



# PRZEWODNIK PO PIECZENIU

Książka kucharska do programów automatycznych



**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684





# WITAJ

*w świecie nowoczesnego gotowania!*



Nie musisz już dłużej wybierać pomiędzy przyrządzaniem dań w tradycyjny sposób i na parze. Nowe piekarniki De Dietrich są w stanie przygotować posiłek na kilka sposobów: w oparciu o pieczenie statyczne lub pieczenie z termoobiegiem, pieczenie z dodatkiem pary, czy też gotowanie wyłącznie na parze. Inspiracją dla naszych piekarników były technologie stosowane w profesjonalnych kuchniach.

Przygotowaliśmy dla Ciebie książkę kucharską – przewodnik po pieczeniu przy wykorzystaniu automatycznych programów dostępnych w piekarniku. Publikacja ta z pewnością ułatwi Ci przyrządzanie ulubionych potraw. Zapraszamy po inspiracje!

# SPIS TREŚCI

## RADY & WSKAZÓWKI 6

## KSIĄŻKA KUCHARSKA 7

Pierś z kaczki .....	8
Pstrąg źródlany .....	9
Tarta na słono .....	10
Quiche .....	10
Chleb Szumawa .....	12
Butka paryska .....	14
Ciasteczka .....	15
Brownies .....	16
Ciasto biszkoptowe .....	17
Babeczki .....	18
Tradycyjna szarlotka .....	19

## PRZEWODNIK PO PIECZENIU Z PARĄ 21

### PIECZENIE Z DODATKIEM PARY

Pieczony kurczak .....	22
Pieczeń wieprzowa .....	23
Łosoś zapiekany .....	24
Ziemniaki gratin .....	25
Chleb z nasionami Szumawa .....	26
Placki ze skwarkami .....	27
Rogaliki czosnkowo-ziółowe .....	28
Lasagne z warzywami i wołowiną .....	29
Risotto z krewetkami .....	30
Faszerowane kabaczki .....	31
Ciasto marchewkowe .....	32
Tradycyjna szarlotka .....	33

## GOTOWANIE NA PARZE 100% 34

### Tryb warzywa 35

Rady & wskazówki .....	35
------------------------	----

### Ryby 36

Makreła w białym winie .....	36
Dorsz z sosem i kaparami .....	37
Płaty dorsza z ziemniakami .....	38
Omułki z sosem holenderskim .....	39

### Knedle 40

Knedle domowe .....	40
Knedle karlowarskie .....	41
Drożdżowe pierogi z jagodami .....	42

## PIECZENIE W NISKIEJ TEMPERATURZE 43

### Pieczeń cielęca 43

Rady & wskazówki .....	44
Pieczeń cielęca z orzechami włoskimi .....	45
Pieczeń cielęca z suszonymi śliwkami .....	46

### Pieczeń wołowa 47

Rady & wskazówki .....	47
Pieczeń wołowa z gałką muszkatołową .....	48
Pieczeń wołowa na koniaku z czerwonym pieprzem .....	49
Pieczeń wołowa z gruszkami i rzeżuchą .....	50
Polędwica w sosie śmietankowym .....	51

### Pieczeń wieprzowa 43

Rady & wskazówki .....	43
Pieczeń wieprzowa z sosem słodko-kwaśnym .....	44
Pieczeń wieprzowa w musztardzie .....	45

# SPIS TREŚCI

<b>Jagnięcina</b>	<b>56</b>
Rady & wskazówki .....	56
Udziec jagnięcy po meksykańsku .....	57
Udziec jagnięcy w rozmarynie .....	58
<b>Kurczak</b>	<b>59</b>
Rady & wskazówki .....	59
Kurczak z sosem lyońskim .....	60
<b>Programy "Mała ryba" i "Duża ryba"</b>	<b>61</b>
Rady & wskazówki .....	61
Soczysty łosoś z sosem .....	62
<b>Jogurty</b>	<b>63</b>
Rady & wskazówki .....	63
Tradycyjny przepis .....	64



# PROGRAMY AUTOMATYCZNE

## RADY & WSKAZÓWKI

Programy automatyczne opracowano w celu zapewnienia maksymalnego komfortu gotowania oraz doskonałych efektów kulinarnych. Przed rozpoczęciem pracy z piekarnikiem przeczytaj ważne informacje, dzięki którym rezultaty Twojej aktywności w kuchni będą zawsze zgodne z oczekiwaniami.

- Programy przygotowano i dostosowano do akcesoriów marki De Dietrich. Gdy zatem korzystasz z przepisów, postępuj zgodnie ze wskazówkami i używaj dołączonego do piekarnika wyposażenia, takiego jak na przykład głęboka blacha, płytka blacha, ruszty do podlewania mięsa, ruszty zabezpieczające itp.
- Jeśli w ramach automatycznego programu pieczesz więcej sztuk tego samego produktu spożywczego naraz (na przykład ryby), podawaj zawsze wagę tylko jednej – najcięższej sztuki. Zalecamy przy tym wybieranie sztuk o tej samej wadze, ponieważ zapobiega to przesuszaniu się mniejszych sztuk.
- W przypadku niektórych przepisów piekarnik należy nagrzać. Piekarnik sam sygnalizuje, że nie można w nim niczego umieszczać, gdy znajduje się w fazie nagrzewania. Za pomocą sygnału akustycznego („piknięcie”), piekarnik informuje o tym, że jest nagrany i gotowy do użytku.
- Czyszczenie pirolityczne zalecamy stosować przy znacznym zabrudzeniu piekarnika lub po programach, w trakcie których następuje uwalnianie dużych ilości tłuszczów i cukrów. Szczególnie istotne jest wyczyszczenie piekarnika, na przykład za pomocą szybkiego programu pyro-express, przed użyciem programów z parą (tłuszcze i cukry osadzone wcześniej w trudno dostępnych miejscach mogłyby się wraz z nią przedostać do nowego dania). Piekarniki De Dietrich umożliwiają gotowania i pieczenie naprawdę zdrowych potraw.
- Zbiornik na wodę napełniaj zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu piekarnika, a po zakończeniu programu zgodnie z tymi samymi instrukcjami opróżniaj go. Pozwoli to uniknąć zbędnego osadzania się kamienia wodnego i zagwarantuje, że dla przyrządzanej potrawy będziesz mieć zawsze do dyspozycji czystą wodę





Jest gwarancją przyrządzania posiłków na profesjonalnym poziomie. Po wybraniu w menu piekarnika potrawy i wprowadzeniu jej wagi lub liczby porcji, elektronika urządzenia określa odpowiedni tryb przygotowania, jak również optymalną temperaturę i czas potrzebny do pieczenia (z dokładnością do minuty). Jeśli chodzi o pomoc przy ustawianiu odpowiedniego programu, w piekarniku De Dietrich możemy skorzystać ze wsparcia prawdziwego specjalisty

# • PRZEWODNIK PO PIECZENIU

# PIERŚ Z KACZKI

4  
PORCJEPIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY  
Z KSIĄŻKĄ KUCHARSKĄ

## TRYB / PROGRAM

Książka kucharska

↳ Drób

↳ **Pierś z kaczki**

## SKŁADNIKI

4 piersi z kaczki

## AKCESORIA

Ruszt z zabezpieczeniem przed wypadaniem z prowadnic Głęboka blacha

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cztery piersi z kaczki oczyścić z błonek i ewentualnie odetnij skórę wystającą po bokach piersi. Obróć filet skórą do góry i nożem w kilku miejscach w równych odstępach ponacinaj pod ukosem – staraj się, by nie przeciąć samego mięsa. Od spodu lekko posól, piecz w programie „pierś z kaczki” na ruszcie (umieść pod nim głęboką blachę).

## WSKAZÓWKA & RADA



Jako dodatek polecamy ziemniaki konfitowane w smalcu oraz purée z czerwonej kapusty.

## ZIEMNIANKI KONFITOWANE

Obrane ziemniaki pokrój na ćwiartki, a następnie, zależnie od rozmiaru, na 2 – 4 części. Poszczególne kawałki powinny mieć ok 2 – 3 cm długości. Ziemniaki ułóż na rozgrzanym smalcu, w taki sposób, by całe się w nim zanurzyły. Gdy uzyskają piękny złotobrzązowy kolor, odcedź je na durszlaku i posól.

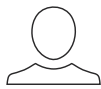
## PURÉE Z CZERWONEJ KAPUSTY

Czerwoną kapustę duś pod przykryciem do miękkości, dodaj odrobinę kompotu z żurawiny, czerwonego wina, soli, ewentualnie także cukru. Gdy kapusta będzie miękka, całość zmiksuj blenderem ręcznym. Ponownie zagotuj (tym razem już bez przykrycia), do odparowania nadmiaru płynu.





# PSTRĄG ŹRÓDLANY

2  
PORCJEPIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY  
Z KSIĄŻKĄ KUCHARSKĄ

## TRYB / PROGRAM

Książka kucharska

- ↳ Ryby

- ↳ **Pstrąg**

## SKŁADNIKI

1 pstrąg źródłany

sól

Świeży tymianek

1 cytryna lub limonka

## AKCESORIA

Płytki blacha

Zalecamy użycie papieru do pieczenia

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Najpierw wypatrosz całą rybę z wnętrzności, następnie dodaj świeży tymianek i wyciśnij kilka kropel cytryny lub limonki. W menu piekarnika wybierz program „Pstrąg” i wprowadź wagę ryby. W przypadku pieczenia większej liczby ryb, podaj masę tylko najcięższej z nich (UWAGA: wagi nie sumujemy!). Na blasze wyłóż papier do pieczenia, a dopiero na nim ryby – ułatwi to późniejsze czyszczenie.

## WSKAZÓWKA & RADA



Jako dodatek polecamy francuską bagietkę lub warzywa przyrządzone z parą 100%.



# TARTA NA SŁONO QUICHE

4  
PORCJEPIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY  
Z KSIĄŻKĄ KUCHARSKĄ

## TRYB / PROGRAM

Książka kucharska

↳ Przekąski

↳ **Quiche**

## SKŁADNIKI

### Na ciasto

250 g mąki tortowej  
150 g miękkiego masła  
75 g wody

### Na sos

125 g mleka  
125 g śmietany min. 31%  
1 całe jajko  
1 żółtko  
Sól i pieprz (do smaku)

### Nadzienie

Tuńczyk w oliwie z oliwek lub w sosie własnym  
1 por  
Pomidory suszone (do smaku)  
Czarne oliwki pokrojone w talarki (do smaku)  
Ser bałkański lub ser feta  
Garść rukoli

## AKCESORIA

Ruszt z zabezpieczeniem przed wypadaniem z prowadnic.  
Forma do pieczenia (tortownica) o średnicy 25 cm

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Ciasto

Ze składników (250 g mąki tortowej, 150 g miękkiego masła, 75 g wody) zagnieć gładkie ciasto i odstaw je do schłodzenia w lodówce.

Następnie całość rozwałkuj na placek o grubości ok. 2 – 3 mm i wytnij koło, które będzie większe od formy o ok. 4 cm (formę ułóż na cieście i wykrój radełką ok 2 cm od formy). Ciasto umieść w formie i uformuj w taki sposób, by na całym obwodzie tortownicy powstał brzeg o wysokości 2 cm.

### Nadzienie

Tuńczyka odsącz, por pokrój w drobną kostkę. Następnie suszone pomidory pokrój w mniejsze kawałki, a czarne oliwki w talarki. Całość rozłóż równomiernie w formie na surowym cieście. Na składniki pokrusz ser feta, a całość udekoruj garścią rukoli.

### Sos

125 g mleka, 125 g śmietany (min. 31%), 1 jajko, 1 żółtko, sól, pieprz umieść w rondelku i rozmieszaj.

### UWAGA

Surowe ciasto z farszem połóż najpierw na ruszcie w piekarniku, a dopiero w piekarniku zalej je aż po brzegi sosem.

## W KWESTII WYBORU FARSZU NIE MA ŻADNYCH OGRANICZEŃ



**Cebula z boczkiem:** Cebulę pokrojoną w talarki podduś do miękkości na maśle, dodaj pokrojoną w kostkę 1 x 1 cm słoninę, całość kilka razy przemieszaj na patelni.

**Łosoś ze szczypiorkiem:** Kawátky łososia (świeżego lub wędzonego) wymieszaj z pokrojonym szczypiorkiem (część zielona i biała).



Książka kucharska

# CHLEB NA ZAKWASIE SZUMAWA, PSZENNO-ŻYTNIA

1  
CHLEBPIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY  
Z KSIĄŻKĄ KUCHARSKĄ

## TRYB / PROGRAM

Książka kucharska

- Pieczyno

- Chleb**

## SKŁADNIKI

### Na zakwas żytni

150 g mąki żytniej chlebowej

150 g wody

20 g suchego zakwasu chlebowego żytniego

### Na ciasto

300 g zakwasu chlebowego żytniego

300 g mąki pszennej chlebowej

170 g wody

12 g soli

4 g kminku

## AKCESORIA

Płytki blacha

Robot kuchenny

Koszyk do wyrastania chleba

Papier do pieczenia

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na około 12 do 16 godzin przed pieczeniem (czyli z rana albo wieczorem) przygotuj zakwas. W misce umieść zakwas chlebowy, mąkę żytnią i wodę. Całość przemieszaj, tak by składniki się połączyły. Zakryj i odstaw do wyrośnięcia na 12 do 16 godzin w temperaturze pokojowej.

Do miski wlej przygotowany roztwór zakwasu żytniego (pamiętaj, by zostawić nieco do późniejszego użytku), wodę, mąkę pszenną chlebową i sól. Mieszaj w robocie przez 5 min. Ciasto wyjmij z miski na oprószoną mąką stolnicę i jeszcze przez chwilę zagniataj je ręcznie. Następnie odstaw na 30 minut.

Przygotuj koszyk do wyrastania chleba i oprósz go mąką.

Ciasto kilkakrotnie złóż i uformuj bochenek. Dłońmi posypanymi mąką zroluj ciasto w kierunku od dołu do góry. Zrolowane ciasto obróć i palcami skleń powstałą spoinę. Ostrożnie umieść w koszyku (spoiną do góry). Oprósz mąką, zamknij w woreczku i odstaw do wyrośnięcia na 2 – 3 godziny.

Po wyrośnięciu, ciasto ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, i umieść w piekarniku – ustaw program automatyczny „Chleb”



## IDEALNY RYTM PIECZENIA CHLEBA W WARUNKACH DOMOWYCH TO OKOŁO 2X NA TYDZIEŃ. PRZY TAKIM TRYBIE OBOWIĄZUJE NASTĘPUJĄCY CYKL

1. Rozmnażanie: Z lodówki wyjmij niewielką ilość zakwasu chlebowego z poprzedniego pieczenia i wymieszaj go z mąką oraz wodą w ilości potrzebnej do wytworzenia kwasu, który wystarczy na przepis. Pamiętaj, by pozostawić przy tym jeszcze nieco na następny raz.

2. Dojrzewanie: Zakwas chlebowy pozostaw w zamkniętym pojemniku lub misce na czas dojrzwania, czyli 6 do 12 godzin, podczas których rozczyń powinien podwoić swoją objętość. Zamknięcie zapobiega wysychaniu, zaś wystarczająca ilość przestrzeni chroni przed nieporządkiem.

3. Przechowywanie: Niewielką ilość oddziel, lekko „dokarm” mąką w celu uzyskania gęstszej konsystencji i odłóż z powrotem do lodówki do kolejnego pieczenia (wystarczy Ci wspomniana jedna lub dwie łyżki).

4. Pieczenie: Z namnożonej dużej ilości zarób ciasto z podanymi w przepisie składnikami i całość upiecz.

5. Powtórka: Po kilku dniach wróć do punktu 1.

## PRZYGOTOWANIE NOWEGO ZAKWASU



1. Wymieszaj 100 g mąki żytniej i 100 g letniej wody, składniki dobrze wymieszaj do uzyskania gładkiej konsystencji, masę zamknij w litrowym pojemniku i pozostaw przy lekko podwyższonej temperaturze pokojowej do czasu dojrzewania.

2. Następnego dnia z młodego zakwasu pozostaw 100 g i ponownie dokarm go 100 g mąki oraz 100 g wody. Nadmiar młodego zakwasu wyrzuć.

3. Całą procedurę powtórz łącznie 3x (przy uwzględnieniu usuwania nadmiaru), to powinno sprawić, że mąka odpowiednio się zakwasi..

4. Na koniec dokarm taką ilością mąki i wody, by w ciągu 6 – 12 godzin dojrzwania uzyskać zakwas w ilości wystarczającej na zaczyn do pierwszego chleba i dodatkowo do pozostawienia niewielkiej ilości celem późniejszego wykorzystania (pamiętaj o przechowywaniu w lodówce).

Zakwas ma przyjemny kwaskowo-owocowy smak. Gotowy zakwas można kupić w sklepie.



Książka kucharska

# BUŁKA PARYSKA



1  
WEKA



PIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY  
Z KSIĄŻKĄ KUCHARSKĄ

## TRYB / PROGRAM

Książka kucharska

↳ Pieczywo

↳ **Brioszki**

## SKŁADNIKI

112 g wody

250 g mąki tortowej

2,5 g cukru drobnego

5 g soli

8 g świeżych drożdży

10 g oleju roślinnego

## AKCESORIA

Płytki blacha

Robot kuchenny

Papier do pieczenia

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki umieść w misie robota i włącz na 10 minut mieszanie przy niskich obrotach (zazwyczaj są oznaczone wartością 2). Następnie z ciasta wyrób bochenek i pozostaw go pod ściereczką na 30 minut, by dojrzał.

Po 30 minutach rozwałkuj ciasto na prostokąt i 3x złóż.

Uformowany walek ułóż na blasze i pozostaw na 40 minut pod ściereczką do wyrośnięcia. Następnie ciasto włóż do piekarnika na program „Brioszki”



# CIASTECZKA

2  
PORCJEPIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY  
Z KSIĄŻKĄ KUCHARSKĄ

## TRYB / PROGRAM

Książka kucharska

↳ Ciasteczka

↳ **Herbatniki**

## SKŁADNIKI

180 g mąki tortowej

½ torebki proszku do pieczenia

130 g miękkiego masła

90 g cukru trzcinowego

65 g cukru kryształ

1 jajo

130 g dropsów czekoladowych

## AKCESORIA

Płytki blacha

Robot kuchenny

Papier do pieczenia lub silikonowa podkładka

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki poza czekoladą wymieszaj w robocie lub ręcznie na zwartą masę, na koniec wsyp dropsy czekoladowe, wymieszaj i pozostaw na co najmniej godzinę do schłodzenia.

Następnie odważ kawałki o masie 45 g, uformuj z nich w dłoniach kulki i układaj w odstępach co 10 cm na blasze wyłożonej papierem do pieczenia lub podkładką silikonową. Na koniec całość lekko dociśnij.



## BROWNIES

16  
PORCJIPIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY  
Z KSIĄŻKĄ KUCHARSKĄ

## TRYB / PROGRAM

Książka kucharska

Ciasteczka

**Tort czekoladowy**

## SKŁADNIKI

350 g czekolady gorzkiej  
200 g masła  
3 jaja  
250 g cukru drobnego  
110 g mąki tortowej  
1 łyżeczka proszku do pieczenia  
100 g słonych orzeszków ziemnych  
50 g czekolady białej  
50 g czekolady mlecznej

## AKCESORIA

Blacha  
Papier do pieczenia  
Robot kuchenny  
Garnek  
Miska

## WSKAZÓWKA &amp; RADA



Orzeszki ziemne można zastąpić innymi orzechami, nasionami lub płatkami owsianymi.



## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czekoladę gorzką z masłem rozpuść w kąpieli wodnej. Cukier i jajka ubij na gęstą pianę i połącz z rozpuszczoną czekoladą oraz masłem.

## UWAGA

Masa nie może być zbyt gorąca.

Następnie, stale mieszając, stopniowo dodawaj mąkę z proszkiem do pieczenia. Na koniec ostrożnie wmieszaj do ciasta kawałki mlecznej i białej czekolady oraz słone orzeszki ziemne. Masę wylej na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i włóż do piekarnika na wybrany program.

Po zakończeniu programu wyjmij blachę z piekarnika i odczekaj, aż brownies całkowicie ostygną. Przed podaniem całość możesz pokroić np. w kwadraty.





# CIASTO BISZKOPTOWE



16  
PORCJI



PIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY  
Z KSIĄŻKĄ KUCHARSKĄ

## TRYB / PROGRAM

Książka kucharska

↳ Ciasteczka

↳ ***Ciasto biszkoptowe***

## SKŁADNIKI

200 g mąki tortowej

6 jaj

200 g cukru drobnego

120 g oleju słonecznikowego

## AKCESORIA

Blacha do pieczenia

Papier do pieczenia

Robot kuchenny

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukier i jaja ubij w robocie kuchennym przy niskich obrotach na gęsta pianę i stopniowo dodawaj olej. Następnie już ręcznie, stale mieszając, dodawaj mąkę. Całą masę wylej na blachę.

## WSKAZÓWKA & RADA



Część mąki (maks. 20 g) możesz zastąpić dobrej jakości kakao



Książka kucharska

# BABECZKI

12  
PORCJIPIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY  
Z KSIĄŻKĄ KUCHARSKĄ

## TRYB / PROGRAM

Książka kucharska

Cukiernik

Babeczki

## SKŁADNIKI

### Na ciasto

150 g masła  
230 g cukru pudru  
230 g mąki tortowej  
100 g orzechów włoskich  
125 ml pełnotłustego mleka  
3 jajka

### Na krem:

250 g sera Mascarpone  
250 g śmietany 33%  
50 g cukru pudru

## AKCESORIA

Foremki do babeczek

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oddziel żółtka od białek. Żółtka, masło i cukier puder ubij na gęstą pianę i dolej mleka. Dodaj mąki tortowej i drobno posiekane orzechy.

Ubij białko na sztywno i delikatnie go zmieszaj z przygotowanym ciastem.

Napełnij foremki do babeczek ciastem do około 3/4 ich wysokości i umieść w piekarniku.

Przygotuj krem. Ubijaj w mikserze ser Mascarpone ze śmietaną i cukrem do czasu aż powstanie gęsty krem.

Wyjmij gotowe babeczki z piekarnika i pozwól im ostygnąć. Krem włóż do pojemnika przeznaczonego do dekoracji ciasta i udekoruj babeczki.



# TRADYCYJNA SZARLOTKA

4  
PORCJEPIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY  
Z KSIĄŻKĄ KUCHARSKĄ

## TRYB / PROGRAM

Książka kucharska

↳ Cukiernik

↳ **Ciasto owocowe**

## SKŁADNIKI

### Na ciasto

200 g mąki pszennej  
150 g mąki orkiszowej  
160 g schłodzonego masła  
80 g cukru pudru  
1 żółtko  
szczypta soli  
4 łyżki zimnej wody

### Na krem:

8 dużych jabłek  
2 łyżki cukru trzcinowego  
1 łyżka cukru waniliowego  
1/2 łyżeczki mielonego cynamonu  
2 goździki  
1 łyżka masła  
1 łyżka soku z cytryny

## AKCESORIA

Forma nieprzywierająca o średnicy ok. 25 cm

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wymieszaj mąkę z cukrem, solą i kawałkami masła, dodaj żółtko i ręcznie zrób kruszonkę. Dodaj wody i ręcznie ugniataj ciasto aż stanie się jednolite (gładkie).

Podziel ciasto na dwie w przybliżeniu równe części i zawiń każdą osobno w folię spożywczą. Pozostaw ciasto w lodówce na około godzinę.

W międzyczasie przygotuj nadzienie. Obierz 5 jabłek, przekrój je na pół, usuń środek i pokrój w cienkie plasterki.

W rondlu rozpuść masło, dodaj jabłka, cukier trzcinowy i waniliowy, cynamon oraz goździki. Wszystko razem wymieszaj i wlej trochę wody. Mieszając od czasu do czasu, pozwól jabłkom gotować się na wolnym ogniu przez około 5-10 minut lub do momentu, aż wokół nich pozostanie gęsty sok, a następnie zdejmij z ognia i usuń goździki.

Rozwałkuj jedną część ciasta na posypanej mąką powierzchni i włóż je do przygotowanej formy. Odetnij nadmiar ciasta i wygładź brzegi.

## WSKAZÓWKA & RADA



Dzięki automatycznemu programowi Cukiernik, nie ma potrzeby nakłuwania ciasta ani wstępnego pieczenia.

Obierz resztę jabłek, pokrój na połowę, usuń środek i pokrój na cienkie plasterki. Ostrożnie wymieszaj je z połową łyżki cukru waniliowego i sokiem z cytryny.



Resztę ciasta ponownie rozwałkuj na oprószonym mąką blacie i pokrój w cienkie paski (z reszty ciasta możesz wyciąć dowolne kształty do dekoracji).

Tak przygotowaną masę z gotowanych jabłek rozsmaruj na cieście serowym umieszczonym w formie i ułóż świeże jabłka, na które połóż orzechy. Następnie udekoruj ciasto wyciętymi paskami z resztek ciasta, posmaruj roztrzepanym jajkiem i upiecz używając programu Ciasto owocowe (40 min).

Gdy ciasto będzie gotowe, pozwól mu ostygnąć, a następnie posyp cukrem pudrem.



# PRZEWODNIK PO PIECZENIU Z PARĄ



Jeśli zdecydujesz się na pieczenie z Przewodnikiem w trybie „Para”, wystarczy, że wybierzesz jeden z wielu przepisów dostępnych dla trybów „Pieczenie z dodatkiem pary” i „para 100%”. Wprowadź wagę lub ilość produktów, a piekarnik automatycznie ustawi ważne parametry, takiej jak tryb przygotowania, temperatura, ilość pary oraz czas pieczenia.

## Pieczenie z parą

# PIECZONY KURCZAK



4  
PORCJE



PIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY  
Z PRZEWODNIKIEM PO PIECZENIU Z PARĄ

### TRYB / PROGRAM

Przewodnik po pieczeniu z parą

↳ Pieczenie w dodatkiem pary

↳ Drób

↳ **Kurczak**

### SKŁADNIKI

1 cały kurczak

#### Marynata

Papryka mielona

4 ząbki czosnku

1 łyżeczka soli

2 łyżki sosu sojowego

1 łyżeczka musztardy

3 łyżki oleju

### AKCESORIA

Głęboka blacha i ruszt (lub brytfanna)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki na marynatę wymieszaj w misce i natrzyj nimi całego kurczaka. Kurczaka ułóż w brytfannie lub na ruszcie i piecz. Dzięki parze kurczak będzie szybko gotowy i soczysty tak jak przy powolnym, dłuższym pieczeniu. Bez obaw – nie zabraknie w nim chrupiącej skórki!

#### UWAGA

Brytfanny na czas pieczenia nie należy niczym przykrywać.



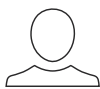
### WSKAZÓWKA & RADA



Do kurczaka w brytfannie dodaj pokrojone w łódki ziemniaki, możesz też wkroić warzywa korzenne (marchew, seler, pietruszka) oraz krążki pora. Całość ładnie się upiecze z kurczakiem w jednej brytfannie – dzięki temu zaoszczędzisz naczynia, a ziemniaki z warzywami będą mieć wyśmienity smak, ponieważ udużą się w sosie z pieczonego kurczaka.

Pieczenie z parą

# PIECZEŃ WIEPRZOWA



4  
PORCJE



PIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY  
Z PRZEWODNIKIEM PO PIECZENIU Z PARĄ

## TRYB / PROGRAM

Przewodnik po pieczeniu z parą

↳ Pieczenie z dodatkiem pary

↳ Mięso

↳ **Pieczeń wieprzowa**

## SKŁADNIKI

1 kg schabu w całości

Marynata

3 łyżki oleju

Posiekany świeży rozmaryn

4 ząbki startego czosnku

1 łyżka musztardy krymskiej

1 łyżeczka skrobi ziemniaczanej (nie zawiera glutenu i może być spożywana przez osoby chorujące na celiakię)

## AKCESORIA

Głęboka blacha

Papier do pieczenia



## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wymieszaj wszystkie składniki na marynatę. Mięso natrzyj marynatą i pozostaw na ok. 1 godzinę w temperaturze pokojowej do zamarynowania. Następnie umieść mięso na blasze (na papierze do pieczenia), wybierz program i upiecz.

Po pieczeniu mięso odstaw na około 10 minut, a później po prostu delektuj się smakiem tej niezwykle soczystej potrawy!

## WSKAZÓWKA & RADA



Jako dodatek polecamy ziemniaki gratin (zapiekane), patrz: przepis na stronie 18.



Pieczenie z parą

# ŁOSOŚ ZAPIEKANY



4  
PORCJE



PIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY  
Z PRZEWODNIKIEM PO PIECZENIU Z PARĄ

## TRYB / PROGRAM

Przewodnik po pieczeniu z parą

↳ Pieczenie z dodatkiem pary

↳ Ryby

↳ **Łosoś zapiekany w kokilkach**

## SKŁADNIKI

1 por

350 ml śmietany (min. 31%)

300 g łososia

10 g masła

0,5 dcl białego wina

## AKCESORIA

Ruszt z zabezpieczeniem przed wypadaniem z przewodnic

4 kokilki do zapiekania (mniejszy lub średni rozmiar, maks. o średnicy 11 cm)

## WSKAZÓWKA & RADA



Lubisz ciasto francuskie? Na masie z łososiem umieść wykrojone z ciasta francuskiego kółko o rozmiarach kokilki i natrzyj je żółtkiem.

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Por pokrój w krążki. Podduś go w rondelku na maśle przez 2 minuty, podlej białym winem i poczekaj do odparowania płynu. Następnie zalej śmietaną i gotuj do czasu jej zgęstnienia.

Posól, oprósz pieprzem do smaku i stopniowo napełniaj dużą łyżką kokilki. Do każdej z nich polecamy wlać około 3-4 pełnych łyżek masy.

W masie umieść pokrojonego w kawałki (ok. 2 cm) łososia i lekko go wciśnij do środka. Całość włóż do piekarnika i włącz odpowiedni program.





Pieczenie z parą

# ZIEMNIANKI GRATIN



4  
PORCJE



PIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY  
Z PRZEWODNIKIEM PO PIECZENIU Z PARĄ

## TRYB / PROGRAM

Przewodnik po pieczeniu z parą

↳ Pieczenie z dodatkiem pary

↳ Warzywa

↳ **Ziemniaki zapiekane**

## SKŁADNIKI

1 kg schabu w całości

1 kg ziemniaków

500 g śmietany (min. 30%)

Ząbek czosnku

15 g soli

## AKCESORIA

Ruszt z zabezpieczeniem przed wypadaniem z  
przewodnic

Brytfanna

Mandolina lub tarka

Rondelek

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obierz i pokrój na mandolinie lub zetrzyj na tarce na plasterki o grubości ok. 3 – 4 mm. W rondelku podduś chwilę śmietanę z solą i czosnkiem. Do jeszcze gorącej śmietany wsyp plasterki ziemniaków. Kilka razy zamieszaj łyżką w celu schłodzenia śmietany, sklejone plasterki postaraj się oddzielić od siebie, tak by śmietana przeniknęła pomiędzy każdy z nich. Następnie ziemniaki umieść w brytfannie i zalej pozostałym sosem śmietanowym.



## Pieczenie z parą

# CHLEB Z NASIONAMI



1  
CHLEB



PIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY  
Z PRZEWODNIKIEM PO PIECZENIU Z PARĄ

### TRYB / PROGRAM

Przewodnik po pieczeniu z parą

↳ Pieczenie z dodatkiem pary

↳ Pieczywo

↳ **Chleb**

### SKŁADNIKI

350 ml letniej wody  
300 g mąki tortowej  
200 g mąki żytniej  
12 ml octu  
12 g soli  
15 g świeżych drożdży  
3 g całego kminku  
100 g różnych nasion  
10 g płatków owsianych

### AKCESORIA

Płytki blacha  
Robot kuchenny  
Koszyk  
Papier do pieczenia

### WSKAZÓWKA & RADA



Możesz wybrać różne mieszanki nasion i poeksperymentować. Nasiona można również zastąpić smażoną cebulką, skwarkami, orzechami i suszonymi pomidorami.



### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do dużej miski wsyp najpierw wszystkie składniki sypkie. Następnie w letniej wodzie (100 ml) rozmieszaj drożdże i dodaj je do sypkiej mieszanki.

Za pomocą haka do zagniatania ciasta całość lekko wyrób, a później dodaj resztę wody. Ugniataj w robocie przez ok. 10 minut na programie z wolniejszymi obrotami. Podczas zagniatania aktywuje się gluten. Po 10 minutach wyciągnij ciasto na oprószoną mąką stolnicę i jeszcze chwilę wyrabiaj ciasto.

Wyrobione ciasto umieść w posypanym mąką koszyku i pozostaw na 50 minut do wyrośnięcia pod ściereczką.

Gdy ciasto wyrośnie, umieść je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i włóż do piekarnika na program „Chleb”.



Pieczenie z parą

# PLACKI ZE SKWARKAMI



16  
SZTUK



PIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY  
Z PRZEWODNIKIEM PO PIECZENIU Z PARĄ

## TRYB / PROGRAM

Przewodnik po pieczeniu z parą

↳ Pieczenie z dodatkiem pary

↳ Pieczywo

↳ **Rogaliki**

W programie „Rogaliki” waga w menu jest ustawiona wstępnie na 200 g. Piekarnik będzie się też najpierw nagrzewać.

## SKŁADNIKI

400 g świeżych skwarków  
250 ml letniego mleka pełnotłustego  
42 g świeżych drożdży  
20 g cukru drobnego  
500 g mąki tortowej  
5 g soli  
4 żółtka  
90 g roztopionego smalcu  
Sól gruboziarnista i kminek do posypania

## AKCESORIA

Płytki blacha  
Robot kuchenny  
Papier do pieczenia  
Rondelek

## WSKAZÓWKA & RADA

Placek ze skwarkami polecamy posypać solą morską Maldon.



## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Podgrzej mleko, dodaj smalec i rozdrobnione drożdże. Pokrój skwarki w drobniejsze kawałki.

Wszystkie pozostałe składniki umieść w misie robota. Dodaj mleko z drożdżami oraz smalcem i pozostaw całość na ok 10 minut do dokładnego wymieszania. Następnie ciasto przykryj ściereczką i odstaw na ok. godzinę do wyrośnięcia.

Wyrośnięte ciasto podziel na 16 równych kawałków – uformuj z nich placuszki. Placuszki układaj na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Następnie za pomocą noża wycinaj w plackach kratkę, posmaruj roztrzepanym żółtkiem. Na koniec całość posyp solą gruboziarnistą i kminkiem.

Odstaw na 10 minut do wyrośnięcia, a potem piecz na programie „Rogaliki”.



Pieczenie z parą

# ROGALIKI CZOSNKOWO-ZIOŁOWE



12  
SZTUK



PIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY  
Z PRZEWODNIKIEM PO PIECZENIU Z PARĄ

## TRYB / PROGRAM

Przewodnik po pieczeniu z parą

↳ Pieczenie z dodatkiem pary

↳ Pieczywo

↳ **Rogaliki**

## SKŁADNIKI

Na ciasto

500 g mąki tortowej  
90 g masła  
8 g soli  
8 g cukru  
25 g świeżych drożdży  
235 g wody

Na masę czosnkowo-ziółową

Świeży tymianek  
Świeży rozmaryn  
łyżeczka soli (5 g)  
5 g cukru drobnego  
3 ząbki czosnku  
20 g oliwy z oliwek

## AKCESORIA

Blacha do pieczenia  
Robot kuchenny  
Papier do pieczenia

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki sypkie na ciasto umieść w robocie kuchennym. Dodaj masło o temperaturze pokojowej. Drożdże wymieszaj w letniej wodzie i dodaj do masy. Pozostaw na ok. 10 minut do dokładnego wymieszania i wyrobienia w robocie (program z wolniejszymi obrotami).

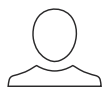
Następnie odstaw ciasto na ok. 40 minut do wyrośnięcia pod ściereczką. Wyrośnięte ciasto rozwałkuj na cienki placek, placek posmaruj masą czosnkowo-ziółową.

Ciasto pokrój w trójkąty i zroluj tworząc kształt rogalika. Odstaw na 40 minut do wyrośnięcia. Przed włożeniem do piekarnika rogaliki jeszcze lekko posmaruj olejem.



Pieczenie z parą

# LASAGNE Z WARZYWAMI I WOŁOWINĄ



4  
PORCJE



PIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY  
Z PRZEWODNIKIEM PO PIECZENIU Z PARĄ

## TRYB / PROGRAM

Przewodnik po pieczeniu z parą

↳ Pieczenie z dodatkiem pary

↳ Przekąski

↳ **Lasagne**

## SKŁADNIKI

6 płatów ciasta na lasagne  
3 papryki (żółte lub czerwone)  
1 cukinia  
250 g pomidorów (zwyčajne lub cherry)  
1 cebula szalotka  
Świeża bazylija  
2 ks ser mozzarella  
200 g mielonego mięsa wołowego

## AKCESORIA

Ruszt z zabezpieczeniem przed wypadaniem z prowadnic  
Naczynie żaroodporne (19 x 32 cm)  
Patelnia



## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szalotkę pokrój drobno, paprykę pokrój w kostkę o wymiarach ok. 1 x 1 cm. Cukinię rozetnij wzdłuż na ćwiartki i wydrąż środek z pestkami. Następnie pokrój ją w kostkę o wymiarach 1 x 1 cm. Pomidorki cherry wystarczy pokroić w ćwiartki.

Szalotkę zeszklij na oliwie z oliwek i dodaj paprykę. Całość lekko podsmaż (ok. 2 - 3 minuty), dodaj cukinię i smaż jeszcze kolejną minutę. Na koniec dodaj pomidory i bazylię, wymieszaj i zdejmij z palnika. Dodaj sól i pieprz, w razie potrzeby odrobinę cukru.

Na dnie naczynia żaroodpornego ułóż obok siebie 3 płatki lasagne (nie mogą na siebie zachodzić), na nich rozsmaruj łyżką połowę masy warzywnej.

Na warzywach rozłóż połowę mielonego mięsa, a na nim układaj pokrojoną w plasterki mozzarellę.

Na to połóż pozostałe 3 płaty ciasta, a następnie resztę warzyw i mięso mielone. Całość udekoruj pozostałymi plasterkami drugiej mozzarelli.



Pieczenie z parą

# RISOTTO Z KREWETKAMI



4  
PORCJE



PIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY  
Z PRZEWODNIKIEM PO PIECZENIU Z PARĄ

## TRYB / PROGRAM

Przewodnik po pieczeniu z parą

↳ Pieczenie z dodatkiem pary

↳ Przekąski

↳ **Risotto**

## SKŁADNIKI

250 g ryżu na risotto (arborio)

400 ml wywaru z kurczaka

100 ml białego wina

250 g krewetek bez głów

3 łyżki sera mascarpone

100 g parmezanu

Zielone szparagi

Szafran

## AKCESORIA

Głęboka blacha

Rondelek

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Odetnij główki szparagów, pozostałą część obierz za pomocą skrobaczki. Dolną część szparagów skróć o 1 – 2 cm. Główki przekrój wzdłuż na pół, nóżki pokrój w krążki.

Krewetki obierz z pancerza, ewentualnie pozbaw głów. Oczyść je z jelit (zrób nacięcie wzdłuż grzbietu, jelito wyjmij najlepiej za pomocą wykałaczki), a następnie pokrój na 3 części (możesz je też jednak pozostawić w całości).

Przełucz ryż pod zimną wodą, odcisnij przez sitko pozostałą wodę i wsyp ryż do głębokiej blachy.

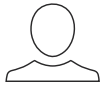
W rondelku zagotuj wywar z kurczaka z dodatkiem szafranu. Zdejmij rondel z palnika i dolej wino. Powstałym płynem zalej ryż w głębokiej blasze. Na ryżu ułóż krewetki oraz szparagi i włącz program „Risotto”.

Po zakończeniu programu posyp ryż parmezanem, dodaj serek mascarpone i wymieszaj łyżką. W ten sposób powstanie łagodne, pachnące szafranem krewetkowe risotto o gładkiej kremowej konsystencji.



Pieczenie z parą

# FASZEROWANE KABACZKI



2  
PORCJE



PIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY  
Z PRZEWODNIKIEM PO PIECZENIU Z PARĄ

## TRYB / PROGRAM

Przewodnik po pieczeniu z parą

↳ Pieczenie z dodatkiem pary

↳ Przekąski

↳ **Świeży posiłek**

## SKŁADNIKI

2 cukinie

½ czerwonej i ½ żółtej papryki

2 ząbki czosnku

1 mozzarella

2 łyżka oliwy z oliwek

Tymianek lub inne zioła

Sól i pieprz

## AKCESORIA

Naczynie żaroodporne



## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinie umyć i pokroić w krążki o grubości ok. 5 cm. Za pomocą łyżeczki wydrążyć wewnętrzną część i pokroić ją w drobną kostkę (zostanie wykorzystana później do farszu). Na patelni podsmaż pokrojoną w drobną kostkę paprykę wraz z miąższem cukinii i drobno posiekany czosnek. Posól, dodaj pieprz do smaku i dopraw ziołami. Cukinie napełnij masą i ułóż w naczyniu żaroodpornym. Na faszerowanych cukiniach umieść kawałki mozzarelli i całość zapiecz.

## WSKAZÓWKA & RADA



Do podsmażanej papryki można dodać na przykład ugotowaną kaszę gryczaną lub kuskus.



Pieczenie z parą

# CIASTO MARCHEWKOWE



16  
PORCJI



PIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY  
Z PRZEWODNIKIEM PO PIECZENIU Z PARĄ

## TRYB / PROGRAM

Przewodnik po pieczeniu z parą

↳ Pieczenie z dodatkiem pary

↳ Ciasteczka

↳ **Ciasto**

## SKŁADNIKI

4 jaja  
4 duże marchwie  
350 g mąki pszenicznej luksusowej  
300 g cukru trzcinowego  
200 g posiekanych orzechów włoskich  
320 g oleju słonecznikowego  
½ łyżeczki soli  
13 g proszku do pieczenia  
2 łyżeczki mielonego cynamonu  
1 łyżeczka mielonego suszonego imbiru

### Krem

200 g sera twarogowego gervais  
250 ml śmietany 33%  
2 łyżki cukru

## AKCESORIA

Blacha do pieczenia  
Papier do pieczenia  
Robot kuchenny

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Olej, jajka, startą marchewkę i cukier wymieszaj, tak by całość dokładnie się połączyła. Dodaj posiekane orzechy i, stale mieszając, stopniowo wsypuj wszystkie składniki sypkie (tj. mąkę, sól, imbir, cynamon, proszek do pieczenia). Całość równomiernie wylej na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i umieść w piekarniku.

Po schłodzeniu ciasta można przygotować krem. Do robota kuchennego wrzuć twaróg, śmietanę, cukier i wszystko dokładnie wymieszaj. Ciasto udekoruj kremem zgodnie ze swoją wizją.





Pieczenie z parą

# TRADYCYJNA SZARLOTKA



6  
PORCJE



PIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY  
Z PRZEWODNIKIEM PO PIECZENIU Z PARĄ

## TRYB / PROGRAM

Przewodnik po pieczeniu z parą

↳ Pieczenie z dodatkiem pary

↳ Cukiernik

↳ **Jabłecznik**

## SKŁADNIKI

6 jabłek

200 g cukru drobnego

15 g cukru pudru

125 g mąki pszennej

60 g masła

1 całe jajko

Szczypta soli

## AKCESORIA

Okrągła forma do ciasta 26 cm

Rondel

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wymieszaj mąkę, masło, cukier puder, całe jajko i szczyptę soli i ugniataj ciasto. Następnie pozostaw je w lodówce na 30 minut.

W międzyczasie przygotuj w rondelku karmel z cukru drobnego: po prostu rozpuść go bez wody lub z odrobiną wody, ciągle mieszając, aż się skarmelizuje.

Wlej karmel do formy do pieczenia, na wierzchu ułóż obrane, pokrojone w ćwiartki i z usuniętymi pestkami jabłka.

Następnie na wierzchu umieść rozwałkowane ciasto, odcinając jego nadmiar z krawędzi. Przebij ciasto widelcem na wierzchu i włóż do piekarnika.

Po zakończeniu programu wyjmij ciasto z piekarnika, pozostaw na około 2-3 minuty, a następnie wyjmij je z formy.



# GOTOWANIE NA PARZE 100%



Odkryj naturalny smak jedzenia. Para znacząco wzbogaci Twój jadłospis, jest przy tym zdrowsza niż jakikolwiek inny sposób przyrządzania potraw. Przygotowywanie dań na parze można nazwać procesem niskotemperaturowym, jako że para ma 100°C, a cały proces nie wymaga użycia tłuszczu. To pozwala w maksymalnym stopniu zachować naturalny smak, aromat, strukturę, kolor i konsystencję poszczególnych składników. Dania przygotowane na parze to ucztą zarówno dla oczu, jak i kubków smakowych. Potrawy przyrządzone w oparciu o tę metodę są zdrowe i lekkie, dlatego też stanowią one idealne rozwiązanie nie tylko dla sportowców, ale także osób, które dbają o linię. Para zachowuje najważniejsze składniki odżywcze, witaminy oraz sole mineralne, ponieważ gotowane na niej dania nie mają bezpośredniego kontaktu z wodą. Składniki przygotowane w parze nie tracą też swojej pierwotnej wagi. Dzięki temu potrawy przyrządzone przy jej użyciu pozostają lekkie i pożywne.

## INNE ZALETY PARY 100%

- Przygotowanie posiłku bez najmniejszego ryzyka przypalenia.
- Przyrządzanie jedzenia na parze nie powoduje mieszania smaków poszczególnych produktów spożywczych, dlatego też można przygotowywać większą liczbę dań naraz, na przykład ryby i deser (przy czym żywność nie powinna się ze sobą stykać) – pozwala to na zaoszczędzenie czasu oraz energii
- Dzięki temu sposobowi gotowania wszystkie posiłki – przystawki, danie główne czy deser – będą delikatne i smaczne.

Para 100%

# TRYB WARZYWA

- Możesz wybrać jeden z aż 16 programów do przyrządzania ulubionych warzyw.
- Używaj wyłącznie świeżych warzyw – para wzmacnia naturalne aromaty.
- Dla uzyskania równomiernie i szybciej przygotowanej potrawy polecamy, by wszystkie warzywa kroić w cząstki – umożliwi to ich serwowanie bezpośrednio po wyjęciu z piekarnika.
- Odradzamy natomiast solenie posiłku przed jego przyrządzeniem – doprawiać warto dopiero podczas podawania. Dzięki przygotowywaniu jedzenia na parze zachowana w nim zostaje większość naturalnych soli i minerałów.
- Pozycja elementów wyposażenia do przygotowywania posiłków w parze 100% zależy od modelu piekarnika parowego.

## CZAS PRZYGOTOWANIA (PRZY WADZE 500 G)

Kalafior	0:42 min.
Brokuł	0:31 min.
Zielona fasolka szparagowa	0:51 min.
Marchew – talarki	0:30 min.
Ziemniaki	0:25 min.
Groszek	0:36 min.
Por	0:33 min.
Cukinia	0:27 min.

Tykwa	0:30 min.
Karczoch	0:54 min.
Szparagi	0:33 min.
Seler	0:30 min.
Dynia	0:30 min.
Boćwina	0:25 min.
Szpinak	0:28 min.
Brukselka	0:45 min.



TRYB WARZYWA

Para 100%

# MAKRELA W BIAŁYM WINIE

4  
PORCJEPIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY LUB PAROWY  
Z PRZEWODNIKIEM PO PIECZENIU Z PARĄ

## TRYB / PROGRAM

Przewodnik po pieczeniu z para

→ 100% para

→ Ryby

→ ***Całe świeże ryby***

## SKŁADNIKI

4 średnie makrele

### Marynata

½ cytryny

1 kieliszek wytrawnego białego wina

2 łyżki białego octu winnego

1 łyżka oliwy z oliwek

15 kulek czarnego pieprzu

Szczypta pieprzu cayenne

1 cebula

3 pomidory

3 marchwie

2 ząbki czosnku

1 liść laurowy

1 łyżeczka mielonego tymianku

2 goździki

1 szklanka wody

Odrobina posiekanej pietruszki

Sól, pieprz

## AKCESORIA

Wyposażenie piekarnika do przyrządzania potraw na parze 100%, z perforowaną blachą ze stali nierdzewnej.

Rondelek

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obierz pomidory, usuń pestki, miąższ pokrój w większe cząstki. Obraną cebulę pokrój w krążki. Oczyść marchew, zetrzyj ją na cienkie kółka, rozdrobnić czosnek i posiekać pietruszkę.

Wszystko umieść w rondelku, dodaj pieprz czarny i cayenne, połowę cytryny pokrojonej w krążki, goździk, oliwę z oliwek, szklankę wody, dopraw tymiankiem i gotuj przez 8 minut.

Następnie dodaj ocet i białe wino, gotuj przez 10 minut.

Wyczyszć i przepłucz makrele, ułóż je na perforowanej blasze ze stali nierdzewnej, posól i piecz na programie „Całe świeże ryby”.

Gdy ryby będą gotowe, przełóż je na talerz i polej gotową marynatą.



Para 100%

# DORSZ Z SOSEM I KAPARAMI



4  
PORCJE



PIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY LUB PAROWY  
Z PRZEWODNIKIEM PO PIECZENIU Z PARĄ

## TRYB / PROGRAM

Przewodnik po pieczeniu z parą

↳ 100% para

↳ Ryby

↳ *Filety ze świeżych ryb*

## SKŁADNIKI

4 płaty dorsza (po 200 g)

Liść laurowy

Tymianek

Pietruszka

1 cytryna

Sól, pieprz

### Sos

100 g masła

2 łyżki oliwy z oliwek

10 g kaparów

2 fileciki anchois

1 łyżeczka posiekanej pietruszki

1 łyżeczka posiekanego szczypiorku

1 łyżeczka octu winnego

Sól pieprz

## AKCESORIA

Wyposażenie piekarnika do przyrządzania potraw na parze 100%, z perforowaną blachą ze stali nierdzewnej.

Rondelek

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na dnie perforowanej blachy ze stali nierdzewnej ułóż liść laurowy, tymianek, pietruszkę oraz krążki cytryny. Na tym podkładzie umieść płaty dorsza i włóż do piekarnika na program z parą „Filety ze świeżych ryb”.

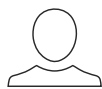
Sos: Posiekaj kapary i anchois. W rondelku rozpuść masło, dodaj oliwę z oliwek, pokrojone zielone zioła, kapary oraz fileciki anchois. Dodaj sól i pieprz do smaku. Mieszaj do pełnego połączenia wszystkich składników. Na koniec dodaj ocet.

Rybę rozłóż na talerzach i polej sosem.



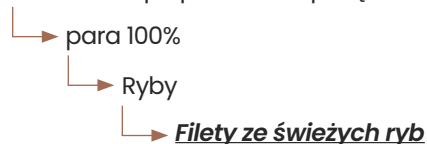
Para 100%

# PŁATY DORSZA Z ZIEMNIAKAMI

4  
PORCJEPIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY LUB PAROWY  
Z PRZEWODNIKIEM PO PIECZENIU Z PARĄ

## TRYB / PROGRAM

Przewodnik po pieczeniu z parą



## SKŁADNIKI

800 g świeżego dorsza  
 8 dużych ziemniaków (800 g) – ziemniaki czerwone odmiana „Charlotte”  
 Sok z 1 cytryny  
 Szcypiorek lub młoda cebulka  
 Tymianek  
 Liść laurowy  
 Pieprz mielony  
 200 ml śmietany

## AKCESORIA

Wyposażenie piekarnika do przyrządzania potraw na parze 100%, z perforowaną blachą ze stali nierdzewnej.  
 Rondelek

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki pokrój w cienkie talarki i rozłóż równomiernie na dnie perforowanej blachy ze stali nierdzewnej. Na nich ułóż kawałki dorsza, tymianek, liść laurowy, posyp pieprzem i lekko posól. Umieść w piekarniku na programie z parą „Filety ze świeżych ryb”.

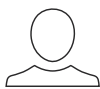
Na talerzu rozłóż ziemniaki, a na nich umieść rybę.

Sos: W rondelku wymieszaj śmietanę, sok z cytryny oraz sos z ryby, dodaj mielony pieprz, drobno pokrojony szczypiorek lub młodą cebulkę.



Para 100%

# OMUŁKI Z SOSEM HOLENDERSKIM

2  
PORCJEPIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY LUB PAROWY  
Z PRZEWODNIKIEM PO PIECZENIU Z PARĄ

## TRYB / PROGRAM

Przewodnik po pieczeniu z parą



## SKŁADNIKI

1 kg omułków

Sos

3 żółtka

50 ml białego wina

Cytryna

62 g masła (ok. 1/4 standardowego opakowania)

## AKCESORIA

Wyposażenie piekarnika do przyrządzania potraw na parze 100%, z perforowaną blachą ze stali nierdzewnej.

2 rondelki

Trzepaczka

## WSKAZÓWKA & RADA



Omułki polecamy serwować z białym winem.

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Omułki ułóż na perforowanej blasze ze stali nierdzewnej i umieść w piekarniku. Włącz 20-minutowy program „Omułki jadalne”. W tym czasie przygotuj sos holenderski.

W jednym rondelku rozpuść masło.

W drugim rondelku umieść 3 żółtka oraz 1/2 dcl wina i kilka kropli cytryny. Zaczynij podgrzewać na średnim ogniu i stale przy tym mieszaj trzepaczką po całej powierzchni dna rondelka. Po chwili zacznie się tworzyć ładnie ubita emulsja, która powinna mieć temperaturę 70 - 80°C (UWAGA: Nie należy dopuszczać do wrzenia masy!).

W tej fazie zdejmij rondelki ze strefy gotowania i dodaj do masy, stale mieszając, rozpuszczone masło z pierwszego rondelka. Dodaj soli do smaku i soku z cytryny.

Omułki wyjmij z muszli, zanurz w sosie holenderskim i delektuj się wybornym smakiem.



Para 100%

# KNEDLE DOMOWE

4  
PORCJEPIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY LUB PAROWY  
Z PRZEWODNIKIEM PO PIECZENIU Z PARĄ

## TRYB / PROGRAM

Przewodnik po pieczeniu z parą

→ **100% para**

## SKŁADNIKI

**500 g** gruboziarnistej mąki  
**20 g** drożdży (połowa drożdży)  
**1** łyżeczka soli  
**1** łyżeczka cukru  
**290 ml** półtłustego mleka

## AKCESORIA

Aksesoria do piekarników do gotowania parowego w 100%, z perforowaną blachą ze stali nierdzewnej.

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umieść wszystkie składniki w blenderze i dokładnie wymieszaj. Następnie pozwól powstałemu ciastu wyrosnąć.

## WSKAZÓWKA & RADA



Aby ciasto urosło możesz użyć programu „Suszenie”, ustawiając temperaturę na 45 °C oraz czas 45 min. Przykryj ciasto folią spożywczą aby nie wyschło podczas wyrastania.

Z wyrośniętego, rozwałkowanego ciasta zrób knedle, ułóż je na blasze perforowanej i gotuj przez 15 minut w 100 % parze. Gotowe knedle wyjmij z piekarnika i natrzyj odrobiną oleju, aby nie wyschły lub przykryj je w misce ściereczką.





Para 100%

# KNEDLE KARLOWARSKIE



4  
PORCJE



PIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY LUB PAROWY  
Z PRZEWODNIKIEM PO PIECZENIU Z PARĄ

## TRYB / PROGRAM

Przewodnik po pieczeniu z parą

→ **100% para**

## SKŁADNIKI

Chleb tostowy (można również użyć chleba razowego lub pełnoziarnistego)

2 jajka

100 ml mleka

½ łyżeczki soli

1 liść natki pietruszki

Boczek do przyprawienia

## AKCESORIA

Aksesoria do piekarników do pieczenia w 100% parą z blachą perforowaną ze stali nierdzewnej.

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Tostowy chleb kroimy w kostkę o grubości około 2 cm i pieczemy w piekarniku w temperaturze 180 stopni, aż będzie chrupiący (wystarczy kilka minut).

Przygotuj dwie miski. Rozbij jajka i ostrożnie oddziel białka od żółtek. Włóż żółtka do jednej miski, a białka do drugiej.

Dodaj 100 ml mleka do żółtek, sól i wymieszaj. Ubij białka w drugiej misce, aż powstanie sztywna piana.

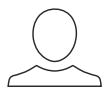
Włóż tostowe kostki chleba do miski, dodaj posiekanej natki pietruszki i pokrojonego w kostkę boczku. Wlej mieszankę żółtek i mleka i wszystko dokładnie wymieszaj. Na koniec dodaj białka i delikatnie wymieszaj.

Użyj rąk, aby ukształtować kulki wielkości mniejszej od piłki tenisowej. Umieść je na perforowanej blasze do pieczenia i gotuj w 100% parą przez 15 minut.



Para 100%

# DROŹDZOWE PIEROGI Z JAGODAMI

4  
PORCJEPIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY LUB PAROWY  
Z PRZEWODNIKIEM PO PIECZENIU Z PARĄ

## TRYB / PROGRAM

Przewodnik po pieczeniu z parą

→ **100% para**

## SKŁADNIKI

Na ciasto

250 ml letniego półtłustego mleka

250 g mąki gruboziarnistej

250 g mąki półgruboziarnistej

10 g drożdży

1 całe jajko

20 g cukru

szczypta soli

Na nadzienie:

250 g jagód

Dekoracja:

**200 g** twardego pełnotłustego twarogu do tarcia**150 g** masła

Cukier puder do posypania

## AKCESORIA

Akcesoria do piekarników do gotowania w 100% parą z perforowaną blachą ze stali nierdzewnej.

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umieść wszystkie składniki w blenderze i dokładnie wymieszaj. Następnie pozwól ciastu urosnąć.

## WSKAZÓWKA & RADA



możesz użyć programu „Suszenie”, aby ciasto urosło. Ustaw temperaturę na 45° C, a czas na 45 minut. Przykryj ciasto folią spożywczą, aby nie wyschło podczas wyrastania.

Ciasto podziel na 18 równych części o wadze około 60 g. Rozwałkuj każdy kawałek ułóż jagody pośrodku i dokładnie zawiń formując w pieróg. Pozostaw do wyrośnięcia na około 15 minut.

Następnie umieść pierogi na perforowanej blasze do pieczenia i gotuj przez 15 minut na parze.



## PIECZENIE W NISKIEJ TEMPERATURZE

Ten oszczędny, równomierny i powolny sposób pieczenia w temperaturze poniżej 100°C jest często wykorzystywany przez najlepszych kucharzy. Idealnie sprawdza się podczas przyrządzania bardzo delikatnego, smacznego mięsa.

### OSZCZĘDNOŚĆ CZASU

Dzięki możliwości programowania piekarnika możesz określić moment zakończenia pieczenia, w taki sposób, by pieczeń była gotowa do serwowania w wybranym przez Ciebie czasie. Jeśli nie wyjmiesz posiłku z piekarnika od razu po zakończeniu pieczenia, automatycznie uruchomi się funkcja „utrzymywanie temperatury”. Pozwala ona na stabilizację struktury mięsa po zakończeniu obróbki cieplnej. Poza zapewnieniem miękkości mięsu, które piecze się przy stałej temperaturze (dzięki czemu każdy kawałek jest równomiernie dopieczony), pieczenie w niskiej temperaturze

pomaga również w zmniejszeniu odparowania sosu oraz ubytku wagi dania, co jest zjawiskiem typowym dla tradycyjnego sposobu pieczenia. Mięso piecze się w umiarkowanej temperaturze, co zapobiega brudzeniu ścian piekarnika przez tłuszcz. Program niskotemperaturowy można też wykorzystać do przygotowywania jogurtów. De Dietrich oferuje specjalny program do ich przyrządzania – umożliwi on przygotowanie zdrowych i smacznych jogurtów we własnym domu.

### PIECZEŃ CIEŁĘCA (CZAS PRZYGOTOWANIA W PIEKARNIKU 4 GODZINY)

- Dla uzyskania optymalnego efektu przygotowania zalecamy użycie całej porcji mięsa o masie powyżej 1 kg.
- Mięso można wcześniej „przyciemnić” w nagrzanym piekarniku w celu uzyskania lepszego koloru (nie jest to jednak niezbędne). Proces ten pozwala nadać pieczeni ciemniejszą barwę i „karmelowy” wygląd.
- Mięsa przyrządzonego w oparciu o metodę niskotemperaturową nie trzeba, inaczej niż w przypadku tradycyjnego pieczenia, odstawić – danie można serwować od razu po wyjęciu z piekarnika.
- Pieczeń podaje się po pokrojeniu w plasterki lub w całości – z polecanymi sosami.
- Jeśli zamierzasz serwować zimną pieczeń, przed jej pokrojeniem poczekaj, aż wystygnie (dzięki temu pozostanie soczysta).
- Mięso nie jest tak gorące jak w przypadku klasycznego sposobu przyrządzania, dlatego przed jego podawaniem z ciepłymi sosami polecamy wcześniejsze podgrzanie talerzy.
- Dodatków (warzyw itp.) nie powinno się przygotowywać przy niskiej temperaturze wraz z mięsem.
- Przez cały czas trwania programu, piekarnika nie należy otwierać. W przypadku otwarcia drzwi zaburzone zostaną optymalne warunki termiczne w piekarniku.

Program

# PIECZEŃ CIELEĆA



4 GODZ.

## JAKIE MIĘSO WYBRAĆ (DUŻE, GRUBE KAWAŁKI)

- Mięso z udźca
- Skrzydło (część udźca)
- Połędwica
- Łopatka

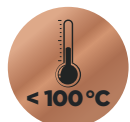
## POLECANE DODATKI

- Ziemniaki gratin
- Kalafior gratin
- Szpinak
- Marchewka ze śmietaną
- Groszek po francusku
- Cykorja
- Duszona kapusta z selerem
- Brokuł w sosie mięsny
- Różne rodzaje kaszy
- Makaron



Pieczenie w niskiej temperaturze

# PIECZEŃ CIEŁĘCA Z ORZECHAMI WŁOSKIMI



8  
PORCJI



PIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY  
Z FUNKCJĄ PIECZENIA W NISKIEJ TEMPERATURZE

## TRYB / PROGRAM

Pieczenie w niskiej temperaturze

→ **Pieczeń cielęca**

## SKŁADNIKI

1 kg cielęciny  
2 karotki  
2 cebula  
2 szalotki  
15 cl octu Banyuls z czerwonego wina  
100 g świeżych orzechów włoskich  
6 łyżek kwaśnej śmietany

## AKCESORIA

Rondelek  
Mikser  
Póruszty  
Głęboka blacha



## WSKAZÓWKA & RADA



Pieczeń cielęcą z orzechami włoskimi podawać wraz z purée selerowym i świeżymi figami namoczonymi w maśle.

## UWAGA

W trakcie trwania programu nie należy otwierać piekarnika.

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

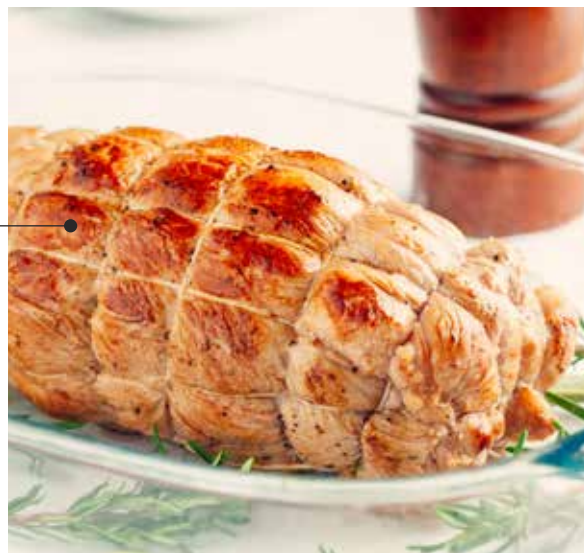
Dla ułatwienia podlewania mięsa, półruszt ułóż na głębokiej blasze. Ułóż na ruszcie 1 kg cielęciny z kością (zalecamy posmarowanie mięsa z wszystkich stron mieszanką świeżo zmielonego pieprzu i łyżki oleju), mięso włóż na zalecany poziom piekarnika i uruchom program „Pieczeń cielęca”.

Obierz karotkę, cebulę oraz szalotkę i pokrój je w łódki lub kostkę. Składniki lekko zarumień w rondelku na maśle, posól, posyp pieprzem, a następnie skrop octem Banyuls.

Podgrzewaj przez 20 minut na średniej mocy w strefie gotowania.

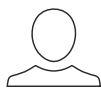
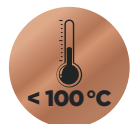
Wymij karotki, a resztę sosu umieść w mikserze, dolej śmietanę i dobrze wymieszaj.

Dodaj grubo posiekane orzechy, krótko podgrzej sos. Pokrojoną pieczeń polej sosem i podawaj



Pieczenie w niskiej temperaturze

# PIECZEŃ CIEŁĘCA Z SUSZONYMI ŚLIWKAMI



6  
PORCJI



PIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY  
Z FUNKCJĄ PIECZENIA W NISKIEJ TEMPERATURZE

## TRYB / PROGRAM

Pieczenie w niskiej temperaturze

→ **Pieczeń cieleńca**

## SKŁADNIKI

1 kg cieleńciny  
2 czerwone cebule  
2 szalotki  
400 g karotki  
300 g suszonych śliwek  
3 szklanki białego wina  
50 g masła  
Sól, pieprz

## AKCESORIA

Rondelek  
Mikser  
Póruszty  
Głęboka blacha

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dla ułatwienia podlewania mięsa, póruszt ułóż na głębokiej blasze. Ułóż na ruszcie 1 kg cieleńciny z kością (zalecamy posmarowanie mięsa z wszystkich stron mieszanką świeżo zmielonego pieprzu i łyżki oleju), mięso włóż na zalecany poziom piekarnika i uruchom program „Pieczeń cieleńca”.

UWAGA: Podczas trwania programu nie należy otwierać piekarnika.

Obierz karotkę, przepłukać ją i pokrój w paski.

W rondelku rozpuść masło, podsmaż cebulę, a następnie dodaj karotkę, szalotkę i suszone śliwki.

Dolej białego wina. Posól i posyp pieprzem.

Przykryj pokrywką i duś na średniej mocy przez 30 do 35 minut.

Gdy mięso będzie gotowe, pokrój je w plastry i polej przygotowanym sosem. Podawaj na ciepło.

PRZEWODNIK PO PIECZENIU



Program

## PIECZEŃ WOŁOWA



**3 GODZ.**

Mało  
wypieczona



**4 GODZ.**

Mocno  
wypieczona

### RADY

Dla uzyskania optymalnego efektu przygotowania zalecamy użycie całej porcji mięsa o masie powyżej 1 kg.

Mięsa przygotowanego w oparciu o metodę niskotemperaturową nie trzeba, inaczej niż w przypadku tradycyjnego sposobu przyrządzania, odstawić – pieczeń można od razu serwować.

Pieczeń podawaj w plastrach lub w całości z ulubionym sosem.

Jeśli zamierzasz serwować zimną pieczeń, przed jej pokrojeniem poczekaj, aż wystygnie (dzięki temu pozostanie soczysta).

Mięso nie jest tak gorące jak w przypadku klasycznego sposobu przyrządzania, dlatego przed jego podaniem z ciepłymi sosami polecamy wcześniejsze podgrzanie talerzy.

Dodatków (warzyw itp.) nie powinno się przygotowywać przy niskiej temperaturze wraz z mięsem.

Przez cały czas trwania programu, piekarnika nie należy otwierać. W przypadku otwarcia drzwi zaburzone zostaną optymalne warunki termiczne w piekarniku.

### JAKIE MIĘSO WYBRAĆ (DUŻE, GRUBE KAWAŁKI)

- Udziec wołowy
- Polędwica
- Karkówka wołowa
- Skrzydło (część udźca)
- Łata wołowa

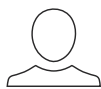
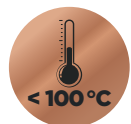
### POLECANE DODATKI

- Warzywa ogrodowe
- Zielona fasolka szparagowa z masłem
- Smażone krokiety ziemniaczane
- Ziemniaki zapiekane
- Sałata duszona
- Grzyby faszerowane



Pieczenie w niskiej temperaturze

# PIECZEŃ WOŁOWA Z GAŁKĄ MUSZKATOŁOWĄ



4  
PORCJE



PIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY  
Z FUNKCJĄ PIECZENIA W NISKIEJ TEMPERATURZE

## TRYB / PROGRAM

Pieczenie w niskiej temperaturze

↳ Pieczeń wołowa

↳ ***Mało wypieczona***

## SKŁADNIKI

1 kawałek wołowiny o wadze ok. 1,5 kg  
100 g małych cebulek  
60 g boczku  
150 g grzybów (kurki, boczniak, pieczarki)  
400 g różowych ziemniaków  
100 g masła  
50 ml oleju arachidowego  
100 ml gałki muszkatołowej  
½ pęczka rzeżuchy  
Sól, pieprz, trochę cukru

## AKCESORIA

Pótrusztzy  
Głęboka blacha  
Głębsza patelnia  
Rondelek



## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dla ułatwienia podlewania mięsa, pótrusztz ułóż na głębokiej blasze. Na ruszcie umieść oczyszczoną wołowinę (zalecamy posmarowanie mięsa z wszystkich stron mieszanką świeżo zmielonego pieprzu i łyżki oleju), włóż do piekarnika na zalecany poziom i uruchom program „Pieczeń wołowa”.

### UWAGA

Podczas trwania programu nie należy otwierać piekarnika.

Umyj ziemniaki, podsmaż je na maśle i odrobinie oleju. Dodaj przyprawy i gotuj na średniej mocy przez około 20 minut.

Obierz cebulę, podduś ją do odparowania płynu i zarumienienia na 20 g masła, ze szczyptą cukru, soli oraz odrobiną wody.

Boczek pokrój w kostkę i podsmaż na niewielkiej ilości oleju. Wyjmij kawałki boczku, do rondelka włóż umyte i pokrojone w ćwiartki pieczarki. Podsmaż.

Wyjmij pieczarki i w tym samym rondelku umieść gałkę muszkatołową. Flambiruj. Gdy gałka zmniejszy się do jednej czwartej objętości, dodaj pozostałe masło, całość utrzyj na średniej mocy i mieszaj, a przed doprowadzeniem do wrzenia odstaw.

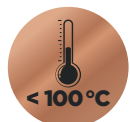
Dodaj cebulę, kawałki uprażonego boczku i pieczarki. Dopraw do smaku.

Gdy pieczeń będzie gotowa, nałóż ją na ciepły talerz i polej sosem. Ziemniaki ułóż wokół mięsa i udekoruj rzeżuchą.



## Pieczenie w niskiej temperaturze

# PIECZEŃ WOŁOWA NA KONIAKU Z CZERWONYM PIEPRZEM



4  
PORCJE



PIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY  
Z FUNKCJĄ PIECZENIA W NISKIEJ TEMPERATURZE

### TRYB / PROGRAM

Pieczenie w niskiej temperaturze

↳ Pieczeń wołowa

↳ ***Mało wypieczona***

### SKŁADNIKI

1 kawałek wołowiny o wadze ok. 1,5 kg

2 łyżki pokrojonej szalotki

3 łyżki koniaku

150 ml czerwonego wina

1 żółtko

1 łyżka przecieru pomidorowego

220 g masła

1 łyżeczka czerwonego pieprzu

Sól, pieprz mielony

### AKCESORIA

Póruszty

Głęboka blacha

Głębsza patelnia

### WSKAZÓWKA & RADA



Do pieczeni wołowej w koniaku z czerwonym pieprzem podawać pieczone ziemniaki.

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dla ułatwienia podlewania mięsa, półruszt ułóż na głębokiej blasze. Na ruszcie umieść oczyszczoną wołowinę (zalecamy posmarowanie mięsa z wszystkich stron mieszanką świeżo zmielnego pieprzu i łyżki oleju), włóż do piekarnika na zalecany poziom i uruchom program „Pieczeń wołowa”.

#### UWAGA

Podczas trwania programu nie należy otwierać piekarnika.

Szalotkę podduś na 20 g masła. Dodaj czerwone wino i lekko odparuj alkohol.

Dodaj żółtko, przecier pomidorowy, 200 g masła, sól i pieprz.

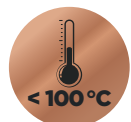
W trakcie mieszania dolej koniak i rozdrobniony czerwony pieprz.

Gdy pieczeń będzie gotowa, pokrój ją i podlej ciepłym sosem.



## Pieczenie w niskiej temperaturze

# PIECZEŃ WOŁOWA Z GRUSZKAMI I RZEŻUCHĄ



4  
PORCJE



PIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY  
Z FUNKCJĄ PIECZENIA W NISKIEJ TEMPERATURZE

### TRYB / PROGRAM

Pieczenie w niskiej temperaturze

↳ Pieczeń wołowa

↳ ***Mało wypieczona***

### SKŁADNIKI

1 kg wołowiny  
1 gruszka  
1 kieliszek białego wina  
½ pęczka rzeżuchy  
1 łyżeczka posiekanej szalotki  
200 ml śmietany  
20 g masła  
Sól i pieprz

### AKCESORIA

Póruszty  
Głęboka blacha  
Głębsza patelnia  
Rondelek  
Mikser

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dla ułatwienia podlewania mięsa, półruszt ułóż na głębokiej blasze. Na ruszcie umieść oczyszczoną wołowinę (zalecamy posmarowanie mięsa z wszystkich stron mieszanką świeżo zmielonego pieprzu i łyżki oleju), włóż do piekarnika na poziom zalecany dla danego składnika i uruchom program „Pieczeń wołowa”.

#### UWAGA

Podczas trwania programu nie należy otwierać piekarnika.

Ugotuj gruszkę na białym winie. Następnie wyjmij ją i odsącz. Wino odlej do późniejszego użytku, gruszkę zmiksuuj.

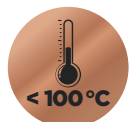
Ugotuj, odcedź i posiekaj rzeżuchę. Szalotkę podduś na maśle. Dolej białego wina, w którym była gotowana gruszka, i odczekaj do jego powolnego odparowania.

Dodaj zmikсовaną gruszkę, rzeżuchę i śmietanę. Dopraw solą i pieprzem. Powoli doprowadź do wrzenia i podawaj wraz z pokrojonym mięsem.



Pieczenie w niskiej temperaturze

# POŁĘDWICA W SOSIE ŚMIETANKOWYM



4  
PORCJE



PIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY  
Z FUNKCJĄ PIECZENIA W NISKIEJ TEMPERATURZE

## TRYB / PROGRAM

Pieczenie w niskiej temperaturze

- ↳ Rostbef
- ↳ **Krwawy rostbef**

Chef

- ↳ **Warzywa**

## SKŁADNIKI

### Sos

- 300 g marchwi
- 300 g selera
- 150 g pietruszki
- 2 mniejsze cebule (około 200 g)
- Olej rzepakowy
- 500 ml wody
- 200 ml śmietany do ubicia (zawartość tłuszczu co najmniej 31%)
- Dzikię przyprawy (2 szt liści laurowych, 8 ziaren ziela angielskiego, 10 ziaren pieprzu)
- Sól
- Cukier
- Ocet

### Mięso

800 g ligawy czyli udźca wołowego znanego pod nazwą fałszywej połówki. Zalecamy stosowanie irlandzkiego dojrzalego mięsa, które ma w sobie dużo tłuszczu, dlatego nie jest konieczne jego nadziewanie.

## AKCESORIA

- Kraty i ruszty
- Więszy garnek

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Przygotowanie sosu

Pokrój warzywa w drobną kostkę. Wymieszaj je z olejem w misce, dodaj dzikię przyprawy i sól. Ulóż warzywa na blasze do pieczenia i upiecz używając automatycznego programu **CHEF – WARZYWA (pieczenie przez 49 min)**. Upiecz warzywa tak, aby sos miał piękny kolor. Gdybyśmy ugotowali warzywa, straciłyby one kolor.

Po upieczeniu włóż wszystkie warzywa i przyprawy do większego garnka, zalej 300 ml wody i wszystko dokładnie wymieszaj.

Przecedź powstały sos przez durszlak i pozwól mu gotować się i bulgotać przez chwilę. Następnie zmiękczyć wszystko śmietaną, dopraw solą, cukrem i octem. Jeśli to konieczne, lekko rozcieńcz gorącą wodą, aby nadać sosowi pożądaną konsystencję.





### Przygotowanie mięsa

Falszywa polędwica wołowa to mięso przypominające zwykłą polędwicę, stąd jej nazwa. Charakteryzuje się kruchością, delikatnością i soczystością. Mięso fantastycznie nadaje się do długiego i powolnego pieczenia, dlatego idealnie nadaje się do pieczenia w niskiej temperaturze.

Najpierw dokładnie oczyść mięso. Następnie za pomocą sznurka zwiąż mięso w regularny owalny kształt. Umieść je na ruszcie i wstaw do piekarnika. Aby ułatwić czyszczenie piekarnika, pod ruszt można włożyć papier do pieczenia.



Program

## PIECZEŃ WIEPRZOWA



5 GODZ.

### RADY

Mięsa przygotowanego w oparciu o metodę niskotemperaturową nie trzeba, inaczej niż w przypadku tradycyjnego sposobu przyrządzania, odstawiać – pieczeń można od razu serwować.

Upieczoną wieprzowinę podawaj w plastrach lub w całości z polecanymi sosami.

Mięso nie jest tak gorące, jak w przypadku klasycznego sposobu przyrządzania, dlatego też przed jego podaniem z ciepłymi sosami polecamy wcześniejsze podgrzanie talerzy.

Dodatków (warzyw itp.) nie powinno się przygotowywać przy niskiej temperaturze wraz z mięsem.

Przez cały czas trwania programu, piekarnika nie należy otwierać. W przypadku otwarcia drzwi zaburzone zostaną optymalne warunki termiczne w piekarniku.

### JAKIE WYBRAĆ MIĘSO

- Polędwiczka
- Schab (bez kości)
- Łopatka
- Karkówka
- Boczek

### POLECANE DODATKI

- Różne rodzaje kaszy
- Seler
- Kasztany
- Duszone warzywa
- Soczewica
- Brukselka
- Całe pomidory suszone

### WSKAZÓWKA

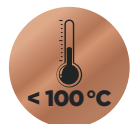


Zanurz kilka owalnych pomidorów na 15 sekund we wrzącej wodzie. Następnie umieść je w piekarniku, posyp cukrem pudrem i piecz w temperaturze 70°C przez cztery godziny. Dzięki temu pomidory będą z zewnątrz pokryte karmelem, a wewnątrz – kandyzowane.



Pieczenie w niskiej temperaturze

# PIECZEŃ WIEPRZOWA Z SOSEM SŁODKO-KWAŚNYM



6  
PORCJI



PIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY  
Z FUNKCJĄ PIECZENIA W NISKIEJ TEMPERATURZE

## TRYB / PROGRAM

Pieczenie w niskiej temperaturze

→ **Pieczeń wieprzowa**

## SKŁADNIKI

1,5 kg schabu  
4 krążki ananasa  
2 pomidory  
3 małe cebulki  
2 ząbki czosnku  
2 gałązki selera  
nać pietruszki  
6 łyżeczek octu  
6 łyżeczek cukru pudru  
1 łyżka sosu Worcester  
1 łyżka przecieru pomidorowego  
1 łyżki wody  
1 łyżki oleju  
1 łyżeczka majonezu

## AKCESORIA

Póruszty  
Głęboka blacha  
Wok lub duża patelnia

## WSKAZÓWKA & RADA

Schab z sosem słodko-kwaśnym podawaj wraz z ryżem.



## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dla ułatwienia podlewania mięsa, półruszt ułóż na głębokiej blasze. Na ruszcie umieść oczyszczony schab (zalecamy posmarowanie mięsa z wszystkich stron mieszanką świeżo zmielonego pieprzu i łyżki oleju), włóż do piekarnika na zalecany poziom i uruchom program „Pieczeń wieprzowa”.

### UWAGA

Podczas trwania programu nie należy otwierać piekarnika.

Przygotować warzywa: Obierz warzywa i ananasa. Obierz ząbki czosnku i pokrój je w drobne cząstki. Ananasa i selera pokrój w drobną kostkę, z pomidorów usuń skórkę, gniazda nasienne, pokrój je w kostkę, posiekaj pietruszkę.

Rozgrzej olej na woku (lub na dużej patelni) i dodaj warzywa. Warzywa powinny mieć mniej więcej taką samą wielkość. Podduś warzywa przez 2-3 minuty, tak aby poszczególne składniki pozostały półsurowe. Następnie wyjmij je z woka.

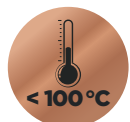
Odstaw woka poza strefę gotowania. W woku wymieszaj cukier, wodę i ocet. Następnie umieść go z powrotem na średnim ogniu. Gdy sos zacznie bulgotać, dodaj przecier pomidorowy, sól, majonez oraz sos Worcester. Całość pozostaw na palniku do czasu zagotowania sosu.

Dodaj warzywa i podgotuj na średniej mocy przez około 15 minut.

Pokrój pieczeń i podlej ją sosem z warzywami.

Pieczenie w niskiej temperaturze

# PIECZEŃ WIEPRZOWA W MUSZTARDZIE



6  
PORCJI



PIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY  
Z FUNKCJĄ PIECZENIA W NISKIEJ TEMPERATURZE

## TRYB / PROGRAM

Pieczenie w niskiej temperaturze

→ **Pieczeń wieprzowa**

## SKŁADNIKI

1 kg topatki  
4 szalotki  
200 ml młodego wina  
1 łyżka miodu  
2 łyżki łagodnej musztardy  
1 łyżeczka mąki  
100 ml śmietany (12%)  
30 g masła  
8 kawałków świeżego tymianku  
1 liść laurowy  
Sól, pieprz

## AKCESORIA

Póruszty  
Głęboka blacha  
Rondelek

## WSKAZÓWKA & RADA



Pieczeń wieprzową w musztardzie podawać z purée ziemniaczanym lub selerowym.

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dla ułatwienia podlewania mięsa, półruszt umieść na głębokiej blasze. Na ruszcie ułóż oczyszczony schab (zalecamy posmarowanie mięsa z wszystkich stron mieszanką ze świeżo zmielonego pieprzu i łyżką oleju), włóż do piekarnika na zalecany poziom i uruchom program „Pieczeń wieprzowa”.

### UWAGA

Podczas trwania programu nie należy otwierać piekarnika.

W rondelku rozpuść masło, dodaj pokrojoną w kostkę szalotkę i podduś ją do uzyskania złotego koloru.

Dodaj mąkę, młode wino, połowę tymianku. Pozostaw na średniej mocy grzania przez 10 minut, a następnie odstaw.

Gdy pieczeń będzie gotowa, dokończ przygotowywanie sosu. Przecedź sos z rondelka, ustaw go ponownie na strefie gotowania i dodaj miód, musztardę oraz śmietanę. Poczekaj 2-3 minuty aż całość zgęstnieje, następnie posól i dodaj pieprzu.

Pieczeń pokrój w plastry, posyp pozostałym tymiankiem i podawaj z ciepłym sosem.



Program

## JAGNIĘCINA



**3 GODZ.**

Lekko różowa



**4 GODZ.**

Dobrze wypieczona

### RADY

Nie szpikuj udźca jagnięcego czosnkiem: Jeśli natniesz mięso przed pieczeniem, straci ono swoją soczystość i delikatność. Jeżeli jednak w Twoim przepisie występuje czosnek, możesz wcisnąć jego jeden ząbek do mięsa przy kości.

Mięsa przygotowanego w oparciu o metodę niskotemperaturową nie trzeba, w odróżnieniu od tradycyjnego sposobu przyrządzania, odstawić – można je serwować od razu po upieczeniu. Pieczeń podaje się po pokrojeniu w plasterki lub w całości – z polecanymi sosami.

Jeśli mięso podajesz na zimno, przed jego pokrojeniem poczekaj, aż wystygnie (dzięki temu pozostanie soczyste).

Mięso nie jest tak gorące, jak w przypadku klasycznego sposobu przyrządzania, dlatego też przed jego podaniem z ciepłymi sosami polecamy wcześniejsze podgrzanie talerzy.

Dodatków (warzyw itp.) nie powinno się przygotowywać przy niskiej temperaturze wraz z mięsem.

Podczas trwania programu nie należy otwierać piekarnika. W przypadku otwarcia drzwi zaburzone zostaną optymalne warunki termiczne w piekarniku.

### JAKIE WYBRAĆ MIĘSO

- Udziec jagnięcy
- Żeberka jagnięce
- Łopatka jagnięca

### POLECANE DODATKI

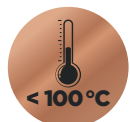
- Biała fasola
- Smażony bakłażan
- Grzyby
- Ziemniaczki usmażone z czosnkiem
- Cukinia gratin
- Pomidory prowansalskie
- Zielona fasolka szparagowa z masłem





Pieczenie w niskiej temperaturze

# UDZIEC JAGNIĘCY PO MEKSYKAŃSKU



6  
PORCJI



PIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY  
Z FUNKCJĄ PIECZENIA W NISKIEJ TEMPERATURZE

## TRYB / PROGRAM

Pieczenie w niskiej temperaturze

→ Jagnięcina

→ **Lekko różowa**

## SKŁADNIKI

1,5 kg udźca jagnięcego

Sok z 2 cytryn

1 pokrojony drobny pęczek 8 liści świeżej lub mrożonej mięty

2 przeciśnięte przez praskę ząbki czosnku

1 łyżeczka czerwonego pieprzu

½ łyżeczki cynamonu i rozdrobnionego kminku

4 łyżki oliwy z oliwek

## AKCESORIA

Pótruszt

Głęboka blacha

## WSKAZÓWKA & RADA



Podawać z kuskusem w szafranie, z podsmażonymi suszonymi śliwkami i pokrojonymi migdałami.

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wymieszaj wszystkie składniki, powstałą masą natrzyj mięso i pozostaw je na noc w lodówce do zamarynowania. Następnego dnia całość umieść w piekarniku.

### UWAGA

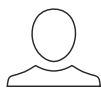
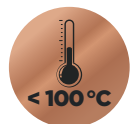
Podczas trwania programu nie należy otwierać piekarnika.

Dla ułatwienia podlewania mięsa, półruszt ułóż na głębokiej blasze. Na ruszcie umieść oczyszczoną pieczeń (zalecamy posmarowanie mięsa z wszystkich stron mieszanką świeżo zmielonego pieprzu i łyżki oleju), włóż do piekarnika na zalecany poziom i uruchom program „Jagnięcina”.



Pieczenie w niskiej temperaturze

# UDZIEC JAGNIĘCY W ROZMARYNIE



6  
PORCJI



PIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY  
Z FUNKCJĄ PIECZENIA W NISKIEJ TEMPERATURZE

## TRYB / PROGRAM

Pieczenie w niskiej temperaturze

- ↳ Jagnięcina
- ↳ **Lekko różowa**

## SKŁADNIKI

- 1,5 kg udźca jagnięcego
- 1 ząbek czosnku
- 1 gałązka świeżego rozmarynu
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- Sól, pieprz

## AKCESORIA

- Pótruszy
- Głęboka blacha

## WSKAZÓWKA & RADA



Udo jagnięce w rozmarynie podawać z purée czosnkowym.

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Usuń większą część tłuszczu z mięsa, pozostaw tylko jego cienką warstwę. Jagnięcinę natrzyj czosnkiem przepuszczonym przez praskę oraz oliwą z oliwek, posyp rozmarynem. Dodaj sól i pieprz.

Dla ułatwienia podlewania mięsa, półruszt ułóż na głębokiej blasze. Na ruszcie umieść udziec jagnięcy, włóż do piekarnika zalecany poziom i uruchom program „Jagnięcina”.

### UWAGA

W trakcie trwania programu nie należy otwierać piekarnika



Program

## KURCZAK



6 GODZ.

### RADY

Mięsa przygotowanego w oparciu o metodę niskotemperaturową nie trzeba, w odróżnieniu od tradycyjnego sposobu przyrządzania, odstawić – można je od razu serwować.

Podawać w plastrach lub w całości z polecanymi sosami.

Jeśli mięso podajesz na zimno, przed jego pokrojeniem poczekaj, aż wystygnie (dzięki temu drób będzie delikatniejszy).

Mięso nie jest tak gorące jak w przypadku klasycznego sposobu przyrządzania, dlatego przed jego podaniem z ciepłymi sosami warto wcześniej podgrzać talerze.

Dodatków (warzyw itp.) nie powinno się przygotować przy niskiej temperaturze wraz z mięsem.

Podczas trwania programu nie należy otwierać piekarnika. W przypadku otwarcia drzwi zaburzone zostaną optymalne warunki termiczne w piekarniku.

### JAKIE WYBRAĆ MIĘSO

- Cały kurczak
- Całą kaczka (maks. 2,3 kg)
- Cała perliczka

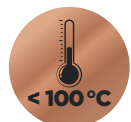
### POLECANE DODATKI

- Duszona marchewka
- Smażone ziemniaki
- Kasztany
- Zielona fasolka szparagowa
- Smażone grzyby
- Różne rodzaje kaszy



Pieczenie w niskiej temperaturze

# KURCZAK Z SOSEM LYOŃSKIM



4  
PORCJE



PIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY  
Z FUNKCJĄ PIECZENIA W NISKIEJ TEMPERATURZE

## TRYB / PROGRAM

Pieczenie w niskiej temperaturze

→ **Kurczak**

## SKŁADNIKI

Kurczak ok. 1,5 kg  
60 g masła  
1 pomidor  
250 g pieczarek  
1 szklanka białego wina  
1 mały kieliszek koniaku  
Sól, pieprz  
1 ząbek czosnku  
1 mały pęczek natki pietruszki (pokrojonej)

## AKCESORIA

Półruszty  
Głęboka blacha  
Rondelek

## WSKAZÓWKA & RADA



Kurczak z sosem lyońskim podawać wraz z ziemniaczkami.

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka posól i posyp pieprzem. Dla ułatwienia podlewania mięsa, półruszt ułóż na głębokiej blasze. Na ruszcie umieść całego kurczaka, włóż go do piekarnika na zalecany poziom i uruchom program „Kurczak”.

### UWAGA

Podczas trwania programu nie należy otwierać piekarnika.

W rondelku na małym ogniu rozpuść masło, dodaj obranego i drobno pokrojonego pomidora, pieczarki, a następnie szklankę wina oraz koniak. Posól, dodaj pieprzu i duś na średnim ogniu przez 30 minut. Następnie dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek oraz pietruszkę, wymieszaj.

Gdy kurczak będzie gotowy, podziel go na porcje na paterze do serwowania. Mięso polej sosem i dodaj pozostałe warzywa jako dodatek



Program

## MAŁA RYBA I DUŻA RYBA



1:20 GODZ.  
Mała ryba



2:10 GODZ.  
Duża ryba

### RADY

Danie ułożyć bezpośrednio w głębokiej blasze na poziomie wskazanym przez wyświetlacz.

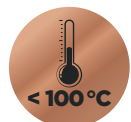
Aby ułatwić sobie późniejsze sprzątanie, warto użyć papieru do pieczenia.

Przez cały czas trwania programu, piekarnika nie należy otwierać. W przypadku otwarcia drzwi zaburzone zostaną optymalne warunki termiczne w piekarniku.



Pieczenie w niskiej temperaturze

# SOCZYSTY ŁOSOŚ Z SOSEM



4  
PORCJE



PIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY  
Z FUNKCJĄ PIECZENIA W NISKIEJ TEMPERATURZE

## TRYB / PROGRAM

Pieczenie w niskiej temperaturze

↳ **Mała ryba**

## SKŁADNIKI

800 g łososia w całości, ze skórką  
1 łyżka oliwy z oliwek  
½ łyżeczki soli  
Świeże lub suszone zioła do smaku

### Na sos

1 czerwona cebula  
1 BIO cytryna  
5 gałązek kolendry  
2 łyżki oliwy z oliwek  
Szczypta soli

## AKCESORIA

Płytki blacha  
Papier do pieczenia

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umytego i osuszonego całego łososia ze skórą ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Łososia natrzyj lekko oliwą z oliwek, posól i dla aromatu dodaj świeże zioła. Tak przygotowanego łososia umieść w piekarniku na programie „Mała ryba”.

Do sosu posiekaj drobno cebulę i dodaj połowę pokrojonej w kawałki cytryny ze skórką. Wyciśnij sok z drugiej połowy cytryny, dodaj oliwę z oliwek, szczyptę soli i na koniec kolendrę. Wszystko wymieszaj, gotową zalewą polej upieczzonego łososia i podawaj.



Program

## JOGURTY



3 GODZ.

### RADY

Zależnie od potrzeb użyj mleka: Im mleko jest mniej odwirowane, tym lepszy i pełniejszy smak będzie mieć jogurt.

Rzeczą absolutnie zasadniczą dla przygotowania idealnego jogurtu jest prawidłowa temperatura mleka, która w idealnym przypadku wynosi 40°C. W celu uzyskania najlepszych wyników zalecamy użycie płyty indukcyjnej do gotowania De Dietrich z sondą termiczną Perfect Sensor, która z maksymalną dokładnością podgrzeje produkty spożywcze do pożądanej temperatury.

Można też skorzystać z dobrego termometru kuchennego.

Jeśli w trakcie podgrzewania mleka powstanie kożuch, usuń go jeszcze przed dodaniem jogurtu.

W celu dodania żywych kultur bakterii użyj białego jogurtu – zachowaj następujące proporcje: 1 jogurt na 1 l mleka. Im więcej kultur bakterii dodasz, tym jogurty będą gęstsze i wyraźniejsze w smaku.

Ważne, by korzystać z odpowiednio należyście szklanych naczyń (sprawdzają się lepiej niż te z tworzyw sztucznych).

Po napełnieniu, naczynie przykryj naciągając na nie folię spożywczą lub nakładając pokrywkę.

Jogurt włóż do lodówki – tam uzyska odpowiednią konsystencję.

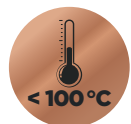
Jeden z przygotowanych jogurtów można zachować do wykorzystania w przyszłości jako źródło bakterii jogurtowych. Całą procedurę można powtórzyć do 5 razy, później zalecamy kupienie nowego jogurtu z żywymi kulturami bakterii.

Jeśli do jogurtu chcesz dodać aromat (cytryna, woda różana lub pomarańczowa), zrób to tuż przed umieszczeniem go w naczyniu.



Pieczenie w niskiej temperaturze

# TRADYCYJNY PRZEPIS NA JOGURT



8  
PORCJI



PIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY  
Z FUNKCJĄ PIECZENIA W NISKIEJ TEMPERATURZE

## TRYB / PROGRAM

Pieczenie w niskiej temperaturze

→ **Jogurty**

## SKŁADNIKI

1 litr mleka

1 jogurt naturalny z żywymi kulturami bakterii

1 łyżka mleka w proszku lub niesłodzonego mleka skondensowanego

## AKCESORIA

Głęboka blacha

Salaterka

Słoiki

Rondelek

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko podgrzej do temperatury 40°C (aby uzyskać gęstszą konsystencję i łagodniejszy smak, część mleka możesz zastąpić śmietanką).

Jogurt umieść w salaterce i dolej mleka. Całość dobrze wymieszaj i wlej do małych słoików. Lekko zamknij pokrywką lub zakryj folią spożywczą.

Umieść w piekarniku bezpośrednio na głębokiej blasze na poziomie wskazywanym przez wyświetlacz. Po zakończeniu programu, jogurty pozostaw w temperaturze pokojowej na czas dojrzewania. Następnie włóż je na kilka godzin, najlepiej na całą noc, do lodówki. Rano będą gotowe do spożycia.

## WSKAZÓWKA & RADA



Aby nadać mleku aromat, można do niego dodać skórkę z wanilii (należy ją wyjąć przed napełnieniem słoika jogurtem). Skórkę można zastąpić łyżką gotowego aromatu waniliowego w płynie.







## Aplikacja De Dietrich Smart Control

Jeśli jesteś właścicielem wyposażonego w Wi-Fi urządzenia DOP8786 lub DOP8575, pobierz aplikację Smart Control.

Aplikacja rozszerza zakres automatycznych przepisów w Twoim piekarniku o dziesiątki kolejnych słonych i słodkich specjałów z całego świata.

### #01

Pobierz i zainstaluj aplikację Smart Control na swoim telefonie.

Aplikację De Dietrich Smart Control znajdziesz w Google Store i App Store. Wystarczy zeskanować załączony kod QR i gotowe.

### #03

Dodaj swój piekarnik do aplikacji Smart Control

Zeskanuj kod QR ukryty w prawym dolnym rogu za drzwiami piekarnika lub wybierz odpowiedni model piekarnika z listy w aplikacji.

### #05

Dokończ połączenie w aplikacji Smart Control

W aplikacji zatwierdź po kolei wszystkie okna dialogowe i wprowadź hasło do domowej sieci Wi-Fi, której będziesz używać do komunikacji z piekarnikiem.

Bardziej szczegółowe instrukcje dotyczące podłączenia można znaleźć tutaj



### #02

Utwórz konto i zaloguj się do aplikacji Smart Control

Przy pierwszym uruchomieniu aplikacji zostaniesz poproszony o utworzenie konta użytkownika, weryfikację adresu e-mail i podanie danych do logowania.

### #04

Włącz piekarnik oraz funkcję Wi-Fi

W menu piekarnika przejdź do Ustawienia > Łączność i włącz połączenie Wi-Fi piekarnika.

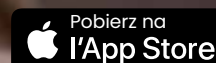
### #06

Połącz się z całym kulinarnym światem!

To wszystko! Jeśli udało ci się połączyć z piekarnikiem, aplikacja i wyświetlacz na piekarniku dadzą Ci o tym znać. Teraz możesz sterować swoim piekarnikiem po prostu za pomocą telefonu. Jednocześnie otrzymujesz dostęp do wyboru najlepszych słonych i słodkich przepisów z całego świata, które piekarnik pomoże Ci przygotować krok po kroku.



## Sterowanie piekarnikiem De Dietrich jak na dłoni



## Przegląd modeli piekarników De Dietrich nadających się do pieczenia z automatycznymi programami



### KSIĄŻKA KUCHARSKA

#### **Piekarniki 60**

DOP8786A  
DOP8786BB  
DOP8786X  
DOP8785A  
DOP8785BB  
DOP8785X  
DOP8780X  
DOR7586A  
DOR7586BB  
DOR7586X  
DOS7585A  
DOS7585X  
DOP8575A  
DOP8574A  
DOP8574BB  
DOP8574G  
DOP8574W  
DOP8574X  
DOP8360A  
DOP8360BB  
DOP8360G  
DOP8360W  
DOP8360X  
DOP7350A  
DOP7350G  
DOP7350W  
DOP7350X  
DOE7560A  
DOE7560X

#### **Piekarniki 45**

DKR7580A  
DKR7580BB  
DKR7580G  
DKR7580X  
DKS7580X  
DKP7320A  
DKP7320X



### KOMBINOWANE PIECZENIE PARĄ

#### **Piekarniki 60**

DOR7586A  
DOR7586BB  
DOR7586X  
DOS7585A  
DOS7585X

#### **Piekarniki 45**

DKR7580A  
DKR7580BB  
DKR7580G  
DKR7580X  
DKS7580X



### PARA 100 %

#### **Piekarniki 60**

DOR7586A  
DOR7586BB  
DOR7586X

#### **Piekarniki 45**

DKR7580A  
DKR7580BB  
DKR7580G  
DKR7580X  
DKV7340A  
DKV7340X



### PIECZENIE W NISKIEJ TEMPERATURZE

#### **Piekarniki 60**

DOP8786A  
DOP8786BB  
DOP8786X  
DOP8785A  
DOP8785BB  
DOP8785X  
DOP8780X  
DOR7586A  
DOR7586BB  
DOR7586X  
DOS7585A  
DOS7585X  
DOP8575A  
DOP8574A  
DOP8574BB  
DOP8574G  
DOP8574W  
DOP8574X  
DOP8360A  
DOP8360BB  
DOP8360G  
DOP8360W  
DOP8360X  
DOP7350A  
DOP7350G  
DOP7350W  
DOP7350X  
DOP7231A  
DOE7560A  
DOE7560X



# De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



AGD  
RANKOR



**Dystrybutor:**

AGD Rankor  
ul. Styczyńskiego 22  
41-500 Chorzów  
www.agd-rankor.pl  
Facebook: AGD Rankor  
Tel.: +48 788 998 145  
E-mail: biuro@agd-rankor.pl  
BDO 000146699

[www.dedietrichpolska.pl](http://www.dedietrichpolska.pl)