













Allgemeine Zubereitungszeiten und Temperaturen / Algemene baktijden en -temperaturen / Températures et temps de cuisson types / General cooking times and temperatures

Backzubehör / Bakaccessoire / Accessoire de cuisson / Baking accessory				
Käsekuchen Cheesecake	Cheese-cake Cheese cake		1200 g	40-45 160°C
Brownie Brownie	Brownie Brownie		750 g	30-35 160°C
Crumble (1/5 Crumble und 4/5 Obstmischung) Crumble (1/5 crumble en 4/5 fruitmix)	Crumble (1/5 crumble et 4/5 mélange de fruits) Crumble (1/5 crumble and 4/5 fruit mix)		1000-2000 g	20-25 160°C
Kuchen (alle gelaufenen Backmischungen) Cake (alle veelvoorkomende bakmengsels)	Cake (tous les mélanges courants) Cake (all common baking mixtures)		1000 g	35-40 160°C
Brot Brood	Pain Bread		800 g	35-40 150°C
Kartoffelgratin Aardappelgratin	Gratin de patates Potato gratin		1400 g	50-55 160°C
Hackbraten Gehaktbrood	Meat loaf Meat loaf		1700 g	60-65 150°C
Hühnchen in Soße Kip met saus	Poulet en sauce Chicken in sauce		1600 g	50-55 180°C
Lasagne Lasagne	Lasagnes Lasagna		1700 g	35-40 160°C

Silikon-Muffinförmchen / Silicone muffinvormen / Moules muffins (silicone) / Silicon muffin cups

Muffin Muffin	Muffin Muffin		9 portions	12-15 160°C
------------------	------------------	---	------------	----------------



© 2021 Philips Domestic Appliances Holding B.V. All rights reserved. Specifications are subject to change without notice. Trademarks are the property of Koninklijke Philips N.V. and/or Philips Domestic Appliances Holding B.V. .

Document order number: 3000 016 8515 2 A

PHILIPS

Airfryer XXL

Kit expert en cuisson



DE Backen leicht gemacht
NL Bakken is nu eenvoudig
FR La cuisson facile
EN Baking made easy

Richtige Verwendung Ihres Airfryer XXL-Backzubehörs

Werken met de bakaccessoires voor uw Airfryer XXL

Maîtriser les accessoires de cuisson Airfryer XXL

Mastering your Airfryer XXL baking accessories



Backzubehör / Bakaccessoire / Accessoire de cuisson / Baking accessory

- Legen Sie das Backzubehör beim Garen in den **Airfryer XXL**-Korb.
- Plaats het bakaccessoire in de mand van de **Airfryer XXL** tijdens gebruik.
- Placez l'accessoire de cuisson dans le panier de l'**Airfryer XXL** lors de la cuisson.
- Put the baking accessory in the **Airfryer XXL** basket when cooking.

Silikon-Muffinförmchen / Silicone muffinvormen / Moules muffins (silicone) / Silicon Muffin cups

- Legen Sie die Muffinförmchen zum Backen in den **Airfryer XXL**-Korb.
- Plaats de muffinvormen in de mand van de **Airfryer XXL** om te bakken.
- À la cuisson, placez les moules à muffins dans le panier de l'**Airfryer XXL**.
- To bake, place the muffin cups in the **Airfryer XXL** basket.

Vorsicht / Waarschuwing / Attention / Caution

- Das Backzubehör wird während der Verwendung sehr heiß. Verwenden Sie beim Herausnehmen aus dem **Airfryer XXL** also Ofenhandschuhe.
- De bakaccessoires worden erg heet tijdens gebruik. Gebruik dus warmtebestendige handschoenen om ze uit de **Airfryer XXL** te halen.
- Les accessoires de cuisson chauffent beaucoup lors de la cuisson. Aussi, utilisez des gants anti-chaaleur pour les retirer de l'**Airfryer XXL**.
- The baking accessories get very hot during cooking. So use heat resistant gloves to take them out of the **Airfryer XXL**.

Anfängerrezept

Recept voor beginners

Recettes débutants

Beginner's recipe



Bananen-Dinkelbrot

Vorbereitungszeit: **25 Minuten**
 Garzeit: **50 Minuten**
 Portionen: **6**

1. Das **Airfryer XXL** Backzubehör einfetten.
2. Dann 150 g Butter mit 150 g braunem Zucker cremig schlagen. Dazu 4 EL Honig sowie 2 Eier geben und 3 Minuten verrühren.
3. Dann 2 Bananen zerdrücken, 300 g Vollkorn-Dinkelmehl sieben. Die zerdrückten Bananen, 1/2 TL gemahlene Zimt, 1 TL Backpulver und eine Prise Salz unterheben. In die Backform geben. Mit 1 aufgeschnittene Banane garnieren.
4. Im **Airfryer XXL** 50 Minuten bei 140°C goldbraun garen. In der Form 20 Minuten auskühlen lassen, dann aus der Form nehmen.

Bananenspeltbrood

Bereidingsjtd: **25 minuten**
 Baktjtd: **50 minuten**
 Porties: **6**

1. Beboter de bakpan van de **Airfryer XXL** bakaccessoire.
2. Klop 150 g boter met 150 g lichtbruine basterdsuiker tot een romig mengsel. Voeg 4 el honing en 2 eieren toe en mix 3 minuten.
3. Prak 4 bananen. Zeef 300g volkoren speltmeel boven het botermengsel en spatel de geprakte banaan, 1/2 tl kaneel, 1 tl bakpoeder en een snufje zout erdoor. Lepel het beslag in de pan en garneer met 1 banaan in plakjes.
4. Bak het bananenbrood in de **Airfryer XXL** in 50 minuten op 140°C goudbruin. Laat het brood 20 minuten in de pan afkoelen en haal het dan uit de pan.

Pain d'épeautre aux bananes

Temps de préparation: **25 minutes**
 Temps de cuisson: **50 minutes**
 Portions: **6**

1. Beurrez le bac de cuisson de l'**Airfryer XXL**.
2. Préparez 150 g de beurre avec 150 g de sucre roux clair. Incorporez 4 cuillères à soupe de miel. Ajoutez 2 oeufs et mélangez pendant 3 minutes.
3. Écrasez 4 bananes. Tamisez 300 g de farine d'épeautre complète. Incorporez les bananes écrasées, 1/2 cuillère à café de cannelle en poudre, 1 cuillère à café de levure et une pincée de sel. Mettez le mélange dans le bac de cuisson. Garnissez de tranches de banane.
4. Faites cuire dans l'**Airfryer XXL** à 140°C pendant 50 minutes, jusqu'à ce que la couleur soit bien dorée. Laissez refroidir dans le bac de cuisson pendant 20 minutes, puis retirez du bac.

Banana spelt bread

Preparation time: **25 minutes**
 Cooking time: **50 minutes**
 Serves: **6**

1. Butter the **Airfryer XXL** baking accessory.
2. Cream 150 g butter with 150 g light brown sugar. Mix in 4 tbsp honey. Add 2 eggs and mix for 3 minutes.
3. Mash 4 bananas. Sift 300 g whole-grain spelt flour. Fold in the mashed bananas, 1/2 tsp ground cinnamon, 1 tsp baking powder and a pinch of salt. Spoon into the baking pan. Garnish the top with 1 sliced banana.
4. Bake in the **Airfryer XXL** at 140°C for 50 minutes, until golden brown. Let cool in the pan for 20 minutes, then remove from pan.

Tips vom Philips Küchenchef

Tips van de Philips-chef

Astuces du chef Philips

Tips from the Philips chef

- Fluffige Ergebnisse? Die Luft macht's!**
Fluffige Kuchen erhalten Sie, wenn Sie den Teig auf schnell cremig schlagen. Fügen Sie dann vorsichtig Mehl hinzu.
- Luchtige resultaten? Het draait allemaal om lucht!**
Voor luchtige cakejes klopt u het beslag op hoge snelheid met de garde op tot het licht en romig is. Voeg daarna voorzichtig bloem toe.
- Résultats moelleux? L'air importe!**
Pour plus de moelleux, fouettez le mélange rapidement jusqu'à ce qu'il soit léger et crémeux. Ajoutez délicatement la farine.
- Fluffy results? Air matters!**
For fluffy cakes, whisk the batter at high speed until light and creamy. Then gently add flour.

- Süß, aber mit weniger Zucker**
Reduzieren oder ersetzen Sie Zucker durch Rosinen, Aprikosen oder Bananen.
- Mach het zoet met minder suiker**
Voeg rozijnen, abrikozen of banaan toe voor een zoetere smaak zodat u minder of geen suiker hoeft te gebruiken.
- La douceur avec moins de sucre**
Ajoutez des raisins secs, des abricots ou des bananes pour réduire ou remplacer le sucre.
- Stay sweet with less sugar**
Add raisins, apricots or banana for a sweeter flavor to reduce or replace sugar.

- Platz zum Aufgehen**
Füllen Sie das Backzubehör oder die Muffinformen immer nur halb. Der **Airfryer XXL** lässt sie schon aufgehen.
- Ruimte om te rijzen**
Vul het bakaccessoire of de muffinvormen tot op de helft. De **Airfryer XXL** laat alles mooi rijzen.
- De la place pour lever**
N'emploiez l'accessoire de cuisson ou les moules à muffins qu'à moitié. Vos mets seront bien levés grâce à l'**Airfryer XXL**.
- Room to rise**
Only fill the baking accessory or muffin cups halfway. The **Airfryer XXL** will make them rise nicely.

- Nicht zu kalt**
Nehmen Sie die Zutaten für bessere Ergebnisse vorher aus dem Kühlschrank, sodass sie Raumtemperatur annehmen.
- Niet te koud**
Haal de ingrediënten vóór het mengen uit de koelkast zodat ze op kamertemperatuur zijn. Dat zorgt voor betere resultaten.
- Pas trop froids**
Pour de meilleurs résultats, avant de mélanger les ingrédients, sortez-les du réfrigérateur pour qu'ils soient à température ambiante.
- Not too cold**
For better results, before mixing take ingredients out of the fridge so they are at room temperature.

Martin Senders
Philips chef



Mit der App weitere 200 Rezepte erhalten

U vindt nog 200 recepten in onze app

200 recettes et plus avec notre application

Get 200 more recipes with our app

- Jetzt, da Sie das Backen mit dem **Airfryer XXL** beherrschen, sollten Sie die kostenlose Philips **Airfryer XXL**/Philips **NutriU**-App herunterladen. Es erwarten Sie viele leckere Gerichte mit genauen Schritt-für-Schritt-Anweisungen.

- U kunt nu bakken met de **Airfryer XXL**. Tijd om de gratis Philips **Airfryer XXL**/Philips **NutriU**-app te downloaden. Met tal van geweldige recepten en gedetailleerde stapsgewijze instructies.

- Maintenant que vous maîtrisez la cuisson avec l'**Airfryer XXL**, il est temps de télécharger gratuitement l'application Philips **Airfryer XXL**/Philips **NutriU**. Pour de nombreuses recettes savoureuses et les instructions étape par étape.

- Now that you've mastered baking with the **Airfryer XXL**, it's time to download the free Philips **Airfryer XXL**/Philips **NutriU** app. For lots of great recipes with detailed step-by-step instructions.



Get support and register at:
www.philips.com/welcome