

**PHILIPS**

*Airfryer*

Recipe book  
Livre de recettes  
Libro de recetas



**EN Tasty and healthy dishes**

**FR Plats savoureux et sains**

**ES Platos sabrosos y sanos**

EN

## Great taste, less fat

Your new Philips Airfryer is an easy way to cook delicious dishes in a healthier way.

With our unique TurboStar rapid air technology, food fries with minimal oil and lots of hot air—evenly distributed throughout the basket—for crispy food that's soft and tender on the inside. Your new Airfryer is big enough to prepare a meal for four—while taking up less space in your kitchen. There's no need for preheating. And the basket and EasyClick handle are easy to clean. Discover more in this booklet and by downloading our Philips Airfryer app—free of charge.

FR

## Un goût exquis, moins de gras

Votre nouvelle Philips Airfryer permet de cuisiner facilement de savoureux plats sainement..

Grâce à notre technologie exclusive Rapid Air TurboStar, vous pouvez faire frire vos aliments avec très peu d'huile et beaucoup d'air chaud, réparti uniformément dans le panier, pour des aliments croustillants à l'extérieur et fondants à l'intérieur. Votre nouvelle friteuse Airfryer est suffisamment grande pour préparer des plats pour 4 personnes et occupe moins de place dans votre cuisine. Le préchauffage n'est pas nécessaire, et le panier et la poignée EasyClick sont simples à nettoyer. Découvrez plus d'informations dans ce livret et téléchargez gratuitement notre application Philips Airfryer.

ES

## Un gran sabor, con menos grasa

Tu nuevo Philips Airfryer te ofrece una opción sencilla para cocinar platos deliciosos de una manera saludable.

Con nuestra tecnología exclusiva TurboStar Rapid Air, los alimentos se fríen con el mínimo aceite y grandes cantidades de aire caliente distribuido de forma uniforme por la cesta, para unos resultados crujientes, suaves y tiernos por dentro. Tu nueva Airfryer es lo suficientemente grande para preparar raciones para cuatro personas, y ocupa menos espacio en la cocina. Además, no es necesario precalentarla y la cesta y el mango EasyClick son fáciles de limpiar. Descubre mucho más en este libro de recetas o descargando nuestra aplicación gratuita de Philips Airfryer.





EN

## Prepare tasty recipes with the **Airfryer app**

In this booklet, we've put together a few of our favorite recipes to get you started.

For more details - and a wider choice of tasty recipes - we recommend you download the Philips Airfryer app. It's free, and filled with great recipes and step-by-step instructions, for quick meals, healthy snacks and special times. With a handy shopping list, tips and tricks, manuals and more.

FR

## Préparez de savoureuses recettes grâce à l'application **Airfryer**.

Ce livret contient quelques-unes de nos recettes favorites pour vous permettre de vous lancer.

Pour obtenir plus de détails et accéder à un plus large choix de délicieuses recettes, nous vous invitons à télécharger l'application Philips Airfryer. Elle est gratuite et contient une multitude de plats gourmands décrits pas à pas. Vous pourrez ainsi préparer des repas rapides et des collations santé et cuisiner pour les occasions spéciales. La liste d'épicerie pratique, les conseils et astuces et les manuels vous simplifieront également la vie.

ES

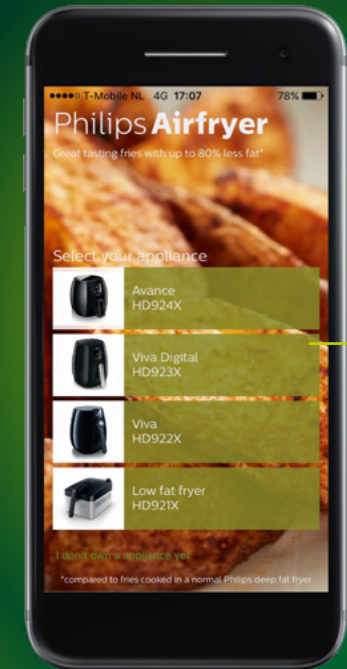
## Prepara deliciosas recetas con la aplicación **Airfryer**

En este libro hemos recopilado algunas de nuestras recetas favoritas para que empieces a disfrutar.

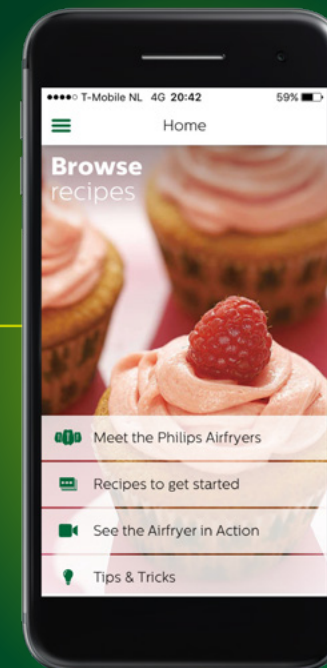
Si quieres obtener más ideas y una selección más amplia de sabrosas propuestas, te recomendamos que descargues la aplicación Philips Airfryer. Es gratuita e incluye un sinfín de estupendas recetas con instrucciones paso a paso, para que prepares platos rápidos, aperitivos saludables y delicias para ocasiones especiales. Con una útil lista de la compra, consejos, trucos, manuales y mucho más.



**1**  
Download the app  
Téléchargez l'application  
Descarga la aplicación



**2**  
Select your Airfryer  
Choisissez votre Airfryer  
Selecciona tu Airfryer



**3**  
Get started  
Lancez-vous  
Empieza a disfrutar



App Store is a service mark of Apple Inc.  
Magasin d'applications est une marque de service d'Apple Inc.  
App Store es una marca de servicio de Apple Inc.

Google Play and the Google Play logo are trademarks of Google Inc.  
Google Play et son logo Google sont des marques de Google Inc.  
Google Play y el logotipo de Google Play son marcas comerciales de Google Inc.



**EN**

## Roasted Asian chicken wings

Temperature: **350 °F**  
Cooking time: **13 min.**

1. Mince 2 cloves of garlic.
2. Mix the minced garlic with 2 tbsp of ground ginger and 1 tbsp of ground cumin. Add salt and pepper to taste..
3. Rub this garlic mix on 500g (1 lb) of chicken wings, place in the Airfryer basket, then slide the basket into the Airfryer. Cook for 13 minutes at 350 °F. Check to be sure juices from chicken run clear without any traces of pink.

**FR**

## Ailes de poulet rôties à l'asiatique

Température: **350 °F**  
Temps de cuisson: **13 min.**

1. Émincez 2 gousses d'ail.
2. Mélangez l'ail émincé à 2 cuillères à table de gingembre moulu et à 1 cuillère à table de cumin moulu. Ajoutez du sel et du poivre.
3. Appliquez le mélange d'ail sur 500g (1 livre) d'ailes de poulet, placez celles-ci dans le panier de l'Airfryer et insérez le tout dans l'appareil. Faites cuire pendant 13 minutes à 350 °F. Vérifier que le jus qui s'échappe du poulet est clair et que le poulet n'est plus rosé.

**ES**

## Alitas de pollo asadas al estilo oriental

Temperatura: **350 °F**  
Tiempo de cocción: **13 min.**

1. Pica dos dientes de ajo.
2. Mezcla el ajo picado con dos cucharadas de jengibre molido y una cucharada de comino molido. Salpimenta al gusto..
3. Pasa 500g (1 libra) de alitas de pollo por la mezcla de ajo y colócalas en la cesta de la Airfryer. A continuación, introduce la cesta en la Airfryer y cocina durante 13 minutos a 350 °F. Asegúrese de que los jugos del pollo sean claros sin trazos rosados.



For more recipes, download the Philips Airfryer app  
 Pour plus de recettes, télécharger l'application de l'Airfryer Philips  
 Para más recetas descarga la aplicación Philips Airfryer



**EN**

## Potato gratin

Temperature: **400 °F**  
Cooking time: **30 min.**

1. Thinly slice 400g (.75 - 1 lb) potatoes. Mix 50ml (3 tbsp) milk and 50ml (3 tbsp) cream, 1 ½ tsp salt, 1 tsp pepper, and ½ tsp nutmeg, then coat potatoes with mix.
2. Place potatoes in baking pan (accessory). Cover with remaining milk mix and slide into Airfryer. Cook (20 min./400 °F).
3. Grate 40g (½ c) Gruyere cheese, sprinkle over potatoes 10 mins before serving.

**FR**

## Gratin de pommes de terre

Température: **400 °F**  
Temps de cuisson: **30 min.**

1. Tranchez finement 400 g (.75 - 1 livre) de pommes de terre. Mélangez 50ml (3 c. à soupe) de lait et 50ml (3 c. à soupe) de crème, puis ajoutez 1 ½ c. à thé du sel, 1 c. à thé du poivre et ½ c. à thé de la noix de muscade. Enrobez les pommes de terre du mélange.
2. Mettez les pommes de terre dans le plat à cuisson (accessoire). Recouvrez du restant de mélange au lait et placez le tout dans l'Airfryer (20 min./400 °F).
3. Râpez 40g (½ tasse) de gruyère et saupoudrez-en les pommes de terre 10 minutes avant de servir.

**ES**

## Patatas gratinadas

Temperatura: **400 °F**  
Tiempo de cocción: **30 min.**

1. Corta 400g (.75 - 1 libra) de patatas en rodajas finas. Mezcla 50ml (3 cucharadas) de leche con 50ml (3 cucharadas) de nata y sazón con 1 ½ cucharadita sal, 1 cucharadita pimienta y ½ cucharadita nuez moscada. Dispón las patatas en capas incorporando la salsa.
2. Colócalas en el accesorio de bandeja de horneado y cúbreelas con la mezcla cremosa restante, para a continuación introducirlas en la Airfryer. Deja que se horneen (20 min./400 °F).
3. Ralla 40g (½ taza) de queso gruyère y espolvoréalo por encima 10 minutos antes de servir.

**EN**

## Sweet & sour shrimp

Temperature: **400 °F**  
Cooking time: **16 min.**

1. Cut 1 green and 1 red bell pepper into 2cm (¾ in) pieces. Mix with 1 tbsp fresh minced ginger and 1 tbsp oil.
2. Place in basket and slide into Airfryer for 4 mins.
3. Add 225g (10 oz) peeled shrimp and 1 cup fresh pineapple chunk. Cook for 8 mins. stir, then cook another 4 mins. Serve over rice and your favorite sweet and sour sauce.

**FR**

## Crevettes à l'aigre-douce

Température: **400 °F**  
Temps de cuisson: **16 min.**

1. Coupez 1 poivron vert et 1 poivron rouge en morceaux de 2cm (¾ po). Mélangez les légumes à 1 cuillère à table de gingembre frais haché et à 1 cuillère à table d'huile.
2. Mettez le tout dans le panier et faites cuire dans l'Airfryer pendant 4 min.
3. Ajoutez 225 g (10 oz) de crevettes épluchées et 1 tasse d'ananas frais coupés en morceaux. Faites cuire pendant 8 min. Mélangez, puis remettez en cuisson pendant 4 min. Servez avec du riz et de votre sauce aigre-douce favorite.

**ES**

## Langostinos agri dulces

Temperatura: **400 °F**  
Tiempo de cocción: **16 min.**

1. Corta un pimiento verde y un pimiento rojo en trozos de 2cm (¾ pulg). Sazona con una cucharada de jengibre fresco molido y otra de aceite.
2. Colócalo todo en la cesta e introdúcela en la Airfryer durante 4 minutos.
3. Incorpora 225g (10 oz) de langostinos pelados y una taza de piña fresca en dados. Cocínalo durante 8 minutos, muévelo y cocínalo 4 minutos más. Sirvelo con arroz y salsa agri dulce.



For more recipes, download the Philips Airfryer app  
Pour plus de recettes, télécharger l'application de l'Airfryer Philips  
Para más recetas descarga la aplicación Philips Airfryer





**EN**  
**Ratatouille**

Temperature: **350 °F**  
Cooking time: **15 min.**

1. Roughly chop 1 bell pepper, 100g (3 oz) eggplant and 100g (3 oz) zucchini.
2. Mix in baking pan with 1 clove chopped garlic, 2 tbsp herbes de provence, salt and pepper. Stir in 1 tbsp olive oil.
3. Slide baking dish into Airfryer, set the time and temperature and start cooking.

**FR**  
**Ratatouille**

Température: **350 °F**  
Temps de cuisson: **15 min.**

1. Coupez grossièrement 1 poivron, 100g (3 oz) d'aubergines et 100g (3 oz) de courgettes.
2. Mettez les légumes dans le plat à cuisson et mélangez-les à 1 gousse d'ail émincée, 2 cuillères à table d'herbes de Provence, du sel et du poivre. Ajoutez enfin 1 cuillère à table d'huile d'olive.
3. Insérez le plat dans l'Airfryer, réglez le temps de cuisson et la température et lancez l'appareil.

**ES**  
**Ratatouille**

Temperatura: **350 °F**  
Tiempo de cocción: **15 min.**

1. Pica en trozos grandes un pimiento morrón, 100g (3 oz) de berenjena y 100g (3 oz) de calabacín.
2. Incorpóralos a la bandeja de horneado y aliñalos bien con un diente de ajo picado, dos cucharadas de hierbas provenzales, sal y pimienta. Vierte una cucharada de aceite de oliva.
3. Introduce la bandeja de horneado en la Airfryer, ajusta el tiempo y la temperatura y comienza a hornear.



Crispy spring rolls  
Rouleaux de printemps croustillants  
Arrollado primavera crujientes



French fries  
Frites  
Papas fritas



For more recipes,  
**download the  
Philips Airfryer app**



Mini empanadas  
Mini-empanadas  
Las mini empanadas















For more recipes, download the Philips Airfryer app  
Pour plus de recettes, téléchargez l'application de l'Airfryer Philips  
Para más recetas descarga la aplicación Philips Airfryer



EN

# General cooking times and temperatures

The Airfryer makes it easy to cook healthy dishes. Now we've also made it easy to keep track of cooking times and temperatures. We've included some favorites, and a few convenient frozen foods. So you can fry with air, and cook food that's crispy on the outside and wonderfully tender on the inside.

					
Frozen fries Frites surgelées	Patatas fritas congeladas		200-800g 7-28 oz	11-25	350 °F
Homemade fries (.5cm (1/4 in) thick) Frites maison (demi-épaisseur) (.5 cm (1/4 po))	Patatas fritas caseras (.5 cm (1/4 pulg de grosor))		200-800g 7-28 oz	12-25	350 °F
Potato wedges Pommes de terre en quartiers	Chuletas de cerdo		200-800g 7-28 oz	15-27	350 °F
Frozen snacks (spring rolls, chicken nuggets etc.) Collations surgelées (rouleaux de printemps, croquettes de poulet, etc.)	Aperitivos congelados (rollitos de primavera, nuggets de pollo, etc.)		100-400g 3.5-14 oz	6-10	400 °F
Pork chops Côtelettes de porc	Chuletas de cerdo		100-500g 3.5-17.5 oz	8-14	400 °F
Hamburger Hamburger	Hamburguesas		100-500g 3.5-17.5 oz	7-14	325 °F
Sausages Saucisses	Salchichas		100-500g 3.5-17.5 oz	3-15	325 °F
Drumsticks Pilons de poulet	Muslos		100-500g 3.5-17.5 oz	15-22	350 °F
Chicken breast Poitrine de poulet	Pechuga de pollo		100-500g 3.5-17.5 oz	10-15	350 °F

FR













# Temps de cuisson et températures types

L'Airfryer vous permet de préparer des plats équilibrés en toute simplicité. Il est maintenant possible de suivre facilement les temps de cuisson et les températures. Nous avons inclus quelques-uns de vos plats préférés, ainsi que certains plats surgelés pratiques. Réalisez des fritures à l'air, croustillantes à l'extérieur et délicieusement tendres à l'intérieur.

ES

# Temperaturas y tiempos de cocción generales

Con la Airfryer preparar platos saludables es muy sencillo. Ahora también facilitamos el control de las temperaturas y tiempos de cocción. Además, hemos incluido algunos de los alimentos congelados más populares y prácticos. Para que puedas freír con aire y conseguir unos resultados crujientes por fuera e increíblemente tiernos por dentro.

					
Quiche Quiche	Quiche		300g 10.5 oz	20-25	325 °F
Muffins Muffins	Magdalenas		80-300g 3-10.5 oz	8-13	350 °F
Cake Gâteau	Bizcocho		200-400g 7-14 oz	15-25	325 °F
Mixed vegetables Mélange de légumes	Verduras variadas		100-500g 3.5-17.5 oz	8-12	350 °F
Prebaked bread/rolls Pain grillé / petits pains pré-cuits	Panes/bollitos precocinados		100-500g 3.5-17.5 oz	3-6	400 °F
Fresh bread/rolls Petits pains / pain frais	Panes/bollitos frescos		100-500g 3.5-17.5 oz	12-25	350 °F
Fish Poisson	Pescado		150-400g 5.3-14 oz	10-18	400 °F
Shellfish Fruits de mer	Moluscos		100-400g 3.5-14 oz	7-15	350 °F
Breaded chicken Poulet pané	Pollo apanado con migas de pan		100-300g 3.5-10.5 oz	8-15	350 °F
Apple chips Croustilles de pommes	Tiras crujientes de manzana		400g 14 oz	75	210 °F
Dried mushrooms Champignons de séchés	Champiñones deshidratados		200g 7 oz	100	210 °F
Fried banana chips Croustilles de bananes frites	Tiras crujientes de plátano frito		150g 5.3 oz	20	330 °F

EN  
Handy Philips Airfryer **accessories**

FR  
**Accessoires** pratiques pour Philips Airfryer

ES  
**Accesorios** prácticos para el Airfryer de Philips



HD9940

EN  
**Non-stick grill pan** with detachable handle, for grilling meats, fish and vegetables.



ES  
**Bandeja grill antiadherente** con mango EasyClick desmontable, para asar carnes, pescados y verduras.

FR  
**Poêle à griller antiadhésive** avec manche amovible pour faire griller de la viande, du poisson et des légumes.



HD9925

EN  
**Baking pan** for delicious cakes, bread and more.



ES  
**Bandeja de horneado** para unos exquisitos bizcochos, panes y mucho más.

FR  
**Plat à cuisson** pour de savoureux gâteaux, pains et plus encore.



HD9909

EN  
**Silicon muffin cups** for delicious cupcakes and muffins.



ES  
**Moldes de silicona para magdalenas** para unos deliciosos muffins, cupcakes y magdalenas.

FR  
**Moules à muffins** en silicone pour préparer de délicieux petits gâteaux.

ES



HD9904

EN  
**Double-layer rack** to maximize cooking space, for baking, grilling and frying.



ES  
**Rejilla doble** para aprovechar al máximo el espacio de cocción al hornear, asar y freír.

FR

**Grille double hauteur** pour optimiser l'espace de cuisson et préparer des gâteaux, des grillades et des fritures.

To purchase, see the Philips Airfryer app or [www.philips.com](http://www.philips.com)

Pour tout achat, consultez l'application Philips Airfryer ou le site [www.philips.com](http://www.philips.com)

Puedes adquirirlos desde la app Philips Airfryer o en [www.philips.com](http://www.philips.com)

Great taste  
**they love**





© 2016 Koninklijke Philips N.V. All rights reserved.  
No parts of this book may be reproduced, stored in a database of retrieval system or published, in any form or in any way, electronically, mechanically, by print, photo print, microfilm or any other means without prior written permission from the publishers.

© 2016 Koninklijke Philips N.V. Tous droits réservés.  
Ce livre ne peut pas, en tout ou en partie, être reproduit, stocké dans la base de données d'un système d'extraction ou publié, sous quelque forme ou de quelque façon que ce soit, sur un support électronique, mécanique, papier, photographique ou sur microfilm ou par tout autre moyen sans autorisation écrite préalable de l'éditeur.

Document order number: 4203 064 64721

US only: Manufactured for:  
Philips Consumer Lifestyle a division of  
Philips Electronics North America Corporation;  
P.O. Box 10313, Stamford, CT 06904

États-Unis seulement fabriqué pour:  
Philips Consumer Lifestyle, Une division de  
Philips Electronics North America Corporation,  
P.O. Box 10313, Stamford, CT 06904

Canada only: Canada:  
Philips Electronics Ltd. 281 Hillmount Road,  
Markham, ON L6C 2S3

Canada seulement:  
Philips Électronique Ltée, 281 Hillmount Road,  
Markham, ON L6C 2S3

For assistance visit our website at:  
[www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) or in U.S.  
and Canada only call: 1-866-309-8817

Pour obtenir de l'aide, visitez notre site web:  
[www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) ou composez le  
1 866 309-8817 pour obtenir de l'aide  
(aux États-Unis ou au Canada seulement).

Specifications are subject to change  
without notice. Trademarks are the  
property of Koninklijke Philips N.V.  
(Royal Philips) or their respective owners.

Tous droits réservés. Les spécifications  
peuvent changer sans préavis.  
Les marques déposées sont la propriété  
de Koninklijke Philips N.V. (Royal Philips)  
ou leurs propriétaires respectifs.