 EL Olivenöl
1 Glas Rotwein
Bleichsellerie, Karotte
Salz

Für die Zubereitung von 600 g Béchamelsauce:

(Sie können auch eines der im Handel erhältlichen Fertigprodukte verwenden)
50 g Butter
60 g Mehl Typ 405
1 l Milch
Salz, Muskatnuss

Zubereitung der Fleischsauce:

Schneiden Sie Bleichsellerie, Karotte und Zwiebel klein und dünsten Sie sie in Öl und Butter an.
Geben Sie das Fleisch hinzu und lassen Sie es mitschmoren. Löschen Sie mit Wein ab, lassen Sie alle Flüssigkeit verdampfen und geben Sie dann Tomaten, Brühwürfel und Salz hinzu. Decken Sie den Topf zu und lassen Sie die Sauce bei schwacher Hitze etwa eine Stunde lang köcheln.

Zubereitung der Béchamelsauce:

Lassen Sie die Butter zergehen, lassen Sie das Mehl einrieseln und rühren Sie zügig, damit sich keine Klümpchen bilden. Geben Sie nach und nach die Milch dazu und lassen Sie die Sauce unter Rühren eindicken. Würzen Sie zum Schluss mit etwas Salz und geriebener Muskatnuss.

Buttern Sie die Form ein. Geben Sie zwei Löffel Fleischsauce in die Form, darauf eine Schicht Lasagneplatten, dann wieder Fleischsauce, darüber Béchamelsauce, den in Stückchen geschnittenen Käse und etwas geriebenen Parmesan. Schichten Sie die Zutaten weiter, bis fast alle aufgebraucht sind.

Schließen Sie als oberste Schicht mit reichlich Béchamelsauce ab, bestreuen Sie diese mit geriebenem Parmesan und Butterflöckchen.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „AUFLÄUFE“ und anschließend das Rezept „LASAGNE“ und bestätigen Sie.

- Zubereitungszeit: 2 Stunden
- Gardauer*: 45-60 min.
- Empfohlener Behälter:
rechteckige Auflaufform ggf. mit
Antihafbeschichtung

Tipps und Varianten:

- Für die Zubereitung von Lasagne mit Fisch oder Gemüse kann die Milch durch Gemüsebrühe und die Butter durch Olivenöl ersetzt werden.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (**Sensor REZEPTE**).



Anmerkungen

- Zubereitungszeit: 40 min.
- Gardauer*: 30-40 min.
- Empfohlener Behälter: rechteckige Auflaufform ggf. mit Antihafbeschichtung

Tipps und Varianten:

- Die Cannellonifüllung kann durch die Füllung für Gratinierte Crêpes (Ricotta und Spinat) ersetzt werden, in diesem Fall müssen die Cannelloni jedoch mit Béchamelsauce bedeckt werden.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (**Sensor REZEPTE**).



FISCH-CANNELLONI

Zutaten für 4 Portionen

60 g Lauch
 50 g Bleichsellerie
 400 g frischer Dorsch
 200 g Kirschtomaten
 15 g Basilikum
 30 g geriebener Parmesan
 70 g Tomatensauce
 160 g Lasagne-/Cannelloniteig
 Olivenöl
 Salz, Pfeffer

Schneiden Sie Bleichsellerie und Lauch in feine Streifen und dünsten Sie beides mit etwas Olivenöl in einem Topf an. Geben Sie die Dorschfilets hinzu, salzen, pfeffern und garen Sie alles, bis die Kochflüssigkeit verdampft ist.

Kochen Sie die Lasagneplatten und verteilen Sie die Fischfüllung der Länge nach darauf. Wickeln Sie die Pasta zu Cannelloni auf.

Mixen Sie die Tomatensauce und geben Sie einige Löffel Tomatensauce und Olivenöl auf den Boden der Auflaufform.

Setzen Sie die Cannelloni in die Auflaufform und geben Sie die restliche Tomatensauce hinzu. Vierteln Sie die Kirschtomaten, hacken Sie das Basilikum und geben Sie alles über die Cannelloni. Bestreuen Sie das Gericht mit geriebenem Parmesan und garen Sie es im Backofen.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „AUFLÄUFE“ und anschließend das Rezept „FISCH-CANNELLONI“ und bestätigen Sie.

GRATINIERTER CRÊPES

Zutaten für 6 Portionen

Für die Crêpes:

100 g Mehl Typ 405
250 ml Milch
3 ganze Eier
1 EL Olivenöl
Salz, Muskatnuss

Für die Füllung:

400 g Ricotta
200 g Spinat
40 g geriebener Parmesan
Salz, Pfeffer
1 Ei
Muskatnuss

Für die

Béchamelsauce:

50 g Butter
60 g Mehl
1 l Milch
Salz, Muskatnuss
60 g geriebener Parmesan

- Zubereitungszeit: 50 min.
- Gardauer*: 35-45 min.
- Empfohlener Behälter:
rechteckige Auflaufform ggf. mit
Antihafbeschichtung

Tipps und Varianten:

- Der Spinat kann durch geschnittene
und geschmorte Champignons ersetzt
werden.

Bereiten Sie mit dem Rührgerät aus den Zutaten einen glatten Teig für die Crêpes zu. Lassen Sie den Teig mindestens 15 Minuten lang im Kühlschrank ruhen.

Backen Sie die Crêpes in einer beschichteten Crêpes-Pfanne aus.

Blanchieren Sie den Spinat. Kühlen Sie ihn in kaltem Wasser ab und drücken Sie die Blätter gut aus.

Zerkleinern Sie die Blätter ein wenig und geben Sie Ricotta, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Eier und geriebenen Parmesan dazu.

Bestreichen Sie die Crêpes mit der Fülle und klappen Sie sie zusammen.

Zubereitung der Béchamelsauce:

Lassen Sie die Butter zergehen, lassen Sie das Mehl einrieseln und rühren Sie zügig, damit sich keine Klümpchen bilden. Geben Sie nach und nach die Milch dazu und lassen Sie die Sauce unter Rühren eindicken.

Würzen Sie zum Schluss mit etwas Salz und geriebener Muskatnuss.

Bedecken Sie den Boden der Form mit Sauce und geben Sie die Crêpes darauf. Bedecken Sie die Crêpes vollständig mit Béchamelsauce und streuen Sie geriebenen Parmesan darüber. Überbacken Sie das Gericht im Ofen.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „AUFLÄUFE“ und anschließend das Rezept „GRATINIERTER CRÊPES“ und bestätigen Sie.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (**Sensor REZEPTE**).



Anmerkungen

- Zubereitungszeit: 50 min.
- Gardauer*: 40-50 min.
- Empfohlener Behälter:
rechteckige Auflaufform
(ca. 35 cm x 25 cm)

Tipps und Varianten:

- Fertig gegrillte und tiefgefrorene Auberginenscheiben sind im Handel erhältlich. Falls Sie frische Auberginen verwenden, können Sie die Scheiben in Mehl wenden und braten, anstatt sie zu grillen.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (**Sensor REZEPTE**).



AUBERGINENGRATIN

Zutaten für 6-8 Portionen

4-5 Auberginen (etwa 1,5 kg)
eine große Zwiebel
5-6 EL Olivenöl
800 g Tomaten in Stückchen
etwa 350 g Mozzarella
100 g geriebener Parmesan
frischer Basilikum

Schneiden Sie die Auberginen in etwa 1 cm dicke Scheiben, salzen Sie diese und lassen Sie etwa eine Stunde auf einem Küchentuch ruhen. Grillen Sie die Auberginenscheiben. Dünsten Sie die Zwiebel in Öl, geben Sie die Tomaten dazu, salzen Sie und lassen Sie die Sauce bei schwacher Hitze etwa 40 Minuten lang köcheln.

Schneiden Sie die Mozzarella in kleine Würfel. Geben Sie zwei Löffel Tomatensauce in die Form, darauf eine Schicht Auberginenscheiben, dann wieder Tomatensauce, einige Mozzarellawürfel, etwas geriebenen Parmesan und ein wenig Basilikum. Schichten Sie die Zutaten weiter, bis fast alle aufgebraucht sind.

Schließen Sie als oberste Schicht mit Tomatensauce ab und bestreuen Sie diese mit geriebenem Parmesan.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „AUFLÄUFE“ und anschließend das Rezept „AUBERGINENGRATIN“ und bestätigen Sie.

GEMÜSETORTE

Zutaten für 6-8 Portionen

250 g frischer Blätterteig
450 g Mischgemüse: Artischocken, Spargel und Pilze
150 g grob geriebener Greyerzer
3 Eier
200 ml Sahne
100 ml Milch
Salz, Pfeffer, Paprika

- Zubereitungszeit: 40 min.
- Gardauer*: 50-60 min.
- Empfohlener Behälter:
flaches Kuchenblech
(Durchmesser etwa 28 cm)

Tipps und Varianten:

- Es empfiehlt sich, frisches Gemüse der Saison zu verwenden. Wenn Sie das Gemüse fein schneiden, muss es nicht blanchiert werden.
- Die Gemüsetorte passt zu einem gedünsteten Fischfilet oder kann mit einer lauwarmen Gemüsesauce (Lauchcreme, Tomatencreme, Kürbiscreme) als Vorspeise serviert werden.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (**Sensor REZEPTE**).

Sieden Sie das Gemüse einige Minuten in kochendem Salzwasser und gießen Sie es anschließend ab. Schwenken Sie das in Stückchen geschnittene Gemüse mit wenig Öl in einer Pfanne.

Kleiden Sie die Pastetenform mit Backpapier aus und legen Sie den so Pastetenteig hinein, dass er bis über den Rand reicht. Verteilen Sie das Gemüse darauf und bestreuen Sie dieses mit dem geriebenen Käse.

Verquirlen Sie Eier, Sahne, Milch, Salz und Paprika und verteilen Sie die Masse gleichmäßig über das Gemüse.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „QUICHE“ und schließlich das Rezept „GEMÜSETORTE“ und bestätigen Sie.



Anmerkungen

- Zubereitungszeit: 30 min.
- Gardauer*: 40-50 min.
- Empfohlener Behälter:
flaches Kuchenblech
(Durchmesser etwa 30 cm)

Tipps und Varianten:

- Sie können die Quiche auch mit folgenden Geschmacksnoten zubereiten:
 - Kartoffeln und Speck
 - Lauch und Speck
 - Flussbarsch und Artischocken
 - Spinat und Lachs

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (**Sensor REZEPTE**).



QUICHE LORRAINE

Zutaten für 6-8 Portionen

250 g frischer Mürbteig
150 g Speckwürfel
4 Eier
2 Zwiebeln
10 g gehackte Petersilie
200 ml Milch
200 ml Sahne
100 g grob geriebener Greyerzer
Salz, Pfeffer

Kleiden Sie die Pastetenform mit Backpapier aus und legen Sie den so Pastetenteig hinein, dass er bis über den Rand reicht. Verteilen Sie darauf den angebratenen Speck, die in Streifen geschnittene und in etwas Olivenöl gedünstete Zwiebel und bestreuen Sie alles mit Käse.

Verquirlen Sie Eier, Milch und Sahne, salzen und pfeffern Sie nach Geschmack.

Geben Sie die Masse gleichmäßig darüber und garnieren Sie mit gehackter Petersilie.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „QUICHE“ und anschließend das Rezept „QUICHE LORRAINE“ und bestätigen Sie.

APFELKUCHEN

Zutaten für 6-8 Portionen

4 Äpfel	2 Eier
250 g Mehl Typ 405	10 g Stärke
50 g Butter	50 g Zucker
1 Prise Salz	40 ml Rum (je nach Geschmack)
80 ml kaltes Wasser	1 Päckchen Vanillin
10 g Backpulver	10 g Mehl Typ 405
100 g Zucker	Klarer Tortenguss

Für die Creme:

500 ml Milch

Zubereitung des Kuchenbodens:

Mischen Sie das gesiebte Mehl mit dem Salz, geben Sie die weiche Butter, den Zucker, das Backpulver und nach und nach das Wasser dazu und kneten Sie daraus einen geschmeidigen Teig. Lassen Sie den Teig etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.

Zubereitung der Creme:

Erhitzen Sie Milch und Vanillin und nehmen Sie den Topf vom Herd. Verquirlen Sie in einer Schüssel Zucker, Eier, Mehl und Stärke. Ziehen Sie diese Masse unter die Milch und rühren Sie diese auf dem Herd, bis sie schön cremig ist. Zum Schluss können Sie die Creme nach Belieben noch mit Rum verfeinern.

Kleiden Sie die Kuchenform mit Backpapier aus. Legen Sie den Mürbteig so hinein, dass er bis über den Rand reicht. Verteilen Sie die fertige Creme auf dem Kuchenboden.

Schneiden Sie die Äpfel in etwa 5 mm dicke Schnitze.

Belegen Sie den Kuchen so mit Apfelschnitzen, dass diese sich leicht überlappen und den gesamten Kuchen bedecken.

Lassen Sie den Kuchen nach dem Garzeitende abkühlen und überziehen Sie ihn anschließend mit klarem Tortenguss.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „QUICHE“ und anschließend das Rezept „APFELKUCHEN“ und bestätigen Sie.

■ Zubereitungszeit: 50 min.

■ Gardauer*: 75-90 min.

■ Empfohlener Behälter:
flache Metall-Kuchenform
(Durchmesser etwa 28 cm)

Tipps und Varianten:

- Für einen etwas trockeneren Kuchen verteilen Sie vor dem Einfüllen der Creme zerbröselte Butterkekse auf dem Kuchenboden.
- Bestäuben Sie die Äpfel vor den Backen mit etwas gemahlenem Zimt.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (Sensor REZEPTE).



Anmerkungen

- Zubereitungszeit: 2 Stunden
- Gardauer*: 25-35 min.
- Empfohlener Behälter:
Fettpfanne und Backblech
(Zubehör)

Tipps und Varianten:

- Für die Zubereitung von Pizzateig lassen sich verschiedene Mehlsorten verwenden, Sie können bis zu ein Drittel der Gesamtmenge z. B. durch Roggen, Buchweizen oder Weichweizenvollkornmehl ersetzen.
- Sie können die Pizza ganz nach Ihrem Geschmack belegen, bevor Sie sie im Ofen backen.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (**Sensor REZEPTE**).



PIZZA

Zutaten für 1 Blech:

350 g Mehl
200 ml Wasser
18 ml Olivenöl
14 g Hefe
7 g Salz
3,5 g Zucker
250 g passierte Tomaten
150 g Mozzarella
Olivenöl, Salz, Oregano

Zutaten für 2 Bleche:

700 g Mehl
400 ml Wasser
35 ml Olivenöl
25 g Hefe
13 g Salz
7 g Zucker
500 g passierte Tomaten
300 g Mozzarella
Olivenöl, Salz, Oregano

Lösen Sie die Hefe in lauwarmem Wasser (etwa 35 °C warm) auf. Verwenden Sie die in der Zutatenliste angegebene Wassermenge. Geben Sie das Mehl auf ein Backbrett und fügen Sie Salz, Zucker und schließlich das Öl hinzu. Geben Sie nach und nach das Wasser dazu und verarbeiten Sie die Masse zu einem glatten, elastischen Teig. Lassen Sie den Teig mit einem feuchten Tuch zugedeckt 45 Minuten in einem Gefäß im Ofen gehen, verwenden Sie dafür die Funktion „GEHEN LASSEN“.

Würzen Sie in der Zwischenzeit die Tomaten mit Öl, Oregano und Salz. Breiten Sie den Teig nach Ende der Gärzeit auf dem eingeöhlten Backblech aus.

Geben Sie von der Tomatenmasse auf den Teig und bestreuen Sie diese mit Mozzarellastückchen.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „PIZZA“ und anschließend das Rezept „PIZZA ODER 2 BLECHPIZZA“ und bestätigen Sie.

SCHWEINEKOTELETT

Zutaten für 2-6 Portionen

2-6 Schweinekoteletts

Oliveöl

Knoblauch

Salbei

Rosmarin

Salz, Pfeffer

■ Zubereitungszeit: 10 min. + 30 min.
Marinierzeit

■ Gardauer*: 15-25 min.

■ Empfohlener Behälter:
Rost und Fettpfanne

Zerkleinern Sie Knoblauch, Rosmarin und Salbei und geben Sie diese mit Öl und Salz in eine Schüssel.

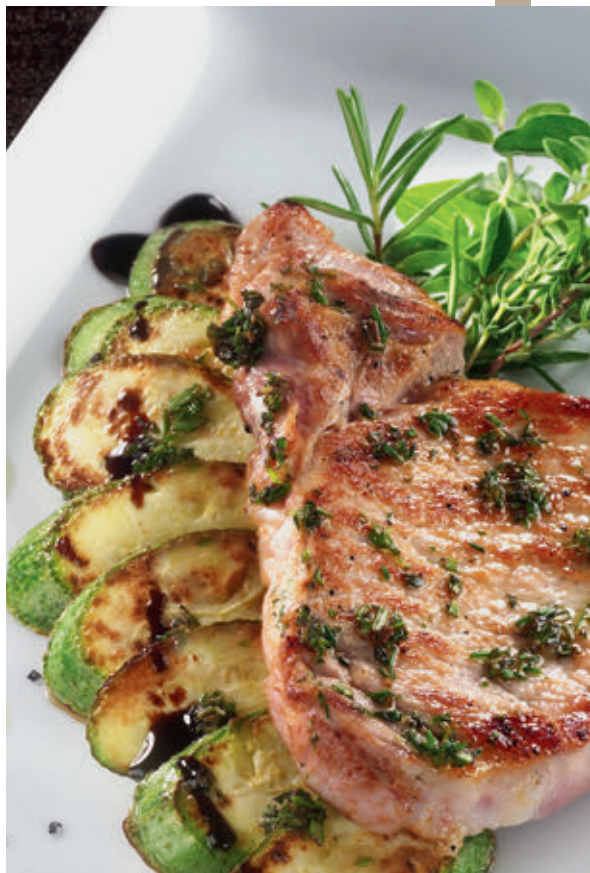
Legen Sie die Schweinekoteletts in dieser Marinade ein und lassen Sie sie mindestens 30 Minuten ziehen.

Legen Sie die Schweinekoteletts auf den Rost und schieben Sie diesen auf der fünften Ebene von unten in den Ofen. Geben Sie etwa 1 l Wasser in die Fettpfanne und schieben Sie diese auf der zweiten Ebene von unten in den Ofen.

>Das Gerät meldet sich, wenn Sie das Fleisch wenden müssen<

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „FLEISCH“ und anschließend das Rezept „SCHWEINEKOTELETTS“ und bestätigen Sie.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (**Sensor REZEPTE**).



- Zubereitungszeit: 10 min.
- Gardauer*: 90-110 min.
- Empfohlener Behälter:
Fettpfanne (Zubehör)

Tipps und Varianten:

- Das Fleisch sollte vor dem Garen Raumtemperatur haben.
- Reiben Sie Salz und Pfeffer vor dem Garen gut in das Fleisch ein.
- Der Bratfond kann durch ein Sieb gegossen, mit Kräutern wie Rosmarin abgeschmeckt und zum Fleisch gereicht werden.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (**Sensor REZEPTE**).



SCHWEINSHAXE

Zutaten für 4-6 Portionen

2-4 Schweinshaxen (jeweils etwa 500 g)
600 ml Weißwein
4-5 El Olivenöl
Salz, Pfeffer

Legen Sie die gesalzenen und gepfefferten Schweinshaxen auf die Fettpfanne.

Begießen Sie sie mit Weißwein und Öl.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „FLEISCH“ und anschließend das Rezept „SCHWEINSHAXE“ und bestätigen Sie.

LAMMKEULE

Zutaten für 4-6 Portionen

1 Lammkeule mit etwa 2 kg
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer

- Zubereitungszeit: 20 min.
- Gardauer*: 60-70 min.
- Empfohlener Behälter:
Fettpfanne oder Backblech (Zubehör)

Tipps und Varianten:

- Lassen Sie das Fleisch nach Ende der Garzeit mindestens 10 Minuten lang mit Alufolie bedeckt ruhen, damit sich der Saft gleichmäßig im Braten verteilen kann.
- Die Keule lässt sich entbeinen, schneiden Sie dazu den vorderen Teil des Knochens heraus.
- Nach dem Garen können Sie die Keule mit Senf bestreichen und noch einige Minuten im abgeschalteten, noch heißen Gerät ruhen lassen.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (**Sensor REZEPTE**).

Richten Sie die Keule zu, entfernen Sie überflüssiges Fett. Schneiden Sie den Knoblauch in Stückchen und spicken Sie das Fleisch damit. Salzen und pfeffern Sie nach Geschmack. Geben Sie das Fleisch direkt auf die mit Backpapier belegte Fettpfanne. Schieben Sie die Fettpfanne auf der dritten Ebene von unten in den Ofen.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „FLEISCH“ und anschließend das Rezept „LAMMKEULE“ und bestätigen Sie.



Anmerkungen

- Zubereitungszeit: 10 min. plus 30 min. Marinieren
- Gardauer*: 15-25 min.
- Empfohlener Behälter: Rost und Fettpfanne

Tipps und Varianten:

- Das Fleisch kann durch Fisch in ebenso großen Stücken ersetzt werden: Krebse, Tintenfische, Lachs oder Seeteufel.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (**Sensor REZEPTE**).



GRILLSPIESSE

Zutaten für 4-8 Portionen

4-8 Fleischspieße (von Würstchen raten wir ab, da ihre Garzeit von der anderer Fleischsorten abweicht)
 Knoblauch
 Salbei
 Rosmarin
 Olivenöl
 Salz, Pfeffer

Zerkleinern Sie Knoblauch, Rosmarin und Salbei und geben Sie diese mit Öl und Salz in eine Schüssel.

Legen Sie die Grillspieße in dieser Marinade ein und lassen Sie sie mindestens 30 Minuten ziehen.

Legen Sie die Grillspieße auf den Rost und schieben Sie diesen auf der fünften Ebene von unten in den Ofen.

Geben Sie etwa 1 l Wasser in die Fettpfanne und schieben Sie diese auf der zweiten Ebene von unten in den Ofen.

>Das Gerät meldet sich, wenn Sie das Fleisch wenden müssen<

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „FLEISCH“ und anschließend das Rezept „GRILLSPIESSE“ und bestätigen Sie.

BRATHUHN

Zutaten für 4-6 Portionen

1 Hähnchen mit 1-1,5 kg
 Knoblauch
 Olivenöl
 Rosmarin
 Salbei
 Salz, Pfeffer

- Zubereitungszeit: 10 min.
- Gardauer*: 50-70 min.
- Empfohlener Behälter:
 Rost und Fettpfanne

Tipps und Varianten:

- Würzen Sie das Huhn vor dem Braten mit Kräutern, Knoblauchzehen und Orangen- oder Zitronenschale.

Waschen Sie das Huhn und trocknen Sie es ab.
 Würzen Sie es innen mit gehackten Kräutern, Knoblauch, Salz und Pfeffer.
 Bestreichen Sie es außen leicht mit Öl und salzen Sie es.
 Legen Sie das Huhn direkt auf den Rost auf der dritten Einschubebene.
 Geben Sie etwa 0,5 l Wasser in die Fettpfanne und schieben Sie diese auf der untersten Ebene in den Ofen.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie GEFLÜGEL“ und anschließend das Rezept „BRATHUHN“ und bestätigen Sie.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (**Sensor REZEPTE**).



Anmerkungen

- Zubereitungszeit: 10 min. plus 30 min. Marinieren
- Gardauer*: 15-20 min.
- Empfohlener Behälter: Rost und Fettpfanne

Tipps und Varianten:

- Die Hühnerbrustscheiben können auch kalt, in Würfel oder Streifen geschnitten und mit erlesenen Vinaigrettesaucen mit Balsamessig oder Zitrusfrüchten zu aromatischen Salaten wie Rucola oder Schnittsalat serviert werden.
- Die Hühnerbrustscheiben können durch Truthahnbrustscheiben der selben Größe ersetzt werden.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (**Sensor REZEPTE**).



HÜHNERBRUST

Zutaten für 4-8 Portionen

4-8 Scheiben Hühnerbrust
(mindestens 1 cm dick)
Olivenöl
Knoblauch
Salz, Pfeffer
Salbei, Rosmarin

Hacken Sie Knoblauch, Rosmarin und Salbei und geben Sie diese mit Öl und Salz in eine Schüssel.

Legen Sie die in Scheiben geschnittene Hühnerbrust in dieser Marinade ein und lassen Sie sie mindestens 30 Minuten ziehen.

Legen Sie die in Scheiben geschnittene Hühnerbrust auf den Rost und schieben Sie diesen auf der vierten Ebene von unten in den Ofen. Geben Sie etwa 1 l Wasser in die Fettpfanne und schieben Sie diese auf der zweiten Ebene von unten in den Ofen.

>Das Gerät meldet sich, wenn Sie das Fleisch wenden müssen<

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie GEFLÜGEL“ und anschließend das Rezept „HÜHNERBRUST“ und bestätigen Sie.

GOLDBRASSE MEDITERRAN

Zutaten für 3-6 Portionen

3-6 Goldbrassen mit je 350-400 g
150 g Kirschtomaten
130 g Taggiasca-Oliven
25 g frischer Basilikum
2 Knoblauchzehen
100 ml Weißwein
Salz, Pfeffer

- Zubereitungszeit: 30 min.
- Gardauer*: 30-40 min.
- Empfohlener Behälter:
flache Auflaufform
(etwa 26 cm lang)

Tipps und Varianten:

- Statt Goldbrassenfilets lassen sich auch andere Filets der selben Größe (Seebarsch, Scholle, Dorsch) verwenden.

Putzen und entschuppen Sie den Fisch. Filetieren und entgräten Sie die Goldbrassen.

Fetten Sie die Auflaufform mit Olivenöl und legen Sie die gesalzenen und gepfefferten Filets hinein.

Vierteln Sie die Kirschtomaten und geben Sie sie über den Fisch. Fügen Sie auch die zusammen gehackten Oliven, Basilikum und Knoblauch hinzu.

Salzen Sie das Ganze leicht. Beträufeln Sie das Gericht mit Weißwein und etwas Olivenöl.

Garen Sie es im Ofen.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „FISCH“ und anschließend das Rezept „GOLDBRASSE MEDITERRAN“ und bestätigen Sie.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (**Sensor REZEPTE**).



Anmerkungen

LACHS MIT KRÄUTERN

- Zubereitungszeit: 20 min.
- Gardauer*: 15-25 min.
- Empfohlener Behälter:
flache Auflaufform
(etwa 26 cm lang)

Tipps und Varianten:

- Reichen Sie zu diesem Lachs gedämpfte Kartoffeln, das unterstreicht das zarte Aroma des Fisches.

Zutaten für 4 Portionen

600-700 g Lachsfilet
10 g Olivenöl
100 g Weißbrot oder Toastbrot
1 gehäufte TL getrockneter oder einige Zweiglein frischer Thymian (10 g)
1 gehäufte TL getrockneter oder besser einige Blätter frischer Basilikum (15 g)
1 Knoblauchzehe
Salz

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (**Sensor REZEPTE**).



Schneiden Sie das Filet in 4-5 Teile. Fetten Sie die Auflaufform mit der Hälfte des Olivenöls und legen Sie den gleichmäßig mit Salz und Pfeffer eingeriebenen Lachs hinein.

Hacken Sie Brot, Basilikum, Thymian und Knoblauch zusammen und verteilen Sie diese Panade großzügig auf dem Lachs.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „FISCH“ und anschließend das Rezept „LACHS MIT KRÄUTERN“ und bestätigen Sie.

FISCH IM SALZMANTEL

Zutaten für 4 Portionen

4 Seebarsche oder Goldbrassen mit je 300 g
500 g feines Salz
500 g Mehl Typ 405
300 g Wasser
rosa Pfeffer
frischer Thymian
Fenchelsamen
Petersilie
1 Knoblauchzehe
Rosmarin
Majoran
1 Ei

- Zubereitungszeit: 40 min.
- Gardauer*: 40-50 min.
- Empfohlener Behälter:
Fettpfanne oder Backblech (Zubehör)

Tipps und Varianten:

- Sie können gehackte Kräuter zwischen die Fischfilets geben.
- Servieren Sie die Fischfilets mit einer mit Fenchelsamen gewürzten Fischcreme.
- Zu den Fischfilets können Sie gedämpfte Kartoffeln reichen.

Zubereitung des Salzteigs:

Mischen Sie Mehl, Salz, Wasser und alle sehr fein gehackten Kräuter zu einem glatten Teig.

Putzen und entschuppen Sie den Fisch, trocknen Sie ihn gut ab und filetieren Sie ihn. Wellen Sie einen Teigboden aus, legen Sie die Fischfilets darauf, bestreichen Sie die Ränder mit verquirltem Ei und bedecken Sie ihn mit einer zweiten, ½ cm dicken Teigschicht, erhalten Sie dabei möglichst die Form des Fisches. Bestreichen Sie den Teigmantel mit verquirltem Ei und backen Sie den Fisch im Ofen.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „FISCH“ und anschließend das Rezept „FISCH IM SALZMANTEL“ und bestätigen Sie.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (**Sensor REZEPTE**).



Anmerkungen

- Zubereitungszeit: 20 min.
- Gardauer*: 30-40 min.
- Empfohlener Behälter:
Fettpfanne oder Backblech
(Zubehör)

Tipps und Varianten:

- Sie können neue Kartoffeln mit der Schale verwenden.
- Würzen Sie die Kartoffeln vor dem Garen mit einigen Knoblauchzehen und ein paar Schalotten.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (**Sensor REZEPTE**).



BRATKARTOFFELN

Zutaten für 4-6 Portionen

1,5 kg Kartoffeln
Rosmarin
Olivenöl
Salz

Schälen, waschen und würfeln Sie die Kartoffeln und geben Sie sie in die mit Backpapier ausgekleidete Fettpfanne. Bestreuen Sie sie mit Salz und Rosmarin. Geben Sie reichlich Öl darüber und mischen Sie alles.

>Das Gerät meldet sich, wenn Sie die Kartoffeln umrühren müssen<

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „GEMÜSE“ und anschließend das Rezept „BRATKARTOFFELN“ und bestätigen Sie.

VEGETARISCHER STRUDEL

- Zubereitungszeit: 40 min.
- Gardauer*: 30-40 min.
- Empfohlener Behälter:
Fettpfanne oder Backblech (Zubehör)

Zutaten für 8 Portionen

500 g Blätterteig
1 Ei
150 g Käse (Emmentaler oder anderer Kuhmilchkäse)
15 g Basilikum
1 Aubergine
2 Zucchini
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 Stange Lauch
2 Strauchtomaten

HINWEIS: Falls Sie zwei Scheiben Blätterteig aneinanderfügen müssen, um das empfohlene Gewicht zu erreichen, legen Sie die Scheiben leicht überlappend aneinander, damit ein rechteckiges Teigblatt entsteht.

Schneiden Sie alles Gemüse in feine Streifen und dämpfen Sie es kurz mit etwas Olivenöl in der Pfanne, es sollte noch bissfest bleiben.

Lassen Sie das Gemüse abkühlen. Geben Sie in Streifen geschnittenen Käse, Tomatenfilets und Basilikum dazu und würzen Sie mit Salz und Pfeffer. Wellen Sie den Blätterteig aus und geben Sie das Gemüse in die Mitte.

Bestreichen Sie die Teigländer mit verquirltem Ei, klappen Sie den Teig zusammen und verschließen Sie die Ränder sorgfältig.

Bestreichen Sie den Strudel mit Ei und backen Sie ihn in der mit Backpapier ausgelegten Fettpfanne.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „GEMÜSE“ und anschließend das Rezept „VEGETAR. STRUDEL“ und bestätigen Sie.

Tipps und Varianten:

- Servieren Sie den Strudel mit einem leichten Sößlein aus frischen, pürierten Tomaten und etwas Basilikum.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (**Sensor REZEPTE**).

Anmerkungen

KARTOFFELGRATIN

- Zubereitungszeit: 30 min.
- Gardauer*: 55-65 min.
- Empfohlener Behälter:
Auflaufform (etwa 28 cm lang)

Zutaten für 4-6 Portionen

1 kg Kartoffeln
150 g geriebener Greyerzer
200 ml Milch
250 ml Sahne
40 g Butter
1 Knoblauchzehe
15 g Schalotten
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in dünne Scheiben.

Dünsten Sie in einem Topf den zerdrückten Knoblauch und die gehackte Schalotte in etwas Butter an und fügen Sie dann Milch und Sahne hinzu.

Buttern Sie die Auflaufform und schichten Sie die Kartoffelscheiben hinein. Geben Sie die Masse über die Kartoffeln und würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss.

Bestreuen Sie die Kartoffeln mit dem geriebenen Käse.

Geben Sie zuletzt einige Butterflöckchen darüber.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „GEMÜSE“ und anschließend das Rezept „KARTOFFELGRATIN“ und bestätigen Sie.

Tipps und Varianten:

- Geben Sie vor dem Garen 150 g blättrig geschnittene frische Steinpilze oder 1 EL eingeweichte Trockensteinpilze hinzu.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (**Sensor REZEPTE**).

Anmerkungen

- Zubereitungszeit: 30 min.
- Gardauer*: 30-40 min.
- Empfohlener Behälter:
Auflaform
(etwa 26 cm lang)

Tipps und Varianten:

- Fügen Sie der Brot-Kräuter-Mischung nach Geschmack auch einige Minzblättchen hinzu.
- Die gratinierten gefüllten Tomaten eignen sich kalt auch als sommerliche Vorspeise.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (**Sensor REZEPTE**).



TOMATENGRATIN

Zutaten für 4-6 Portionen

4-8 Strauchtomaten
130 g Toastbrot ohne Kruste
15 g Basilikum
10 g Petersilie
½ Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Halbieren und entkernen Sie die Tomaten.

Salzen Sie die Tomaten und lassen Sie sie umgedreht auf einem Tuch etwas austropfen.

Mischen Sie Toastbrot mit Basilikum, Petersilie, Knoblauch, Olivenöl, Salz und Pfeffer im Mixer.

Füllen Sie die Tomaten mit der Brot-Kräuter-Mischung und setzen Sie sie in die Auflaform.

Beträufeln Sie sie mit Olivenöl und überbacken Sie das Gericht.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „GEMÜSE“ und anschließend das Rezept „TOMATENGRATIN“ und bestätigen Sie.

GEMÜSEGRATIN

Zutaten für 4-6 Portionen

750 g Gemüse (nach Wahl Brokkoli, Rosenkohl, Lauch, Blumenkohl, Fenchel)
40 g geriebener Greyerzer
1 EL Semmelbrösel
Butterflöckchen (nach Geschmack)

Für die Béchamelsauce:

25 g Butter
30 g Mehl
500 ml Milch
Salz, Muskatnuss

- Zubereitungszeit: 40 min.
- Gardauer*: 10-15 min.
- Empfohlener Behälter:
flache Auflaufform
(etwa 26 cm lang)

Tipps und Varianten:

- Ersetzen Sie den Greyerzer durch geräucherte Scamorza.

Waschen und schneiden Sie das Gemüse. Blanchieren Sie es für wenige Minuten in heißem Salzwasser, gießen Sie es ab und tupfen Sie es trocken.

Buttern Sie die Form und geben Sie das Gemüse hinein. Bedecken Sie es mit Béchamelsauce.

Mischen Sie den geriebenen Käse und das zerkrümelte Brot und geben Sie die Masse auf die Béchamelsauce.

Geben Sie nach Belieben Butterflöckchen darüber.

Zubereitung der Béchamelsauce:

Lassen Sie die Butter zergehen, lassen Sie das Mehl einrieseln und rühren Sie zügig, damit sich keine Klümpchen bilden. Geben Sie nach und nach die Milch dazu und lassen Sie die Sauce unter Rühren eindicken.

Würzen Sie zum Schluss mit etwas Salz und geriebener Muskatnuss.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „GEMÜSE“ und anschließend das Rezept „GEMÜSEGRATIN“ und bestätigen Sie.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (**Sensor REZEPTE**).



Anmerkungen

GEFÜLLTE PAPRIKA

- Zubereitungszeit: 30 min.
- Gardauer*: 50-60 min.
- Empfohlener Behälter:
rechteckige Auflaufform ggf. mit
Antihafbeschichtung

Zutaten für 8 Portionen

4 mittelgroße Paprika
150 g Bratwurst
150 g Rinderhack
150 g gehackter gekochter Schinken
200 g altes Brot oder Toastbrot
50 g dick geschnittener Emmentaler
Milch nach Bedarf
2 Knoblauchzehen
Salbei, Rosmarin, Basilikum
Olivenöl

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (**Sensor REZEPTE**).



Halbieren Sie die Paprika.

Entfernen Sie die Kerne und die weiße Schicht.

Weichen Sie das Brot in Milch ein und drücken Sie es aus.

Mischen Sie Fleisch, Schinken, Brot, Käse und nach Geschmack gehackte Kräuter.

Füllen Sie die Paprika und setzen Sie sie in die Auflaufform.

Beträufeln Sie sie mit Olivenöl.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „GEMÜSE“ und anschließend das Rezept „GEFÜLLTE PAPRIKA“ und bestätigen Sie.

OBSTTORTE

Zutaten für 6-8 Portionen

Für den Mürbteig:

300 g Mehl Typ 405	3 Eigelb
1 ganzes Ei und 2 Eigelb	1 ganzes Ei
180 g Butter	125 g Zucker
150 g Zucker	50 g Mehl 405
abgeriebene Schale einer Zitrone	1/2 Päckchen Vanillin
1 Prise Salz	Schale einer halben Zitrone
1 Päckchen Vanillin	frische Früchte der Saison
	Klarer Tortenguss
	(nach Geschmack)

Für die Konditorcreme:

500 ml Milch

Zubereitung des Kuchenbodens:

Schlagen Sie den Zucker mit der weichen Butter schaumig. Geben Sie Eier, Salz, Zitronenschale und Mehl dazu und verkneten Sie alles rasch zu einem glatten Teig. Lassen Sie den Teig etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen. Buttern und mehlen Sie die Form ein.

Legen Sie den ausgewellten Teig in die Kuchenform, dass er bis über den Rand reicht. Stechen Sie den Teig einige Male mit einer Gabel ein und backen Sie ihn.

Nehmen Sie den Kuchenboden nach dem Ende der Garzeit aus dem Ofen und lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie ihn füllen.

Zubereitung der Konditorcreme:

Kochen Sie Milch und Zitronenschale auf.

Mischen Sie in einer Schüssel Zucker, Mehl, Eier und Vanillin.

Lassen Sie die Milch unter Rühren langsam in die Mischung einlaufen. Kochen Sie die Creme erneut auf und schalten Sie den Herd dann sofort aus. Nehmen Sie die Creme vom Herd und lassen Sie sie abkühlen. Rühren Sie die Creme ab und zu um, damit sich keine Haut bildet.

Schneiden Sie das Obst in Scheiben.

Wenn die Konditorcreme abgekühlt ist, geben Sie sie auf den Kuchenboden. Verziern Sie den Kuchen mit Obst und geben Sie einen Tortenguss darüber.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „DESSERT“ und anschließend das Rezept „OBSTTORTE“ und bestätigen Sie.

■ Zubereitungszeit: 40 min.

■ Gardauer*: 28-38 min.

■ Empfohlener Behälter:
Flache Kuchenform
(Durchmesser 28-30 cm)

Tipps und Varianten:

- Sie können einen Biskuitboden zwischen Konditorcreme und Obst einfügen.
- Für eine Linzertorte geben Sie vor dem Backen Marmelade nach Geschmack (Erdbeer-, Aprikosen-, Feigen- oder Pfirsichmarmelade) auf den Mürbteigboden und dekorieren Sie den Kuchen mit dem restlichen Teig.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (Sensor REZEPTE).



Anmerkungen

- Zubereitungszeit: 40 min.
- Gardauer*: 30-40 min.
- Empfohlener Behälter:
Backblech (Zubehör)

Tipps und Varianten:

- Sie können verschiedene Apfelsorten verwenden und die Zuckermenge entsprechend an die Süße der Früchte anpassen.
- Sie können Blätterteig aus Vollkornmehl verwenden.
- Ein Teil des Zuckers kann durch Honig ersetzt werden.
- Eine Variante des klassischen Strudelrezeptes ist der Birnenstrudel mit frischen Birnen, Zucker und Schokoraspeln.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (**Sensor REZEPTE**).



STRUDEL

Zutaten für 8-10 Portionen

500 g Blätterteig (frisch oder tiefgefroren) oder
2 Packungen mit 250 g frischem, bereits ausgewelltem
Blätterteig
400 g Äpfel
50 g Rosinen
50 g Mandelblättchen oder -stifte (oder Pinienkerne)
40 g zerkrümelte Butterkekse
60 g Zucker
abgeriebene Orangenschale
100 g Aprikosenmarmelade
Zimt
1 ganzes Ei
Milch

HINWEIS: Falls Sie zwei Scheiben Blätterteig aneinanderfügen müssen, um das empfohlene Gewicht zu erreichen, legen Sie die Scheiben leicht überlappend aneinander, damit ein rechteckiges Teigblatt entsteht.

Weichen Sie die Rosinen in etwas Rum ein.

Schälen und schneiden Sie die Äpfel in Scheibchen. Gießen Sie die Rosinen ab und tupfen Sie sie trocken. Geben Sie sie mit Äpfeln, Mandeln, Orangenschale, zerkrümelten Keksen, Zucker, Zimt und Marmelade in eine Schüssel und mischen Sie die Masse.

Wellen Sie den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus und ziehen Sie ihn in ein Rechteck von der Größe des Backblechs.

Legen Sie ein Blatt Backpapier auf das Blech und geben Sie den Teig darauf. Verteilen Sie die Füllung mittig der Länge nach auf dem Teig.

Bestreichen Sie die Teigränder mit Milch und drücken Sie sie an. Bestreichen Sie die Oberfläche mit verquirltem Ei.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „DESSERT“ und anschließend das Rezept „STRUDEL“ und bestätigen Sie.

BIRNEN-SCHOKOKUCHEN

Zutaten für 6-8 Portionen

3 Eier
170 g Zucker
150 g Butter
250 g Mehl Typ 405
10 g Backpulver
1 Prise Salz
2-3 Birnen (etwa 200 g)
1 Päckchen Vanillin
80 g dunkle Schokoraspeln

- Zubereitungszeit: 30 min.
- Gardauer*: 45-55 min.
- Empfohlener Behälter: runde, hohe Metall-Springform (Durchmesser etwa 26 cm)

Tipps und Varianten:

- Statt Schokoraspeln können Sie auch 80 g halbierte Mandeln verwenden.
- Ein Teil der Birnen kann in Schnitze geschnitten und gefächert als Dekoration auf den Kuchen gelegt werden.
- Wird der Kuchen ohne Schokolade zubereitet, so kann er mit einer mit Grappa verfeinerten Puddingcreme gereicht werden.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (**Sensor REZEPTE**).

Schlagen Sie Eier, Zucker, Vanillin und Salz zusammen schaumig.

Geben Sie die weiche Butter dazu und mischen Sie langsam. Geben Sie gesiebtes Mehl und Backpulver hinzu.

Rühren Sie alles zu einem glatten, gleichmäßigen Teig. Schälen Sie die Birnen, schneiden Sie sie in Stückchen und geben Sie sie zum Teig. Geben Sie auch die Schokoraspeln dazu.

Geben Sie die Masse in eine gebutterte und bemehlte Form.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „DESSERT“ und anschließend das Rezept „BIRNEN-SCHOKOKUCHEN“ und bestätigen Sie.



- Zubereitungszeit: 30 min.
- Gardauer*: 45-55 min.
- Empfohlener Behälter:
Metall-Kranzform (Durchmesser 26 cm,
Höhe etwa 8-10 cm)
oder Kastenform (30 cm x 10 cm)

Tipps und Varianten:

- Servieren Sie diesen Rührkuchen mit einer mit Kaffee verfeinerten Puddingcreme.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (**Sensor REZEPTE**).



MARMORKUCHEN

Zutaten für 6-8 Portionen

350 g Mehl Typ 405
150 g Butter
180 g Zucker
1 Päckchen Vanillin
200 ml Milch
3 Eier
1 Päckchen Backpulver
30 g Kakaopulver

Schlagen Sie Zucker, Vanillin und Eier (nicht aus dem Kühlschrank) zusammen cremig. Geben Sie die weiche Butter hinzu.

Sieben Sie das Mehl und fügen Sie das Backpulver hinzu.

Geben Sie Mehl und Milch abwechselnd dazu und rühren Sie, bis der Teig schwer reißend vom Löffel fällt. Buttern und mehlen Sie eine Kranzform und geben Sie die Hälfte des Teiges hinein.

Geben Sie den gesiebten Kakao zum restlichen Teig.

Geben Sie die zweite Hälfte des Teiges in die Kuchenform und ziehen Sie eine Gabel spiralförmig durch den Teig, damit ein Muster entsteht.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „DESSERT“ und anschließend das Rezept „MARMORKUCHEN“ und bestätigen Sie.

KÄSEKUCHEN

Zutaten für 6-8 Portionen

280 g Butterkekse
100 g Butter
3 Eier
100 g Zucker
280 g Ricotta
Waldfrüchtemarmelade

- Zubereitungszeit: 30 min.
- Gardauer*: 38-50 min.
- Empfohlener Behälter:
runde, hohe Springform aus Metall
(Durchmesser etwa 26 cm)

Tipps und Varianten:

- Die Waldfrüchtemarmelade kann ersetzt werden durch: Brombeeren, Heidelbeeren, Himbeeren.

Zerkrümeln Sie die Kekse in einer Schüssel. Lassen Sie die Butter zergehen und geben Sie sie zu den Keksen. Kleiden Sie den Boden einer Kuchenform mit Backpapier aus und drücken Sie den Teig leicht darauf an. Schlagen Sie Eier, Zucker und Ricotta und streichen Sie diese Creme auf den Keksboden. Backen Sie den Kuchen und lassen Sie ihn abkühlen. Glasieren Sie ihn mit Marmelade.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „DESSERT“ und anschließend das Rezept „KÄSEKUCHEN“ und bestätigen Sie.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (**Sensor REZEPTE**).



Anmerkungen

- Zubereitungszeit: 30 min.
- Gardauer*: 45-60 min.
- Empfohlener Behälter: runde, hohe Metall-Springform (Durchmesser etwa 26 cm)

Tipps und Varianten:

- Das Roggenmehl lässt sich durch Weichweizenvollkornmehl ersetzen.
- Reichen Sie zu diesem Jogurtkuchen eine Naturjogurtcreme.

*Die optimale Garzeit wird automatisch durch die gewählte Funktion bestimmt (**Sensor REZEPTE**).



JOGURTTORTE

Zutaten für 6-8 Portionen

200 g Zucker
 3 ganze Eier
 200 g Weißmehl 00
 100 g Roggenvollkornmehl
 125 g Jogurt
 17 g Backpulver
 60 g Pflanzenöl
 1 Orange, Saft und Schale
 1 Prise Salz

Schlagen Sie Zucker und Eier schaumig. Mischen Sie beide Mehlsorten, Backpulver und Salz.

Verrühren Sie die Mehlmischung mit Eiern, Jogurt, Öl, Saft und geriebener Orangenschale. Verrühren Sie die Zutaten zu einer glatten Masse. Buttern und bemehlen Sie eine Kuchenform und geben Sie die Masse hinein.

Backen Sie den Kuchen.

Wählen Sie im Menü „REZEPTE“ die Kategorie „DESSERT“ und anschließend das Rezept „JOGURTTORTE“ und bestätigen Sie.



SENSING THE DIFFERENCE