

**Miele**

# Pieczenie wypie- ków i mięs oraz go- towanie na parze

Książka kucharska

# Spis treści

---

<b>Informacje ogólne</b> .....	6
<b>Programy</b> .....	8
<b>Zastosowania specjalne</b> .....	10
<b>Komfort obsługi/Warto wiedzieć</b> .....	12
<b>Ilości i miary</b> .....	14
<b>Akcesoria Miele</b> .....	15
<b>Produkty pielęgnacyjne Miele</b> .....	17
<b>Ciasta</b> .....	18
Szarlotka na cienkim cieście .....	18
Szarlotka z pokryciem .....	19
Strucla jabłkowa .....	21
Placek z dodatkami .....	23
Ciasto biszkoptowe .....	24
Nadzienia biszkoptowe .....	25
Ciasto biszkoptowe .....	27
Nadzienia biszkoptowe .....	28
Ciasto maślane .....	30
Marmurek .....	31
Placek owocowy (ciasto francuskie) .....	32
Placek owocowy (ciasto kruche) .....	33
Babka piaskowa .....	34
Rolada czekoladowa .....	35
Strucla bożonarodzeniowa .....	36
Ciasto z kruszonką i owocami .....	38
<b>Wypieki</b> .....	39
Ciasteczka wycinane .....	39
Muffiny jagodowe .....	40
Ciasteczka serowe .....	41
Makaroniki migdałowe .....	42
Ciasteczka wyciskane .....	43
Rożki waniliowe .....	44
Muffiny orzechowe .....	45
Ptysie .....	46
Nadzienia ptysiowe .....	47
<b>Chleb</b> .....	48
Bagietki .....	48
Chleb szwajcarski .....	49
Chleb orkiszowy .....	51
Chleb pita .....	52
Chąłka drożdżowa .....	53
Chąłka szwajcarska .....	54
Chleb orzechowy .....	55
Chleb żytni mieszany .....	56

Chleb z ziarnami .....	57
Chleb tygrysi .....	59
Chleb biały (forma) .....	60
Chleb biały (bez formy).....	61
Chleb pszenny mieszany ciemny .....	62
Chleb cukrowy.....	63
<b>Bułki</b> .....	64
Słodkie bułeczki (ciasto drożdżowe) .....	64
Słodkie bułeczki (ciasto serowo-olejowe) .....	65
Brioszki maślane .....	66
Croissanty .....	67
Bułki wieloziarniste .....	69
Bułki żytnie .....	71
Bułki pszenne .....	72
<b>Pizza</b> .....	73
Tarta Flammkuchen .....	73
Tort łososiowy .....	74
Pizza (ciasto drożdżowe).....	76
Pizza (ciasto serowo-olejowe) .....	78
Quiche Lorraine .....	80
Quiche z wędzonym łososiem.....	81
Tarta pikantna (ciasto francuskie).....	82
Tarta pikantna (ciasto kruche) .....	84
<b>Mięso</b> .....	86
Kaczka (nadziewana).....	86
Kaczka (bez nadzienia).....	88
Kaczka po szanghajsku.....	90
Gęś (bez nadzienia) .....	91
Kurczak.....	92
Pilaw z kurczaka .....	93
Pierś z kurczaka .....	95
Udka z kurczaka .....	96
Kurczak paprykowy .....	98
Indyk (nadziewany).....	99
Pierś z indyka z zielono-białym ragout szparagowym.....	101
Udziec z indyka .....	103
Struś (pieczenie Gourmet) .....	104
Tikka Masala z ryżem .....	105
Połudwica cielęca (pieczenie).....	107
Połudwica cielęca (pieczenie Gourmet).....	108
Gicz cielęca .....	109
Karczek cielęcy (pieczenie).....	111
Karkówka cielęca (pieczenia Gourmet) .....	112

# Spis treści

---

Duszona pieczeń cielęca.....	113
Golonka jagnięca.....	114
Udziec jagnięcy (pieczenie Gourmet).....	115
Comber jagnięcy (pieczenie Gourmet).....	117
Gołąbki.....	118
Polędwica wołowa.....	120
Polędwica wołowa (pieczenie).....	121
Polędwica wołowa (pieczenie Gourmet).....	122
Gulasz holenderski.....	123
Roladki wołowe.....	124
Duszona pieczeń wołowa.....	126
Wołowina z kluskami.....	128
Rostbef (pieczenie).....	130
Rostbef (pieczeń Gourmet).....	131
Wołowina po wiedeńsku.....	132
Yorkshire Pudding.....	133
Pieczeń siekana.....	134
Schab wędzony (pieczenie).....	135
Pieczeń z chrupiącą skórką.....	136
Pieczeń z szynki.....	137
Polędwiczki wieprzowe (pieczenie).....	138
Udziec z jelenia (pieczenie Gourmet).....	139
Comber z jelenia (pieczenie Gourmet).....	141
Królik.....	142
Udziec z sarny (pieczenie Gourmet).....	143
Comber z sarny (pieczenie Gourmet).....	144
Udziec z dzika (pieczenie Gourmet).....	145
<b>Ryby</b> .....	146
Filet z łososia (pieczenie delikatne).....	146
Łosoś w cieście francuskim.....	147
Małże w sosie.....	148
<b>Zapiekanki</b> .....	149
Zapiekanka z cykorii.....	149
Zapiekanka ziemniaczana.....	151
Suflet serowo-szcypiorkowy.....	152
Zapiekanka ziemniaczano-serowa.....	153
Lasagne.....	154
Zapiekanka z makaronu.....	156
Zapiekanka makaronowa z szynką.....	157
<b>Dodatki i warzywa</b> .....	158
Łódeczki ziemniaczane.....	158
Pieczone knedle serowe.....	159
Risotto dyniowe.....	161

---

<b>Zupy &amp; Potrawy jednogarnkowe</b> .....	162
Zupa gulaszowa .....	162
Zupa dyniowa po australijsku.....	163
Mięso z ryżem .....	164
<b>Desery</b> .....	165
Pudding świąteczny .....	165
Omlet cesarski.....	167
Krem karmelowy.....	168
Ciasto karmelowo-daktylowe.....	169
Gruszki gotowane.....	170
Ciasto limetkowo-serowe .....	171
Knedle twarogowe.....	172
Treacle Sponge Pudding .....	173
<b>Pieczenie i zapiekanie w urządzeniu do gotowania na parze z funkcją piekarnika Miele</b> .....	174
<b>Pieczenie mięs w urządzeniu do gotowania na parze z funkcją piekarnika Miele</b> .....	180

## Informacje ogólne

---

Zanim zaczniemy, przygotowaliśmy kilka wskazówek dotyczących korzystania z tej książki kucharskiej.

Dla każdego programu automatycznego występuje pasujący przepis, który ułatwi Państwu zapoznanie się z obsługą urządzenia.

W przypadku wielu programów automatycznych można indywidualnie wybrać optymalne rezultaty przyrządzania - stopień przyrumienienia dla chleba i pieczywa i stopień wypieczenia mięsa.

### Wskazówki do programów automatycznych

- Programy automatyczne nie są dostępne w każdym modelu. Wszystkie przepisy można jednak przyrządzić również wtedy, gdy Państwa urządzenie do gotowania na parze z funkcją piekarnika nie jest wyposażone w odpowiedni program automatyczny. Należy wówczas zastosować ustawienia ręczne.
- W każdym przepisie z programem automatycznym, w sekcji ustawień, można znaleźć ścieżkę do wybrania programu automatycznego.
- W programach automatycznych fabrycznie zawsze jest podawany średni czas trwania programu. Rzeczywisty czas trwania w wielu programach zależy jednak od oczekiwanego stopnia przyrządzenia. Wybiera się go przed startem programu automatycznego.

### Informacje dotyczące składników

- Jeśli za pojedynczym składnikiem znajduje się przecinek (,), stojący za nim tekst opisuje produkt spożywczy. W większości przypadków można dokonać zakupu w takim stanie, np. mąka pszenna, typ 405; jajka, wielkość M; mleko, 3,5% tłuszczu.
- Jeśli za pojedynczym składnikiem znajduje się pionowa kreska (|), opis odnosi się obróbki produktu spożywczego, która z reguły powinna zostać dokonana samodzielnie w trakcie przyrządzania. Ten etap obróbki nie jest więcej przytaczany w tekście dotyczącym przyrządzania. Np. ser, pikantny | starty; cebula | pokrojona w drobną kostkę; mleko, 3,5% tłuszczu | letnie
- W przypadku mięsa, jeśli nie ma innych oznaczeń, podawana jest zawsze waga przed oprawieniem.
- W przypadku owoców i warzyw dane dotyczące wagi odnoszą się zasadniczo do stanu nieobranego i nieodpestkowanego.
- Owoce i warzywa przed przyrządzeniem powinny zawsze zostać oczyszczone/umyte lub, jeśli to wymagane, obrane. Nie przypomina się o tym ponownie w formie kroku obróbki w tekstach dotyczących sposobu przyrządzania.

### Ustawienia

Temperatury i czasy: Podawane są zakresy temperatur i czasów. Zasadniczo proszę się orientować według niższych ustawień z opcją przedłużenia czasu po obejrzeniu lub spróbowaniu potrawy.

Poziomy: Poziomy dla blach i rusztów są liczone od dołu do góry.

Programy własne: Dla możliwie największego komfortu obsługi można również zapamiętać ręczne ustawienia przepisu w formie programu własnego. W ten sposób urządzenie zmieni samodzielnie temperaturę lub tryb pracy, bez konieczności ingerencji podczas trwania procesu przyrządzania. Można zapamiętać do 20 programów, z których każdy może obejmować do 9 etapów przyrządzania.

# Programy

---

## Para + pieczenie

Do pieczenia w kombinacji z wilgocią. Stosować ten program do pieczenia chleba i wypieków drożdżowych, do przyrządzania ryb i mięsa oraz do wielu innych zastosowań.

Specjalny czujnik Miele precyzyjnie mierzy i reguluje wilgotność w komorze urządzenia - dla perfekcyjnego klimatu przyrządzania. Dzięki temu chleb uzyskuje chrupiącą, błyszczącą skórkę. Mięso i ryby są przyrządzane „w punkt” i rozpływają się na języku. Suszenie ziół, owoców i warzyw przebiega szybko i łagodnie.

Proszę wybrać spośród następujących kombinacji:

Para+piecz. + Termon. Plus

Para+piecz. + Grz. g./dol.

Para+piecz. + Grill

## Gotowanie na parze

Do łagodnego przyrządzania wszystkich produktów spożywczych. Można przyrządzać na wszystkich poziomach równocześnie bez przenoszenia smaku.

Dzięki technologii DualSteam i wydajnej wytwornicy pary, substancje odżywcze, smak i struktura pozostają optymalnie zachowane. Ryby i chude mięso pozostają soczyste, warzywa zachowują kolory, a ryż jest doskonale sypki i ziarnisty.

## Sous-vide

Do łagodnego gotowania żywności w opakowaniu próżniowym w niskich temperaturach przy dłuższym czasie trwania. Dzięki pakowaniu próżniowemu

podczas gotowania nie ulatnia się wilgoć i pozostają zachowane wszystkie substancje aromatyczne.

Jeszcze więcej przepisów dla gotowania sous-vide oraz inne interesujące tematy można znaleźć w naszej aplikacji Miele@mobile.

## Termonawiew Plus

Do pieczenia wypieków. Przyrządzenie może się odbywać równocześnie na kilku poziomach - i to zasadniczo w temperaturach niższych niż w programie Grzanie górne i dolne, ponieważ ciepło jest natychmiast rozprowadzane w komorze urządzenia.

## Grzanie górne i dolne

Do pieczenia ciast i mięs według tradycyjnych przepisów, do przyrządzania sufletów i do pieczenia delikatnego. Przy przepisach ze starszych książek kucharskich należy ustawić temperaturę o 10 °C niższą niż podana. Czas przyrządzania nie ulega zmianie.

## Intensywny

Do pieczenia wypieków z wilgotnym nadzieniem, w których spód powinien pozostać chrupki. Nie stosować tego programu do pieczenia płaskich wypieków i do pieczenia mięs, ponieważ sos pieczeniowy będzie zbyt ciemny.

## Grzanie dolne

Wybrać ten program pod koniec czasu przyrządzania, jeśli potrawa ma być bardziej przyrumieniona od spodu.



## Grzanie górne

Wybrać ten program pod koniec czasu przyrządzania, jeśli potrawa ma uzyskać lepsze przyrumienienie od góry.

## Grill duży

Do grillowania płaskich potraw w większych ilościach i do zapiekania w dużych formach. Cała grzałka grzania górnego/grilla ulega rozżarzeniu do czerwoności, żeby wytworzyć konieczne promieniowanie ciepłe.

## Grill mały

Do grillowania płaskich potraw (np. steków) w mniejszych ilościach i do zapiekania w mniejszych formach. Tylko wewnętrzny obszar grzałki jest włączony i rozżarza się do czerwoności, żeby wytworzyć konieczne promieniowanie podczerwone.

## Grill z nawiewem

Do grillowania potraw o większych średnicach (jak np. kurczak). Grillowanie odbywa się w niższych temperaturach niż w programie Grill, ponieważ ciepło jest natychmiast rozprowadzane w komorze urządzenia.

## Ciasta specjalne

Do ciast z ciasta ucieranego. Z komory urządzenia nie jest odprowadzana żadna wilgoć, tak że ciasto pozostaje szczególnie soczyste i puszyste.

## Zastosowania specjalne

---

W zależności od wyposażenia, Państwa urządzenie do gotowania na parze z piekarnikiem dysponuje licznymi zastosowaniami specjalnymi. Poniżej przedstawiamy Państwu ich wybór.

### Mix & Match

Do łatwego i nieskomplikowanego przyrządzenia dań na talerzu służy zastosowanie specjalne Mix & Match. Za pomocą tego zastosowania można podgrzewać już ugotowane produkty spożywcze lub przyrządzać przygotowane na talerzu gotowe porcje ze świeżych produktów spożywczych.

Przy przyrządzaniu zawsze jest wybór pomiędzy chrupiącą, przyrumienioną powierzchnią a łagodnym przyrządzeniem dań na talerzu z soczystą powierzchnią - ale bez dodatkowego przyrumienienia.

Aby sprawdzić, które produkty spożywcze można kombinować dla Mix & Match, proszę po prostu zajrzeć do aplikacji Miele@mobile.

### Zestaw obiadowy

Nie możesz zrobić wszystkiego jednocześnie? Z automatycznym przyrządzeniem zestawu obiadowego jednak tak!

Można wybrać do trzech składników menu na wyświetlaczu swojego urządzenia do gotowania na parze z piekarnikiem, a następnie postępować według wskazówek na wyświetlaczu.

Urządzenie do gotowania na parze z piekarnikiem określi, w którym momencie które składniki muszą zostać włożone do komory urządzenia i poinformuje o tym za pomocą sygnału akustyczne-

go. Wszystkie składniki zostaną ugotowane w temperaturze 100 °C i będą równocześnie gotowe do podania.

### Wyrastanie ciasta

Ten program został opracowany specjalnie do tego, żeby ciasto drożdżowe dobrze się udało. Można wybrać dowolny czas wyrastania, żeby ciasto podwoiło swoją objętość.

### Blanszowanie

Zamrażają Państwo owoce i warzywa? Blanszowanie umożliwi optymalne zachowanie jakości podczas przechowywania w zamrażarce. Blanszowanie trwa 1 minutę przy 100 °C. Dzięki krótkotrwałemu podgrzewaniu zostaną zredukowane enzymy zawarte w owocach i warzywach, które powodują degradację aromatów i witamin podczas przechowywania w stanie zamrożonym.

### Rozmrażanie

Rozmrażanie w urządzeniu do gotowania na parze z piekarnikiem odbywa się dużo szybciej niż w temperaturze pokojowej: przy 50–60 °C wszystkie popularne mrożonki, jak warzywa, owoce, ryby, mięso, drób i dania gotowe są delikatnie rozmrażane. Także zamrożone produkty mleczne lub pieczywo będą szybko z powrotem gotowe do spożycia.

### Pasteryzacja

Pasteryzacja bez uciążliwego przelewania gorących płynów: Taki komfort oferuje Państwa urządzenie do gotowania na parze z piekarnikiem. Pasteryzować można owoce, warzywa, mięso i wędliny. Urządzenie do gotowania na parze z

piekarnikiem zajmie się również dezynfekcją słoików. Proszę przy tym przestrzegać informacji w instrukcji użytkowania.

### **Program szabasowy**

Program szabasowy służy do wspierania potrzeb religijnych. Po wybraniu zastosowania Program szabasowy należy wybrać tryb roboczy i temperaturę. Przebieg programu zostaje uruchomiony dopiero przez otwarcie i zamknięcie drzwiczek.

# Komfort obsługi/Warto wiedzieć

---

## Automatyka wyłączenia

Państwa urządzenie do gotowania na parze z piekarnikiem jest wyposażone w inteligentną elektronikę - dzięki temu zapewnia najwyższy komfort obsługi. Urządzenie do gotowania na parze wyłącza się automatycznie po upływie czasu przyrządzenia.

## Programowanie startu

Wprowadzając konkretny czas przyrządzenia dla opcji „Gotowe o” lub „Start o” można sterować z wyprzedzeniem procesami przyrządzenia, powodując automatyczne wyłączenie lub włączenie i wyłączenie.

## Czasy przyrządzenia

Czas, jakiego wymaga potrawa do przyrządzenia, można ustawić z wyprzedzeniem. Po upływie tego czasu grzanie w komorze urządzenia wyłącza się automatycznie. Jeśli dodatkowo została wybrana funkcja „Rozgrzewanie”, czas przyrządzenia rozpocznie się dopiero po osiągnięciu wybranej temperatury i wsunięciu potrawy.

## Gotowe o

Tutaj ustala się punkt czasowy, w którym proces przyrządzenia powinien się zakończyć. O tym czasie grzanie w komorze urządzenia wyłączy się automatycznie.

## Start o

Tutaj ustala się punkt czasowy, w którym proces przyrządzenia powinien zostać uruchomiony. O tym czasie grzanie w komorze urządzenia włączy się automatycznie.

## Rozgrzewanie

Wstępne rozgrzewanie komory urządzenia jest wymagane tylko w kilku przypadkach. Większość potraw można wstawiać bezpośrednio do zimnego urządzenia, żeby wykorzystać ciepło już podczas nagrzewania. Z reguły w przepisie można znaleźć odpowiednią wskazówkę.

## Booster

Aby możliwie szybko doprowadzić komorę urządzenia do żądanej temperatury, Państwa urządzenie do gotowania na parze z piekarnikiem oferuje funkcję Booster. Gdy zostanie ustawiona temperatura przekraczająca 100 °C i włączona jest funkcja Booster, włączają się równocześnie grzałka grzania górnego/grilla, grzałka pierścieniowa i dmuchawa. Dzięki temu nagrzewanie zostaje ekstremalnie przyspieszone. Przy rozgrzewaniu oraz w programach Termowiew Plus i Grzanie górne i dolne ustawiona jest wstępnie funkcja Booster, która w razie potrzeby może zostać wyłączona.

## Crisp function

Dla potraw, które powinny być szczególnie chrupkie, należy zastosować funkcję Crisp function. Redukcja wilgoci w komorze urządzenia pozwala na uzyskanie szczególnie chrupiących frytek, pizzy, kieszki itp. - nawet skórka drobiu stanie się chrupka, podczas gdy mięso pozostanie soczyste. Funkcja Crisp function może zostać zastosowana w każdym programie i w razie potrzeby dodatkowo włączona.

## Programy własne

Można utworzyć, zapamiętać i indywidualnie nazwać do 20 programów własnych. Połącz do 9 kroków przyrządzania dla osiągnięcia perfekcyjnych rezultatów swoich ulubionych przepisów lub ułatw sobie codzienną pracę, zapamiętując często używane ustawienia.

W każdym kroku przyrządzania można w tym celu wybrać ustawienia takie jak np. program, temperatura, wilgotność i czas trwania lub temperatura wewnętrzna potrawy.

## Pieczeniometer

Za pomocą pieczeniometera (w zależności od urządzenia) można kontrolować proces przyrządzania temperaturowo bezpośrednio we wnętrzu potrawy - w niektórych programach automatycznych i zastosowaniach specjalnych zostaną Państwo specjalnie poproszeni o to, żeby zastosować pieczeniometer. Jeśli Państwa urządzenie nie ma pieczeniometera, proszę się trzymać podanych czasów przyrządzania.

Metalową końcówkę pieczeniometera wbija się w potrawę, dzięki czemu mierzy on temperaturę we wnętrzu potrawy w trakcie procesu przyrządzania. Temperatura wewnętrzna w potrawie odzwierciedla jej stan przyrządzenia.

W zależności od tego, czy np. pieczeń ma być mniej lub bardziej wypieczona, należy ustawić niższą lub wyższą temperaturę wewnętrzną (maks. 99 °C).

Dane dotyczące potraw i odpowiednich temperatur wewnętrznych można znaleźć w tabelach pieczenia na końcu tej książki kucharskiej.

# Ilości i miary

---

łyżeczka = łyżeczka do herbaty

łyżka = łyżka stołowa

g = gram

kg = kilogram

ml = mililitr

odrobina = ilość na czubku noża

## **1 łyżeczka do herbaty to w przybliżeniu:**

- 3 g proszku do pieczenia
- 5 g soli/cukru/cukru waniliowego
- 5 g mąki
- 5 ml płynu

## **1 łyżka stołowa to w przybliżeniu:**

- 10 g mąki/zasmażki/bułki tartej
- 10 g masła
- 15 g cukru
- 10 ml płynu
- 10 g musztardy

## Wyposażenie

Obszerny wybór naszych akcesoriów pomoże Państwu w osiągnięciu najlepszych rezultatów przyrządzania. Każdy element ma wymiary i funkcje dostosowane specjalnie do urządzeń Miele i jest intensywnie przetestowany według standardów Miele. Wszystkie produkty można łatwo nabyć w sklepie internetowym Miele, w serwisie Miele lub w sklepach specjalistycznych.

## PerfectClean

Jeszcze nigdy czyszczenie nie było tak łatwe: Dzięki PerfectClean, wyjątkowemu uszlachetnieniu komory urządzenia, świeże zabrudzenia dają się usunąć bez wysiłku.

Także blachy do pieczenia i blachy uniwersalne są uszlachetnione powłoką PerfectClean. To nie tylko czyni czyszczenie dziecinną zabawą, ale także sprawia, że papier do pieczenia najczęściej staje się zbędny. Chleb, bułki i ciastka nie przypalają się i same się szybko zsuwają z naczyń do pieczenia.

Ekstremalnie odporna na nacinanie powierzchnia umożliwi również krojenie pizzy, ciasta itp. bezpośrednio na blasze. A po użyciu wszystko jest z powrotem czyste po jednym przetarciu.

## Blacha do pieczenia

Płytza blacha do pieczenia nadaje się optymalnie do wszystkich potraw, które podczas pieczenia lub gotowania tracą płyny tylko w niewielkim zakresie. Można ją na przykład zastosować do wypieków, chleba, frytek i pieczonych warzyw.

## Blacha uniwersalna

Głębszą blachę uniwersalną można zastosować do grubszych ciast z nadzie- niem, do zbierania sosu pieczeniowego lub do opiekania mięsa.

## Blacha do pieczenia Gourmet

Perforowana blacha do pieczenia Gourmet nadaje się szczególnie do wypieków ze świeżego ciasta drożdżowego i ciasta serowo-olejowego, chleba i bułek. Drobną perforacją poprawia przyrumienienie od spodu.

Poza tym blacha do pieczenia Gourmet nadaje się również do suszenia i odpestkowania owoców i warzyw.

## Okrągła forma do pieczenia

Okrągła forma do pieczenia jest przeznaczona do wszystkich potraw o okrągłym kształcie, jak na przykład pizza, kisz i tarta.

Uszlachetnienie PerfectClean często czyni zbędnym dodatkowe natłuszczenie lub stosowanie papieru do pieczenia. Dla optymalnego wykorzystania w programie Pieczenie Plus okrągła forma do pieczenia jest dostępna również z perforacją.

## Blacha do grillowania i smażenia

Blachę do grillowania i smażenia kładzie się na blasze uniwersalnej, żeby zapobiec leżeniu grillowanej potrawy w soku wypływającym z mięsa. Dzięki temu powierzchnia pozostaje chrupka i unika się przypalenia sosu pieczeniowego. Zebrany sos pieczeniowy nadaje się doskonale do przyrządzenia sosu.

## Akcesoria Miele

---

Karbowana forma blachy do grillowania i smażenia zapobiega poza tym rozpryskom tłuszczu i pozwala na uniknięcie zabrudzenia komory urządzenia.

### Naczynia do gotowania bez perforacji

Nasze naczynia do gotowania bez perforacji nadają się szczególnie do przyrządzania, z funkcją gotowania na parze, potraw w sosach, zalewach i wodzie, jak np. ryż, zupy lub potrawy jednogarnkowe.

Można przy tym wybierać pomiędzy różnymi głębokościami i wielkościami: płaskie naczynia do gotowania służą do przyrządzania mniejszych ilości lub potraw, które nie muszą być całkowicie zakryte płynem. Głębsze naczynia do gotowania nadają się do przyrządzania większych ilości lub produktów spożywczych, które muszą być całkowicie zakryte płynem, na przykład gulaszu, mięsa duszonego czy zup.

### Naczynia do gotowania z perforacją

Naczynia do gotowania z perforacją nadają się idealnie do bezpośredniego gotowania na parze lub blanszowania produktów spożywczych. Dzięki perforacji para może osiągnąć produkt spożywczy z każdej strony. Dlatego produkty spożywcze należy ułożyć w naczyniu do gotowania możliwie płasko i luźno.

### Brytfanna Gourmet Miele

Brytfannę Gourmet Miele można zastosować w równym stopniu na strefie grzejnej jak i w urządzeniu do gotowania na parze z piekarnikiem. Po przysmażeniu na płycie grzejnej brytfanna Gourmet może zostać bez problemu wsunięta w prowadnice boczne komory urządzenia. Polanie sosem pieczeniowym lub wymieszanie potrawy w połączeniu z wysuwami FlexiClip jest szczególnie komfortowe, ponieważ nie trzeba więcej wyciągać brytfanny Gourmet Miele z komory, lecz wystarczy ją tylko wysunąć.

Brytfanna Gourmet Miele ma powłokę nieprzywierającą i nadaje się do przyrządzania dań duszonych z mięsa i warzyw, zup, sosów, zapiekanek, a nawet słodkich potraw. Do nabycia są pasujące do nich pokrywy.

### Wysuwy FlexiClip

Wysuwy FlexiClip umożliwiają komfortowe i bezpieczne wysuwanie pojedynczych blach do pieczenia lub rusztów. Można je łatwo założyć na różnych poziomach w komorze urządzenia oraz wygodnie przełożyć na inny poziom. Wysuwy FlexiClip są dostępne w wersji z uszlachetnieniem PerfectClean lub w wariantcie PyroFit.



Dzięki regularnemu czyszczeniu i pielęgnacji będą się mogli Państwo cieszyć z optymalnego i długoletniego funkcjonowania swoich urządzeń. Oryginalne produkty pielęgnacyjne Miele są najlepiej dostosowane do urządzeń Miele. Te produkty można łatwo nabyć w sklepie internetowym Miele, w serwisie Miele lub w sklepach specjalistycznych.

## **DGCLean Miele**

Przy silniejszych zabrudzeniach po pieczeniu środek czyszczący DGCLean ze swoją specjalnie opracowaną formułą znacznie ułatwia czyszczenie. Ten środek czyszczący jest optymalnie dostosowany do uszlachetnienia PerfectClean w komorze urządzenia.

## **Tabletki odkamieniające**

Do odkamieniania instalacji wodnej i zbiorników firma Miele opracowała specjalne tabletki odkamieniające. Dzięki nim odkamienianie urządzenia będzie nie tylko w najwyższym stopniu efektywne, ale również delikatne dla materiałów.

## **Zestaw ściereczek MicroCloth**

Z tym zestawem bez wysiłku usuną Państwo odciski palców i lekkie zabrudzenia - składa się on z trzech ściereczek: uniwersalnej, do szkła i do polerowania. Odporne ściereczki z gęsto tkanej mikrofibry mają szczególnie wysoką wydajność czyszczenia.

# Ciasta

---

## Szarlotka na cienkim cieście

Czas przyrządzenia: 90 minut

Na 12 porcji

### Na nadzienie

500 g jabłek, kwaskowatych

2 łyżki soku cytrynowego

### Na ciasto

150 g masła | miękkiego

150 g cukru

8 g cukru waniliowego

3 jajka, wielkość M

150 g mąki pszennej, typ 405

½ łyżeczki proszku do pieczenia

### Do formy

1 łyżeczka masła

### Do posypania

1 łyżka cukru pudru

### Wyposażenie

tortownica, Ø 26 cm

ruszt

### Przyrządzenie

Jabłka obrać i poćwiartować. Ponaciąć po wypukłej stronie w odstępie około 1 cm, wymieszać z sokiem cytrynowym i odstawić na stronę.

Wsunąć ruszt.

Natłuścić tortownicę.

Masło, cukier i cukier waniliowy utrzeć na gładką masę w ciągu około 2 minut. Dodawać pojedynczo jajka ucierając każde przez ½ minuty.

Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia i rozrobić z pozostałymi składnikami.

Rozłożyć ciasto równomiernie w tortownicy. Jabłka wcisnąć lekko w ciasto wypukłą stroną do góry.

Wstawić tortownicę na ruszcie do komory urządzenia i upiec ciasto na złotożółto zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

Pozostawić ciasto na 10 minut w formie. Następnie zdjąć z formy obręcz i pozostawić na ruszcie do ostygnięcia. Oprószyć cukrem pudrem.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Ciasta | Szarlotka cienki spód

Czas trwania programu: 50 minut

### Ręcznie

Programy: Termonawiew Plus

Temperatura: 150–170 °C

Czas trwania: 50 minut

Poziom: 2

### Wskazówka

Zamiast cukru pudru ciasto można również posmarować lekko podgrzaną, gładko wymieszaną konfiturą morelową.

## Szarlotka z pokryciem

Czas przyrządzenia: 120–140 minut

Na 12 porcji

### Na ciasto

200 g masła | miękkiego

100 g cukru

16 g cukru waniliowego

1 jajko, wielkość M

350 g mąki pszennej, typ 405

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1 szczypta soli

### Na nadzienie

1,25 kg jabłek

50 g rodzynek

1 łyżka calvadosu

1 łyżka soku cytrynowego

½ łyżeczki cynamonu, zmielonego

50 g cukru

### Do formy

1 łyżeczka masła

### Do posmarowania

100 g cukru pudru

2 łyżki wody | ciepłej

### Wyposażenie

ruszt

tortownica, Ø 26 cm

folia spożywcza

### Przyrządzenie

Na ciasto utrzeć na kremową masę masło, cukier, cukier waniliowy i jajko. Dodać mąkę, proszek do pieczenia i sól i zagnieść. Odstawić ciasto na 60 minut w chłodnym miejscu.

Jabłka obrać i pokroić w cząstki. Wymieszać z rodzynekami, calvadosem, sokiem cytrynowym i cynamonem.

Wsunąć ruszt.

Natłuścić tortownicę.

Podzielić ciasto na 3 części. Pierwszą część rozwałkować na dnie tortownicy. Złożyć tortownicę. Z drugiej części uformować długi wałek i wylepić na krawędzi formy na wysokość około 4 cm. Dno ponakłuwać wielokrotnie widelcem. Trzecią część ciasta włożyć pomiędzy 2 warstwy folii spożywczej i rozwałkować na wielkość tortownicy.

Wymieszać jabłka z cukrem i rozłożyć na spodzie z ciasta. Położyć na wierzchu arkusz ciasta i skleić brzegi z ciastem wylepionym na krawędzi.

Wstawić tortownicę na ruszcie do komory urządzenia i upiec ciasto zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

Pozostawić ciasto na 10 minut w formie. Następnie zdjąć z formy obręcz i pozostawić na ruszcie do ostygnięcia.

Rozrobić cukier puder z wodą i posmarować nim ciasto.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Ciasta | Szarlotka z pokryciem

Czas trwania programu: 72–92 minuty

#### Ręcznie

Krok 1

Programy: Para+piecz. + Grz. g./dol.

Temperatura: 100 °C

Wilgotność: 100%

Czas trwania: 2 minuty

Poziom: 2

# Ciasta

---

Krok 2

Temperatura: 160 °C

Wilgotność: 0%

Czas trwania: 70–90 minut

## Strucla jabłkowa

Czas przyrządzenia: 153 minuty

Na 12 porcji

### Na ciasto

30 g masła

250 g mąki pszennej, typ 405

1 szczypta soli

1 jajko, wielkość M

90 ml wody

### Do wyrabiania

1 łyżka mąki pszennej, typ 405

### Na nadzienie

100 g rodzynek

3 łyżki calvadosu

60 g masła

80 g bułki tartej

900 g jabłek | obranych, pokrojonych w kostkę

1 łyżeczka cynamonu, zmielonego

60 g cukru

1 łyżka cukru pudru

### Do posmarowania

20 g masła

### Wyposażenie

papier do pieczenia

ścierka kuchenna

blacha uniwersalna

### Przyrządzenie

Na ciasto rozpuścić masło na małym ogniu i pozostawić do ostygnięcia. Nieco masła odstawić na bok do posmarowania. Pozostałe masło zagnieść z mąką pszenną, solą, jajkiem i wodą, aż utworzy się błyszczące ciasto. Uformować z niego gładką kulę i posmarować pozostałym masłem, zawinąć w papier do pieczenia, wstawić do komory urzą-

dzenia w misce bez przykrycia i pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami.

Na nadzienie wymieszać rodzyнки z calvadosem i odstawić na bok.

Rozgrzać masło na patelni, dodać bułkę tartą, przyrumienić i pozostawić do ostygnięcia.

Jabłka wymieszać z cynamonem i cukrem.

Jeszcze raz zagnieść ciasto i rozwałkować w prostokąt na oprószonej mąką, dużej ścierce kuchennej za pomocą wałka do ciasta. Rozciągać dalej ciasto, aż będzie przez nie widać wzór ścierki kuchennej (około 60 x 40 cm). Włożyć ręce pod ciasto i rozciągnąć je od środka na grzbietach dłoni.

Rozłożyć na cieście bułkę tartą w taki sposób, żeby do wszystkich krawędzi pozostał wolny szeroki pas. Rozłożyć na bułce tartej jabłka i rodzyнки. Odkroić dookoła grubszą krawędź ciasta. Złożyć ciasto od dłuższej strony i zwinąć je od krótszej strony.

Do posmarowania rozpuścić masło. Posmarować struclę jabłkową masłem od strony szwu, tak żeby się trzymała razem.

Wyłożyć struclę jabłkową na blachę uniwersalną i posmarować cienko masłem. Uruchomić program automatyczny lub upiec zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

# Ciasta

---

Posmarować struclę jabłkową pozostałym masłem, oprószyć cukrem pudrem i podawać na ciepło.

## Ustawienia

### Wyrastanie ciasta

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 30 °C

Wilgotność: 20%

Czas spoczynkowy: 30 minut

### Program automatyczny

Ciasta | Strucla jabłkowa

Czas trwania programu: 44–70 minut

## Ręcznie

Krok 1

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 30 °C

Wilgotność: 90%

Czas trwania: 7 minut

Poziom: 2

Krok 2

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 190 °C

Wilgotność: 0%

Czas trwania: 37–63 minuty

## Placek z dodatkami

Czas przyrządzenia: 80 minut

Na 12 porcji

### Na ciasto

4 jajka, wielkość M

250 g masła

250 g cukru

1 łyżeczka soli

250 g mąki pszennej, typ 405

3 łyżeczki proszku do pieczenia

100 g kropli czekoladowych

1 łyżeczka cynamonu, zmielonego

### Do formy

1 łyżeczka masła

### Wyposażenie

tortownica, Ø 26 cm

ruszt

### Przyrządzenie

Rozdzielić jajka. Masło, cukier, sól i żółtka utrzeć na gładką, kremową masę.

Białka ubić na sztywną pianę. Połowę piany ostrożnie wymieszać z mieszaniną żółtek z cukrem. Wymieszać i dodać mąkę z proszkiem do pieczenia. Dodać pozostałą pianę i wymieszać.

Dodać krople czekoladowe i cynamon i wymieszać.

Natłuścić tortownicę i wyłożyć do niej ciasto.

Wstawić tortownicę do komory urządzenia i upiec ciasto na złotobrazowo.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Ciasta | Prosty placek

Czas trwania programu: 55–70 minut

### Ręcznie

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 140–180 °C

Wilgotność: 80%

Czas trwania: 55–70 minut

Poziom: 2

### Wskazówka

Aby zintensyfikować smak, jedną piątą cukru można zastąpić miodem. W zależności od preferencji smakowych ciasto można zaprawić suszonymi owocami, siekanymi orzechami lub aromatem waniliowym.

# Ciasta

---

## Ciasto biszkoptowe

Czas przyrządzenia: 75 minut

Na 12 porcji

### Na ciasto

4 jajka, wielkość M

4 łyżki wody | gorącej

175 g cukru

200 g mąki pszennej, typ 405

1 łyżeczka proszku do pieczenia

### Do formy

1 łyżeczka masła

### Wyposażenie

ruszt

sitko, drobne

tortownica, Ø 26 cm

papier do pieczenia

### Przyrządzenie

Rozdzielić jajka. Białka ubić z wodą na bardzo sztywną pianę. Powoli wsypać cukier. Roztrzepać żółtka i wymieszać z pianą.

Wsunąć ruszt i rozgrzać wstępnie komorę urządzenia, w tym celu uruchomić program automatyczny lub ustawienia ręczne.

Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia, przesiać do mieszanki jajecznej i wymieszać dużą trzepaczką do jajek.

Natłuścić spód tortownicy i wyłożyć papierem do pieczenia. Wyłożyć ciasto do tortownicy i wygładzić.

Wstawić tortownicę do komory urządzenia na ruszcie. Upiec biszkopt na złotożółto zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

Po pieczeniu pozostawić ciasto w formie do ostygnięcia przez 10 minut. Następnie wyjąć z formy i pozostawić na ruszcie do ostygnięcia. Przekroić biszkopt dwukrotnie w poziomie, tak żeby powstały 3 spody.

Posmarować przygotowanym nadzieniem.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Ciasta | Spód biszkoptowy

Czas trwania programu: 40 minut

### Ręcznie

Programy: Grzanie górne i dolne

Temperatura: 140–160 °C

Rozgrzewanie: Wł.

Czas trwania: 40 minut

Poziom: 3

### Wskazówka

Aby uzyskać biszkopt o smaku czekoladowym wystarczy do mąki dodać 2–3 łyżeczki kakao.



## Nadzienia biszkoptowe

Czas przyrządzenia: 30 minut

### Na nadzienie serowo-śmietankowe

500 g sera twarogowego, 20% tłuszczu  
w suchej masie  
100 g cukru  
100 ml mleka, 3,5% tłuszczu  
8 g cukru waniliowego  
1 cytryna | tylko sok  
6 listków żelatyny, białej  
500 g śmietany

### Do posypania

1 łyżka cukru pudru

### Na nadzienie cappuccino

100 g czekolady, ciemnej  
500 g śmietany  
6 listków żelatyny, białej  
80 ml espresso  
80 ml likieru kawowego  
16 g cukru waniliowego  
1 łyżka kakao

### Do posypania

1 łyżka kakao

### Wyposażenie

patera tortowa  
sitko, drobne

### Przyrządzenie nadzienia serowo-śmietankowego

Na nadzienie serowo-śmietankowe zrobić twarożek z cukrem, mlekiem, cukrem waniliowym i sokiem z cytryny. Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie, odcisnąć, a następnie rozpuścić w kuchenke mikrofalowej lub na kuchenke przy małym ustawieniu i nieco schłodzić.

Dodać do żelatyny trochę masy serowej i wymieszać.

Rozrobić mieszaninę z pozostałą masą serową i odstawić w chłodnym miejscu. Śmietanę ubić na sztywno i wymieszać z masą serową.

Na wariant owocowy wymieszać w masie cząstki mandarynki.

Położyć pierwszy spód biszkoptowy na paterze, posmarować masą serową, nałożyć drugi spód tortowy, posmarować masą serową i nałożyć trzeci spód tortowy.

Dobrze schłodzić tort. Przed podaniem oprószyć cukrem pudrem.

### Przyrządzenie nadzienia cappuccino

Na nadzienie cappuccino stopić czekoladę. Ubić na sztywno śmietanę i odstawić na bok niewielką ilość do posmarowania górnego spodu ciasta.

Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie, odcisnąć, a następnie rozpuścić w kuchenke mikrofalowej lub na kuchenke przy małym ustawieniu i nieco schłodzić.

Rozrobić z żelatyną połowę espresso i likieru kawowego i wymieszać ze śmietaną.

Przepołowić masę kawowo-śmietanową. Do jednej połowy dodać cukier waniliowy, do drugiej czekoladę i kakao.

Położyć spód na paterze, skropić odrobiną likieru kawowego i espresso i posmarować ciemną śmietaną. Nałożyć drugi spód, skropić pozostałym płynem i posmarować jasną śmietaną. Nałożyć trzeci spód, posmarować śmietaną odstawioną na bok i posypać kakao.

## **Wskazówka**

Dla uzyskania wariantu owocowego dodać do nadzienia serowo-śmietankowego nieco startej skórki cytrynowej i 300 g odsączonych cząstek mandarynek lub kawałków moreli.

## Ciasto biszkoptowe

Czas przyrządzenia: 55 minut

Na 12 porcji

### Na ciasto

190 g cukru

8 g cukru waniliowego

1 szczypta soli

125 g mąki pszennej, typ 405

70 g mąki ziemniaczanej

1 łyżeczka proszku do pieczenia

4 jajka, wielkość M

4 łyżki wody | gorącej

### Do formy

1 łyżeczka masła

### Wyposażenie

sitko, drobne

papier do pieczenia

blacha uniwersalna

ścierka kuchenna

### Przyrządzenie

Wymieszać w misce cukier, cukier waniliowy i sól. W drugiej misce wymieszać mąkę, mąkę ziemniaczaną i proszek do pieczenia.

Rozdzielić jajka. Białka ubić z gorącą wodą na bardzo sztywną pianę. Dosypać powoli mieszankę cukrową i wymieszać. Dodawać po kolei żółtka.

Przesiać mąkę na masę jajeczną. Wymieszać dużą trzepaczką do jajek.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać komorę urządzenia zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Natłuścić blachę uniwersalną i wyłożyć papierem do pieczenia. Rozłożyć ciasto i gładko rozsmarować.

Wstawić biszkopt do komory urządzenia i upiec.

Jeśli biszkopt ma zostać wykorzystany na roladę biszkoptową, natychmiast po pieczeniu rzucić arkusz ciasta na zwilżoną ścierkę kuchenną, zdjęć papier do pieczenia i zwinąć. Pozostawić do ostygnięcia.

Posmarować przygotowanym nadzieniem i ponownie zwinąć.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Ciasta | Biszkopciki

Czas trwania programu: 16 minut

### Ręcznie

Programy: Grzanie górne i dolne

Temperatura: 160 °C

Rozgrzewanie: Wł.

Czas trwania: 16 minut

Poziom: 3

### Wskazówka

Aby uzyskać ciemny czekoladowy biszkopt należy zastąpić 25 g mąki pszennej 25 g kakao.

# Ciasta

---

## Nadzienia biszkoptowe

Czas przyrządzenia: 30 minut

### Na nadzienie ajerkoniakowo-śmietankowe

3 arkusze żelatyny, białej  
150 ml ajerkoniaku  
500 g śmietany

### Na nadzienie borówkowo-śmietankowe

500 g śmietany  
16 g cukru waniliowego  
200 g czerwonych borówek ze słoika

### Na nadzienie mangowo-śmietankowe

2 mango, dojrzałe (à 300 g)  
½ pomarańczy, surowej | tylko skórka | starta  
120 g cukru  
2 pomarańcze | tylko sok (à 120 ml)  
1 limonka | tylko sok  
7 arkuszy żelatyny, białej  
500 g śmietany

### Do posypania

1 łyżka cukru pudru

### Wyposażenie

patera tortowa  
sitko, drobne

### Przyrządzenie nadzienia ajerkoniakowo-śmietankowego

Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie, odcisnąć, a następnie rozpuścić w kuchenke mikrofalowej lub na kuchenke przy małym ustawieniu i nieco schłodzić.

Dodać do żelatyny trochę ajerkoniaku i wymieszać. Dodać wszystko do pozostałego ajerkoniaku i rozrobić. Wstawić masę do chłodziarki do zagęszczenia.

Śmietanę ubić na sztywno. Gdy masa ajerkoniakowa zagęści się na tyle, że będą pozostawały dobrze widoczne ślady mieszania, domieszać ostrożnie śmietanę. Odstawić krem w chłodziarce do zagęszczenia na około 30 minut.

Następnie rozsmarować krem na biszkopcie. Zwinąć od dłuższej strony i do czasu spożycia odstawić w chłodnym miejscu.

Tuż przed podaniem oprószyć cukrem pudrem.

### Przyrządzenie nadzienia borówkowo-śmietankowego

Ubić na sztywno śmietanę z cukrem waniliowym.

Rozsmarować borówki na biszkopcie. Rozłożyć na wierzchu śmietanę. Zwinąć od dłuższej strony i do czasu spożycia odstawić w chłodnym miejscu.

Tuż przed podaniem oprószyć cukrem pudrem.

### Przyrządzenie nadzienia mangowo-śmietankowego

Zmiksować mango ze skórką pomarańczową, cukrem, sokiem pomarańczowym i limonkowym.

Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie, odcisnąć, a następnie rozpuścić w kuchenke mikrofalowej lub na kuchenke przy małym ustawieniu.

Dodać nieco zmiksowanego mango do żelatyny, rozrobić. Dodać wszystko do pozostałego zmiksowanego mango i rozrobić. Pozostawić masę w chłodziarce do zagęszczenia.

Śmietanę ubić na sztywno. Gdy masa mangowa zagęści się na tyle, że będą pozostawały dobrze widoczne ślady mieszania, domieszać ostrożnie śmietanę. Odstawić krem w chłodziarce do zagęszczenia na około 30 minut.

Następnie rozsmarować krem na biszkopcie. Zwinąć od dłuższej strony i do czasu spożycia odstawić w chłodnym miejscu.

Tuż przed podaniem oprószyć cukrem pudrem.

# Ciasta

---

## Ciasto maślane

Czas przyrządzenia: 95 minut

Na 20 porcji

### Na ciasto

42 g drożdży, świeżych  
200 ml mleka, 3,5% tłuszczu | letniego  
500 g mąki pszennej, typ 405  
50 g cukru  
½ łyżeczki soli  
50 g masła  
1 jajko, wielkość M

### Na nadzienie

100 g masła | miękkiego  
16 g cukru waniliowego  
120 g cukru  
100 g płatków migdałowych

### Wyposażenie

blacha uniwersalna

### Przyrządzenie

Mieszając rozpuścić drożdże w mleku. Zagnieść na gładkie ciasto z pozostałymi składnikami w ciągu 3–4 minut.

Uformować ciasto w kulę i włożyć do komory urządzenia w odkrytej misce. Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami.

Krótko zagnieść ciasto i rozwałkować je na blasze uniwersalnej. Pozostawić ponownie do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami.

Na nadzienie wymieszać masło, cukier waniliowy i połowę cukru. Zrobić palcami zagłębienia w cieście. Napełnić zagłębienia mieszaniną masła z cukrem. Rozłożyć na cieście pozostały cukier i płatki migdałowe.

Wstawić ciasto do komory urządzenia i upiec na złotożółto zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

### Ustawienia

#### Wyrastanie ciasta drożdżowego

Faza wyrastania 1 i 2

Zastosowania specjalne | Wyrastanie ciasta

Czas wyrastania: każdorazowo 20 minut

#### Program automatyczny

Ciasta | Ciasto maślane

Czas trwania programu: 25 minut

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Krok 1

Programy: Para+piecz. + Grz. g./dol.

Temperatura: 160 °C

Wilgotność: 90%

Czas trwania: 15 minut

Poziom: 2

Krok 2

Programy: Para+piecz. + Grz. g./dol.

Temperatura: 120–165 °C

Wilgotność: 0%

Czas trwania: 10 minut

## Marmurek

Czas przyrządzenia: 85 minut

Na 18 porcji

### Na ciasto

250 g masła | miękkiego  
200 g cukru  
8 g cukru waniliowego  
4 jajka, wielkość M  
200 g śmietany (30%)  
400 g mąki pszennej, typ 405  
16 g proszku do pieczenia  
1 szczypta soli  
3 łyżki kakao

### Do formy

1 łyżka masła

### Wyposażenie

forma wieńcowa Ø 26 cm  
ruszt

### Przyrządzenie

Masło, cukier i cukier waniliowy utrzeć na gładką masę. Dodawać pojedynczo jajka, ucierając każde przez około ½ minuty. Dodać śmietanę. Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia i solą i rozrobić z pozostałymi składnikami.

Natłuścić formę wieńcową i wyłożyć do niej połowę ciasta.

Drugą połowę ciasta wymieszać z kakao. Rozłożyć ciemne ciasto na jasnym cieście. Przeciągnąć spiralnie widelcem przez warstwy ciasta.

Wstawić formę wieńcową na ruszcie do komory urządzenia i upiec ciasto zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

Pozostawić ciasto na 10 minut w formie. Następnie wyjąć z formy i pozostawić na ruszcie do ostygnięcia. Oprószyć cukrem pudrem.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Ciasta | Marmurek

Czas trwania programu: 55 minut

### Ręcznie

Krok 1

Programy: Ciasta specjalne

Temperatura: 145–180 °C

Czas trwania: 55 minut

Poziom: 2

# Ciasta

---

## Placek owocowy (ciasto francuskie)

Czas przyrządzenia: 45–55 minut

Na 8 porcji

### Na ciasto

230 g ciasta francuskiego

### Na nadzienie

30 g orzechów laskowych, mielonych  
500 g owoców (np. moreli, śliwek, gruszek, jabłek, wiśni) | w małych kawałkach

### Na polewę

2 jajka, wielkość M

200 g śmietany

50 g cukru

1 łyżeczka cukru waniliowego

### Wyposażenie

okrągła forma do pieczenia, Ø 27 cm  
ruszt

### Przyrządzenie

Formę do pieczenia wyłożyć ciastem francuskim i posypać orzechami laskowymi.

Rozłożyć kawałki owoców na cieście.

Wsunąć ruszt. Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać komorę urządzenia zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Na polewę rozrobić jajka, śmietanę, cukier i cukier waniliowy i rozprowadzić na owocach.

Wstawić ciasto do komory urządzenia i upiec na złotożółto zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Ciasta | Tarta owocowa | Ciasto francuskie

Czas trwania programu: 45–50 minut

### Ręcznie

#### Ustawiać poprzez Programy własne:

Rozgrzewanie 1

Programy: Grzanie górne i dolne

Temperatura: 220 °C

Rozgrzewanie: Wł.

Poziom: 1

Krok 2

Programy: Grzanie górne i dolne

Temperatura: 190–205 °C

Czas trwania: 10 minut

Krok 3

Programy: Grzanie dolne

Temperatura: 200 °C

Czas trwania: 35–40 minut



## Placek owocowy (ciasto kruche)

Czas przyrządzenia: 120 minut

Na 8 porcji

### Na ciasto

200 g mąki pszennej, typ 405

65 ml wody

80 g masła

¼ łyżeczki soli

### Na nadzienie

30 g orzechów laskowych, mielonych  
500 g owoców (np. moreli, śliwek, gruszek, jabłek, wiśni) | w małych kawałkach

### Na polewę

2 jajka, wielkość M

200 g śmietany

50 g cukru

1 łyżeczka cukru waniliowego

### Wyposażenie

okrągła forma do pieczenia, Ø 27 cm  
ruszt

### Przyrządzenie

Pokroić masło w kostkę i szybko zagnieść na gładkie ciasto z mąką, solą i wodą. Odstawić na 30 minut w chłodnym miejscu.

Formę do pieczenia wyłożyć ciastem i posypać orzechami laskowymi.

Owoce rozłożyć równomiernie na cieście.

Wsunąć ruszt. Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać komorę urządzenia zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Na polewę rozrobić jajka, śmietanę, cukier i cukier waniliowy i rozprowadzić na owocach.

Wstawić ciasto do komory urządzenia i upiec na złotożółto zgodnie z przebiegiem programu lub krokami 2 i 3 ustawięń ręcznych.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Ciasta | Tarta owocowa | Kruche ciasto

Czas trwania programu: 36–42 minuty

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Rozgrzewanie 1

Programy: Grzanie górne i dolne

Temperatura: 220 °C

Rozgrzewanie: Wł.

Poziom: 1

Krok 2

Programy: Grzanie górne i dolne

Temperatura: 190–210 °C

Czas trwania: 10 minut

Krok 3

Programy: Grzanie dolne

Temperatura: 190–200 °C

Czas trwania: 26–32 minuty

# Ciasta

---

## Babka piaskowa

Czas przyrządzenia: 95 minut

Na 18 porcji

### Na ciasto

250 g masła | miękkiego

250 g cukru

8 g cukru waniliowego

4 jajka, wielkość M

2 łyżki rumu

200 g mąki pszennej, typ 405

100 g mąki ziemniaczanej

2 łyżeczki proszku do pieczenia

1 szczypta soli

### Do formy

1 łyżeczka masła

1 łyżka bułki tartej

### Wyposażenie

forma prostokątna, długość 30 cm

ruszt

### Przyrządzenie

Natłuścić formę prostokątną i wysypać bułką tartą.

Masło, cukier i cukier waniliowy utrzeć na puszystą masę. Dodawać po kolei jajka i rum.

Wymieszać mąkę, mąkę ziemniaczaną, proszek do pieczenia i sól i rozrobić z pozostałymi składnikami.

Napełnić formę prostokątną ciastem i wstawić do komory urządzenia wzdłuż na ruszcie. Upiec ciasto zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

Pozostawić ciasto na 10 minut w formie. Następnie wyjąć z formy i pozostawić na ruszcie do ostygnięcia.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Ciasta | Babka piaskowa

Czas trwania programu: 60 minut

#### Ręcznie

Pieczenie

Programy: Ciasta specjalne

Temperatura: 170 °C

Czas trwania: 60 minut

Poziom: 1

## Rolada czekoladowa

Czas przyrządzenia: 30 minut

Na 1 ciasto

### Na biszkopt czekoladowy

2 łyżki cukru

6 jajek, wielkość M

175 g cukru

1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

50 g sproszkowanego kakao, przesianego

2 łyżki cukru

### Na nadzienie

1 słoik wiśni (à 390 g)

150 g śmietany

150 g kwaśnej śmietany

2 łyżki cukru pudru

### Wyposażenie

forma do pieczenia, prostokątna

33 cm x 23 cm

papier do pieczenia

blacha uniwersalna

ścierka kuchenna

### Przyrządzenie

Wyłożyć formę papierem do pieczenia i posypać cukrem.

Wsunąć blachę uniwersalną. Uruchoomić program automatyczny lub rozgrzać komorę urządzenia zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Rozdzielić jajka, zachowując białko na później. Masło, cukier i ekstrakt waniliowy utrzeć na kremową masę. Dodać sproszkowane kakao.

Białko ubić na sztywną pianę i ostrożnie przełożyć pod mieszankę czekoladową. Równomiernie rozłożyć w formie do pieczenia.

Wstawić formę do pieczenia na blachę uniwersalną i upiec zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

Położyć duży kawałek papieru do pieczenia na blacie roboczym i posypać cukrem. Natychmiast po pieczeniu zrzucić spód czekoladowy na papier do pieczenia, przykryć ścierką kuchenną i pozostawić do ostygnięcia.

Odcedzić wiśnie zbierając sok z wiśni. Przepołować wiśnie.

Śmietanę ubić na sztywno i przełożyć kwaśną śmietaną.

Zdjąć papier do pieczenia z ostygniętego spodu. Spód posmarować nieco sokiem wiśniowym i równo obciąć brzegi. Jedną z krótszych stron naciąć wzdłuż około 1½ cm od krawędzi. Posmarować śmietaną, rozłożyć na wierzchu wiśnie i zawinąć zaczynając od naciętej strony.

Wyłożyć na tacę kuchenną i posypać cukrem pudrem.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Ciasta | Rolada czekoladowa

Czas trwania programu: 20 minut

#### Ręcznie

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus  
Temperatura: 160 °C

Wilgotność: 50%

Rozgrzewanie: Wł.

Czas trwania: 20 minut

Poziom: 1

# Ciasta

---

## Strucla bożonarodzeniowa

Czas przyrządzenia: 160 minut

Na 15 porcji

### Na ciasto

42 g drożdży, świeżych  
8 g cukru waniliowego  
70 ml mleka, 3,5% tłuszczu | letniego  
200 g rodzynek  
50 g migdałów, posiekanych  
50 g kandyzowanej skórki cytrynowej  
50 g kandyzowanej skórki pomarańczowej  
2–3 łyżki rumu  
275 g masła  
500 g mąki pszennej, typ 405  
1 szczypta soli  
100 g cukru  
½ łyżeczki skórki cytrynowej, startej  
1 jajko, wielkość M

### Do posmarowania

75 g masła

### Do posypania

50 g cukru

### Do posypania

35 g cukru pudru

### Wyposażenie

blacha uniwersalna  
sitko, drobne

### Przyrządzenie

Rozpuścić drożdże i cukier waniliowy w mleku i pozostawić do wyrośnięcia pod przykryciem na 15 minut. Rodzynki, migdały, skórkę cytrynową i pomarańczową wymieszać z rumem i odstawić na bok.

Zagnieść mleko drożdżowe z masłem, mąką, solą, cukrem, skórką cytrynową i jajkiem, tak żeby powstało gładkie ciasto. Krótko zagnieść kandyzowaną skórkę cytrynową i pomarańczową, rodzynki i migdały z rumem. Wstawić ciasto do komory urządzenia w misce bez przykrycia i pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami.

Uformować z ciasta na odrobinie mąki struclę o długości około 30 cm. Wyłożyć na blachę uniwersalną, wsunąć do komory urządzenia i upiec.

Stopić masło do posmarowania, nasmarować jeszcze gorącą struclę i posypać cukrem.

Pozostawić do ostygnięcia, następnie grubo oprószyć cukrem pudrem.

### Ustawienia

#### Wyrastanie ciasta drożdżowego

Zastosowania specjalne | Wyrastanie ciasta

Czas wyrastania: 60 minut

#### Program automatyczny

Ciasta | Kekсы

Czas trwania programu: 65 minut

#### Ręcznie

Krok 1

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 150 °C

Wilgotność: 80%

Czas trwania: 20 minut

Poziom: 2

## Krok 2

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 130–160 °C

Wilgotność: 0%

Czas trwania: 45 minut

## **Wskazówka**

Zawinąć struclę w folię aluminiową i przechowywać szczelnie zamkniętą w torebce plastikowej.

# Ciasta

---

## Ciasto z kruszonką i owocami

Czas przyrządzenia: 100 minut

Na 20 porcji

### Na ciasto

42 g drożdży, świeżych  
150 ml mleka, 3,5% tłuszczu | letniego  
450 g mąki pszennej, typ 405  
50 g cukru  
90 g masła | miękkiego  
1 jajko, wielkość M

### Na nadzienie

1,25 kg jabłek

### Na kruszonkę

240 g mąki pszennej, typ 405  
150 g cukru  
16 g cukru waniliowego  
1 łyżeczka cynamonu  
150 g masła | miękkiego

### Wyposażenie

blacha uniwersalna

### Przyrządzenie

Mieszając rozpuścić drożdże w mleku. Z mąką, cukrem, masłem i jajkiem zagnieść na gładkie ciasto.

Uformować ciasto w kulę i włożyć do komory urządzenia w odkrytej misce. Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami.

Jabłka obrać i pokroić w cząstki.

Krótko zagnieść ciasto i rozwałkować je na blasze uniwersalnej. Jabłka rozłożyć równomiernie na cieście. Wymieszać mąkę, cukier, cukier waniliowy i cynamon i zagnieść z masłem na kruszonkę. Rozłożyć na jabłkach.

Wstawić ciasto do komory urządzenia i upiec na złotobrazowo zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

### Ustawienia

#### Wyrastanie ciasta drożdżowego

Zastosowania specjalne | Wyrastanie ciasta

Czas wyrastania: 20 minut

#### Program automatyczny

Ciasta | Placek owocowy

Czas trwania programu: 45 minut

### Ręcznie

Pieczenie

Programy: Para+piecz. + Grz. g./dol.

Temperatura: 145–165 °C

Wilgotność: 30%

Czas trwania: 45 minut

Poziom: 3

### Wskazówka

Zamiast jabłek można również zastosować 1 kg wypestkowanych śliwek lub wiśni.

## Ciasteczka wycinane

Czas przyrządzenia: 161 minut  
Na 70 sztuk (2 blachy)

### Składniki

250 g mąki pszennej, typ 405  
½ łyżeczki proszku do pieczenia  
80 g cukru  
8 g cukru waniliowego  
1 buteleczka aromatu rumowego  
3 łyżki wody  
120 g masła | miękkiego

### Wyposażenie

foremki do wykrawania  
1 blacha uniwersalna

### Przyrządzenie

Wymieszać mąkę, proszek do pieczenia, cukier i cukier waniliowy. Zagnieść szybko z pozostałymi składnikami na gładkie ciasto i odstawić na przynajmniej 60 minut w chłodnym miejscu.

Ciasto przepołowić, rozwałkować jedną połowę na grubość około 3 mm i powycinać ciasteczka.

Ciasteczka wyłożyć na blachę uniwersalną i wstawić do komory urządzenia. Upiec zgodnie z programem automatycznym lub ustawieniami ręcznymi.

Powtórzyć postępowanie dla drugiej połowy ciasta.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Wypieki | Ciasteczka wycinane | 1 blacha

Czas trwania programu: 20–28 minut  
każda blacha

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Krok 1

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 160 °C

Wilgotność: 60%

Czas trwania: 10 minut

Poziom: 3

Krok 2

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 160 °C

Wilgotność: 0%

Czas trwania: 10–18 minut

# Wypieki

---

## Muffiny jagodowe

Czas przyrządzenia: 55 minut

Na 12 sztuk

### Składniki

225 g mąki pszennej, typ 405

110 g cukru

8 g proszku do pieczenia

8 g cukru waniliowego

1 szczypta soli

1 łyżka miodu

2 jajka, wielkość M

100 ml maślanek

60 g masła | miękkiego

250 g czarnych jagód

1 łyżka mąki pszennej, typ 405

### Wyposażenie

12 papierowych foremek do pieczenia,

Ø 5 cm

blacha do muffinów na 12 sztuk

po Ø 5 cm

ruszt

### Przyrządzenie

Wymieszać mąkę, cukier, proszek do pieczenia, cukier waniliowy i sól. Dodać miód, jajka, maślanek i masło i krótko rozrobić.

Jagody wymieszać z mąką i ostrożnie wymieszać z ciastem.

Blachę do muffinów wyłożyć papierowymi foremkami do pieczenia. Rozłożyć ciasto równomiernie w foremkach.

Wstawić formę do muffinów na ruszcie do komory urządzenia i piec zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Wypieki | Muffiny jagodowe

Czas trwania programu: 32 minuty

#### Ręcznie

Programy: Ciasta specjalne

Temperatura: 140–180 °C

Czas trwania: 32 minuty

Poziom: 2

#### Wskazówka

Najlepiej sprawdzą się świeże jagody.



## Ciasteczka serowe

Czas przyrządzenia: 65 minut

Na 15–20 sztuk

### Na ciasto

125 g masła

1 jajko, wielkość M

¼ łyżeczki soli

200 g mąki pszennej, typ 405

10 g maku

125 g sera gouda, startego

### Do wyrabiania

1 łyżka mąki pszennej, typ 405

### Wyposażenie

blacha uniwersalna

### Przyrządzenie

Pokroić masło w kostkę, szybko zagnieść z jajkiem, solą, mąką pszenną, makiem i serem gouda na kruche ciasto i odstawić na ½ godziny w chłodnym miejscu.

Schłodzone ciasto rozwałkować na mące pszennej na grubość około ½ cm. Wyciąć ciasteczka, wyłożyć na blachę uniwersalną i upiec zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Wypieki | Pieczywo serowe

Czas trwania programu: 18–23 minuty

#### Ręcznie

Programy: Termonawiew Plus

Temperatura: 185 °C

Czas trwania: 18–23 minuty

Poziom: 3

### Wskazówka

Dla drugiej blachy skrócić czas o 3 minuty.

# Wypieki

---

## Makaroniki migdałowe

Czas przyrządzenia: 35 minut

Na 30 sztuk

### Składniki

100 g gorzkich migdałów, obranych

200 g migdałów, słodkich, obranych

600 g cukru

1 szczypta soli

3 do 4 jajek, wielkość M | tylko białko

### Wyposażenie

blacha uniwersalna

papier do pieczenia

szprycza do wyciskania z tuleją

### Przyrządzenie

Migdały zmielić w młynku w dwóch krokach z około jedną trzecią cukru.

Masę migdałową wymieszać z pozostałym cukrem, odrobiną soli i taką ilością białka, żeby utworzyło się żelowate ciasto.

Blachę uniwersalną wyłożyć papierem do pieczenia i wycisnąć na nią szprycą małe kulki ciasta.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać komorę urządzenia zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Zwilżyć łyżkę od spodu i rozsmarować nią kulki ciasta.

Wstawić makaroniki migdałowe do komory urządzenia i upiec zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

Pozostawić makaroniki do ostygnięcia na papierze do pieczenia, następnie je oddzielić.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Wypieki | Makaroniki migdałowe

Czas trwania programu: 10–15 minut

#### Ręcznie

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 175 °C

Wilgotność: 10%

Rozgrzewanie: Wł.

Czas trwania: 10–15 minut

Poziom: 2

## Ciasteczka wyciskane

Czas przyrządzenia: 80 minut  
Na 50 sztuk (2 blachy)

### Składniki

160 g masła | miękkiego  
50 g cukru, brązowego  
50 g cukru pudru  
8 g cukru waniliowego  
1 szczypta soli  
200 g mąki pszennej, typ 405  
1 jajko, wielkość M | tylko białko

### Wyposażenie

szpryca  
tuleja gwiazdkowa, 9 mm  
1 blacha uniwersalna

### Przyrządzenie

Masło rozetrzeć na krem. Dodać cukier, cukier puder, cukier waniliowy i sól i ucierać, aż utworzy się puszysta masa. Dodać mąkę i na końcu białko.

Przepołowić ciasto i włożyć jedną połowę do szprycy, a następnie wyciskać na blachę uniwersalną paski o długości około 5–6 cm.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać komorę urządzenia zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Wstawić ciasteczka wyciskane do komory urządzenia i upiec na złotożółto zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

Powtórzyć postępowanie dla drugiej połowy ciasta.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Wypieki | Ciasteczka kruche | 1 blacha  
Czas trwania programu: 29 minut każda blacha

#### Ręcznie

Programy: Ciasta specjalne  
Temperatura: 135–155 °C  
Rozgrzewanie: Wł.  
Czas trwania: 29 minut  
Poziom: 3

### Wskazówka

Ilość składników obowiązuje dla 2 blach. Dla 1 blachy przepołowić ilości lub upiec ciasteczka partiami.

# Wypieki

---

## Rożki waniliowe

Czas przyrządzenia: 120 minut  
Na 90 sztuk (2 blachy)

### Na ciasto

280 g mąki pszennej, typ 405  
210 g masła | miękkiego  
70 g cukru  
100 g migdałów, mielonych

### Do obtoczenia

70 g cukru waniliowego

### Wyposażenie

1 blacha uniwersalna

### Przyrządzenie

Mąkę, masło, cukier i migdały zagnieść na gładkie ciasto. Chłodzić ciasto przez ok. 30 minut.

Przepołować ciasto i z jednej połówki oddzielić małe porcje po około 7 g. Uformować z nich wałki, a następnie rogaliki lub rożki i wyłożyć na blachę uniwersalną.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać komorę urządzenia zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Wstawić rożki waniliowe do komory urządzenia i upiec na jasnożółto zgodnie z ustawieniami.

Jeszcze ciepłe rożki obtoczyć w cukrze waniliowym.

Powtórzyć postępowanie dla drugiej połowy ciasta.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Wypieki | Rożki waniliowe | 1 blacha  
Czas trwania programu: 12–17 minut

### Ręcznie

Programy: Grzanie górne i dolne  
Temperatura: 170 °C  
Rozgrzewanie: Wł.  
Czas trwania: 12–17 minut  
Poziom: 3

### Wskazówka

Ilość składników obowiązuje dla 2 blach. Dla 1 blachy przepołówić ilości lub upiec ciasteczka partiami. Dla drugiej blachy skrócić czas o 2 minuty.

## Muffiny orzechowe

Czas przyrządzenia: 90 minut

Na 12 sztuk

### Składniki

80 g rodzynek

40 ml rumu

120 g masła | miękkiego

120 g cukru

8 g cukru waniliowego

2 jajka, wielkość M

140 g mąki pszennej, typ 405

8 g proszku do pieczenia

120 g orzechów włoskich | grubo siekanych

### Wyposażenie

blacha do muffinów na 12 sztuk

po Ø 5 cm

papierowe foremki do pieczenia,

Ø 5 cm

ruszt

### Przyrządzenie

Namoczyć rodzyнки w rumie przez około 30 minut.

Masło rozetrzeć na krem. Dodać po kolei cukier, cukier waniliowy i jajka. Dodać mąkę i proszek do pieczenia i wymieszać. Dodać i wymieszać orzechy laskowe. Na końcu dodać rodzyнки z rumem.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać komorę urządzenia zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Blachę do muffinów wyłożyć papierowymi foremkami do pieczenia. Rozłożyć ciasto równomiernie w foremkach za pomocą 2 łyżek stołowych.

Wstawić formę do muffinów na ruszcie do komory urządzenia i piec zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Wypieki | Muffiny orzechowe

Czas trwania programu: 32 minuty

### Ręcznie

Programy: Ciasta specjalne

Temperatura: 140–180 °C

Czas trwania: 32 minuty

Poziom: 2

# Wypieki

---

## Ptysie

Czas przyrządzenia: 80 minut

Na 12 porcji

### Składniki

250 ml wody

50 g masła

1 szczypta soli

170 g mąki pszennej, typ 405

4–5 jajek, wielkość M

1 łyżeczka proszku do pieczenia

### Wyposażenie

szpryca

tuleja gwiazdkowa, 11 mm

blacha uniwersalna

### Przyrządzenie

Zagotować w garnku wodę, masło i sól.

Zdjąć garnek z kuchenki. Wsypać mąkę do gotującego się płynu i mieszać do-  
tąd, aż utworzy się kluska. „Wypalać“  
kluskę w garnku stale mieszając, aż na  
dnie garnka osadzi się biała warstwa.

Przełożyć masę do miski. Pojedynczo  
dodawaj jajka, aż z ciasta będzie się  
dawało ciągnąć połyskujące pasma.  
Następnie dodać proszek do pieczenia.

Napełnić ciastem szprycę. Wycisnąć  
różyczki na blachę uniwersalną. Upiec  
na żółtozłoto zgodnie z przebiegiem  
programu lub ustawieniami ręcznymi.

Po pieczeniu natychmiast przepołowić  
ptysie w poziomie i pozostawić do  
ostygnięcia. Jeśli występuje jeszcze  
warstwa nieco wilgotnego ciasta, nale-  
ży ją usunąć.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Wypieki | Ptysie

Czas trwania programu: 35–50 minut

#### Ręcznie

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 185 °C

Wilgotność: 0%

Czas trwania: 35–50 minut

Poziom: 3

## Nadzienia ptysiowe

Czas przyrządzenia: 20 minut

Na 12 ptysiów

### Na nadzienie mandarynkowo-śmietankowe

400 g śmietany

16 g cukru waniliowego

16 g śmietan-fixu

350 g mandarynek z puszki (masa odcieku) | odsączonych

### Na nadzienie wiśniowo-śmietankowe

350 g wiśni ze słoika (masa odcieku)

100 ml soku wiśniowego (ze słoika)

40 g cukru

1 łyżka mąki ziemniaczanej

1 łyżka wody

500 g śmietany

30 g cukru pudru

8 g cukru waniliowego

16 g śmietan-fixu

### Na nadzienie kawowo-śmietankowe

750 g śmietany

100 g cukru

2 łyżeczki kawy, rozpuszczalnej

16 g śmietan-fixu

### Do posypania

1 łyżka cukru pudru

### Wyposażenie

szpryca

tuleja gwiazdkowa, 12 mm

### Przyrządzenie nadzienia mandarynkowo-śmietankowego

Śmietanę ubić na sztywno z cukrem waniliowym i śmietan-fixem. Wyłożyć mandarynki na dolne połówki ptysiów. Napełnić śmietaną szprycę i wycisnąć ją na mandarynki.

Nałożyć górne połówki i podawać oprószone cukrem pudrem.

### Przyrządzenie nadzienia wiśniowo-śmietankowego

Odsączyć wiśnie i zebrać sok wiśniowy.

Zagotować sok wiśniowy z cukrem.

Rozrobić mąkę ziemniaczaną z wodą i wymieszać z gorącym płynem. Zagotować, dodać wiśnie i odstawić do ostygnięcia.

Śmietanę ubijać przez około ½ minuty, przesiać cukier puder, wymieszać z cukrem waniliowym i śmietan-fixem, dodać do śmietany i ubić na sztywno.

Napełnić dolne połówki ptysiów masą wiśniową. Napełnić śmietaną szprycę i wycisnąć ją na wiśnie.

Nałożyć górne połówki i podawać oprószone cukrem pudrem.

### Przyrządzenie nadzienia kawowo-śmietankowego

Śmietanę ubić na sztywno z cukrem, kawą rozpuszczalną i śmietan-fixem i napełnić nią szprycę.

Wycisnąć masę śmietanowo-kawową na dolne połówki ptysiów.

Nałożyć górne połówki i podawać oprószone cukrem pudrem.

# Chleb

---

## Bagietki

Czas przyrządzenia: 85 minut

Na 2 bagietki po 10 kromek

### Składniki

21 g drożdży, świeżych

270 ml wody | zimnej

500 g mąki pszennej, typ 405

2 łyżeczki soli

½ łyżeczki cukru

1 łyżka masła | miękkiego

### Wyposażenie

blacha uniwersalna

### Przyrządzenie

Mieszając rozpuścić drożdże w wodzie.

Z mąką, solą, cukrem i masłem zagnieść na gładkie ciasto w ciągu 6–7 minut.

Uformować ciasto w kulę i włożyć do komory urządzenia w odkrytej misce. Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami.

Przepołowić ciasto, uformować dwie bagietki o długości 35 cm, ułożyć w poprzek na blasze uniwersalnej i ponacić wielokrotnie pod skosem na głębokość 1 cm.

Wstawić bagietki do komory urządzenia i upiec na złotożółto zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

### Ustawienia

#### Wyrastanie ciasta drożdżowego

Zastosowania specjalne | Wyrastanie ciasta

Czas wyrastania: 20 minut

### Program automatyczny

Chleb | Bagietki

Czas trwania programu: 48 minut

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Krok 1

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 40 °C

Wilgotność: 100%

Czas trwania: 8 minut

Poziom: 1

Krok 2

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 50 °C

Wilgotność: 100%

Czas trwania: 4 minuty

Krok 3

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 210 °C

Wilgotność: 50%

Czas trwania: 6 minut

Krok 4

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 180–210 °C

Wilgotność: 0%

Czas trwania: 30 minut



## Chleb szwajcarski

Czas przyrządzenia: 160 minut

Na 15 porcji

### Na chleb

25 g drożdży, świeżych

300 ml mleka | letniego

350 g mąki pszennej, typ 405

150 g mąki żytniej, typ 997

1 łyżeczka soli

### Do posypania

1 łyżka mąki pszennej, typ 405

### Wyposażenie

blacha uniwersalna

### Przyrządzenie

Mieszając rozpuścić drożdże w mleku.

Z mąką i solą zagnieść na miękkie, gładkie ciasto.

Uformować ciasto w kulę, włożyć do miski i przykryć wilgotną ściereczką. Pozostawić do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej na 60 minut.

Uformować z ciasta okrągły bochenek i wyłożyć na blachę uniwersalną. Oprószyć mąką. Ponacinać chleb z wierzchu wzdłuż i w poprzek lub w formie okręgów na głębokość około 1 cm.

Pozostawić do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej na 30 minut.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać komorę urządzenia zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Wstawić do komory urządzenia i upiec na złotożółto zgodnie z przebiegiem programu lub krokami 2 do 8 ustawień ręcznych.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Chleb | Chleb szwajcarski

Czas trwania programu: 40 minut

#### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Rozgrzewanie 1

Programy: Termonawiew Plus

Temperatura: 200 °C

Rozgrzewanie: Wł.

Krok 2

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 200 °C

Wilgotność: 0%

Czas trwania: 3 minuty

Poziom: 2

Krok 3

Wilgotność: 100%

Czas trwania: 3 minuty

Krok 4

Wilgotność: 0%

Czas trwania: 3 minuty

Krok 5

Wilgotność: 100%

Czas trwania: 3 minuty

Krok 6

Wilgotność: 0%

Czas trwania: 3 minuty

Krok 7

Wilgotność: 100%

Czas trwania: 3 minuty

Krok 8

Wilgotność: 0%

Czas trwania: 22 minuty

# Chleb

---

## **Wskazówka**

Do ciasta można dodać boczek pokrojony w kostkę lub orzechy.

## Chleb orkiszowy

Czas przyrządzenia: 100 minut

Na 20 porcji

### Składniki

120 g marchewki  
42 g drożdży, świeżych  
210 ml wody | zimnej  
300 g pełnoziarnistej mąki orkiszowej  
200 g mąki orkiszowej, typ 630  
2 łyżeczki soli  
100 g migdałów, całych

### Wyposażenie

blacha uniwersalna

### Przyrządzenie

Marchew obrać i zetrzeć na drobne wiórki.

Mieszając rozpuścić drożdże w wodzie. Z mąką, solą i marchwią zagnieść na gładkie ciasto w ciągu 4–5 minut.

Dodać migdały i zagniatą przez kolejne 2–3 minuty.

Uformować ciasto w kulę i włożyć do komory urządzenia w odkrytej misce. Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami.

Lekko zagnieść ciasto, uformować bochenek o długości 25 cm, ułożyć w poprzek na blasze uniwersalnej i ponaciąć wielokrotnie pod skosem na głębokość ½ cm.

Wstawić chleb do komory urządzenia i upiec zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

### Ustawienia

#### Wyrastanie ciasta drożdżowego

Zastosowania specjalne | Wyrastanie ciasta

Czas wyrastania: 20 minut

#### Program automatyczny

Chleb | Chleb orkiszowy

Czas trwania programu: 58 minut

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Krok 1

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 40 °C

Wilgotność: 100%

Czas trwania: 8 minut

Poziom: 2

Krok 2

Temperatura: 50 °C

Wilgotność: 100%

Czas trwania: 4 minuty

Krok 3

Temperatura: 210 °C

Wilgotność: 50%

Czas trwania: 6 minut

Krok 4

Temperatura: 170–200 °C

Wilgotność: 0%

Czas trwania: 40 minut

### Wskazówka

Zamiast migdałów można również zastosować orzechy włoskie lub pestki dyni.

# Chleb

---

## Chleb pita

Czas przyrządzenia: 85 minut  
Na 1 chleb pita (4 porcje)

### Na ciasto

42 g drożdży, świeżych  
200 ml wody | zimnej  
375 g mąki pszennej, typ 405  
1½ łyżeczki soli  
2 łyżki oliwy z oliwek

### Do posmarowania

woda  
½ łyżki oliwy z oliwek

### Do posypania

½ łyżki czarnuszki

### Wyposażenie

blacha uniwersalna

### Przyrządzenie

Mieszając rozpuścić drożdże w wodzie. Z mąką, solą i olejem zagnieść na gładkie ciasto w ciągu 6–7 minut.

Uformować ciasto w kulę i włożyć do komory urządzenia w odkrytej misce. Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami.

Ciasto rozwałkować na płaski placek o średnicy około 25 cm i wyłożyć na blachę uniwersalną.

Posmarować cienko wodą, posypać placek czarnuszką i docisnąć. Posmarować oliwą z oliwek.

Wstawić chleb do komory urządzenia i upiec zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

### Ustawienia

#### Wyrastanie ciasta drożdżowego

Zastosowania specjalne | Wyrastanie ciasta

Czas wyrastania: 20 minut

#### Program automatyczny

Chleb | Chleb pita

Czas trwania programu: 43 minuty

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Krok 1

Programy: Para+piecz. + Grz. g./dol.

Temperatura: 40 °C

Wilgotność: 100%

Czas trwania: 10 minut

Poziom: 3

Krok 2

Temperatura: 50 °C

Wilgotność: 100%

Czas trwania: 2 minuty

Krok 3

Temperatura: 210 °C

Wilgotność: 0%

Czas trwania: 6 minut

Krok 4

Temperatura: 155–190 °C

Wilgotność: 0%

Czas trwania: 25 minut

## Chwałka drożdżowa

Czas przyrządzenia: 100 minut

Na 16 porcji

### Na ciasto

42 g drożdży, świeżych  
150 ml mleka, 3,5% tłuszczu | letniego  
500 g mąki pszennej, typ 405  
70 g cukru  
100 g masła  
1 jajko, wielkość M  
1 łyżeczka startej skórki cytrynowej  
2 szczypty soli

### Do posmarowania

2 łyżki mleka, 3,5% tłuszczu

### Do posypania

20 g migdałów, pokrojonych w słupki  
20 g cukru gruboziarnistego

### Wyposażenie

blacha uniwersalna

### Przyrządzenie

Mieszając rozpuścić drożdże w mleku. Z mąką, cukrem, masłem, jajkiem, skórką cytrynową i solą zagnieść na gładkie ciasto w ciągu 6–7 minut.

Uformować ciasto w kulę i włożyć do komory urządzenia w odkrytej misce. Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami.

Uformować z ciasta 3 wałki po 300 g i 40 cm długości. Zapleść warkocz z 3 wałków i wyłożyć na blachę uniwersalną.

Posmarować chwałkę mlekiem, posypać cukrem i migdałami.

Wstawić chwałkę do komory urządzenia i upiec zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

### Ustawienia

#### Wyrastanie ciasta drożdżowego

Zastosowania specjalne | Wyrastanie ciasta

Czas wyrastania: 30 minut

#### Program automatyczny

Chleb | Chwałka drożdżowa

Czas trwania programu: 45 minut

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Krok 1

Programy: Para+piecz. + Grz. g./dol.

Temperatura: 40 °C

Wilgotność: 100%

Czas trwania: 8 minut

Poziom: 3

Krok 2

Temperatura: 50 °C

Wilgotność: 100%

Czas trwania: 2 minuty

Krok 3

Temperatura: 200 °C

Wilgotność: 27%

Czas trwania: 15 minut

Krok 4

Temperatura: 140–170 °C

Wilgotność: 0%

Czas trwania: 20 minut

### Wskazówka

W zależności od preferencji smakowych zagnieść w cieście rodzynek.

# Chleb

---

## Chątka szwajcarska

Czas przyrządzenia: 120 minut

Na 20 porcji

### Składniki

675 g mąki pszennej, typ 405

75 g mąki orkiszowej, typ 630

120 g masła | miękkiego

2 łyżeczki soli

42 g drożdży, świeżych

400 ml mleka | letniego

### Wyposażenie

sitko, drobne

blacha uniwersalna

### Przyrządzenie

Przesiać mąkę do miski, dodać masło i sól. Drożdże rozpuścić w mleku i dodać do mąki.

Zagnieść składniki na gładkie ciasto. Uformować ciasto w kulę, włożyć do miski i przykryć wilgotną ścierką. Pozostawić do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej na około 60 minut.

Uformować z ciasta 3 wałki. Zapleść warkocz z 3 wałków i wyłożyć na blachę uniwersalną.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać komorę urządzenia zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Wstawić do komory urządzenia i upiec na złotożółto zgodnie z przebiegiem programu lub krokami 2 do 6 ustawień ręcznych.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Chleb | Chątka

Czas trwania programu: 55 minut

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Rozgrzewanie 1

Programy: Termonawiew Plus

Temperatura: 190 °C

Rozgrzewanie: Wł.

Krok 2

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 170–200 °C

Wilgotność: 0%

Czas trwania: 3 minuty

Poziom: 2

Krok 3

Wilgotność: 100%

Czas trwania: 3 minuty

Krok 4

Wilgotność: 0%

Czas trwania: 3 minuty

Krok 5

Wilgotność: 100%

Czas trwania: 3 minuty

Krok 6

Wilgotność: 0%

Czas trwania: 43 minuty

## Chleb orzechowy

Czas przyrządzenia: 200 minut

Na 25 porcji

### Na ciasto

175 g śruty żytniej

500 g pełnoziarnistej mąki pszennej

14 g suszonych drożdży

2 łyżeczki soli

75 g syropu z buraka cukrowego

500 ml maślanek | letniej

50 g orzechów włoskich, przepołowionych

100 g orzechów laskowych, całych

### Do formy

1 łyżeczka masła

### Wyposażenie

forma prostokątna, długość 30 cm

ruszt

kratka kuchenna

### Przyrządzenie

Wymieszać śrutę, mąkę, suszone drożdże i sól. Wraz z syropem z buraka cukrowego i maślaną zagnieść na miękkie ciasto w ciągu 4–5 minut. Dodać orzechy i zagniatą przez kolejne 2–3 minuty.

Wstawić ciasto do komory urządzenia w misce bez przykrycia. Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami.

Natłuścić formę prostokątną. Miękkie ciasto zagnieść lekko na oprószonej mąką powierzchni, uformować walek o długości około 28 cm i włożyć do formy prostokątnej.

Wstawić na ruszcie do komory urządzenia i piec zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

Po pieczeniu wyjąć chleb z formy, pozostawić do ostygnięcia na kratce kuchennej i szczelnie zapakować.

### Ustawienia

#### Wyrastanie ciasta drożdżowego

Zastosowania specjalne | Wyrastanie ciasta

Czas wyrastania: 60 minut

#### Program automatyczny

Chleb | Chleb orzechowy

Czas trwania programu: 125 minut

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Krok 1

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 30 °C

Wilgotność: 100%

Czas trwania: 15 minut

Poziom: 2

Krok 2

Temperatura: 150 °C

Wilgotność: 50%

Czas trwania: 10 minut

Krok 3

Temperatura: 150 °C

Wilgotność: 0%

Czas trwania: 100 minut

### Wskazówka

Chleb smakuje najlepiej, gdy zostanie rozkrojony dopiero następnego dnia.

# Chleb

---

## Chleb żytni mieszany

Czas przyrządzenia: 105 minut

Na 20 porcji

### Na ciasto

21 g drożdży, świeżych  
1 łyżka ekstraktu słodki jęczmiennego  
350 ml wody | zimnej  
350 g mąki żytniej, typ 1150  
170 g mąki pszennej, typ 405  
2½ łyżeczki soli  
75 g zakwasu, w płynie

### Do formy

1 łyżeczka masła

### Wyposażenie

forma prostokątna, długość 25 cm  
ruszt

### Przyrządzenie

Mieszając rozpuścić drożdże i ekstrakt słodki jęczmiennego w wodzie. Z mąką, solą i zakwasem zagnieść na gładkie ciasto w ciągu 3–4 minut.

Wstawić ciasto do komory urządzenia w misce bez przykrycia. Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami.

Natłuścić formę prostokątną. Lekko wyrobić ciasto silikonową szpatułką i przełożyć do formy prostokątnej. Wygładzić powierzchnię mokrą silikonową szpatułką.

Wstawić na ruszcie do komory urządzenia i piec zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

Po pieczeniu wyjąć chleb z formy, pozostawić do ostygnięcia na kratce kuchennej i szczelnie zapakować.

### Ustawienia

#### Wyrastanie ciasta drożdżowego

Zastosowania specjalne | Wyrastanie ciasta

Czas wyrastania: 20 minut

#### Program automatyczny

Chleb | Chleb żytni mieszany

Czas trwania programu: 75 minut

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Krok 1

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 30 °C

Wilgotność: 100%

Czas trwania: 20 minut

Poziom: 2

Krok 2

Temperatura: 210 °C

Wilgotność: 50%

Czas trwania: 5 minut

Krok 3

Temperatura: 190–210 °C

Wilgotność: 0%

Czas trwania: 50 minut

### Wskazówka

Zamiast ekstraktu słodki jęczmiennego można również zastosować miód lub syrop z buraka cukrowego.



## Chleb z ziarnami

Czas przyrządzenia: 110 minut

Na 25 porcji

### Na ciasto

42 g drożdży, świeżych  
420 ml wody | zimnej  
400 g mąki żytniej, typ 1150  
200 g mąki pszennej, typ 405  
3 łyżeczki soli  
1 łyżeczka miodu  
150 g zakwasu, w płynie  
20 g siemienia lnianego  
50 g ziaren słonecznika  
50 g sezamu

### Do posypania

1 łyżka sezamu  
1 łyżka siemienia lnianego  
1 łyżka ziaren słonecznika

### Do posmarowania

woda

### Do formy

1 łyżeczka masła

### Wyposażenie

forma prostokątna, długość 30 cm  
ruszt

### Przyrządzenie

Mieszając rozpuścić drożdże w wodzie. Z mąką, solą, miodem i zakwasem zagnieść na miękkie ciasto w ciągu 3–4 minut.

Dodać siemię lniane, ziarna słonecznika i sezam i zagniatą dalej przez 1–2 minuty.

Wstawić ciasto do komory urządzenia w misce bez przykrycia. Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami.

Natłuścić formę prostokątną. Lekko wyrobić ciasto silikonową szpatułką i przełożyć do formy prostokątnej. Wygładzić powierzchnię za pomocą mokrej silikonowej szpatułki, posmarować wodą i posypać mieszaniną ziaren.

Wstawić chleb do komory urządzenia i upiec zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

Po pieczeniu wyjąć chleb z formy i pozostawić do ostygnięcia na kratce kuchennej.

### Ustawienia

#### Wyrastanie ciasta drożdżowego

Zastosowania specjalne | Wyrastanie ciasta

Czas wyrastania: 20 minut

### Program automatyczny

Chleb | Chleb z kielkami

Czas trwania programu: 70 minut

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Krok 1

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 30 °C

Wilgotność: 100%

Czas trwania: 15 minut

Poziom: 3

Krok 2

Temperatura: 210 °C

Wilgotność: 50%

Czas trwania: 10 minut

# Chleb

---

Krok 3

Temperatura: 170–180 °C

Wilgotność: 0%

Czas trwania: 45 minut

## Chleb tygrysi

Czas przyrządzenia: 125 minut

Na 15 porcji

### Na chleb

15 g drożdży, świeżych  
300 ml wody | letniej  
500 g mąki pszennej, typ 405  
2 łyżeczki soli  
20 g masła

### Na polewę

100 g mąki ryżowej  
125 ml wody  
1 łyżeczka cukru  
5 g suszonych drożdży

### Wyposażenie

forma prostokątna, długość 25 cm  
ruszt

### Przyrządzenie

Mieszając rozpuścić drożdże w wodzie. Z mąką, solą i masłem zagnieść na gładkie ciasto.

Uformować ciasto w kulę i odstawić na 30 minut do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej w misce pod przykryciem.

Rozwałkować ciasto w kwadrat o boku 30 cm. 2 strony złożyć do środka w taki sposób, tak żeby się zetknęły. Zawinąć chleb od jednej ze złożonych stron i włożyć do formy prostokątnej. Odstawić jeszcze raz na 30 minut do wyrośnięcia pod przykryciem.

W międzyczasie rozrobić składniki na polewę i odstawić do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej pod przykryciem na 30 minut.

Wsunąć ruszt do komory urządzenia. Uruchomić program automatyczny lub upiec zgodnie z krokiem 1.

Posmarować chleb polewą.

Wstawić formę prostokątną na ruszcie do komory urządzenia i upiec zgodnie z przebiegiem programu lub krokami 2 do 4 ustawień ręcznych.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Chleb | Chleb tygrysi  
Czas trwania programu: 66–84 minuty

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Krok 1  
Programy: Para+piecz. + Termon. Plus  
Temperatura: 30 °C  
Wilgotność: 100%  
Booster: Wł.  
Czas trwania: 30 minut  
Poziom: 2

Krok 2  
Temperatura: 220 °C  
Wilgotność: 80%  
Czas trwania: 10 minut

Krok 3  
Wilgotność: 20%  
Czas trwania: 10 minut

Krok 4  
Wilgotność: 0%  
Czas trwania: 16–34 minuty

# Chleb

---

## Chleb biały (forma)

Czas przyrządzenia: 100 minut

Na 25 porcji

### Na ciasto

21 g drożdży, świeżych

290 ml wody | zimnej

500 g mąki pszennej, typ 405

2 łyżeczki soli

½ łyżeczki cukru

1 łyżka masła

### Do formy

1 łyżeczka masła

### Wyposażenie

forma prostokątna, długość 30 cm  
ruszt

### Przyrządzenie

Mieszając rozpuścić drożdże w wodzie. Z mąką, solą, cukrem i masłem zagnieść na gładkie ciasto w ciągu 6–7 minut.

Uformować ciasto w kulę i włożyć do komory urządzenia w odkrytej misce. Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami.

Natłuścić formę prostokątną. Lekko zagnieść ciasto, uformować walek o długości około 28 cm i włożyć do formy prostokątnej. Naciąć wzdłuż na głębokość około 1 cm.

Wstawić chleb do komory urządzenia i upiec.

Po pieczeniu wyjąć chleb z formy i pozostawić do ostygnięcia na kratce kuchennej.

### Ustawienia

#### Wyrastanie ciasta drożdżowego

Zastosowania specjalne | Wyrastanie ciasta

Czas wyrastania: 30 minut

#### Program automatyczny

Chleb | Chleb biały | Forma

Czas trwania programu: 48 minut

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Krok 1

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus  
Temperatura: 40 °C

Wilgotność: 100%

Czas trwania: 8 minut

Poziom: 2

Krok 2

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus  
Temperatura: 50 °C

Wilgotność: 100%

Czas trwania: 4 minuty

Krok 3

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus  
Temperatura: 210 °C

Wilgotność: 50%

Czas trwania: 6 minut

Krok 4

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus  
Temperatura: 170–225 °C

Wilgotność: 0%

Czas trwania: 30 minut

## Chleb biały (bez formy)

Czas przyrządzenia: 100 minut

Na 20 porcji

### Składniki

21 g drożdży, świeżych  
260 ml wody | zimnej  
500 g mąki pszennej, typ 405  
2 łyżeczki soli  
½ łyżeczki cukru  
1 łyżka masła

### Wyposażenie

blacha uniwersalna

### Przyrządzenie

Mieszając rozpuścić drożdże w wodzie. Z mąką, solą, cukrem i masłem zagnieść na gładkie ciasto w ciągu 6–7 minut.

Uformować ciasto w kulę i włożyć do komory urządzenia w odkrytej misce. Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami.

Lekko zagnieść ciasto, uformować bochenek o długości około 25 cm i ułożyć w poprzek na blasze uniwersalnej. Ponnacinać wielokrotnie na głębokość 1 cm.

Wsunąć blachę uniwersalną do komory urządzenia i upiec zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

### Ustawienia

#### Wyrastanie ciasta drożdżowego

Zastosowania specjalne | Wyrastanie ciasta

Czas wyrastania: 30 minut

### Program automatyczny

Chleb | Chleb biały | Bez formy

Czas trwania programu: 48 minut

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Krok 1

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 40 °C

Wilgotność: 100%

Czas trwania: 8 minut

Poziom: 2

Krok 2

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 50 °C

Wilgotność: 100%

Czas trwania: 4 minuty

Krok 3

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 210 °C

Wilgotność: 50%

Czas trwania: 6 minut

Krok 4

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 170–210 °C

Wilgotność: 0%

Czas trwania: 30 minut

# Chleb

---

## Chleb pszenny mieszany ciemny

Czas przyrządzenia: 145 minut

Na 20 porcji

### Na ciasto

350 g pełnoziarnistej mąki pszennej

150 g mąki żytniej, typ 1150

7 g suszonych drożdży

2½ łyżeczki soli

300 ml wody | zimnej

1 łyżeczka miodu

50 ml oleju

### Do posypania

1 łyżka mąki pszennej pełnoziarnistej

### Do formy

1 łyżeczka masła

### Wyposażenie

forma prostokątna, długość 25 cm

ruszt

### Przyrządzenie

Wymieszać mąkę, suszone drożdże i sól. Z wodą, miodem i olejem zagnieść na gładkie ciasto w ciągu 6–7 minut.

Uformować ciasto w kulę i włożyć do komory urządzenia w odkrytej misce. Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami.

Natłuścić formę prostokątną. Lekko zagnieść ciasto, uformować walek o długości 23 cm. Następnie najpierw ponacinać wzdłuż, a potem w poprzek na głębokość około 1 cm, tak żeby powstały małe kwadraty. Umieścić w formie prostokątnej i oprószyć mąką.

Wsunąć formę prostokątną na ruszcie do komory urządzenia i piec zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

Po pieczeniu wyjąć chleb z formy i pozostawić do ostygnięcia na kratce kuchennej.

### Ustawienia

#### Wyrastanie ciasta drożdżowego

Zastosowania specjalne | Wyrastanie ciasta

Czas trwania: 30 minut

#### Program automatyczny

Chleb | Chleb pszenny mieszany

Czas trwania programu: 76 minut

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Krok 1

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 30 °C

Wilgotność: 100%

Czas trwania: 30 minut

Poziom: 2

Krok 2

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 210 °C

Wilgotność: 50%

Czas trwania: 6 minut

Krok 3

Programy: Ciasta specjalne

Temperatura: 210 °C

Czas trwania: 5 minut

Krok 4

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 195–205 °C

Wilgotność: 0%

Czas trwania: 35 minut

## Chleb cukrowy

Czas przyrządzenia: 120 minut

Na 15 porcji

### Na chleb

25 g drożdży, świeżych  
100 ml mleka, 3,5% tłuszczu | letniego  
500 g mąki pszennej, typ 405  
odrobina soli  
90 g masła  
2 jajka, wielkość M  
3 łyżki syropu imbirowego  
40 g imbiru, marynowanego | siekanego  
1 łyżeczka cynamonu  
100 g cukru gruboziarnistego

### Do formy

1 łyżeczka masła  
1 łyżka cukru

### Wyposażenie

forma prostokątna, długość 25 cm  
ruszt

### Przyrządzenie

Mieszając rozpuścić drożdże w mleku. Z mąką, solą, masłem, jajkami i syropem imbirowym zagnieść na gładkie ciasto. Uformować ciasto w kulę i odstawić do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej w misce na 60 minut.

Natłuścić formę prostokątną i wysypać cukrem.

Zagnieść w cieście imbir, cynamon i cukier. Uformować ciasto, wyłożyć do formy prostokątnej i pozostawić do wyrośnięcia na kolejne 15 minut.

Wstawić formę prostokątną na ruszcie do komory urządzenia. Uruchomić program automatyczny lub upiec zgodnie z krokiem 1.

Powierzchnię ciasta posypać cukrem.

Upiec na złotobrazowo zgodnie z przebiegiem programu lub krokami 2 i 3 ustawień ręcznych.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Chleb | Chleb cukrowy  
Czas trwania programu: 59–65 minut

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Krok 1  
Programy: Para+piecz. + Termon. Plus  
Temperatura: 30 °C  
Wilgotność: 100%  
Czas trwania: 30 minut  
Poziom: 2

Krok 2  
Programy: Para+piecz. + Termon. Plus  
Temperatura: 190 °C  
Wilgotność: 80%  
Czas trwania: 5 minut

Krok 3  
Programy: Para+piecz. + Termon. Plus  
Temperatura: 180 °C  
Wilgotność: 0%  
Czas trwania: 24–30 minut

# Bułki

---

## Słodkie bułeczki (ciasto drożdżowe)

Czas przyrządzenia: 70 minut

Na 12 bułek

### Na bułki

500 g mąki pszennej, typ 405

60 g cukru

45 g masła

1 łyżeczka soli

42 g drożdży, świeżych

250 ml mleka, 3,5% tłuszczu | letniego

### Na wariant 1, bułeczki rodzynekowe

75 g rodzynek

### Na wariant 2, bułeczki czekoladowe

75 g kropli czekoladowych, przeznaczonych do pieczenia

### Wyposażenie

blacha uniwersalna

### Przyrządzenie

Włożyć do miski mąkę pszenną, cukier, sól i masło. Rozpuścić drożdże w mleku, zagnieść z pozostałymi składnikami w ciągu około 7 minut na gładkie ciasto.

Na wariant 1 dodać rodzynki.

Wstawić ciasto do komory urządzenia w misce bez przykrycia i pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami.

Na wariant 2 dodać krople czekoladowe.

Zagnieść ciasto, uformować 12 bułeczek, wyłożyć na blachę uniwersalną. Uruchomić program automatyczny lub upiec zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

### Ustawienia

#### Wyrastanie ciasta drożdżowego

Zastosowania specjalne | Wyrastanie ciasta

Czas wyrastania: 20 minut

#### Program automatyczny

Bułki | Słodkie bułeczki | Ciasto drożdżowe

Czas trwania programu: 33 minuty

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Krok 1

Programy: Para+piecz. + Grz. g./dol.

Temperatura: 40 °C

Wilgotność: 100%

Czas trwania: 8 minut

Poziom: 3

Krok 2

Temperatura: 50 °C

Wilgotność: 100%

Czas trwania: 2 minuty

Krok 3

Temperatura: 140 °C

Wilgotność: 50%

Czas trwania: 10 minut

Krok 4

Temperatura: 145–185 °C

Wilgotność: 0%

Czas trwania: 13 minut



## Słodkie bułeczki (ciasto serowo-olejowe)

Czas przyrządzenia: 60 minut

Na 12 bułek

### Na ciasto

250 g chudego twarogu  
 90 ml mleka, 3,5% tłuszczu  
 90 ml oleju słonecznikowego  
 1 jajko, wielkość M  
 500 g mąki pszennej, typ 405  
 15 g proszku do pieczenia  
 100 g cukru  
 8 g cukru waniliowego  
 ½ łyżeczki soli

### Na wariant 1, bułeczki rodzynekowe

75 g rodzynek

### Na wariant 2, bułeczki czekoladowe

75 g kropli czekoladowych, przeznaczonych do pieczenia

### Do wyrabiania

1 łyżka mąki pszennej, typ 405

### Wyposażenie

papier do pieczenia  
 blacha uniwersalna

### Przyrządzenie

Twaróg, mleko, olej słonecznikowy i jajko rozrobić trzepaczką do piany.

Mąkę pszenną wymieszać z proszkiem do pieczenia, cukrem, cukrem waniliowym i solą.

Na wariant 1 dodać rodzynki.

Na wariant 2 dodać krople czekoladowe.

Wszystko razem zagniatą z masą twarogową przez 3 minuty.

Odstawić ciasto na bok na 5–10 minut i pozostawić w spokoju.

Podzielić ciasto na 12 kawałków jednokawej wielkości.

Oprószyć ręce mąką, z każdego kawałka uformować 1 bułkę. Wyłożyć blachę uniwersalną papierem do pieczenia i wyłożyć na nią bułeczki.

Uruchomić program automatyczny lub upiec zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Bułki | Słodkie bułeczki | Ciasto twarogowo-olejowe

Czas trwania programu: 26–36 minut

#### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Krok 1

Programy: Para+piecz. + Grz. g./dol.

Temperatura: 50 °C

Wilgotność: 100%

Czas trwania: 5 minut

Poziom: 2

Krok 2

Temperatura: 165 °C

Wilgotność: 50%

Czas trwania: 5 minut

Krok 3

Temperatura: 165 °C

Wilgotność: 0%

Czas trwania: 16–26 minut

# Bułki

---

## Brioszki maślane

Czas przyrządzenia: 125 minut

Na 2–3 warkocze

### Na ciasto

500 g mąki pszennej, typ 480

7 g soli

75 g cukru

90 g masła | miękkiego

8 g cukru waniliowego

2 jajka, wielkość M | tylko żółtka

7 g suszonych drożdży

220 ml mleka, 3,5% tłuszczu | letniego

½ cytryny, nieobrobionej | tylko starta skórka

½ pomarańczy, nieobrobionej | tylko starta skórka

### Do posmarowania

1 jajko, wielkość M | roztrzepane

3 łyżki cukru gruboziarnistego

5 łyżek migdałów, w płatkach

### Wyposażenie

blacha uniwersalna

### Przyrządzenie

Włożyć składniki do robota z miską i w ciągu około 10 minut zagnieść na najniższym poziomie na gładkie ciasto.

Odstawić ciasto pod przykryciem na 30 minut w ciepłym miejscu.

Podzielić ciasto na porcje po 100 g, najpierw zagnieść w kule, następnie uformować podłużne wałki i z każdych 3 wałków zapleść warkocz.

Wyłożyć warkocze na blachę uniwersalną i pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na 35 minut.

Posmarować warkocze jajkiem i posypać cukrem i migdałami.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać komorę urządzenia zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Wstawić blachę uniwersalną do komory urządzenia i upiec na złotożółto zgodnie z przebiegiem programu lub krokami 2 do 4 ustawień ręcznych.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Bułki | Brioszki maślane

Czas trwania programu: 15–25 minut

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Rozgrzewanie 1

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 180 °C

Rozgrzewanie: Wł.

Krok 2

Wilgotność: 100%

Czas trwania: 5 minut

Poziom: 2

Krok 3

Wilgotność: 70%

Czas trwania: 5–10 minut

Krok 4

Wilgotność: 0%

Czas trwania: 5–10 minut

## Croissanty

Czas przyrządzenia: 200 minut

Na 8 sztuk

### Na ciasto drożdżowe

500 g mąki pszennej, typ 405

1 łyżeczka soli

50 g cukru

50 g masła | miękkiego

42 g drożdży, świeżych

300 ml mleka, 3,5% tłuszczu | letniego

### Do obłożenia

150 g masła | zimnego

### Do wyrabiania

1 łyżka mąki pszennej, typ 405

### Wyposażenie

blacha uniwersalna

### Przyrządzenie

Mąkę pszenną, cukier, sól i masło włożyć do miski. Drożdże rozpuścić w mleku i dodać do mąki. Wszystkie składniki zagnieść na gładkie ciasto w ciągu 7 minut. Wstawić ciasto do komory urzędzenia w misce bez przykrycia i pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami.

Zagnieść krótko ciasto drożdżowe na powierzchni lekko oprószonej mąką, uformować kulę i pozostawić w spokoju na 1 minutę. Rozwałkować ciasto lekko oprószonym mąką wałkiem w prostokąt (40 cm x 25 cm).

Masło pokroić na 8–10 cienkich plasterków i obłożyć nimi połowę (20 cm x 25 cm) arkusza ciasta, pozostawiając przy tym dookoła wolny brzeg o szerokości 1 cm. Złożyć na wierzch drugą połowę ciasta i docisnąć brzegi.

Ponownie rozwałkować ciasto w prostokąt (40 cm x 25 cm). Obie krótsze strony złożyć do środka w taki sposób, żeby krawędzie zetknęły się ze sobą. Następnie jeszcze raz złożyć krótsze strony do środka, tak żeby utworzyły się cztery warstwy. Odstawić w chłodnym miejscu na desce na 15 minut.

Znowu rozwałkować ciasto w prostokąt (40 cm x 25 cm) i złożyć od krótszych stron w trzywarstwowy pakiet. Odstawić pakiet ciasta na 10 minut w chłodnym miejscu. Powtórzyć to postępowanie jeszcze raz.

Rozwałkować ciasto w prostokąt w kształcie rombu (60 cm x 22 cm) i za pomocą dużego noża wyciąć z przesunięciem 2 x 4 trójkąty (15 cm x 22 cm). Odstawić ciasto na 5 minut.

Zawinąć trójkąt do wierzchołka, uformować w rożki i wyłożyć na blachę uniwersalną.

Uruchomić program automatyczny lub upiec zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

### Ustawienia

#### Wyrastanie ciasta drożdżowego

Zastosowania specjalne | Wyrastanie ciasta

Czas wyrastania: 45 minut

#### Program automatyczny

Bułki | Croissants

Czas trwania programu: 42 minuty

# Bułki

---

## Ręcznie

### Ustawić poprzez Programy własne:

Krok 1

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 90 °C

Wilgotność: 100%

Czas trwania: 2 minuty

Poziom: 3

Krok 2

Temperatura: 160 °C

Wilgotność: 90%

Czas trwania: 10 minut

Krok 3

Temperatura: 160–170 °C

Wilgotność: 0%

Czas trwania: 30 minut

## Bułki wieloziarniste

Czas przyrządzenia: 200 minut

Na 8 sztuk

### Na ciasto

10 g otrąb pszennych  
25 g szałwii hiszpańskiej (chia)  
25 g ziaren słonecznika  
½ łyżeczki soli  
240 ml wody | letniej  
150 g mąki orkiszowej, typ 630  
150 g pełnoziarnistej mąki pszennej  
1 szczypta cukru  
1 łyżeczka soli  
10 g drożdży, świeżych  
½ łyżeczki octu  
1 łyżeczka oleju

### Do posmarowania

woda

### Do obtoczenia

1 łyżka siemienia lnianego  
1 łyżka sezamu  
1 łyżka maku

### Wyposażenie

blacha uniwersalna

### Przyrządzenie

Wymieszać otręby pszenne, ziarna chia, ziarna słonecznika, sól i wodę i pozostawić do spęcznienia przynajmniej na 90 minut.

Wymieszać mąkę, cukier i sól. Posypać pokruszonymi drożdżami. Z octem, olejem i ziarnami wraz z wodą zagnieść na gładkie ciasto w ciągu 9–10 minut.

Wstawić ciasto do komory urządzenia w misce bez przykrycia. Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami.

Wymieszać siemię lniane, sezam i mak.

Z miękkiego ciasta uformować 8 bułek po 75 g. Posmarować z wierzchu odrobiną wody, obtoczyć w mieszance ziaren i wyłożyć na blachę uniwersalną.

Wstawić ciasto do komory urządzenia i upiec na złotożółto zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

### Ustawienia

#### Wyrastanie ciasta drożdżowego

Zastosowania specjalne | Wyrastanie ciasta

Czas wyrastania: 45 minut

#### Program automatyczny

Bułki | Bułki wieloziarniste

Czas trwania programu: 42 minuty

#### Ręcznie

##### Ustawić poprzez Programy własne:

Krok 1

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus  
Temperatura: 30 °C

Wilgotność: 100%

Czas trwania: 20 minut

Poziom: 2

Krok 2

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus  
Temperatura: 150 °C

Wilgotność: 50%

Czas trwania: 5 minut

Krok 3

Programy: Ciasta specjalne

Temperatura: 225 °C

Czas trwania: 5 minut

# Bułki

---

Krok 4

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 200–225 °C

Wilgotność: 0%

Czas trwania: 12 minut

## **Wskazówka**

Aby przyspieszyć przygotowanie wymieszać zaczyn dzień wcześniej.

## Bułki żytnie

Czas przyrządzenia: 140 minut + 12–15 godzin na rozczyń

Na 8 sztuk

### Na ciasto

250 g pełnoziarnistej mąki żytniej

75 g zakwasu, w płynie

7 g suszonych drożdży

300 ml wody | zimnej

300 g mąki pszennej, typ 405

2 łyżeczki soli

### Do posypania

2 łyżki pełnoziarnistej mąki żytniej

### Wyposażenie

blacha uniwersalna

### Przyrządzenie

Pełnoziarnistą mąkę żytnią, zakwas chlebowy, suszone drożdże i wodę rozrobić na papkę. Wyłożyć do miski i przykryć ścierką. Pozostawić do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej na 12–15 godzin.

Z mąką pszenną i solą zagnieść na gładkie ciasto w ciągu 6–7 minut.

Uformować ciasto w kulę i włożyć do komory urządzenia w odkrytej misce. Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami.

Podzielić ciasto na 8 porcji po 110 g i położyć na powierzchni oprószonej mąką.

Rozciągać lekko ciasto od zewnątrz do góry i zagnieść do środka. Powtórzyć tę czynność wielokrotnie.

Uformować dłońmi kule z kawałków ciasta.

Porcje ciasta wyłożyć na blachę do pieczenia lub blachę uniwersalną szwem do góry i grubo oprószyć mąką.

Następnie upiec bułki zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

### Ustawienia

#### Wyrastanie ciasta drożdżowego

Zastosowania specjalne | Wyrastanie ciasta

Czas wyrastania: 45 minut

### Program automatyczny

Bułki | Bułki żytnie

Czas trwania programu: 65 minut

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Krok 1

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 30 °C

Wilgotność: 100%

Czas trwania: 30 minut

Poziom: 2

Krok 2

Temperatura: 155 °C

Wilgotność: 90%

Czas trwania: 10 minut

Krok 3

Temperatura: 190–210 °C

Wilgotność: 0%

Czas trwania: 25 minut

# Bułki

---

## Bułki pszenne

Czas przyrządzenia: 120 minut

Na 8 sztuk

### Na ciasto

10 g drożdży, świeżych  
200 ml wody | zimnej  
340 g mąki pszennej, typ 405  
1½ łyżeczki soli  
1 łyżeczka cukru  
1 łyżeczka masła | miękkiego

### Wyposażenie

blacha uniwersalna

### Przyrządzenie

Mieszając rozpuścić drożdże w wodzie. Z mąką, solą, cukrem i masłem zagnieść na gładkie ciasto w ciągu 6–7 minut.

Uformować ciasto w kulę i włożyć do komory urządzenia w odkrytej misce. Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami.

Uformować z ciasta 8 bułek po 70 g i wyłożyć na blachę do pieczenia lub blachę uniwersalną. Ponacinać na krzyż na głębokość około ½ cm.

Wstawić do komory urządzenia i upiec bułki zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

### Ustawienia

#### Wyrastanie ciasta drożdżowego

Zastosowania specjalne | Wyrastanie ciasta

Czas wyrastania: 45 minut

#### Program automatyczny

Bułki | Bułki pszenne | 1 blacha

Czas trwania programu: 42 minuty

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Krok 1

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 30 °C

Wilgotność: 100%

Czas trwania: 20 minut

Poziom: 3

Krok 2

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 150 °C

Wilgotność: 50%

Czas trwania: 5 minut

Krok 3

Programy: Ciasta specjalne

Temperatura: 225 °C

Czas trwania: 5 minut

Krok 4

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 180–220 °C

Wilgotność: 0%

Czas trwania: 12 minut

### Wskazówka

Uformować bułki, posmarować wodą i zanurzyć w maku lub sezamie. Alternatywnie posypać grubą solą i całym kminkiem.



## Tarta Flammkuchen

Czas przyrządzenia: 115 minut

Na 4 porcje

### Na ciasto

180 g mąki pszennej, typ 405

½ łyżeczki soli

2 łyżki oliwy z oliwek

80 ml wody | zimnej

### Na nadzienie

120 g cebuli

100 g boczku, wędzonego

100 g crème fraîche

sól

pieprz

gałka muszkatołowa

### Wyposażenie

blacha uniwersalna

### Przyrządzenie

Mąkę, sól, olej i wodę zagnieść na gładkie ciasto. Uformować ciasto w kulę, włożyć do miski i przykryć ścierką. Pozostawić do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej na 90 minut.

Na nadzienie pokroić w kostkę cebulę i boczek. Rozgrzać powlekaną patelnię i przysmażyć na niej boczek. Dodać cebulę, poddusić i pozostawić do ostygnięcia. Doprawić do smaku solą, pieprzem i gałką muszkatołową.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać komorę urządzenia zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Rozwałkować ciasto na blasze uniwersalnej i wielokrotnie ponakłować widelcem. Rozsmarować na cieście crème fraîche i rozłożyć na wierzchu mieszankę cebuli z boczkiem.

Wstawić tartę do komory urządzenia i upiec zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Pizza itp. | Tarta chlebowa

Czas trwania programu: 17–20 minut

#### Ręcznie

Rozgrzewanie

Programy: Termonawiew Plus

Temperatura: 200 °C

Rozgrzewanie: Wł.

Poziom: 1

Krok 2

Programy: Intensywny

Temperatura: 200 °C

Czas trwania: 17–20 minut

# Pizza

---

## Tort łososiowy

Czas przyrządzenia: 95 minut

Na 6 porcji

### Na ciasto

2 jajka, wielkość M  
200 g pełnoziarnistej mąki pszennej  
100 g masła | miękkiego  
1 szczypta cukru  
1 łyżeczka soli  
3 łyżki wody | zimnej

### Do formy

1 łyżeczka masła

### Na nadzienie

250 g szpinaku liściastego, mrożonego | rozmrożonego  
150 g wędzonego łososia | drobno siekanego  
400 g filetu z łososia, bez skóry, oprawionego | pokrojonego w kostkę  
1 łyżka koperku | siekanego  
sól  
pieprz  
gałka muszkatołowa  
1 łyżka soku cytrynowego  
200 g sera gouda, startego

### Do przybrania

1 pęczek koperku (à 20 g)  
150 g twarogu śmietankowego  
sól  
pieprz  
100 g wędzonego łososia

### Wyposażenie

tortownica, Ø 26 cm  
ruszt

### Przyrządzenie

Rozdzielić jajka, zachowując białko na później. Żółtka z mąką pełnoziarnistą, masłem, cukrem, solą i wodą zagnieść

na gładkie ciasto. Tortownicę natłuścić masłem i wylepić ciastem, formując przy tym brzeg o wysokości około 3 cm. Ciasto wielokrotnie ponakuwać i odstawić w chłodnym miejscu na 30 minut.

Białka ubić na sztywno i odstawić w chłodnym miejscu. Szpinak dobrze odcisnąć i drobno posiekać. Wędzonego łososia wymieszać z łososiem pokrojonym w kostkę, szpinakiem i koperkiem. Przyprawić solą, pieprzem, gałką muszkatołową i sokiem cytrynowym. Domieszać pianę z białek.

Wyłożyć masę na ciasto, posypać z wierzchu serem gouda.

Wstawić tortownicę do komory urządzenia na ruszcie.

Uruchomić program automatyczny lub upiec na złotożółto zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Przed podaniem oskubać końcówki koperku, drobno posiekać i rozrobić z serem śmietankowym, solą i pieprzem. Wędzonego łososia pokroić na 6 kawałków, na każdy wyłożyć nieco sera koperkowego, zwinąć w różyczki i umieścić na torcie łososiowym.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Pizza itp. | Tort łososiowy

Czas trwania programu: 50 minut

## **Ręcznie**

Programy: Intensywny

Temperatura: 185–210 °C

Czas trwania: 50 minut

Poziom: 1

## **Wskazówka**

Tort smakuje równie dobrze na ciepło jak i na zimno.

# Pizza

---

## Pizza (ciasto drożdżowe)

Czas przyrządzenia: 75 minut

Na 4 porcje (blacha uniwersalna) lub na 2 porcje (okrągła forma do pieczenia)

### Na ciasto (blacha uniwersalna)

23 g drożdży, świeżych  
170 ml wody | letniej  
300 g mąki pszennej, typ 405  
1 łyżeczka cukru  
1 łyżeczka soli  
½ łyżeczki tymianku, otartego  
1 łyżeczka oregano, otartego  
1 łyżka oliwy z oliwek

### Na nadzienie (blacha uniwersalna)

2 cebule  
1 ząbek czosnku  
400 g pomidorów z puszkki, obranych, w kawałkach  
2 łyżki koncentratu pomidorowego  
1 łyżeczka cukru  
1 łyżeczka oregano, otartego  
1 liść laurowy  
1 łyżeczka soli  
pieprz  
125 g sera mozzarella  
125 g sera gouda, startego

### Do przysmażania (blacha uniwersalna)

1 łyżka oliwy z oliwek

### Na ciasto (okrągła forma do pieczenia)

10 g drożdży, świeżych  
70 ml wody | letniej  
130 g mąki pszennej, typ 405  
½ łyżeczki cukru  
½ łyżeczki soli  
tymianek, otarty  
½ łyżeczki oregano, otartego  
1 łyżeczka oliwy z oliwek

### Na nadzienie (okrągła forma do pieczenia)

1 cebula  
½ ząbka czosnku  
200 g pomidorów z puszkki, obranych, w kawałkach  
1 łyżka koncentratu pomidorowego  
½ łyżeczki cukru  
½ łyżeczki oregano, otartego  
½ liścia laurowego  
½ łyżeczki soli  
pieprz  
60 g sera mozzarella  
60 g sera gouda, startego

### Do przysmażania (okrągła forma do pieczenia)

1 łyżeczka oliwy z oliwek

### Wyposażenie

blacha uniwersalna lub  
okrągła forma do pieczenia i ruszt

### Przyrządzenie

Mieszając rozpuścić drożdże w wodzie. Z mąką, cukrem, solą, tymiankiem, oregano i oliwą zagnieść na gładkie ciasto w ciągu 6–7 minut.

Uformować ciasto w kulę i włożyć do komory urządzenia w odkrytej misce. Pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami.

Na nadzienie pokroić cebulę i czosnek w drobną kostkę. Rozgrzać oliwę na patelni. Zeszklić cebulę i czosnek. Dodać pomidory, koncentrat pomidorowy, cukier, oregano, liść laurowy i sól.

Gotować sos na małym ogniu przez ok. 5 minut.

Wyjąć liść laurowy, doprawić do smaku solą i pieprzem. Pokroić mozzarellę w plastry.

Na blachę uniwersalną: Rozwałkować ciasto na blasze uniwersalnej.

Na okrągłą formę do pieczenia: Rozwałkować ciasto lub wyłożyć do okrągłej formy do pieczenia.

Rozłożyć nadzienie na cieście. Pozostawić przy tym krawędź o szerokości około 1 cm. Obłożyć mozzarellą i posypać serem gouda.

Wstawić blachę uniwersalną (lub okrągłą formę do pieczenia na ruszcie) do komory urządzenia i piec zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

## Ustawienia

### Wyrastanie ciasta drożdżowego

Zastosowania specjalne | Wyrastanie ciasta

Czas wyrastania: 15 minut

### Program automatyczny

Pizza itp. | Pizza | Ciasto drożdżowe | Blacha uniwersalna lub Okrągła forma do pieczenia

Czas trwania programu: 25 (20) minut

## Ręcznie

### Blacha uniwersalna

Programy: Intensywny  
Temperatura: 175–220 °C

Czas trwania: 30 minut

Poziom: 1

### Okrągła forma do pieczenia

Programy: Intensywny  
Temperatura: 175–220 °C

Czas trwania: 25 minut

Poziom: 1

## Wskazówka

Alternatywnie obłożyć pizzę szynką, salami, pieczarkami, cebulą lub tuńczykiem.

# Pizza

---

## Pizza (ciasto serowo-olejowe)

Czas przyrządzenia: 60 minut

Na 4 porcje (blacha uniwersalna) lub na 2 porcje (okrągła forma do pieczenia)

### Na ciasto (blacha uniwersalna)

120 g sera twarogowego,  
20% tłuszczu w suchej masie  
4 łyżki mleka, 3,5% tłuszczu  
4 łyżki oleju  
2 jajka, wielkość M | tylko żółtko  
1 łyżeczka soli  
2 łyżeczki proszku do pieczenia  
250 g mąki pszennej, typ 405

### Na nadzienie (blacha uniwersalna)

2 cebule  
1 ząbek czosnku  
400 g pomidorów z puszki, obranych,  
w kawałkach  
2 łyżki koncentratu pomidorowego  
1 łyżeczka cukru  
1 łyżeczka oregano, otartego  
1 liść laurowy  
1 łyżeczka soli  
pieprz  
125 g sera mozzarella  
125 g sera gouda, startego

### Do przysmażania (blacha uniwersalna)

1 łyżka oliwy z oliwek

### Na ciasto (okrągła forma do pieczenia)

50 g sera twarogowego, 20% tłuszczu  
w suchej masie  
2 łyżki mleka, 3,5% tłuszczu  
2 łyżki oleju  
½ łyżeczki soli  
1 jajko, wielkość M | tylko żółtko  
1 łyżeczka proszku do pieczenia  
110 g mąki pszennej, typ 405

### Na nadzienie (okrągła forma do pieczenia)

1 cebula  
½ ząbka czosnku  
200 g pomidorów z puszki, obranych,  
w kawałkach  
1 łyżka koncentratu pomidorowego  
½ łyżeczki cukru  
½ łyżeczki oregano, otartego  
½ liścia laurowego  
½ łyżeczki soli  
pieprz  
60 g sera mozzarella  
60 g sera gouda, startego

### Do przysmażania (okrągła forma do pieczenia)

1 łyżeczka oliwy z oliwek

### Wyposażenie

blacha uniwersalna lub  
okrągła forma do pieczenia i ruszt

### Przyrządzenie

Na nadzienie pokroić cebulę i czosnek w drobną kostkę. Rozgrzać oliwę na patelni. Zeszklić cebulę i czosnek. Dodać pomidory, koncentrat pomidorowy, cukier, oregano, liść laurowy i sól.

Gotować sos na małym ogniu przez ok. 5 minut.

Wyjąć liść laurowy. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Pokroić mozzarellę w plastry.

Na ciasto rozrobić ser twarogowy z mlekiem, olejem, żółtkiem i solą. Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia. Z tego połowę domieszać do ciasta. Następnie resztę zagnieść.

Ciasto rozwałkować i wyłożyć na blachę uniwersalną lub okrągłą formę do pieczenia.

Rozłożyć nadzienie na cieście. Pozostać przy tym krawędź o szerokości około 1 cm. Obłożyć mozzarellą i posypać serem gouda.

Wstawić blachę uniwersalną lub okrągłą formę do pieczenia na ruszcie do komory urządzenia i piec zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

## **Ustawienia**

### **Program automatyczny**

Pizza itp. | Pizza | Ciasto twarogowo-olejowe| Blacha uniwersalna lub Okrągła forma do pieczenia  
Czas trwania programu: 25 (20) minut

## **Ręcznie**

### **Blacha uniwersalna**

Programy: Intensywny  
Temperatura: 165–195 °C  
Rozgrzewanie: Wł.  
Czas trwania: 25 minut  
Poziom: 3

## **Okrągła forma do pieczenia**

Programy: Intensywny  
Temperatura: 165–195 °C  
Rozgrzewanie: Wł.  
Czas trwania: 20 minut  
Poziom: 2

## **Wskazówka**

Alternatywnie obłożyć pizzę szynką, salami, pieczarkami, cebulą lub tuńczykiem.

# Pizza

---

## Quiche Lorraine

Czas przyrządzenia: 65 minut

Na 4 porcje

### Na ciasto

125 g mąki pszennej, typ 405

40 ml wody

50 g masła

### Na nadzienie

25 g boczku, przerośniętego, wędzonego

75 g bekonu

100 g szynki, gotowanej

1 ząbek czosnku

25 g pietruszki, świeżej

100 g sera gouda, startego

100 g sera emmentaler, startego

### Na polewę

125 g śmietany

2 jajka, wielkość M

gałka muszkatołowa

### Wyposażenie

okrągła forma do pieczenia

ruszt

### Przyrządzenie

Mąkę, masło i wodę zagnieść na gładkie ciasto. Wstawić na ok. 30 minut do chłodziarki.

Na nadzienie pokroić w kostkę boczki, bekon i szynkę. Posiekać czosnek i pietruszkę. Przysmażyć boczki na powlekaną patelnię. Dodać bekon i szynkę i udusić. Dołożyć czosnek i pietruszkę i pozostawić do ostygnięcia.

Na polewę rozrobić śmietanę, jajka i gałkę muszkatołową.

Ciasto rozwałkować i wyłożyć na okrągłą formę do pieczenia. Utworzyć przy tym podwyższoną krawędź. Rozłożyć mieszankę szynkową na cieście i posypać serem. Polać polewą.

Wstawić quiche na ruszcie do komory urządzenia i piec zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Pizza itp. | Quiche Lorraine

Czas trwania programu: 35 minut

### Ręcznie

Programy: Intensywny

Temperatura: 190–220 °C

Czas trwania: 35 minut

Poziom: 1



## Quiche z wędzonym łososiem

Czas przyrządzenia: 50 minut

Na 4 porcje

### Na ciasto

125 g mąki pszennej, typ 405

40 ml wody

50 g masła

½ łyżeczki soli

### Na nadzienie

1 łyżka masła

300 g pora | w krążkach

150 g kwaśnej śmietany

1 łyżka mąki ziemniaczanej

2 jajka, wielkość M

sól

pieprz

1 pęczek koperku (à 20 g) | siekanego

200 g wędzonego łososa | w paskach

### Wyposażenie

okrągła forma do pieczenia

ruszt

### Przyrządzenie

Mąkę pszenną, wodę, masło i sól wyrobić na elastyczne ciasto, rozwałkować i wyłożyć do okrągłej formy do pieczenia. Utworzyć przy tym podwyższoną krawędź.

Na nadzienie rozgrzać masło na kuchence i poddusić w nim pora.

Kwaśną śmietaną rozrobić z mąką ziemniaczaną, jajkami, solą, pieprzem i koperkiem, dodać pora i wędzonego łososa i rozłożyć masę na cieście.

Wstawić quiche na ruszcie do komory urządzenia i upiec zgodnie z ustawieniami.

### Ustawienie

Programy: Intensywny

Temperatura: 200 °C

Czas trwania: 30–35 minut

Poziom: 2

# Pizza

---

## Tarta pikantna (ciasto francuskie)

Czas przyrządzenia: 70 minut

Na 8 porcji

### Na ciasto

230 g ciasta francuskiego

### Na tartę warzywną

500 g warzyw (np. por, marchewka, brokuł, szpinak) | w małych kawałkach

1 łyżeczka masła

50 g sera, ostrego | startego

### Na tartę serową

70 g boczku | pokrojonego w kostkę

280 g sera, ostrego | startego

### Na polewę

2 jajka, wielkość M

200 g śmietany

sól

pieprz

gałka muszkatołowa

### Wyposażenie

okrągła forma do pieczenia, Ø 27 cm  
ruszt

### Przyrządzenie

Formę do pieczenia wyłożyć ciastem francuskim.

Przyrządzenie tarty warzywnej:

Warzywa podduścić na maśle i pozostawić do ostygnięcia. Rozłożyć na cieście i posypać serem.

Przyrządzenie tarty serowej:

Przysmażyć boczek i pozostawić do ostygnięcia, rozłożyć na cieście i posypać serem.

Wsunąć ruszt. Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać komorę urządzenia zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Na polewę rozrobić jajka i śmietanę. Doprawić do smaku solą, pieprzem i gałką muszkatołową.

Polać tartę polewą.

Wstawić formę do pieczenia na ruszcie do komory urządzenia i piec zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Pizza itp. | Tarta pikantna | Ciasto francuskie

Czas trwania programu: 45–55 minut

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Rozgrzewanie 1

Programy: Grzanie górne i dolne

Temperatura: 220 °C

Rozgrzewanie: Wł.

Poziom: 1

Krok 2

Programy: Grzanie górne i dolne

Temperatura: 190–210 °C

Czas trwania: 10 minut

Krok 3

Programy: Grzanie dolne

Temperatura: 190–200 °C

Czas trwania: 26–31 minut

**Wskazówka**

Ostre odmiany sera to np. greyer, sbrinz i emmentaler.

# Pizza

---

## Tarta pikantna (ciasto kruche)

Czas przyrządzenia: 120 minut

Na 8 porcji

### Na ciasto kruche

200 g mąki pszennej, typ 405

65 ml wody

80 g masła

½ łyżeczki soli

### Na nadzienie warzywne

500 g warzyw (np. por, marchewka, brokuł, szpinak) | w małych kawałkach

1 łyżeczka masła

50 g sera, ostrego | startego

### Na nadzienie serowe

70 g boczku | pokrojonego w kostkę

290 g sera, ostrego (np. greyer, sbrinz i emmentaler) | startego

### Na polewę

2 jajka, wielkość M

200 g śmietany

sól

pieprz

gałka muszkatołowa

### Wyposażenie

okrągła forma do pieczenia, Ø 27 cm  
ruszt

### Przyrządzenie

Pokroić masło w kostkę i szybko zagnieść na gładkie ciasto z mąką, solą i wodą. Odstawić na 30 minut w chłodnym miejscu.

Wyłożyć ciastem formę do pieczenia.

Przyrządzenie tarty warzywnej:

Warzywa poddusić na maśle i pozostawić do ostygnięcia. Rozłożyć na cieście i posypać serem.

Przyrządzenie tarty serowej:

Przysmażyć boczek i pozostawić do ostygnięcia, rozłożyć na cieście i posypać serem.

Wsunąć ruszt. Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać komorę urządzenia zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Na polewę rozrobić jajka i śmietanę.

Doprawić do smaku solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Polać tartę polewą.

Wstawić formę do pieczenia na ruszcie do komory urządzenia i piec zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Pizza itp. | Tarta pikantna | Kruche ciasto

Czas trwania programu: 36–42 minuty

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Rozgrzewanie 1

Programy: Grzanie górne i dolne

Temperatura: 220 °C

Rozgrzewanie: Wł.

Poziom: 1

Krok 2

Programy: Grzanie górne i dolne

Temperatura: 190–210 °C

Czas trwania: 10 minut

Krok 3

Programy: Grzanie dolne

Temperatura: 190–200 °C

Czas trwania: 26–32 minuty

# Mięso

---

## Kaczka (nadziewana)

Czas przyrządzenia: 150–180 minut

Na 4 porcje

### Na kaczkę

1 kaczka (à 2 kg), oprawiona

1 łyżeczka soli

pieprz

1 łyżeczka tymianku

750 ml wody

### Na nadzienie

2 pomarańcze | pokrojone w kostkę

1 jabłko | pokrojone w kostkę

1 cebula | pokrojona w kostkę

½ łyżeczki soli

pieprz

1 łyżeczka tymianku, otartego

1 liść laurowy

### Na sos

125 ml białego wina

350 ml bulionu drobiowego

125 ml soku pomarańczowego

3 łyżeczki mąki ziemniaczanej

2 łyżki wody | zimnej

sól

pieprz

### Wyposażenie

ruszt

blacha uniwersalna

4 patyczki szaszłykowe

nić kuchenna

### Przyrządzenie

Przyprawić kaczkę solą, pieprzem i tymiankiem.

Na nadzienie wymieszać pokrojone w kostkę pomarańcze, jabłka i cebulę. Przyprawić solą, pieprzem, tymiankiem i liściem laurowym.

Napełnić kaczkę nadzieniem i zamknąć patyczkami drewnianymi i nicią kuchenną.

Ułożyć kaczkę piersią do góry na ruszcie. Wsunąć do komory urządzenia ruszt i blachę uniwersalną. W przypadku rusztu zwrócić uwagę, żeby udźce kaczki były skierowane w stronę drzwiczek. Włączyć wodę na blachę uniwersalną.

Uruchomić program automatyczny lub przyrządzać zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Na sos włączyć do garnka białe wino, bulion drobiowy i sok pomarańczowy i zredukować do połowy.

Po zakończeniu gotowania wyjąć kaczkę, ewentualnie zebrać tłuszcz i umieścić w naczyniu miarowym. Dodać do sosu 400 ml sosu pieczeniowego i zagotować.

Rozrobić mąkę ziemniaczaną w wodzie i zagaęścić nią sos. Następnie zagotować. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Mięso | Drób | Kaczka | W całości | Z nadzieniem

Czas trwania programu: 120–150 minut

## **Ręcznie**

### **Ustawić poprzez Programy własne:**

Krok 1

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 130 °C

Wilgotność: 80%

Czas trwania: 75 minut

Poziom:

ruszt na blasze uniwersalnej: 2

Krok 2

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 170 °C

Wilgotność: 40%

Czas trwania: 30–60 minut

Krok 3

Programy: Grill z nawiewem

Temperatura: 190 °C

Czas trwania: 15 minut

# Mięso

---

## Kaczka (bez nadzienia)

Czas przyrządzenia: 125–155 minut

Na 4 porcje

### Na kaczkę

1 kaczka (à 2 kg), oprawiona

1 łyżeczka soli

pieprz

1 łyżeczka tymianku

750 ml wody

### Na sos

250 g marchewki | w dużych kawałkach

250 g selera | w dużych kawałkach

2 cebule | w dużych kawałkach

2 łyżki oleju

2 łyżki koncentratu pomidorowego

250 ml czerwonego wina, wytrawnego

25 g mąki pszennej, typ 405

400 ml wody | zimnej

250 g pora | pokrojonego w grubą kostkę

1 gałązka tymianku

sól

pieprz

### Wyposażenie

nić kuchenna

ruszt

blacha uniwersalna

sitko, drobne

### Przyrządzenie

Przyprawić kaczkę solą, pieprzem i tymiankiem i związać razem uda nicią kuchenną. Ułożyć kaczkę piersią do góry na ruszcie.

Wsunąć do komory urządzenia ruszt i blachę uniwersalną. W przypadku rusztu zwrócić uwagę, żeby udźce kaczki były skierowane w stronę drzwi-czek. Włączyć wodę na blachę uniwersal-

ną. Uruchomić program automatyczny lub upiec zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Na sos przysmażyć na strefie grzejnej na oleju marchewkę, selera i cebulę. Dodać koncentrat pomidorowy i dalej smażyć. Zgasić ¼ czerwonego wina i gotować dotąd, aż warzywa znowu zaczną się smażyć. Powtórzyć takie postępowanie trzy razy. Na koniec posypać sos mąką pszenną. Przysmażać dalej przez chwilę.

Zalać wodą. Dodać pora i gotować na wolnym ogniu. Dodać tymianek i gotować na wolnym ogniu przez 15 minut.

Wyjąć tymianek. Zmiksować sos, a następnie przetrzeć przez drobne sitko do garnka.

Gdy kaczka będzie gotowa, odlać sos pieczeniowy z blachy uniwersalnej do naczynia miarowego i w zależności od preferencji smakowych zebrać tłuszcz łyżką wazową.

Dodać sos pieczeniowy z blachy uniwersalnej do sosu warzywnego i gotować dotąd, aż sos uzyska odpowiednią gęstość. Przetrzeć sos przez drobne sitko. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Mięso | Drób | Kaczka | W całości |

Bez nadzienia

Czas trwania programu: 105–135 minut



## Ręcznie

### Ustawić poprzez Programy własne:

Krok 1

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 130 °C

Wilgotność: 80%

Czas trwania: 60 minut

Poziom:

ruszt na blasze uniwersalnej: 2

Krok 2

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 170 °C

Wilgotność: 40%

Czas trwania: 30–60 minut

Krok 3

Programy: Grill z nawiewem

Temperatura: 190 °C

Czas trwania: 15 minut

# Mięso

---

## Kaczka po szanghajsku

Czas przyrządzenia: 15 minut + 60 minut na marynowanie

Na 4 porcje

### Na kaczkę

4 piersi z kaczki ze skórą (po 300 g)

1 łyżeczka soli

### Na marynatę

4 łyżki sosu sojowego, słodkiego (Ke-tjap Manis)

1½ łyżki Mirin (japońskie wino ryżowe)

1 ząbek czosnku

1 gwiazdka anyżu, rozgnieciona

1 łyżeczka oleju sezamowego

### Wyposażenie

ruszt

blacha uniwersalna

sitko

### Przyrządzenie

Skórę na piersiach kaczki ponacinać wielokrotnie na skos i natrzeć solą.

Rozrobić ze sobą składniki na marynatę, włożyć do niej piersi z kaczki i wmasować marynatę, a następnie marynować przez 1 godzinę.

Wsunąć ruszt na blachę uniwersalną. Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać komorę urządzenia zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Umieścić piersi z kaczki na ruszcie i przyrządzić zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

Przelać marynatę przez sitko, a następnie zagotować na sos.

Podać marynatę z kaczką.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Mięso | Drób | Kaczka | Pierś z kaczki po szang.

Czas trwania programu: 6–12 minut

#### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Rozgrzewanie 1

Programy: Grill z nawiewem

Temperatura: 210 °C

Rozgrzewanie: Wł.

Poziom: 4

Gotowanie 2

Programy: Para+piecz. + Grill

Stopień: 3

Wilgotność: 85%

Crisp function: Wł.

Czas trwania: 6–12 minut

### Wskazówka

Na przykład podawać z gotowanym na parze pak choi i ryżem kokosowym.

## Gęś (bez nadzienia)

Czas przyrządzenia: 185–275 minut

Na 4 porcje

### Składniki

1 gęś (à 4,5 kg), oprawiona

2 łyżki soli

### Wyposażenie

ruszt

blacha uniwersalna

### Przyrządzenie

Natrzeć gęś solą w środku i od zewnątrz.

Ułożyć gęś piersią do góry na ruszcie i wsunąć do komory urządzenia wraz z blachą uniwersalną.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Mięso | Drób | Gęś

Czas trwania programu: 173–263 minuty

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Krok 1

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 190 °C

Wilgotność: 40%

Czas trwania: 30 minut

Poziom:

ruszt na blasze uniwersalnej: 2

Krok 2

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 100 °C

Wilgotność: 80%

Czas trwania: 120–210 minut

Krok 3

Programy: Grill z nawiewem

Temperatura: 190 °C

Czas trwania: 23 minuty

# Mięso

---

## Kurczak

Czas przyrządzenia: 70–90 minut

Na 2 porcje

### Składniki

1 kurczak, oprawiony (à 1,2 kg)  
2 łyżki oleju  
1½ łyżeczki soli  
2 łyżeczki papryki w proszku, słodkiej  
1 łyżeczka curry  
500 ml wody

### Wyposażenie

ruszt  
blacha uniwersalna  
nić kuchenna

### Przyrządzenie

Rozrobić olej z solą, papryką w proszku i curry i posmarować kurczaka.

Udka kurczaka związać razem nicią kuchenną, ułożyć piersią do góry na ruszcie i wsunąć do komory urządzenia w taki sposób, żeby udka były skierowane w stronę drzwiczek. Wsunąć blachę uniwersalną. Włączyć wodę na blachę uniwersalną.

Uruchomić program automatyczny lub upiec kurczaka zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Mięso | Drób | Kurczak | W całości  
Czas trwania programu: 60–80 minut

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Krok 1

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 200 °C

Wilgotność: 30%

Czas trwania: 15 minut

Poziom:

ruszt: 3

blacha uniwersalna: 2

Krok 2

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 150 °C

Wilgotność: 55%

Czas trwania: 30–50 minut

Krok 3

Programy: Grill duży

Stopień: 3

Czas trwania: 15 minut

## Pilaw z kurczaka

Czas przyrządzenia: 40 minut

Na 4 porcje

### Na kurczaka

4 filety z piersi z kurczaka  
4 łyżki chutney mango  
1 łyżka curry w proszku, średniego  
3 łyżeczki kminu rzymskiego, w całości  
4 łyżeczki oleju słonecznikowego  
sól  
pieprz

### Na ryż z przyprawami

200 g ryżu basmati  
10 liści curry  
½ laski cynamonu  
¼ łyżeczki kurkumy  
400 ml bulionu warzywnego  
1 garść liści kolendry, świeżych  
½ cytryny | tylko sok

### Do podawania

2–4 szalotki | w krążkach  
1 łyżka oleju roślinnego  
1 łyżeczka masła  
jogurt  
mięta  
cząstki cytryny

### Wyposażenie

1 patyczek szaszłykowy  
blacha do pieczenia  
naczynie do gotowania, bez perforacji,  
małe

### Przyrządzenie

W piersi kurczaka wyciąć małą kieszonkę, uważając przy tym, żeby nie przeciąć całkowicie tyłu fileta. Napęlić kieszonkę chutney mango i zamknąć patyczkiem szaszłykowym.

Wymieszać sproszkowane curry, kmin rzymski i olej słonecznikowy i doprawić solą i pieprzem. Posmarować tym piersi z kurczaka i wyłożyć na blachę do pieczenia.

Włożyć ryż basmati do naczynia do gotowania bez perforacji, dodać liście curry, laskę cynamonu, kurkumę i bulion warzywny i dobrze wymieszać.

Wsunąć ryż basmati na poziom 2, a kurczaka na poziom 3. Uruchomić program automatyczny lub przyrządzać ręcznie zgodnie z krokiem 1.

Wyjąć ryż basmati, dodać kolendrę i sok cytrynowy i wymieszać, przykryć i odstawić na bok.

Ręcznie: Przyrządzać dalej filety z piersi kurczaka zgodnie z krokiem 2.

Szalotkę przysmażyć na patelni w oleju roślinnym i masle, aż będzie brązowa i chrupiąca.

Wyjąć filety z piersi kurczaka z komory urządzenia i wymieszać sos z ryżem basmati.

Przybrać szalotką, jogurtem, miętą i cząstkami cytryny i podawać.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Mięso | Drób | Kurczak | Pilaw drobiowy  
Czas trwania programu: 20 minut

# Mięso

---

## Ręcznie

### Ustawić poprzez Programy własne:

Krok 1

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 180 °C

Wilgotność: 100%

Poziom:

naczynie do gotowania bez perforacji

(ryż basmati): 2

blacha do pieczenia (kurczak): 3

Czas trwania: 15 minut

Krok 2

Programy: Para+piecz. + Grill

Stopień: 3

Wilgotność: 30%

Czas trwania: 5 minut

## Pierś z kurczaka

Czas przyrządzenia: 30 minut + 120 minut na marynowanie  
Na 6–8 porcji

### Na marynatę

1 łyżeczka skórki cytrynowej, starta  
4½ łyżki soku z cytryny  
5½ łyżki oleju  
2 ząbki czosnku  
3 cm imbiru | świeżo startego  
2 łyżeczki kminu rzymskiego, mielonego  
1 łyżka kolendry, mielonej  
½ łyżeczki pieprzu cayenne, mielonego  
1¼ łyżeczki papryki w proszku, słodkiej

### Na filety z piersi kurczaka

4 filety z piersi z kurczaka, ze skórą  
sól  
pieprz

### Na sos jogurtowo-miętowy

200 ml jogurtu, 3,5% tłuszczu  
1½ łyżki mięty, świeżej | siekanej  
¾ łyżki szczypiorku | siekanego  
2 ząbki czosnku | drobno siekane  
2–3 łyżki soku cytrynowego  
⅓ łyżeczki soli morskiej, grubej

### Wyposażenie

ruszt  
blacha uniwersalna  
folia aluminiowa

### Przyrządzenie

Wymieszać składniki na marynatę i zamarynować filety z piersi kurczaka przynajmniej na 2 godziny.

Przyprawić filety z obu stron solą i pieprzem.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać komorę urządzenia zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Ułożyć filety z piersi kurczaka skórą do góry na ruszcie. Wsunąć ruszt z blachą uniwersalną. Przyrządzać i grillować zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

Wymieszać składniki na sos miętowy-jogurtowy.

Przykryć filety folią aluminiową i pozostawić na 5 minut do naciągnięcia.

Ponacinać filety z piersi kurczaka i podawać z sosem miętowy-jogurtowym.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Mięso | Drób | Kurczak | Pierś z kurczaka

Czas trwania programu: 15 minut

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Rozgrzewanie 1  
Programy: Para+piecz. + Termon. Plus  
Temperatura: 225 °C  
Wilgotność: 60%  
Rozgrzewanie: Wł.

Przyrządzenie i grillowanie 2  
Programy: Para+piecz. + Grill  
Stopień: 3  
Wilgotność: 85%  
Czas trwania: 15 minut  
Poziom: 4

# Mięso

---

## Udka z kurczaka

Czas przyrządzenia: 95 minut

Na 4 porcje

### Na udka z kurczaka

2 łyżki oleju

1½ łyżeczki soli

pieprz

1 łyżeczka papryki w proszku

4 udka z kurczaka (po 200 g), oprawione

### Na warzywa

1 papryka, czerwona | w dużych, jednakowej wielkości kawałkach

1 papryka, żółta | w dużych, jednakowej wielkości kawałkach

1 bakłażan | w dużych, jednakowej wielkości kawałkach

1 cukinia | w dużych, jednakowej wielkości kawałkach

2 cebule, czerwone

2 ząbki czosnku | lekko zgniecione

200 g pomidorków koktajlowych

4 łyżki oleju

2 gałązki rozmarynu, świeżego

4 gałązki tymianku, świeżego

200 ml pomidorów, przetartych

100 ml bulionu warzywnego

1 łyżeczka cukru

½ łyżeczki soli

pieprz

papryka w proszku, ostra

### Wyposażenie

ruszt

blacha uniwersalna

brytfanna Gourmet

### Przyrządzenie

Rozrobić olej, sól, pieprz i paprykę i posmarować udka.

Ułożyć udka z kurczaka na ruszcie i wsunąć do komory urządzenia. Wsunąć blachę uniwersalną. Uruchomić program automatyczny lub upiec udka zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Na warzywa rozgrzać olej w brytfannie Gourmet na płycie grzejnej przy średnim lub wysokim ustawieniu. Przysmażyć przez około 4 minuty paprykę i bakłażana często mieszając. Dodać cukinię, cebulę i czosnek i smażyć przez około 5 minut przy średnim ustawieniu często mieszając.

Związać ze sobą rozmaryn i tymianek. Dodać zioła, połówki pomidorów, przetarte pomidory i bulion i krótko zagotować przy średnim lub wysokim ustawieniu. Gotować na wolnym ogniu przy średnim ustawieniu przez około 15 minut wielokrotnie mieszając.

Doprawić do smaku solą, pieprzem, cukrem i papryką w proszku.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Mięso | Drób | Kurczak | Udka kurczaka

Czas trwania programu: 42 minuty



## **Ręcznie**

### **Ustawić poprzez Programy własne:**

Krok 1

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 200 °C

Wilgotność: 30%

Czas trwania: 15 minut

Poziom:

ruszt: 3

blacha uniwersalna: 2

Krok 2

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 150 °C

Wilgotność: 55%

Czas trwania: 15 minut

Krok 3

Programy: Grill duży

Stopień: 3

Czas trwania: 12 minut

# Mięso

---

## Kurczak paprykowy

Czas przyrządzenia: 65 minut

Na 4 porcje

### Składniki

2 papryki, żółte | w dużych kawałkach

2 papryki, czerwone | w dużych kawałkach

4 szalotki | w dużych kawałkach

2 ząbki czosnku

4 udka z kurczaka

sól

papryka w proszku, słodka

1 cytryna | tylko sok

100 g kwaśnej śmietany

### Wyposażenie

brytfanna Gourmet

blender

### Przyrządzenie

Włożyć paprykę, szalotkę i czosnek do brytfanny Gourmet.

Udka z kurczaka przyprawić solą i papryką w proszku i rozłożyć na warzywach.

Warzywa i udka z kurczaka połączyć sokiem cytrynowym i wstawić brytfannę Gourmet do komory urządzenia. Uruchomić program automatyczny lub upiec zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Wyjąć udka z brytfanny Gourmet i odstawić w ciepłym miejscu.

Zmiksować sos paprykowy i zaprawić kwaśną śmietaną.

Doprawić do smaku solą i z powrotem włożyć udka z kurczaka.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Mięso | Drób | Kurczak | Kurczak paprykowy

Czas trwania programu: 45 minut

#### Ręcznie

##### Ustawić poprzez Programy własne:

Krok 1

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 225 °C

Wilgotność: 70%

Poziom: 2

Czas trwania: 20 minut

Krok 2

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 160 °C

Wilgotność: 40%

Czas trwania: 20 minut

Krok 3

Programy: Para+piecz. + Grill

Stopień: 3

Wilgotność: 10%

Czas trwania: 5 minut

### Wskazówka

Jako dodatki można zastosować polentę, makaron lub kluski kładzione.

## Indyk (nadziewany)

Czas przyrządzenia: 180–205 minut

Na 8 porcji

### Na nadzienie

125 g rodzynek  
2 łyżki wina likierowego (madera)  
3 łyżki oleju  
3 cebule | pokrojone w kostkę  
100 g ryżu parboiled  
150 ml wody  
½ łyżeczki soli  
100 g orzeszków pistacjowych, obranych  
sól  
pieprz  
curry  
Garam Masala (mieszanka przypraw)

### Na indyka

1 indyk (à 5 kg), oprawiony  
1 łyżka soli  
2 łyżeczki pieprzu

### Na sos

250 ml wody  
150 g crème fraîche  
2 łyżki mąki ziemniaczanej  
2 łyżki wody | zimnej  
sól  
pieprz

### Wyposażenie

naczynie do gotowania, bez perforacji  
6 patyczków szaszłykowych  
nić kuchenna  
ruszt  
blacha uniwersalna  
sitko, drobne  
folia, o niskiej przepuszczalności pary

### Przyrządzenie

Na nadzienie skropić rodzyнки winem likierowym. Cebulę i olej włożyć do naczynia do gotowania bez perforacji, przykryć i wsunąć do komory urządzenia. Dusić zgodnie z ustawieniami dla cebuli.

Dodać ryż, wodę, sól, orzeszki pistacjowe i namoczone rodzyńki i ugotować zgodnie z ustawieniami dla ryżu. Przyprawić do smaku solą, pieprzem, curry i Garam Masala.

Przyprawić indyka solą i pieprzem. Napełnić indyka nadzieniem i zamknąć patyczkami drewnianymi i nicią kuchenną. Ewentualnie związać lekko uda.

Ułożyć indyka piersią do góry na ruszcie, tak żeby uda były skierowane w stronę drzwiczek. Wsunąć ruszt wraz z blachą uniwersalną. Uruchomić program automatyczny lub przyrządzić indyka ręcznie zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Wyjąć indyka. Sos pieczeniowy przetrzeć przez sitko do garnka. Dodać wodę i crème fraîche. Rozrobić mąkę ziemniaczaną w wodzie i zagęścić nią sos. Następnie zagotować. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Mięso| Drób| Indyk| W całości  
Czas trwania programu: 125–150 minut

# Mięso

---

## **Duszenie cebuli**

Programy specjalne| Duszenie cebuli

Czas trwania programu: 4 minuty

## **Gotowanie ryżu**

Programy: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas trwania: 14 minut

## **Ręcznie**

### **Ustawić poprzez Programy własne:**

Krok 1

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 190 °C

Wilgotność: 40%

Czas trwania: 20 minut

Poziom:

ruszt na blasze uniwersalnej: 2

Krok 2

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 150 °C

Wilgotność: 70%

Czas trwania: 95–120 minut

Krok 3

Programy: Grill z nawiewem

Temperatura: 190 °C

Czas trwania: 10 minut

## Pierś z indyka z zielono-białym ragout szparagowym

Czas przyrządzenia: 110 minut

Na 4 porcje

### Na pierś z indyka

2 łyżki oleju

1 łyżeczka soli

½ łyżeczki pieprzu

1 kg piersi z indyka, oprawionej

### Na warzywa

600 g szparagów, białych

600 g szparagów, zielonych

500 ml wody

sól

1 łyżeczka masła

1 łyżeczka cukru

### Na sos

50 g masła

1 pęczek cebuli dymki | w cienkich krążkach

30 g mąki pszennej, typ 405

100 g śmietany

¼ cytryny, nieobrobionej | tylko starta skórka i sok

1 łyżeczka cukru

pieprz

1 pęczek trybuli (à 15 g) | drobno posiekane liście

### Wyposażenie

ruszt

blacha uniwersalna

sitko

### Przyrządzenie

Rozrobić olej z solą i pieprzem, posmarować pierś z indyka.

Ułożyć pierś z indyka na ruszcie i wstawić ruszt i blachę uniwersalną do komory urządzenia. Uruchomić program automatyczny lub upiec zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Umyć szparagi. Białe szparagi całkowicie obrać, oddzielić główki szparagów. Zielone szparagi obrać tylko w dolnej trzeciej części. Odciąć zdrewniałe końcówki szparagów, pociąć łodygi na kawałki o długości około 4 cm.

Zdrewniałe końcówki szparagów i skórki włożyć do garnka, zalać wodą i zagotować. Lekko osolic i gotować pod przykryciem przez 10 minut. Przebrać przez sitko, zbierając przy tym płyn.

Przebrać wywar do garnka, dodać masło i cukier i zagotować. Dodać białe kawałki szparagów (bez główek) i gotować przez 5 minut. Dodać zielone kawałki szparagów i białe główki i gotować przez kolejne 3–5 minut. Odlać i zebrać wywar szparagowy.

Na sos stopić masło w garnku przy średnim ustawieniu, dodać cebulę dymkę i dusić, aż stanie się szklista. Oprószyć mąką pszenną, jasno zrumienić i zgasić wywarem szparagowym. Gotować na wolnym ogniu przez 3–4 minuty. Dodać śmietanę, doprawić do smaku skórką cytrynową, sokiem cytrynowym, cukrem, solą i pieprzem.

Włożyć kawałki szparagów do sosu i podgrzać. Dodać listki trybuli.

# Mięso

---

## Ustawienia

### Program automatyczny

Mięso | Drób | Indyk | Pierś z indyka |

Pieczenie

Czas trwania programu: 87 minut

## Ręcznie

### Ustawić poprzez Programy własne:

Krok 1

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 170 °C

Wilgotność: 65%

Czas trwania: 85 minut

Poziom:

ruszt: 3

blacha uniwersalna: 2

Krok 2

Programy: Grill duży

Stopień: 3

Czas trwania: 2 minuty

## Udziec z indyka

Czas przyrządzenia: 115 minut

Na 4 porcje

### Na udziec z indyka

2 łyżki oleju

1 łyżeczka soli

pieprz

1 udziec z indyka z kością (à 1,2 kg),

oczyszczony

### Na sos

150 ml wody

200 g śmietany

200 g chutney mango

1 puszka połówek moreli (à 280 g) | od-

sączonych | w kawałkach

sól

pieprz

### Wyposażenie

ruszt

blacha uniwersalna

sitko, drobne

nić kuchenna

### Przyrządzenie

Rozrobić olej z solą i pieprzem i posmażać udziec. Ułożyć udziec z indyka skórą do góry na ruszcie. Wsunąć ruszt i blachę uniwersalną do komory urządzenia i przyrządzić zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

Wyjąć udziec. Na sos zgasić sos pieczeniowy wodą i przełożyć przez sitko do garnka. Dodać śmietanę i chutney i krótko zagotować.

Dodać do sosu kawałki moreli. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Ponownie zagotować.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Mięso | Drób | Indyk | Udziec z indyka

Czas trwania programu: 95 minut

#### Ręcznie

##### Ustawić poprzez Programy własne:

Krok 1

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 200 °C

Wilgotność: 30%

Czas trwania: 15 minut

Poziom:

ruszt: 2

blacha uniwersalna: 1

Krok 2

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 150 °C

Wilgotność: 55%

Czas trwania: 60 minut

Krok 3

Programy: Grill z nawiewem

Temperatura: 200 °C

Czas trwania: 20 minut

# Mięso

---

## Struś (pieczenie Gourmet)

Czas przyrządzenia: 195 minut

Na 4 porcje

### Składniki

1 łyżka oleju

sól

pieprz

800 g mięsa ze strusia, oprawionego

### Wyposażenie

blacha uniwersalna

ruszt

### Przyrządzenie

Wsunąć do komory urządzenia ruszt i blachę uniwersalną. Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać komorę urządzenia zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Rozrobić olej z solą i pieprzem i posmarować strusinę.

Położyć mięso ze strusia na ruszcie i przyrządzić zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Mięso | Drób | Mięso ze strusia | Pieczenie Gourmet

Czas trwania programu: 190–195 minut

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Ustawienia patrz Tabela pieczenia na końcu tej książki kucharskiej.



## Tikka Masala z ryżem

Czas przyrządzenia: 60 minut + 30 minut na marynowanie

Na 4 porcje

### Na marynatę

4 ząbki czosnku  
2½ cm imbiru  
1 chili, czerwone, duże  
2 łyżeczki kminu rzymskiego, mielonego  
2 łyżeczki kolendry, mielonej  
1 łyżeczka kurkumy  
1 łyżeczka papryki w proszku  
1 łyżeczka przyprawy Garam Masala  
1 łyżeczka soli  
1½ łyżki oleju  
100 g jogurtu, 3,5% tłuszczu

### Na kurczaka

500 g filetów z piersi kurczaka, oprawionych | pokrojonych w kostkę

### Na sos

2 cebule | w piórkach  
1 łyżka oleju  
1 łyżka masła  
1 puszka pomidorów, krojonych (à 400 g)  
1 łyżka koncentratu pomidorowego  
1 łyżka chutney mango  
100 ml śmietanki

### Na ryż

300 g ryżu basmati  
450 ml wody

### Do przybrania

½ pęczka kolendry (à 70 g) | siekanej

### Wyposażenie

2 naczynia do gotowania bez perforacji  
blender

### Przyrządzenie

Z czosnku, imbiru i chili wraz z przyprawami, solą i olejem zrobić pastę w blenderze. Rozrobić z jogurtem naturalnym i marynować filety z piersi kurczaka przez przynajmniej 30 minut.

Dusić cebulę w oleju i maśle na kuchence przez 10–12 minut, aż stanie się szklista. Dodać filety z piersi kurczaka i marynatę i gotować przez kolejne 3–4 minuty na średnim ogniu. Dodać pomidory, koncentrat pomidorowy, chutney mango i śmietanę, krótko zagotować.

Włożyć wszystko do naczynia do gotowania bez perforacji i przykryć. Uruchoμίć program automatyczny lub przyrządzić ręcznie zgodnie z krokiem 1.

Ryż basmati włożyć do naczynia do gotowania bez perforacji, zalać wodą.

Program automatyczny:  
Dołożyć ryż zgodnie z przebiegiem programu i przyrządzić dalej.

Ręcznie:  
Dołożyć ryż i przyrządzić zgodnie z krokiem 2.

Przybrać kolendrą.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Mięso | Drób | Kurczak | Kurczak Tikka Masala

Czas trwania programu: 30 minut

# Mięso

---

## **Ręcznie**

Krok 1

Programy: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas trwania: 15 minut

Krok 2

Programy: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas trwania: 15 minut

## Polędwica cielęca (pieczenie)

Czas przyrządzenia: ok. 60–90 minut  
Na 4 porcje

### Na polędwicę cielęcą

1 kg polędwicy cielęcej, oprawionej  
2 łyżki oleju  
1 łyżeczka soli  
pieprz

### Na sos

30 g smardzy, suszonych  
300 ml wody | wrzącej  
1 cebula  
30 g masła  
150 g śmietany  
30 ml białego wina  
3 łyżki wody | zimnej  
1 łyżka mąki ziemniaczanej  
sól  
pieprz  
cukier

### Wyposażenie

ruszt  
pieczeniometer  
blacha uniwersalna  
sitko, drobne

### Przyrządzenie

Płaski koniec filetu cielęcego złożyć na pół i związać nicią kuchenną.

Rozrobić olej z solą i pieprzem i posmarować polędwicę.

Ułożyć polędwicę na ruszcie i wbić pieczeniometer. Wsunąć ruszt i blachę uniwersalną do komory urządzenia i przyrządzić polędwicę zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

Na sos zalać smardze wodą i moczyć przez 15 minut.

Pokroić cebulę w kostkę. Odcedzić smardze na sitku, zbierając przy tym wodę. Wycisnąć smardze i pokroić w małą kostkę.

Dusić cebulę na maśle przez 5 minut. Dodać smardze i dusić przez kolejne 5 minut. Dodać wodę z grzybów, śmietanę i wino i zagotować. Rozrobić mąkę ziemniaczaną w wodzie i zagęścić nią sos. Ponownie krótko zagotować. Doprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Mięso | Cielęcina | Polędwica cielęca |  
W całości | Pieczenie  
Czas trwania programu: ok.  
30–60 minut

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Programy: Grill z nawiewem  
Temperatura: 175 °C (rare), 165 °C (medium), 160 °C (well done)  
Temperatura wewnętrzna: 45 °C (rare), 55 °C (medium), 75 °C (well done)  
Czas trwania: ok. 30 minut, (rare), 45 minut (medium), 60 minut (well done)  
Poziom:  
ruszt: 3  
blacha uniwersalna: 2

### Wskazówka

Zamiast suszonych smardzy można również zastosować borowiki.

# Mięso

---

## Polędwica cielęca (pieczenie Gourmet)

Czas przyrządzenia: 90–170 minut

Na 4 porcje

### Składniki

1 kg polędwicy cielęcej, oprawionej

2 łyżki oleju

1 łyżeczka soli

pieprz

### Wyposażenie

ruszt

blacha uniwersalna

nić kuchenna

### Przyrządzanie

Wsunąć ruszt i blachę uniwersalną do komory urządzenia. Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać komorę urządzenia zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Płaski koniec filetu cielęcego złożyć na pół i związać nicią kuchenną.

Rozrobić olej z solą i pieprzem i posmarować polędwicę. Położyć polędwicę cielęcą na ruszcie i przyrządzić zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Mięso | Cielęcina | Polędwica cielęca |

W całości | Pieczenie Gourmet

Czas trwania programu: 78–160 minut

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Ustawienia patrz Tabela pieczenia na końcu tej książki kucharskiej.

## Gicz cielęca

Czas przyrządzenia: 150 minut

Na 4 porcje

### Na gicz cielęcą

2 łyżki oleju

1½ łyżeczki soli

½ łyżeczki pieprzu

1 gicz cielęca (à 1,5 kg), oprawiona

### Na sos

1 cebula

1 opakowanie goździków

2 marchewki

50 g selera

1 łyżka koncentratu pomidorowego

800 ml wywaru cielęcego

150 ml wody

75 g śmietany

1½ łyżki mąki ziemniaczanej

2 łyżki wody | zimnej

sól

pieprz

### Wyposażenie

ruszt

blacha uniwersalna

blender

sitko, drobne

### Przyrządzenie

Rozrobić olej z solą i pieprzem i posmarować gicz.

Położyć gicz na ruszcie, wsunąć razem z blachą uniwersalną do komory urządzenia i przyrządzić zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

Poćwiartować cebulę i ponabijać goździkami. Obrąć selera i marchewkę i pokroić w grubą kostkę.

Przyrumienić warzywa w garnku na złotobrazowo na dużym ogniu. Dodać koncentrat pomidorowy i krótko przysmażyć. Dodać bulion i gotować dalej warzywa na średnim ogniu.

Zdjąć gicz z rusztu, zgasić sos pieczeniowy wodą i przełożyć do garnka.

Wyjąć goździki z cebuli i zmiksować warzywa. Przetrzeć piure przez sitko, podlać śmietaną i zagotować.

Rozrobić mąkę ziemniaczaną w wodzie i zagęścić nią sos. Ponownie krótko zagotować. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Mięso | Cielęcina | Gicz cielęca

Czas trwania programu: 127 minut

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Krok 1

Programy: Para+piecz. + Grz. g./dol.

Temperatura: 100 °C

Wilgotność: 84%

Czas trwania: 110 minut

Poziom:

ruszt na blasze uniwersalnej: 2

Krok 2

Programy: Grill z nawiewem

Temperatura: 190 °C

Czas trwania: 17 minut

## **Wskazówka**

Przy większej giczy cielęcej czas przyrządzenia ulega przedłużeniu w kroku 1 o około 30 minut na każde 500 g zwiększonej wagi.

## Karczek cielęcy (pieczenie)

Czas przyrządzenia: ok. 40–70 minut

Na 4 porcje

### Składniki

2 łyżki oleju

1 łyżeczka soli

pieprz

1 kg karkówki cielęcej (bez kości), oprawionej

### Wyposażenie

ruszt

pieczeniometerz

blacha uniwersalna

### Przyrządzenie

Rozrobić olej z solą i pieprzem i posmarować karkówkę.

Ułożyć karkówkę cielęcą na ruszcie i wbić pieczeniometerz. Wsunąć ruszt i blachę uniwersalną do komory urządzenia. Przyrządzić karkówkę cielęcą zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Mięso | Cielęcina | Karkówka cielęca | Sztuka | Pieczenie

Czas trwania programu: ok.

30–60 minut

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Programy: Grill z nawiewem

Temperatura: 175 °C (rare), 165 °C (medium), 160 °C (well done)

Temperatura wewnętrzna: 45 °C (rare), 55 °C (medium), 75 °C (well done)

Czas trwania: ok. 30 minut, (rare), 45 minut (medium), 60 minut (well done)

Poziom:

ruszt: 3

blacha uniwersalna: 2

# Mięso

---

## Karkówka cielęca (pieczenia Gourmet)

Czas przyrządzenia: 90–170 minut

Na 4 porcje

### Na pieczeń

2 łyżki oleju

1 łyżeczka soli

pieprz

1 kg karkówki cielęcej (bez kości), oprawionej

### Wyposażenie

ruszt

blacha uniwersalna

### Przyrządzenie

Wsunąć ruszt i blachę uniwersalną do komory urządzenia. Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać komorę urządzenia zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Rozrobić olej z solą i pieprzem i posmarować karkówkę.

Położyć karkówkę cielęcą na ruszcie i przyrządzić zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Mięso | Cielęcina | Karkówka cielęca | Sztuka | Pieczenie Gourmet

Czas trwania programu: 78–160 minut

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Ustawienia patrz Tabela pieczenia na końcu tej książki kucharskiej.



## Duszona pieczeń cielęca

Czas przyrządzenia: 130 minut

Na 4 porcje

### Na pieczeń

2 łyżki oleju

1 łyżeczka soli

pieprz

1 kg cielęciny (udziec lub łopatka),  
oprawionej

2 marchewki | pokrojone w grubą kostkę

2 pomidory | pokrojone w grubą kostkę

2 cebule | pokrojone w grubą kostkę

2 kości szpikowe (cielęce lub wołowe)

### Na sos

250 g śmietany

1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

1 łyżka wody | zimnej

sól

pieprz

### Wyposażenie

blacha uniwersalna

blender

sitko, drobne

### Przyrządzenie

Marchewkę, pomidory i cebulę pokroić w grubą kostkę.

Rozrobić olej z solą i pieprzem i posmarować cielęcinę.

Wyłożyć cielęcinę na blachę uniwersalną, rozłożyć dookoła mięsa warzywa i kości szpikowe. Uruchomić program automatyczny lub przyrządzać zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Wyjąć cielęcinę z blachy uniwersalnej i przelać sos pieczeniowy przez sitko do naczynia miarowego.

400 ml sosu pieczeniowego (ew. uzupełnić ilość wodą) włożyć do garnka z połową warzyw i zmiksować. Przetrzeć piure przez sitko, podlać śmietaną i zagotować.

Rozrobić mąkę ziemniaczaną w wodzie i zagęścić nią sos. Ponownie krótko zagotować. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Mięso | Cielęcina | Pieczeń duszona

Czas trwania programu: 90 minut

#### Ręcznie

#### Ustawie poprzez Programy własne:

Krok 1

Programy: Para+piecz. + Grill

Stopień: 3

Wilgotność: 0%

Czas trwania: 20 minut

Poziom: 3

Krok 2

Programy: Para+piecz. + Grz. g./dol.

Temperatura: 100 °C

Wilgotność: 84%

Czas trwania: 70 minut

# Mięso

---

## Golonka jagnięca

Czas przyrządzenia: 210 minut

Na 6 porcji

### Składniki

6 golonek jagnięcych (po 250–300 g)  
sól  
pieprz  
2 plastry bekonu | pokrojone w kostkę  
1 cebula  
3 łyżki koncentratu pomidorowego  
1 łyżeczka cynamonu  
2 łyżeczki kminu rzymskiego  
6 goździków  
4 ząbki czosnku, duże | obrane  
250 ml czerwonego wina  
100 ml sosu Rinder Jus  
600 ml bulionu drobiowego  
2 pomarańcze | tylko starta skórka  
1 gałązka rozmarynu

### Wyposażenie

brytfanna Gourmet

### Przyrządzenie

Włożyć golonki jagnięce do brytfanny Gourmet, przyprawić solą i pieprzem. Dodać pozostałe składniki.

Wstawić brytfannę Gourmet do komory urządzenia. Uruchomić program automatyczny lub przyrządzać zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Obrócić po około 85 minutach.

Wyjąć golonki z brytfanny Gourmet, odstawić na bok i trzymać w ciepłe.

Doprowadzić płyn do delikatnego gotowania na kuchence, zebrać tłuszcz i stałe składniki. Zgnieść czosnek i do-

dać do sosu. Gotować na wolnym ogniu dotąd, aż sos się zagęści. Przyprawić solą i pieprzem.

Włożyć golonki do brytfanny Gourmet, polać sosem i podawać.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Mięso | Jagnięcina | Gicz jagnięca  
Czas trwania programu: 170 minut

### Ręcznie

Przyrządzenie

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 130 °C

Wilgotność: 90%

Czas trwania: 170 minut

Poziom: 3

## Udziec jagnięcy (pieczenie Gourmet)

Czas przyrządzenia: 200–240 minut

Na 6 porcji

### Na nadzienie

100 g sera manchego | drobno startego

100 g orzechów włoskich | siekanych

100 g suszonych śliwek | odpestkowanych i posiekanych

1 łyżeczka soli

pieprz

1 łyżka ziół prowansalskich

### Na udziec jagnięcy

1 udziec jagnięcy, bez kości (à 1,4 kg),

oprawiony

2 łyżki oleju

1 łyżeczka soli

pieprz

### Na sos

250 g marchewki | w dużych kawałkach

250 g selera | w dużych kawałkach

2 cebule | w dużych kawałkach

2 łyżki oleju

2 łyżki koncentratu pomidorowego

250 ml czerwonego wina, wytrawnego

25 g mąki pszennej, typ 405

400 ml bulionu warzywnego

400 ml wody | zimnej

250 g pora

3 gałązki pietruszki

sól

pieprz

### Wyposażenie

ruszt

blacha uniwersalna

nić kuchenna

brytfanna Gourmet

sitko, drobne

### Przyrządzenie

Na nadzienie wyrobić na masę ser manchego, orzechy włoskie i suszone śliwki. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i ziołami prowansalskimi.

Rozłożyj jagnięcinę na powierzchni roboczej, obłóż nadzieniem, zawinąć i związać w roladę nicią kuchenną.

Ułożyć jagnięcinę na ruszcie i wsunąć do komory urządzenia razem z blachą uniwersalną. Uruchomić program automatyczny lub przyrządzać zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Na sos przysmażyć na oleju w brytfannie Gourmet na kuchenie marchewkę, selera i cebulę.

Dodać koncentrat pomidorowy i dalej smażyć. Zgasić ¼ czerwonego wina i gotować dotąd, aż warzywa znowu zaczną się smażyć. Powtórzyć takie postępowanie trzy razy. Na koniec posypać sos mąką pszenną. Przysmażać dalej przez chwilę.

Zalać bulionem warzywnym i wodą. Dodać pora i pietruszkę. Gotować dotąd, aż dobrze się zagęści. Przetrzeć sos przez sitko do garnka.

Zdjąć jagnięcinę z rusztu. Przebrać sos pieczeniowy z blachy uniwersalnej przez sitko do sosu.

# Mięso

---

## **Ustawienia**

### **Program automatyczny**

Mięso | Jagnięcina | Udziec jagnięcy |  
Pieczenie Gourmet

Czas trwania programu: 170–210 minut

## **Ręcznie**

### **Ustawić poprzez Programy własne:**

Ustawienia patrz Tabela pieczenia na końcu tej książki kucharskiej.

## **Wskazówka**

W przypadku mniejszego udźca czas przyrządzenia ulega skróceniu w kroku 2 o około 30 minut na każde 500 g zmniejszonej wagi. W przypadku większego udźca czas przyrządzenia ulega przedłużeniu w kroku 2 o około 30 minut na każde 500 g zwiększonej wagi.

## Comber jagnięcy (pieczenie Gourmet)

Czas przyrządzenia: 160 minut

Na 2 porcje

### Na comber jagnięcy

1 kg combra jagnięcego z kością, oprawionego

2 łyżki oleju

1 łyżeczka soli

pieprz

### Wyposażenie

ruszt

blacha uniwersalna

### Przyrządzenie

Ustawić ruszt na blasze uniwersalnej i wsunąć do komory urządzenia. Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać komorę urządzenia zgodnie z krokiem 1.

Rozrobić olej z solą i pieprzem i posmarować comber.

Umieścić comber na ruszcie i przyrządzić zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Mięso | Jagnięcina | Comber jagnięcy |  
Pieczenie Gourmet

Czas trwania programu: 151 minut

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Ustawienia patrz Tabela pieczenia na końcu tej książki kucharskiej.

# Mięso

---

## Gołąbki

Czas przyrządzenia: 85 minut

Na 4 porcje

### Na białą kapustę

1 biała kapusta (à 1,2 kg)

### Na nadzienie

2 bułki

1 cebula | pokrojona w drobną kostkę

30 g masła klarowanego

450 g mięsa mielonego, połowa wołowiny, połowa wieprzowiny

1 jajko, wielkość M

2 ząbki czosnku | drobno siekane

sól

pieprz

majeranek

2 łyżeczki pietruszki | siekanej

### Na warzywa

4 szalotki | pokrojone w drobną kostkę

2 ząbki czosnku | drobno siekane

2 papryki (à 175 g), żółte | pokrojone w grubą kostkę

2 papryki (à 175 g), czerwone | pokrojone w grubą kostkę

100 g kwaśnej śmietany

1 cytryna | tylko sok

### Wyposażenie

naczynie do gotowania bez perforacji  
blender

### Przyrządzenie

Usunąć głąb z kapusty i zblanszować kapustę w naczyniu do gotowania bez perforacji zgodnie z ustawieniami.

Oddzielić zewnętrzne liście i rozłożyć na blacie roboczym.

Na nadzienie namoczyć bułki w niewielkiej ilości wody, dobrze wycisnąć i rozdrobnić.

Cebulę przysmażyć na maśle klarowanym.

Dobrze wymieszać mięso mielone, masę bułkową, jajko, czosnek, przyprawy, pietruszkę i cebulę.

Rozpłaszczyc liście białej kapusty i rozłożyć na nich nadzienie. Złożyć liście z boku i zawinąć.

Szalotkę, czosnek i paprykę włożyć do naczynia do gotowania bez perforacji, położyć gołąbki z kapusty zamknięciem do dołu na kołderce z warzyw i uruchomić program automatyczny lub przyrządzić zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Wyjąć gołąbki z naczynia do gotowania i odstawić w ciepłe.

Dodać do warzyw kwaśną śmietaną i sok cytrynowy, zmiksować blenderem i doprawić do smaku solą.

Program automatyczny i ręcznie:  
Włożyć gołąbki do sosu paprykowego i dokończyć przyrządzenie zgodnie z ustawieniami dla odpowiedniego kroku przyrządzenia.

### Ustawienia

#### Program automatyczny i ręcznie

Blanszowanie kapusty

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 10–15 minut

## **Ustawienia**

### **Program automatyczny**

Gotowanie gołąbków z kapusty

Mięso | Wołowina | Gołąbki

Czas trwania programu: 30 minut

### **Ręcznie**

Gotowanie gołąbków z kapusty

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 30 minut

### **Program automatyczny i ręcznie**

Gotowanie na gotowo

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 5 minut

# Mięso

---

## Polędwica wołowa

Czas przyrządzenia: 40–90 minut

Na 4 porcje

### Na polędwicę wołową

450–650 g polędwicy wołowej (sztuka mięsa lub medaliony), oprawionej

3 łyżki oleju

250 g kwaśnej śmietany

70 g majonezu

3 łyżeczki kremu chrzanowego

2 łyżeczki musztardy, gruboziarnistej

3–4 pomidory, suszone | drobno siekane

sól

pieprz

1–2 bagietki | przepołowione wzdłuż

### Do przybrania

100 g rukoli

### Wyposażenie

nić kuchenna

naczynie do gotowania bez perforacji

### Przyrządzenie

Związać polędwicę wołową w taki sposób, żeby utworzyć kawałek równomiernej grubości.

Olej rozgrzać na patelni i przysmażyć polędwicę wołową na złotobrazowo, przełożyć do naczynia do gotowania bez perforacji i przyrządzić zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

Po przyrządzeniu pozostawić polędwicę wołową w spokoju na 5–10 minut. Rozrobić kwaśną śmietaną, majonez, chrzan, musztardę, pomidory, sól i pieprz i posmarować połówki bagietek.

Pokroić polędwicę wołową na bardzo cienkie plasterki i wyłożyć na bagietkę. Przybrać rukolą.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Mięso | Wołowina | Polędwica wołowa | Sztuka | Gotowanie na parze

Czas trwania programu dla sztuki mięsa: 60 minut

Mięso | Wołowina | Polędwica wołowa | Medaliony | Pieczenie delikatne

Czas trwania programu dla medalionów: 20 minut

### Ręcznie

Programy: Gotowanie na parze

Temperatura: 53 °C (rare), 63 °C (medium), 75 °C (well done)

Czas trwania dla sztuki mięsa: 70 minut (rare), 60 minut (medium), 50 minut (well done)

Medaliony (o grubości 1 cm): 10 minut

Medaliony (o grubości 2 cm): 30 minut (rare), 20 minut (medium), 20 minut (well done)

Medaliony (o grubości 3 cm): 40 minut (rare), 30 minut (medium), 30 minut (well done)

### Wskazówka

Stopień przyrządzenia jest uzależniony od grubości kawałka mięsa. W przypadku cienkiego kawałka mięsa należy najpierw wybrać krótszy czas przyrządzenia.



## Polędwica wołowa (pieczenie)

Czas przyrządzenia: ok. 45–100 minut  
Na 4 porcje

### Składniki

1 kg polędwicy wołowej, oprawionej  
2 łyżki oleju  
1 łyżeczka soli  
pieprz

### Wyposażenie

ruszt  
pieczeniometerz  
blacha uniwersalna

### Przyrządzenie

Płaski koniec filetu wołowego złożyć na pół i związać nicią kuchenną.

Rozrobić olej z solą i pieprzem i posmarować polędwicę.

Wyłożyć polędwicę wołową na ruszt i wbić w nią pieczeniometerz. Wsunąć ruszt i blachę uniwersalną do komory urządzenia. Przyrządzić polędwicę wołową zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Mięso | Wołowina | Polędwica wołowa |  
Sztuka | Pieczenie  
Czas trwania programu: ok. 35–75 minut

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Programy: Grill z nawiewem  
Temperatura: 175 °C (rare), 170 °C (medium), 165 °C (well done)  
Temperatura wewnętrzna: 45 °C (rare), 55 °C (medium), 75 °C (well done)  
Czas trwania: ok. 35 minut, (rare), 55 minut (medium), 90 minut (well done)  
Poziom:  
ruszt: 3  
blacha uniwersalna: 2

# Mięso

---

## Polędwica wołowa (pieczenie Gourmet)

Czas przyrządzenia: 90–225 minut

Na 4 porcje

### Składniki

1 kg polędwicy wołowej, oprawionej

2 łyżki oleju

1 łyżeczka soli

pieprz

### Wyposażenie

ruszt

blacha uniwersalna

### Przyrządzenie

Wsunąć ruszt i blachę uniwersalną do komory urządzenia. Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać komorę urządzenia zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Płaski koniec filetu wołowego złożyć na pół i związać nicią kuchenną.

Rozrobić olej z solą i pieprzem i posmarować polędwicę. Położyć polędwicę wołową na ruszcie i przyrządzić zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Mięso | Wołowina | Polędwica wołowa |

Sztuka | Pieczenie Gourmet

Czas trwania programu: 80–213 minut

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Ustawienia patrz Tabela pieczenia na końcu tej książki kucharskiej.

## Gulasz holenderski

Czas przyrządzenia: 250 minut

Na 8 porcji

### Składniki

30 g masła

3 łyżki oleju

1,2 kg mięsa wołowego, oprawionego |  
pokrojonego w kostkę

pieprz

sól

500 g cebuli | pokrojonej w drobną  
kostkę

2 liście laurowe

4 goździki

1 łyżka cukru, brązowego

2 łyżki mąki pszennej, typ 405

1,2 l bulionu wołowego

70 ml octu

### Wyposażenie

brytfanna Gourmet

### Przyrządzenie

Rozgrzać masło w brytfannie Gourmet.

Gdy tylko zaczną się tworzyć pęcherzyki, dodać olej i rozgrzać.

Przyprawić wołowinę solą i pieprzem i przysmażyć ze wszystkich stron.

Dodać cebulę, liście laurowe, goździki i cukier i smażyć przez kolejne 3 minuty.

Oprószyć wołowinę mąką i smażyć przez dalsze 2–3 minuty.

Stale mieszając dodać bulion wołowy i ocet, tak żeby utworzył się gładki sos.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać komorę urządzenia zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Wstawić brytfannę Gourmet do komory urządzenia i przyrządzać zgodnie z ustawieniami ręcznymi. Wymieszać po około 90 minutach.

Przed podaniem przyprawić solą i pieprzem.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Mięso | Wołowina | Gulasz holenderski |  
Pieczenie

Czas trwania programu: 180 minut

### Ręcznie

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus  
Temperatura: 150 °C

Wilgotność: 90%

Rozgrzewanie: Wł.

Czas trwania: 180 minut

Poziom: 3

# Mięso

---

## Roladki wołowe

Czas przyrządzenia: 150 minut

Na 8 porcji

### Na roladki wołowe

8 roladek wołowych, w plastrach

(po 150 g)

sól

pieprz

### Na nadzienie, wariant 1

8 łyżek musztardy

200 g cebuli | pokrojonej w drobną kostkę

100 g boczku, pokrojonego w kostkę

8 ogórków konserwowych, średniej

wielkości (po 30 g) | poćwiartowanych wzdłuż

### Na nadzienie, wariant 2

8 łyżek koncentratu pomidorowego

150 g cebuli | w cienkich piórkach

200 g papryki, czerwonej | w cienkich paskach

200 g sera feta | w cienkich plasterkach

### Na włoszczyznę

70 g cebuli | pokrojonej w grubą kostkę

100 g marchewki | pokrojonej w grubą kostkę

100 g selera | pokrojonego w grubą kostkę

100 g pora | pokrojonego w grubą kostkę

2 łyżki koncentratu pomidorowego

### Na sos

50 g cukru

250 ml czerwonego wina, wytrawnego

1 liść laurowy

1 łyżeczka jagód jałowca

½ łyżeczki pieprzu ziarnistego

sól

pieprz

1 łyżka mąki ziemniaczanej

1 łyżka wody

### Wyposażenie

8 patyczków szaszłykowych

nić kuchenna

blacha uniwersalna

blender

sitko, drobne

### Przyrządzenie

Na włoszczyznę wymieszać cebulę, marchewkę, selera i pora z koncentratem pomidorowym.

Rozłożyć roladki na powierzchni roboczej i przyprawić solą i pieprzem. W zależności od wariantu posmarować nadzieniem z musztardą lub koncentratem pomidorowym, a następnie obłożyć nadzieniem. Zawinąć roladki i pospinać patyczkami do szaszłyków i nicią kuchenną.

Wyłożyć roladki wołowe z włoszczyzną na blachę uniwersalną. Uruchomić program automatyczny lub upiec zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Skarmelizować cukier przy średnim ustawieniu w średniej wielkości garnku, zgasić czerwonym winem. Dodać przyprawy i zredukować wywar.

Przełożyć wywar pieczeniowy wraz z warzywami z blachy uniwersalnej do garnka. Wszystko razem zmiksować i przetrzeć przez drobne sitko. Przyprawić solą i pieprzem. Rozrobić mąkę ziemniaczaną z wodą i lekko zagęścić nią sos.

## **Ustawienia**

### **Program automatyczny**

Mięso | Wołowina | Roladki wołowe |

Czas trwania programu: 105 minut

## **Ręcznie**

### **Ustawić poprzez Programy własne:**

Krok 1

Programy: Para+piecz. + Grill

Stopień: 3

Wilgotność: 0%

Czas trwania: 15 minut

Poziom: 3

Krok 2

Programy: Para+piecz. + Grz. g./dol.

Temperatura: 100 °C

Wilgotność: 84%

Czas trwania: 90 minut

## **Wskazówka**

Jeśli forma mięsa na roladki (plastrów) jest bardzo nieregularna, można złożyć wystające obszary do środka na nadzienie i dopiero wtedy zawinąć.

# Mięso

---

## Duszona pieczeń wołowa

Czas przyrządzenia: 270 minut

Na 4 porcje

### Na pieczeń

2 marchewki | pokrojone w grubą kostkę

2 cebule | pokrojone w grubą kostkę

50 g selera | pokrojonego w grubą kostkę

2 łyżki oleju

1 łyżeczka soli

pieprz

1 kg mięsa wołowego (udziec lub łopatką), oprawionego

1 liść laurowy

### Na sos

200 ml wody lub wywaru cielęcego

125 g crème fraîche

1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

1 łyżka wody | zimnej

sól

pieprz

### Wyposażenie

blacha uniwersalna

blender

sitko, drobne

### Przyrządzenie

Rozrobić olej z solą i pieprzem i posmarować wołowinę.

Wyłożyć wołowinę na blachę uniwersalną, dodać warzywa i liść laurowy i wstawić do komory urządzenia.

Uruchomić program automatyczny lub przyrządzać zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Wyjąć wołowinę z blachy uniwersalnej i przelać sos pieczeniowy przez sitko do naczynia miarowego.

Sos pieczeniowy uzupełnić wodą lub bulionem cielęcym do 400 ml, wlać do garnka z połową warzyw i zmiksować. Przetrzeć piure przez sitko, dodać crème fraîche i zagotować.

Rozrobić mąkę ziemniaczaną w wodzie i zagęścić nią sos. Ponownie krótko zagotować. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Mięso | Wołowina | Wołowina duszona

Czas trwania programu: 225 minut

#### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Krok 1

Programy: Para+piecz. + Grill

Stopień: 3

Wilgotność: 0%

Czas trwania: 20 minut

Poziom: 3

Krok 2

Programy: Para+piecz. + Grz. g./dol.

Wilgotność: 84%

Czas trwania: 205 minut

## **Wskazówka**

Przy większej pieczeniu czas przyrządzenia ulega przedłużeniu w kroku 2 o około 30 minut na każde 500 g zwiększonej wagi. Przy mniejszej pieczeniu czas przyrządzenia ulega skróceniu w kroku 2 o około 30 minut na każde 500 g zmniejszonej wagi.

# Mięso

---

## Wołowina z kluskami

Czas przyrządzenia:

150 minut

Na 4 porcje

### Na mięso wołowe

60 g mąki pszennej, typ 405

pieprz | świeżo mielony

1 kg mięsa wołowego (łopatki) | pokrojonego w małą kostkę

3 łyżki oleju

1 cebula, duża | w cienkich krążkach

1 łodyga pora, dużego | w cienkich krążkach

350 g marchewki | pokrojonej w kostkę

3 łodygi selera | pokrojone w kostkę

250 g pieczarek | poćwiartowanych

2–3 gałązki tymianku

2 liście laurowe

200 ml bulionu wołowego

200 ml ciemnego piwa

2 łyżki keczupu

### Na kluski

100 g mąki pszennej, typ 405

3 g proszku do pieczenia

50 g masła klarowanego

1 łyżeczka pietruszki | siekanej

½ łyżeczki szczypiorku | drobno siekanego

sól

pieprz ziarnisty, świeżo mielony

4–5 łyżek wody | zimnej

### Akcesoria

naczynie do gotowania bez perforacji

### Przyrządzenie

Przyprawić mąkę pszenną pieprzem i obtoczyć w niej mięso wołowe.

Połowę oleju rozgrzać na patelni, po kolei przysmażyć z każdej strony małe porcje mięsa wołowego i odstawić na bok.

Drugą połowę oleju rozgrzać na patelni i przysmażyć w nim cebulę w ciągu 3 minut. Dodać pora, marchewkę i selera i smażyć przez kolejne 5 minut.

Dodać pieczarki, tymianek i liście laurowe.

Dodać mięso wołowe, bulion wołowy, ciemne piwo i keczup, krótko zagotować, przełożyć do naczynia do gotowania bez perforacji i przykryć. Uruchomić program automatyczny lub przyrządzać zgodnie z krokiem 1 ustawień ręcznych.

W międzyczasie wsypać do miski mąkę pszenną i proszek do pieczenia, dodać masło klarowane, pietruszkę i szczypiorek, doprawić solą i pieprzem i rozrobić z wodą na miękkie ciasto.

Ciasto podzielić na 8 porcji i rękami oprószonymi mąką uformować kule.

Program automatyczny:  
Zgodnie z przebiegiem programu krótko wymieszać gulasz, dodać kluski, polać trochę sosem i przyrządzać dalej.

Ręcznie:

Krótko wymieszać gulasz, dodać kluski i polać trochę sosem. Przyrządzić zgodnie z krokiem 2.



## **Ustawienia**

### **Program automatyczny**

Zupy/Potrawy jednogarnk. | Wołowina z kluskami

Czas przyrządzenia: 120 minut

### **Ręcznie**

Krok 1

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 90 minut

Krok 2

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 30 minut

# Mięso

---

## Rostbef (pieczenie)

Czas przyrządzenia: ok. 55–100 minut

Na 4 porcje

### Na rostbef

2 łyżki oleju

1 łyżeczka soli

pieprz

1 kg rostbefu, oprawionego

### Na remuladę

150 g jogurtu, 3,5% tłuszczu

150 g majonezu

2 ogórki konserwowe

2 łyżki kaparów

1 łyżka pietruszki

2 szalotki

1 łyżka szczypiorku

½ łyżeczki soku z cytryny

sól

cukier

### Wyposażenie

ruszt

blacha uniwersalna

pieczeniometer

### Przyrządzenie

Rozrobić olej z solą i pieprzem i posmarować rostbef.

Wyłożyć rostbef na ruszt i wbić pieczeniometer. Wsunąć ruszt i blachę uniwersalną do komory urządzenia. Grillować rostbef zgodnie z programem automatycznym lub ustawieniami ręcznymi.

Na remuladę rozrobić gładko jogurt z majonezem. Posiekać drobno ogórki konserwowe, kapary i pietruszkę. Pokroić w drobną kostkę szalotki i posiekać szczypiorek. Wszystkie składniki

dodać do mieszanki jogurtowo-majonezowej. Doprawić remuladę do smaku sokiem cytrynowym, solą i cukrem.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Mięso | Wołowina | Rostbef | Sztuka | Pieczenie

Czas trwania programu: ok. 45–85 minut

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Programy: Grill z nawiewem

Temperatura: 190 °C (rare), 170 °C (medium), 165 °C (well done)

Temperatura wewnętrzna: 45 °C (rare), 55 °C (medium), 75 °C (well done)

Czas trwania: ok. 45 minut, (rare), 60 minut (medium), 90 minut (well done)

Poziom:

ruszt: 3

blacha uniwersalna: 2

## Rostbef (pieczeń Gourmet)

Czas przyrządzenia: 90–225 minut

Na 4 porcje

### Składniki

2 łyżki oleju

1 łyżeczka soli

pieprz

1 kg rostbefu, oprawionego

### Wyposażenie

ruszt

blacha uniwersalna

### Przyrządzenie

Wsunąć ruszt z blachą uniwersalną do komory urządzenia. Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać komorę urządzenia zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Rozrobić olej z solą i pieprzem i posmarować rostbef.

Wyłożyć rostbef na ruszt i przyrządzić zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Mięso | Wołowina | Rostbef | Sztuka |

Pieczenie Gourmet

Czas trwania programu: 80–213 minut

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Ustawienia patrz Tabela pieczenia na końcu tej książki kucharskiej.

# Mięso

---

## Wołowina po wiedeńsku

Czas przyrządzenia: 160 minut

Na 10 porcji

### Składniki

2 kg wołowiny na pieczeń, w kawałku, oprawionej

2 cebule | przepołowione

1 pęczek włoścзыzny | grubo rozdrobnionej

15 g lubczyku

7 ziaren pieprzu

2 liście laurowe

5 jagód jałowca

sól

### Wyposażenie

naczynie do gotowania bez perforacji

### Przyrządzenie

Wołowinę włożyć stroną z tłuszczkiem do dołu do naczynia do gotowania bez perforacji.

Cebule położyć powierzchnią przecięcia do dołu na żelaznej patelni i mocno przysmażyć bez tłuszczu.

Dodać do mięsa włoścзыznę, zioła, cebulę i przyprawy i rozpocząć przyrządzenie.

Przed krojeniem pozostawić mięso, żeby trochę „odpoczęło“.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Mięso | Wołowina | Sztuka mięsa po wiedeńsku

Czas trwania programu: 150 minut

#### Ręcznie

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 150 minut

## Yorkshire Pudding

Czas przyrządzenia: 30 minut

Na 12 sztuk

### Składniki

12 łyżeczek oleju

190 g mąki pszennej, typ 405

1 łyżeczka soli

3 jajka, wielkość M

225 ml mleka, 3,5% tłuszczu

### Wyposażenie

blacha do muffinów na 12 sztuk

po Ø 5 cm

ruszt

### Przyrządzenie

Do każdej foremki do muffinów wlać

1 łyżeczkę oleju.

Ustawić blachę do muffinów na ruszcie i wsunąć do komory urządzenia. Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać komorę urządzenia zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Wymieszać mąkę i sól. Pośrodku uformować zagłębienie, wbić jajka, roztrześć i powoli zagnieść z mąką od zewnątrz.

Dodać mleko i powoli rozrobić na gładkie ciasto.

Gdy tylko komora urządzenia osiągnie temperaturę, rozdzielić ciasto równomiernie pomiędzy foremki do muffinów i wstawić do komory urządzenia.

Upiec na złotobrązowo zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Mięso | Wołowina | Yorkshire Pudding

Czas trwania programu: 25–28 minut

#### Ręcznie

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 200–215 °C

Wilgotność: 50%

Rozgrzewanie: Wł.

Czas trwania: 25–28 minut

Poziom: 2

# Mięso

---

## Pieczeń siekana

Czas przyrządzenia: 75 minut

Na 10 porcji

### Składniki

1 kg mięsa siekanego, z wieprzowiny

3 jajka, wielkość M

200 g bułki tartej

1 łyżeczka papryki w proszku

sól

pieprz

### Wyposażenie

blacha uniwersalna

### Przyrządzenie

Wymieszać mięso siekane z jajkami, bułką tartą, papryką w proszku, solą i pieprzem i uformować bochenek podobny do chleba.

Wyłożyć pieczeń na blachę uniwersalną i wstawić do komory urządzenia. Uruchomić program automatyczny lub przyrządzać zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Mięso | Wieprzowina | Belgijska pieczeń siekana

Czas trwania programu: 60–70 minut

#### Ręcznie

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 140–180 °C

Wilgotność: 80%

Czas trwania: 60–70 minut

Poziom: 2

## Schab wędzony (pieczenie)

Czas przyrządzenia: ok. 80 minut

Na 4 porcje

### Na pieczeń

1 kg schabu wędzonego bez kości, oprawionego

### Na pesto

50 g orzeszków piniowych  
60 g pomidorów, suszonych, w oleju  
30 g pietruszki, gładkiej  
30 g bazylii  
1 ząbek czosnku  
50 g twardego sera (parmezan), startego  
5 łyżek oleju słonecznikowego  
5 łyżek oliwy z oliwek

### Wyposażenie

ruszt  
blacha uniwersalna  
pieczeniometer  
blender

### Przyrządzenie

Wyłożyć schab na ruszt i wbić pieczeniometer. Wsunąć ruszt i blachę uniwersalną do komory urządzenia i przyrządzić schab zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

Na pesto uprażyć orzeszki piniowe na patelni. Pomidory, pietruszkę, bazylię i czosnek pokroić w grube kawałki. Zmiksować razem z orzeszkami piniowymi, parmezanem i olejem słonecznikowym. Dodać oliwę z oliwek.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Mięso | Wieprzowina | Wędzonka | Sztuka | Pieczenie

Czas trwania programu: ok. 50–65 minut

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Krok 1

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus  
Temperatura: 200 °C

Wilgotność: 0%

Czas trwania: 30 minut

Poziom:

ruszt: 3

blacha uniwersalna: 2

Krok 2

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus  
Temperatura: 130 °C

Wilgotność: 100%

Temperatura wewnętrzna: 63 °C

Czas trwania: ok. 20–25 minut

# Mięso

---

## Pieczeń z chrupiącą skórą

Czas przyrządzenia: 140 minut

Na 6 porcji

### Na pieczeń

1,5 kg mięsa wieprzowego z tłuszczkiem (boczek), oprawionego

3 łyżki oleju

1½ łyżeczki soli

½ łyżeczki pieprzu

### Na sos

400 ml wywaru warzywnego

150 g crème fraîche

3 łyżeczki mąki ziemniaczanej

3 łyżki wody | zimnej

sól

pieprz

### Wyposażenie

ruszt

blacha uniwersalna

sitko, drobne

### Przyrządzenie

Ponacinać tłuszczek bardzo ostrym nożem wzdłuż i w poprzek w odstępach około 2 cm.

Rozrobić olej z solą i pieprzem i posmarować wieprzowinę.

Położyć wieprzowinę na ruszcie tłuszczkiem do góry. Wsunąć ruszt i blachę uniwersalną do komory urządzenia.

Przyrządzić wieprzowinę zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

Zdjąć wieprzowinę z rusztu i zgasić wytopiony tłuszcz oraz sos pieczeniowy wywarem warzywnym z blachy uniwersalnej i dodać do garnka przez sitko.

W zależności od preferencji smakowych zebrać część tłuszczu. Dodać crème fraîche i zagotować.

Rozrobić mąkę ziemniaczaną w wodzie i zagęścić nią sos. Ponownie krótko zagotować. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Mięso | Wieprzowina | Pieczeń z chrup. skórą

Czas trwania programu: 128 minut

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Krok 1

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 160 °C

Wilgotność: 80%

Czas trwania: 120 minut

Poziom:

ruszt: 2

blacha uniwersalna: 1

Krok 2

Programy: Para+piecz. + Grill

Stopień: 2

Wilgotność: 20%

Czas trwania: 8 minut



## Pieczeń z szynki

Czas przyrządzenia: ok. 140 minut

Na 4 porcje

### Na pieczeń

2 łyżki oleju

2 łyżki musztardy

1 łyżeczka soli

½ łyżeczki pieprzu

½ łyżeczki papryki w proszku

1 kg wieprzowiny (szynki), oprawionej

### Na sos

300 ml wywaru warzywnego

100 g crème fraîche

1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

1 łyżka wody | zimnej

sól

pieprz

cukier

### Wyposażenie

ruszt

pieczeniometer

blacha uniwersalna

sitko, drobne

### Przyrządzenie

Rozrobić olej z musztardą, solą, pieprzem i papryką w proszku i posmarować wieprzowinę.

Wyłożyć wieprzowinę na ruszt i wbić pieczeniometer. Wsunąć ruszt i blachę uniwersalną do komory urządzenia.

Przyrządzać zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

Wyjąć wieprzowinę, zgasić sos pieczeniowy wywarem warzywnym i przełożyć do garnka przez sitko. Dodać crème fraîche i zagotować.

Rozrobić mąkę ziemniaczaną w wodzie i zagaęścić nią sos. Ponownie krótko zagotować. Doprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Mięso | Wieprzowina | Szynka pieczona

Czas trwania programu: ok. 120 minut

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Krok 1

Programy: Grill z nawiewem

Temperatura: 180 °C

Czas trwania: 30 minut

Poziom:

ruszt: 3

blacha uniwersalna: 2

Krok 2

Programy: Para+piecz. + Grz. g./dol.

Temperatura: 120 °C

Wilgotność: 60%

Czas trwania: 30 minut

Krok 3

Programy: Para+piecz. + Grz. g./dol.

Temperatura: 100 °C

Wilgotność: 80%

Temperatura wewnętrzna: 85 °C

Czas trwania: ok. 60 minut

# Mięso

---

## Polędwiczki wieprzowe (pieczenie)

Czas przyrządzenia: ok. 60 minut

Na 4 porcje

### Na polędwiczki wieprzowe

2 łyżki oleju

1 łyżeczka soli

pieprz

3 polędwiczki wieprzowe (po 350 g),

oprawione

### Na sos

500 g szalotki

20 g masła

1 łyżka cukru

100 ml białego wina

400 ml wywaru warzywnego

4 łyżki octu balsamicznego

3 łyżeczki miodu

½ łyżeczki soli

pieprz

1½ łyżeczki mąki ziemniaczanej

2 łyżki wody | zimnej

### Wyposażenie

ruszt

blacha uniwersalna

pieczeniometer

### Przyrządzenie

Rozrobić olej z solą i pieprzem i posmarować polędwiczki.

Położyć polędwiczki na ruszcie i wbić pieczeniometer. Wsunąć ruszt i blachę uniwersalną do komory urządzenia. Zgrillować polędwiczki zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

Na sos przepołowić szalotki wzdłuż i pokroić na cienkie plasterki. Rozgrzać masło na patelni. Przysmażyć w nim szalotkę na średnim ogniu, aż lekko się przyrumieni.

Posypać szalotkę cukrem i skarmelizować przy niskim ustawieniu grzania. Zgasić winem, bulionem warzywnym i octem balsamicznym. Gotować dalej na średnim ogniu przez około 30 minut.

Doprawić sos do smaku miodem, solą i pieprzem. Rozrobić mąkę ziemniaczaną w wodzie i zagęścić nią sos. Ponownie krótko zgotować.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Mięso | Wieprzowina | Polędwica wieprzowa | Sztuka

Czas trwania programu: ok. 25–35 minut

### Ręcznie

Programy: Grill z nawiewem

Temperatura: 225 °C (rare), 220 °C (medium), 200 °C (well well done)

Temperatura wewnętrzna: 60 °C (rare), 65 °C (medium), 75 °C (well done)

Czas trwania: ok. 25–35 minut

Poziom:

ruszt: 3

blacha uniwersalna: 2

## Udziec z jelenia (pieczenie Gourmet)

Czas przyrządzenia: 200 minut

Na 4 porcje

### Na udziec z jelenia

2 łyżki oleju

1 łyżeczka soli

½ łyżeczki pieprzu

800 g udźca z jelenia (zrazowa górna), bez kości

### Na warzywa

200 g soczewicy, czarnej

2 łyżki oleju

70 g cebuli | pokrojonej w drobną kostkę

400 ml wywaru warzywnego

2 liście laurowe

100 g marchewki | pokrojonej w drobną kostkę

100 g selera | pokrojonego w drobną kostkę

100 g pora | pokrojonego w drobną kostkę

1 łyżka masła

1 gruszka (à 200 g), dojrzała, twarda (np. Williams Christ) | obrana, pokrojona w drobną kostkę

40 g orzechów włoskich | grubo siekanych

2 łyżki octu balsamicznego, ciemnego

2 łyżeczki miodu

sól

pieprz

1 szczypta cynamonu

### Na sos

30 g cebuli | pokrojonej w drobną kostkę

1 łyżka masła

1 łyżka mąki pszennej, typ 405

100 ml czerwonego wina, wytrawnego

3 łyżki octu balsamicznego, ciemnego

200 ml wywaru z dziczyzny

75 g masła | zimnego | pokrojonego w kostkę

sól

pieprz

### Wyposażenie

nić kuchenna

rusztki

blacha uniwersalna

### Przyrządzenie

Rozrobić olej z solą i pieprzem, posmarować udziec z jelenia, jeśli potrzeba związać.

Wsunąć blachę uniwersalną do komory urządzenia. Wstawić udziec do komory urządzenia na rusztki. Uruchomić program automatyczny lub upiec udziec zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Na warzywa umyć soczewicę i dobrze odcedzić. Rozgrzać olej w garnku na średnim ogniu i zeszklić soczewicę z cebulą. Dodać wywaru warzywnego, dodać liście laurowe i gotować pod przykryciem przy małym ustawieniu przez 20–30 minut, aż soczewica stanie się miękka.

# Mięso

---

Rozgrzać olej w garnku przy średniej temperaturze i przysmażyć na maśle przez około 2 minuty marchewkę, selera i pora. Dodać gruszkę i smażyć razem przez 2–3 minuty.

Wyjąć liście laurowe z soczewicy. Dodać do warzyw soczewicę i orzechy, wymieszać i doprawić do smaku octem balsamicznym, miodem, solą, pieprzem i cynamonem.

Na sos zeszklić cebulę na maśle na średnim ogniu. Oprószyć mąką pszenną i smażyć przez 1 minutę stale mieszając. Zgasić czerwonym winem, octem balsamicznym i wywarem z dziczyzny i zredukować do połowy w ciągu około 10 minut. Zagęścić sos z czerwonego wina, mieszając w nim po trochu kawałki masła. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Nie zagotowywać więcej.

## Ustawienia

### Program automatyczny

Mięso | Dzikczyzna | Jeleń | Udziec jelenia | Pieczenie Gourmet

Czas trwania programu: 180 minut

## Ręcznie

### Ustawić poprzez Programy własne:

Ustawienia patrz Tabela pieczenia na końcu tej książki kucharskiej.

## Wskazówka

Zamiast zrazowej górnej można zastosować zrazową dolną lub rumsztyk.

## Comber z jelenia (pieczenie Gourmet)

Czas przyrządzenia: 100–135 minut

Na 4 porcje

### Składniki

2 łyżki oleju

1 łyżeczka soli

½ łyżeczki pieprzu

800 g combra jeleniego bez kości,  
oprawionego

### Wyposażenie

ruszt

blacha uniwersalna

### Przyrządzenie

Rozrobić olej z solą i pieprzem i posmarować comber jelenia.

Wsunąć ruszt i blachę uniwersalną do komory urządzenia. Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać komorę urządzenia zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Położyć comber z jelenia na ruszcie i przyrządzić zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Mięso | Dziczyzna | Jeleń | Comber z jelenia | Pieczenie Gourmet

Czas trwania programu: 87–123 minuty

#### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Ustawienia patrz Tabela pieczenia na końcu tej książki kucharskiej.

# Mięso

---

## Królik

Czas przyrządzenia: 140 minut

Na 4 porcje

### Na królika

1,3 kg królika, oprawionego  
1 łyżeczka soli  
pieprz  
2 łyżki musztardy Dijon  
100 g bekonu, pokrojonego w kostkę  
2 cebule | pokrojone w kostkę  
30 g masła  
1 łyżeczka tymianku, otartego  
125 ml białego wina  
125 ml wody

### Na sos

1 łyżka musztardy Dijon  
100 g crème fraîche  
1 łyżka mąki ziemniaczanej  
2 łyżki wody  
sól  
pieprz

### Wyposażenie

blacha uniwersalna

### Przyrządzenie

Pokroić królika na 6 części. Przyprawić solą i pieprzem i posmarować musztardą. Ułożyć kawałki obok siebie na blasze uniwersalnej.

Bekon pokroić w kostkę. Cebulę pokroić w drobną kostkę i wraz z masłem, białym winem, wodą i tymiankiem wyłożyć na blachę uniwersalną.

Wsunąć blachę uniwersalną do komory urządzenia i przyrządzić zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

Po zakończeniu przyrządzenia wyjąć kawałki mięsa. Wywar przełożyć do garnka. Dodać musztardę i crème fraîche i zagotować na kuchence.

Rozrobić mąkę ziemniaczaną w wodzie i zagęścić nią sos. Ponownie krótko zagotować. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Mięso | Dzikczyzna | Królik

Czas trwania programu: 90 minut

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Krok 1

Programy: Para+piecz. + Grill

Stopień: 3

Czas trwania: 20 minut

Poziom: 3

Krok 2

Programy: Para+piecz. + Grz. g./dol.

Temperatura: 100 °C

Wilgotność: 84%

Czas trwania: 70 minut

## Udziec z sarny (pieczenie Gourmet)

Czas przyrządzenia: 165 minut

Na 4 porcje

### Na udziec z sarny

1 łyżeczka soli

½ łyżeczki pieprzu

2 łyżki oleju

1,2 kg udźca z sarny (zrazowa górna),  
bez kości

### Na szalotkę

750 g szalotki

3 łyżki oliwy z oliwek

4 łyżki syropu klonowego

5 łyżek octu balsamicznego

150 ml czerwonego wina, wytrawnego

400 ml sosu pieczeniowego

6 gałązek tymianku

1 łyżka zagęstnika do sosu, ciemnego  
sól

pieprz

### Wyposażenie

nić kuchenna

ruszt

blacha uniwersalna

### Przyrządzenie

Rozrobić ze sobą sól, pieprz i olej i posmarować udziec sarni. Ewentualnie związać udziec.

Wsunąć blachę uniwersalną do komory urządzenia. Wstawić udziec do komory urządzenia na ruszcie. Uruchomić program automatyczny lub upiec zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Szalotki zalać wrzącą wodą, pozostawić na 1 minutę do naciągnięcia, następnie odlać. Obrąć szalotki i w zależności od wielkości przepołówić.

Rozgrzać w garnku oliwę z oliwek ze szklíč szalotki w ciągu około 4 minut.

Skropić szalotki syropem klonowym i lekko skarmelizować.

Wyjąć udziec sarni po zakończeniu czasu przyrządzenia. Uzupełnić sos pieczeniowy wodą do 400 ml.

Zachować nieco octu balsamicznego do doprawienia do smaku. Zgasić szalotki octem balsamicznym, czerwonym winem i sosem pieczeniowym, dodać tymianek i gotować przez około 15 minut na małym ogniu, aż szalotki zrobią się miękkie.

Wyjąć tymianek i zagęścić trochę sos zagęstnikiem do sosu. Doprawić do smaku solą, pieprzem i pozostałym octem balsamicznym.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Mięso | Dziczyzna | Sarna | Udziec z sarny | Pieczenie Gourmet

Czas trwania programu: 150 minut

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Ustawienia patrz Tabela pieczenia na końcu tej książki kucharskiej.

# Mięso

---

## Comber z sarny (pieczenie Gourmet)

Czas przyrządzenia: 91–124 minut

Na 4 porcje

### Na comber z sarny

2 łyżki oleju

1 łyżeczka soli

½ łyżeczki pieprzu

1,3 kg combra sarniego z kością, oprawionego

### Na sos

50 g suszonych śliwek | pokrojonych w drobną kostkę

1 cebula | pokrojona w drobną kostkę

1 łyżka masła

200 ml portwajnu

200 ml wywaru z dziczyzny

1 łyżeczka musu śliwkowego

100 g masła | schłodzonego, pokrojonego w kostkę

sól

pieprz

gałka muszkatołowa

### Wyposażenie

blacha uniwersalna

ruszt

### Przyrządzenie

Rozrobić olej z solą i pieprzem i posmarować comber.

Wsunąć ruszt i blachę uniwersalną do komory urządzenia. Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać komorę urządzenia zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Położyć comber z sarny na ruszcie i przyrządzić zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

Suszone śliwki i cebulę dusić na maśle przy średnim ustawieniu przez 2 minuty. Zgasić portwajnem i wywarem z dziczyzny. Dodać mus śliwkowy i zredukować ilość sosu do jednej trzeciej.

Rozrabiać w sosie po trochu pokrojone w kostkę masło, aż się zagęści. Doprawić do smaku solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Nie dopuścić więcej do wrzenia.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Mięso | Dzikizna | Sarna | Comber z sarny | Pieczenie Gourmet

Czas trwania programu: 84–100 minut

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Ustawienia patrz Tabela pieczenia na końcu tej książki kucharskiej.



## Udziec z dzika (pieczenie Gourmet)

Czas przyrządzenia: 155 minut

Na 4 porcje

### Na udziec z dzika

2 łyżki oleju

1 łyżeczka soli

½ łyżeczki pieprzu

1 kg udźca z dzika, bez kości (nie grubszego niż 6 cm), oprawionego

### Na sos

25 g borowików, suszonych

500 ml wody | wrzącej

100 g boczku pancetta | w paskach

2 ząbki czosnku | pokrojone w drobną kostkę

100 g cebuli | pokrojonej w drobną kostkę

2 łyżki oleju

½ pęczka bazylii (à 15 g) | tylko listki, pokrojone w paski

250 g serka mascarpone

sól

pieprz

### Wyposażenie

ruszt

blacha uniwersalna

ręczniki kuchenne

### Przyrządzenie

Rozrobić olej z solą i pieprzem, posmarować udziec i ewentualnie związać.

Wsunąć blachę uniwersalną do komory urządzenia. Wstawić udziec do komory urządzenia na ruszcie. Uruchomić program automatyczny lub upiec zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Borowiki zalać wrzącą wodą i moczyć przez 10 minut.

W międzyczasie przysmażyć na chrupko boczki na średnim ogniu.

Sitko wyłożyć ręcznikiem kuchennym i odcedzić na nim borowiki, zbierając płyn. Borowiki splukać, odsączyć i drobno pokroić.

Cebulę i czosnek zeszklić na oleju przy średnim ustawieniu. Dodać borowiki i dusić przez 1–2 minuty. Zgasić za pomocą 400 ml płynu z moczenia grzybów i dusić pod przykryciem przez 5 minut.

Dodać do sosu liście bazylii z serkiem mascarpone i boczkiem pancetta, podgrzać i doprawić do smaku solą i pieprzem.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Mięso | Dzik | Dzik | Udziec z dzika | Pieczenie Gourmet

Czas trwania programu: 150 minut

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Ustawienia patrz Tabela pieczenia na końcu tej książki kucharskiej.

### Wskazówka

Zamiast ręcznika kuchennego do cedenia można zastosować filtr do kawy.

# Ryby

---

## Filet z łososia (pieczenie delikatne)

Czas przyrządzenia: 45 minut + 60 minut na marynowanie

Na 4 porcje

### Na marynatę

2 łydgi trawy cytrynowej | tylko biała część, drobno starta

110 ml sosu sojowego

½ pęczka kolendry (łydżki) (à 70 g) | drobno posiekanej

kawałek imbiru (2 cm) | drobno starty

1 ząbek czosnku | zgnieciony

### Na kleisty sos sojowy

200 ml sosu sojowego

200 ml Kecap manis (indonezyjski słodki sos sojowy)

100 ml miodu

### Na łososia

4 filety z łososia (po 200 g)

### Do przybrania

2 łyżki sosu sojowego

4 młode cebulki | drobno posiekane

½ pęczka kolendry (70 g) | tylko liście

2 papryki chili, czerwone | drobno posiekane

1 limonka | w półciątkach

### Wyposażenie

papier do pieczenia

naczynie do gotowania z perforacją

### Przyrządzenie

Wymieszać dobrze wszystkie składniki na marynatę.

Włożyć łososia do prostokątnej miski, zakryć marynatą i pozostawić na 60 minut do naciągnięcia.

Składniki na kleisty sos sojowy włożyć do małego garnka i zagotować na średnim ogniu. Zredukować grzanie do minimum i gotować 25 minut, aż płyn zostanie zredukowany o jedną trzecią.

Perforowane naczynie do gotowania wyłożyć papierem do pieczenia i położyć na nim łososia. Skropić łososia ok. 1 łyżką stołową kleistego sosu sojowego.

Wstawić do komory urządzenia i uruchomić program automatyczny lub przyrządzać zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Po zakończeniu przyrządzenia skropić łososia kleistym sosem sojowym.

Przybrać młodą cebulką, liśćmi kolendry, chili i limonką i podawać.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Ryby | Łosoś | Filet - Pieczenie delikatne

Czas trwania programu: 20–25 minut

#### Ręcznie

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus  
Temperatura: 50–75 °C

Wilgotność: 70%

Czas trwania: 20–25 minut

Poziom: 3

## Łosoś w cieście francuskim

Czas przyrządzenia: 50 minut

Na 6 porcji

### Składniki

240 g szpinaku liściastego, świeżego

375 g ciasta francuskiego

1 cytryna | tylko starta skórka

100 g twarożku

sól

pieprz

1 jajko, wielkość M | roztrzepane

1 filet z łososia, bez skóry (à 800 g)

3 gałązki koperku | siekanego

### Wyposażenie

naczynie do gotowania z perforacją

blacha do pieczenia

### Przyrządzenie

Zblanszować szpinak.

Wyłożyć szpinak na czystą ścierkę do naczyń, odcisnąć sok i drobno posiekać liście.

Ciasto francuskie rozwałkować w duży kwadrat (dwa razy większy niż filet z łososia) i przekroić na dwa prostokąty.

Dodać do szpinaku skórkę cytrynową, twarożek, sól i pieprz i dobrze rozrobić.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać zgodnie z krokiem 1 ustawić ręcznych.

Wyłożyć prostokąt z ciasta francuskiego na blachę do pieczenia i posmarować jajkiem. Rozłożyć na nim równomiernie mieszankę szpinakową, położyć na wierzchu łososia i posypać koperkiem. Jeszcze raz przyprawić pieprzem.

Położyć na łososia drugi prostokąt z ciasta francuskiego, skleić brzegi i równo przyciąć. Posmarować jajkiem i upiec zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Ryby | Łosoś | Łosoś w cieście franc.

Czas trwania programu: 30 minut

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Krok 1

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 200 °C

Wilgotność: 20%

Rozgrzewanie: Wł.

Poziom: 2

Czas trwania: 10 minut

Krok 2

Temperatura: 200 °C

Wilgotność: 75%

Czas trwania: 10 minut

Krok 3

Temperatura: 210 °C

Wilgotność: 20%

Czas trwania: 10 minut

# Ryby

---

## Małże w sosie

Czas przyrządzenia: 40 minut

Na 4 porcje

### Na sos

2 szalotki | pokrojone w drobną kostkę

3 ząbki czosnku | pokrojone w drobną kostkę

1 pomidor, duży | pokrojony w drobną kostkę

125 ml białego wina

350 ml pomidorów, przetartych

180 g bekonu | w paskach

1 szczypta szafranu

1 strzyk tabasco

1 cytryna | duże kawałki

3 gałązki pietruszki

6 gałązek tymianku

### Na małże

700 g małży, oprawionych

sól

pieprz czarny ziarnisty | świeżo mielony

### Do przybrania

2 łyżki pietruszki | siekanej

### Wyposażenie

naczynie do gotowania bez perforacji  
nić kuchenna

### Przyrządzenie

Szalotkę, czosnek, pomidory, białe wino, przecier pomidorowy, bekon, szafran, tabasco i kawałki cytryny włożyć do naczynia do gotowania bez perforacji.

Pietruszkę i tymianek związać razem, dołożyć i przykryć naczynie do gotowania. Uruchomić program automatyczny lub przyrządzać zgodnie z krokiem 1 ustawić ręcznych.

Program automatyczny:

Dodać małże do sosu zgodnie z przebiegiem programu i przyrządzać dalej bez przykrycia.

Ręcznie:

Dodać małże do sosu w kroku 2 i przyrządzać dalej bez przykrycia.

Wyjąć zioła, wycisnąć cytrynę, doprawić solą i pieprzem.

Podawać przystrojone pietruszką.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Małże | Małże w sosie

Czas trwania programu: 30 minut

#### Ręcznie

Krok 1

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 25 minut

Krok 2

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 5 minut

## Zapiekanka z cykorii

Czas przyrządzenia: 85 minut

Na 5 porcji

### Na cykorię

8 cykorii

50 g masła

5 łyżeczek cukru

sól

pieprz

8 plasterów szynki (3–4 mm grubości),

gotowanej

### Na sos serowy

30 g masła

40 g mąki pszennej, typ 405

750 ml mleka, 1,5% tłuszczu

250 g sera, startego

1 jajko, wielkość M | tylko żółtko

gałka muszkatołowa

sól

pieprz

1 strzyk soku cytrynowego

### Wyposażenie

forma do zapiekanek

ruszt

### Przyrządzenie

Usunąć twardą, gorzką część cykorii i ugotować cykorię na parze zgodnie z ustawieniami.

Stopić masło na patelni. Przysmażyć cykorię na złotobrazowo, następnie zredukować temperaturę i odparowywać przez kolejne 25 minut na małym ogniu. Przyprawić cukrem, solą i pieprzem.

Każdą cykorię zawinąć w plaster szynki. Ułożyć obok siebie w formie do zapiekanek.

Wsunąć ruszt do komory urządzenia. Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać komorę urządzenia zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Na sos serowy stopić masło w garnku. Rozrobić mąkę i lekko przyrumienić. Dodać mleko intensywnie mieszając, doprowadzić do wrzenia, dodać połowę sera, żółtko, gałkę muszkatołową, sól, pieprz i sok cytrynowy i wymieszać.

Połączyć cykorię sosem serowym i posypać pozostałym serem.

Wstawić zapiekankę do komory urządzenia i upiec na złotożółto zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

### Gotowanie na parze

Programy: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas trwania: 12 minut

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Zapiekanki | Zapiekanka z cykorii

Czas trwania programu: 12–26 minut

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Rozgrzewanie 1

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Rozgrzewanie: Wł.

Temperatura: 190 °C

Wilgotność: 90%

# Zapiekanki

---

Pieczenie 2

Programy: Para+piecz. + Grill

Stopień: 1

Wilgotność: 40%

Czas trwania: 12–26 minut

Poziom: 2

## Zapiekanka ziemniaczana

Czas przyrządzenia: 70 minut

Na 4 porcje

### Na zapiekankę

1 kg ziemniaków, twardych | w cienkich  
plastrach

400 g śmietany

sól

pieprz

gałka muskatołowa

### Do posypania

50 g sera, startego

### Do formy

1 łyżka masła

### Wyposażenie

forma do zapiekanek, pojemność 3 l  
ruszt

### Przyrządzenie

Natłuścić formę do zapiekanek. Wyłożyć  
plastrami ziemniaków.

Śmietanę przyprawić solą, pieprzem  
i gałką muskatołową i wymieszać z  
plastrami ziemniaków.

Posypać z wierzchu serem.

Zapiekankę ziemniaczaną wstawić do  
komory urządzenia na ruszcie i upiec na  
złotobrązowo.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Zapiekanki | Zapiekanka ziemniaczana

Czas trwania programu: 50 minut

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Programy: Termonawiew Plus

Temperatura: 175–180 °C

Czas trwania: 44–59 minut

Poziom: 3

### Wskazówka

W wersji mniej kalorycznej można za-  
stąpić część śmietany mlekiem.

# Zapiekanki

---

## Suflet serowo-szcypiorkowy

Czas przyrządzenia: 30 minut

Na 6–8 porcji

### Do formy

1 łyżeczka masła

1 łyżka mąki pszennej, typ 405

### Na suflet

250 ml mleka, 3,5% tłuszczu

50 g masła

50 g mąki pszennej, typ 405

100 g sera, startego

¼ łyżeczki gałki muszkatołowej, mielonej

2 łyżki szczypiorku | siekanego

sól

pieprz

5 jajek, wielkość M

### Wyposażenie

1 forma do sufletu 20 cm lub

8 foremek do sufletów, małych

blacha uniwersalna

### Przyrządzenie

Formę do sufletu lub foremki do sufletów natłuścić masłem i wysypać mąką pszenną.

Mleko lekko podgrzać w garnku i rozpuścić w nim masło. Mieszając dodać mąkę pszenną i zagotować.

Stale mieszając dodać ser, gałkę muszkatołową i szczypiorek. Przyprawić solą i pieprzem, następnie ostudzić masę.

Wstawić blachę uniwersalną do komory urządzenia i uruchomić program automatyczny lub rozgrzać zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Rozdzielić jajka, zachowując białko na później. Żółtko rozrobić w masie.

Białko ubić na sztywno w oddzielnej misce, następnie przełożyć po trochu pod masę sufletową.

Wyłożyć masę sufletową do formy lub rozdzielić ją pomiędzy foremki, wstawić do piekarnika na blasze uniwersalnej i przyrządzić zgodnie z programem automatycznym lub ustawieniami ręcznymi.

Po zakończeniu przyrządzenia natychmiast podawać.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Zapiekanki | Suflet serowoszcypiorkowy

Czas trwania programu: 15 minut

#### Ręcznie

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 200 °C

Wilgotność: 60%

Rozgrzewanie: Wł.

Czas trwania: 15 minut

Poziom: 2



## Zapiekanka ziemniaczano-serowa

Czas przyrządzenia: 70 minut

Na 4 porcje

### Na zapiekankę

600 g ziemniaków, mączystych

75 g sera gouda, startego

### Na polewę

250 g śmietany

1 łyżeczka soli

pieprz

gałka muszkatołowa

### Do posypania

75 g sera gouda, startego

### Do formy

1 ząbek czosnku

### Wyposażenie

forma do zapiekanek, Ø 26 cm

ruszt

### Przyrządzenie

Natrzeć formę do zapiekanek czosnkiem.

Na polewę wymieszać śmietaną, sól, pieprz i gałkę muszkatołową.

Ziemniaki obrać i pokroić w plasterki o grubości 3–4 mm. Wymieszać ziemniaki z serem gouda i polewą i wyłożyć do formy do zapiekanek.

Posypać serem gouda.

Wstawić zapiekankę do komory urządzenia na ruszcie i przyrządzić na złotobrązowo zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Zapiekanki | Zapiekanka ziemniaczana

Czas trwania programu: 39–46 minut

Poziom: 2

#### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Krok 1

Programy: Para+piecz. + Grz. g./dol.

Temperatura: 170 °C

Wilgotność: 95%

Czas trwania: 38 minut

Poziom: 3

Krok 2

Programy: Intensywny

Stopień: 2

Wilgotność: 70%

Czas trwania: 1–8 minut

# Zapiekanki

---

## Lasagne

Czas przyrządzenia: 100 minut

Na 4 porcje

### Na lasagne

8 arkuszy lasagne (nie wymagającego podgotowywania)

### Na sos mięsno-pomidorowy

50 g boczku, przerośniętego, wędzonego | pokrojonego w drobną kostkę

2 cebule | pokrojone w kostkę

375 g mięsa mielonego, połowa wołowiny, połowa wieprzowiny

800 g pomidorów z puszkki, obranych | rozdrobnionych

30 g koncentratu pomidorowego

125 ml bulionu

1 łyżeczka tymianku, świeżego | siekanego

1 łyżeczka oregano, świeżego | siekanego

1 łyżeczka bazylii, świeżej | siekanej

sól

pieprz

### Na sos pieczarkowy

20 g masła

1 cebula | pokrojona w kostkę

100 g pieczarek, świeżych | w plasterkach

2 łyżki mąki pszennej, typ 405

250 g śmietany

250 ml mleka, 3,5% tłuszczu

sól

pieprz

gałka muszkatowa

2 łyżki pietruszki, świeżej | siekanej

### Do posypania

200 g sera gouda, startego

### Wyposażenie

forma do zapiekanek, 32 cm x 22 cm

ruszt

### Przyrządzenie

Na sos mięsno-pomidorowy rozgrzać patelnię powlekaną. Przysmażyć pokrojony w kostkę boczek. Dodać mięso mielone i przysmażyć z każdej strony. Dodać cebulę i dusić. Dodać pomidory, sok pomidorowy, koncentrat pomidorowy i bulion. Przyprawić ziołami, solą i pieprzem. Gotować na małym ogniu przez ok. 5 minut.

Na sos pieczarkowy poddusić cebulę na maśle. Dodać pieczarki i krótko przysmażyć. Oprószyć mąką i wymieszać. Zgasić śmietaną i mlekiem. Przyprawić solą, pieprzem i gałką muszkatową. Gotować sos na małym ogniu przez ok. 5 minut. Na koniec dodać pietruszkę.

Na lasagne układać składniki po kolei warstwami w formie do zapiekanek:

- jedna trzecia sosu mięsno-pomidorowego
- 4 arkusze lasagne
- jedna trzecia sosu mięsno-pomidorowego
- połowa sosu pieczarkowego
- 4 arkusze lasagne
- jedna trzecia sosu mięsno-pomidorowego
- połowa sosu pieczarkowego.

Posypać lasagne serem gouda, wstawić do komory urządzenia i przyrządzić na złotobrazowo zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

## **Ustawienia**

### **Program automatyczny**

Zapiekanki | Lasagne

Czas trwania programu: 40 minut

### **Ręcznie**

Programy: Para+piecz. + Grz. g./dol.

Temperatura: 170–200 °C

Wilgotność: 95%

Czas trwania: 40 minut

Poziom: 2

# Zapiekanki

---

## Zapiekanka z makaronu

Czas przyrządzenia: 70 minut

Na 4 porcje

### Na makaron

150 g makaronu (penne), czas gotowania na opakowaniu 11 minut

1½ l wody

3 łyżeczki soli

### Na zapiekankę

2 cebule | pokrojone w kostkę

1½ łyżki masła

1 papryka | kostki o wielkości 1 cm

2 marchewki, małe | w plasterkach

150 g crème fraîche

75 ml mleka, 3,5% tłuszczu

1 jajko, wielkość M

sól

pieprz

300 g mięsistych pomidorów | pokrojonych w grubą kostkę

100 g szynki, gotowanej | pokrojonej w kostkę

150 g sera owczego z ziołami | pokrojonego w kostkę

### Do posypania

100 g sera gouda, startego

### Wyposażenie

naczynie do gotowania bez perforacji folia, o niskiej przepuszczalności pary forma do zapiekanek, 24 cm x 24 cm ruszt

### Przyrządzenie

Gotować makaron przez 5 minut w osolonej wodzie.

Pokrojoną w kostkę cebulę wraz z masłem, papryką i marchewką włożyć do naczynia do gotowania bez perforacji,

wsunąć do komory urządzenia i dusić pod przykryciem zgodnie z ustawieniami dla cebuli.

Rozrobić crème fraîche z mlekiem i jajkiem, po czym dodać do warzyw. Mocno przyprawić solą i pieprzem.

Wyłożyć makaron, pomidory, szynkę i ser owczy do formy do zapiekanek. Dodać i wymieszać sos warzywny.

Posypać zapiekankę makaronową serem gouda.

Wstawić zapiekankę na ruszcie do komory urządzenia i upiec na złotobrazowo zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Zapiekanki | Zapiekanka z makaronu

Czas trwania programu: 40 minut

### Ustawienia

#### Duszenie cebuli

Programy specjalne | Duszenie cebuli

Czas trwania programu: 4 minuty

### Ręcznie

Pieczenie

Programy: Para+piecz. + Grz. g./dol.

Temperatura: 150–180 °C

Wilgotność: 95%

Czas trwania: 40 minut

Poziom: 2

## Zapiekanka makaronowa z szynką

Czas przyrządzenia: 65 minut

Na 4 porcje

### Na zapiekankę

250 g makaronu (np. świderki lub kolanika)

sól

200 g szynki gotowanej | pokrojonej w drobną kostkę

80 g masła

3 jajka, wielkość M | rozdzielone

2 jajka, wielkość M

sól

250 ml kwaśnej śmietany

150 ml śmietanki

pieprz, świeżo zmielony

gałka muskatołowa

### Do brytfanny

1 łyżka masła

### Do posypania

bułka tarta

parmezan, starty

masło

### Wyposażenie

brytfanna

ruszt

### Przyrządzenie

Makaron ugotować w osolonej wodzie na kuchence „al dente”.

W misce ubić na pianę masło z żółtkiem, całymi jajkami i szczyptą soli. Wymieszać z szynką gotowaną.

Białko ubić na sztywno ze szczyptą soli i razem z kwaśną śmietaną, śmietanką i makaronem dodać do masy maślano-jajecznej.

Wszystko dobrze ze sobą wymieszać i przyprawić solą, pieprzem i gałką muskatołową.

Brytfannę dobrze natłuścić masłem i napełnić masą.

Posypać bułką tartą i parmezanem, rozłożyć na wierzchu skrawki masła.

Wstawić brytfannę na ruszcie do komory urządzenia.

Uruchomić program automatyczny lub upiec zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Zapiekanki | Zapiekanka z szynką

Czas trwania programu: 35 minut

### Ręcznie

#### Ustawić poprzez Programy własne:

Krok 1

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 170 °C

Wilgotność: 70%

Czas trwania: 25 minut

Poziom: 2

Krok 2

Programy: Para+piecz. + Grill

Stopień: 3

Wilgotność: 30%

Czas trwania: 10 minut

# Dodatki i warzywa

---

## Łódeczki ziemniaczane

Czas przyrządzenia: 60 minut

Na 4 porcje

### Składniki

1 kg ziemniaków, twardych | podzielonych wzdłuż na wąskie cząstki

1½ łyżeczki soli

½ łyżeczki pieprzu

1 łyżeczka papryki w proszku, ostrej

1 łyżeczka cukru

8 łyżek oliwy z oliwek

6 łyżek sezamu

### Wyposażenie

blacha uniwersalna

### Przyrządzenie

Przyprawy i cukier rozrobić z oliwą z oliwek i sezamem, obtoczyć cząstki ziemniaków. Wszystko rozłożyć na blasze uniwersalnej i wstawić do komory urządzenia.

Uruchomić program automatyczny lub upiec na złotożółto zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Warzywa | Ziemniaki | Łódeczki ziemniaczane

Czas trwania programu: 45 minut

#### Ręcznie

Programy: Para+piecz. + Grz. g./dol.

Temperatura: 180–210 °C

Wilgotność: 0%

Czas trwania: 45 minut

Poziom: 3

### Pieczone knedle serowe

Czas przyrządzenia: 90 minut

Na 4 porcje

#### Składniki

500 ml mleka, 3,5% tłuszczu  
150 g cebuli | drobno siekanej  
20 g masła  
500 g bułki pokrojonej w kostkę  
2 ziemniaki | ugotowane  
250 g sera, (Pinzgauer lub Appenzeller)  
| pokrojonego w kostkę  
4 jajka, wielkość M  
½ pęczka pietruszki (à 30 g) | drobno  
siekanej  
sól  
pieprz  
gałka muszkatołowa  
2 łyżki masła klarowanego

#### Wyposażenie

brytfanna Gourmet

#### Przyrządzenie

Podgrzać mleko na kuchence. Przy-  
smażyć cebulę na maśle. Bułkę pokro-  
joną w kostkę włożyć do dużej miski,  
połać mlekiem i pozostawić do nacią-  
gnięcia.

Zetrzeć ziemniaki.

Po ostygnięciu masy bułkowej dodać  
do niej pokrojony w kostkę ser, cebulę,  
jajka, pietruszkę i ziemniaki i dobrze  
wyrobić masę.

Wilgotnymi rękami uformować kule po  
100 g i je rozpląszczyć.

Wstawić brytfannę Gourmet do komory  
urządzenia. Uruchomić program auto-  
matyczny lub rozgrzać komorę urządze-  
nia zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Wyłożyć na blachę Gourmet masło kla-  
rowane i przyrządzać zgodnie z prze-  
biegiem programu lub krokiem 2 usta-  
wień ręcznych.

Gdy tylko masło klarowane się rozgrze-  
je, włożyć do brytfanny Gourmet knedle  
i piec zgodnie z krokiem 3 ustawień  
ręcznych.

Obrócić knedle i upiec do końca zgod-  
nie z krokiem 4.

#### Ustawienia

##### Program automatyczny

Wyroby mączne | Pieczone knedle se-  
rowe

Czas trwania programu: 29 minut

Poziom: 2

#### Ręcznie

##### Ustawić poprzez Programy własne:

Rozgrzewanie 1

Programy: Termonawiew Plus

Temperatura: 210 °C

Rozgrzewanie: Wł.

Poziom: 2

Krok 2

Programy: Para+piecz. + Grz. g./dol.

Temperatura: 210 °C

Wilgotność: 100%

Czas trwania: 5 minut

Krok 3

Programy: Para+piecz. + Grz. g./dol.

Temperatura: 210 °C

Wilgotność: 100%

Czas trwania: 7 minut

## Dodatki i warzywa

---

Krok 4

Programy: Para+piecz. + Grz. g./dol.

Temperatura: 210 °C

Wilgotność: 100%

Czas trwania: 7 minut



### Risotto dyniowe

Czas przyrządzenia: 30 minut

Na 6 porcji

#### Składniki

300 g ryżu na risotto  
60 g masła  
2 ząbki czosnku | pokrojone w drobną kostkę  
1 cebula, mała | pokrojona w drobną kostkę  
70 ml białego wina  
625 ml bulionu drobiowego  
500 g mięszu dyniowego | w kostkach o wielkości 1 cm  
85 g szynki parmeńskiej (prosciutto) | drobno siekanej  
1 cytryna | tylko skórka  
20 g oregano, świeżego | drobno siekanego  
75 g liści szpinaku, świeżego  
50 g parmezanu, startego  
70 g serka mascarpone  
sól  
pieprz

#### Wyposażenie

naczynie do gotowania bez perforacji

#### Przyrządzenie

Ryż na risotto, masło, czosnek, cebulę, białe wino, bulion drobiowy, dynię, szynkę parmeńską i skórkę cytrynową włożyć do naczynia do gotowania bez perforacji. Uruchomić program automatyczny lub przyrządzać zgodnie z krokiem 1 ustawić ręcznych.

Szpinak, parmezan i mascarpone wymieszać z ryżem risotto.

Program automatyczny:  
przyrządzić zgodnie z programem automatycznym.

Ręcznie:  
przyrządzić zgodnie z krokiem 2.

Przed podaniem doprawić do smaku solą i pieprzem.

#### Ustawienia

##### Program automatyczny

Ryż | Ryż na risotto | Risotto dyniowe  
Czas trwania programu: 20 minut

##### Ręcznie

Krok 1

Program: Gotowanie na parze  
Temperatura: 100 °C  
Czas przyrządzenia: 19 minut

Krok 2

Program: Gotowanie na parze  
Temperatura: 100 °C  
Czas przyrządzenia: 1 minuta

# Zupy & Potrawy jednogarnkowe

---

## Zupa gulaszowa

Czas przyrządzenia: 125 minut

Na 4 porcje

### Składniki

250 g ziemniaków, twardych  
25 g masła klarowanego  
200 g cebuli | pokrojonej w drobną kostkę  
250 g mięsa wołowego (łopatki) | w kostkach o wielkości 1–1½ cm  
20 g mąki pszennej, typ 405  
20 g koncentratu pomidorowego  
sól  
pieprz  
20 g papryki w proszku, słodkiej  
3 ząbki czosnku | siekane  
1 łyżka majeranku, suszonego  
odrobina kminku, mielonego  
1 łyżka octu  
1 l wywaru warzywnego

### Wyposażenie

naczynie do gotowania bez perforacji

### Przyrządzenie

Ziemniaki obrać, pokroić w kostkę o wielkości ok. 1 x 1 cm i włożyć do miski z zimną wodą, żeby nie zrobiły się brązowe.

Rozgrzać masło klarowane na patelni i zrumienić w nim powoli cebulę, aż uzyska złotobrazowy kolor.

Cebulę przełożyć do naczynia do gotowania bez perforacji, dodać mięso wołowe, mąkę pszenną, koncentrat pomidorowy oraz wszystkie przyprawy i ocet.

Zalać wywarem warzywnym, dobrze wymieszać i uruchomić program automatyczny lub gotować ręcznie zgodnie z krokiem 1 ustawień ręcznych.

**Program automatyczny:**  
Dołożyć ziemniaki zgodnie z przebiegiem programu i dokończyć przyrządzenie.

**Ręcznie:**  
Dołożyć ziemniaki i dokończyć przyrządzenie zgodnie z krokiem 2.

Doprawić do smaku solą.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Mięso | Wołowina | Zupa gulaszowa  
Czas trwania programu: 105 minut

### Ręcznie

Krok 1

Program: Gotowanie na parze  
Temperatura: 100 °C  
Czas przyrządzenia: 60 minut

Krok 2

Program: Gotowanie na parze  
Temperatura: 100 °C  
Czas przyrządzenia: 45 minut

## Zupa dyniowa po australijsku

Czas przyrządzenia: 35 minut

Na 4 porcje

### Składniki

1 kg mięszu z dyni | pokrojonego w kostkę

400 g słodkich ziemniaków | pokrojonych w kostkę

2 cebule | pokrojone w kostkę

250 ml bulionu drobiowego

sól

pieprz

### Ręcznie

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 25 minut

### Do przybrania

250 g chorizo | pokrojonego w małą kostkę

250 ml kwaśnej śmietany

10 g natki kolendry | siekanej

### Wyposażenie

naczynie do gotowania z perforacją

### Przyrządzenie

Miąższ z dyni, słodkie ziemniaki i cebulę włożyć do naczynia do gotowania z perforacją i rozpocząć przyrządzenie.

Przysmażyć chorizo.

Zmiksować warzywa, dodać bulion drobiowy i około 250 ml zebranego płynu, wymieszać i doprawić do smaku solą i pieprzem.

Napełnić zupą podgrzane miseczki.

Przybrać kwaśną śmietaną, chorizo i natką kolendry.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Zupy/Potrawy jednogarnk. | Zupa dyniowa

Czas trwania programu: 25 minut

# Zupy & Potrawy jednogarnkowe

---

## Mięso z ryżem

Czas przyrządzenia: 90 minut

Na 4 porcje

### Składniki

250 g cebuli | pokrojonej w drobną kostkę  
2 łyżki masła klarowanego  
2 łyżki papryki w proszku  
1 łyżka koncentratu pomidorowego  
250 g mięsa wołowego (łopatki) | w kostkach o wielkości 1 cm  
250 g pomidorów, przetartych  
1 łyżka białego octu winnego  
1 ząbek czosnku | drobno siekany  
1 łyżeczka majeranku  
kminek  
sól  
pieprz  
½ papryki (à 175 g), czerwonej | pokrojonej w małą kostkę  
½ papryki (à 175 g), żółtej | pokrojonej w małą kostkę  
250 g ryżu długoziarnistego  
500 ml bulionu warzywnego

### Wyposażenie

naczynie do gotowania bez perforacji

### Przyrządzenie

Cebulę przysmażyć na patelni na maśle klarowanym.

Wymieszać cebulę z papryką w proszku i koncentratem pomidorowym.

Włożyć mięso wołowe do naczynia do gotowania bez perforacji. Dodać cebulę, przecier pomidorowy, ocet winny, czosnek i przyprawy. Uruchomić program automatyczny lub przyrządzać zgodnie z krokiem 1 ustawić ręcznych.

Program automatyczny:

Zgodnie z przebiegiem programu dodać paprykę z ryżem długoziarnistym i ugotować.

Ręcznie:

Dodać paprykę z ryżem długoziarnistym i bulion warzywny i przyrządzać zgodnie z krokiem 2.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Zupy/Potrawy jednogarnk. | Ryż z mięsem

Czas trwania programu: 70 minut

### Ręcznie

Krok 1

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 45 minut

Krok 2

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 25 minut

## Pudding świąteczny

Czas przyrządzenia: 380 minut + 24 godziny na marynowanie

Na 4 porcje

### Na pudding świąteczny

170 g mąki pszennej, typ 405  
 ¼ łyżeczki cynamonu  
 ¼ łyżeczki przyprawy Mixed Spices  
 115 g bułki tartej  
 115 g masła klarowanego  
 115 g cukru, brązowego  
 30 g migdałów, całych  
 115 g rodzynek  
 115 g rodzynek korynckich  
 115 g rodzynek sułtańskich  
 55 g wiśni, kandyzowanych  
 55 g owoców, kandyzowanych  
 1 jabłko, małe | starte  
 1 cytryna, nieobrobiona | tylko skórka  
 1 pomarańcza, nieobrobiona | tylko skórka  
 ½ pomarańczy | tylko sok  
 2 łyżki winiaku  
 2 jajka, wielkość M  
 1 łyżka siodu jęczmiennego, w płynie  
 75 ml ciemnego piwa, np. Guinness

### Do salaterki ceramicznej

1 łyżka masła

### Wyposażenie

salaterka ceramiczna, 1,2 l pojemności  
 papier do pieczenia  
 folia aluminiowa  
 ruszt

### Przyrządzenie

Mąkę pszenną i przyprawy przesiać do dużej miski. Dodać bułkę tartą, masło klarowane, cukier, migdały, owoce, startą skórkę z cytryny i pomarańczy. Na środku miski uformować zagłębienie i dodać winiak, ubite jajka i sód jęcz-

mienny. Dodawać po trochu ciemne piwo i rozrabiać, aż utworzy się ciągnące ciasto. Przykryć miskę i zostawić na noc.

Natłuścić salaterkę ceramiczną, wyłożyć do niej ciasto i płasko docisnąć. Przykryć salaterkę papierem do pieczenia i folią aluminiową, wsunąć do komory gotowania na ruszcie i przyrządzać zgodnie z ustawieniami.

Przykryć salaterkę nowym papierem do pieczenia i nową folią aluminiową i przechować w chłodnym, ciemnym i suchym miejscu aż do czasu wykorzystania.

Podgrzać przed podaniem.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

wariant Gotowanie:

Desery | Christmas Pudding | Gotowanie

Czas trwania programu: 360 minut

lub wariant Podgrzewanie:

Desery | Christmas Pudding | Podgrzewanie

Czas trwania programu: 105 minut

### Ręcznie

Wariant Gotowanie

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 360 minut

Wariant Podgrzewanie

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 105 minut

### **Wskazówka**

W Wielkiej Brytanii przyrządzony 6–12 miesięcy wcześniej pudding świąteczny jest tradycyjnie spożywany w święta Bożego Narodzenia i okazjonalnie nasączany winiakiem.

## Omlet cesarski

Czas przyrządzenia: 40 minut

Na 4 porcje

### Na omlet cesarski

9 jajek, wielkość M

3 łyżki cukru

350 ml mleka, 3,5% tłuszczu

190 g mąki pszennej, typ 405

1 cytryna, nieobrobiona | tylko starta skórka

8 g cukru waniliowego

1 szczypta soli

3 łyżki rodzynek, namoczonych w rumie

3 łyżki masła

### Do posypania

5 łyżek cukru pudru

1 odrobina cynamonu, mielonego

### Wyposażenie

brytfanna Gourmet

### Przyrządzenie

Rozdzielić jajka i zachować żółtka na później. Ubić na sztywno białko z cukrem.

Mleko, mąkę pszenną, żółtka, skórkę cytrynową, cukier waniliowy i sól rozrobić na gładkie ciasto.

Dodać do ciasta pianę i rodzyнки.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać komorę urządzenia zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Rozgrzać brytfannę Gourmet na kuchence, stopić w niej masło. Wlać ciasto i wstawić brytfannę Gourmet do komory urządzenia.

Piec zgodnie z przebiegiem programu lub ustawieniami ręcznymi.

Zostawić omlet na chwilę w spokoju.

Do podania podzielić omlet cesarski i posypać cukrem pudrem i cynamonem.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Desery | Omlet z rodzynkami

Czas trwania programu: 25 minut

#### Ręcznie

Programy: Para+piecz. + Termon. Plus

Temperatura: 210 °C

Wilgotność: 70%

Rozgrzewanie: Wł.

Czas trwania: 15 minut

Poziom: 2

# Desery

---

## Krem karmelowy

Czas przyrządzenia: 25 minut

Na 8 porcji po 100 ml lub 6 porcji po 150 ml

### Na karmel

100 g cukru

50 ml wody

### Na krem waniliowy

500 ml mleka, 3,5% tłuszczu

1 laska wanilii | nacięta wzdłuż

4 jajka, wielkość M

### Do przybrania

200 ml śmietany | ubitej

### Wyposażenie

naczynie do gotowania bez perforacji  
ruszt

### Przyrządzenie

Cukier z wodą skarmelizować na patelni, płynny karmel rozdzielić na foremki porcelanowe.

Program automatyczny:

Zgodnie z przebiegiem programu włożyć mleko i laskę wanilii do naczynia do gotowania bez perforacji i podgrzewać.

Ręcznie:

Mleko i laskę wanilii włożyć do naczynia do gotowania bez perforacji i podgrzać zgodnie z krokiem 1.

Po gotowaniu usunąć laskę wanilii.

Jajka ubić z cukrem na puszystą masę, dodawać po trochu gorące mleko waniliowe. Rozdzielić na foremki porcelanowe.

Wsunąć na ruszcie do komory urządzenia i przyrządzać dalej zgodnie z programem automatycznym lub zgodnie z krokami 2 i 3 ustawić ręcznych.

Odstawić krem karmelowy na dwie do trzech godzin w chłodziarce.

Do podania zrzucić na talerz i wedle uznania przybrać śmietaną.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Desery | Krem karmelowy

Czas trwania programu:

na 8 porcji po 100 ml: 17 minut

na 6 porcji po 150 ml: 18 minut

### Ręcznie

Krok 1

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia: 3 minuty

Krok 2

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 85 °C

Czas pieczenia:

na 8 foremek porcelanowych

po 100 ml: 9 minut

lub na 6 foremek porcelanowych

po 150 ml: 12 minut

Krok 3

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 40 °C

Czas przyrządzenia: 5 minut



## Ciasto karmelowo-daktylowe

Czas przyrządzenia: 60–100 minut, w zależności od formy  
Na 12 porcji (naczynie do gotowania lub foremki do muffinów)

### Na ciasto

275 g daktyli, suszonych, odpestkowanych | drobno siekanych  
1 łyżeczka sody oczyszczonej  
250 ml wody | wrzącej  
25 g masła  
160 g cukru, brązowego  
2 jajka, wielkość M  
½ łyżeczki esencji waniliowej  
3 g proszku do pieczenia  
195 g mąki pszennej, typ 405

### Na sos karmelowy

225 g cukru, brązowego  
250 g śmietany  
40 g masła

### Wyposażenie

naczynie do gotowania bez perforacji (jako duża forma)  
papier do pieczenia  
lub 12 foremek do muffinów Ø 5 cm ruszt

### Przyrządzenie

Daktyle z sodą oczyszczoną włożyć do miski i połączyć z wierzchu wrzącą wodą. Odstawić na bok do ostygnięcia.

Masło i cukier ubić na puszystą masę w dużej misce, po trochu dodawać jajka i esencję waniliową. Dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, daktyle i płyn.

Naczynie do gotowania bez perforacji wyłożyć papierem do pieczenia lub przygotować 12 foremek do muffinów

i wyłożyć do nich ciasto. Przykryć i wsunąć do komory urządzenia na ruszcie i przyrządzać.

Na sos karmelowy podgrzać składniki w garnku na średnim ogniu stale mieszając. Gotować na małym ogniu przez 3 minuty, aż utworzy się masa o żelowej konsystencji.

Jeszcze ciepło ciasto karmelowo-daktylowe podawać z sosem karmelowym.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Desery | Deser karmelowy |  
Jedno większe/Kilka mniejszych  
Czas trwania programu:  
dla dużej formy (naczynie do gotowania bez perforacji): 70 minut  
dla foremek do muffinów: 30 minut

### Ręcznie

Program: Gotowanie na parze  
Temperatura: 100 °C  
Czas przyrządzenia:  
dla dużej formy (naczynie do gotowania bez perforacji): 70 minut  
dla foremek do muffinów: 30 minut

# Desery

---

## Gruszki gotowane

Czas przyrządzenia: 35–85 minut

Na 12 porcji

### Na syrop

2 laski cynamonu

3 goździki

½ cytryny | tylko skórka

1 liść laurowy

400 ml czerwonego wina

300 ml wody

400 ml soku porzeczkowego

100 g cukru

### Na gruszki

1 kg gruszek do gotowania

### Wyposażenie

naczynie do gotowania bez perforacji

### Przyrządzenie

Na syrop włożyć składniki do garnka i doprowadzić do wrzenia.

Obrać gruszki, nie usuwając przy tym ogonków. Gruszki mogą być gotowane w całości, jako połówki lub ćwiartki.

Włożyć gruszki do naczynia do gotowania bez perforacji, zalać syropem, tak żeby gruszki były kompletnie zakryte. Wstawić gruszki do komory urządzenia i uruchomić program automatyczny lub przyrządzać zgodnie z ustawieniami ręcznymi.

Program automatyczny:

Wybrać przebieg programu według wielkości i formy gruszek.

Ręcznie:

Wybrać czas gotowania według wielkości i formy gruszek.

Wstawić gruszki do komory urządzenia i rozpocząć przyrządzenie.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Owoce | Gruszki gotowane | Małe/Średnie/Duże

Czas trwania programu: 21–75 minut

#### Ręcznie

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia:

całe gruszki: 50 minut (Małe), 70 minut

(Średnie), 75 minut (Duże)

połówki gruszek: 35 minut

ćwiartki gruszek: 27 minut

### Wskazówka

Dla uzyskania optymalnych rezultatów pozostawić gruszki w syropie na całą noc do naciągnięcia w chłodziarce.

## Ciasto limetkowo-serowe

Czas przyrządzenia:

75 minut + 120 minut na chłodzenie

Na 12 kawałków (tortownica) lub 6 porcji (foremki do sufletów)

### Składniki

200 g ciastek, pełnoziarnistych

100 g masła | płynnego

750 g twarogu

225 g cukru

4 jajka, wielkość M

4 limonki | sok i starta skórka

### Do przybrania

1 mango | obrane, w plastrach

3 owoce passiflory | tylko miąższ

### Wyposażenie

blender

papier do pieczenia

tortownica, Ø 26 cm

lub 6 foremek do sufletów

ruszt

### Przyrządzenie

Ciastka rozdrobnić blenderem, dodać masło i dobrze wymieszać. Rozłożyć na wyłożonym papierem do pieczenia dnie tortownicy lub w foremkach do sufletów, docisnąć i odstawić w chłodzie.

Rozrobić twarog, cukier, jajka, skórkę i sok z limonek i wyłożyć na ciastka.

Przykryć tortownicę lub foremki do sufletów, wsunąć na ruszcie do komory urządzenia i przyrządzać.

Zdjąć przykrycie i odstawić w chłodnym miejscu na około 2 godziny.

Przed podaniem przybrać plasterkami mango i owocem passiflory.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Desery | Ciasto limetkowe |

Jedno większe / Kilka mniejszych

Czas trwania programu:

dla tortownicy: 60 minut

dla foremek do sufletów: 20 minut

### Ręcznie

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia:

dla tortownicy: 60 minut

dla foremek do sufletów: 20 minut

# Desery

---

## Knedle twarogowe

Czas przyrządzenia: 50 minut + 60 minut na schłodzenie

Na 10 porcji

### Na knedle

200 g masła

1 łyżka cukru pudru

1 łyżka rumu

1 łyżeczka skórki cytrynowej, startej

750 g chudego twarogu

2 jajka, wielkość M

180 g bułki tartej

1 szczypta soli

### Na panierkę

150 g masła

250 g bułki tartej

### Do formy

1 łyżka masła

### Wyposażenie

naczynie do gotowania z perforacją

### Przyrządzenie

Utrzeć w misce masło z cukrem pudrem, rumem i skórką cytrynową na puszystą masę.

Dodać chudy twaróg, jajka, panierkę i sól i dobrze wymieszać.

Odstawić masę serową w chłodnym miejscu przynajmniej na 1 godzinę.

Uruchomić program automatyczny lub rozgrzać komorę urządzenia.

Uformować z masy serowej 20 knedli. Natłuścić naczynie do gotowania z perforacją, włożyć do niego knedle serowe i ugotować.

Na panierkę rozgrzać masło na patelni i dodać bułkę tartą. Stale mieszając zrumienić bułkę tartą na złotobrązowo.

Podawać knedle polane zrumienioną bułką tartą.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Desery | Knedle twarogowe

Czas trwania programu: 25 minut

### Ręcznie

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 95 °C

Czas przyrządzenia: 25 minut

## Treacle Sponge Pudding

Czas przyrządzenia: 70–120 minut, w zależności od formy  
Na 6 porcji (salaterki lub foremki)

### Do formy

1 łyżka masła

### Na pudding

3 łyżki syropu cukrowego, jasnego

125 g mąki pszennej, typ 405

5 g proszku do pieczenia

125 g masła | miękkiego

3 jajka, wielkość M

125 g cukru

1 łyżka syropu z buraka cukrowego

3 łyżki syropu cukrowego, jasnego

### Wyposażenie

1 duża salaterka ceramiczna (1 litr)

6 foremek po 150 ml

papier do pieczenia

folia aluminiowa

nić kuchenna

naczynie do gotowania bez perforacji

### Przyrządzenie

Natłuścić salaterkę ceramiczną lub foremki. Dodać syrop cukrowy.

Mąkę pszenną i proszek do pieczenia przesiać do dużej miski, dodać masło, jajka, cukier i syrop z buraka cukrowego, wyrobić w 2 minuty na gładkie ciasto i wyłożyć do salaterki ceramicznej lub do foremek. Rozsmarować gładko spodem łyżki.

Z papieru do pieczenia wyciąć kółko ew. kilka kótek, większych niż górna krawędź salaterki ceramicznej lub foremek. Zrobić dwie zakładki pośrodku kółka/kótek i umieścić je na salaterce ceramicznej/foremkach. Przykryć folią

aluminiową, zagiąć z każdej strony i zamocować nicią kuchenną wokół krawędzi salaterki/foremek.

Wstawić salaterkę ceramiczną/foremki do naczynia do gotowania bez perforacji i ugotować.

Oddzielić pudding od krawędzi nożem, zrzucić do góry nogami na podgrzany talerz i połączyć syropem cukrowym.

Natychmiast podawać.

### Ustawienia

#### Program automatyczny

Desery | Pudding melasowy |

Jedno większe/Kilka mniejszych

Czas trwania programu:

dla salaterki ceramicznej: 90 minut

dla foremek: 40 minut

### Ręcznie

Program: Gotowanie na parze

Temperatura: 100 °C

Czas przyrządzenia:

dla salaterki ceramicznej: 90 minut

dla foremek: 40 minut

# Pieczenie i zapiekanie w urządzeniu do gotowania na parze z funkcją piekarnika Miele

Skróty użyte w tabelach: RG: rozgrzewanie (rozgrzać komorę urządzenia w pierwszym kroku wraz z naczyniem **bez** potrawy); R: ruszt; U: blacha uniwersalna; R+U: blacha uniwersalna z nałożonym rusztem

Potrawa	Krok	Program	Temperatura w °C	Wilgotność w %	Czas w minutach	Poziom
<b>Zapiekanki</b>						
Zapiekanka z makaronu	1	Para+piecz. + Grz. g./dol.	150–180	95	40	R: 2
Lasagne	1	Para+piecz. + Grz. g./dol.	170–200	95	40	R: 2
<b>Ciasto biszkoptowe</b>						
Spody	RG 1	Grzanie górne i dolne	140–160	-	-	R: 3
	2	Grzanie górne i dolne	140–160		40	
Arkusze	RG 1	Grzanie górne i dolne	160	-	-	U: 3
	2	Grzanie górne i dolne	160		16	
<b>Ciasto ptyśowe</b>						
Ptyśie	1	Para+piecz. + Termon. Plus	185		35–50	U: 3
<b>Ciasto chlebowe</b>						
Tarta Flammkuchen	RG 1	Termonawiew Plus	200	-	-	U: 1
	2	Intensywny	200	-	17–20	
<b>Warzywa i zapiekanki</b>						
Zapiekanka ziemniaczano-serowa	1	Para+piecz. + Grz. g./dol.	170	95	38	R: 3
	2	Para+piecz. + Grill	Poziom 2	70	1–8	
Łódeczki ziemniaczane	1	Para+piecz. + Grz. g./dol.	180–210		45	U: 3
Zapiekanka marchwiowo-fenkułowa	1	Gotowanie na parze naczynie do gotowania z perforacją	100		15–18	3
	2	Grill duży naczynie do gotowania bez perforacji	Poziom 3	-	10	

# Pieczenie i zapiekanie w urządzeniu do gotowania na parze z funkcją piekarnika Miele

Potrawa	Krok	Program	Temperatura w °C	Wilgotność w %	Czas w minutach	Poziom
<b>Ciasto drożdżowe</b>						
Bagietki	1	Para+piecz. + Termon. Plus	40	100	8	U: 1
	2	Para+piecz. + Termon. Plus	50	100	4	
	3	Para+piecz. + Termon. Plus	210	50	6	
	4	Para+piecz. + Termon. Plus	180–210		30	
Bułki słodkie	1	Para+piecz. + Grz. g./dol.	40	100	8	U: 3
	2	Para+piecz. + Grz. g./dol.	50	100	2	
	3	Para+piecz. + Grz. g./dol.	140	50	10	
	4	Para+piecz. + Grz. g./dol.	145–185		13	
Ciasto maślane	1	Para+piecz. + Grz. g./dol.	160	90	15	U: 2
	2	Para+piecz. + Grz. g./dol.	120–165		10	
Croissanty	1	Para+piecz. + Termon. Plus	90	100	2	U: 3
	2	Para+piecz. + Termon. Plus	160	90	10	
	3	Para+piecz. + Termon. Plus	160–170		30	
Chleb orkiszowy	1	Para+piecz. + Termon. Plus	40	100	8	U: 2
	2	Para+piecz. + Termon. Plus	50	100	4	
	3	Para+piecz. + Termon. Plus	210	50	6	
	4	Para+piecz. + Termon. Plus	170–200		40	
Chleb pita	1	Para+piecz. + Grz. g./dol.	40	100	10	U: 3
	2	Para+piecz. + Grz. g./dol.	50	100	2	
	3	Para+piecz. + Grz. g./dol.	210		6	
	4	Para+piecz. + Grz. g./dol.	155–190		25	

# Pieczenie i zapiekanie w urządzeniu do gotowania na parze z funkcją piekarnika Miele

Potrawa	Krok	Program	Temperatura w °C	Wilgotność w %	Czas w minutach	Poziom
Chąłka drożdżowa	1	Para+piecz. + Grz. g./dol.	40	100	8	U: 3
	2	Para+piecz. + Grz. g./dol.	50	100	2	
	3	Para+piecz. + Grz. g./dol.	200	27	15	
	4	Para+piecz. + Grz. g./dol.	140–170		20	
Bułki wieloziarniste	1	Para+piecz. + Termon. Plus	30	100	20	U: 2
	2	Para+piecz. + Termon. Plus	150	50	5	
	3	Ciasta specjalne	225	–	5	
	4	Para+piecz. + Termon. Plus	200–225		12	
Buchty nugatowe	1	Para+piecz. + Termon. Plus	100	100	10	R: 2
	2	Para+piecz. + Termon. Plus	165		35–40	
Chleb orzechowy	1	Para+piecz. + Termon. Plus	30	100	15	R: 2
	2	Para+piecz. + Termon. Plus	150	50	10	
	3	Para+piecz. + Termon. Plus	150		100	
Pizza, forma okrągła	1	Intensywny	175–220	–	25	R: 1
Pizza, blacha uniwersalna	1	Intensywny	175–220	–	30	U: 1
Chleb z ziarnami	1	Para+piecz. + Termon. Plus	30	100	15	R: 3
	2	Para+piecz. + Termon. Plus	210	50	10	
	3	Para+piecz. + Termon. Plus	170–180		45	
Strucla bożonarodzeniowa	1	Para+piecz. + Termon. Plus	150	80	20	U: 2
	2	Para+piecz. + Termon. Plus	130–160		45	
Ciasto z kruszonką i owocami	1	Para+piecz. + Grz. g./dol.	145–165	30	45	U: 3



# Pieczenie i zapiekanie w urządzeniu do gotowania na parze z funkcją piekarnika Miele

Potrawa	Krok	Program	Temperatura w °C	Wilgotność w %	Czas w minutach	Poziom
Chleb biały	1	Para+piecz. + Termon. Plus	40	100	8	U: 2
	2	Para+piecz. + Termon. Plus	50	100	4	
	3	Para+piecz. + Termon. Plus	210	50	6	
	4	Para+piecz. + Termon. Plus	170–210		30	
Chleb biały, forma prostokątna	1	Para+piecz. + Termon. Plus	40	100	8	R: 2
	2	Para+piecz. + Termon. Plus	50	100	4	
	3	Para+piecz. + Termon. Plus	210	50	6	
	4	Para+piecz. + Termon. Plus	170–225		30	
Bułki pszenne	1	Para+piecz. + Termon. Plus	30	100	20	U: 3
	2	Para+piecz. + Termon. Plus	150	50	5	
	3	Ciasta specjalne	225	–	5	
	4	Para+piecz. + Termon. Plus	180–220		12	
Chleb pszenny mieszany, ciemny	1	Para+piecz. + Termon. Plus	30	100	30	R: 2
	2	Para+piecz. + Termon. Plus	210	50	6	
	3	Ciasta specjalne	210	–	5	
	4	Para+piecz. + Termon. Plus	195–205		35	
<b>Ciasto kruche</b>						
Szarlotka, z pokryciem	1	Para+piecz. + Grz. g./dol.	100	100	2	R: 2
	2	Para+piecz. + Grz. g./dol.	160		70–90	
Ciasteczka wycinane	1	Para+piecz. + Termon. Plus	160	60	10	U: 3
	2	Para+piecz. + Termon. Plus	160		10–18	

# Pieczenie i zapiekanie w urządzeniu do gotowania na parze z funkcją piekarnika Miele

Potrawa	Krok	Program	Temperatura w °C	Wilgotność w %	Czas w minutach	Poziom
Ciasteczka serowe	1	Termonawiew Plus	185	–	18–23	U: 3
Ciasto serowo-wiśniowe	1	Intensywny	170–190	–	45	U: 2
Tort lososiowy	1	Intensywny	185–210	–	50	R: 1
Quiche Lorraine	1	Intensywny	190–220	–	35	R: 1
Quiche z wędzonym łososiem	1	Intensywny	200	–	30–35	R: 2
Ciasteczka wyciskane	RG 1	Ciasta specjalne	135–155	–	–	U: 3
	2	Ciasta specjalne	135–155		29	
Rożki waniliowe	RG 1	Grzanie górne i dolne	170	–	–	U: 3
	2	Grzanie górne i dolne	170		12–17	
<b>Ciasto serowo-olejowe</b>						
Bułki słodkie	1	Para+piecz. + Grz. g./dol.	50	100	5	U: 2
	2	Para+piecz. + Grz. g./dol.	165	50	5	
	3	Para+piecz. + Grz. g./dol.	165		16–26	
Pizza, forma okrągła	RG 1	Intensywny	165–195	–	–	R: 2
	2	Intensywny	165–195		20	
Pizza, blacha uniwersalna	RG 1	Intensywny	165–195	–	–	U: 3
	2	Intensywny	165–195		25	
<b>Ciasto ucierane</b>						
Szarlotka, na cienkim cieście	1	Termonawiew Plus	150–170	–	50	R: 2
Muffiny jagodowe	1	Ciasta specjalne	140–180	–	32	R: 2
Babka marmurkowa	1	Ciasta specjalne	145–180	–	55	R: 2
Babka piaskowa	1	Ciasta specjalne	170	–	60	R: 1
Muffiny orzechowe	1	Ciasta specjalne	140–180	–	32	R: 2
<b>Ciasto na zakwasie</b>						
Bułki żytnie	1	Para+piecz. + Termon. Plus	30	100	30	U: 2
	2	Para+piecz. + Termon. Plus	155	90	10	
	3	Para+piecz. + Termon. Plus	190–210		25	

# Pieczenie i zapiekanie w urządzeniu do gotowania na parze z funkcją piekarnika Miele

Potrawa	Krok	Program	Temperatura w °C	Wilgotność w %	Czas w minutach	Poziom
Chleb żytni mieszany	1	Para+piecz. + Termon. Plus	30	100	20	R: 2
	2	Para+piecz. + Termon. Plus	210	50	5	
	3	Para+piecz. + Termon. Plus	190–210		50	
<b>Ciasto struclowe</b>						
Strucla jabłkowa	1	Para+piecz. + Termon. Plus	30	90	7	U: 2
	2	Para+piecz. + Termon. Plus	190		37–63	

## Pieczenie mięs w urządzeniu do gotowania na parze z funkcją piekarnika Miele

---

Wprowadzać pojedyncze kroki poprzez funkcję „Programy własne”. Dla orientacji można się kierować ustawieniami zamieszczonymi w tabelach. Proszę wypróbować, które ustawienia najlepiej odpowiadają Państwa preferencjom smakowym. Mięso można najpierw zamarynować. Proszę przy tym pamiętać, że mięso marynowane bardziej się przyrumienia. W zależności od sztuki mięsa (za wyjątkiem drobiu w całości) uzyskuje się sos pieczeniowy, z którego po zgaszeniu wodą lub bulionem można przyrządzić sos na kuchence. Jeśli podana jest temperatura wewnętrzna, należy zastosować dostarczony pieczeniometer (w zależności od urządzenia) lub trzymać się podanego czasu. Jeśli podany jest krok z temperaturą 30 °C, oznacza to krok chłodzenia.

# Pieczenie mięs w urządzeniu do gotowania na parze z funkcją piekarnika Miele

Przed pierwszym użyciem należy się zapoznać ze wskazówkami w instrukcji użytkowania. Skróty użyte w tabelach: RG: rozgrzewanie (rozgrzać komorę urządzenia w pierwszym kroku wraz z naczyniem **bez** potrawy); R: ruszt; U: blacha uniwersalna; R+U: blacha uniwersalna z nałożonym rusztem

Pieczona potrawa	Krok	Program	Temperatura w °C	Wilgotność w %	Czas w minutach	Temperatura wewnętrzna w °C	Poziom
<b>Ryby</b>							
Troć w cieście solnym	1	Grzanie górne i dolne	190	–	25–35	–	U: 2
Makrela grillowana w leczy pomidorowym	1	Para+piecz. + Grill	Poziom 3		20–25	–	U: 3
Karmazyn nadziewany	1	Para+piecz. + Grz. g./dol.	180	50	35	–	U: 2
Labraks nadziewany	1	Para+piecz. + Grz. g./dol.	180	50	20–30	–	U: 2
<b>Drób</b>							
Kaczka do 2 kg, nadziewana	1	Para+piecz. + Termon. Plus	130	80	75	–	R+U: 2
	2	Para+piecz. + Termon. Plus	170	40	30–60		
	3	Grill z nawiewem	190	–	15		
Kaczka do 2 kg, bez nadzienia	1	Para+piecz. + Termon. Plus	130	80	60	–	R+U: 2
	2	Para+piecz. + Termon. Plus	170	40	30–60		
	3	Grill z nawiewem	190	–	15		
Gęś, 4,5 kg	1	Para+piecz. + Termon. Plus	190	40	30	–	R+U: 2
	2	Para+piecz. + Termon. Plus	100	80	120–210		
	3	Grill z nawiewem	190	–	23		

# Pieczenie mięs w urządzeniu do gotowania na parze z funkcją piekarnika Miele

Pieczona potrawa	Krok	Program	Temperatura w °C	Wilgotność w %	Czas w minutach	Temperatura wewnętrzna w °C	Poziom
Kurczak, cały	1	Para+piecz. + Termon. Plus	200	30	15	-	R: 3 U: 2
	2	Para+piecz. + Termon. Plus	150	55	30-50		
	3	Grill duży	Poziom 3	-	15		
Udka z kurczaka	1	Para+piecz. + Termon. Plus	200	30	15	-	R: 3 U: 2
	2	Para+piecz. + Termon. Plus	150	55	15		
	3	Grill duży	Poziom 3	-	12		
Indyk, cały (nadziewany)	1	Para+piecz. + Termon. Plus	190	40	20	-	R+U: 2
	2	Para+piecz. + Termon. Plus	150	70	95-120		
	3	Grill z nawiewem	190	-	10		
Pierś z indyka	1	Para+piecz. + Termon. Plus	170	65	85	-	R: 3 U: 2
	2	Grill duży	Poziom 3	-	2		
Udziec z indyka	1	Para+piecz. + Termon. Plus	200	30	15	-	R: 2 U: 1
	2	Para+piecz. + Termon. Plus	150	55	60		
	3	Grill z nawiewem	200	-	20		
Struś (pieczenie Gourmet)							
rare	RG 1	Grill duży	Poziom 3	-	10	-	R: 3 U: 2
	2	Grill duży	Poziom 3	-	8		
	3	Para+piecz. + Grz. g./dol.	30		15		
	4	Para+piecz. + Grz. g./dol.	65	49	157		

# Pieczenie mięs w urządzeniu do gotowania na parze z funkcją piekarnika Miele

Pieczona potrawa	Krok	Program	Temperatura w °C	Wilgotność w %	Czas w minutach	Temperatura wewnętrzna w °C	Poziom
medium	RG 1	Grill duży	Poziom 3	-	10	-	R: 3 U: 2
	2	Grill duży	Poziom 3	-	13		
	3	Para+piecz. + Grz. g./dol.	30		15		
	4	Para+piecz. + Grz. g./dol.	80	66	157		
well done	RG 1	Grill duży	Poziom 3	-	10	-	R: 3 U: 2
	2	Grill duży	Poziom 3	-	13		
	3	Para+piecz. + Grz. g./dol.	30		30		
	4	Para+piecz. + Grz. g./dol.	100	57	142		
<b>Cielęcina</b>							
Polędwica/comber (pieczenie)							
rare	1	Grill z nawiewem	175	-	ok. 30	45	R: 3 U: 2
medium	1	Grill z nawiewem	165		ok. 45	55	
well done	1	Grill z nawiewem	160		ok. 60	75	
Polędwica/comber (pieczenie Gourmet)							
rare	RG 1	Para+piecz. + Grill	Poziom 3		10	-	R: 3 U: 2
	2	Para+piecz. + Grill	Poziom 3		8		
	3	Para+piecz. + Grz. g./dol.	60		30		
	4	Para+piecz. + Grz. g./dol.	60	49	30		

# Pieczenie mięs w urządzeniu do gotowania na parze z funkcją piekarnika Miele

Pieczona potrawa	Krok	Program	Temperatura w °C	Wilgotność w %	Czas w minutach	Temperatura wewnętrzna w °C	Poziom
medium	RG 1	Para+piecz. + Grill	Poziom 3		10	-	R: 3 U: 2
	2	Para+piecz. + Grill	Poziom 3		10		
	3	Para+piecz. + Grz. g./dol.	100		20		
	4	Para+piecz. + Grz. g./dol.	65	49	60		
	5	Para+piecz. + Grz. g./dol.	70	51	60		
well done	RG 1	Para+piecz. + Grill	Poziom 3		10	-	R: 3 U: 2
	2	Para+piecz. + Grill	Poziom 3		10		
	3	Para+piecz. + Grz. g./dol.	100		20		
	4	Para+piecz. + Grz. g./dol.	65	49	60		
	5	Para+piecz. + Grz. g./dol.	90	68	50		
	6	Grill z nawiewem	200	-	5		
Golonka	1	Para+piecz. + Grz. g./dol.	100	84	110	-	R+U: 2
	2	Grill z nawiewem	190	-	17		
Pieczeń duszona	1	Para+piecz. + Grill	Poziom 3		20	-	U: 3
	2	Para+piecz. + Grz. g./dol.	100	84	70		



# Pieczenie mięs w urządzeniu do gotowania na parze z funkcją piekarnika Miele

Pieczona potrawa	Krok	Program	Temperatura w °C	Wilgotność w %	Czas w minutach	Temperatura wewnętrzna w °C	Poziom
<b>Jagnięcina</b>							
Udziec (pieczenie Gourmet)							
rare	RG 1	Grill duży	Poziom 3	–	10	–	R: 3 U: 2
	2	Grill duży	Poziom 3	–	10		
	3	Para+piecz. + Grz. g./dol.	80	53	150		
well done	RG 1	Grill duży	Poziom 3	–	10	–	R: 3 U: 2
	2	Grill duży	Poziom 3	–	10		
	3	Para+piecz. + Grz. g./dol.	95	66	190		
Comber (pieczenie Gourmet)							
rare	RG 1	Grill duży	Poziom 3	–	10	–	R: 3 U: 2
	2	Grill duży	Poziom 3	–	6		
	3	Para+piecz. + Grz. g./dol.	30		30		
	4	Para+piecz. + Grz. g./dol.	70	46	105		
well done	RG 1	Grill duży	Poziom 3	–	10	–	R: 3 U: 2
	2	Grill duży	Poziom 3	–	6		
	3	Para+piecz. + Grz. g./dol.	30		30		
	4	Para+piecz. + Grz. g./dol.	95	61	105		

# Pieczenie mięs w urządzeniu do gotowania na parze z funkcją piekarnika Miele

Pieczona potrawa	Krok	Program	Temperatura w °C	Wilgotność w %	Czas w minutach	Temperatura wewnętrzna w °C	Poziom
<b>Wołowina</b>							
Polędwica (pieczenie)							
rare	1	Grill z nawiewem	175	-	ok. 35	45	R: 3 U: 2
medium	1	Grill z nawiewem	170		ok. 55	55	
well done	1	Grill z nawiewem	165		ok. 75	90	
Polędwica (pieczenie Gourmet)							
rare	RG 1	Para+piecz. + Grill	Poziom 3		10	-	R: 3 U: 2
	2	Para+piecz. + Grill	Poziom 3		10		
	3	Para+piecz. + Grz. g./dol.	60		30		
	4	Para+piecz. + Grz. g./dol.	60	49	30		
medium	RG 1	Para+piecz. + Grill	Poziom 3		10	-	R: 3 U: 2
	2	Para+piecz. + Grill	Poziom 3		10		
	3	Para+piecz. + Grz. g./dol.	100		20		
	4	Para+piecz. + Grz. g./dol.	65	49	60		
	5	Para+piecz. + Grz. g./dol.	70	51	60		
well done	RG 1	Para+piecz. + Grill	Poziom 3		10	-	R: 3 U: 2
	2	Para+piecz. + Grill	Poziom 3		10		
	3	Para+piecz. + Grz. g./dol.	100		20		
	4	Para+piecz. + Grz. g./dol.	65	49	60		
	5	Para+piecz. + Grz. g./dol.	90	60	105		
	6	Grill z nawiewem	200	-	8		

# Pieczenie mięs w urządzeniu do gotowania na parze z funkcją piekarnika Miele

Pieczona potrawa	Krok	Program	Temperatura w °C	Wilgotność w %	Czas w minutach	Temperatura wewnętrzna w °C	Poziom
<b>Rostbef (pieczenie)</b>							
rare	1	Grill z nawiewem	190	-	ok. 45	45	R: 3 U: 2
medium	1	Grill z nawiewem	170		ok. 60	55	
well done	1	Grill z nawiewem	165		ok. 90	75	
<b>Rostbef (pieczeń Gourmet)</b>							
rare	RG 1	Para+piecz. + Grill	Poziom 3		10	-	R: 3 U: 2
	2	Para+piecz. + Grill	Poziom 3		10		
	3	Para+piecz. + Grz. g./dol.	60		30		
	4	Para+piecz. + Grz. g./dol.	60	49	30		
medium	RG 1	Para+piecz. + Grill	Poziom 3		10	-	R: 3 U: 2
	2	Para+piecz. + Grill	Poziom 3		10		
	3	Para+piecz. + Grz. g./dol.	100		20		
	4	Para+piecz. + Grz. g./dol.	65	49	60		
	5	Para+piecz. + Grz. g./dol.	70	51	60		
well done	RG 1	Para+piecz. + Grill	Poziom 3		10	-	R: 3 U: 2
	2	Para+piecz. + Grill	Poziom 3		10		
	3	Para+piecz. + Grz. g./dol.	100		20		
	4	Para+piecz. + Grz. g./dol.	65	49	60		
	5	Para+piecz. + Grz. g./dol.	90	60	105		
	6	Grill z nawiewem	200	-	8		

# Pieczenie mięs w urządzeniu do gotowania na parze z funkcją piekarnika Miele

Pieczona potrawa	Krok	Program	Temperatura w °C	Wilgotność w %	Czas w minutach	Temperatura wewnętrzna w °C	Poziom
Roladki	1	Para+piecz. + Grill	Poziom 3		15	-	U: 3
	2	Para+piecz. + Grz. g./dol.	100	84	90		
Pieczeń duszona	1	Para+piecz. + Grill	Poziom 3		20	-	U: 3
	2	Para+piecz. + Grz. g./dol.	100	84	205		
<b>Wieprzowina</b>							
Polędwica (pieczenie)							
rare	1	Grill z nawiewem	225	-	ok. 25	60	R: 3 U: 2
rare-well done	1	Grill z nawiewem	220	-	ok. 30	65	
well done	1	Grill z nawiewem	200	-	ok. 35	75	
Schab wędzony (pieczenie)	1	Para+piecz. + Termon. Plus	200		30	-	R: 3 U: 2
	2	Para+piecz. + Termon. Plus	130	100	ok. 20-25	63	
Pieczeń z chrupiącą skórką	1	Para+piecz. + Termon. Plus	160	80	120	-	R: 2 U: 1
	2	Para+piecz. + Grill	Poziom 2	20	8		
Pieczeń z szynki	1	Grill z nawiewem	180	-	30	-	R: 3 U: 2
	2	Para+piecz. + Grz. g./dol.	120	60	30	-	
	3	Para+piecz. + Grz. g./dol.	100	80	ok. 60	85	
<b>Dziczyzna</b>							
Udziec z jelenia (pieczenie Gourmet)	1	Grill duży	Poziom 3	-	20	-	R: 3 U: 2
	2	Para+piecz. + Grz. g./dol.	100	57	160		
Comber z jelenia (pieczenie Gourmet)							

# Pieczenie mięs w urządzeniu do gotowania na parze z funkcją piekarnika Miele

Pieczona potrawa	Krok	Program	Temperatura w °C	Wilgotność w %	Czas w minutach	Temperatura wewnętrzna w °C	Poziom
rare	RG 1	Grill duży	Poziom 3	-	10	-	R: 3 U: 2
	2	Grill duży	Poziom 3	-	7		
	3	Para+piecz. + Grz. g./dol.	30		30		
	4	Para+piecz. + Grz. g./dol.	75	52	40		
well done	RG 1	Grill duży	Poziom 3	-	10	-	R: 3 U: 2
	2	Grill duży	Poziom 3	-	13		
	3	Para+piecz. + Grz. g./dol.	30		30		
	4	Para+piecz. + Grz. g./dol.	95	60	70		
Królik	1	Para+piecz. + Grill	Poziom 3	-	20	-	U: 3
	2	Para+piecz. + Grz. g./dol.	100	84	70		
Udziec z sarny (pieczenie Gourmet)	1	Grill duży	Poziom 3	-	20	-	R: 3 U: 2
	2	Para+piecz. + Grz. g./dol.	100	57	130		
Comber z sarny (pieczenie Gourmet)							
rare	RG 1	Grill duży	Poziom 3	-	10	-	R: 3 U: 2
	2	Grill duży	Poziom 3	-	4		
	3	Para+piecz. + Grz. g./dol.	30		15		
	4	Para+piecz. + Grz. g./dol.	75	47	55		

# Pieczenie mięs w urządzeniu do gotowania na parze z funkcją piekarnika Miele

Pieczona potrawa	Krok	Program	Temperatura w °C	Wilgotność w %	Czas w minutach	Temperatura wewnętrzna w °C	Poziom
well done	RG 1	Grill duży	Poziom 3	–	10	–	R: 3 U: 2
	2	Grill duży	Poziom 3	–	4		
	3	Para+piecz. + Grz. g./dol.	30		15		
	4	Para+piecz. + Grz. g./dol.	100	47	85		
Udziec z dzika (pieczenie Gourmet)	1	Grill duży	Poziom 3	–	20	–	R: 3 U: 2
	2	Para+piecz. + Grz. g./dol.	100	57	130		
<b>Inne</b>							
Kotleciki z papryką i kremem avocado	1	Grill duży	Poziom 3	–	20	–	R: 4 U: 2

Miele Sp. z o.o.  
ul. Gotarda 9  
02-683 Warszawa  
Tel.: 22 548 40 00  
Fax: 22 548 40 20  
[www.miele.pl](http://www.miele.pl)

Miele & Cie. KG  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh  
Niemcy

