

Recetario

Recipe Book - Livre de recettes - Rezeptbuch - Ricettario
Livro de receitas - Receptenboek - Książka kucharska - Kucharka



CECOFRY ADVANCE INOXDARK/ INOX

Receptario

Recipe Book - Livre de recettes

Livro de receitas

Ricettario

Kuchařka

Rezeptbuch

Książka kucharska

Receptenboek

Legendra

Key - Légende - Legende - Legendra - Legendra - Legendra - Legendra - Obsah

Nombre de la receta

Recipe Name - Nom de la recette - Rezeptname
Nome della ricetta - Nome da Receita -
Naam van het recept - Nazwa Przepisu -
Název Receptu

Comensales

Servings - Portions - Portionen
Porzioni - Refeições - Porcje - Porce

Tiempo

Cooking Time - Temps de préparation
- Zubereitungszeit Tempo di Preparazione
- Tempo de Preparação - Bereidingstijd
- Czas Przygotowania - Čas Přípravy

Dificultad

Difficulty - Difficulté - Schwierigkeit -
Difficoltà - Dificuldade - Moeilijkheid -
Trudność - Obtížnost

Ingredientes

Ingredients - Ingrédients - Zutaten
Ingredienti - Ingredientes - Ingrediënten -
Skladniki - Ingrediente

Elaboración

Preparation - Élaboration - Zubereitung
Preparazione - Preparação - Voorbereiding
- Przygotowanie - Zpracování



Indice

Index - Sommaire - Índice - Index - Índice - Spis treści - Obsah

ES Salmón con verduras
EN Salmon with vegetables
FR Saumon aux légumes
DE Lachs mit Gemüse
IT Salmone con verdure
PT Salmão com legumes
NL Zalm met groenten
PL Łosoś z warzywami
CZ Losos se zeleninou / 08

ES Gambones con panceta curada
EN Prawns with cured bacon
FR Gambas au lard sec
DE Garnelen mit geräucherten Speck
IT Gamberoni con pancetta stagionata
PT Camarões com bacon curado
NL Garnalen met gerookt spek
PL Krewetki z peklowanym boczkem
CZ Krevety se sušenou slaninou / 10

ES Pan de ajo
EN Garlic bread
FR Pain à l'ail
DE Knoblauchbrot
IT Pane all'aglio
PT Pão de alho
NL Knoflook brood
PL Chleb czosnkowy
CZ Česnekový chléb / 12

ES Huevos duros
EN Hard boiled eggs
FR Œufs durs
DE Gekochte Eier
IT Uova sode
PT Ovos cozidos
NL Gekookte eieren
PL Gotowane jajka
CZ Vejce na tvrdo / 14

ES Alitas de pollo a la barbacoa
EN BBQ chicken wings
FR Ailes de poulet à la sauce barbecue
DE Hähnchenflügel
IT Alette di pollo con salsa barbecue
PT Asinhas de frango ao molho barbecue
NL Kippenvleugels a la barbecue
PL Skrzydła z kurczaka z grilla
CZ Barbecue kuřecí křídla / 16

ES Jamoncitos de pollo a las finas hierbas
EN Chicken drumsticks with fine herbs
FR Cuisses de poulet aux fines herbes
DE Hähnchenschinken mit feinen Kräutern
IT Coscette di pollo con erbe aromatiche
PT Coxinhas de frango com ervas finas
NL Kippenhammen met fijne kruiden
PL Szyńka drobiowa z drobnymi ziołami
CZ Kuřecí stehna s jemnými bylinkami / 18

ES Pollo rebozado en corn flakes
EN Cornflake crusted chicken
FR Poulet pané aux corn flakes
DE Hähnchen mit Cornflakes-Panade
IT Pollo impanato ai corn flakes
PT Frango empanado com cornflakes
NL Kip gepaneerd met cornflakes
PL Kurczak panierowany w płatkach kukurydzianych
CZ Kuře v těstíčku z kukuřičných lupínků / 20

ES Patatas deluxe
EN Potato wedges
FR Deluxe potatoes
DE Kartoffelspalten
IT Patate a spicchi
PT Batatas em gomos
NL Deluxe aardappels
PL Kartofelki deluxe
CZ Brambory deluxe / 22

ES Patatas fritas
EN Chips
FR Frites
DE Pommes Frites
IT Patate fritte
PT Batatas fritas
NL Frietjes
PL Smażone kartofle
CZ Hranolky / 24

ES Chips de boniato
EN Sweet potato chips
FR Chips de patate douce
DE Süßkartoffel-Chips
IT Chips di patate dolci
PT Chips de batata doce
NL Zoete aardappel chips
PL Słodkie Chipsy Ziemniaczane
CZ Chipsy ze sładkých brambor / 26

ES Rollitos de hojaldre y jamón york
EN Puff pastry and ham rolls
FR Rouleaux de pâte feuilletée et de jambon blanc
DE Gefüllte Blätterteig - Schinken - Röllchen
IT Girelle di pasta sfoglia e prosciutto cotto
PT Rolos de massa folhada e fiambre
NL Bladerdeeg en ham rolletjes
PL Roladki z ciasta francuskiego i szynką York
CZ Závitky z listového těsta a šunky / 28

ES Brócoli crujiente
EN Crispy broccoli
FR Brocoli croustillant
DE Gerösteter Brokkoli
IT Broccoli croccanti
PT Brócolos crocantes
NL Krokante broccoli
PL Chrupiące brokuly
CZ Křupavá brokolice / 30

ES Bocaditos de calabacín
EN Courgette bites
FR Canapés de courgette
DE Zucchini-Häppchen
IT Frittelline di zucchini
PT Petiscos de abobrinha
NL Courgette bites
PL Kanapeczki z cukinii
CZ Cuketové kousky / 32

ES Nachos caseros
EN Home-made nachos
FR Nachos faits maison
DE Hausgemachte Nachos
IT Nachos fatti in casa
PT Nachos caseiros
NL Zelfgemaakte nachos
PL Domowe nachosy
CZ Domácí nachos / 34

ES Patatas Hasselback
EN Hasselback potatoes
FR Pommes de terre Hasselback
DE Hasselback Kartoffeln
IT Patate Hasselback
PT Batatas Hasselback
NL Hasselback aardappelen
PL Ziemniaki Hasselback
CZ Brambory Hasselback / 36

ES Muffins de chocolate
EN Chocolate muffins
FR Muffins au chocolat
DE Schokoladen-Muffins
IT Muffin al cioccolato
PT Muffins de chocolate
NL Chocolate muffins
PL Czekoladowe muffinki
CZ Čokoládové muffiny / 38

ES Flan de huevo
EN Egg custard
FR Flan aux oeufs
DE Eierpudding
IT Budino alle uova
PT Pudim de ovo
NL Eivervlaai
PL Krem karmelowy „Flan” na jajku
CZ Pudink / 40

ES Tarta de queso
EN Cheesecake
FR Tarte au fromage
DE Käsekuchen
IT Cheesecake
PT Cheesecake
NL Cheesecake
PL Sernik
CZ Sýrový koláč / 42

ES Manzana asada
EN Baked apple
FR Pommes grillées
DE Gebratener Apfel
IT Mele cotte
PT Maçã assada
NL Geroosterde appel
PL Pieczone jabłko
CZ Pečené jablko / 44





2 salmon loins
150 g asparagus
150 g broccoli
6 cherry tomatoes

Salt
Pepper
Olive oil
Lemon juice

1. Season the salmon with salt and pepper and add a little lemon juice.
2. Add the salmon, the asparagus, the broccoli florets and the cherry tomatoes, add a little oil spray and set the fish menu at 180°C for 12 minutes.



2 dos de saumon
150 g d'asperges
150 g de brocoli
6 tomates cerises

Sel
Poivre
Huile d'olive
Jus de citron

1. Assaisonnez le saumon de sel et de poivre et ajoutez un peu de jus de citron.
2. Ajoutez le saumon, les asperges, les brocolis et les tomates cerises, ajoutez un peu d'huile en spray et programmez le menu Poisson à 180 °C pendant 12 minutes.



2 Lachsfilets
150 g Spargel
150 g Brokkoli
6 Kirschtomaten

Salz!
Pfeffer
Olivenöl
Zitronensaft

1. Würzen Sie den Lachs mit Salz und Pfeffer und geben Sie ein wenig gepressten Zitronensaft hinzu.
2. Geben Sie den Lachs, den Spargel, die Brokkoliröschen und die Kirschtomaten dazu, sprühen Sie ein wenig Öl auf und stellen Sie das Fischmenü bei 180°C für 12 Minuten ein.



2 filetti di salmone
150 g di asparagi
150 g di broccoli
6 pomodori ciliegini

Sale
Pepe
Olio di oliva
Succo di limone

1. Saliamo e pepiamo il salmone e aggiungiamo un po' di succo di limone.
2. Introduciamo il salmone, gli asparagi, i rametti di broccoli e i pomodori ciliegini. Spruzziamo un po' d'olio d'oliva e programmiamo il menù pesce a 180°C per 12 minuti.



2 lombos de salmão
150 g de espargos
150 g de brócolos
6 tomates cherry

Sal
Pimenta
Azeite de oliva
Sumo de limão

1. Tempere o salmão com sal e pimenta e adicione um pouco de suco de limão.
2. Adicione salmão, espargos, flocos de brócolos e tomate cherry, adicione um pouco de óleo em spray e coloque o menu de peixe a 180°C durante 12 minutos.



2 zalmfilets
150 g asperges
150 g broccoli
6 kerstomaten

Zout
Peper
Olijfolie
Citroensap

1. Breng de zalm op smaak met zout en peper en voeg een beetje citroensap toe.
2. Voeg de zalm, asperges, broccoliroosjes en cherrytomaatjes toe, doe er een beetje olie op en zet het vismenu op 180°C gedurende 12 minuten.



2 filety z tososia
150 g szparagów
150 g brokułów
6 pomidorków
koktajlowych

Sól
Pieprz
Oliwa z oliwek
Sok z cytryny

1. Posolic i popieprzyć tososia i dodać trochę soku z cytryny.
2. Dodaj tososia, szparagi, gałązki brokułów i pomidorki koktajlowe, dodaj odrobinę oleju w sprayu i ustaw menu ryba na 180°C na 12 minut.



2 filety z lososa
150 g chřestu
150 g brokolice
6 cherry rajčata

Sůl
Pepr
Olivový olej
Šťáva z citrону

1. Lososa osolte a opepřete a přidejte trochu citronové šťávy.
2. Přidejte lososa, chřest, růžičky brokolice a cherry rajčata, trochu oleje ve spreji a nastavte menu ryby na 180 °C na 12 minut.

Salmon con verduras

*Salmon with vegetables - Saumon aux légumes
Lachs mit Gemüse - Salmone con verdure - Salmão com legumes
Zalm met groenten - Losos z warzywami - Losos se zeleninou*



2 lomos de salmón
150 g de espárragos
150 g de brócoli
6 tomates cherry

Sal
Pimienta
Aceite de oliva
Zum de limón

1. Salpimentamos el salmón y le añadimos un poco de jugo de limón.
2. Introducimos el salmón, los espárragos, los ramilletes de brócoli y los tomates cherry, añadimos un poco de aceite en spray y programamos el menú pescado a 180°C durante 12 minutos.



12 prawns
4 slices of cured bacon
1 lime

Parsley
Olive oil

1. Clean the prawns. Cut the bacon slices into 3 pieces.
2. Wrap the prawns in the bacon and pierce the centre with a toothpick to hold it in place.
3. Add the prawns, a little oil spray and set the prawns menu at 180°C for 7 minutes.
4. Serve with a little lime juice and parsley on top.



12 gambas
4 tranches de lard séché
1 citron vert

Persil
Huile d'olive

1. Nettoyez les gambas. Coupez les tranches de bacon en 3.
2. Enveloppez les gambas avec les lard et piquez le centre avec un cure-dent pour le maintenir en place.
3. Ajoutez les gambas, ajoutez un peu d'huile en spray et programmez le menu Gambas à 180 °C pendant 7 minutes.
4. Servez avec un peu de jus de citron vert et du persil sur le dessus.

Gambones con panceta curada

Prawns with cured bacon - Gambas au lard sec

Garnelen mit gepökeltem Speck - Gamberoni con pancetta stagionata - Camarões com bacon curado

Garnalen met gerookt spek - Krewetki z peklowanym boczkiem - Krevety se sušenou slaninou



12 Garnelen
4 Scheiben geräucherter
Speck

1 Limette
Petersilie
Olivenöl

1. Reinigen Sie die Garnelen. Schneiden Sie die Speckscheiben in 3 Stücke.
2. Wickeln Sie die Garnelen in den Speck ein und stechen Sie die Mitte mit einem Zahnstocher durch, um sie zu befestigen.
3. Fügen Sie die Garnelen hinzu, geben Sie ein wenig Ölspray hinzu und stellen Sie das Garnelenmenü bei 180°C für 7 Minuten ein.
4. Mit etwas Limettensaft und Petersilie bestreut servieren.



12 gamberoni
4 fette di pancetta
stagionata

1 lime
Prezzemolo
Olio di oliva

1. Puliamo i gamberoni. Dividiamo le fette di pancetta in 3.
2. Avvolgiamo i gamberoni nella pancetta e introduciamo uno stuzzicadenti al centro.
3. Introduciamo i gamberi a, aggiungiamo un po' d'olio d'oliva in spray e programiamo il menù gamberi 180 °C per 7 minuti.
4. Serviamo con un po' di succo di lime e prezzemolo.



12 gambones
4 lonchas de panceta curada
1 lima

Perejil
Aceite de oliva

1. Limpiamos los gambones. Partimos las lonchas de panceta en 3 trozos.
2. Envolvemos los gambones con la panceta y pinchamos con un palillo el centro para sujetarlos.
3. Introducimos los gambones, echamos un poco de aceite en spray y programamos el menú gambas a 180°C durante 7 minutos.
4. Servimos con un poco de zumo de lima y perejil por encima.



12 camarões
4 fatias de bacon curado
1 lima

Salsa
Azeite de oliva

1. Limpe os camarões. Corte as fatias de bacon em 3 pedaços.
2. Envolva os camarões no bacon e ponha com um palito no centro para os segurar.
3. Adicione os camarões, adicione um pouco de óleo em spray e programe o menu gambas a 180°C durante 7 minutos.
4. Sirva com um pouco de sumo de lima e salsa em cima.



12 garnalen
4 plakjes gerookt spek
1 limoen

Petersilie
Olijfolie

1. Maak de garnalen schoon. Snijd de plakjes spek in 3.
2. Wikkel de garnalen in het spek en zet het vast met een tandenstoker.
3. Voeg de garnalen toe, besprenkel met een beetje olie en zet het garnalenmenu op 180°C gedurende 7 minuten.
5. Serveer met een beetje limoensap en peterselie erover.



12 krewetek
4 plasterki boczku
1 limonka

Pietruszka
Oliwa z oliwek

1. Myjemy krewetki. Plastry boczku kroimy na 3 kawatki.
2. Krewetki owijamy boczkiem, środek przyklejamy wykałaczką.
3. Dodaj krewetki, dodaj trochę oleju w sprayu i ustaw krewetki na 180°C na 7 minut.
4. Podawaj z odrobiną soku z limonki i pietruszką na wierzchu.



12 krevet
4 plátky uzené slaniny
1 limetka

Petržel
Olivový olej

1. Krevety omyjte. Plátky slaniny nakrájejte na 3 díly.
2. Krevety zabalte do slaniny a propíchněte střed párátkem, aby držely na místě.
3. Přidejte krevety, trochu oleje ve spreji a nastavte menu krevety na 180 °C na 7 minut.
5. Podávejte s trochou limetkové šťávy a petrželkou na povrchu.





10 bread slices
50 g tempered butter
2 garlic cloves
1 lemon juice tbsp

Pepper
Parsley
Salt
Olive oil

1. Mix the butter with the crushed garlic, lemon juice, a pinch of pepper and a pinch of salt. Spread on the slices of bread.
2. Add the slices of bread, spray with oil spray and set the chips menu at 200°C for 6 minutes.
3. Sprinkle the toast with freshly chopped parsley.



Brotscheiben
50 g Butter
2 Knoblauchzehen
1 EL Zitronensaft

Pfeffer
Petersilie
Salz
Olivenöl

1. Mischen Sie die Butter mit dem zerdrückten Knoblauch, Zitronensaft, einer Prise Pfeffer und einer Prise Salz. Bestreichen Sie die Brotscheiben.
2. Fügen Sie die Brotscheiben hinzu, besprühen Sie sie mit Ölspray und stellen Sie das Brotscheiben bei 200°C für 6 Minuten ein.
3. Bestreuen Sie den Toast mit frisch gehackter Petersilie.



10 fatias de pão
50 g de manteiga amolecida
2 dentes de alho
1 colher de sumo de limão

Pimenta
Salsa
Sal
Azeite de oliva

1. Misture a manteiga com o alho esmagado, o sumo de limão, uma pitada de pimenta e uma pitada de sal. Espalhamos as fatias de pão.
2. Adicione as fatias de pão, pulverize com óleo e coloque o menu asas de frango a 200°C durante 6 minutos.
3. Polvilhe as torradas com salsa recém picada.



10 kromek chleba
50 g masła
2 ząbki czosnku
1 łyżka soku z cytryny

Pieprz
Pietruszka
Sól
Oliwa z oliwek

1. Masto wymieszają z zmiądzonym czosnkiem, sokiem z cytryny, szczyptą pieprzu i kolejną szczyptą soli. Rozprowadzamy kromki chleba.
2. Wkładamy kromki chleba, spryskujemy oliwą w sprayu i ustawiamy menu ziemniaki na 200°C na 6 minut.
3. Grzanki posyp świeżo posiekaną natką pietruszki.



10 tranches de pain
50 g de beurre tempéré
2 gousses d'ail
1 cuillère de jus de citron

Poivre
Persil
Sel
Huile d'olive

1. Mélangez le beurre avec l'ail écrasé, le jus de citron, une pincée de poivre et une pincée de sel. Étalez les tranches de pain.
2. Ajoutez les tranches de pain, ajoutez un peu d'huile en spray et programmez le menu Pommes de terre à 200 °C pendant 6 minutes.
3. Saupoudrez les toasts de persil fraîchement haché.



10 fette di pane
50 g di burro a temperatura ambiente
2 spicchi d'aglio
1 cucchiaio di succo di

limone
Pepe
Prezzemolo
Sale
Olio di oliva

1. Mescoliamo il burro con l'aglio tritato, il succo di limone, un pizzico di pepe e sale. Spalmiamo sulle fette di pane.
2. Introduciamo le fette di pane, spruzziamo un po' d'olio d'oliva e programiamo il menù patate a 200 °C per 6 minuti.
3. Cospargiamo del prezzemolo appena tritato sul pane tostato.



10 plakjes brood
50 g boter (op kamertemperatuur)
2 teentjes knoflook
1 eetlepel citroensap

Peper
Peterselie
ZoutZout
Olijfolie

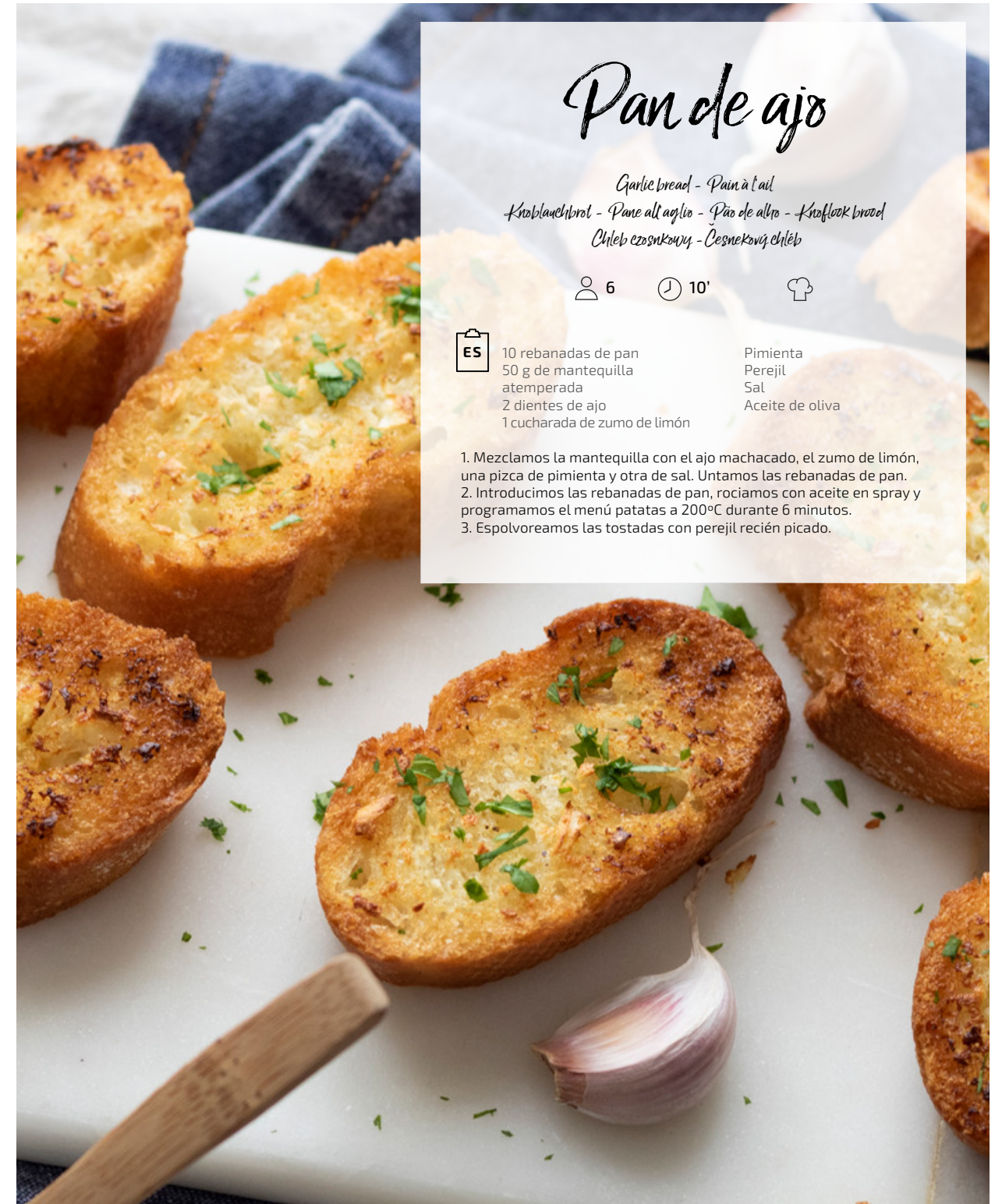
1. Meng de boter met de geperste knoflook, citroensap, een snufje peper en een snufje zout. We smeren de sneetjes brood.
2. Voeg de sneetjes brood toe, spuit ze in met oliespray en zet het aardappelmenu gedurende 6 minuten op 200°C.
3. Bestrooi de toast met vers gesneden peterselie.



10 krajíců chleba
50 g měkkého másla
2 stroužky česneku
1 lžice citronové šťávy

Pepř
Petržel
Sól
Olivový olej

1. Smíchejte máslo s rozdrčeným česnekem, citronovou šťávou, špetkou pepře a špetkou soli. Plátky chleba namažeme.
2. Přidejte plátky chleba, postříkejte je olejem ve spreji a nastavte bramborové menu na 200 °C po dobu 6 minut.
3. Toasty posypte čerstvě nasekanou petrželkou.



Pan de ajo

Garlic bread - Pain à l'ail
Knoblauchbrot - Pane all'aglio - Pão de alho - Knoflook brood
Chleb czosnkowy - Česnekový chléb

6 10'



10 rebanadas de pan
50 g de mantequilla atemperada
2 dientes de ajo
1 cucharada de zumo de limón

Pimienta
Perejil
Sal
Aceite de oliva

1. Mezclamos la mantequilla con el ajo machacado, el zumo de limón, una pizca de pimienta y otra de sal. Untamos las rebanadas de pan.
2. Introducimos las rebanadas de pan, rociamos con aceite en spray y programamos el menú patatas a 200°C durante 6 minutos.
3. Espolvoreamos las tostadas con perejil recién picado.

Huevos duros

Hard boiled eggs - Œufs durs
Gekochte Eier - Nova soole - Tŕvos cozidos - Harde eieren
Gotowane jajka - Dejece na tvrdo

4 15'

ES 4 huevos a temperatura ambiente 150 ml de agua

1. Echamos el agua en el interior de la freidora.
2. Introducimos los huevos y programamos el menú hornear a 160°C durante 10 minutos.

EN 4 room-temperature eggs 150 ml water

1. Pour water in the air fryer.
2. Add the eggs and set the bake menu at 160°C for 10 minutes.

FR 4 œufs à température ambiante 150 ml d'eau

1. Versez l'eau dans la cuve.
2. Ajoutez les œufs et programmez le menu Four à 160 °C pendant 10 minutes.

DE 4 Eier auf Raumtemperatur 150 ml Wasser

1. Wasser in den Airfryer gießen.
2. Fügen Sie die Eier hinzu und stellen Sie das Backmenü bei 160°C für 10 Minuten ein.

IT 4 uova a temperatura ambiente 150 ml di acqua

1. Inseriamo l'acqua nella friggitrice ad aria.
2. Introduciamo le uova e programiamo il menù forno a 160°C per 10 minuti.

PT 4 ovos a temperatura ambiente 150 ml de água

1. Verta a água para o interior do airfryer.
2. Adicione os ovos e programe o menu cozer ao forno 160°C durante 10 minutos.

NL 4 eieren op kamertemperatuur 150 ml water

1. Giet het water in de airfryer.
2. Voeg de eieren toe en stel het ovenmenu in op 160 °C gedurende 10 minuten.

PL 4 jajka w temperaturze pokojowej 150 ml wody

1. Dodajemy wodę do naszego airfryer.
2. Wprowadzamy jajka i programujemy menu pieczenia w 160°C na 10 minut.

CZ 4 vejce při pokojové teplotě 150 ml vody

1. Nalijte vodu do fritézy.
2. Přidejte vejce a nastavte pečení na 160 °C po dobu 10 minut.



500 g chicken wings
50 g fried tomato sauce
10 g of ketchup
10 g of honey
10 g Dijon mustard
30 ml of soy sauce

10 ml olive oil
2 tabasco drops
½ teaspoon vinegar
1 garlic powder tsp
Salt
Pepper

1. Mix all the ingredients in a bowl and let it marinate for at least 4 hours.
2. Add the chicken to the air fryer and the sauce on top and set the chicken wings menu at 200°C for 14 minutes.



500 g Hähnchenflügel
50 g frittierte Tomaten
10 g Ketchup
10 g Honig
10 g Dijon Senf
30 ml Soja

10 ml Olivenöl
2 Tropfen Tabasco
½ TL Essig
1 TL Knoblauchpulver
Salz
Pfeffer

1. Mischen Sie alle Zutaten in einer Schüssel und lassen Sie sie mindestens 4 Stunden lang durchziehen.
2. Legen Sie die Flügel in den Airfryer, geben Sie die Sauce darüber und stellen Sie das Hühnerflügelmenü bei 200°C für 14 Minuten ein.



500 g de asas de frango
50 g de polpa de tomate
10 g de ketchup
10 g de mel
10 g de mostarda de Dijon
30 ml de soja
10 ml de azeite

2 gotas de tabasco
½ colher de chá de vinagre
1 colher de chá de alho em pó
Sal
Pimenta

1. Misture bem todos os ingredientes numa tigela e deixe marinar pelo menos 4 horas.
2. Coloque o frango na Airfryer, adiciona o molho por cima e define o menu asas de frango a 200°C durante 14 minutos.



500 g skrzydełek z kurczaka
50 g smażonego pomidora
10 g ketchupu
10 g miodu
10g musztardy Dijon
30 ml soi
10 ml oliwy z oliwek

2 krople tabasco
½ łyżeczki octu
1 łyżeczka czosnku w proszku
Sól
Pieprz

1. Wszystkie składniki wymieszać w misce i marynować przez co najmniej 4 godziny.
2. Włóż kurczaka do frytkownicy, polej sosem na wierzchu i ustaw skrzydełka na 200°C na 14 minut.



500 g d'ailes de poulet
50 g de sauce tomate
10 g de ketchup
10 g de miel
10 g de moutarde de Dijon
30 ml de soja

10 ml d'huile d'olive
2 gouttes de tabasco
½ cuillère à café de vinaigre
1 c. à café d'ail en poudre
Sel
Poivre

1. Mélangez bien tous les ingrédients dans un bol et laissez macérer, au moins, 4 heures.
2. Introduisez les ailes de poulet dans la cuve, ajoutez la sauce par-dessus puis programmez le menu Ailes à 200 °C pendant 14 minutes.



500 g di alette di pollo
50 g di salsa di pomodoro
10 g di ketchup
10 g di miele
10 g di mostarda di Digione
30 ml di soia
10 ml di olio d'oliva

2 gocce di tabasco
½ cucchiaino di aceto
1 cucchiaino di aglio in polvere
Sale
Pepe

1. Mescoliamo tutti gli ingredienti in una ciotola e lasciamo macerare per 4 ore.
2. Introduciamo il pollo nella friggitrice, aggiungiamo la salsa e programmiamo il menù alette a 200°C per 14 minuti.



500 g kippenvleugels
50 g tomatensaus
10 g ketchup
10 g honing
10 g Dijon mosterd
30 ml sojasaus

10 ml olijfolie
2 druppels tabasco
½ theelepels azijn
1 lepel knoflookpoeder
Zout
Peper

1. Meng alle ingrediënten in een kom en laat minstens 4 uur macereren.
2. Leg de kip in de airfryer, doe de saus erover en zet het kippenvleugels menu 14 minuten op 200°C.



500 g kuřecích křidel
50 g smažených rajčat
10 g kečupu
10 g medu
10 g dijonské hořčice
30 ml sojové omáčky

10 ml olivového oleje
2 kapky tabasca
½ čajové lžičky octa
1 lžička česneku v prášku
Sůl
Pepeř

1. Všechny ingredience smíchejte v míse a nechte je macerovat alespoň 4 hodiny.
2. Vložte kuře do fritézy, přidejte omáčku a nastavte křídla na 14 minut na 200 °C.



Alitas de pollo a la barbacoa

BBQ chicken wings - Ailes de poulet à la sauce barbecue
Hähnchenflügel - Alette di pollo con salsa barbecue - Tásinhas de frango ao molho barbecue - Kippenvleugels a la barbecue - Skrzydełka z kuszaka z ogorka
Barbecue Kuřecí Křídla



500 g de alitas de pollo
50 g de tomate frito
10 g de ketchup
10 g de miel
10 g de mostaza Dijon
30 ml de soja
10 ml de aceite de oliva

2 gotas de tabasco
½ cucharadita de vinagre
1 cucharadita de ajo en polvo
Sal
Pimienta

1. Mezclamos todos los ingredientes en un bol y dejamos macerar al menos 4 horas.
2. Introducimos el pollo en la freidora, añadimos la salsa por encima y programamos el menú alitas a 200°C durante 14 minutos.



Jamoncitos de pollo a las finas hierbas

Chicken drumsticks with fine herbs - Cuisse de poulet aux fines herbes - Hähnchenschinken mit feinen Kräutern - Coscette di pollo con erbe aromatiche
 Corinhas de frango com ervas finas - Kippenhammen met fijne kruiden - Patki drobiowe w ziołach - Kóci stehma s jemnými bylinkami

🕒 30'

👤 4



NL 500 g kippenbouten
 250 g aardappelen
 150 g rode paprika
 100 g ui
 2 teentjes knoflook

½ citroen
 Olijfolie
 Provençaalse kruiden
 Zout
 Peper

1. Doe de aardappelen, de gesneden ui, de geperste knoflook en de in blokjes gesneden paprika in de airfryer en breng op smaak met zout en peper.
2. Leg de gekruide kip erop, voeg de Provençaalse kruiden naar smaak toe, het sap van een halve citroen en een beetje olie, zet het kippenvleugels menu op 180 °C gedurende 15 minuten.
3. Draai de kip om en laat het nog 10 minuten bakken.



PL 500 g patek z kurczaka
 250 g ziemniaków
 150 g czerwonej papryki
 100 g cebuli
 2 ząbki czosnku

½ cytryna
 Oliwa z oliwek
 Zioła prowansalskie
 Sól
 Pieprz

1. Do frytownicy włożyć ziemniaki, pokrojoną w plastry cebulę, zmiażdżony czosnek i pokrojoną w kostkę paprykę, doprawić solą i pieprzem.
2. Na wierzchu utóż przyprawionego kurczaka, dodaj do smaku zioła prowansalskie, sok z cytryny (pół) i odrobinę oleju w sprayu, wstaw skrzydełka na 180°C na 15 minut.
3. Odwracamy kurczaka i programujemy jeszcze 10 minut.



CZ 500 g kuřecích spodních stehen
 250 g brambor
 150 g červené papriky
 100 g cibule
 2 stroužky česneku

1/2 citronu
 Olivový olej
 Provensálské bylinky
 Sól
 Pepř

1. Vložte do fritézy brambory, na plátky nakrájenou cibuli, rozdrčený česnek a na kostičky nakrájenou papriku a dochuťte solí a pepřem.
2. Navrch položte ochucené kuře, přidejte provensálské bylinky podle chuti, šťávu z poloviny citronu a trochu oleje ve spreji, křídla dejte na 15 minut péct při 180 °C.
3. Kuře otočte a vařte dalších 10 minut.



ES 500 g de jamoncitos de pollo
 250 g de patata
 150 g de pimiento rojo
 100 g de cebolla
 2 dientes de ajo

½ limón
 Aceite de oliva
 Hierbas provenzales
 Sal
 Pimienta

1. Ponemos en el interior de la freidora las patatas y la cebolla a rodajas, los ajos chafados y el pimiento a dados, y salpimentamos.
2. Colocamos encima el pollo salpimentado, añadimos las hierbas provenzales al gusto, el zumo del medio limón y un poco de aceite en spray, programamos el menú alitas a 180°C durante 15 minutos.
3. Le damos la vuelta al pollo y programamos 10 minutos más.



FR 500 g de cuisses de poulet
 250 g de pommes de terre

150 g de poivrons rouges
 100 g d'oignons
 2 gousses d'ail
 1/2 citron

Huile d'olive
 Herbes de Provence
 Sel
 Poivre

1. Introduisez dans la cuve les pommes de terre, l'oignon coupé en tranches, les ails écrasés et le poivron coupé en dés et assaisonnez avec du sel et du poivre.
2. Placez le poulet assaisonné sur le dessus, ajoutez les herbes de Provence selon votre goût, le jus d'un demi-citron et un peu d'huile en spray et programmez le menu Ailes à 180 °C pendant 15 minutes.
3. Retournez le poulet et programmez 10 minutes de plus.



IT 500 g di coscette di pollo
 250 g di patate
 150 g di peperone rosso
 100 g di cipolle
 2 spicchi d'aglio

½ limone
 Olio di oliva
 Erbe aromatiche
 Sale
 Pepe

1. Mettiamo all'interno le patate e la cipolla a rondelle, gli spicchi d'aglio schiacciati e il peperone a cubetti. Aggiungiamo sale e pepe.
2. Collochiamo il pollo condito con sale e pepe, aggiungiamo le erbe aromatiche a piacere, il succo di mezzo limone e uspruzziamo un po' d'olio d'oliva. Programmiamo il menu pollo a 180°C per 15 minuti.
3. Giriamo il pollo e programmiamo per altri 10 minuti.



EN 500 g chicken drumsticks
 250 g potatoes
 150 g red bell pepper
 100 g onion
 2 garlic cloves

½ lemon
 Olive oil
 Herbs de Provence
 Salt
 Pepper

1. Place the potatoes and sliced onion, crushed garlic and diced pepper inside the air fryer and season with salt and pepper.
2. Place the seasoned with salt and pepper chicken on top, add the Provençal herbs to taste, the juice of half a lemon and a little oil spray, set the chicken wings menu at 180°C for 15 minutes.
3. Turn the chicken over and cook for other 10 minutes.



DE 500 g Hühnerkeule
 250 g Kartoffel
 150 g rote Paprika
 100 g Zwiebel
 2 Knoblauchzehen

1/2 Zitrone
 Olivenöl
 Kräuter der Provence
 Salz
 Pfeffer

1. Geben Sie die Kartoffeln und die in Scheiben geschnittene Zwiebel, den zerdrückten Knoblauch und die gewürfelte Paprika in den Airfryer und würzen Sie mit Salz und Pfeffer.
2. Legen Sie das gewürzte Hähnchen darauf, fügen Sie die Kräuter der Provence nach Geschmack, den Saft einer halben Zitrone und ein wenig Ölspray hinzu und stellen Sie das Hühnerflügelmenü bei 180°C für 15 Minuten ein.
3. Drehen Sie das Hähnchen um und kochen Sie es weitere 10 Minuten.



PT 500 g de coxas de frango
 250 g de batata
 150 g de pimento vermelho
 100 g de cebola
 2 dentes de alho

½ limão
 Azeite de oliva
 Ervas de Provença
 Sal
 Pimenta

1. Coloque as batatas e a cebola fatiada, o alho esmagado e o pimento cortado em cubos dentro da Airfryer e tempere com sal e pimenta.
2. Coloque o frango temperado em cima, adicione as ervas de Provença a gosto, o suco de meio limão e um pouco de óleo em spray, coloque o menu asas de frango a 180 °C durante 15 minutos.
3. Vire o frango e cozinhe durante mais 10 minutos.



250 g chicken breast
100 g corn flakes
2 eggs
1 powder garlic tsp

2 paprika tsp
2 oregano tsp
Salt
Pepper

1. Beat the eggs in a bowl with a pinch of salt, then cut the breast into strips and add them.
2. For the batter, crush the corn flakes by hand and mix with the spices. Batter the chicken strips.
3. Add the chicken to the air fryer and set the chicken wings menu at 200°C for 10 minutes.



250 g Hühnerkloß
100 g Cornflakes
2 Eier
2 TL Knoblauchpulver

2 TL gemahlene Paprika
2 TL Oregano
Salz
Pfeffer

1. Schlagen Sie die Eier in einer Schüssel mit einer Prise Salz auf, dann schneiden Sie die Brust in Streifen.
2. Für den Teig die Cornflakes mit der Hand zerdrücken und mit den Gewürzen mischen. Bestreichen Sie die Hähnchenstreifen mit dem Teig.
3. Legen Sie das Hähnchen in den Airfryer und stellen Sie das Hühnerflügelmenü bei 200°C für 12 Minuten ein.



250 g peitos de frango
100 g de cornflakes
2 ovos
2 colheres de alho em pó
2 colheres de chá de

pimentão
2 colheres de sopa de orégãos
Sal
Pimenta

1. Bata os ovos numa tigela com uma pitada de sal, depois corte o peito de frango em tiras.
2. Para empanar, esmague os flocos de milho à mão e misture-os com as especiarias. Empane as tiras de frango.
3. Coloque o frango na Airfryer e programe o menu asas de frango a 200 °C durante 10 minutos.



250 g piersi z kurczaka
100 g płatków kukurydzianych
2 jajka
2 łyżeczki proszku

czosnkowego
2 łyżeczki papryki
2 łyżeczki oregano
Sól
Pieprz

1. Jajka ubijamy w misce ze szczyptą soli, pierś układamy w paski.
2. Na ciasto rozgniatamy ręcznie płatki kukurydziane i mieszamy z przyprawami. Ciadzimy paski kurczaka.
3. Włóż kurczaka do frytownicy i ustaw skrzydełka na 200°C na 10 minut.



250 g de blanc de poulet
100 g de corn flakes
2 œufs
2 cuillères à café d'ail en poudre

2 cuillères à café de paprika
1 cuillère à café d'origan
Sel
Poivre

1. Battez les œufs dans un bol en ajoutant une pincée de sel, puis introduisez la poitrine en lanières.
2. Pour paner, écrasez les corn flakes avec la main et mélangez-les avec les épices. Panez les lanières de poitrine.
3. Introduisez le poulet dans la cuve et programmez le menu Ailes à 200 °C pendant 10 minutes.



250 g di petto di pollo
100 g di corn flakes
2 uova
2 cucchiaini di aglio in polvere

2 cucchiaini di paprika
2 cucchiaini di origano
Sale
Pepe

1. Sbattiamo le uova in una ciotola con un pizzico di sale, aggiungiamo le striscioline di pollo.
2. Per l'impanatura, sbricioliamo i corn flakes con le mani e mescoliamo con le spezie. Impaniamo le striscioline di pollo.
3. Introduciamo il pollo nella friggitrice e programiamo il menù alette a 200°C per 10 minuti.



250 g kipfilet
100 g cornflakes
2 eieren
2 theelepels
knoflookpoeder

2 theelepels paprikapoeder
2 theelepels oregano
Zout
Peper

1. Klop de eieren los in een kom met een snufje zout en snijd de kipfilet vervolgens in reepjes.
2. Maak voor het beslag de cornflakes met de hand fijn en meng ze met de kruiden. Paneer de kip.
3. Leg de kip in de airfryer en stel het kippenvleugels menu in op 200°C gedurende 12 minuten.



250 g kuřecích prsou
100 g kukuřičných lupínků
2 vejce
2 lžičky česnekového prášku

2 lžičky papriky
2 lžičky oregana
Sůl
Pepeř

1. Vejce rozšlejte v misce se špetkou soli a poté nakrájejte prsa na proužky.
2. Na těsto rozdrťte ručně kukuřičné lupínky a smíchejte je s kořením. Kuřecí proužky obalte v těstíčku.
3. Vložte kuře do fritézy a nastavte program křídla na 10 minut na 200 °C.

Pollo rebozado en Corn Flakes

*Comflake crusted chicken - Poulet pané aux corn flakes
Hähnchen mit Cornflakes-Panade - Pollo impanato con corn flakes
Frango empanado com corn flakes - Kip gepaneerd met corn flakes
Kurezak panierowany w płatkach kukurydzianych
Kře v těstíčku z kukuřičných lupínků*

2 20'



250 g de pechuga de pollo
100 g de corn flakes
2 huevos
2 cucharaditas de ajo en polvo

2 cucharaditas de pimentón
2 cucharaditas de orégano
Sal
Pimienta

1. Batimos los huevos en un bol con una pizca de sal, metemos la pechuga en tiras.
2. Para el rebozado, chafamos los corn flakes con la mano y mezclamos con las especias. Rebozamos las tiras de pollo.
3. Introducimos el pollo en la freidora y programamos el menú alitas a 200°C durante 10 minutos.



400 g potatoes
1 cornflour tsp
1 paprika tsp
1 oregano tsp
1 tsp of garlic powder

1 thyme tsp
Salt
Pepper
Olive oil

1. Cut the potatoes into wedges and soak for 10 minutes.
2. Drain the potatoes well, put them in a bowl and add the cornflour, oregano, thyme, garlic powder, paprika and salt and pepper.
3. Introduce the potatoes, add some oil spray and set the chips menu at 180 °C for 16 minutes.



400 g de pommes de terre
1 cuillère à café de Maizena
1 cuillère à café de paprika
1 cuillère d'origan
1 c. à café d'ail en poudre

1 cuillère de thym
Sel
Poivre
Huile d'olive

1. Coupez les pommes de terre en morceaux et laissez-les tremper pendant 10 minutes.
2. Égouttez bien les pommes de terre, mettez-les dans un bol et ajoutez la maizena, l'origan, le thym, l'ail en poudre, le paprika, le sel et le poivre.
3. Introduisez les pommes de terre, ajoutez un peu d'huile en spray et programmez le menu Pommes de terre à 180 °C pendant 16 minutes.

Patatas deluxe

*Patato wedges - Patates
Kartoffelspalten - Patate a spicchi - Batatas deluxe
Deluxe aardappeltjes - Kartoffelki deluxe - Brambory deluxe*



400 g Kartoffel
1 TL Maismehl
1 TL gemahlene Paprika
1 TL Oregano
1 TL Knoblauchpulver

1 Löffel Thymian
Salz
Pfeffer
Olivenöl

1. Schneiden Sie die Kartoffeln in Keile und weichen Sie sie 10 Minuten lang ein.
2. Lassen Sie die Kartoffeln gut abtropfen, geben Sie sie in eine Schüssel und fügen Sie die Speisestärke, Oregano, Thymian, Knoblauchpulver, Paprika sowie Salz und Pfeffer hinzu.
3. Legen Sie die Kartoffeln hinein, geben Sie ein wenig Ölspray dazu und stellen Sie das Kartoffelmenü bei 180°C für 16 Minuten ein.



400 g di patate
1 cucchiaino di maizena
1 cucchiaino di paprika
1 cucchiaino di origano
1 cucchiaino di aglio in

polvere
1 cucchiaino di timo
Sale
Pepe
Olio di oliva

1. Tagliamo le patate a spicchi e le lasciamo in ammollo per 10 minuti.
2. Scoliamo bene le patate, le collochiamo in una ciotola e aggiungiamo la maizena, l'origano, il timo, l'aglio in polvere, il peperoncino, sale e pepe.
3. Introduciamo le patate, spruzziamo un po' d'olio e programiamo il menù patate a 180 °C per 16 minuti.



400 g de patata
1 cucharadita de maicena
1 cucharadita de pimentón
1 cucharadita de orégano
1 cucharadita de ajo en polvo

1 cucharadita de tomillo
Sal
Pimienta
Aceite de oliva

1. Cortamos las patatas en gajos y las dejamos a remojo 10 minutos.
2. Escurrimos bien las patatas, las ponemos en un bol y agregamos la maicena, el orégano, tomillo, el ajo en polvo, el pimentón y salpimentamos.
3. Introducimos las patatas, añadimos un poco de aceite en spray y programamos el menú patatas a 180°C durante 16 minutos.



400 g de batata
1 colher de chá de maizena
1 colher de chá de pimentão
1 colher de chá de orégãos
1 colher de chá de alho

em pó
1 colher de chá de tomilho
Sal
Pimenta
Azeite de oliva

1. Corte as batatas em gomos e mergulhe durante 10 minutos.
2. Escorra bem as batatas, coloque-as numa tigela e adicione a farinha de milho, orégãos, tomilho, alho em pó, pimentão e sal e pimenta.
3. Introduza as batatas, adicione um pouco de azeite em spray e programamos o menu batatas fritas a 180 °C durante 16 minutos.



400 g aardappelen
1 theelepel maizena
1 theelepel paprikapoeder
1 theelepel oregano
1 lepel knoflookpoeder

1 maatlepel tijm
Zout
Peper
Olijfolie

1. Snijd de aardappelen in partjes en laat ze 10 minuten weken.
2. Giet de aardappelen goed af, doe ze in een kom en voeg de maizena, oregano, tijm, knoflookpoeder, paprikapoeder en zout en peper toe.
3. Doe de aardappelen erin, doe er een beetje oliespray op en zet het aardappelmenu op 180°C gedurende 16 minuten.



400 g ziemniaka
1 łyżeczka skrobi kukurydzianej
1 cucharadita de pimentón
1 łyżeczka oregano

1 łyżeczka czosnku w granulowanego
1 łyżeczka tymianku
Sól
Pieprz
Oliwa z oliwek

1. Pokrój ziemniaki jak na obrazku i pozostaw je na 10 min do namoczenia.
2. Ziemniaki dobrze odcedzamy, wkładamy do miski i dodajemy mąkę kukurydzianą, oregano, tymianek, czosnek granulowany, paprykę i doprawiamy.
3. Dodaj ziemniaki, dodaj trochę oleju w sprayu i ustaw menu ziemniaków na 180°C na 16 minut.



400 g brambor
1 lžička škrobu
1 lžička mletého pepře
1 lžička oregána
1 lžička česneku v prášku

1 lžička tymiánu
Sůl
Pepř
Olivový olej

1. Brambory nakrájejte na klínky a nechte je 10 minut namočené.
2. Brambory dobře osušte, dejte je do mísy a přidejte kukuřičnou mouku, oregano, tymián, česnekový prášek, papriku, sůl a pepř.
3. Vložte brambory, přidejte trochu oleje ve spreji a nastavte menu na 180 °C na 16 minut.



Patatas fritas

Frozen chips - Frites - Pommes Frites - Patate fritte - Batatas fritas
Frietjes - Frytki - Hranolky



350 g de patata
Aceite de oliva

Sal

1. Pelamos las patatas y las cortamos en bastones del mismo grosor. Las ponemos a remojo para quitarles el almidón.
2. Escurrimos bien las patatas y las ponemos en el interior de la freidora, echamos un poco de aceite en spray y una pizca de sal, removemos y programamos el menú patatas a 200°C durante 16 minutos. A mitad de proceso removemos.



350 g potatoes
Olive oil

Salt

1. Peel the potatoes and cut them into sticks of the same thickness. Soak them to remove the starch.
2. Drain the potatoes well and place them inside the air fryer, add a little oil spray and a pinch of salt, stir and set the chips menu at 200°C for 16 minutes. Stir halfway through the process.



350 g de pommes de terre
Huile d'olive

Sel

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets de la même épaisseur. Faites-les tremper pour enlever l'amidon.
2. Égouttez bien les pommes de terre et mettez-les dans la friteuse, ajoutez un peu d'huile en spray et une pincée de sel, remuez et programmez le menu Pommes de terre à 200 °C pendant 16 minutes. À la moitié du processus, remuez.



350 g Kartoffel
Olivenöl

Salz!

1. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in gleich dicke Stäbchen. Weichen Sie sie ein, um die Stärke zu entfernen.
2. Die Kartoffeln gut abtropfen lassen und in die Heißluftfritteuse geben, etwas Ölspray und eine Prise Salz dazugeben, umrühren und das Kartoffelmenü bei 200°C für 16 Minuten einstellen. Rühren Sie nach der Hälfte des Prozesses



350 g di patate
Olio di oliva

Sale

1. Sbucciamo le patate e le tagliamo a bastoncini dello stesso spessore. Le mettiamo in ammollo per rimuovere l'amido.
2. Scoliamo bene le patate e le collochiamo nella friggitrice. Spruzziamo un po' d'olio e un pizzico di sale, giriamo e programmiamo il menù patate fritte a 200°C per 16 minuti. A metà del processo giriamo.



350 g de batata
Azeite de oliva

Sal

1. Descasque as batatas e corte-as em palitos, todas da mesma espessura. Ponha de molho para remover o amido.
2. Escorra bem as batatas e coloque-as dentro da fritadeira de ar, adicione um pouco de azeite e uma pitada de sal, mexa e coloque o menu batatas fritas a 200 °C durante 16 minutos. Mexa a meio do processo.



350 g aardappelen
Olijfolie

Zout

1. Schil de aardappelen en snijd ze in reepjes van dezelfde dikte. Week ze om het zetmeel te verwijderen.
2. Giet de aardappelen goed af en doe ze in de airfryer, voeg een beetje oliespray en een snufje zout toe, roer en zet het aardappelmenu op 200 °C gedurende 16 minuten. Roer halverwege het proces.



350 g ziemniaka
Oliwa z oliwek

Sól

1. Ziemniaki obieramy i kroimy w słupki o tej samej grubości. Namaczamy je, aby usunąć skrobię.
2. Ziemniaki dobrze odcedzamy i wkładamy do frytownicy, dodajemy trochę oleju w sprayu i szczyptę soli, mieszamy i ustawiamy menu ziemniaków na 200°C na 16 minut. W połowie procesu mieszamy.



350 g brambor
Olivový olej

Sůl

1. Oloupejte brambory a nakrájejte je na stejně silné špalíčky. Namočte je, abyste odstranili škrob.
2. Brambory dobře osušte a vložte je do fritézy, přidejte trochu oleje ve spreji a špetku soli, promíchejte a nastavte menu na 200 °C na 16 minut. V polovině procesu se zamíchejte.



350 g sweet potato
Olive oil

Salt

1. Peel the sweet potato and cut it into sticks of the same thickness.
2. Put the sweet potato inside the air fryer, add a little oil spray and a pinch of salt, stir and set the chips menu at 200 °C for 15 minutes. Halfway through the process we stir.



350 g de patate douce
Huile d'olive

Sel

1. Épluchez la patate douce et coupez-la en bâtonnets de la même épaisseur.
2. Introduisez la patate douce dans la friteuse, ajoutez un peu d'huile en spray et une pincée de sel, remuez et programmez le menu Pommes de terre à 200 °C pendant 15 minutes. À la moitié du processus, remuez.



350 g Süßkartoffel
Olivenöl

Salz

1. Schälen Sie die Süßkartoffel und schneiden Sie sie in gleich dicke Stifte.
2. Geben Sie die Süßkartoffel in den Airfryer, fügen Sie etwas Ölspray und eine Prise Salz hinzu, rühren Sie um und stellen Sie das Kartoffelmenü bei 200°C für 15 Minuten ein. Rühren Sie nach der Hälfte des Prozesses



350 g di patate dolci
Olio di oliva

Sale

1. Sbucciamo le patate dolci e le tagliamo a bastoncini dello stesso spessore.
2. Scoliamo bene le patate dolci e le collochiamo nella friggitrice. Spruzziamo un po' d'olio e un pizzico di sale, giriamo e programmiamo il menù patate fritte a 200°C per 15 minuti. A metà del processo giriamo.



350 g de batata doce
Azeite de oliva

Sal

1. Descasque as batatas e corte-as em palitos, todas da mesma espessura.
2. Coloque a batata-doce no interior do aerossol, adicione um pouco de spray de óleo e uma pitada de sal, mexer e definir o menu batatas fritas a 200°C durante 15 minutos. Mexa a meio do processo.



350 g zoete aardappel
Olijfolie

Zout

1. Schil de zoete aardappelen en snijd ze in reepjes van dezelfde dikte.
2. Doe de zoete aardappel in de airfryer, voeg een beetje oliespray en een snufje zout toe, roer en zet het frietmenu 15 minuten op 200 °C. Roer halverwege het proces.



350 g słodkich
ziemniaków

Oliwa z oliwek
Sól

1. Obierz batata i pokrój w słupki o tej samej grubości.
2. Catość wkładamy do frytkownicy dodajemy odrobinę oleju w sprayu i szczyptę soli, mieszamy i ustawiamy menu frytek na 200°C na 15 minut. W połowie gotowania mieszamy.



350 g sladkých brambor
Olivový olej

Sůl

1. Sladké brambory oloupejte a nakrájejte na stejně silné špalíčky.
2. Vložte sladké brambory do fritézy, přidejte trochu oleje ve spreji a špetku soli, promíchejte a nastavte na 15 minut teplotu 200 °C. V polovině procesu se zamíchejte.

Chips de boniato

Sweet potato chips - Chips de patate douce
Süßkartoffel-Chips - Chips di patate dolci - Chips de batata doce - Zoete aardappel chips
Frytki batatowe - Chipsy ze sladkých brambor



350 g de boniato
Aceite de oliva

Sal

1. Pelamos el boniato y lo cortamos en bastones del mismo grosor.
2. Ponemos el boniato en el interior de la freidora, echamos un poco de aceite en spray y una pizca de sal, removemos y programamos el menú patatas fritas a 200°C durante 15 minutos. A mitad de proceso removemos.



1 puff pastry layer
125 g of ham
125 g grated emmental cheese

1 egg
Oregano

1. Spread the puff pastry sheet, spread the ham and cheese, leaving 1.5 cm of space at the edge.
2. Brush the edge with beaten egg and roll up the puff pastry.
3. Cut the puff pastry into approximately 2 cm rolls.
4. Place the rolls inside the air fryer with baking paper, brush with beaten egg and sprinkle with oregano, set the pizza menu at 190°C for 16 minutes.



1 pâte feuilletée
125 g de jambon blanc
125 g d'emmental râpé

1 œuf
Origan

1. Étirez la pâte feuilletée, répartissez le jambon blanc et le fromage, en laissant 1,5 cm d'espace sur le bord.
2. Badigeonnez le bord avec un œuf battu et roulez la pâte feuilletée.
3. Coupez la pâte feuilletée en rouleaux d'environ 2 cm.
4. Introduisez les rouleaux dans la friteuse avec du papier sulfurisé, badigeonnez-les avec l'œuf battu et saupoudrez-les d'origan. Programmez le menu Pizza à 190 °C pendant 16 minutes.



1 Blätterteig
125 g Schinken
40 g Emmentaler Riebkäse

1 Ei
Oregano

1. Den Blätterteig ausbreiten, den Schinken und den Käse darauf verteilen, dabei am Rand einen Hohlraum von 1,5 cm lassen.
2. Den Rand mit verquirltem Ei bestreichen und den Blätterteig aufrollen.
3. Schneiden Sie den Blätterteig in etwa 2 cm große Rollen.
4. Die Brötchen mit Backpapier in den Airfryer legen, mit verquirltem Ei bestreichen und mit Oregano bestreuen, das Pizzamenu bei 190°C für 6 Minuten einstellen.



1 base di pasta sfoglia
125 g di prosciutto cotto
125 g di emmental

grattugiato
1 uovo
Origan

1. Stendiamo la pasta sfoglia, distribuiamo il prosciutto cotto e il formaggio lasciando 1,5 cm di spazio dal bordo.
2. Spennelliamo il bordo con uovo sbattuto e arrotoliamo la pasta sfoglia.
3. Tagliamo la pasta sfoglia in girelle di 2 cm circa.
4. Collochiamo le girelle nella friggitrice ad aria con carta da forno, spennelliamo con uovo sbattuto e cospargiamo di origano. Programmiamo il menù pizza a 180°C per 16 minuti.



1 lâmina de massa folhada
125 g de fiambre
125 g de emmental ralado

1 ovo
Orégãos

1. Espalhe a massa folhada, distribua o presunto e o queijo, deixando 1,5 cm de espaço na borda.
2. Escove a borda com ovo batido e enrole a massa folhada.
3. Corte a massa folhada em rolos de aproximadamente 2 cm.
4. Coloque os rolos dentro do forno com papel vegetal, escovar com ovo batido e polvilhar com orégãos, coloca o menu pizza a 190°C durante 16 minutos.



1 vel bladerdeeg
125 g ham
125 g geraspte Emmentaler kaas

1 ei
Oregano

1. Spreid het bladerdeegvel uit, verdeel er de ham en de kaas over laat aan de rand 1,5 cm over.
2. Bestrijk de rand met losgeklopt ei en rol het bladerdeeg op.
3. Snijd het bladerdeeg in rollen van ongeveer 2 cm.
4. Leg de broodjes in de airfryer met bakpapier, bestrijk ze met losgeklopt ei en bestrooi ze met oregano, stel het pizzamenu in op 190 °C gedurende 16 minuten.



1 plát ciasta francuskiego
125 g szynki York
125 g startego sera

Emmentaler
1 jajko
Oregano

1. Rozwijamy ciasto francuskie, rozprowadzamy szynkę i ser, pozostawiając 1,5 cm szczeliny na krawędzi.
2. Brzegi malujemy ubitym jajkiem i zwiijamy na sobie ciasto.
3. Ciasto francuskie pokroić na bułki o długości okolo 2 cm.
4. Bułki włożyć do frytkownicy z papierem do pieczenia, posmarować roztrzepanym jajkiem i posypać oregano, ustawić menu pizza na 190°C na 16 minut.



1 plát listového těsta
125 g šunky
125 g strouhaného sýra

eméntál
1 vejce
Orégáno

1. Listové těsto rozprostřete, rozložte na něj šunku a sýr a na okraji nechte 1,5 cm.
2. Okraje potřete rozšlehaným vejcem a listové těsto srolujte.
3. Listové těsto nakrájejte na přibližně dvoucentimetrové válečky.
4. Vložte ruličky do fritézy s pečicím papírem, potřete je rozšlehaným vejcem a posypte oreganem, nastavte menu pizza na 190 °C po dobu 16 minut.

Rollitos de hojaldre y jamón york

Puff pastry and ham rolls - Rouleaux de pâte feuilletée et de jambon blanc

Gefüllte Blätterteig - Schinken - Röllchen - Girelle di pasta sfoglia con prosciutto cotto - Rolos de massa folhada e fiambre

Bladerdeeg en hamrolletjes - Rolletki z ciasta francuskiego i szynk York - Zavitky z listového těsta a šunky



1 lámina de hojaldre
125 g de jamón york
125 g de queso rallado emmental

1 huevo
Orégano

1. Extendemos la lámina de hojaldre, repartimos el jamón york y el queso, dejando 1,5 cm de hueco en el borde.
2. Pintamos el borde con huevo batido y enrollamos el hojaldre sobre sí mismo.
3. Cortamos el hojaldre en rollitos de 2 cm aproximadamente.
4. Ponemos los rollitos en el interior de la freidora con papel de horno, pincelamos con huevo batido y espolvoreamos con orégano, programamos el menú pizza a 190°C durante 16 minutos.

Brócoli crujiente

*Crispy broccoli - Brocoli croustillant - Geersteter Brokkoli - Broccoli croccanti
Brócolos crocantes - Krakante broccoli - Chrupiace brokolity - Krupavá brokolice*



ES 200 g de brócoli
1 cucharadita de ajo en polvo
½ cucharadita de pimentón picante
1 cucharadita de aceite de oliva
Sal

1. Ponemos los ramilletes de brócoli en un bol, añadimos el ajo en polvo, el pimentón, el aceite y una pizca de sal.
2. Introducimos el brócoli en la freidora y programamos el menú verduras a 160°C durante 10 minutos.



EN 200 g broccoli
1 tsp of garlic powder
½ spicy paprika tsp

1 olive oil teaspoon
Salt

1. Put the broccoli florets in a bowl, add the garlic powder, paprika, oil and a pinch of salt.
2. Place the broccoli in the air fryer and set the vegetables menu at 160°C for 10 minutes.



FR 200 g de brocoli
1 c. à café d'ail en poudre
½ cuillère à café de piment piquant

1 cuillère à café d'huile d'olive
Sel

1. Ajoutez dans un bol le brocoli, l'ail en poudre, le piment, l'huile et une pincée de sel.
2. Introduisez le brocoli dans la friteuse et programmez le menu Légumes à 160 °C pendant 10 minutes.



DE 200 g Brokkoli
1 TL Knoblauchpulver
½ TL scharfe Paprika

1 TL Olivenöl
Salz

1. Geben Sie die Brokkoliröschen in eine Schüssel, fügen Sie das Knoblauchpulver, Paprika, Öl und eine Prise Salz hinzu.
2. Geben Sie den Brokkoli in den Airfryer und stellen Sie das Gemüsemenü bei 160°C für 10 Minuten ein.



IT 200 g di broccoli
1 cucchiaino di aglio in polvere
½ cucchiaino di peperoncino piccante

1 cucchiaino d'olio d'oliva
Sale

1. Collochiamo i rametti di broccoli in una ciotola, aggiungiamo l'aglio in polvere il peperoncino, l'olio e un pizzico di sale.
2. Introduciamo i broccoli nella friggitrice e programiamo il menù verdure a 160°C per 10 minuti.



PT 200 g de brócolos
1 colher de chá de alho em pó
½ colher de chá de pimentão picante

1 colher de chá de azeite
Sal

1. Coloque os floretes de brócolos numa tigela, adicione o alho em pó, pimentão azeite e uma pitada de sal.
2. Coloque os brócolos na Airfryer e programe o menu legumes a 160 °C durante 10 minutos.



NL 200 g broccoli
1 lepel lookpoeder
½ theelepelt pittige paprikapoeder

1 theelepelt olijfolie
Zout

1. Doe de broccoliroosjes in een kom, voeg het knoflookpoeder, paprikapoeder olie en een snuffje zout toe.
2. Doe de broccoli in de airfryer en stel het groentemenu in op 160 °C gedurende 10 minuten.



PL 200 g brokułów
1 łyżeczka czosnku w proszku
½ łyżeczka ostrej papryki

1 łyżeczka oliwy z oliwek
Sól

1. Bukiety brokułów wkładamy do miski, dodajemy czosnek w proszku, paprykę, oliwę i szczyptę soli.
2. Włóż brokuty do frytownicy i ustaw menu warzyw na 160°C na 10 minut.



CZ 200 g brokolice
1 lžička česneku v prášku
½ lžičky pálivé papriky

1 lžička olivového oleje
Sůl

1. Vložte růžičky brokolice do mísy, přidejte česnekový prášek, papriku, olej a špetku soli.
2. Vložte brokolici do fritézy a nastavte menu zeleniny na 160 °C po dobu 10 minut.



225 g courgette
200 g boiled potato
25 g Parmesan cheese powder

1 egg
1 garlic powder tsp
Salt
Pepper

1. Wash and grate the courgette with skin.
2. Mash the potato in a bowl, add the courgette, parmesan, egg, garlic powder and salt and pepper, mix well.
3. Put baking paper on the base and add half of the dough in spoonfuls, forming small balls, leaving a little space between them. Set the vegetables menu at 180°C for 15 minutes. Do the same thing with the remaining dough.



225 g Zucchini
200 g gekochte Kartoffel
25 g Parmesan in Pulver
1 Ei

1 TL Knoblauchpulver
Salz
Pfeffer

1. Waschen und raspeln Sie die Zucchini mit Schale.
2. Die Kartoffel in einer Schüssel zerdrücken, die Zucchini, den Parmesan, das Ei, das Knoblauchpulver sowie Salz und Pfeffer hinzufügen und gut vermischen.
3. Legen Sie den Boden mit Backpapier aus und geben Sie die Hälfte des Teigs löffelweise hinein, formen Sie kleine Kugeln und lassen Sie etwas Platz dazwischen. Stellen Sie das Gemüsemenü bei 180°C für 15 Minuten ein. Wiederholen Sie den gleichen Vorgang mit dem restlichen Teig.



225 g de curgete
200 g de batatas cozidas
25 g de parmesão em pó
1 ovo

1 colher de chá de alho em pó
Sal
Pimenta

1. Lave e rale a abobra com pele.
2. Amasse a batata numa tigela, adicione a abobra, parmesão, ovo, alho em pó e sal e pimenta, misture bem.
3. Coloque papel vegetal na base e adicione metade da massa em colheres, formando pequenas bolinhas, deixando um pequeno espaço entre elas. Coloque o menu legumes a 180°C durante 15 minutos. Repita o mesmo procedimento com o resto da massa.



225 g cukinii
200 g ugotowanego ziemniaka
25 g proszku z parmezanu
1 jajko

1 łyżeczka czosnku w proszku
Sól
Pieprz

1. Cukinię myjemy i ucieramy ze skórą.
2. Ziemniaka zmiażdżyć w misce, dodać cukinię, parmezan, jajko, proszek czosnkowy i doprawić, dobrze wymieszać.
3. Na spód kładziemy papier do pieczenia i łyżkami dodajemy potowę ciasta tworząc małe kuleczki, pozostawiając między nimi niewielką odległość, menu warzywno ustawiamy na 180°C na 15 minut. Tę samą operację powtarzamy z resztą ciasta.



225 g de courgette
200 g de pomme de terre cuites
25 g de parmesan en poudre

1 œuf
1 c. à café d'ail en poudre
Sel
Poivre

1. Lavez et râpez la courgette avec sa peau.
2. Écrasez la pomme de terre dans un bol, ajoutez la courgette, le parmesan, l'œuf, l'ail en poudre, le sel et le poivre et mélangez bien.
3. Mettez du papier sulfurisé sur la base et ajoutez la moitié de la pâte par cuillerées, en formant de petites boules et en laissant un peu d'espace entre elles. Programmez le menu Légumes à 180 °C pendant 15 minutes. Répétez la même opération avec le reste de la pâte.



225 g di zucchine
200 g di patate lesse
25 g di parmigiano grattugiato
1 uovo

1 cucchiaino di aglio in polvere
Sale
Pepe

1. Laviamo e grattuiamo la zucchina.
2. Schiacciamo la patata in una ciotola, aggiungiamo la zucchina, il parmigiano, l'uovo, l'aglio in polvere, sale e pepe. Mescoliamo bene.
3. Collochiamo della carta da forno sulla base e aggiungiamo metà dell'impasto a cucchiainate, formando piccole palline. Lasciamo un po' di spazio tra di esse. Programmiamo il menù verdure a 180°C per 15 minuti. Ripetiamo lo stesso procedimento con l'impasto restante.



225 g courgette
200 g gekookte aardappel
25 g parmezaanpoeder
1 ei

1 lepel knoflookpoeder
Zout
Peper

1. Was en rasp de courgette met schil.
2. Pureer de aardappel in een kom, voeg de courgette, parmezaan, ei, knoflookpoeder en zout en peper toe, meng goed.
3. Leg bakpapier op de bodem en doe er de helft van het deeg in lepels op, vorm kleine balletjes en laat er een beetje ruimte tussen. Zet het groentemenu op 180°C gedurende 15 minuten. Herhaal dezelfde handeling met de rest van het deeg.



225 g cukety
200 g vařených brambor
25 g parmezánu v prášku
1 vejce

1 lžička česneku v prášku
Sůl
Pepř

1. Cuketu omyjte a nastrojte i se slupkou.
2. Brambory rozmačkejte v míse, přidejte cuketu, parmazán, vejce, česnekový prášek, sůl a pepř a dobře promíchejte.
3. Na základnu položte pečicí papír a po lžících přidávejte polovinu těsta, tvořte malé kuličky a nechte mezi nimi trochu místa. Nastavte menu zelenina na 180 °C po dobu 15 minut. Stejný postup opakujte se zbytkem těsta.

Bocaditos de calabacín

*Courgette bites - Canapés de courgette
Zucchini-Häppchen - Frittelline di zucchine - Peliscos de curgete
Courgette bites - Placuszki z cukinii - Cuketové kousky*



4



40'



225 g de calabacín
200 g de patata cocida
25 g de parmesano en polvo
1 huevo

1 cucharadita de ajo en polvo
Sal
Pimenta

1. Lavamos y rallamos el calabacín con piel.
2. Machacamos la patata en un bol, agregamos el calabacín, el parmesano, el huevo, el ajo en polvo y salpimentamos, mezclamos bien.
3. Ponemos papel de horno en la base y añadimos la mitad de masa a cucharadas formando pequeñas bolitas, dejando un poco de separación entre ellas, programamos el menú verduras a 180°C durante 15 minutos. Repetimos la misma operación con el resto de masa.

Nachos caseros

Home-made nachos - Nachos faits maison
Hausgemachte Nachos - Nachos fatti in casa - Nachos caseiros - Selbstgemachte nachos
Domaŕne nachosy - Domáci nachos

4

20'



ES 2 tortillas de maiz

Aceite de oliva

1. Troceamos las tortillas, ponemos la mitad de los trozos en la freidora y aŕadimos un poco de aceite en spray.
2. Programamos el menŭ hornear a 160°C durante 7 minutos. Repetimos la misma operaci3n con el resto de trozos.

EN

2 corn tortillas

Olive oil

1. Cut up the tortillas, put half of the pieces in the air fryer and add a little oil spray.
2. Set the bake menu at 160°C for 7 minutes. Do the same thing with the remaining pieces.

FR

2 omelettes de maïs

Huile d'olive

1. Coupez les omelettes en morceaux, introduisez la moiti3 des morceaux dans la friteuse et ajoutez un peu d'huile en spray.
2. Programmez le menu Four à 160 °C pendant 7 minutes. Rép3tez la m3me op3ration avec le reste des morceaux.

DE

2 Mais-Tortillas

Oliven3l

1. Schneiden Sie die Tortillas auf, legen Sie die H3lfte der St3cke in den Airfryer und geben ie ein wenig 3lspray hinzu.
2. Stellen Sie das Backmenŭ auf 160°C fŭr 7 Minuten ein. Wiederholen Sie den gleichen Vorgang mit den restlichen Teilen.

IT

2 tortillas di mais

Olio di oliva

1. Spezziamo le tortillas, introduciamo la met3 nella friggitrice e spruzziamo un po' d'olio.
2. Programmiamo il menŭ forno a 160°C per 7 minuti. Ripetiamo lo stesso procedimento con il resto dei pezzi.

PT

2 tortilhas de milho

Azeite de oliva

1. Corte as tortilhas, coloque metade dos pedaços na Airfryer e adicione um pouco de azeite em spray.
2. Programe o menu cozer ao forno a 160 °C durante 7 minutos. Repita o mesmo procedimento com o resto dos pedaços.

NL

2 maïs tortilla's

Olijfolie

1. Snijd de tortilla's in stukken, doe de helft van de stukken in de airfryer en voeg een beetje oliespray toe.
2. Zet het ovenmenu op 160 °C gedurende 7 minuten. Herhaal dezelfde handeling met de rest van de stukken.

PL

2 tortille kukurydziane

Oliwa z oliwek

1. Tortille kroimy, połow3 wkładamy do frytkownicy i dodajemy troch3 oleju w sprayu.
2. Programujemy menu Pieczenie w 160°C na 7 minut. T3 sam3 operacj3 powtarzamy z reszt3 kawałk3w.

CZ

2 kukuřičn3 tortily

Olivov3 olej

1. Nakr3jete tortilly, polovinu z nich vlozte do frit3zy a pŕidejte trochu oleje ve spreji.
2. Nastavte menu pe3en3 na 160 °C po dobu 7 minut. Stejn3 postup zopakujte i se zbytkem d3lkŭ.

Patatas Hasselback

Hasselback potatoes - Pommes de terre Hasselback - Hasselback-Kartoffeln - Patate Hasselback
Batatas Hasselback - Hasselback aardappelen - Ziemniaki Hasselback - Brambory Hasselback

🕒 40'

👤 4



NL 4 middelgrote aardappelen
75 g geraspte kaas
4 plakjes spek
50 g boter

Peper
Oregano
Zout
Olijfolie

1. Was de aardappelen en snijd ze in plakjes van een halve centimeter zonder ze helemaal door te snijden.
2. Doe de aardappelen in de airfryer, voeg een beetje oliespray toe en zet het ovenmenu op 200 °C gedurende 20 minuten.
3. Leg na deze tijd een stukje spek tussen elk plakje aardappel, voeg de gesmolten boter, kaas, een snufje oregano en zout en peper toe en zet het aardappelmenu 10 minuten op 200 °C.



PL 4 średnie kawałki
75 g startego sera
4 kawałki bekonu
50 g masła

Pieprz
Oregano
Sól
Oliwa z oliwek

1. Ziemniaki myjemy i kroimy w plasterki po pół centymetra, nie dokrawając do końca.
2. Włóż ziemniaki do frytkownicy, dodaj trochę oleju w sprayu i ustaw menu pieczenie na 160°C na 22 minuty.
3. Po tym czasie między każdy plaster ziemniaka wkładamy kawałek bekonu, dodajemy roztopione masło, ser, szczyptę oregano i doprawiamy solą i pieprzem. Ziemniaczane menu ustawiamy na 200°C na 10 minut.



CZ 4 střední brambory
75 g strouhaného sýra
4 plátky slaniny
50 g másla

Pepř
Oregáno
Sůl
Olivový olej

1. Brambory omýjte a nakrájejte na půlcentimetrové plátky, aniž byste je prořízli až do konce.
2. Vložte brambory do fritézy, přidejte trochu oleje ve spreji a nastavte menu pečení brambor na 160 °C po dobu 22 minut.
3. Po uplynutí této doby vložte mezi každý plátek brambor kousek slaniny, přidejte rozpuštěné máslo, sýr, špetku oregana, sůl a pepř a nastavte brambory na 10 minut na 200 °C.



ES 4 patatas medianas
75 g de queso rallado
4 lonchas de beicon
50 g de mantequilla

Pimienta
Orégano
Sal
Aceite de oliva

1. Lavamos las patatas y las laminamos en rodajas de medio centímetro sin llegar hasta el final.
2. Introducimos las patatas en la freidora, añadimos un poco de aceite en spray y programamos el menú hornear a 160°C durante 22 minutos.
3. Pasado este tiempo, metemos un trozo de beicon entre cada lámina de patata, agregamos por encima la mantequilla derretida, el queso, una pizca de orégano y salpimentamos, programamos el menú patatas a 200°C durante 10 minutos.



FR 4 pommes de terre moyennes
75 g de fromage râpé
4 tranches de bacon
50 g de beurre

Poivre
Origan
Sel
Huile d'olive

1. Lavez les pommes de terre et coupez-les en fines lamelles d'un demi centimètre sans aller jusqu'à la fin.
2. Introduisez les pommes de terre, ajoutez un peu d'huile en spray et programmez le menu Four à 160 °C pendant 22 minutes.
3. Après ce temps, placez un morceau de bacon entre chaque tranche de pomme de terre, ajoutez le beurre fondu par dessus, le fromage, une pincée d'origan, et du sel et du poivre. Programmez le menu Pommes de terre à 200 °C pendant 10 minutes.



IT 4 patate medie
75 g di formaggio grattugiato
4 fette di bacon
50 g di burro

Pepe
Origano
Sale
Olio di oliva

1. Laviamo le patate e le tagliamo a fettine di mezzo centimetro senza arrivare fino alla base.
2. Introduciamo le patate, spruzziamo un po' d'olio e programmiamo il menù forno a 160 °C per 22 minuti.
3. Trascorso questo tempo, collochiamo una fetta di bacon tra gli strati di patate. Aggiungiamo il burro fuso, il formaggio, un pizzico di origano, sale e pepe. Programmiamo il menù patate a 200°C per 10 minuti.



EN 4 medium-sized potatoes
75 g grated cheese
4 bacon slices
50 g butter

Pepper
Oregano
Salt
Olive oil

1. Wash the potatoes and cut them into half-centimetre slices without finishing cutting them completely.
2. Place the potatoes in the air fryer, add some oil spray and set the bake menu at 160°C for 22 minutes.
3. After this time, place a piece of bacon between each slice of potato, add the melted butter, cheese, a pinch of oregano and salt and pepper, and set the potato menu at 200°C for 10 minutes.



DE 4 mittelgroße Kartoffeln
75 g Reibkäse
4 Bacon-Scheiben
50 g Butter

Pfeffer
Oregano
Salz
Olivenöl

1. Waschen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in halbzentimetergroße Scheiben, ohne sie ganz durchzuschneiden.
2. Legen Sie die Kartoffeln in den Airfryer, geben Sie etwas Ölspray dazu und stellen Sie das Kartoffelmenü bei 160°C für 22 Minuten ein.
3. Nach dieser Zeit legen Sie zwischen jede Kartoffelscheibe ein Stück Speck, geben die geschmolzene Butter, den Käse, eine Prise Oregano sowie Salz und Pfeffer dazu und stellen das Kartoffelmenü bei 200°C für 10 Minuten ein.



PT 4 batatas médias
75 de queijo ralado
4 fatias de bacon
50 g de manteiga

Pimenta
Orégãos
Sal
Azeite de oliva

1. Lave as batatas e corte em rodela de meio centímetro sem chegar até abaixo.
2. Coloque as batatas na fritadeira de ar, adicione um pouco de azeite em spray e programe o menu hornear a 200 °C durante 20 minutos.
3. Após este tempo, coloque um pedaço de bacon entre cada fatia de batata, adicione a manteiga derretida, o queijo, uma pitada de orégão e sal e pimenta, e coloque o menu batatas fritas a 200°C durante 10 minutos.



1 egg
25 g pure cocoa
80 g sugar
120 g cake flour
1 teaspoon baking powder

60 g butter
80 ml milk
40 g chocolate chips
1 pinch of salt

1. In a bowl, beat the egg with the sugar.
2. Add the melted butter and milk, and mix.
3. Add cocoa, a pinch of salt, the sifted flour and the baking powder and mix until a homogeneous mixture is obtained.
4. Stir the chocolate chips into the batter and fill the muffin tins. Put them in the fridge.
5. Preheat the air fryer by setting the bake menu to 180°C for 5 minutes.
6. Add the muffins and set the bake menu at 180°C for 12 minutes.



1 Ei
25 g reiner Kakao
80 g Zucker
120 g Kuchenmehl
1 TL Backpulver

60 g Butter
80 ml Milch
40 g Schokoladenchips
1 Prise Salz

1. Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker in einer Schüssel auf.
2. Die geschmolzene Butter und die Milch hinzufügen, umrühren.
3. Geben Sie den Kakao, eine Prise Salz, das gesiebte Mehl und das Backpulver hinzu und mischen Sie, bis eine homogene Masse entsteht.
4. Rühren Sie die Schokoladenchips in den Teig und füllen Sie die Muffinförmchen. Im Kühlschrank aufbewahren.
5. Heizen Sie den Airfryer vor, indem Sie das Backmenü für 5 Minuten auf 180 °C programmieren.
6. Legen Sie die Muffins hinein und stellen Sie das Backmenü bei 180°C für 12 Minuten ein.



1 ovo
25 g de cacau puro
80 g de açúcar
120 g de farinha para bolos
1 colher de chá de fermento

em pó
60 g de manteiga
80 ml de leite
40 g de pepitas de chocolate
1 pitada de sal

1. Numa tigela, bata os ovos com o açúcar.
2. Adicione a manteiga derretida e o leite, mexa.
3. Adicione o cacau, uma pitada de sal, a farinha peneirada e o fermento em pó e misture até obter um preparado homogêneo.
4. Adicione as lascas de chocolate na massa e encha as formas para muffin. Reservamos no frigorífico.
5. Pré-aqueça a airfryer programando o menu coser ao forno a 180 °C durante 5 minutos.
6. Adicione os muffins e programe o menu cozer ao forno 180°C durante 12 minutos.



1 jajko
25 g czystego kakao
80 g cukru
120 g mąki tortowej
1 łyżeczka proszku do

pieczenia
60 g masła
80 ml mleka
40 g kawałków czekolady
1 szczypta soli

1. Jajka ubijamy z cukrem w misce.
2. Dodaj roztopione masło i mleko, wymieszaj.
3. Dodaj kakao, szczyptę soli, przesianą mąkę i drożdże, mieszaj do uzyskania jednolitej masy.
4. Umieść wiórki czekoladowe w cieście i napetnij foremki na muffinki. Odstawiamy do lodówki.
5. Rozgrzej frytkownicę, ustawiając menu pieczenia na 180°C na 5 minut.
6. Dodajemy babeczki i programujemy menu na pieczenie w 180°C przez 12 minut.



1 œuf
25 g de cacao pur
80 g de sucre
120 g de farine pour gâteaux
1 cuillère à café de levure

chimique
60 g de beurre
80 ml de lait
40 g de pépites de chocolat
1 pincée de sel

1. Battez les œufs et le sucre dans un bol.
2. Ajoutez le beurre fondu et le lait, remuez.
3. Ajoutez le cacao, une pincée de sel, la farine tamisée et la levure. Mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène.
4. Incorporez les pépites de chocolat à la pâte et remplissez les moules à muffins. Gardez la pâte au réfrigérateur.
5. Préchauffez la friteuse à air et programmez le menu Four à 180 °C pendant 5 minutes.
6. Introduisez les muffins et programmez le menu Four à 180 °C pendant 12 minutes.



1 uovo
25 g di cacao amaro
80 g di zucchero
120 g di farina per dolci
1 cucchiaino di lievito

60 g di burro
80 ml di latte
40 g di gocce di cioccolato
1 pizzico di sale

1. In una ciotola, sbattiamo le uova con lo zucchero.
2. Aggiungiamo il burro fuso e il latte, mescoliamo.
3. Aggiungiamo il cacao, un pizzico di sale, la farina setacciata e il lievito. Mescoliamo fino a ottenere un composto omogeneo.
4. Aggiungiamo le gocce di cioccolato nell'impasto e riempiamo gli stampi per i muffin. Conserviamo in frigorifero.
4. Preriscaldiamo la friggitrice e programmiamo il menù forno a 180°C per 5 minuti.
6. Introduciamo i muffin e programmiamo il menù forno a 180°C per 12 minuti.



1 ei
25 g pure cacao-poeder
80 g suiker
120 g cakemeel
1 theelepels bakpoeder

60 g boter
80 ml melk
40 g chocoladestukjes
1 snufje zout

1. Klop de eieren met de suiker in een kom.
2. Voeg de gesmolten boter en melk toe, roer.
3. Voeg de cacao-poeder, een snufje zout, de gezeefde bloem en het bakpoeder toe en meng tot een gelijkmatig mengsel is verkregen.
4. Roer de chocoladestukjes door het beslag en vul de muffinvormpjes. Bewaar in de koelkast.
5. Verwarm de airfryer voor door het ovenmenu gedurende 5 minuten op 180 °C te programmeren.
6. Doe de muffins erin en stel het ovenmenu in op 180 °C gedurende 12 minuten.



1 vejce
25 g kakaa v prášku
80 g cukru
120 g mouky na pečení
1 lžička prášku do pečiva

60 g másla
80 ml mléka
40 g čokoládových lupínků
1 špetka soli

1. Vejce vyšlehejte s cukrem v míse.
2. Přidejte rozpuštěné máslo a mléko a promíchejte.
3. Přidejte kakao, špetku soli, prosátou mouku a prášek do pečiva a míchejte, dokud nevznikne homogenní směs.
4. Do těsta vmíchejte čokoládové lupínky a naplňte jím formičky na muffiny. Odložte do chladničky.
5. Předehřejte fritézu nastavením menu pečení na 180 °C po dobu 5 minut.
6. Vložte muffiny a nastavte pečení na 180 °C po dobu 12 minut.

Muffins de chocolate

Chocolate muffins - Muffins au chocolat
Schokoladen-Muffins - Muffin al cioccolato - Tuffins de chocolate
Chocolade muffins - Czekoladowe muffinki - Cokoládové muffiny

4-6 unidades 20'



1 huevo
25 g de cacao puro
80 g de azúcar
120 g de harina para bizcochos
1 cucharadita de levadura química

60 g de mantequilla
80 ml de leche
40 g de pepitas de chocolate
1 pizca de sal

1. Batimos en un bol el huevo con el azúcar.
2. Añadimos la mantequilla derretida y la leche, removemos.
3. Agregamos el cacao, una pizca de sal, la harina tamizada y la levadura, mezclamos hasta conseguir una mezcla homogénea.
4. Incorporamos las pepitas de chocolate en la masa y rellenamos los moldes para muffin. Reservamos en el frigorífico.
5. Precalentamos la freidora programando el menú hornear a 180°C durante 5 minutos.
6. Introducimos los muffins y programamos el menú hornear a 180°C durante 12 minutos.

Flan de huevos

Egg custard - Flan aux œufs - Eierpudding - Baciuto alle uova - Pudim de ovos
Eierlaai - Kremkarmelowy „Flan” na jajku - Pudink



ES 325 ml de leche
3 huevos
75 g de azúcar
½ cucharadita de extracto
de vainilla

Caramelo líquido
150 ml de agua

1. Untamos la flanera con el caramelo líquido.
2. Batimos los huevos junto con la leche, el azúcar y la vainilla, rellenamos la flanera.
3. Vertemos 150 ml de agua en la freidora, introducimos la flanera y programamos el menú hornear a 160°C durante 28 minutos.
4. Dejamos templar el flan y guardamos en el frigorífico.

EN 325 ml milk
3 eggs
75 g sugar

½ vanilla extract tsp
Liquid caramel
150 ml water

1. Spread the liquid caramel in the custard mould.
2. Beat the eggs together with the milk, sugar and vanilla, and fill the custard mould.
3. Pour 150 ml of water into the air fryer, put the custard mould in and set the bake menu to 160°C for 28 minutes.
4. Allow it to cool down and store in the fridge.



325 ml de lait
3 œufs
75 g de sucre

½ cuillère à café d'extrait de vanille
Caramel liquide
150 ml d'eau

1. Répartissez le caramel liquide dans les moules à flan.
2. Battez les œufs avec le lait, le sucre et la vanille et remplissez les moules à flan.
3. Versez 150 ml d'eau dans la friteuse, introduisez les moules à flan et programmez le menu Four à 160 °C pendant 28 minutes.
4. Laissez les flans tiédir puis gardez-les au réfrigérateur.



325 ml Milch
3 Eier
75 g Zucker

1/2 TL Vanilextrakt
Flüssiges Karamell
150 ml Wasser

1. Verteilen Sie das flüssige Karamell in den Puddingschalen.
2. Die Eier zusammen mit der Milch, dem Zucker und der Vanille verquirlen, in die Puddingschale füllen.
3. Gießen Sie 150 ml Wasser in den Airfryer, stellen Sie die Puddingschale hinein und stellen Sie das Backmenü für 28 Minuten auf 160°C ein.
4. Lassen Sie die Puddings warm werden und bewahren Sie sie im Kühlschrank auf.



325 ml di latte
3 uova
75 g di zucchero

½ cucchiaino di estratto di vaniglia
Caramello liquido
150 ml di acqua

1. Aggiungiamo il caramello nello stampo.
2. Sbattiamo le uova con il latte, lo zucchero e la vaniglia. Riempiamo lo stampo.
3. Versiamo 150 ml d'acqua nella friggitrice, introduciamo lo stampo e programmiamo il menù dessert a 170°C per 15 minuti.
4. Lasciamo raffreddare e conserviamo in frigorifero.



325 ml de leite
3 ovos
75 g de açúcar

½ colher de chá de extrato de baunilha
Caramelo líquido
150 ml de água

1. Espalhe o caramelo líquido na lata de pudim.
2. Bata os ovos junto com o leite, a açúcar e a baunilha, encha as formas de pudim.
3. Verta 150 ml de água na airfryer, coloque as formas de pudim e coloque o menu cozer ao forno a 160 °C durante 28 minutos.
4. Deixe arrefecer e depois guarde no frigorífico.



325 ml melk
3 eieren
75 g suiker

½ theelepelt vanille-extract
Vloeibare karamel
150 ml water

1. Verdeel de vloeibare karamel in de vorm.
2. Klop de eieren los met de melk, suiker en vanille en vul de vorm.
3. Giet 150 ml water in de airfryer, zet de vorm erin en stel het ovenmenu in op 160 °C gedurende 28 minuten.
4. Laat de vlaai afkoelen en bewaar ze in de koelkast.



325 ml mleka
3 jajka
75 g cukru

½ tyżeczka esencji waniliowej
Płynny karmel
150 ml wody

1. Pojemnik na budyń posmarować płynnym karmelem.
2. Jajka ubijamy razem z mlekiem, cukrem i wanilią, napetniamy flanere.
3. Wlej 150 ml wody do airfryera, dodaj pojemnik na budyń i ustaw menu pieczenia na 160°C na 28 minut.
4. Odstawiamy puddingi do schłodzenia i przechowujemy w lodówce.



325 ml mléka
3 vejce
75 g cukru

1/2 lžičky vanilkového extraktu
Tekutý karmel
150 ml vody

1. Tekutý karmel rozetřete do formiček na pudink.
2. Vejce vyšlehejte s mlékem, cukrem a vanilkou a naplňte jimi formičky na pudink.
3. Do fritézy nalijte 150 ml vody, vložte pudinkové formičky a nastavte pečení na 160 °C po dobu 28 minut.
4. Pudinky nechte vychladnout a uložte je do chladničky.



450 g cream cheese
160 g sugar
15 g cornflour

200 ml whipping cream
3 eggs

1. Mix all the ingredients.
2. Pour the mixture into the 18 cm silicone mould and put it in the air fryer, set the bake menu at 160°C for 35 minutes.



450 g de fromage à la crème
160 g de sucre
15 g de Maïzena

200 ml de crème fraîche à monter
3 œufs

1. Broyez tous les ingrédients.
2. Versez le mélange dans le moule en silicone de 18 cm et introduisez-le dans la friteuse. Programmez le menu Four à 160 °C pendant 35 minutes.



450 g Käsecreme
160 g Zucker
15 g Maismehl

200 ml Schlagsahne
3 Eier

1. Mahlen Sie alle Zutaten.
2. Gießen Sie die Masse in unsere 18 cm große Silikonform und stellen Sie sie in den Airfryer, stellen Sie das Backmenü auf 160°C für 35 Minuten ein.



450 g di formaggio fresco spalmabile
160 g di zucchero
15 g di maizena

200 ml di panna da montare
3 uova

1. Trituriamo tutti gli ingredienti.
2. Versiamo il composto in uno stampo in silicone da 18 cm e lo introduciamo nella friggitrice. Programmiamo il menù dessert a 160°C per 35 minuti.



450 g de queijo creme
160 g de açúcar
15 g de maizena

200 ml de natas para bater
3 ovos

1. Triture todos os ingredientes.
2. Verta a mistura na forma de silicone de 18 cm e coloque-a na airfryer, programe o menu cozer ao forno a 160 °C durante 35 minutos.



450 g roomkaas
160 g suiker
15 g maïzena

200 ml slagroom
3 eieren

1. Maal alle ingrediënten fijn.
2. Giet het mengsel in onze siliconenvorm van 18 cm en zet hem in de airfryer, stel het ovenmenu in op 160 °C gedurende 35 minuten.



450 g serka śmietankowego
160 g cukru
15 g mąki kukurydzianej

200 ml bitej śmietany
3 jajka

1. Blendujemy wszystkie składniki.
2. Dodaj całość do naszej 18-centymetrowej silikonowej foremki i włóż do airfryera, ustaw menu pieczenia na 160°C przez 35 minut.



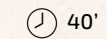
450 g krémového sýra
160 g cukru
15 g škrobu

200 ml šlehačky
3 vejce

1. Všechny ingredience smíchejte.
2. Směs nalijte do silikonové formy o průměru 18 cm a vložte ji do fritézy a nastavte pečení na 160 °C po dobu 35 minut.

Tarta de queso

*Cheesecake - Tarte au fromage
Käsekuchen - Cheesecake - Cheesecake - Cheesecake - Semik - Sýrový koláč*



450 g de queso crema
160 g de azúcar
15 g de maizena

200 ml de nata de montar
3 huevos

1. Trituramos todos los ingredientes.
2. Vertemos la mezcla en nuestro molde de silicona de 18 cm y lo introducimos en la freidora, programamos el menú hornear a 160°C durante 35 minutos.

Manzana asada

Baked apple - Pommes grillées
Gebratener Apfel - Mele cotte - Tilaçã assada - Gevoosterde appel
Santazone jablko - Pečené jablko



4 manzanas
Miel

Canela

1. Lavamos y descorazonamos las manzanas.
2. Introducimos las manzanas en la freidora y programamos el menú hornear a 160°C durante 26 minutos.
3. Servimos con un poco de miel y canela espolvoreada.



4 apples
Honey

Cinnamon

1. Wash and core the apples.
2. Place the apples in the air fryer and set the bake menu at 160°C for 26 minutes.
3. Serve with a little honey and cinnamon sprinkled on top.



4 pommes
Miel

Cannelle

1. Lavez et évidez les pommes.
2. Introduisez la pommes dans la cuve puis programmez le menu Four à 160 °C pendant 26 minutes.
3. Servez avec un peu de miel et de cannelle saupoudrée.



4 Äpfel
Honig

Zimt

1. Waschen und entkernen Sie die Äpfel.
2. Legen Sie die Äpfel in den Airfryer und stellen Sie das Backmenü auf 160°C für 26 Minuten ein.
3. Mit ein wenig Honig und Zimt bestreut servieren.



4 mele
Miele

Cannella

1. Laviamo e rimuoviamo il torsolo delle mele.
2. Introduciamo le mele nella friggitrice e programiamo il menù dessert a 160°C per 26 minuti.
3. Serviamo con un po' di miele e canella.



4 maçãs
Mel

Canela

1. Lave e corte a maçã.
2. Coloque a maçã no airfryer e programe o menu cozer ao forno a 160 °C durante 26 minutos.
3. Sirva com um pouco de mel e canela polvilhada em cima.



4 appels
Honing

Kaneel

1. Was de appel en verwijder het klokhuis.
2. Doe de appels in de frytoven en stel het ovenmenu in op 160°C gedurende 26 minuten.
3. Serveer met een beetje honing en kaneel erover gestrooid.



4 jabłko
Miód

Cynamonu

1. Myjemy i wycinamy gniazdko z jabłek.
2. Włóż jabłko do frytownicy i ustaw menu pieczenia na 160°C na 26 minut.
3. Podajemy z odrobiną miodu i cynamonu w proszku.



4 jablka
Med

Skořice

1. Jablko omyjte a zbavte jádřince.
2. Vložte jablko do fritézy a nastavte pečení na 160 °C po dobu 26 minut.
3. Podávejte s trochou medu a skořicí posypanou navrch.

Recetas

Recipes - Recettes - Rezepte - Ricette - Receitas - Recepten - Recepty - Recepty

A

ES Alitas de pollo a la barbacoa
EN BBQ chicken wings
FR Ailes de poulet à la sauce barbecue
DE Hähnchenflügel
IT Alette di pollo con salsa barbecue
PT Asinhas de frango ao molho barbecue
NL Kippenvleugels a la barbecue
PL Skrzydetka z kurczaka z grilla
CZ Barbecue kuřecí křídla / 16

B

ES Bocaditos de calabacín
EN Courgette bites
FR Canapés de courgette
DE Zucchini-Häppchen
IT Frittelline di zucchini
PT Petiscos de curgete
NL Courgette bites
PL Placuszki z cukinii
CZ Cuketové kousky / 32

ES Brócoli crujiente
EN Crispy broccoli
FR Brocoli croustillant
DE Gerösteter Brokkoli
IT Broccoli croccanti
PT Brócolos crocantes
NL Krokante broccoli
PL Chrupiące brokuty
CZ Křupavá brokolice / 30

C

ES Chips de boniato
EN Sweet potato chips
FR Chips de patate douce
DE Süßkartoffel-Chips
IT Chips di patate dolci
PT Chips de batata doce
NL Zoete aardappel chips
PL Stodkie Chipsy Ziemniaczane
CZ Chipsy ze sladkých brambor / 26

F

ES Flan de huevo
EN Egg custard
FR Flan aux oeufs
DE Eierpudding
IT Budino alle uova
PT Pudim de ovos
NL Eiervlaai
PL Krem karmelowy „Flan” na jajku
CZ Pudink / 40

G

ES Gambones con panceta curada
EN Prawns with cured bacon
FR Gambas au lard sec
DE Garnelen mit gepökelttem Speck
IT Gamberoni con pancetta stagionata
PT Camarões com bacon curado
NL Garnalen met gerookt spek
PL Krewetki z peklowanym boczkiem
CZ Krevety se sušenou slaninou / 10

H

ES Huevos duros
EN Hard boiled eggs
FR Œufs durs
DE Gekochte Eier
IT Uova sode
PT Ovos cozidos
NL Gekookte eieren
PL Gotowane jajka
CZ Vejce na tvrdo / 14

J

ES Jamoncitos de pollo a las finas hierbas
EN Chicken drumsticks with fine herbs
FR Cuisses de poulet aux fines herbes
DE Hähnchenschinken mit feinen Kräutern
IT Coscette di pollo con erbe aromatiche
PT Coxinhas de frango com ervas finas
NL Kippenhammen met fijne kruiden
PL Patki drobiowe w ziołach
CZ Kuřecí stehna s jemnými bylinkami / 18

M

ES Manzana asada
EN Baked apple
FR Pommes grillées
DE Gebratener Apfel
IT Mele cotte
PT Maçã assada
NL Geroosterde appel
PL Pieczone jabłko
CZ Pečené jablko / 44

ES Muffins de chocolate
EN Chocolate muffins
FR Muffins au chocolat
DE Schokoladen-Muffins
IT Muffin al cioccolato
PT Muffins de chocolate
NL Chocolate muffins
PL Czekoladowe muffinki
CZ Čokoládové muffiny / 38

N

ES Nachos caseros
EN Home-made nachos
FR Nachos faits maison
DE Hausgemachte Nachos
IT Nachos fatti in casa
PT Nachos caseiros
NL Zelfgemaakte nachos
PL Domowe nachosy
CZ Domáci nachos / 34

P

ES Pan de ajo
EN Garlic bread
FR Pain à l'ail
DE Knoblauchbrot
IT Pane all'aglio
PT Pão de alho
NL Knoflook brood
PL Chleb czosnkowy
CZ Česnekový chléb / 12

ES Patatas deluxe
EN Potato wedges
FR Deluxe potatoes
DE Kartoffelspalten
IT Patate a spicchi
PT Batatas em gomos
NL Deluxe aardappels
PL Kartofelki deluxe
CZ Brambory deluxe / 22

ES Patatas fritas
EN Chips
FR Frites
DE Pommes Frites
IT Patate fritte
PT Batatas fritas
NL Frietjes
PL Frytki
CZ Hranolky / 24

ES Patatas Hasselback
EN Hasselback potatoes
FR Pommes de terre Hasselback
DE Hasselback Kartoffeln
IT Patate Hasselback
PT Batatas Hasselback
NL Hasselback aardappelen
PL Ziemniaki Hasselback
CZ Brambory Hasselback / 36

ES Pollo rebozado en corn flakes
EN Cornflake crusted chicken
FR Poulet pané aux corn flakes
DE Hähnchen mit Cornflakes-Panade
IT Pollo impanato ai corn flakes
PT Frango empanado com cornflakes
NL Kip gepaneerd met cornflakes
PL Kurczak panierowany w płatkach kukurydzianych
CZ Kuře v těstíčku z kukuřičných lupínků / 20

R

ES Rollitos de hojaldre y jamón york
EN Puff pastry and ham rolls
FR Rouleaux de pâte feuilletée et de jambon blanc
DE Gefüllte Blätterteig - Schinken - Röllchen
IT Girelle di pasta sfoglia e prosciutto cotto
PT Rolos de massa folhada e fiambre
NL Bladerdeeg en ham rolletjes
PL Roladki z ciasta francuskiego i szynką York
CZ Závitky z listového těsta a šunky / 28

S

ES Salmón con verduras
EN Salmon with vegetables
FR Saumon aux légumes
DE Lachs mit Gemüse
IT Salmone con verdure
PT Salmão com legumes
NL Zalm met groenten
PL Łosoś z warzywami
CZ Losos se zeleninou / 08

T

ES Tarta de queso
EN Cheesecake
FR Tarte au fromage
DE Käsekuchen
IT Cheesecake
PT Cheesecake
NL Cheesecake
PL Sernik
CZ Sýrový koláč / 42



Receptario

Recipe Book - Livre de recettes

Livro de receitas

Ricettario

Kuchařka

Rezeptbuch

Książka kucharska

Receptenboek

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

www.cecotec.es