

cecotec

CECOFRY RAPID COMPACT WHITE/BLACK

Freidora sin aceite/Air fryer



Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manuale di istruzioni
Manual de instruções
Handleiding
Instrukcja obsługi
Návod k použití

INDEX

1. Safety instructions	13
2. Parts and components	14
3. Before use	14
4. Operation	15
5. Cooking tips	16
6. Troubleshooting	17
7. Cleaning and maintenance	19
8. Technical specifications	19
9. Disposal of old electrical appliances	20
10. Technical support service and warranty	20
11. Recipe book	85

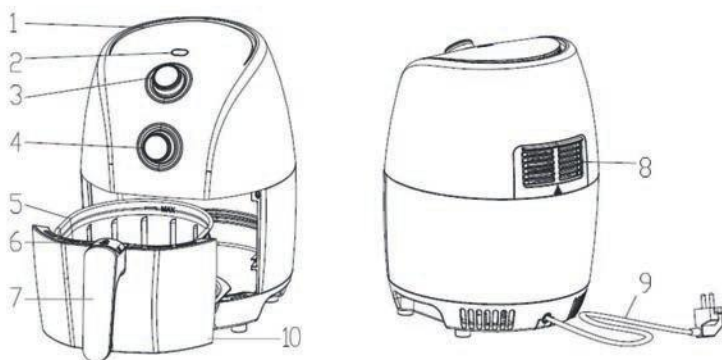


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 1/2



Fig./Img./Abb./Afb./
Rys./Obr. 3

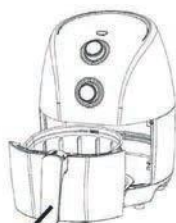


Fig./Img./Abb./Afb./
Rys./Obr. 4



Fig./Img./Abb./Afb./
Rys./Obr. 5



Fig./Img./Abb./Afb./
Rys./Obr. 6



Fig./Img./Abb./Afb./
Rys./Obr. 7



1. SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions thoroughly before using the appliance. Keep this instruction manual for future reference or new users.

Make sure that the mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance and that the wall outlet is grounded.

This product is designed only for household use.

Place the appliance on a dry, stable, flat, heat-resistant surface. Do not place the appliance against walls or other appliances. Maintain a minimum free distance of 10 cm to the sides, from the back and above the appliance.

Do not expose or immerse the cord, plug, electrical elements or any non-removable part of the appliance in water or any other liquid. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.

Check the power cord regularly for visible damage. If the cord is damaged, it must be replaced by the official Technical Support Service of Cecotec in order to avoid any type of danger.

During and after operation, the appliance is likely to get very hot. Use gloves or other convenient protection accessories in order to avoid burns and injuries.



Do not cover the air inlet or outlet openings while the appliance is operating.

Do not fill the fat-drip tray with oil, it could cause fire hazard.

Make sure all the ingredients are inside the basket, prevent them from getting in contact with heating elements.

During operation, hot steam is released through the air outlet openings. Keep a safe distance from the appliance in order to avoid burnt.

Always unplug the appliance while not in use.

After operation, allow the appliance to cool down for a minimum of 60 minutes.

The appliance is not intended to be used by children under the age of 8. It can be used by children over the age of 8, as long as they are given continuous supervision.

This appliance can be used by children aged 8 and above, and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, as long as they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

Supervise young children to make sure that they do not play with the appliance. Close supervision is necessary when the appliance is being used by or near children.

2. PARTS AND COMPONENTS

(Img.1/2)

1. Outer housing
2. Power light indicator
3. Time knob
4. Temperature knob
5. Basket
6. Basket release button
7. Basket handle
8. Air outlet openings
9. Power cord
10. Fat-drip tray

3. BEFORE USE

Take the appliance out of the box.

Remove all packaging material, stickers and labels from the appliance.

Clean the fat-drip tray and basket thoroughly using hot water, washing-up liquid and a

non-abrasive sponge.

Wipe the inside and the outside of the appliance with a soft dampened cloth.

Place the appliance on a stable, flat and heat-resistant surface.

Place the basket in the fat-drip tray.

4. OPERATION

This air fryer allows you to prepare your favourite dishes in an easy and healthy way. Combining hot air and high-speed air circulation, it is able to perfectly fry any ingredient barely using oil.

Connect the mains plug to an earthed wall socket.

Carefully pull the fat-drip tray out of the hot-air fryer. (Img. 4).

Put the ingredients in the basket. (Img. 5).

Align the fat-drip tray with the guides in the fryer's body and slide it back into the hot-air fryer (Img.6).

Warning: Never use the fat-drip tray without the basket inside it.

Turn the timer knob to the desired cooking time in order to switch on the device. Power light and fan will turn on. (Img. 7) (See next section in order to determine cooking time).

Turn the temperature knob to select the desired temperature. (Img. 7). (See next section in order to determine cooking temperature).

In case the appliance is cold, add 3 minutes to the cooking or pre-heat it with no ingredients inside.

Pre-heating the appliance: Turn the time knob to more than 3 minutes and wait until the heating-up light turns off (after approximately 3 minutes). Then, fill the basket and turn the time knob to the desired cooking time. The timer will show the count down.

During hot-air frying process, the heating-up light turns on and off. This indicated that the heating elements are switched on and off in order to maintain the pre-set temperature.

Some ingredients require shaking halfway through the hot-air frying process. To shake them, pull the fat-drip tray out of the appliance holding it from the handle and shake it. Then, slide the fat-drip tray back into the air fryer.

Warning: Do not press the handle button during shaking. (Img. 3).

When timer bell rings, cooking time is over. Pull the fat-drip tray out of the appliance and or turn the time knob to "0". Once it is placed at "0", the appliance will automatically turn off.

Check if ingredients are ready. In case ingredients are not enough cooked yet, slide the fat-drip tray back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

To remove ingredients, (e.g. fries), pull the fat-drip tray out of the hot-air fryer and place it on a

ENGLISH

heat-resistant surface, press the basket-release button and lift the basket out of the fat-drip tray.

Warning: Do not turn the basket upside down with the fat-drip tray attached to it. Excess oil could have been left in the fat-drip tray, leaking on the ingredients.

Empty the basket into a plate or bowl or use tongs to remove the ingredients.
Once ingredients have been removed, the air-fryer is immediately ready for next operation.

5. COOKING TIPS

Smaller ingredients usually require shorter cooking times than larger ones.
Shaking smaller ingredients halfway through the process optimizes the end result and prevents ingredients from being fried unevenly.
Add some extra oil to fresh potatoes for a crispy result.
Do not prepare extremely greasy ingredients in the hot-air fryer (e.g. sausages).
Snack that can be prepared in an oven can also be prepared in the hot-air fryer.
Use pre-cooked dough to prepare snacks quickly and easily. Home-made dough requires a longer preparation time.
Place a baking tin or and oven dish inside the appliance in order to bake cakes, quiches or fry fragile or filled ingredients.
Reheat pre-cooked ingredients by setting temperature at 150 °C for up to 10 minutes.

Cooking times and temperatures

	Min.-max. Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shaking required	Extra information
Potato & fries					
Thin frozen fries	400	18-20	200	Yes	
Thick frozen fries	400	20-25	200	Yes	
Potato gratin	300	20-25	200	Yes	
Meat & Poultry					
Steak	100-300	10-15	180		
Pork chops	100-300	10-15	180		

Hamburger	100-300	10-15	180		
Sausage roll	100-300	13-15	200		
Drumsticks	100-300	25-30	180		
Chicken breast	100-300	15-20	180		
Snacks					
Spring rolls	100-250	8-10	200	Yes	
Frozen chicken nuggets	100-300	6-10	200	Yes	
Frozen fish fingers	100-250	6-10	200		
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-250	8-10	180		
Stuffed vegetables	100-250	10	160		
Baking					
Cake	250	20-25	160		Use baking tin
Quiche	300	20-22	180		Use baking tin/oven dish
Muffins	250	15-18	200		Use baking tin
Sweet snacks	250	20	160		Use baking tin/oven dish

6. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The device does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	The timer is not set.	Turn the timer knob to the required cooking time to switch on the appliance.

Ingredients are not cooked	Too many ingredients in the basket.	Remove some of the food from the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	Set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature (see "Cooking time and temperature" chart).
	Pre-set cooking time is too short.	Turn time knob to the required preparation time (see "Cooking time and temperature" chart).
Ingredients are fried unevenly	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of others (e.g. fries) need to be shaken halfway through the process. (See "Cooking times and temperatures" chart).
Fried snacks are not crispy	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
The fat-drip tray does not slide properly into the appliance	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the maximum amount indication.
	Basket is not placed in the fat-drip tray correctly.	Push the basket down into the fat-drip tray until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance	Ingredients are too greasy.	When you fry greasy ingredients, oil will leak into the fat-drip tray. These oil produces white smoke and the fat-drip tray may heat up more than usual. This has no effect on the appliance or the end result.

	Fat-drip tray still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the fat-drip tray. Make sure you clean the fat-drip tray properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they do not superpose during frying.
	You did not rinse the potato slices properly before you fried them.	Rinse the potato slices properly to remove starch from the outside part.
Fresh fries are not crispy	How crispy fries are depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure potato slices are properly dried before you add oil.
	How crispy fries are depends on the amount of oil and water in the fries.	Cut potato slices smaller for a crispier result.
	How crispy fries are depends on the amount of oil and water in the fries.	Add some more oil for a crispier result.

7. CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the appliance from the power supply and let it cool down before cleaning. Remove the fat-drip tray from the hot-air fryer in order for it to cool down quicker.

Wipe the outside housing with a soft dampened cloth.

Clean the fat-drip tray and frying basket with hot water, washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

Use degreasing agents if needed in order to remove any remaining dirt.

Fill the fat-drip tray with hot water and washing-up liquid, put the basket inside and let it rest for 10 minutes in order to remove any stuck dirt.

Clean the appliance after every use.

Carefully and gently clean the heating elements with a cleaning brush to remove food residues. Make sure all the parts are clean and dry before next use.

8. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Cecofry Compact Rapid White/Black

Product reference: 03039/03051

RECETARIO

Recipe book/Livre de recettes/Kochbuch/Ricettario/
Receitas/Receptenboek/Książka kucharska/Kuchařka



200 g potatoes
Salt

Olive oil
Brava sauce

1. Peel the potatoes and cut them up in irregular shapes into bite-size pieces.
2. Introduce them into the fryer's inner pot, add a pinch of salt and some oil and stir.
3. Set the French fries menu at 180 °C for 18 minutes. Stir from time to time.
4. Serve the potatoes with brava sauce.



200 g de pommes
de terre
Sel

Huile d'olive
Sauce brava

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux irréguliers de la taille d'une bouchée.
2. Introduisez-les dans la cuve de la friteuse, ajoutez une pincée de sel et un filet d'huile puis remuez bien.
3. Programmez le menu Pommes de terre à 180 °C pendant 18 minutes. Remuez de temps en temps.
4. Servez les pommes de terre accompagnées de sauce brava.



200 g Kartoffeln
Salz

Olivenöl
Brava-Soße

1. Die Kartoffeln schälen und in Viertel schneiden.
2. In dem Innentopf legen. Eine Prise Salz und ein Schuss Olivenöl hinzufügen. Umrühren.
3. Kartoffelmenü auf 180 °C, 18 Minuten lang einstellen. Ab und zu umrühren.
4. Mit Brava-Soße servieren.



200 g di patate
Sale

Olio d'oliva
Salsa brava

1. Sbucciamo le patate e le tagliamo in modo irregolare.
2. Le introduciamo nella vaschetta della friggitrice, aggiungiamo un pizzico di sale e un filo d'olio e giriamo bene.
3. Programmiamo il menù patate a 180 °C per 18 minuti. Giriamo di tanto in tanto.
4. Serviamo le patate accompagnate da salsa brava.



200 g de batatas
Sal

Azeite
Molho "salsa brava"

1. Descascamos as batatas e cortamos em formas irregulares de pequeno tamanho.
2. Introduzimos na tigela da fritadeira, adicionamos uma pitada de sal e um fio de azeite e revolvemos bem.
3. Programamos o menu batatas a 180 °C durante 18 minutos. Revolvemos de vez em quando.
4. Servimos as batatas acompanhadas do molho espanhol "salsa brava".



200 g aardappelen
Zout
Olijfolie

Salsa brava

1. Schil de aardappelen in ongelijke partjes de grote van een hapje.
2. Doe ze in de mand, voeg een beetje zout en olie toe en roer goed.
3. Programmeer het aardappelmenu op 180°C gedurende 18 minuten. Roer ze af en toe om.
4. Serveer de aardappelen met een salsa brava.



200 g kartofli
Sól

Oliwa z oliwek
Hiszpański sos brava

1. Obieramy kartofle i je kroimy w sposób nieregularny rozmiaru jednego kęsa.
2. Wrzucamy pokrojone kartofle do misy frytkownicy i dodajemy szczyptę soli i pieprzu i odrobinę oleju i dobrze wszystko razem mieszamy.
3. Ustawić menu ręczne na 7 minut w temperaturze 140°C. Mieszać co chwile
4. Podajemy kartofle wraz z sosem brava



200 g brambor
Sól

Olivový olej
Bílá omáčka

1. Oloupeme brambory a nakrájíme je na stejně velké kousky velikosti jednoho sousta.
2. Vložíme je do nádoby fritézy, přidíme trošku soli, oleje a dobře zamícháme.
3. Nastavíme program brambory na 180 °C a 18 minut. Občas zamícháme.
4. Servírujeme s bílou omáčkou.

Patatas bravas

Patatas bravas (Fried potato wedges) - Patatas bravas - „Bravas“ Kartoffeln - Patatas bravas - Batatas bravas - Patatas bravas - Pieczone ziemniaki bravas - Patatas bravas

1



200 g de patatas
Sal

Aceite de oliva
Salsa brava

1. Pelamos las patatas y las troceamos en formas irregulares del tamaño de un bocado.
2. Las introducimos en la cubeta de la freidora, añadimos una pizca de sal y un chorro de aceite y removemos bien.
3. Programamos el menú patatas a 180 °C durante 18 minutos. Removemos de vez en cuando.
4. Servimos las patatas acompañadas de la salsa brava.



30 g de mozzarella
30 g de cheddar
30 g de mantequilla
2 patatas
2 lonchas de bacon

1 cucharadita de ajo en polvo
Pimienta
Romero
Aceite de oliva

1. Lavamos las patatas y las laminamos en rodajas de medio centímetro sin llegar hasta abajo.
2. Introducimos las patatas en la cubeta, les añadimos un poco de aceite y programamos el menú patatas a 200 °C durante 20 minutos.
3. Pasado este tiempo, metemos una loncha de bacon entre cada lámina de patata, espolvoreamos por encima la pimienta, el romero y el ajo en polvo, y añadimos la mantequilla derretida.
4. Volvemos a programar el menú patatas a 200 °C y dejamos que se cocinen 15 minutos más.
5. Cuando tengamos hechas las patatas, las abrimos para espolvorear el queso y las cerramos para dejar que se fundan.



30 g of mozzarella
30 g of cheddar
30 g of butter
2 potatoes
2 bacon slices

1 garlic powder teaspoon
Rosemary
Pepper
Olive oil

1. Wash potatoes and cut them into half-centimetre slices without finishing cutting them completely.
2. Introduce potatoes in the inner pot, add some oil and set the French fries menu at 200 °C for 20 minutes.
3. Once this time has elapsed, introduce a bacon slice between each two potato slices, sprinkle pepper, garlic powder and rosemary on top, and add the molten butter.
4. Set again the French fries menu at 200 °C and allow them to cook for another 15 minutes.
5. Once the potatoes are fried, open them in order to sprinkle cheese and close them for it to melt.



30 g de mozzarella
30 g de cheddar
30 g de beurre
2 pommes de terre

2 tranches de bacon
1 cuillère d'ail en poudre
Poivre Romarin
Huile d'olive

1. Lavez les pommes de terre et coupez-les en fines lamelles d'un demi centimètre sans aller jusqu'au bout.
2. Introduisez les pommes de terre dans la cuve, ajoutez un peu d'huile et programmez le menu Pommes de terre à 200 °C pendant 20 minutes.
3. Après ce temps, mettez un tranche de bacon entre chaque lamelle de pomme de terre, saupoudrez de poivre, romarin et ail en poudre puis ajoutez le beurre fondu.
4. Programmez le menu Pommes de terre à nouveau à 200 °C et laissez cuisiner 15 minutes de plus.
5. Lorsque les pommes de terre sont cuites, ouvrez-les pour saupoudrez de fromage et refermez-les pour les faire fondre.
5. À la fin, assaisonnez de sel et piment et servez.

Patatas hasselback

Hasselback potatoes - Pommes de terre Hasselback - Hasselback Kartoffeln - Patate Hasselback- Batatas Hasselback - Hasselback aardappelen - Pieczona ziemniaki Hasselback - Brambory Hasselback



30 g Mozzarella
30 g Cheddar
30 g Butter
2 Kartoffeln

2 Bacon-Scheiben
1 TL Knoblauchpulver
Paprika und Rosmarin
Olivenöl



30 g di mozzarella
30 g di cheddar
30 g di burro
2 patate
2 fette di bacon

1 cucchiaino di aglio in polvere
Pepe Rosmarino
Olio d'oliva

1. Die Kartoffeln gut waschen und mit einem Messer dicht an dicht einschneiden (nicht durchschneiden).
2. Die Kartoffeln in dem Innentopf einfügen, ein bisschen Olivenöl hinzufügen und bei 200 °C 20 Min. programmieren.
3. In jede zweite Spalte der Kartoffelfächer die Bacon-Scheiben stecken, das Paprika, Rosmarin und Knoblauchpulver bestäuben und mit verschmolzenem Butter übergießen.
4. Nochmal Bei 200 °C 15 Min programmieren und kochen.
5. Die Kartoffel öffnen, um mit Käse zu bestreuen. Dann schließen und schmelzen lassen.



30 g de mozzarella
30 g de cheddar
30 g de manteiga
2 batatas
2 fatias de bacon

1 colherada de alho em pó
Pimenta
Rosmaninho
Azeite

1. Lavamos as batatas e cortamos em rodelas de meio centímetro sem chegar até abaixo.
2. Introduzimos as batatas na tigela, adicionamos um pouco de azeite e programamos o menu batatas a 200 °C durante 20 minutos.
3. Passado este tempo, pomos uma fatia de bacon entre cada lâmina de batata, polvilhamos por cima a pimenta, o rosmarinho e o alho em pó e adicionamos a manteiga derretida.
4. Voltamos a programar o menu batatas a 200 °C e deixamos que se cozinhem 15 minutos mais.
5. Quando tivermos as batatas prontas, abrimo-las para polvilhar o queijo e fechamo-las para deixar fundir.



30 g mozzarella
30 g cheddar
30 g masła
2 kartofle

1 tyżeczki suszonego
czosnku w proszku
Pieprz rozmaryn
Oliwa z oliwek

2 plastyr bekonu

1. Myjemy kartofle i kroimy je w plastyr o przekroju 0.5cm ale nie rozcinając kartofla.
2. Wprowadzamy ziemniaki do misy, dodajemy trochę oleju i programujemy menu ziemniaków w temperaturze 200 °C na 20 minut.
3. Po tym czasie kładziemy plasterki boczku między każdym liściem ziemniaka, posypujemy papryką, rozmarynem i czosnkiem w proszku i dodajemy stopione masło.
4. Przekształcamy menu ziemniaków na 200 °C i gotujemy jeszcze 15 minut.
5. Kiedy robimy ziemniaki, otwieramy je, aby posypać ser i zamykamy, aby się stopił.



30 g de mozzarella
30 g cheddar
30 g boter
2 aardappelen

2 sneden spek
1 lepel lookpoeder
Rozemarijn
Olijfolie

1. Spoel de aardappelen en snij ze in fijne schijfjes, zonder helemaal tot het einde door te snijden.
2. Doe de aardappelen in de mand met een beetje olie en programmeer het aardappelmenu op 200 °C gedurende 20 minuten.
3. Steek daarna sneedjes spek tussen elk schijfje aardappel, kruid met peper, rozemarijn en lookpoeder en voeg de gesmolten boter toe.
4. Programmeer opnieuw het aardappelmenu op 200 °C gedurende 15 minuten.
5. Eens de aardappelen klaar zijn verdeel de kaas erover en sluit het toestel even tot de kaas smelt.



30 g mozarely
30 g chedaru
30 g masla
2 brambory

2 plátky slaniny
1 lžička česneku v prášku
Paprika Romero
Olivový olej

1. Umyjeme brambory a nakrájíme je na plátky asi 0,5 cm silné bez toho, abyse brambory překrojili ve spodní části.
2. Brambory vložíme do nádoby, přidáme lžičku oleje a nastavíme program brambory na 200 °C na 20 minut.
3. Po uplynutí času vložíme plátky slaniny do jednotlivých zářezů, z horní strany poprášíme paprikou, rozmarynem a česnekem v prášku. Přidáme rozpuštěné maslo.
4. Znovu nastavíme program brambory na 200 °C a necháme připravovat dalších 15 minut.
5. Jakmile máme připravené brambory, otevřeme je, abychom je poprášili sýrem a zase je zavřeme, aby se rozpustil.



1 salmon loin	Pepper
1 potato	Olive oil
Salt	

1. Peel and cut the potatoes into very thin slices, add salt and pepper and place them in the inner pot's base.
2. Place the salmon loin on the potatoes and add some oil.
3. Set the French fries menu at 200 °C for 10 minutes.



1 dos de saumon	Poivre
1 pomme de terre	Huile d'olive
Sel	

1. Épluchez et coupez les pommes de terre en lamelles très fines, salez et poivrez et mettez-les à la base de la cuve de la friteuse
2. Placez le dos de saumon sur les pommes de terre et ajoutez un filet d'huile.
3. Programmez le menu Pommes de terre à 200 °C pendant 10 minutes.



1 Lachsfilet	Pfeffer
1 Kartoffel	Olivennöl
Salz	

1. Die Kartoffel schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Basis des Innentopfs stellen.
2. Der Lachs auf den Kartoffel stellen mit einem Schuss Olivenöl.
3. Kartoffelmenü auf 200 °C, 10 Minuten lang einstellen.



1 trancio di salmone	Sale
1 patata	Pepe
	Olio d'oliva

1. Sbucciamo e tagliamo le patate a fettine sottili, saliamo e pepiamo e le collochiamo sulla base della vaschetta.
2. Collochiamo il filetto di salmone sopra le patate e aggiungiamo un filo d'olio.
3. Programmiamo il menù patate a 200 °C per 10 minuti.



1 posta de salmão	Pimenta
1 batata	Azeite
Sal	

1. Descascamos e cortamos as batatas em rodelaas muito finas, pomos pimenta e sal e as colocamos na base da tigela.
2. Colocamos a posta de salmão sobre as batatas e pomos um fio de azeite.
3. Programamos o menu batatas a 200 °C durante 10 minutos.



1 zalmfilet	Peper
1 aardappel	Olijfolie
Zout	

1. Snij de aardappel in fijne plakjes, kruid ze met peper en zout en leg ze op de bodem van de mand.
2. Leg de zalm over de aardappelen en doe er een scheutje olie op.
3. Programmeer het aardappelmenu op 200°C gedurende 10 minuten.



1 polędwiczka łososiowa	Sól
1 kartofle	Pieprz
	Oliwa z oliwek

1. Obierz i pokrój ziemniaki na bardzo cienkie plasterki, pieprz i włóż je do podstawy wiadra.
2. Potóż polędwicę łososia na ziemniakach i posyp olejem.
3. Programujemy menu ziemniaków w 200 °C na 10 minut.



1 porce lososa	Pepř
1 brambora	Olivový olej
Sůl	

1. Oloupeme a nakrájíme brambory na tenké plátky, opepríme a osolíme a dáme je na dno nádoby.
2. Položíme porci lososa na brambory a přidáme lžičku oleje.
3. Nastavíme program brambory na 200 °C a 10 minut.

Salmon con patatas panaderas

Salmon with sliced potatoes - Saumon avec pommes de terre - Lachs mit gebackene Kartoffeln - Salmone con patate - Salmão com batatas assadas - Zalm met gebakken aardappelen - Łosoś z ziemniakami panaderas - Losos s

👤 1



1 lomo de salmón
1 patata
Sal

Pimienta
Aceite de oliva

1. Pelamos y cortamos las patatas en rodajas muy finas, las salpimentamos y las ponemos en la base de la cubeta.
2. Colocamos el lomo de salmón sobre las patatas y echamos un chorrito de aceite.
3. Programamos el menú patatas a 200 °C durante 10 minutos.



200 g of frozen potatoes
20 g of cheddar cheese
20 g of cream cheese
20 g of mozzarella
3 bacon slices

1. Introduce the potatoes in the inner pot.
2. Spread bacon slices in shreds and mixed cheeses over the potatoes.
3. Set the French fries menu at 200 °C for 12 minutes.
4. Serve immediately, while it is hot.



200 g de pommes de terre congelées
20 g de cheddar
20 g de fromage à la crème
20 g de mozzarella
3 tranches de bacon

1. Introduisez les pommes de terre dans la cuve.
2. Répartissez les tranches de bacon et les fromages mélangés au-dessus des pommes de terre.
3. Programmez le menu Pommes de terre à 200 °C pendant 12 minutes.
4. Servez immédiatement, bien chaud.



200 g gefrorene Kartoffeln
20 g Cheddar
20 g Frischkäse
20 g Mozzarella
3 Bacon-Scheiben

1. Die Kartoffeln in dem Innentopf stellen.
2. Der Bacon und den Käse vermischt verteilen.
3. Kartoffelmenü auf 200 °C, 12 Minuten lang einstellen.
4. Sofort und warm servieren.



200 g di patate congelate
20 g di formaggio cheddar
20 g di formaggio spalmabile
20 g di mozzarella
3 fette di bacon

1. Introduciamo le patate nella vaschetta.
2. Dividiamo il bacon a striscioline e i formaggi sulle patate.
3. Programmiamo il menù patate a 200 °C per 12 minuti.
4. Servire al momento ben caldo.



200g de batatas congeladas
20 g de queijo cheddar
20 g de queijo creme
20 g de mozzarella
3 fatias de bacon

1. Introduzimos as batatas na tigela.
2. Cortamos o Bacon em tiras e os queijos misturados por cima das batatas.
3. Programamos o menu batatas a 200 °C durante 12 minutos.
4. Servimos de imediato e bem quente.



200 g bevroren frietjes
20 g cheddar
20 g roomkaas
20 g de mozzarella
3 sneden spek

1. Doe de frietjes in de mand.
2. Verdeel de reepjes spek en de gemengde kazen over de aardappelen.
3. Programmeer het aardappelmenu op 200°C gedurende 12 minuten.
4. Serveer onmiddellijk en heet.



200 g mrożonych kartofli
20 g sera cheddar
20 g twarogu
20 g mozzarelli
3 plastry boczku

1. Wprowadzamy ziemniaki do wiadra.
2. Boczek dzielimy na paski i sery miesza się z ziemniakami.
3. Programujemy menu ziemniaków w temperaturze 200 °C na 12 minut.
4. Podajemy natychmiast, bardzo gorąco.



200 g zmražených předvařených brambor
20 g chedaru
20 g krémového sýra
20 g mozarely
3 plátky slaniny

1. Vložíme brambory do nádoby.
2. Rozprostřeme slaninu na proužky a smíchaný sýr na brambory.
3. Nastavíme program brambory na 200 °C a 12 minut.
4. Okamžitě servírujeme, velmi horké.

Bacon cheese fries

**Bacon cheese fries - Frites gratinées au fromage et au bacon
- Bacon cheese fries - Bacon con cheese fries - Bacon cheese
fries- Frietjes met spek en kaas - Frytki z bekonem i serem -
Hranolky s bramborami a sýrem**

 1



200 g de patatas congeladas
20 g de queso cheddar
20 g de queso crema

20 g de mozzarella
3 lonchas de bacon

1. Introducimos las patatas en la cubeta.
2. Repartimos el bacon a tiras y los quesos mezclados por encima de las patatas.
3. Programamos el menú patatas a 200 °C durante 12 minutos.
4. Servimos de inmediato, bien caliente.



200 g of calamari rings
Flour

Salt
Olive oil

1. Coat calamari rings in batter.
2. Introduce rings in the fryer's inner pot.
3. Pour some olive oil and set the fish menu at 200 g for 10 minutes.
4. Serve with lemon or any other sauce that you prefer.



200 g d'anneaux de calamars
Farine

Sel
Huile d'olive

1. Passez les anneaux de calamars dans la farine.
2. Introduisez les anneaux de calamars dans la cuve de la friteuse.
3. Mettez de l'huile d'olive et programmez le menu Poisson à 200 °C pendant 10 minutes.
4. Servez avec du citron ou la sauce qui vous plaît le plus.



200 g Tintenfischringe
Mehl
Salz

Olivenöl

1. Die Tintenfischringe panieren.
2. Die Tintenfischringe in dem Innentopf der Fritteuse stellen.
3. Olivenöl hinzufügen und Fischmenü bei 200 °C, 10 min einstellen.
4. Mit Zitronen oder Soße servieren.



200 g di anelli di calamari
Farina

Sale
Olio d'oliva

1. Infariniamo gli anelli di calamari.
2. Introduciamo gli anelli nella vschetta della friggitrice.
3. Aggiungiamo olio d'oliva e programmiamo il menù pesce a 200 °C per 10 minuti.
4. Serviamo con limone o la salsa che più ci piace.



200 g de anilhas de lulas
Farinha

Sal
Azeite

1. Panamos las argolas de lulas com farinha.
2. Introduzimos las argolas na tigela da fritadeira.
3. Pomos azeite e programamos o menu peixe a 200 °C durante 10 minutos.
4. Servimos com limão de iogurte ou com o molho que mais gostamos.



200 g inktvisringen
Bloem
Zout

Olijfolie

1. Haal de inktvisringen door de bloem.
2. Doe ze in de mand.
3. Voeg olijfolie toe en programmeer het vismenu op 200°C gedurende 10 minuten.
4. Serveer met citroen of een saus naar smaak.



200 g pierścieni kalmarów
Mąka

Sól
Oliwa z oliwek

1. Panierowane pierścienie kalmarów w mące.
2. Wprowadzamy pierścienie na patelni frytkownicy.
3. Wlewamy oliwę z oliwek i programujemy menu rybne w 200 °C na 10 minut.
4. Podajemy z cytryną lub sosem, który najbardziej nam się podoba.



200 g kroužků olivně
Mouka

Sůl
Olivový olej

1. Obalíme kroužky olivně v mouce.
2. Vložíme kroužky olivně do nádoby fritézy.
3. Přidáme olivový olej a nastavíme program ryba na 200 °C a 10 minut.
4. Servírujeme s citrónem a s omáčkou, kterou máme rádi.

Calamares a la romana

Calamari fried in batter (roman style) - Calamars à la romaine
- Panierte Tintenfischringe - Calamari alla romana - Argolas
de lulas fritas - Inktvisringen a la romana - Kalmary po
rzymsku - Kalamáry a la romana



200 g de anillas de calamar
Harina

Sal
Aceite de oliva

1. Rebozamos las anillas de calamar en harina.
2. Introducimos las anillas en la cubeta de la freidora.
3. Echamos aceite de oliva y programamos el menú pescado a 200 °C durante 10 minutos.
4. Servimos con limón o la salsa que más nos guste.



1 lomo de merluza
6 tomates cherry
4 pimientos del
padrón

Sal
Tomillo
Aceite de oliva

1. Colocamos la merluza sobre un trozo papel de aluminio.
2. Distribuimos las verduras alrededor de la merluza.
3. Echamos un chorrito de aceite y espolvoreamos el tomillo y la sal.
4. Tapamos y cerramos bien las esquinas del papillote con otro trozo de papel de aluminio.
5. Colocamos el papillote en la cubeta y programamos el menú pescado a 200 °C durante 15 minutos.
6. Abrimos el papillote y servimos.



1 hake loin
6 cherry tomatoes
4 padron's bell
peppers

Salt
Thyme
Olive oil

1. Place the hake loin on a piece of aluminium foil.
2. Spread vegetables around the hake.
3. Add some oil and sprinkle thyme and salt.
4. Cover and close properly the papillote's corners with another piece of aluminium foil.
5. Place the papillote in the inner pot and set the fish menu at 200 °C for 15 minutes.
6. Open the papillote and serve.



1 dos de merlu
6 tomates cherry
4 poivrons de Padrón

Sel
Thym
Huile d'olive

1. Placez le merlu sur du papier aluminium.
2. Répartissez les légumes autour du merlu.
3. Mettez un filet d'huile et saupoudrez de thym et de sel.
4. Recouvrez et fermez bien les recoins de la papillote avec un autre bout de papier aluminium.
5. Placez la papillote dans la cuve et programmez le menu Poisson à 200 °C pendant 15 minutes.
5. Ouvrez la papillote et servez.

Merluza al papillote con pimientos de padrón y tomates cherry

Hake in papillote with padron's bell peppers and cherry tomatoes - Merlu en papillote aux poivrons de padrón et tomates cherry - Seehecht mit Kräutern, Paprika und Kirschtomaten - Merluzzo al cartoccio con peperoni friggibili e pomodorini - Pescada em Papillote com pimentos do Padron e tomate cherry - Papillot van heek met padronpepers en kerstomaten - Morszczuk w papilocie z papryką padron i pomidorami cherry-Ryba v alobalu s paprikou a cherry rajčaty

1



1 Seehechtfilet
6 Kirschtomaten
4 Paprikas
Salz
Thymian
Olivenöl

1. Der Seehecht auf eine Alufolie.
2. Die Gemüse rund um den Seehecht verteilen.
3. Mit einem Schuss Olivenöl übergießen und Thymian und Salz bestäuben.
4. Mit einer anderen Alufolie die Ecken der Papillote decken und gut schließen.
5. Die Papillote in dem Innentopf der Fritteuse stellen und bei 200 °C 15 Minuten programmieren.
6. Die Papillote öffnen und servieren.



1 trancio di merluzzo
6 pomodorini ciliegino
4 peperoncini
Sale
Timo
Olio d'oliva
friggibili

1. Collochiamo il merluzzo su di un foglio di carta alluminio.
2. Distribuiamo le verdure attorno al merluzzo.
3. Aggiungiamo un filo d'olio e spolveriamo di sale e timo.
4. Tappiamo e chiudiamo bene i bordi del cartoccio con un altro pezzo di carta alluminio.
5. Collochiamo il cartoccio nella vaschetta e programiamo il menù pesce a 200 °C per 15 minuti.
6. Apriamo il cartoccio e serviamo.



1 posta de pescada
6 tomates cherry
4 pimentos do Padron
Sal
Tomilho
Azeite

1. Colocamos a pescada sobre um pedaço de papel de alumínio.
2. Distribuimos os legumes à volta da pescada.
3. Pomos um fio de azeite e polvilhamos o tomilho e o sal.
4. Tapamos e fechamos bem as esquinas do papillote com outro pedaço de papel de alumínio.
5. Colocamos o papillote na tigela e programamos o menu peixe a 200 °C durante 15 minutos.
6. Abrimos o papillote e servimos.



1 heekfilet
6 kerstomaten
4 padronpepers
Zout
Tijm
Olijfolie

1. Leg de heekfilet op een vel zilverpapier.
2. Strooi de groenten erom.
3. Doe er een scheutje olie op en kruiden met tijm en zout.
4. Bedek de vis met een tweede vel zilverpapier en sluit de hoeken.
5. Leg de papillot in de mand en programmeer het vismenu op 200 °C gedurende 15 minuten.
6. Open de papillot en serveer.



1 schab
morszczuka
6 pomidorów
cherry
4 papryki
Sól
Tymianek
Oliwa z oliwek

1. Kładziemy morszczuka na kawałku folii aluminiowej.
2. Rozdajemy warzywa wokół morszczuka.
3. Bierzemy odrobinę oleju i posypujemy tymiankiem i solą.
4. Przykryj i zamknij rogi papilota innym kawałkiem folii aluminiowej.
5. Włóż papillote do wiadra i zaprogramuj menu rybne w 200 °C na 15 minut.
6. Otwieramy papilota i podajemy.



1 porce tresky
6 cherry rajčat
4 papriky (padron
papriky)
Sůl
Tymián
Olivový olej

1. Položíme tresku na alobal.
2. Okolo ryby rozložíme zeleninu.
3. Přidáme lžici oleje a poprášíme rozmarýnem a solí.
4. Uzavřeme alobal a dobře uzavřeme rohy dalším proužkem alobalu.
5. Vložíme do nádoby a nastavíme program ryba na 200 °C a 15 minut.
6. Otevřeme alobal a servujeme.



1 beef hamburger	Lettuce
Hamburger bun	Mayonnaise
Cheddar cheese	Ketchup
Tomato	

1. Introduce the hamburger in the fryer's inner pot and set the meat menu at 180 °C for 8-10 minutes, depending on how done you want it.
2. Once this time is over, cover the hamburger with cheddar cheese so it melts due to heat.
3. Finish completing the hamburger and serve immediately.



1 steak de veau	Salade
Pain pour	Mayonnaise
hamburger	Ketchup
Cheddar	
Tomate	

1. Introduisez le steak dans la cuve de la friteuse et programmez le menu Viande à 180 °C pendant 8-10 minutes, selon la cuisson que vous préférez.
2. Une fois le temps écoulé, recouvrez l'hamburger avec le cheddar pour qu'il fonde avec la chaleur.
3. Assemblez l'hamburger et servez immédiatement.



1 Hamburger aus	Tomate
Kalbfleisch	Kopfsalat
Hamburger-	Mayonnaise
Brötchen	Ketchup
Cheddar-Käse	

1. Der Hamburger im Fritteuse-Innentopf legen und bei 180 °C 8-10 Min. programmieren.
2. Der Hamburger mit Cheddar decken, so dass das Käse mit der Wärme schmilzt, wenn die Zeit zu Ende ist.
3. Hamburger montieren und sofort servieren.



1 hamburger	Pomodoro
Pane per	Insalata
hamburger	Maionese
Formaggio	Ketchup

cheddar

1. Introduciamo l'hamburger nella vaschetta della friggitrice e programiamo il menù carne a 180 °C per 8-10 minuti, secondo il punto di cottura desiderato.
2. Terminato il tempo, copriamo l'hamburger con il formaggio cheddar per lasciarlo fondere con il calore.
3. Prepariamo l'hamburger e serviamo al momento.



1 hambúrguer de	Tomate
vaca	Alface
Pão de hambúrguer	Maionese
Queijo cheddar	Ketchup

1. Introduzimos o hambúrguer na tigela da fritadeira e programamos o menu carne a 180 °C durante 8-10 minutos, dependendo de como queremos o ponto da carne.
2. Uma vez finalizado o tempo, cobrimos o hambúrguer com o queijo cheddar para que se derreta com o calor.
3. Montamos o hambúrguer e servimos de imediato.



1 rundshamburger	Slas
1 hamburgerbroodje	Mayonnaise
Cheddar	Ketchup
Tomaat	

1. Leg de hamburger in de mand en programmeer het vleesmenu op 180 °C gedurende 8-10 minuten, afhankelijk van de gewenste garing.
2. Bedek de hamburger daarna met cheddar zodat die smelt door de warmte.
3. Garneer de hamburger en serveer meteen.



1 burger cielęcy	Salata
Bótka do	Majonez
hamburgera	Keczup
Ser cheddar	

Pomidor

1. Wprowadzamy hamburgera na patelnię i programujemy menu mięsa w temperaturze 180 °C na 8-10 minut, w zależności od tego, jak chcemy.
2. Po tym czasie kładziemy na hamburgerze ser cheddar, aby się stopił od ciepła.
3. Składamy hamburgera i podajemy od razu do jedzenia.



1 hovězí hamburger	Salát
Bulka na hamburger	Majonéza
Chedar	Kečup
Rajče	

1. Vložíme hamburger do nádoby fritézy v programu maso na 180 °C a 8-10 minut, podle toho, jak moc ho budeme chtít propéct.
2. Po uplynutí času položíme na hamburger plátek chedaru, aby se teplem rozpustil.
3. Složíme hamburger a okamžite servírujeme.

Hamburguesa

Hamburger - Hamburguer - Hamburger - Hamburger -
Hambúrguer - Hamburger - Hamburgery - Hamburger



1 hamburguesa de ternera
Pan de hamburguesa
Queso cheddar
Tomate

Lechuga
Mayonesa
Kétchup

1. Introducimos la hamburguesa en la cubeta de la freidora y programamos el menú carne a 180 °C durante 8-10 minutos, dependiendo de cómo queramos el punto.
2. Finalizado el tiempo, cubrimos la hamburguesa con el queso cheddar para que se derrita con el calor.
3. Montamos la hamburguesa y servimos de inmediato.



300 g of pork ribs sauce
25 g of honey 1 ginger teaspoon
10 g of ketchup Pepper, sesame
20 ml of soy

1. Mix honey, soy sauce and ketchup.
2. Spread the sauce all over the ribs, sprinkle pepper and ginger and allow it to marinade for at least 2 hours.
3. Place a piece of greaseproof paper inside the inner pot, put the ribs on it and set the meat menu at 180 °C for 20 minutes.
4. Add some sesame on the top.



300 g de 20 ml de soja
côtelettes de porc 1 cuillère de gingembre
25 g de miel Poivre Sésame
10 g de ketchup

1. Mélangez le miel, le soja et le ketchup.
2. Badigeonnez les côtelettes avec la sauce, saupoudrez de poivre et gingembre puis laissez macérer au moins 2 heures.
3. Placez un bout de papier végétal dans la cuve, mettez les côtelettes dessus et programmez le menu Viande à 180 °C pendant 20 minutes.
4. Servez avec un peu de sésame par-dessus.



300 g 20 ml Soja
Schweinerippchen 1 Teelöffel Ingwer
25 g Honig Pfeffer und Sesam
10 g Ketchup

1. Honig, Soja und Ketchup vermischen.
2. Rippchen mit Soße schmieren. Paprika und Ingwer bestäuben. Mindestens 2 Stunden einlegen lassen.
3. Backpapier innerhalb des Innentopfs stellen. Das Rippchen im Innentopf drauflegen und bei 180 °C 20 Min. programmieren.
4. Mit ein bisschen Sesam servieren.



300 g di costine di 20 ml di soja
maiale 1 cucchiaino di zenzero
25 g di miele Pepe Sesamo
10 g di ketchup

1. Mescoliamo il miele, la soja e il ketchup.
2. Spennelliamo le costine con la salsa, spolveriamo il pepe, lo zenzero e lasciamo macerare per almeno 2 ore.
3. Collochiamo un foglio di carta da forno nella vaschetta, mettiamo le costine al di sopra e programmiamo il menù carne a 180 °C per 20 minuti.
4. Serviamo un po' di sesamo al di sopra.



300 g de costeleta 1 colherada de gengibre
de porco Pimenta
25 g de mel Sésamo
10 g de ketchup

20 ml de soja

1. Misturamos o mel, o molho de soja e o ketchup.
2. Untamos as costeletas com o molho, polvilhamos a pimenta e o gengibre e as deixamos marinar pelo menos 2 horas.
3. Colocamos um pedaço de papel vegetal, pomos a costeleta por cima e programamos o menu carne a 180 °C durante 20 minutos.
4. Servimos um pouco de sésamo por cima.



300 g 20 ml sojasaus
varkensribben 1 maatlepel gember
25 g honing Sesam
10 g ketchup

1. Meng de honing, sojasaus en ketchup.
2. Smeer de saus over de ribben, kruid met peper en gember en laat ze minimum 2 uren marineren.
3. Leg een vel bakpapier in de mand, leg de ribben erop en programmeer het vleesmenu op 180 °C gedurende 20 minuten.
4. Serveer met een beetje sesam op.



300 g żeberka 20 ml sosu sojowego
wieprzowego 1 łyżeczka imbiru
25 g miodu Sezam Pieprz
10 g keczupu

1. Wymieszaj miód, sos sojowy i keczup.
2. Posmaruj żeberka sosem, posyp pieprzem i imbirem i pozwól im się macerować przez co najmniej 2 godziny.
3. Wkładamy kawałek papieru roślinnego do wiadra, kładziemy żebro na wierzch i programujemy menu mięsne w 180 °C na 20 minut.
4. Podajemy z posypane odrobiną sezamu.



300 g vepřových 20 ml sojové omáčky
žeber 1 lžička zázvoru
25 g medu Pepř a sesam
10 g kečupu

1. Smícháme med, sojovou omáčku a kečup.
2. Natřeme žebra omáčkou, poprášíme paprikou, zázvorem a necháme 2 hodiny naložené.
3. Položíme na pečící papír do nádoby a nastavíme program ryba na 180 °C a 20 minut.
4. Servírujeme poprášené sezamem.

Costillas con miel y soja

Ribs with honey and soy sauce - Côtelettes au miel et soja
- Hähnchenbrüste mit Honig und Soja - Costine con miele e
soia - Costeletas com mel e soja - Ribbetjes met honing en
soja - Žeberka w miodzie i sosie sojowym - Žebra na medu se
sojovou omáčkou



1



300 g de costilla de cerdo
25 g de miel
10 g de ketchup

20 ml de soja
1 cucharadita de jengibre
PimientaSésamo

1. Mezclamos la miel, la soja y el ketchup.
2. Untamos las costillas con la salsa, espolvoreamos la pimienta y el jengibre y las dejamos macerar al menos 2 horas.
3. Colocamos un trozo de papel vegetal en la cubeta, ponemos la costilla encima y programamos el menú carne a 180 °C durante 20 minutos.
4. Servimos con un poco de sésamo por encima.



100 g of minced ham	500 ml of milk
50 g of flour	Egg
50 g butter	Breadcrumbs

1. Toast flour together with butter and ham.
2. Gently add milk and stir with whisks until all ingredients come together and the batter thickens.
3. Allow the batter to cool down so you can shape it.
4. Dip croquettes in beaten egg and breadcrumbs 2 or 3 times.
5. Introduce the croquettes in the inner pot and set the meat menu at 200 °C for 15 minutes.



100 g de jambon haché	500 ml de lait
50 g de farine	Oeuf
50 g de beurre	Chapelure

1. Toastez la farine avec le beurre et le jambon.
2. Ajoutez le lait en fin filet et remuez avec un fouet jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien intégrés et que la pâte se soit épaissie.
3. Laissez refroidir la pâte pour pouvoir lui donner une forme.
4. Passez les croquettes dans l'oeuf battu puis dans la chapelure deux ou trois fois.
5. Introduisez les croquettes dans la cuve et programmez le menu Viande à 200 °C pendant 15 minutes.



100 g de jambon haché	500 ml de lait
50 g de farine	Oeuf
50 g de beurre	Chapelure

1. Das Mehl mit Butter und Schinken rösten.
2. Milch hinzufügen und vermischen, bis alle die Zutaten gut integriert sind und der Teig kräftiger wird.
3. Den Teig abkühlen lassen, so dass Sie mit ihm Kroketten gestalten können.
4. Die Kroketten mit gequirtem Ei und Paniermehl ein paar Mal bestreichen.
5. Kroketten in den Topf einfügen und Fleischmenü auf 200 °C 15 min einstellen.



100 g di prosciutto crudo a pezzetti	500 ml di latte
50 g di farina	Uova
50 g di burro	Pane grattugiato

1. Tostiamo la farina assieme al burro e al prosciutto.
2. Aggiungiamo poco a poco il latte e giriamo con le fruste fino a che tutti gli ingredienti siano ben amalgamati e che l'impasto prenda spessore.
3. Lasciamo raffreddare l'impasto per dargli forma.
4. Impaniamo per due o tre volte le crocchette con l'uovo sbattuto e il pane grattugiato.
5. Introduciamo le crocchette nella vaschetta e programiamo il menù carne a 200 °C per 15 minuti.



100 g de presunto picado	500 ml de leite
50 g de farinha	Ovos
50 g de manteiga	Pão ralado

1. Torramos a farinha com a manteiga e o presunto.
2. Adicionamos o leite a fio fino e revolvemos com umas varas até que todos os ingredientes estejam bem integrados e a massa tenha engrossado.
3. Deixamos arrefecer a massa para podermos moldá-la.
4. Passamos os croquetes por ovo batido e pão ralado duas ou três vezes.
5. Introduzimos os croquetes na tigela e programamos o menu carne a 200 °C durante 15 minutos.



100 g ham in stukjes	500 ml melk
50 g bloem	Ei
50 g boter	Broodkruim

1. Rooster de bloem samen met de boter en de ham.
2. Voeg de melk langzaam toe en roer tot de ingrediënten een ingedikt deeg vormen.
3. Laat het deeg afkoelen zodat het zich kan vormen.
4. Haal de kroketten 2-3 keer door losgeklopt ei en broodkruim.
5. Doe de kroketten in de mand en programmeer het vleesmenu op 200 °C gedurende 15 minuten.



100 g posiekanej szynki	500 ml mleka
50 g mąki	Jajko
50 g masta	Butka tarta

1. Szynek z masłem i mąką podsmaż na patelni.
2. Dolewamy pomatu mleka i mieszamy cały czas, aż wszystkie składniki będą dobrze wymieszane, a ciasto zgęstnieje.
3. Pzwalamy, aby ciasto ostygło, aby dać mu formę.
4. Maczamy krokiety w jajku i bótce tartej 2 lub 3 razy.
5. Wprowadzamy krokiety do misy i programujemy menu mięsa w temperaturze 200 °C na 15 minut.



100 g sekané šunky	500 ml mléka
50 g mouky	Vejce
50 g másla	Strouhanka

1. Opečeme na másle mouku a šunku.
2. Po troškách přidáme mléko a vařečkou zamícháme, až se všechny ingredience spojí a těsto se zahustilo.
3. Necháme vychladout, abychom mohli modelovat.
4. Obalíme dva až třikrát ve vejci a strouhance.
5. Vložíme krokety do nádoby a nastavíme program maso na 200 °C a na 15 minut.

Croquetas de jamón

Ham croquettes - Croquettes au jambon - Schinken-Kroketten
- Crocchette al prosciutto - Croquetes de presunto -
Kroketten met ham -Krokiety z szynką - Šunkové krokety

1



100 g de jamón picado
50 g de harina
50 g de mantequilla

500 ml de leche
Huevo
Pan rallado

1. Tostamos la harina junto con la mantequilla y el jamón.
2. Agregamos la leche en hilo fino y removemos con unas varillas hasta que todos los ingredientes estén bien integrados y la masa se haya espesado.
3. Dejamos enfriar la masa para poder darle forma.
4. Pasamos las croquetas por huevo batido y pan rallado dos o tres veces.
5. Introducimos las croquetas en la cubeta y programamos el menú carne a 200 °C durante 15 minutos.



2 chicken	Olive oil
drumsticks	Salt
1 potato	Pepper
2 garlics	Herbs de Provence
6 cherry tomatoes	

1. Place baking parchment inside the fryer's inner pot.
2. Introduce chicken, sliced potatoes and tomatoes and sprinkle spices.
3. Pour some olive oil and set the chicken menu at 180 g for 35 minutes.
4. Allow the chicken to rest for a bit and serve.



2 cuisses de	Huile d'olive
poulet	Sel
1 pomme de terre	Poivre
2 ails	Herbes de Provence
6 tomates cherry	

1. Placez du papier four dans la cuve de la friteuse.
2. Introduisez le poulet, les pommes de terre coupées et les tomates puis saupoudrez d'épices.
3. Mettez un peu d'huile d'olive et programmez le menu Poulet à 180 °C pendant 35 minutes.
4. Laissez reposer le poulet et servez.



2 Hühnerkeule	Olivenöl
1 Kartoffel	Salz
2 Knoblauch	Pfeffer
6 Kirschtomaten	Kräuter der Provence

1. Backpapier innerhalb des Innentopfs stellen.
2. Das Hähnchen, die geschnittene Kartoffeln und die Tomaten einführen und mit den Gewürzen bestreuen.
3. Olivenöl hinzufügen und Huhnfleischmenü bei 1800 , 35 min einstellen.
4. Das Hähnchen ein bisschen ruhen lassen und servieren.



2 coscette di pollo	Olio d'oliva
1 patata	Sale
2 spicchi di aglio	Pepe
6 pomodori	Erbette aromatiche
ciliegino	

1. Collochiamo carta forno nella vaschetta della friggitrice.
2. Introduciamo il pollo, le patate tagliate a pezzi, i pomodori e spolveriamo con le spezie.
3. Aggiungiamo un po' di olio d'oliva e programiamo il menù pollo a 180 °C per 35 minuti.
4. Lasciamo riposare e serviamo.



2 pernas de frango	Azeite
1 batata	Sal
2 alhos	Pimenta
6 tomates cherry	Ervas de Provença

1. Colocamos papel vegetal na tigela da fritadeira.
2. Introduzimos o frango, as batatas e os tomates e polvilhamos as especiarias.
3. Pomos um pouco de azeite e programamos o menu frango a 180 °C durante 35 minutos.
4. Deixamos repousar o frango e servimos.



2 kippenbouten	Olijfolie
1 aardappel	Zout
2 tenen look	Peper
6 kerstomaten	Provencaalse kruiden

1. Leg bakpapier op de bodem van de mand.
2. Leg de kip, gesneden aardappelen en tomaten erin en voeg specerijen toe.
3. Voeg olijfolie toe en programmeer het kipmenu op 180 °C gedurende 35 minuten.
4. Laat de kip even rusten en serveer.



2 szynka z kurczaka	Oliwa z oliwek
1 kartofel	Sól
2 czosnek	Pieprz
6 pomidorów cherry	Zioła prowansalskie

1. Kładziemy papier do pieczenia w misie frytkownicy.
2. Dodajemy kurczaka, pokrojone kartofle i pomidory dodając przyprawy.
3. Dodajemy odrobinę oliwy z oliwek i programujemy menu kurczaka w temperaturze 180 ° C na 35 minut.
4. Czekamy, aż kurczak trochę ostygnie i podajemy go do jedzenia.



2 kuřecí stehna	Sůl
1 brambora	Pepř
2 česneky	Provensálské bylinky
6 cherry rajčata	
Olivový olej	

1. Položíme papír na pečení do trouby v nádobě fritézy.
2. Vložíme kuře, brambory nakrájené na třetinky a rajčata a popořádáme kořením.
3. Pridáme olivový olej a nastavíme program kuře na 180 °C a 35 minut.
4. Necháme kuře odpočinout a servujeme.

Pollo al horno

Baked chicken - Poulet au four - Gebackenes Huhn - Pollo al forno - Frango no forno - Kip uit de oven - Pieczony kurczak - Pečené kuře

 1



2 jamoncitos de pollo
1 patata
2 ajos
6 tomates cherry

Aceite de oliva
Sal
Pimienta
Hierbas provenzales

1. Colocamos papel de horno en la cubeta de la freidora.
2. Introducimos el pollo, las patatas troceadas y los tomates y espolvoreamos las especias.
3. Echamos un poco de aceite de oliva y programamos el menú pollo a 180 °C durante 35 minutos.
4. Dejamos reposar un poco el pollo y servimos.



300 g de cuartos traseros
1 yogur griego
½ lima

1 cucharada de pimentón
1 cucharada de pimentón picante

1 cucharadita de cúrcuma
1 cucharadita de comino
1 cucharadita de tomillo
1 cucharadita de ajo en polvo
Sal
Pimienta

1. Troceamos los cuartos traseros de pollo y los salpimentamos.
2. Mezclamos el yogur con todas las especias en un bol e introducimos el pollo. Dejamos macerar al menos 2 horas.
3. Colocamos papel vegetal en la cubeta de la freidora e introducimos el pollo.
4. Programamos el menú pollo a 180 °C durante 25 minutos.



300 g of hindquarters
1 Greek yogurt
½ lime
1 paprika spoon

1 spicy paprika spoon
1 turmeric teaspoon

1 cumin teaspoon
1 thyme teaspoon
1 garlic powder teaspoon
Salt
Pepper

1. Chop the chicken hindquarters and add salt and pepper.
2. Mix yogurt with all the spices in a bowl and introduce chicken pieces. Allow it to marinade for 2 hours.
3. Place greaseproof paper in the fryer's inner pot and introduce chicken.
4. Set the chicken menu at 180 °C for 25 minutes.



300 g de quartiers arrières de poulet
1 yaourt grec
½ citron

1 cuillère de piment
1 cuillère de piment piquant

1 cuillère de curcuma
1 cuillère de cumin
1 cuillère de thym
1 cuillère d'ail en poudre
Sel
Poivre

1. Coupez les quartiers arrières de poulet et salez-les puis poivrez-les.
2. Mélangez le yaourt avec toutes les épices dans un bol et introduisez les morceaux de poulet. Laissez macérer au moins 2 heures.
3. Placez du papier végétal dans la cuve de la friteuse et introduisez les morceaux de poulet.
4. Programmez le menu Poulet à 180 °C pendant 25 minutes.

Pollo tandoori

Tandoori chicken - Poulet tandoori - Taandori Hähnchen - Pollo tandoori - Frango tandoori - Kip Tandoori - Kurczak tandoori - Kuře tandoori



300 g Hinterviertel
1 griechischer
Joghurt ½ Limette
1 Löffel Paprika
1 Löffel scharfer Paprika
1 Löffel Gelbwurkel

1 Löffel Kümmel
1 Löffel Thymian
1 TL Knoblauchpulver
Salz
Pfeffer

1. Die Hähnchenschenkel zerkleinern und würzen.
2. Joghurt mit allen den Gewürzen in einer Schale vermischen und das Hähnchen reinstecken. Mindestens 2 Stunden einlegen lassen.
3. Backpapier in dem Innentopf stellen und das Hähnchen reinstecken.
4. Fleischmenü auf 180 °C, 25 Minuten lang einstellen.



300 g de quartos
traseiros
1 iogurte grego ½
lima
1 colherada de pimentão
1 colherada de pimentão
picante

1 colherada de cúrcuma
1 colherada de cominho
1 colheradas de tomilho
1 colherada de alho em pó
Sal
Pimenta

1. Cortamos os quartos traseiros do frango e pomos sal e pimenta.
2. Misturamos o iogurte com todas as especiarias num recipiente e introduzimos o frango. Deixamos marinar pelo menos 2 horas.
3. Colocamos papel vegetal na tigela da fritadeira e introduzimos o frango.
4. Programamos o menu frango a 180 °C durante 25 minutos.



300 g mięsa
1 grecki jogurt 1/2
limonki
1 łyżeczka słodkiej
suszonej papryki
1 łyżeczka pikantnej
suszonej papryki

1 łyżeczka kurkumy
1 łyżeczka kminku
1 łyżeczka tymianku
1 łyżeczki suszonego
czosnku w proszku
Sól
Pieprz

1. Siekamy mięso z kurczaka dodając soli i pieprzu do smaku.
2. Mieszamy jogurt ze wszystkimi przyprawami w misie i dodaj kurczaka. Zostawiamy w zaprawie co najmniej 2 godziny.
3. Wkładamy papier roślinny do misy frytkownicy i dodajemy kurczaka.
4. Ustawiamy menu kurczak na 180 °C przez kolejnych 25 minut



300 g di quarto di
pollo dissato
1 Yogurt greco ½
lime
1 cucchiaino di paprika
dolce
1 cucchiaio di peperoncino
piccante

1 cucchiaino di curcuma
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di timo
1 cucchiaio di aglio in
polvere
Sale
Pepe

1. Tagliamo i quarti di pollo, aggiungiamo sale e pepe.
2. Mescoliamo lo yogurt con tutte le spezie in un recipiente e introduciamo il pollo. Lasciare macerare per almeno 2 ore.
3. Collochiamo carta da forno nella vaschetta della friggitrice e introduciamo il pollo.
4. Programmiamo il menù pollo a 180 °C per 25 minuti.



300 g kippenbouten
1 Griekse yoghurt
1/2 limoen
1 maatlepel
paprikapoeder
1 maatlepel pikant
paprikapoeder

1 maatlepel kurkuma
1 maatlepel komijn
1 maatlepel tijm
1 lepel lookpoeder
Zout
Peper

1. Snij de bouten van de kip en kruid ze met peper en zout.
2. Meng de yoghurt met de rest van de kruiden in een schaal en voeg de kip toe. Laat minimum 2 uren marineren.
3. Leg bakpapier in de mand en en doe de kip erin.
4. Programmeer het kipmenu op 180°C gedurende 25 minuten.



300 g zadních
čtvrtek
1 řecký jogurt a půl
citronu
1 lžička mleté papriky
1 lžíce pikantní mleté
papriky

1 lžička kurkumy
1 lžička kmínu
1 lžička tymiánu
1 lžička česneku v prášku
Sůl
Peprť

1. Nakrájíme zadní čtvrtky kuřete, osolíme a opepříme.
2. Smícháme v míse jogurt se vším kořením a vložíme kuře. Necháme marinovat alespoň 2 hodiny.
3. Vložíme dovnitř nádoby na papír na pečení a vložíme kuře.
4. Nastavíme program kuře na 180 °C a 25 minut.



20 g fried tomato
sauce
6 chicken wings
1 soy-sauce
teaspoon
1 Dijon-mustard

teaspoon
1 honey teaspoon
1 garlic powder teaspoon
Salt
Pepper

1. Properly mix the sauces and spread them on the chicken wings.
2. Place greaseproof paper in the inner pot and introduce the chicken wings.
3. Set the chicken menu at 180 °C for 25 minutes.



20 g de sauce
tomate
6 ailes de poulet
1 cuillère de soja
1 cuillère de moutarde

de Dijon
1 cuillère de miel
1 cuillère d'ail en poudre
Sel
Poivre

1. Mélangez les sauces et badigeonnez les ailes de poulet avec.
2. Placez du papier végétal dans la cuve de la friteuse et introduisez les ailes de poulet.
3. Programmez le menu Poulet à 180 °C pendant 25 minutes.



20 g frittierte
Tomaten
6 Chicken Wings
1 Löffel Soja
1 Löffel Dijon-Senf

1 Löffel Honig
1 TL Knoblauchpulver
Salz
Pfeffer

1. Die Soßen vermischen und die Hähnchenflügel damit bestreichen.
2. Backpapier in dem Innentopf stellen und die Hähnchenflügel reinstecken.
3. Huhnfleischmenü auf 180 °C, 25 Minuten lang einstellen.



20 g di salsa di
pomodoro
6 alette di pollo
1 cucchiaino di
soia
1 cucchiaino di mostarda

1 cucchiaino di miele
1 cucchiaino di aglio in
polvere
Sale
Pepe

1. Mescoliamo le salse e spennelliamo le alette.
2. Collochiamo carta da forno nella vaschetta della friggitrice e introduciamo le alette.
3. Programmiamo il menù pollo a 180 °C per 25 minuti.



20 g de polpa de
tomate
6 asas de frango
arranjadas
1 colherada de soja
1 colherada de mostarda

de Dijon
1 colherada de mel
1 colherada de alho em pó
Sal
Pimenta

1. Misturamos os molhos e pincelamos bem as asas.
2. Colocamos papel vegetal na tigela da fritadeira e introduzimos as asas.
3. Programamos o menu frango a 180 °C durante 25 minutos.



20 g tomatensaus
6 kippenvleugels
1 maatlepel
sojasaus
1 maatlepel Dijon mosterd

1 maatlepel honing
1 lepel lookpoeder
Zout
Peper

1. Meng de sauzen en bestrijk de kippevleugels ermee.
2. Leg bakpapier in de mand en en doe de kip erin.
3. Programmeer het kipmenu op 180 °C gedurende 25 minuten.



20 g smażonej
pulpy pomidorowej
6 skrzydełek z
kurczaka
1 łyżeczka sosu sojowego
1 łyżeczka musztardy Dijon

1 łyżeczka miodu
1 łyżeczki suszonego
czosnku w proszku
Sól
Pieprz

1. Mieszymy sosy i maczmy w nim skrzydetka.
2. Wkładamy papier roślinny do miski i wprowadzamy skrzydetka.
3. Ustawiamy menu kurczak na 180 °C przez kolejnych 25min



20 g smažených
rajčat
6 kuřecích křídylek
1 lžička sojové
omáčky

1 lžička Dijonské hořčice
1 lžička medu
1 lžička česneku v prášku
Sůl
Pepř

1. Smícháme omáčky a dobře natřeme křídýlka.
2. Vložíme dovnitř nádoby na papír na pečení a vložíme křídýlka.
3. Nastavíme program kuře na 180 °C a 25 minut.

Alitas de pollo a la barbacoa

BBQ chicken wings - Ailes de poulet à la sauce barbecue -
Hähnchenflügel - Alette di pollo con salsa barbecue - Asinhas
de frango ao barbecue - Kippenvleugels op de barbecue
- Skrzydła z kurczaka barbecue - Barbecue kuřecí křídla



1



20 g de tomate frito
6 alitas de pollo
1 cucharadita de soja
1 cucharadita de mostaza de Dijon

1 cucharadita de miel
1 cucharadita de ajo en polvo
Sal
Pimienta

1. Mezclamos las salsas y pintamos bien las alitas con ellas.
2. Colocamos papel vegetal en la cubeta e introducimos las alitas.
3. Programamos el menú pollo a 180 °C durante 25 minutos.



2 apples
2 honey
teaspoons Cinnamon

1. Wash the apples properly and make a hole on the centre from the top part downwards.
2. Place apples inside the inner pot with greaseproof paper.
3. Add a honey teaspoon and a pinch of cinnamon in the apple's hole.
4. Set the dessert menu at 180 °C for 40 minutes. You will know they are ready when the skin separates from the fruit.



2 pommes
2 cuillères de miel Cannelle

1. Lavez bien les pommes et faites un trou vers le bas sur la partie du haut.
2. Placez les pommes dans la cuve avec du papier végétal.
3. Ajoutez la cuillère de miel et une pincée de cannelle dans le trou de la pomme.
4. Programmez le menu Dessert à 180 °C pendant 40 minutes. Lorsque la peau se séparer du fruit, les pommes seront prêtes.



2 Äpfel
2 Teelöffel Honig Zimt

1. Die Äpfeln reinigen und ein Loch an der Obenseite der Äpfel machen.
2. Die Äpfeln in dem Innentopf mit Backpapier stellen.
3. Ein Teelöffel Honig mit ein bisschen Zimt in dem Loch jeder Äpfeln mit hineinstecken.
4. Huhnfleischmenü auf 180 °C, 40 Minuten lang einstellen. Wenn die Fruchtfleisch von der Frucht sich trennt, sind den Äpfeln fertig.



2 mele
2 cucchiari di miele Cannela

1. Laviamo bene le mele e facciamo un foro verso il basso nella parte superiore.
2. Collochiamo le mele nella vaschetta con carta da forno.
3. Aggiungiamo un cucchiario di miele e un pizzico di cannella nel foro della mela.
4. Programmiamo il menù dessert a 180 °C per 40 minuti. Lasciamo cuocere fino a quando la buccia si separerà dalla frutta.



2 maçãs
2 colheres de mel Canela

1. Lavamos bem as maçãs e fazemos um buraco na parte de cima.
2. Colocamos as maçãs na tigela com papel vegetal.
3. Adicionamos uma colherada de mel e uma pitada de canela no buraco da maçã.
4. Programamos o menu sobremesa a 180 °C durante 40 minutos. Saberemos que estão prontas quando a pele se separar da fruta.



2 appelen
2 maatlepels honing Kaneel

1. Was de appelen grondig en maken er een gat in van boven tot onder.
2. Leg de appelen in de mand met bakpapier.
3. Doe een maatlepel honing en een snuifje kaneel in het gat in de appel.
4. Programmeer het dessertmenu op 180 °C gedurende 40 minuten. Eens de schil van de appelen los komt zijn ze klaar.



2 jabłka
2 łyżki miodu Cynamon

1. Dobrze myjemy jabłka i robimy dziurkę do dołu na jego górnej stronie.
2. Jabłka wkładamy do miski z papierem roślinnym.
3. Dodaj łyżkę miodu i szczyptę cynamonu do otworu jabłkowego.
4. Ustawić menu ręczne na 180 °C przez 40min Gdy skórka oddzieli się od owocu znaczy, że jest gotowe.



2 jablka
2 lžičky medu Skořice

1. Dobře omyjeme jablka a uděláme ve spodní a horní části otvor.
2. Vložíme dovnitř nádoby na papír na pečení a vložíme jablka.
3. Přidáme lžičku medu a trošku skořice do otvoru v jablku.
4. Nastavíme program dezert na 180 °C a 40 minut. Je hotovo, jakmile se slupka oddělila od ovoce.

Manzana asada

Baked apple - Pommes grillées - Gebratener Apfel - Mele cotte - Maçã assada - Geroosterde appel - Pieczona jabłka - Pečené jablko

 2



2 manzanas
2 cucharadas de miel

Canela

1. Lavamos bien las manzanas y hacemos un agujero hacia abajo en la parte de arriba.
2. Colocamos las manzanas en la cubeta con papel vegetal.
3. Añadimos una cucharada de miel y una pizca de canela en el agujero de manzana.
4. Programamos el menú postre a 180 °C durante 40 minutos. Sabremos que están listas cuando la piel se separe de la fruta.



60 g cream cheese 125 ml milk
60 g of condensed milk 2 eggs
25 g of sugar Caramel

1. Beat cream cheese, sugar, regular milk and condensed milk.
2. Add the eggs and mix.
3. Spread caramel on the flan moulds and add the filling mix.
4. Introduce the 3 flan moulds in the fryer's inner pot and set the dessert menu at 160 °C for 15 minutes.
5. Allow them to cool down in the fridge before taking them out from the mould and serving.



60 g de fromage à la crème 25 g de sucre
60 g de lait 125 ml de lait
concentré sucré 2 oeufs
Caramel liquide

1. Triturez le fromage à la crème avec le lait concentré sucré, le lait et le sucre.
2. Ajoutez les œufs et mélangez bien.
3. Mettez un peu de caramel dans la base des moules à flan puis remplissez-les avec le mélange.
4. Introduisez les moules à flan dans la cuve de la friteuse et programmez le menu Four à 160 °C pendant 15 minutes.
5. Laissez refroidir dans le réfrigérateur avant de démouler et servir.



60 Käsecreme 125 ml Milch
60 g 2 Eier
Kondensmilch Karamell
25 g Zucker

1. Die Frischkäse, Zucker, Milch und Kondensmilch zerkleinern.
2. Eier hinzufügen und vermischen.
3. Die Puddingform mit Karamell schmieren und die Füllung verteilen.
4. Die drei Puddingformen im Innentopf legen und Nachtischmenü bei 160 °C 15 Min. programmieren.
5. Im Kühlschrank abkühlen lassen, bevor Sie sie aus der Form lösen und servieren.



60 g di formaggio 25 g di zucchero
fresco spalmabile 125 ml di latte
60 g di latte 2 uova
condensato Caramello

1. Trituriamo il formaggio spalmabile, lo zucchero, il latte e quello condensato.
2. Aggiungiamo le uova e mescoliamo bene.
3. Imburriamo la base dei flan con caramello liquido e dividiamo il ripieno.
4. Introduciamo i tre flan nella vaschetta della friggitrice e programiamo il menù dessert a 160 °C per 15 minuti.
5. Lasciamo raffreddare in frigorifero prima di rimuoverlo dallo stampo e servire.



60 g de queijo creme 125 ml de leite
60 g de leite 2 ovos
condensado Caramelo
25 g de açúcar

1. Trituramos o queijo cremoso, o açúcar, o leite normal e o condensado.
2. Adicionamos os ovos e misturamos bem.
3. Untamos a base das formas de pudim com um pouco de caramelo e repartimos o recheio.
4. Introduzimos as formas na tigela da fritadeira e programamos o menu sobremesa a 160°C durante 15 minutos.
5. Deixamos arrefecer no frigorífico antes de desenformar e servir.



60 g roomkaas 25 g suiker
60 g 125 ml melk
gecondenseerde 2 eieren
melk Caramel

1. Plet de roomkaas, suiker, melk en gecondenseerde melk.
2. Voeg de eieren toe en meng goed.
3. Bestrijk de basis van de flankommetjes met wat karamel en vul ze.
4. Zet de flankommetjes in de mand en programmeer het dessertmenu op 160 °C gedurende 15 minuten.
5. Laat ze afkoelen in de koelkast vooraleer ze te ontvormen en serveren.



60 g twarogu 25 g cukru
60 g 125 ml mleka
skondensowanego 2 jajka
mleka Karmel

1. Mieszymy twaróg, cukier, mleko i kondensat..
2. Dodajemy jajka i mieszamy.
3. Nasmaruj spód flanerów odrobiną karmelu i rozprowadź nadzienie.
4. Wprowadzamy trzy flanery na patelnię i programujemy menu deser w 160 °C na 15 minut.
5. Studzimy w lodówce przed rozłożeniem i podaniem.



60 g krémového 25 g cukru
sýra 125 ml mléka
60 g 2 vejce
kondenzovaného Karmel
mléka

1. Smícháme krémový sýr, cukr, mléko a kondenzované mléko.
2. Přidáme vejce a dobře smícháme.
3. Dno formičky namažeme karamellem a rozdělíme náplň.
4. Vložíme tři formičky do nádoby fritézy a nastavíme program dezert na 160 °C a na 15 minut.
5. Necháme v lednici vychladnout než vyjmeme z formiček a servírujeme.

Flan de queso

Cheese flan - Flan au fromage - Käsepudding - Flan al formaggio - Flan de queijo - Kaasflan - Flan z serem (Hiszpański budyń) - Kávový pudink

 3



60 g de queso crema
60 g de leche condensada
25 g de azúcar

125 ml de leche
2 huevos
Caramelo

1. Trituramos el queso crema, el azúcar, la leche normal y la condensada.
2. Añadimos los huevos y mezclamos bien.
3. Untamos la base de las flaneras con un poquito de caramelo y repartimos el relleno.
4. Introducimos las tres flaneras en la cubeta de la freidora y programamos el menú postre a 160 °C durante 15 minutos.
5. Dejamos enfriar en el frigorífico antes de desmoldar y servir.



40 g sugar
200 ml milk
2 bread slices
1 piece of lemon
peel
1 cinnamon stick
2 cardamoms

1. Infuse milk with cinnamon, cardamom and the lemon peel.
2. Pour the infused milk on the bread and allow it to soak for, at least, 3 hours.
3. Dip the torrijas in sugar and introduce them in the inner pot.
4. Set the dessert menu at 200 °C for 15 minutes.



40 g de sucre
200 ml de lait
2 tranches de pain
1 zeste de citron
1 bâton de cannelle
2 cardamomes

1. Faites infuser le lait avec la cannelle, les cardamomes et le zeste de citron.
2. Versez le lait infusé sur le pain et laissez imprégner pendant au moins 3 heures.
3. Passez le pain dans le sucre et introduisez-le dans la cuve.
4. Programmez le menu Dessert à 200 °C pendant 15 minutes.



40 g Zucker
200 ml Milch
2 Laibe Brot
1 Zitronenschale
1 Zimtstange
2 Kardamomen

1. Die Milch mit der Zimtstange, Kardamom und Zitronenschale ziehen lassen.
2. Die Milch, das wir ziehen gelassen haben, über das Brot gießen und mindestens 3 Stunden eintauchen lassen.
3. Die Arme Ritter (Torrijas) mit Zucker übergießen und in dem Innentopf reinstecken.
4. Nachtschmenü auf 200 °C, 15 Minuten lang einstellen.



40 g di zucchero
200 ml di latte
2 fette di pane
1 scorza di limone
1 bastoncino di cannella
2 cardamomo

1. Prepariamo un infuso con il latte e la cannella, il cardamomo e la scorza di limone.
2. Versiamo l'infuso di latte sopra il pane e lasciamo impregnare per almeno 3 ore.
3. Passiamo le torrijas sullo zucchero e le introduciamo nella vaschetta.
4. Programmiamo il menù dessert a 200 °C per 15 minuti.



40 g de açúcar
200 ml de leite
2 fatias de pão
1 pedaço de casca
de limão
1 pau de canela
2 cardamomos

1. Infusionamos o leite com a canela, os cardamomos e a pele de limão.
2. Vertemos o leite infusionado sobre o pão e deixamos que se ensopelo pelo menos 3 horas.
3. Passamos as rabanadas por açúcar e as introduzimos na tigela.
4. Programamos o menu sobremesa a 200 °C durante 15 minutos.



40 g suiker
200 ml melk
2 sneden brood
1 stuk citroenschil
1 kaneelstok
2 kardemons

1. Voeg kaneel, kardemon en citroenschil toe aan de melk.
2. Giet de melk over het brood en laat het gedurende minstens 3 uren weken.
3. Haal de wentelteefjes door suiker en leg ze in de mand.
4. Programmeer het dessertmenu op 200 °C gedurende 15 minuten.



40 g cukru
200 ml mleka
2 kromki chleba
1 kawałek skórki
cytryny
1 laska cynamonu
2 kardamony

1. Dodajemy cynamon do mleka i kardamon i skórkę cytrynową.
2. Wlewamy poprawione mleko na chleb i moczymy przez co najmniej 3 godziny.
3. Posypujemy torrijas cukrem i wprowadzamy do misy.
4. Ustawiamy menu deser na 200 °C na 15 minut.



40 g cukru
200 ml mléka
2 krajíce chleba
1 kus citronové kůry
1 celá skořice
2 kardamony

1. Ochutíme mléko skořicí, kardamomem a citronovou kůrou.
2. Nalejeme ochucené mléko na chléb a necháme nasáknout nejméně na 3 hodiny.
3. Obalíme v cukru a vložíme je do nádoby.
4. Nastavíme program dezert na 200 °C a 15 minut.

Torrijas

**Torrijas - Torrijas - Arme Ritter (Torrijas) - Torrijas -
Rabanadas - Wentelteefjes - Torrijas (Typowy hiszpański
specjał) - Francouzský toast**

 2



40 g de azúcar
200 ml de leche
2 rebanadas de pan

1 trozo de piel de limón
1 ramita de canela
2 cardamomos

1. Infusionamos la leche con la canela, el cardamomo y la piel de limón.
2. Vertemos la leche infusionada sobre el pan y dejamos que se empape durante al menos 3 horas.
3. Pasamos las torrijas por azúcar y las introducimos en la cubeta.
4. Programamos el menú postre a 200 °C durante 15 minutos.

www.cecotec.es

Grupo Cecotec Innovaciones S.L.
C/ de la Pinadeta s/n, 46930
Quart de Poblet, Valencia (Spain)
EA02200203