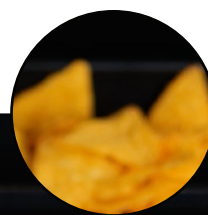
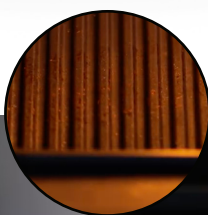
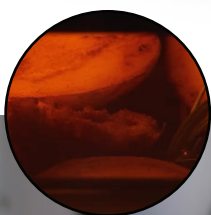
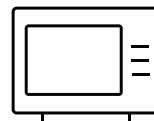
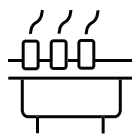
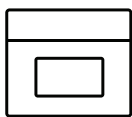
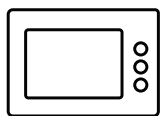
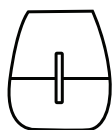


Philipiak
MILANO
1967

Fornello PRO



FUNKCJE / PROGRAMY GOTOWANIA:

Konwekcja: Proces przenoszenia ciepła wynikający z ruchu materii, np. rozgrzanego powietrza. Konwekcja jest najbardziej wydajnym sposobem przekazywania ciepła. Przy zastosowaniu suchego powietrza. Funkcja ta pozwala nam zachować aromat i barwę potrawy oraz ograniczyć ubytek masy produktu. Niskie temperatury pozwalają przygotować najbardziej wymagające i delikatne potrawy. Zapewnia chrupkość i kruchość z minimalną ilością oleju lub bez jego użycia, idealna na przykład do frytek.

Pieczenie: Piekąc dania w tradycyjnym piekarniku, temperatura wzrasta w nim stopniowo za pomocą elementów grzewczych i tym samym nagrzewa powietrze wewnątrz. Temperatura powoli rośnie, aż do momentu osiągnięcia wskazanego przez nas poziomu i pozostaje na nim do czasu zakończenia pieczenia. W przypadku Fornello Pro nie musisz czekać na nagrzanie piekarnika, nie musisz martwić się nierównomiernym wypieczeniem. Urządzenie posiada znacznie większą moc grzewczą niż standardowy piekarnik.

Ruszt: Ruszt przydaje się do pieczenia szaszłyków, ryb, mięsa i warzyw. Patelnia sprawdzi się podczas przygotowywania pizzy i ciast, może również zostać użyta jako ociekacz. Program ten jest również odpowiedni do rozmrażania produktów.

Suszenie: Program umożliwia suszenie produktów np. grzybów, owoców, warzyw, wołowiny itp.

Wypiekanie: Urządzenie umożliwia pieczenie małych porcji ciast, tart, ciastek, muffinek czy nawet chleba.



Grill

Smażenie



Parowanie

Wolnowar



Wypiekanie

WSKAZÓWKI / OPIS FUNKCJI

Preheat (Nagrzewanie): Wybierz program, który chcesz używać. Naciśnij przycisk **START/STOP**, aby rozpocząć nagrzewanie (Preheat). Jeśli chcesz zmienić czas pracy naciśnij **Time** i ustaw swój czas gotowania. Jeśli chcesz zmienić temperaturę naciśnij **Temp** i ustaw temperaturę, którą potrzebujesz. Nagrzewanie trwa około 5 minut, w zależności od wybranego programu i temperatury.

Program: Pieczenie



Skrzydółka

Składniki:

- 1 kg skrzydełek
- 1 łyżeczka oregano
- 1 łyżeczka ostrej papryki
- 1 łyżeczka czosnku
- 1 łyżeczka wędzonej papryki
- 10 łyżek sosu BBQ
- 4 łyżki oleju

Przepis:

1. Ustaw urządzenie na program Pieczenie, ustaw czas na 40 minut i 180°C. Uruchom program. Zamknij pokrywę urządzenia.
2. Wszystkie przyprawy poza sosem BBQ wymieszaj w misce z olejem.
3. Zamarynuj skrzydełka powstałą marynatą i ułóż w garnku urządzenia.
4. Po nagraniu urządzenia, garnek ze skrzydełkami umieść w urządzeniu. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się proces pieczenia.
5. Po 20 minutach otwórz pokrywę i obróć skrzydełka. Po zamknięciu pokrywy będzie kontynuowany proces pieczenia.
6. Po upieczeniu skrzydełka przełóż do miski i dobrze wymieszaj z sosem BBQ.

Program: Pieczenie



Pstrąg

Składniki:

- 2 szt. pstrąga, około 250g każdy
- 1 łyżka oliwy
- 1 łyżeczka soli
- ½ łyżeczki świeżo mielonego pieprzu
- 2 plastry cytryny
- 1 ząbek czosnku przeciśniętego przez praskę

Przepis:

1. Z papieru do pieczenia wytnij prostokąt o bokach dopasowanych do wymiarów garnka urządzenia.
2. Dwa pstrągi natrzyj dokładnie przyprawami.
3. Do środka pstrąga włóż po 1 plasterze cytryny przekrojonym na pół. Pstrągi odstaw.
4. Ustaw program Pieczenie, ustaw temperaturę na 220°C i czas 15 minut. Uruchom program. Zamknij pokrywę urządzenia.
5. W garnku umieść papier a na nim pstrągi.
6. Po nagraniu urządzenia, włóż garnek z rybami.
7. Rozpocznij proces pieczenia, zamykając pokrywę urządzenia.
8. Po 15 minutach pstrąg jest gotowy do spożycia

Program: Ruszt



Burger wołowy

Składniki:

- 4 burgery, około 200 gramów każdy
- 4 bułki do hamburgerów
- 4 liście sałaty
- 4 plasterki sera mimolette lub cheddar
- 1 cebula
- 1 pomidor
- majonez, ketchup, musztarda do wyboru
- 4 ogórki kiszane lub piklowane

Przepis:

1. Wybierz program Ruszt. Ustaw temperaturę na 205°C i czas 5 minut. Uruchom program. Zamknij pokrywę urządzenie.
2. Poczekaj, aż program się skończy. Otwórz pokrywę. Ustaw czas 15 minut i włóż 4 burgery. Zamknij pokrywę urządzenie.
3. Po 10 minutach obróć kotlety, połóż po plasterku sera żółtego na każdym burgerze i piecz jeszcze 5 minut. Zamknij pokrywę urządzenie. Wyjmij gotowe kotlety.
4. Bułki przetnij na pół, włóż 2 sztuki do urządzenia na około 2-3 minuty, aż się zarumienią
5. Bułkę posmaruj ulubionym sosem. Ułóż mięso na bułce wraz z dodatkami.

Program: Konwekcja



Pieczona połówka kaczki

Składniki:

- ½ kaczki, około 700g
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 1 łyżeczka ostrej papryki
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 łyżeczka czosnku granulowanego
- 1 łyżeczka sosu sojowego
- 1 łyżeczka papryki wędzonej
- 4 łyżki oleju

Przepis:

1. Zamarynuj kaczka w przyprawach i oleju, wstaw do lodówki na co najmniej 2 godziny.
2. Ustaw program Konwekcja na 185°C i czas 40 minut. Uruchom program. Zamknij pokrywę urządzenie.
3. Do nagrzanego urządzenia wstaw garnek z koszem, ułóż kaczka skórą do dołu. Zamknij pokrywę urządzenie.
4. Po 20 minutach obróć kaczka na drugą stronę. Zamknij pokrywę urządzenie.
5. Po zakończeniu programu kaczka jest gotowy.

Program: Wolnowar



Konfitowane udka z kaczki

Składniki:

- 2 udka z kaczki, 300g każde
- 10 ziel angielskich
- 8 liści laurowych
- ½ łyżeczki soli
- ½ łyżeczki pieprzu
- 3 gałązki rozmarynu
- 3 gałązki tymianku
- 4 ząbki czosnku
- około 1,2 l oleju

Przepis:

1. Udka natrzyj dokładnie solą i pieprzem.
2. Udka włóż do garnka urządzenia.
3. Włóż garnek do urządzenia. Dodaj pozostałe przyprawy i zalej olejem do całkowitego zanurzenia udek. Zamknij garnek urządzenia pokrywą szklaną. Urządzenie jest otwarte.
4. Ustaw program Wolnowar na 90°C oraz czas na 4 godziny i 30 minut.
5. Po zakończeniu pracy urządzenia udka są gotowe.

Program: Pieczenie



Pieczony kurczak po indyjsku

Składniki:

- połówka kurczaka, około 700g
- 10g obranego, startego imbiru
- 2 łyżeczki koncentratu pomidorowego
- ½ łyżeczki papryki słodkiej
- ½ łyżeczki kolendry w proszku
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 2 łyżki oleju
- ½ łyżeczki pieprzu
- ½ łyżeczki soli
- garść świeżej kolendry drobno posiekanej
- ½ łyżeczki kuminu
- ½ łyżeczki czosnku granulowanego
- 1 łyżeczka sosu sojowego
- ½ łyżeczki płatków chili
- ½ łyżeczki kurkumy

Przepis:

1. W misce wymieszaj wszystkie składniki, oprócz mięsa i kolendry. Natrzyj marynatą kurczaka.
2. Wstaw do lodówki na co najmniej 2 godziny.
3. Ustaw urządzenie na program Pieczenie. Ustaw czas 40 minut i 180°C. Uruchom program. Zamknij pokrywę urządzenia.
4. Do nagrzanego urządzenia wstaw garnek z koszem. W koszu utóż kurczaka skórą do dołu. Zamknij pokrywę urządzenia.
5. Po 20 minutach obróć kurczaka na drugą stronę. Po zamknięciu pokrywy proces pieczenia będzie kontynuowany.
6. Gotowego kurczaka posyp kolendrą.

Program: Suszenie



Suszenie jabłek

Składniki:

- 2 jabłka, około 150g każde

Przepis:

1. Wytnij gniazda nasienne z jabłek i pokrój je w cienkie plasterki.
2. Do urządzenia włóż garnek, zamontuj kratkę na garnku, ułóż plasterki jabłek jeden obok drugiego, mogą delikatnie na siebie nachodzić.
3. Ustaw program Suszenie na 70°C i 3 godziny. Uruchom program. Zamknij pokrywę urządzenia.
4. Możesz wydłużyć czas w zależności odżądanego efektu.

Program: Wypiekanie



Zapiekanka makaronowa

Składniki:

- 250g makaronu
- 300g boczku wędzonego
- 500g pieczarek
- 170g cebuli
- 4 ząbki czosnku
- 250g szpinaku baby
- 100ml śmietanki 30%
- 1 łyżeczka soli
- ½ łyżeczki pieprzu
- 300g tartej mozzarelli

Przepis:

1. Makaron ugotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. Boczek pokrój w kostkę a cebulę w piórka. Na patelni usmaż boczek z cebulką na złoty kolor wraz z przeciśniętym przez praskę czosnkiem, dodaj 1 łyżeczkę soli i ½ łyżeczki pieprzu.
3. Na patelnię dodaj pokrojone w plasterki pieczarki. Smaż, aż do odparowania wody.
4. Na patelnię dodaj szpinak. Jak zmniejszy swoją objętość dodaj śmietankę. Gotuj około 5 minut.
5. Ustaw urządzenia na program Wypiekanie. Ustaw czas na 15 minut i 175°C. Uruchom program zamykając pokrywę.
6. Zawartość patelni przełóż do miski. Dodaj ugotowany makaron, dobrze wymieszaj i przełóż do garnka urządzenia. Posyp tartym serem. Delikatnie przygnieć.
7. Po nagrzeniu umieść garnek w urządzeniu. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się proces pieczenia.

Program: Konwekcja



Pieczone ziemniaki

Składniki:

- 500g ugotowanych ziemniaków pokrojonych na mniejsze kawałki
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka czosnku granulowanego
- 3 łyżki oleju

Przepis:

1. Ustaw urządzenie na program Konwekcja. Ustaw czas na 25 minut i temperaturę na 205°C. Uruchom program. Zamknij pokrywę urządzenia.
2. W misce wymieszaj wszystkie przyprawy wraz z olejem. Dodaj ziemniaki i natrzyj je przyprawami.
3. Do nagrzanego urządzenia, włóż kratkę do garnka urządzenia a na niej poukładaj ziemniaki. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się proces pieczenia.
4. Po upieczeniu ziemniaki są gotowe jako dodatek do dań.

Program: Wypiekanie



Muffiny z białą czekoladą i malinami

Składniki:

- 200g białej czekolady
- 250g malin
- 375g mleka w temperaturze pokojowej
- 375g mąki pszennej
- 2 jajka w temperaturze pokojowej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 160g masła
- 2 łyżeczki skórki z cytryny
- 25g cukru pudru

Przepis:

1. Masło rozpuść i pozostaw do wystudzenia.
2. Czekoladę posiekaj.
3. Mleko i jajka wymieszaj dokładnie.
4. W drugiej misce wymieszaj mąkę, proszek, cukier, skórkę z cytryny, dodaj płynną masę oraz masło. Delikatnie, dokładnie wymieszaj ale nie za długo. Na koniec dodaj posiekaną czekoladę oraz maliny i delikatnie zamieszaj.
5. Ustaw urządzenie na program Bake. Ustaw czas na 15 minut i 175°C. Uruchom program. Zamknij pokrywę urządzenia.
6. Gotową masą wypełnij kokilki do $\frac{3}{4}$ wysokości. Kokilki z ciastem umieść w garnku naczynia.
7. Włóż garnek do nagrzanego urządzenia. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się proces pieczenia.

Program: Konwekcja



Popcorn

Składniki:

- 60g ziaren kukurydzy
- 1 łyżka oleju

Przepis:

1. Ustaw program Konwekcja na 230°C i 20 minut. Uruchom program. Zamknij pokrywę urządzenia.
2. Po rozgrzaniu urządzenia zamontuj garnek urządzenia z koszem.
3. Do kosza urządzenia wsyp wymieszane z olejem ziarna kukurydzy i zamknij pokrywę urządzenia.
4. Popcorn powinien być gotowy po około 15 minutach lub w momencie przestania "strzelania".

Program: Konwekcja



Kotlety mielone

Składniki:

- | | |
|--|---------------------------------------|
| • 30g cebuli | • ½ łyżeczki czosnku granulowanego |
| • 1 bułka czerstwa, np. kajzerka
lub 50g bułki tartej | • ½ łyżeczki pieprzu |
| • 150g mleka | • 1 łyżka majeranku |
| • 1 łyżeczka soli | • 1 łyżeczka pieprzu ziółowego |
| • 1 jajko | • 800g mięsa mielonego
wieprzowego |
| • 80g bułki tartej do
panierowania | * olej w sprayu |

Przepis:

1. Do miski włoż porwaną czerstwą bułkę, zalej mlekiem. Odstaw na chwilę.
2. Do miski dodaj mięso, drobno posiekaną cebulę, przyprawy i jajko. Dokładnie wymieszaj.
3. Zwilżonymi wodą dłońmi formuj kotlety a następnie zapanieruj w bułce tartej.
4. Ustaw urządzenie na program Konwekcja. Ustaw temperaturę 180°C i czas 30 minut. Uruchom program. Zamknij pokrywę urządzenia.
5. Do nagrzanego urządzenia włoż kratkę na garnek. Na kratkę ułóż kotlety i spryskaj je olejem w sprayu.
6. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się proces pieczenia.

Program: Konwekcja



Hot dog

Składniki:

- 4 bułki do hot dogów
- 4 parówki
- 24 plasterki pepperoni
- 100g tartego sera żółtego
- 4 łyżeczki prażonej cebulki
- keczup, musztarda
- 3 łyżki koncentratu pomidorowego

Przepis:

1. Ustaw urządzenie na program Konwekcja na 10 minut i 205°C. Uruchom program. Zamknij pokrywę urządzenia.
2. Bułki przekrój na pół, garnek wyłóż papierem do pieczenia. Bułki przełóż do garnka.
3. Do nagrzanego urządzenia włóż garnek z bułkami. Zamknij pokrywę urządzenia. Po 3 minutach otwórz pokrywę, bułki posmaruj koncentratem pomidorowym, połóż pepperoni i posyp tartym żółtym serem. Zamknij pokrywę urządzenia.
4. Po 4 minutach otwórz i włóż parówki. Zamknij pokrywę urządzenia.
5. Po 3 minutach hot dogi są gotowe, polej keczupem, musztardą i posyp prażoną cebulką.

Program: Wypiekanie



Focaccia z pomidorami

Składniki:

- 25g drożdży
- 100g mleka
- 200g wody
- 200g ugotowanych ziemniaków przeciśniętych przez praskę
- 500g mąki pszennej typ 00
- 2 łyżeczki soli
- 50g oliwy
- 300g pomidorków koktajlowych

Przepis:

1. Do ciepłego mleka dodaj pokruszone drożdże oraz 100g mąki. Wymieszaj dokładnie i odstaw na 20 minut.
2. Do miski dodaj 400g mąki, wodę, ziemniaki oraz drożdże z mąką i 2 łyżeczki soli. Wyrabiaj ciasto, powinno być błyszczące i lepkie.
3. Garnek urządzenia wyłóż papierem do pieczenia.
4. Papier polej 5 łyżkami oliwy, wyłóż ciasto. Przykryj ściereczką. Pozostaw do wyrośnięcia na minimum 2 godziny.
5. Ustaw program Wypiekanie na 205°C i 20 minut. Zamknij pokrywę urządzenia.
6. Do nagrzanego urządzenia włóż garnek z ciastem. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się proces pieczenia.

Program: Konwekcja



Francuskie ciasteczka z budyniem i brzoskwiniami

Składniki:

- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- 1 budyń waniliowy ugotowany w 420 ml mleka
- 4 połówki brzoskwini z puszki
- opcjonalnie cukier puder do posypania
- 1 żółtko
- 1 łyżka mleka

Przepis:

1. Rozłóż ciasto, natnij 4 równe prostokąty. Każdy z prostokątów przekrój na pół. Na jednej z połówki wyłóż na środku ok. 2 łyżki budyniu, następnie 1 połówkę brzoskwini.
2. Drugą połówkę ciasta delikatnie ponacinaj w kilku miejscach na środku. Połóż ją na ciasto z budyniem i brzoskwinia. Dobrze sklejk boki.
3. W miseczce wymieszaj żółtko z mlekiem.
4. Ustaw urządzenie na program Konwekcja. Ustaw temperaturę 180°C i czas na 12 minut. Uruchom program. Zamknij pokrywę urządzenia.
5. Garnek urządzenia wyłóż papierem do pieczenia. Ułóż ciasteczka. Delikatnie pędzelkiem posmaruj ciastka mieszaniną żółtka i mleka.
6. Do nagrzanego urządzenia włóż garnek z ciasteczkami. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się proces pieczenia.
7. Po upieczeniu ciasteczka możesz posypać cukrem pudrem.

Program: Konwekcja



Croissant

Składniki:

- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- 1 żółtko
- 1 łyżka mleka

Przepis:

1. Rozłóż ciasto, wytnij 6 trójkątów, zwiń rogaliki.
2. Ustaw urządzenie na program Konwekcja na 180°C i 15 minut. Uruchom program. Zamknij pokrywę urządzenia.
3. Garnek urządzenia wyłóż papierem do pieczenia, ułóż rogaliki.
4. W miseczce roztrzep żółtko z mlekiem. Posmaruj pędzelkiem rogaliki.
5. Do nagrzanego urządzenia włóż garnek z rogalikami. Zamknij pokrywę, aby rozpocząć proces gotowania.
6. Pozostaw rogaliki do ostudzenia.

Program: Konwekcja



Paluchy z ciasta francuskiego z szynką i serem

Składniki:

- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- 100g szynki w plasterkach
- 150g tartego sera żółtego
- 3 łyżki koncentratu pomidorowego
- 1 łyżeczka ziół prowansalskich
- 1 łyżeczka czosnku granulowanego
- 1 żółtko
- 1 łyżka mleka

Przepis:

1. Rozłóż ciasto, przetnij na pół w poprzek. Obie połówki posmaruj koncentratem pomidorowym. 1 połówkę posyp przyprawami i tartym serem, rozłóż szynkę.
2. Drugą połówkę ciasta przykryj połówką z dodatkami. Ciasto dociśnij mocno rękami. Ciasto pokrój na paski o szerokości 1,5 – 2 cm. Każdy pasek przyciśnij z jednej strony, jednocześnie złap za drugi koniec i wykręć jak spiralę.
3. Ustaw urządzenie na program Konwekcja na 180°C i 15 minut. Uruchom program. Zamknij pokrywę urządzenia.
4. Garnek wyłóż papierem do pieczenia. Paluchy ułóż na papierze. W miseczce roztrzep żółtko z mlekiem i posmaruj pędzelkiem paluchy.
5. Do nagrzanego urządzenia włóż garnek z paluchami. Zamknij pokrywę, aby rozpocząć proces pieczenia.
6. Gotowe paluchy pozostaw do całkowitego ostudzenia.

Program: Ruszt



Dorada

Składniki:

- 2 sztuki dorady, około 300-400g każda
- 4 łyżki oliwy
- 3 łyżeczki pieprzu cytrynowego
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- 1 łyżeczka soli

Przepis:

1. Dorady natrzyj dokładnie przyprawami, olejem i sokiem z cytryny.
2. Ustaw program Ruszt na 220°C i 5 minut. Uruchom program. Zamknij pokrywę urządzenia.
3. Do garnka urządzenia włóż papier do pieczenia, a na nim ryby.
4. Poczekaj, aż program się skończy. Otwórz pokrywę i ustaw czas na 20 minut, włóż garnek z rybami i zamknij pokrywę urządzenia.
5. Po 20 minutach dorady są gotowe.

Program: Wypiekanie



Chleb pszenny półrazowy na maślanie

Składniki:

- 25g drożdży
- 400g maślanek
- 100g wody
- 400g mąki pszennej, typu 450
- 200g mąki pszennej chlebowej, typu 1850 lub 2000
- 2 łyżeczki soli

Przepis:

1. Do miski dodaj wszystkie składniki oprócz soli. Wyrabiaj ciasto. Do ciasta dodaj sól i ponownie wyrób ciasto. Przykryj wilgotną ściereczką i pozostaw do wyrośnięcia na 2 godziny.
2. Odwróć misę z wyrośniętym ciastem na lekko oprószonym mąką blacie, kiedy ciasto odejdzie od miski rozciągnij delikatnie płat ciasta, złóż przeciwległe krawędzie do środka, następnie złóż pozostałe dwie krótsze krawędzie do środka.
3. Uformowany w ten sposób bochenek przełóż do kosza aluminiowego wyłożonego papierem do pieczenia tak, aby łączenie znajdowało się od spodu. Pozostaw ponownie do wyrośnięcia.
4. Ustaw urządzenie na program Wypiekanie. Ustaw czas na 20 minut 180°C i uruchom program. Zamknij pokrywę urządzenia.
5. Włóż kosz z bochenkiem do nagrzanego urządzenia. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się proces pieczenia.
6. Po wystudzeniu chleb jest już gotowy do podania.

Program: Konwekcja



Jagodzianki

Składniki:

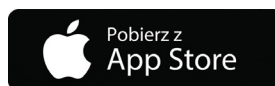
- 400g jagód
- 340g mąki
- 85g masła
- 150g cukru
- 190g mleka
- 15g drożdży
- 1 łyżeczka skrobi ziemniaczanej
- 1 żółtko i 1 jajko
- 15g cukru waniliowego

Przepis:

1. Do miski dodaj 35g cukru, 35g mąki i 35g masła. Składniki na kruszonkę wymieszaj dokładnie i odstaw do lodówki.
2. W ciepłym mleku rozpuść drożdże i 70g cukru. Dodaj resztę składników na ciasto, oprócz masła. Wyrabiaj ciasto.
3. Dodaj 45g masła. Wyrabiaj dalej ciasto, aż będzie gładkie, elastyczne i zacznie odchodzić od rąk. Przykryj ściereczką i pozostaw w ciepłym miejscu do wyrośnięcia na około 1 godzinę.
4. W miseczce delikatnie wymieszaj jagody ze skrobią ziemniaczaną i 40g cukru.
5. Ciasto podziel na 8 równych części, uformuj gładkie kule i pozostaw na blacie posypanym mąką na 5 minut.
6. Każdą kulę rozwałkuj na 0,5 cm płatek, nałóż 3 łyżki jagód i dokładnie zlepi brzegi ciasta.
7. Ustaw urządzenie na program Konwekcja na 180°C i 15 minut. Uruchom program i zamknij pokrywę urządzenia.
8. W miseczce roztrzep jajko z 1 łyżką mleka. Gotowe drożdżówki posmaruj mieszanką za pomocą pędzelka. Posyp przygotowaną wcześniej kruszonką. Układaj po 3 drożdżówki w garnku wyłożonym papierem do pieczenia.
9. Po nagraniu urządzenia, garnek umieść w jego wnętrzu. Zamknij pokrywę, aby rozpocząć proces pieczenia.
10. Po 15 minutach wyjmij upieczone jagodzianki i włóż kolejne nastawiając pieczenie na 15 minut.

Smacznego:)

Pobierz aplikację
Philipiak Home
i korzystaj w pełni z produktów
Philipiak Milano



www.philipiak.pl

Dane dystrybutora: