

PHILIPS

Airfryer XXL

Pizza Master Kit



NL Pizzameesterset

DE Pizzaprofi-Kit

FR Kit du parfait pizzaiolo

EN Pizza Master Kit

IT Kit Pizza Master

ES Kit para hacer pizzas

NL De perfecte pizza bakken met de pizzaset in de *Airfryer XXL*

DE So verwenden Sie Ihr Pizza-Kit im *Airfryer XXL*

FR Comment maîtriser votre kit à pizza dans l'*Airfryer XXL*

EN How to master your Pizza Kit in the *Airfryer XXL*

IT Come utilizzare il kit per la pizza di *Airfryer XXL*

ES Instrucciones para usar el kit para pizzas en el *Airfryer XXL*

NL In acht minuten een pizza om van te watertanden

DE Leckere Pizza in 8 Minuten

FR Une savoureuse pizza en 8 minutes

EN Mouthwatering Pizza in 8 minutes

IT Pizza deliziosa in 8 minuti

ES Deliciosa pizza en 8 minutos



Airfryer XXL-accessoire voor pizza / Pizzazubehör für Airfryer XXL / Accessoire à pizza Airfryer XXL / Pizza accessory for Airfryer XXL / Accessorio per la pizza di Airfryer XXL / Accesorio de pizzas para Airfryer XXL

NL Verwijder de mand uit de *Airfryer XXL*. Gebruik de gaasbodem van de *Airfryer XXL*-mand als deksel voor het pizza-accessoire. Plaats het pizza-accessoire in uw *Airfryer*.

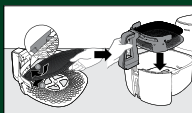
DE Nehmen Sie den Korb aus dem *Airfryer XXL*. Verwenden Sie das Gitter des *Airfryer XXL* Korbes als Deckel für das Pizzazubehör. Geben Sie das Pizzazubehör in den *Airfryer*.

FR Retirez le panier de l'*Airfryer XXL*. Utilisez la grille de fond de l'*Airfryer XXL* comme couvercle pour l'accessoire à pizza. Placez l'accessoire à pizza dans votre *Airfryer*.

EN Remove basket from the *Airfryer XXL*. Use *Airfryer XXL* basket's mesh bottom as a lid for Pizza accessory. Place Pizza accessory into your *Airfryer*.

IT Rimuovi il cestello da *Airfryer XXL*. Utilizza il fondo a rete di *Airfryer XXL* come coperchio per l'accessorio per la pizza. Inserisci l'accessorio per la pizza all'interno di *Airfryer*.

ES Extrae la cesta de la *Airfryer XXL*. Usa la malla inferior de la cesta de la *Airfryer XXL* como tapa para el accesorio de pizzas. Coloca el accesorio de pizzas en la *Airfryer*.



Let op / Vorsicht / Attention Caution / Attenzione / Precaución

NL Het pizza-accessoire wordt heel heet tijdens het bakken. Gebruik een tang om het bovenste gaas te verwijderen.

DE Das Pizzazubehör wird während der Zubereitung sehr heiß. Verwenden Sie eine Grillzange, um das Gitter zu entfernen.

FR L'accessoire à pizza devient très chaud pendant la cuisson. Utilisez des pinces pour retirer la grille supérieure.

EN The Pizza Accessory gets very hot during cooking. Use tongs to remove the upper mesh.

IT L'accessorio per la pizza si surriscalda durante la cottura. Utilizza le pinze per rimuovere la rete superiore.

ES El accesorio de pizzas se calienta mucho durante el cocinado. Utiliza unas pinzas para retirar la malla superior.

NL Recept voor beginners

DE Anfängerrezept

FR Recettes débutants





EN

Beginner's recipe

IT

Ricetta facile

ES

Receta para principiantes

NL

Pizza met tomaat en kaas

Voorbereidingstijd: **3 minuten**
Baktijd: **10 minuten**
Voor: **4 personen**

1. Gebruik een kant-en-klare pizzabodem van 26 cm doorsnee.
2. Hak 200 g tomaten uit blik en 1 teen knoflook fijn. Voeg gehakte tijm en basilicum toe. Breng op smaak met peper en zout.
3. Plaats het pizzadeeg op het pizza-accessoire. Bestrijk het deeg met de saus en strooi er 1/4 cup geraspte kaas en 1/4 cup mozzarella overheen.
4. Plaats het pizza-accessoire in de *Airfryer XXL* en bak gedurende 10 minuten op 160 °C.

DE

Pizza mit Tomaten und Käse

Zubereitungszeit: **3 Minuten**
Garzeit: **10 Minuten**
Für: **4 Personen**

1. Verwenden Sie einen fertigen Pizzateig mit max. 26cm Durchmesser.
2. 200 g Tomaten und 1 Knoblauchzehe fein hacken. Gehackten Thymian und Basilikum dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Pizzateig auf Pizzazubehör legen und mit der Soße bestreichen, mit 1/4 Tasse geriebenem Käse und Mozzarella belegen.
4. Pizzazubehör in den *Airfryer XXL* legen und 10 Minuten lang bei 160 °C backen.

FR

Pizza à la tomate et au fromage

Temps de préparation: **3 minutes**
Temps de cuisson: **10 minutes**
Pour: **4 personnes**

1. Utilisez une pâte à pizza toute prête de 26 cm.
2. Hachez finement 200 g de tomates en conserve et 1 gousse d'ail. Ajoutez le thym et le basilic hachés. Salez et poivrez à votre convenance.
3. Placez la pâte à pizza sur l'accessoire à pizza et garnissez-la avec la sauce et un quart de tasse de fromage râpé et de mozzarella.
4. Placez l'accessoire à pizza dans l'*Airfryer XXL* et faites cuire pendant 10 minutes à 160 °C.

EN

Tomato and Cheese Pizza

Preparation time: **3 minutes**
Cooking time: **10 minutes**
Serves: **4**

1. Use a 26 cm pre-made pizza crust.
2. Finely chop 200g canned tomatoes and 1 garlic clove. Add chopped thyme and basil. Season with salt and pepper.
3. Place pizza dough on pizza accessory and top it with the sauce, 1/4 cup of shredded-and mozzarella cheese.
4. Place pizza accessory in *Airfryer XXL* and bake at 160°C for 10 minutes.

IT

Pizza con pomodoro e formaggio

Tempo di preparazione: **3 minuti**
Tempo di cottura: **10 minuti**
Porzioni: **4**

1. Utilizzare una crosta di pizza pronta di 26 cm.
2. Tritare finemente 200 g di pomodori pelati e 1 spicchio d'aglio. Aggiungere timo e basilico tritati. Condire con sale e pepe.
3. Mettere l'impasto sull'accessorio per la pizza e condire con la salsa e circa 25 g di formaggio grattugiato e 55 g di mozzarella.
4. Posizionare l'accessorio per la pizza nell'*Airfryer XXL* e cuocere a 160 °C per 10 minuti.




ES

Pizza de tomate y queso

Tiempo de preparación: **3 minutos**
Tiempo de cocción: **10 minutos**
Raciones: **4**

1. Utiliza una masa de pizza precocinada de 26 cm.
2. Pica 200 g de tomate en conserva y 1 diente de ajo. Añade tomillo y albahaca. Sazona con sal y pimienta.
3. Coloca la masa de pizza en el accesorio para pizzas y añade la salsa y 1/4 de taza de queso rallado y queso mozzarella.
4. Coloca el accesorio para pizzas en la *Airfryer XXL* y hornea a 160 °C durante 10 minutos.

Algemene baktijden en temperaturen / Allgemeine Zubereitungszeiten und Temperaturen / Temps de cuisson et températures types / General cooking times and temperatures / Tempi di cottura e temperature / Temperaturas y tiempos de cocción generales

Gerechten / Gerichte / Plats / Dishes / Piatti / Platos			
NL Bevoren pizza Margherita met extra dunne korst DE Tiefkühlpizza Margherita mit extra dünnen Pizzaboden FR Pizza Margherita à pâte extra-fine surgelée	EN Extra-thin crust frozen Margherita pizza IT Pizza Margherita surgelata a crosta extrasottile ES Pizza Margarita de masa extrafina congelada	300 g	8-10 160°C
NL Bevoren pizza Margherita met dunne korst DE Tiefkühlpizza Margherita mit dünnen Pizzaboden FR Pizza Margherita à pâte fine surgelée	EN Thin crust frozen Margherita pizza IT Pizza Margherita surgelata a crosta sottile ES Pizza Margarita de masa fina congelada	320 g	10-12 160°C
NL Bevoren pizza Margherita met dikke korst DE Tiefkühlpizza Margherita mit dicken Pizzaboden FR Pizza Margherita à pâte épaisse surgelée	EN Thick crust frozen Margherita pizza IT Pizza Margherita surgelata a crosta spessa ES Pizza Margarita de masa gruesa congelada	400 g	14-16 160°C
NL Zelfgemaakte pizza Margherita met dunne korst DE Hausgemachte Pizza Margherita mit dünnen Pizzaboden FR Pizza Margherita à pâte fine faite maison	EN Thin crust homemade Margherita pizza IT Pizza Margherita a crosta sottile fatta in casa ES Pizza Margarita de masa fina casera	400 g	10-12 160°C
NL Zelfgemaakte pizza Margherita met dikke korst DE Hausgemachte Pizza Margherita mit dicken Pizzaboden FR Pizza Margherita à pâte épaisse faite maison	EN Thick crust homemade Margherita pizza IT Pizza Margherita a crosta spessa fatta in casa ES Pizza Margarita de masa gruesa casera	600 g	12-14 160°C
NL Bevoren pizza Salami met dunne korst DE Tiefkühlpizza Salami mit dünnen Pizzaboden FR Pizza au salami à pâte fine surgelée	EN Thin crust frozen Salami pizza IT Pizza con salame surgelata a crosta sottile ES Pizza de salami de masa fina congelada	360 g	10-12 160°C
NL Zelfgemaakte pizza Salami met dunne korst DE Hausgemachte Pizza Salami mit dünnen Pizzaboden FR Pizza au salami à pâte fine faite maison	EN Thin crust homemade Salami pizza IT Pizza con salame a crosta sottile fatta in casa ES Pizza de salami de masa fina casera	410 g	10-12 160°C
NL Zelfgemaakte pizza Prosciutto DE Hausgemachte Pizza Prosciutto FR Pizza au jambon faite maison	EN Homemade Prosciutto pizza IT Pizza con prosciutto fatta in casa ES Pizza Prosciutto casera	480 g	10-12 160°C
NL Gegratineerd brood met kaas DE Überbackenes Brot mit Käse FR Pain gratiné au fromage	EN Gratinated bread with cheese IT Pane grattugiato con formaggio ES Pan con queso gratinado	40-50 g	4-9 180°C
NL Tosti Hawaiï (3 porties) DE Hawaii-Toast (3 Portionen) FR Toast hawaïen (3 portions)	EN Hawaiian Toast (3 portions) IT Toast hawaiano (3 porzioni) ES Tostada hawaiana (3 raciones)	600 g	6-7 180°C
NL Zachte tortilla's DE Weiche Tortillas FR Tortillas moelleuses	EN Soft tortillas IT Tortillas soffici ES Tortillas blandas	70 g	2 180°C

NL

Toetips van de Philips-chef

Uw geheime deksel

Haak het gaas van de mand aan het pizzak-accessoire om het als een deksel voor de ingrediënten te gebruiken.

Minder is meer

Voeg niet te veel toppings zoals vlees of kaas toe, anders wordt uw pizza klef en vetlig.

Hat perfecta deeg

Gebruik bloem van het type 00 voor het beste resultaat en een perfecte pizzakorst.

Glutenvrij, weinig koolhydraten, een gezondere keuze

Maak een smaakvolle en graanvrije pizza met bloemkoolkorst in uw Airfryer en voeg uw favoriete toppings toe.

FR

Meilleures astuces du chef de Philips

Votre couvercle secret

Accrochez la grille de l'accessoire à pizza pour l'utiliser comme couvercle pour des ingrédients.

La sobriété est la clé du succès

N'ajoutez pas trop d'ingrédients comme de la viande ou du fromage pour éviter d'obtenir une pizza trop grasse.

La pâte parfaite

Pour de meilleurs résultats, utilisez de la farine de type 00 et obtenez une pâte à pizza parfaite.

Sans Gluten, faible en glucides, plus équilibrée

Préparez une délicieuse pâte à pizza au chou-fleur dans votre Airfryer et ajoutez vos ingrédients favoris.

IT

Suggerimenti importanti di Philips Chef

Il tuo coperchio segreto

Aggancia il fondo a rete dell'accessorio della pizza per utilizzarlo come coperchio per gli ingredienti.

Meno è meglio

Non aggiungere troppi condimenti come carne o formaggio, altrimenti otterrai una pizza molle e grassa.

L'impasto perfetto

Per i migliori risultati utilizza farina di tipo 00. In tal modo, otterrai una crosta perfetta.

Una scelta sana, a ridotto contenuto di carboidrati e senza glutine

Prepara con Airfryer una deliziosa pizza con crosta di cavolfiore senza grumi e aggiungi i tuoi condimenti preferiti.

Martin Senders
Philips chef



DE

Die besten Tipps vom Philips Küchenchef

Ihr geheimer Deckel

Verwenden Sie das Gitter von Ihrem Airfryer Korb und klemmen Sie es in die Vorrichtung des Pizzazubehörs, wenn Sie leichte Zutaten wie zum Beispiel Salami oder geraspelten Käse auf Ihre Pizza geben.

Weniger ist mehr

Nicht zu viele Beläge wie Fleisch oder Käse verwenden, sonst erhalten Sie eine durchweichte, fettige Pizza.

Der perfekte Teig

Für beste Ergebnisse und einen perfekten Pizzaboden verwenden Sie Mehl Typ 00.

Glutenfrei, Low Carb, gesündere Wahl

Genießen Sie eine leckere, getreidefreie Pizza mit Blumenkohlboden in Ihrem Airfryer, und fügen Sie Ihre Lieblingsgarnierung hinzu.

EN

Top tips from the Philips chef

Your Secret Lid

Use the mesh of your Airfryer XXL basket and hook it into the pizza accessory when putting lightweight food like salami or grated cheese on your pizza.

Less is more

Don't add too many toppings like meat or cheese or you'll end up with a soggy, greasy pizza.

The Perfect Dough

For best results use type 00 flour for the perfect pizza crust.

Gluten-free, low-carb, healthier choice

Enjoy a tasty grain-free cauliflower crust Pizza in your Airfryer and add your favorite toppings.

ES

Consejos del chef de Philips

Una tapa secreta

Usa la malla del cesto del accesorio de pizzas como tapa para los ingredientes.

Menos es más

No añadas demasiados ingredientes como carne o queso, así la pizza no quedará demasiado grasienta o pastosa.

La masa perfecta

Para obtener los mejores resultados, utiliza harina de tipo 00 y conseguirás la masa de pizza perfecta.

Opciones más saludables, sin gluten y bajas en carbohidratos

Disfruta de una sabrosa pizza con base de coliflor sin cereales en la Airfryer y añade tus ingredientes preferidos.

NL

U hebt toegang tot nog 200 recepten in onze Airfryer-app

Nu u het pizzabakken met de **Airfryer XXL** onder de knie hebt, is het tijd om de gratis **Philips Airfryer/Philips NutriU-app** te downloaden. U vindt hier vele geweldige recepten met gedetailleerde, stapsgewijze instructies.

FR

Plus de 200 recettes avec notre application Airfryer

Maintenant que vous maîtrisez l'art de la pizza grâce à votre **Airfryer XXL**, il est temps de télécharger gratuitement l'application **Philips Airfryer/Philips NutriU**. Elle contient beaucoup de recettes délicieuses accompagnées d'instructions détaillées étape par étape.

IT

Ottieni oltre 200 ricette con la nostra app Airfryer

Ora che hai imparato a preparare la pizza con **Airfryer XXL**, è arrivato il momento di scaricare gratuitamente le app **Philips Airfryer/Philips NutriU**, con tante fantastiche ricette spiegate passo per passo.

DE

Mit der Airfryer App weitere 200 Rezepte erhalten

Da Sie nun mit dem **Airfryer XXL** zum Pizzapfropfen geworden sind, sollten Sie die kostenlose **Philips Airfryer/Philips NutriU App** herunterladen. Dort erhalten Sie viele tolle Rezepte mit detaillierten Schritt-für-Schritt-Anweisungen.

EN

Access 200 more recipes with our Airfryer app

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

ES

Accede a 200 recetas más con nuestra aplicación Airfryer

Ahora que ya sabes hornear pizzas con **Airfryer XXL**, ha llegado el momento de descargar la aplicación gratuita **Philips Airfryer/Philips NutriU**. Descubre gran cantidad de recetas con instrucciones detalladas paso a paso.

The NutriU app is op dit moment niet in ieder land beschikbaar. Als u geen toegang hebt, kunt u de Philips Airfryer-app downloaden. The NutriU app is derzeit nicht in allen Ländern verfügbar. Wenn Sie nicht darauf zugreifen können, laden Sie stattdessen die Philips Airfryer App herunter. The NutriU app est actuellement indisponible dans certains pays. Si vous ne pouvez pas y accéder, téléchargez l'application Philips Airfryer à la place. The NutriU app is currently not available in every country. If you can't access it, download the Philips Airfryer app instead. L'app NutriU non è attualmente disponibile in tutti i paesi. Se non è possibile accedervi, scarica l'app Philips Airfryer. The NutriU app no está disponible actualmente en todos los países. Si no puedes acceder, descargate la aplicación Philips Airfryer.

App Store is een dienstmerk van Apple Inc.
App Store is eine Dienstleistungsmarke von Apple Inc.
App Store is una marca de servicio déposada por Apple Inc.
App Store is a service mark of Apple Inc.
App Store is un marchio di servizio di Apple Inc.
App Store es una marca de servicio de Apple Inc.

Google Play en het Google Play-Logo zijn handelsmerken van Google Inc.
Google Play und das Google Play Logo sind Marken von Google Inc.
Google Play et le logo Google Play sont des marques commerciales de Google Inc.
Google Play and the Google Play logo are trademarks of Google Inc.
Google Play e il logo di Google Play sono marchi di Google Inc.
Google Play y el logotipo de Google Play son marcas comerciales de Google Inc.



Register Airfryer and get support:
www.philips.com/register





© 2018 Koninklijke Philips N.V. All rights reserved.
Specifications are subject to change without notice.
Trademarks are the property of Koninklijke Philips N.V.
(Royal Philips) or their respective owners.

Document order number: 3000 031 4145.1 A