

# cecotec

**CECOFRY COMPACT RAPID SUN/MOON**

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

## ÍNDICE

1. Instrucciones de seguridad	4
2. Piezas y componentes	5
3. Antes de usar	6
4. Funcionamiento	6
5. Consejos	7
6. Resolución de problemas	9
7. Limpieza y mantenimiento	10
8. Especificaciones técnicas	11
9. Reciclaje de electrodomésticos	11
10. Garantía y SAT	12
11. Recetario	85

## 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

## SOMMAIRE

1. Instructions de sécurité	21
2. Pièces et composants	22
3. Avant utilisation	23
4. Fonctionnement	23
5. Conseils	24
6. Résolution de problèmes	26
7. Nettoyage et entretien	28
8. Spécifications techniques	28
9. Recyclage des électroménagers	28
10. Garantie et SAV	29
11. Livre de recettes	85

## INHALT

1. Sicherheitshinweise	30
2. Teile und Komponenten	32
3. Vor dem Gebrauch	32
4. Bedienung	32
5. Ratschläge	33
6. Problembehebung	35
7. Reinigung und Wartung	37
8. Technische Spezifikationen	37
9. Entsorgung von alten Elektrogeräten	38
10. Garantie und Kundendienst	38
11. Kochbuch	85

## INDICE

1. Istruzioni di sicurezza	40
2. Parti e componenti	41
3. Prima dell'uso	42
4. Funzionamento	42
5. Suggestimenti	43

6. Risoluzione dei problemi	45
7. Pulizia e manutenzione	46
8. Specifiche tecniche	47
9. Riciclaggio di elettrodomestici	47
10. Garanzia e SAT	48
11. Ricettario	85

## ÍNDICE

1. Instruções de segurança	49
2. Peças e componentes	50
3. Antes de usar	51
4. Funcionamento	51
5. Conselhos	52
6. Resolução de problemas	54
7. Limpeza e manutenção	56
8. Especificações técnicas	56
9. Reciclagem de eletrodomésticos	56
10. Garantia e SAT	57
11. Receitas	85

## INHOUDSTAFEL

1. Veiligheidsvoorschriften	58
2. Onderdelen en componenten	59
3. Voor u het toestel gebruikt	60
4. Werking	60
5. Aanbevelingen	61
6. Probleemoplossing	62
7. Schoonmaak en onderhoud	64
8. Technische specificaties	65
9. Recyclage van elektrische apparaten	65
10. Garantie en technische ondersteuning	65
11. Receptenboek	85

## SPIS TREŚCI

1. Instrukcje bezpieczeństwa	67
2. Części i komponenty	68
3. Przed uruchomieniem	69
4. Obsługa urządzenia	69
5. Wskazówki	70
6. Rozwiązywanie problemów	72
7. Czyszczenie i konserwacja	73
8. Dane techniczne	74
9. Recykling sprzętu	74
10. Gwarancja i Pomoc Techniczna	74
11. Książka kucharska	85

## OBSAH

1. Bezpečnostní pokyny	76
2. Části a složení	77
3. Před použitím	78
4. Fungování	78
5. Rady	79
6. Řešení problémů	81
7. Čištění a údržba	82
8. Technické specifikace	83
9. Recyklace elektrospotřebičů	83
10. Záruka a technický servis	83
11. Kuchařka	85

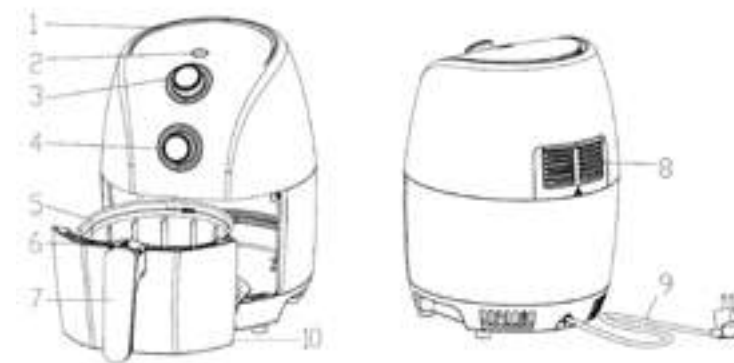


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 1/2

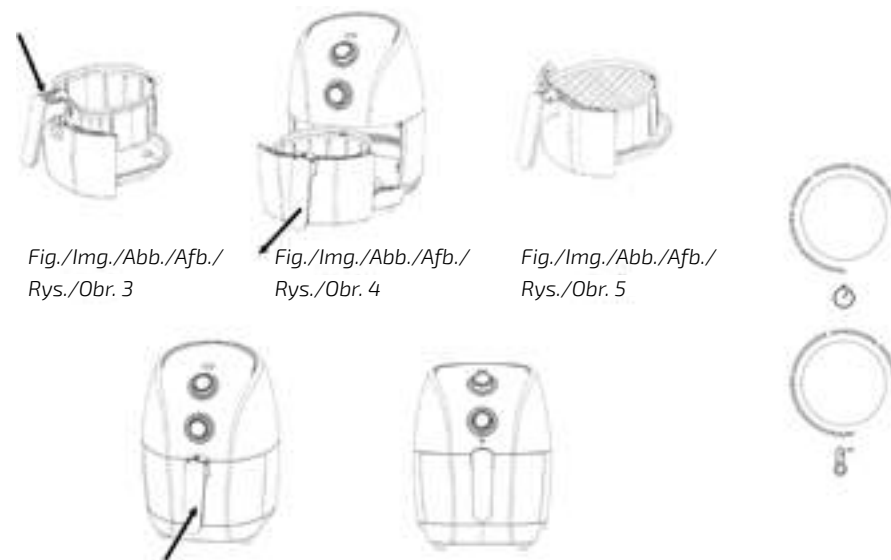


Fig./Img./Abb./Afb./  
Rys./Obr. 3

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. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea las siguientes instrucciones atentamente antes de usar el producto. Guarde este manual para referencias futuras o nuevos usuarios.

Asegúrese de que el voltaje de red coincida con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto y de que el enchufe tenga toma de tierra.

Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico.

Coloque el aparato en una superficie seca, estable, plana y resistente al calor.

No coloque la freidora contra la pared o cerca de otros dispositivos. Mantenga una distancia de seguridad mínima de 10 cm a cada lado, por encima y por detrás del producto.

No exponga ni sumerja el cable, el enchufe, los elementos eléctricos, ni cualquier otra parte no extraíble del producto en agua u otros líquidos. Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el producto.

Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. Si el cable presenta daños, debe ser reparado por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.

El aparato estará muy caliente durante e inmediatamente después de funcionar. Utilice guantes o cualquier otro accesorio de protección conveniente para evitar quemaduras o lesiones.



No cubra la entrada ni la salida de aire durante el funcionamiento del aparato.

No llene el recipiente de aceite, podría ocasionar riesgo de incendio.

Asegúrese de que los alimentos están dentro del cesto y evite que estos entren en contacto con las resistencias.

Durante el funcionamiento, el producto emana vapor caliente a través del orificio de salida de aire. Mantenga una distancia de seguridad para evitar quemaduras.

Desconecte el producto siempre que no esté en funcionamiento. Tras funcionar, deje que el producto se enfríe durante un mínimo de 60 minutos.

El aparato no debe ser usado por niños desde 0 hasta 8 años. Este dispositivo puede ser usado por niños a partir de 8 años de edad si están continuamente supervisados.

Este producto puede ser usado por niños/as de a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento si están supervisados o han recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos que este implica. No permita que los niños jueguen con el dispositivo.

Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto. Es necesario dar una supervisión estricta si el producto está siendo usado por o cerca de niños.

## 2. PIEZAS Y COMPONENTES

(Fig. 1/2)

1. Carcasa exterior
2. Indicador luminoso de funcionamiento
3. Selector de tiempo
4. Selector de temperatura
5. Cesto
6. Botón de liberación del cesto
7. Asa del cesto
8. Orificios de salida de aire
9. Cable de alimentación
10. Cajón recoge grasas

### 3. ANTES DE USAR

Saque el producto de la caja.

Retire todo el material del embalaje, las pegatinas y las etiquetas del producto.

Limpie el cajón recoge grasas minuciosamente utilizando agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.

Limpie el interior y el exterior del producto con un paño suave humedecido.

Coloque el aparato en una superficie estable, plana y resistente al calor.

Coloque el cesto en el interior del cajón recoge grasas.

### 4. FUNCIONAMIENTO

Esta freidora de aire caliente permite cocinar de una manera fácil y sana. Gracias a la circulación de aire a alta velocidad es capaz de freír perfectamente cualquier alimento sin utilizar casi aceite.

Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra.

Extraiga el cajón recoge grasas de la freidora de aire caliente con cuidado. (Fig. 4).

Introduzca los ingredientes en el cesto. (Fig. 5).

Alinee el cajón recoge grasas con las guías del cuerpo del producto y deslícela dentro de la freidora de aire caliente.

Advertencia: nunca utilice el cajón recoge grasas sin el cesto dentro.

Gire el selector de tiempo hasta el tiempo de cocción deseado para poner el producto en funcionamiento. La luz de encendido y la freidora se encenderán. (fig. 7). Vea la siguiente sección para determinar el tiempo de cocción más adecuado.

Gire el selector de temperatura para seleccionar la temperatura deseada. (Fig. 7). Vea la siguiente sección para determinar la temperatura de cocción más adecuada.

En caso de que el dispositivo esté frío, sume 3 minutos al tiempo de cocción o precaliéntelo en vacío.

Para precalentar la freidora de aire caliente: gire el selector de tiempo hasta seleccionar mínimo 3 minutos y espere a que la luz indicadora de calor se apague (tras 3 minutos aproximadamente). Llene el cesto y gire el selector de tiempo para seleccionar el tiempo de cocción deseado. El temporizador mostrará la cuenta atrás.

Durante el proceso de fritura por aire caliente, la luz indicadora de calor se encenderá y apagará. Esto indicará que las resistencias se activan y desactivan para mantener la temperatura preseleccionada.

Algunos alimentos requieren ser agitados a mitad del proceso de fritura por aire caliente. Para

agitarlos, extraiga el cajón recoge grasas del producto utilizando el mango y agítela. Luego, deslice el cajón recoge grasas de nuevo dentro de la freidora de aire caliente.

Advertencia: no pulse el botón de liberación del cesto al agitar el cajón recoge grasas. (Fig. 3).

La alarma de finalización de cocción indica que el tiempo de cocción preseleccionado ha finalizado. Extraiga el cajón recoge grasas del dispositivo y gire el selector de tiempo a "0". Una vez esté a "0", el dispositivo se apagará de forma automática.

Asegúrese de que los alimentos están bien cocinados. En caso de no estar suficientemente cocinados, deslice el cajón recoge grasas dentro de nuevo y programe el temporizador unos minutos más.

Para retirar los ingredientes, por ejemplo, las patatas fritas, extraiga el cajón recoge grasas de la freidora de aire caliente y colóquela en una superficie termo resistente, pulse el botón de liberación del cesto y saque el cesto del cajón recoge grasas hacia arriba.

Advertencia: no coloque el cesto boca abajo mientras esté sujeto a el cajón recoge grasas. El aceite o grasa restante en el fondo del cajón recoge grasas podría verterse sobre los alimentos.

Vacíe el cesto en un plato o bol, o utilice unas pinzas para sacar los ingredientes.

Una vez retirados los alimentos, la freidora de aire caliente está lista para ser utilizada de nuevo.

### 5. CONSEJOS

Los ingredientes más pequeños, por lo general, requieren de un tiempo de cocción más reducido que los grandes.

Remover los alimentos más pequeños a mitad del proceso de fritura optimiza el resultado final y evita que los alimentos se frían de manera no uniforme.

Añada un poco de aceite extra a las patatas frescas para obtener un resultado más crujiente.

No prepare alimentos excesivamente grasos en la freidora de aire caliente (por ejemplo, salchichas).

Aperitivos que pueden ser cocinados en horno se pueden cocinar también en la freidora de aire caliente.

Utilice masas precocinadas para preparar aperitivos de forma rápida y fácil. Las masas caseras requieren de un mayor tiempo de cocción.

Coloque un molde o recipiente de horno dentro de la freidora para cocinar tartas, quiches o para freír alimentos frágiles o rellenos.

Para recalentar alimentos ya cocinados, configure la temperatura a 150 °C hasta 10 minutos.

Tiempos y temperaturas de cocción

	Mín. y máx. Cantidad (g)	Tiempo (mín.)	Temperatura ( )	Agitar	Información adicional
Patatas					
Patatas fritas finas y congeladas	400	18-20	200	Sí	
Patatas fritas gruesas y congeladas	400	20-25	200	Sí	
Patatas gratinadas	300	20-25	200	Sí	
Carnes y aves					
Chuletón	100-300	10-15	180		
Chuletas de cerdo	100-300	10-15	180		
Hamburguesas	100-300	10-15	180		
Hojaldre relleno de carne picada	100-300	13-15	200		
Muslos de pollo	100-300	25-30	180		
Pechugas de pollo	100-300	15-20	180		
Aperitivos					
Rollitos de primavera	100-250	8-10	200	Sí	
Nuggets de pollo congelados	100-300	6-10	200	Sí	
Varitas de pescado congeladas	100-250	6-10	200		
Fingers congelados de queso	100-250	8-10	180		
Verduras rellenas	100-250	10	160		
Horno					
Tartas	250	20-25	160		Utilice un molde o recipiente para horno
Quiche	300	20-22	180		Utilice un molde o recipiente para horno

Muffins	250	15-18	200		Utilice un molde o recipiente para horno
Aperitivos dulces	250	20	160		Utilice un molde o recipiente para horno

6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El dispositivo no funciona	El producto no está conectado.	Conecte el adaptador a una toma de corriente con conexión a tierra.
	No se ha programado el temporizador.	Gire el selector de tiempo al tiempo de cocción deseado para encender el producto.
Los alimentos no se han cocinado suficiente	Hay demasiados ingredientes en el cesto.	Retire parte de los ingredientes del cesto. Los alimentos se cocinan mejor por pequeñas tandas.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Gire el selector de temperatura a la temperatura de cocción deseada. Vea la tabla de "Tiempos y temperaturas de cocción".
	El tiempo de cocción preestablecido es muy corto.	Gire el selector de tiempo al tiempo de cocción deseado. Vea la tabla de "Tiempos y temperaturas de cocción".
Algunos alimentos no se han cocinado de forma uniforme	Algunos alimentos requieren ser agitados a mitad del proceso de fritura.	Los ingredientes que se superponen unos encima de otros (por ejemplo, patatas fritas) requieren ser agitados a mitad del proceso. Vea la tabla de "Tiempos y temperaturas de cocción".
Los aperitivos fritos no están crujientes.	Ha cocinado alimentos pensados para ser fritos en una freidora convencional.	Cocine aperitivos de horno o unte los alimentos con un poco de aceite sobre los alimentos para obtener un resultado más crujiente.

El cajón recoge grasas no se desliza correctamente dentro del producto.	Hay demasiados ingredientes en el cesto.	No exceda la cantidad máxima permitida en el cesto.
	El cesto no está colocado correctamente dentro del cajón recoge grasas.	Empuje el cesto hacia abajo, dentro del cajón recoge grasas, hasta escuchar un "clic".
Sale humo blanco de dentro del producto	Los alimentos son demasiado grasos.	Al freír alimentos grasos, la grasa caerá a el cajón recoge grasas, causando la aparición de humo blanco y que el cajón recoge grasas se caliente más de lo normal. Esto no tendrá efecto sobre el producto ni sobre el resultado final.
	El cajón recoge grasas todavía contiene grasa de usos previos.	El humo blanco es consecuencia del calentamiento de la grasa del cajón recoge grasas. Asegúrese de limpiar correctamente el cajón recoge grasas después de cada uso.
Las patatas no se han frito de forma uniforme.	No ha empleado el tipo de patata correcto.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que no se solapan durante el proceso de fritura.
	No ha enjuagado suficientemente las patatas antes de cocinarlas.	Enjuague las tiras de patatas correctamente para eliminar el almidón de la capa exterior.
Las patatas fritas no están crujientes.	El punto crujiente de las patatas dependerá de la cantidad de agua y de aceite.	Asegúrese de secar debidamente las patatas antes de añadir el aceite.
	El punto crujiente de las patatas dependerá de la cantidad de agua y de aceite.	Corte las patatas en tiras más pequeñas para obtener resultados más crujientes.
	El punto crujiente de las patatas dependerá de la cantidad de agua y de aceite.	Añada un poco más de aceite para obtener resultados más crujientes.

## 7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte el dispositivo de la toma de corriente y permita que se enfríe antes de limpiarlo. Retire el cajón recoge grasas de dentro de la freidora de aire caliente para que se enfríe más rápido.

Limpie la carcasa exterior con un paño suave humedecido.

Limpie el cajón recoge grasas y el cesto de freír con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.

Si fuese necesario, utilice productos desengrasantes para eliminar cualquier resto de suciedad. Llene el cajón recoge grasas de agua y detergente, sumerja el cesto y déjelo reposar durante 10 minutos para eliminar la suciedad adherida.

Limpie el dispositivo después de cada uso.

Limpie las resistencias con cuidado y de forma suave utilizando un cepillo limpiador para eliminar los restos de comida.

Asegúrese de que todas las partes están limpias y secas antes de volver a utilizar el producto.

## 8. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Cecofry Compact Rapid Sun/Moon

Referencia del producto: 03082/03083

Potencia: 900 W

Voltaje: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Capacidad del cesto: 1.5 L

Ajuste de la temperatura: 80-200 °C

Temporizador: 0-30 minutos

Fabricado en China | Diseñado en España

## 9. RECICLAJE DE ELECTRODOMÉSTICOS



La directiva europea 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) especifica que los electrodomésticos no deben ser reciclados con el resto de los desperdicios municipales. Dichos electrodomésticos han de ser desechados de forma separada, para optimizar la recuperación y reciclaje de materiales y, de esta manera, reducir el impacto que puedan tener en la salud humana y el medioambiente.

El símbolo del contenedor tachado le recuerda su obligación de desechar este producto de forma correcta. Si el producto en cuestión cuenta con una batería o pila para su autonomía eléctrica, esta deberá extraerse antes de ser desechado y ser tratada a parte como un residuo de diferente categoría.

Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus electrodomésticos y/o las correspondientes baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.

## 10. GARANTÍA Y SAT

Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra, siempre y cuando se conserve y envíe la factura de compra, el producto esté en perfecto estado físico y se le dé un uso adecuado tal y como se indica en este manual de instrucciones.

La garantía no cubrirá:

Si el producto ha sido usado fuera de su capacidad o utilidad, maltratado, golpeado, expuesto a la humedad, sumergido en algún líquido o sustancia corrosiva, así como cualquier otra falta atribuible al consumidor.

Si el producto ha sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por el SAT oficial de Cecotec.

Si la incidencia ha sido originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.

El servicio de garantía cubre todos los defectos de fabricación durante 2 años en base a la legislación vigente, excepto piezas consumibles. En caso de mal uso por parte del usuario el servicio de garantía no se hará responsable de la reparación.

Si en alguna ocasión detecta una incidencia con el producto o tiene alguna consulta, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec a través del número de teléfono +34 96 321 07 28.

## 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



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 Sun/Moon  
 Product reference: 03082/03083

Power: 900 W  
 Voltage: 220-240V~50/60Hz  
 Basket capacity: 1.5L  
 Adjustable temperature: 80-200 °C  
 Timer: 0-30 minutes  
 Made in China | Designed in Spain

## 9. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), specifies that old household electrical appliances must not be disposed of with the normal unsorted municipal waste. Old appliances must be collected separately, in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation to dispose of the appliance correctly. If the product has a built-in battery or uses batteries, they should be removed from the appliance and disposed of appropriately. Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.

## 10. TECHNICAL SUPPORT SERVICE AND WARRANTY

This product is under warranty for 2 years from the date of purchase, as long as the proof of purchase is submitted, the product is in perfect physical condition, and it has been given proper use, as explained in this instruction manual.

The warranty will not cover the following situations:

The product has been used for purposes other than those intended for it, misused, beaten, exposed to moisture, immersed in liquid or corrosive substances, as well as any other fault attributable to the customer.

The product has been disassembled, modified, or repaired by persons, not authorised by the official Technical Support Service of Cecotec.

Faults deriving from the normal wear and tear of its parts, due to use.

The warranty service covers every manufacturing defects of your appliance for 2 years, based on current legislation, except consumable parts. In the event of misuse, the warranty will not apply.

If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact Cecotec Technical Support Service at +34 963 210 728.

## 1. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Veuillez lire les instructions suivantes avec attention avant d'utiliser l'appareil. Gardez bien ce manuel pour de futures références ou pour tout nouvel utilisateur.

Assurez-vous que le voltage du réseau coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification de l'appareil et que la prise possède une connexion à terre.

Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique.

Placez l'appareil sur une surface sèche, stable, plate et résistante à la chaleur.

Ne placez pas la friteuse contre le mur ou près d'autres appareils. Maintenez une distance minimale de 10 cm de chaque côté, devant et derrière l'appareil.

N'exposez ni ne submergez le câble, la prise, les éléments électriques ni aucune autre partie qui ne s'extrait pas de l'appareil dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la prise ou d'allumer le produit.

Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. S'il présente des dommages, il doit être réparé par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.

L'appareil est très chaud pendant et immédiatement après utilisation. Utilisez des gants ou autres accessoires de protection pour éviter des brûlures ou lésions.



Ne recouvrez pas l'entrée ni la sortie d'air pendant le fonctionnement de l'appareil.

## ČEŠTINA

legislativy, s výjimkou spotřebních dílů. V případě špatného zacházení ze strany spotřebitele není záruční servis odpovědný za opravu.

Pokud se stane, že na výrobku najdete závadu nebo budete mít dotaz, spojte se s oficiálním zákaznickým servisem Cecotec na telefonním čísle +34 96 321 07 28.

## RECETARIO

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



200 g potatoes Olive oil  
Salt 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 Huile d'olive  
Sel 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 Olivenöl  
Salz 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 Olio d'oliva  
Sale 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 Azeite  
Sal 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 Salsa brava  
Zout  
Olijfolie

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 Oliwa z oliwek  
Sól Hiszpański sos brava

1. Obieramy kartofle i je kroimy w sposób nieregularny rozmiaru jednego kęsa.
2. Wrzucamy pokrojone kartofle do miski 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. Mieszamy co chwile
4. Podajemy kartofle wraz z sosem brava



200 g brambor Olivový olej  
Sůl Bílá omáčka

1. Oloupeme brambory a nakrájíme je na stejně velké kousky velikosti jednoho sousta.
2. Vložíme je do nádoby fritézy, přidáme 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.



# Patatas hasselback



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.



30 g Mozzarella  
30 g Cheddar  
30 g Butter  
2 Kartoffeln  
2 Bacon-Scheiben  
1 TL Knoblauchpulver  
Paprika und Rosmarin  
Olivenöl

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 rosmaninho 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 masta  
2 kartofle  
1 łyżeczki 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 rozczinając 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 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. Laviamo le patate e le tagliamo a fettine di mezzo centimetro senza tagliarla fino alla fine.
2. Introduciamo le patate nella vaschetta, aggiungiamo un po' d'olio e programiamo il menù patate a 200 °C per 20 minuti.
3. Trascorso questo tempo, collochiamo una fetta di bacon tra strati di patate, spolveriamo con pepe, rosmarino, aglio in polvere e aggiungiamo il burro sciolto.
4. Riprogrammiamo il menù patate a 200 °C e lasciamo cucinare per ancora 15 minuti.
5. Una volta pronte le patate, apriamo per spolverare il formaggio e chiudiamo per lasciarlo fondere. Serviamo.



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 másla  
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, abyste 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, rozmarýnem a česnekem v prášku. Přidáme rozpuštěné máslo.
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.

**EN** 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.

**FR** 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.

**DE** 1 Lachsfilet Pfeffer  
1 Kartoffel Olivenöl  
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.

**IT** 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.

**PT** 1 posta de salmão Pimenta  
1 batata Azeite  
Sal

1. Descascamos e cortamos as batatas em rodelas 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.

**NL** 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.

**PL** 1 polędwiczka Sól  
łososiowa Pieprz  
1 kartofle Oliwa z oliwek

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

**CZ** 1 porce lososa Pepř  
1 brambora Olivový olej  
Sůl

1. Oloupeme a nakrájíme brambory na tenké plátky, opeříme 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 pečenými bramborami**

1

**ES** 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 servujeme, 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.



**EN** 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.

**FR** 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.

**DE** 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 Zitrone oder Soße servieren.

**IT** 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.

**PT** 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.

**NL** 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.

**PL** 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.

**CZ** 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

1

**ES** 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 papillotte aux poivrons de padrón et tomates cherry - Seehecht mit Kräutern, Paprika und Kirschtomaten - Merluzzo al cartoccio con peperoni friggittelli 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 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 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 trancio di merluzzo  
6 pomodorini ciliegino  
4 peperoncini

Sale  
Timo  
Olio d'oliva

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 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 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 lžičí 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.



**EN** 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.

**FR** 1 steak de veau Salade  
Pain pour hamburger Mayonnaise  
Cheddar Ketchup  
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.

**DE** 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.

**IT** 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.

**PT** 1 hambúguer de Tomate  
vaca Alface  
Pão de hambúguer Maionese  
Queijo cheddar Ketchup

1. Introduzimos o hambúguer 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 hambúguer com o queijo cheddar para que se derreta com o calor.
3. Montamos o hambúguer e servimos de imediato.

**NL** 1 rundshamburger Sla  
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.

**PL** 1 burger cielęcy Sałata  
Bótko 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.

**CZ** 1 hovězí hamburger Salát  
Bulka na hamburger Majonéza  
Cheddar 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 okamžitě servírujeme.

# Hamburguesa

Hamburger - Hambúguer - Hamburger - Hamburger - Hambúguer - Hamburger - Hamburgery - Hamburger

1

**ES** 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 menù carne a 180 °C durante 8-10 minutos, dependiendo de cómo queremos 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.

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

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.

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

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.

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

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.

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

1. Mescoliamo il miele, la soia 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.

**PT** 300 g de costeleta  
de porco  
25 g de mel  
10 g de ketchup  
20 ml de soja  
1 colherada de gengibre  
Pimenta  
Sésamo

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.

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

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 marinieren.
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.

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

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.

**CZ** 300 g vepřových  
žeber  
25 g medu  
10 g kečupu  
20 ml sojové omáčky  
1 lžička zázvoru  
Pepr a sezam

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 - Żeberka w miodzie i sosie sojowym - Žebra na medu se sojovou omáčkou**

1

**ES** 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.



**EN** 100 g of minced ham  
50 g of flour  
50 g butter

500 ml of milk  
Egg  
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.

**FR** 100 g de jambon haché  
50 g de farine  
50 g de beurre

500 ml de lait  
Oeuf  
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.

**DE** 100 g de jambon haché  
50 g de farine  
50 g de beurre

500 ml de lait  
Oeuf  
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.

**IT** 100 g di prosciutto crudo a pezzetti  
50 g di farina  
50 g di burro

500 ml di latte  
Uova  
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.

**PT** 100 g de presunto picado  
50 g de farinha  
50 g de manteiga

500 ml de leite  
Ovos  
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.

**NL** 100 g ham in stukjes  
50 g bloem  
50 g boter

500 ml melk  
Ei  
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.

**PL** 100 g posiekanej szynki  
50 g mąki  
50 g masta

500 ml mleka  
Jajko  
Butka tarta

1. Szynkę 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. Pzwałamy, aby ciasto ostygło, aby dać mu formę.
4. Maczamy krokietki w jajku i bótce tartej 2 lub 3 razy.
5. Wprowadzamy krokietki do miski i programujemy menu mięsa w temperaturze 200 °C na 15 minut.

**CZ** 100 g sekané šunky  
50 g mouky  
50 g másla

500 ml mléka  
Vejece  
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 -Krokietki z szynką - Šunkové krokety

1


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


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 ciliegino	Erbette aromatiche


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 programmiamo 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	Ziota 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 poprášíme kořením.
3. Přidáme 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.



# Pollo tandoori

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

1

**ES** 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.

**EN** 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.

**FR** 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.

**DE** 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.

**PT** 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.

**PL** 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

**IT** 300 g di quarto di pollo disossato  
1 Yogurt greco  
½ lime  
1 cucchiaino di paprika dolce  
1 cucchiaino di peperoncino piccante  
1 cucchiaino di curcuma  
1 cucchiaino di cumino  
1 cucchiaino di timo  
1 cucchiaino 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.

**NL** 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.

**CZ** 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  
Pepeř

1. Nakrájíme zadní čtvrtky kuřete, osolíme a opeříme.
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.

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

1 teaspoon  
1 honey teaspoon  
1 garlic powder  
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.

**FR** 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.

**DE** 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.

**IT** 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.

**PT** 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.

**NL** 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.

**PL** 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. Mieszamy sosy i maczmy w nim skrzydełka.
2. Wkładamy papier roślinny do miski i wprowadzamy skrzydełka.
3. Ustawiamy menu kurczak na 180 °C przez kolejnych 25min

**CZ** 20 g smažených rajčat  
6 kuřecích křídylek  
1 lžička sojové omáčky

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

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 - Skrzydełka z kurczaka barbecue - Barbecue kuřecí křídla**

 1

**ES** 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 Cinnamon  
2 honey  
teaspoons

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 Cannelle  
2 cuillères de miel

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 sépare du fruit, les pommes seront prêtes.



2 Äpfel Zimt  
2 Teelöffel Honig

1. Die Äpfel reinigen und ein Loch an der Obenseite der Äpfel machen.
2. Die Äpfel in dem Innentopf mit Backpapier stellen.
3. Ein Teelöffel Honig mit ein bisschen Zimt in dem Loch jeder Äpfel 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 Cannela  
2 cucchiari di miele

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 Canela  
2 colheres de mel

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 Cynamon  
2 łyżki miodu

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 Skořice  
2 lžičky medu

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 - Pieczone jabłko - 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.

**EN** 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.

**FR** 60 g de fromage à la crème 25 g de sucre  
60 g de lait 125 ml de lait  
60 g 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.

**DE** 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.

**IT** 60 g di formaggio fresco spalmabile 25 g di zucchero  
60 g di latte 125 ml di latte  
60 g di latte condensato 2 uova  
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 rimuovere dallo stampo e servire.

**PT** 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.

**NL** 60 g roomkaas 25 g suiker  
60 g 125 ml melk  
gecondenseerde melk 2 eieren  
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.

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

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

**CZ** 60 g krémového sýra 25 g cukru  
60 g 125 ml mléka  
kondenzovaného mléka 2 vejce  
Karamel

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

**ES** 60 g de queso crema 125 ml de leche  
60 g de leche condensada 2 huevos  
25 g de azúcar 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.



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

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.

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

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.

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

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.

**IT** 40 g di zucchero 1 scorza di limone  
200 ml di latte 1 bastoncino di cannella  
2 fette di pane 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.

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

1. Infusionamos o leite com a canela, os cardamomos e a pele de limão.
2. Vertemos o leite infundado sobre o pão e deixamos que se ensope 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.

**NL** 40 g suiker 1 stuk citroenschil  
200 ml melk 1 kaneelstok  
2 sneden brood 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.

**PL** 40 g cukru cytryny  
200 ml mleka 1 laska cynamonu  
2 kromki chleba 2 kardamony  
1 kawatek skórki

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.

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

**ES** 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 infundada 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](http://www.cecotec.es)

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

L101200325