



© 2015 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.

© Koninklijke Philips N.V. Tous droits réservés. Les spécifications sont susceptibles d'être modifiées sans préavis. Les marques commerciales sont la propriété de Koninklijke Philips N.V. ou de leurs détenteurs respectifs. Numéro de commande de document

2015 Koninklijke Philips N.V. Todos los derechos reservados. Especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso. Las marcas registradas son propiedad de Koninklijke Philips N.V. (Royal Philips) o de sus respectivos propietarios. Número de documento:

Document order number: 4203 064 6456.1 Recipe Book HD6370 NAM

PHILIPS

Recipe Book

**PHILIPS**

Smoke-less  
indoor grill

Recipe Book  
Livre de recettes



**EN** Deliciously **grilled food**

**FR** **Aliments** parfaitement **grillés**

**ES** Una deliciosa **comida a la parrilla**





## Contents

<b>Introduction</b>	6
<b>Smoke-less infrared technology</b>	8
Grilled vegetables platter	10
Smoke-grilled double rib eye with a black pepper rub	12
Porterhouse steak with garlic butter and red onions	14
American cheeseburger	16
Brazilian BBQ style beef	18
Mexican grill sausages	20
Chicken Ceasar salad	22
Honey-soy chicken skewers	24
Grilled salmon steaks	26
Grilled peaches with honey cream	28
<b>Tips &amp; tricks</b>	<b>30</b>

## Sommaire

<b>Introduction</b>	6
<b>Technologie infrarouge pour moins de fumée</b>	8
Assiette de légumes grillés	10
Double faux-filet grillé à la fumée frotté dans du poivre noir	12
Bifteck d'ailoyau avec beurre à l'ail et oignons rouges	14
Hamburger au fromage américain	16
Bœuf à la brésilienne	18
Saucisses barbecue à la mexicaine	20
Salade César au poulet	22
Brochettes de poulet miel-soja	24
Steaks de saumon grillés	26
Pêches grillées et crème au miel	28
<b>Trucs &amp; astuces</b>	<b>30</b>

## Contenido

<b>Introducción</b>	6
<b>Tecnología infrarroja para? minimizar el humo</b>	8
Surtido de verduras a la parrilla	10
Entrecot a la parrilla ahumado a la pimienta negra	12
Filete de solomillo con mantequilla de ajo y cebollas rojas	14
Hamburguesa con queso americana	16
Ternera a la barbacoa al estilo brasileño	18
Salchichas mexicanas	20
Ensalada César con pollo	22
Brochetas de pollo a la miel y soja	24
Filetes de salmón a la plancha	26
Duraznos asados con crema de miel	28
<b>Consejos y trucos</b>	<b>30</b>

## Delicious grilled food **with virtually no smoke**

Congratulations on purchasing your new Philips Smoke-less Indoor Grill! We have especially developed it to be used inside, within the comfort of your own home, giving you the freedom to enjoy the delicious taste of grilled food all year round.

## Des aliments grillés savoureux, **pratiquement sans fumée**

Félicitations pour l'achat de votre nouveau gril d'intérieur sans fumée Philips! Nous l'avons conçu expressément pour une utilisation intérieure, dans le confort de votre foyer, afin que vous puissiez déguster de délicieux aliments grillés toute l'année.

## Deliciosa comida asada **con prácticamente nada de humo**

Felicitaciones por la compra de su nueva parrilla para interiores Smoke Less de Philips. La desarrollamos especialmente para que pueda utilizarse en interiores, en la comodidad de su hogar, lo que le da la libertad de disfrutar ese delicioso gusto asado durante todo el año.







## How is **smoke** minimized?

The advanced infrared technology, together with the special reflectors guide the heat towards the grid achieving delicious, evenly cooked food, while leaving the grease tray cool enough to minimize the unpleasant smoke and grease spattering.

As the fat and water content of each food type is different, grilling some ingredients (such as beef and chicken) results in hardly any smoke, while with others (such as pork or lamb) there can be slightly more – yet significantly less than what you're used to with conventional grills.



## Réduction de la fumée

La technologie infrarouge avancée, ainsi que les réflecteurs spéciaux guident la chaleur vers la grille tout en laissant le plateau à graisse à une température idéale afin de réduire la fumée et les éclaboussures d'huile au minimum. De cela résulte des plats délicieux et uniformément cuits.

Comme la graisse et la teneur en eau varient selon le type d'aliment, griller certains ingrédients (comme le bœuf ou le poulet) ne produit presque pas de fumée, tandis que d'autres (comme le porc ou l'agneau) en produisent un peu plus (cependant moins que les barbecues classiques auxquels vous êtes habitués).



## ¿Cómo se reduce el humo?

La avanzada tecnología infrarroja, junto con los reflectores especiales guían el calor hacia la rejilla logrando que la comida sea deliciosa y cocinada de forma uniforme, dejando la bandeja de grasa lo suficientemente fría, para minimizar el humo desagradable y salpicaduras de grasa.

Como el contenido de grasa y agua es diferente para cada tipo de alimento, asar a la parrilla algunos ingredientes (como carne y pollo) involucra un poco de humo, mientras que para otros (como la carne roja o cordero) puede haber un poco más – cualquiera de las dos formas dando como resultado menos humo de lo que esta acostumbrado con parrillas convencionales.

Virtually **no smoke**  
Pratiquement **sans fumée**





**EN**

## Grilled vegetables platter

### Side dish for 4

15 minutes preparation  
(+ 1 hour marinating)  
+ 10 minutes grilling

#### Ingredients

500 g / 1 lb fresh asparagus spears  
10 medium-sized mushrooms  
10 cherry tomatoes  
6 small carrots  
2 red onions  
1 yellow bell pepper  
3 tablespoons olive oil  
2 teaspoons balsamic vinegar  
2 garlic cloves  
1 sprig of fresh thyme  
1 sprig of fresh rosemary  
Some freshly ground salt and pepper

#### Preparation

- Clean all the vegetables. Trim the asparagus, slice the carrots lengthwise, cut the bell pepper into wide strips and quarter the onions. (Don't cut any of them into pieces that are too small, to avoid them falling through the grid). If the tomatoes aren't attached to a stalk, put them on small skewers.
- Press the garlic cloves and chop the thyme and rosemary. Mix all the seasonings together in a bowl with the oil and vinegar. Add the vegetables and marinate.
- Put the grill grid and place the vegetables on top for 10 minutes or until they're cooked the way you like them.

*Tip: You can also use eggplants or summer squashes. To add an exotic flavor, add pineapple, mango or peaches.*

**FR**

## Assiette de légumes grillés

### Plat d'accompagnement pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes  
(+ 1 heure de marinade),  
temps de grillage : 10 minutes

#### Ingrédients

500 g (1 lb) de pointes d'asperges fraîches  
10 champignons moyens  
10 tomates cerises  
6 petites carottes  
2 oignons rouges  
1 poivron jaune  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
2 cuillères à thé de vinaigre balsamique  
2 gousses d'ail  
1 branche de thym frais  
1 branche de romarin frais  
Du sel et du poivre fraîchement moulus

#### Préparation

- Laver tous les légumes. Parer les asperges, couper les carottes sur la longueur, trancher le poivron en larges languettes et couper les oignons en quartiers. (Ne pas les couper en morceaux trop petits pour éviter qu'ils tombent à travers la grille.) Si les tomates ne sont pas sur une tige, les mettre sur des petites brochettes.
- Presser les gousses d'ail et hacher le thym et le romarin. Mélanger tous les assaisonnements dans un bol avec de l'huile et du vinaigre. Ajouter les légumes et mariner.
- Placer la grille de cuisson et y déposer les légumes 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient cuits comme désiré.

*Conseil : Vous pouvez aussi utiliser des aubergines ou des courges d'été. Pour un goût exotique, ajoutez de l'ananas, de la mangue ou des pêches.*

**ES**

## Surtido de verduras a la parrilla

### Acompañamiento para 4 personas

Preparación : 15 minutos  
(+ 1 horas de marinado);  
Tiempo de cocción: 10 minutos

#### Ingredientes

500 g de espárragos frescos  
10 champiñones de tamaño medio  
10 tomates cereza  
6 zanahorias pequeñas  
2 cebollas rojas  
1 pimiento morrón amarillo  
3 cucharadas de aceite de oliva  
2 cucharaditas de vinagre balsámico  
2 dientes de ajo  
1 ramita de tomillo fresco  
1 ramita de romero fresco  
Sal y pimienta recién molida

#### Preparación

- Lave todos los vegetales. Corte los espárragos, rebane las zanahorias a lo largo, corte el pimiento morrón en tiras anchas y la cebolla en cuartos. (No corte ninguno de los ingredientes en trozos muy pequeños para evitar que se caigan por la rejilla). Si los tomates no están unidos a un tallo, colóquelos en pinchos pequeños.
- Aplaste los dientes de ajo y corte el tomillo y el romero. Combine todos los condimentos con el aceite y el vinagre en un recipiente. Agregue los vegetales y déjelos marinar.
- Coloque la rejilla de la parrilla y coloque los vegetales encima durante 10 minutos o hasta que alcancen el punto de cocción deseado.

*Sugerencia: También puede utilizar berenjenas o calabacitas. Para agregar un sabor exótico, agregue piña, mango o duraznos.*





**EN**

## Grilled double rib eye with a black pepper rub

### Lunch or small dish for 4

10 minutes preparation  
+ cooling / grilling 12 minutes

#### Ingredients

Salt, pepper  
2 tsp paprika  
Thyme (dried or fresh)  
Vegetable oil  
2 double rib eye steaks (300 g / 10 oz each)  
1 red pepper  
1 green pepper

#### Preparation

- Mix 1 tsp salt, 2 tsp (freshly) ground pepper, the paprika, 2 tsp thyme and ½ tbsp oil together. Rub the meat all over with the spice mixture.
- Chop the peppers into big chunks.
- Place the meat on the grill. Grill everything for 15 minutes, turning the meat and peppers halfway.
- Take the meat off the grill and place it on a cutting board. Cover with foil and let it rest for 10 minutes.

*Serve with a mixed salad and rustic bread or jacket potatoes.*

**FR**

## Double faux-filet grillé à la fumée frotté dans du poivre noir

### Déjeuner ou petit plat pour 4

Préparation : 10 minutes  
+ marinade, temps de grillage : 12 minutes

#### Ingrédients

Sel, poivre  
2 cuillères à thé de paprika  
Thym (séché ou frais)  
Huile végétale  
2 doubles faux-filets (300 g [10 oz] chacun)  
1 poivron rouge  
1 poivron vert

#### Préparation

- Mélangez une cuillère à thé de sel, 2 cuillères à thé de poivre (fraîchement) moulu, le paprika, 2 cuillères à thé de thym et ½ cuillère à soupe d'huile. Frottez la viande dans ce mélange d'épices.
- Coupez les poivrons en gros morceaux.
- Placez la viande sur la grille. Faites griller le tout 15 minutes, en retournant la viande et les poivrons à mi-cuisson.
- Retirez la viande de la grille et placez-la sur une planche à découper. Recouvrez-la de papier aluminium et laissez-la reposer 10 minutes.

*Servez avec une salade verte et du pain de campagne ou des pommes de terre en robe des champs.*

**ES**

## Entrecot a la parrilla ahumado a la pimienta negra

### Comida con porciones no muy grandes para 4 personas

Preparación 10 minutos  
+ enfriamiento; Tiempo de cocción: 12 minutos

#### Ingredientes

Sal, pimienta  
2 cucharaditas de pimentón  
Tomillo (seco o fresco)  
Aceite vegetal  
2 entrecots dobles (300 g cada uno)  
1 pimiento rojo  
1 pimiento verde

#### Preparación

- Mezcla 1 cucharadita de sal, 2 cucharaditas de pimienta recién molida, el pimentón, 2 cucharaditas de tomillo y ½ cucharada de aceite. Cubre la carne por todas partes con esta mezcla de especias.
- Corta los pimientos en trozos grandes.
- Coloca la carne en la parrilla. Ásalo todo durante 15 minutos y, durante ese tiempo, dale vueltas a la carne y a los pimientos a mitad de cocción.
- Saca la carne de la parrilla y colócala en una tabla de cortar. Cúbrela con papel de aluminio y déjala reposar durante 10 minutos.

*Servir con una ensalada mixta y pan rústico o patatas asadas.*





**EN**

## Porterhouse steak with garlic butter and red onions

### Main course for 4

5 minutes preparation  
+ 16 minutes grilling time

#### Ingredients

4 Porterhouse (sirloin) steaks  
(450 g / 1 lb each – about 3 cm / 1" thick)  
2 red onions  
4 cloves of garlic  
1 teaspoon salt  
1 teaspoon freshly ground black pepper  
1 teaspoon ground coriander  
1 teaspoon paprika powder

#### Preparation

- Mix the coriander and paprika powder in a small bowl with  $\frac{3}{4}$  of the salt and pepper. Sprinkle the mixture over the steaks. Cut the onions into slices about  $\frac{1}{2}$  cm /  $\frac{1}{4}$ " thick.
- For the garlic butter, peel and press the garlic cloves, then mix them into the softened butter and the remaining salt and pepper. Refrigerate until ready to serve.
- Place the steaks on the grill, and grill them for 8 minutes on each side or to the desired extent. A few minutes before the steaks are ready, place the onion slices on the grill and turn them over from time to time.
- Remove the steaks to a serving plate, cover them and let them rest for 3 minutes. Garnish the steaks with garlic butter before serving.

*Tip: You can also make herb butter by replacing the garlic with freshly chopped herbs such as parsley.*

*Extra tip: Add some curry powder to make spicy herb butter.*

**FR**

## Bifteck d'aloiau avec beurre à l'ail et oignons rouges

### Plat principal pour 4 personnes

Préparation : 5 minutes  
+ temps de grillage : 16 minutes

#### Ingrédients

4 biftecks d'aloiau (surlonge) (450 g [1 lb] chacun – environ 3 cm [1 po] d'épaisseur)  
2 oignons rouges  
4 gousses d'ail  
1 cuillère à thé de sel  
1 cuillère à thé de poivre fraîchement moulu  
1 cuillère à thé de coriandre moulue  
1 cuillère à thé de paprika

#### Préparation

- Mélanger la coriandre et le paprika dans un petit bol avec les  $\frac{3}{4}$  du sel et du poivre. Saupoudrer les biftecks de ce mélange. Couper les oignons en tranches d'environ  $\frac{1}{2}$  cm ( $\frac{1}{4}$  po) d'épaisseur.
- Pour le beurre à l'ail : Peler et presser les gousses d'ail, puis les mélanger au beurre ramolli en ajoutant le sel et le poivre restant. Réfrigérer jusqu'au moment de servir.
- Placer les biftecks sur la grille et les griller 8 minutes de chaque côté ou selon la cuisson désirée. Quelques minutes avant que les biftecks soient prêts, placer les tranches d'oignon sur la grille et les tourner de temps à autre.
- Placer les biftecks sur une assiette de service, les couvrir et laisser reposer 3 minutes. Garnir de beurre à l'ail juste avant de servir.

*Conseil : Vous pouvez aussi faire du beurre aux herbes en remplaçant l'ail par des herbes fraîches hachées, comme du persil.*

*Conseil supplémentaire : Ajoutez de la poudre de cari pour créer un beurre aux herbes épicé.*

**ES**

## Filete de solomillo con mantequilla de ajo y cebollas rojas

### Plato principal para 4 personas

Preparación: 5 minutos;  
Tiempo de cocción: 16 minutos

#### Ingredientes

4 filetes de solomillo  
(450 g cada uno; aprox. 3 cm de grosor)  
2 cebollas rojas  
4 dientes de ajo  
1 cucharadita de sal  
1 cucharadita de pimienta negra recién molida  
1 cucharadita de cilantro molido  
1 cucharadita de paprika

#### Preparación

- Mezcle el cilantro y la paprika en un recipiente pequeño con  $\frac{3}{4}$  de la sal y la pimienta. Espolvoree la mezcla sobre los filetes. Corte las cebollas en rodajas de aproximadamente  $\frac{1}{2}$  cm de grosor.
- Para la mantequilla de ajo, pele y aplaste los dientes de ajo. Luego, mézclelos con la mantequilla ablandada, la sal y la pimienta restantes. Refrigere hasta que esté listo para servir.
- Coloque los filetes en la parrilla y áselos durante ocho minutos por lado o hasta el punto deseado. Unos minutos antes de que estén listos, coloque las rodajas de cebolla en la parrilla y voltéelas de vez en cuando.
- Traspase los filetes a un plato, cúbralos y déjelos reposar durante tres minutos. Aderece los filetes con la mantequilla de ajo antes de servir.

*Sugerencia: También puede hacer mantequilla de hierbas, solo reemplace el ajo con hierbas recién picadas, como perejil.*

*Sugerencia adicional: Agregue curry en polvo para hacer mantequilla de hierbas picante.*





**EN**

## American cheeseburger

### Main course for 4

15 minutes preparation  
+ 10 minutes grilling

#### Ingredients

500 g / 1 lb minced beef  
1 tablespoon salt and pepper  
4 burger buns / bread rolls  
1 egg  
1 red onion  
2 pickles  
1 large tomato  
4 large lettuce leaves  
4 slices of cheddar cheese (or similar)  
Some ketchup and mayonnaise

#### Preparation

- Slice the red onion, pickles, tomato and lettuce leaves.
- Season the ground beef with salt and pepper. Beat the egg and mix it with the meat. Shape the mixture into 4 burgers, without pressing too hard.
- Grill the burgers for 5 minutes on the first side. Then flip them over on the grill and lay one slice of cheese on each. Grill for another 5 minutes.
- In the meantime, slice open the burger buns and place the open buns 2 at a time on the grill. Grill each bun for 2-3 minutes.
- Put some ketchup and mayonnaise on the bottom half of each bun and place a burger on top, together with a few slices of red onion, pickles, lettuce and tomato and some more sauces if you like.

*Tip: If you prefer a spicy burger, add some steak sauce or Worcestershire sauce instead of ketchup. You can also add some hot peppers .*

**FR**

## Hamburger au fromage américain

### Plat principal pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes,  
temps de grillage : 10 minutes

#### Ingrédients

500 g (1 lb) de bœuf haché  
1 cuillère à soupe de sel et de poivre  
4 pains à hamburger ou petits pains  
1 œuf  
1 oignon rouge  
2 cornichons  
2 tomates  
4 grosses feuilles de laitue  
4 tranches de cheddar (ou un fromage similaire)  
Du ketchup et de la mayonnaise

#### Préparation

- Trancher l'oignon rouge, les cornichons, la tomate et les feuilles de laitue.
- Assaisonner le bœuf haché de sel et de poivre. Battre l'œuf et le mélanger à la viande. Former 4 boulettes sans trop les écraser.
- Griller le premier côté des boulettes 5 minutes. Les tourner sur la grille et placer une tranche de fromage sur chacune. Griller encore 5 minutes.
- Entre-temps, ouvrir les pains à hamburgers en les coupant et les placer sur la grille, deux à la fois. Griller chaque pain 2 à 3 minutes.
- Mettre du ketchup et de la mayonnaise sur la moitié inférieure de chaque pain et y placer une boulette et quelques tranches d'oignon rouge, de cornichons, de laitue et de tomate, et d'autres condiments si désiré.

*Conseil : Si vous préférez un hamburger épicé, ajoutez un peu de sauce à steak ou de sauce Worcestershire au lieu du ketchup. Vous pouvez aussi garnir de piments forts.*

**ES**

## Hamburguesa con queso americana

### Plato principal para 4 personas

Preparación: 15 minutos;  
Tiempo de cocción: 10 minutos

#### Ingredientes

500 g de carne de res picada  
1 cucharada de sal y pimienta  
4 panes para hamburguesa/panecillos  
1 huevo  
1 cebolla roja  
2 pepinillos  
1 tomate grande  
4 hojas grandes de lechuga  
4 rebanadas de queso cheddar (o similar)  
Cátsup y mayonesae

#### Preparación

- Corte la cebolla roja, los pepinillos, el tomate y las hojas de lechuga.
- Sazone la carne molida con sal y pimienta. Bata el huevo y mézclelo con la carne. Forme 4 hamburguesas sin ejercer demasiada presión.
- Ase las hamburguesas durante cinco minutos por uno de los lados. A continuación, gírelas y coloque una rebanada de queso en cada una. Ase durante otros cinco minutos.
- Mientras tanto, rebane los panes para hamburguesa y colóquelos abiertos en pares sobre la parrilla. Caliente cada pan durante dos a tres minutos.
- Agregue cátsup y mayonesa en la mitad inferior de cada pan, coloque una hamburguesa, junto con unas rodajas de cebolla roja, pepinillos, lechuga y tomate, y más salsa si lo desea.

*Sugerencia: Si prefiere una hamburguesa picante, agregue salsa de carne o salsa Worcestershire en vez de cátsup. También puede agregar algunos chiles.*





**EN**

## Brazilian BBQ style beef

### Main course for 4

Preparation 20 minutes /  
grilling 12 minutes

#### Ingredients

4 tender steaks (2 cm thick, not too lean)  
600 g / 1.3 lb green beans  
2 lemons  
2 green chillies  
6 spring onions  
2 tomatoes  
1/2 bunch of fresh coriander or parsley  
1 clove of garlic  
Salt, pepper  
Vegetable oil

#### Preparation

- Remove the meat from the fridge 15 minutes before cooking.
- Cook the beans for about 8 minutes in boiling water and drain.
- Zest 1 lemon, then halve and squeeze it. Peel the onions. Thinly slice the chillies. Chop 3 onions and slice the others into rings. Dice the tomatoes. Chop the coriander. Peel and crush the garlic.
- For the sauce, mix together the chillies, chopped onion, lemon zest and garlic. Add salt, pepper, oil and lemon juice to taste.
- For the bean salad, mix the green beans with the tomatoes, the sliced onions and the coriander. Add 4 tbsp oil and salt, pepper and lemon juice to taste.
- Sprinkle the steaks with a pinch of salt and a pinch of pepper.
- Place the meat on the grill. Grill for approx. 12 minutes, until browned. Turn halfway and move the meat around the grill.
- Arrange the meat, the bean salad and the sauce on 4 plates.

**FR**

## Bœuf à la brésilienne

### Plat principal pour 4 personnes

Préparation : 20 minutes,  
temps de grillage : 12 minutes

#### Ingédients

4 steaks tendres (épais de 2 cm, pas trop maigre)  
600 g (1.3 lb) de haricots verts  
2 citrons  
2 piments verts  
6 ciboules  
2 tomates  
1/2 branche de coriandre ou de persil frais  
1 gousse d'ail  
Sel, poivre  
Huile végétale

#### Préparation

- Retirez la viande du réfrigérateur 15 minutes avant la cuisson.
- Faites cuire les haricots dans l'eau bouillante pendant environ 8 minutes et égouttez-les.
- Râpez le zeste d'un citron, puis coupez le citron en deux et pressez-le.
- Epluchez les ciboules. Coupez finement les piments. Hachez 3 ciboules et coupez es autres en petites rondelles. Coupez les tomates en petits dés. Hachez la coriandre. Epluchez et écrasez l'ail.
- Pour la sauce, mélangez les piments, la ciboule hachée, le zeste de citron et l'ail. Ajoutez du sel, du poivre, 2 cuillères 1 à soupe d'huile et le jus de citron à votre convenance.
- Saupoudrez les steaks d'une pincée de sel et de poivre.
- Déposez la viande sur la grille. Faites griller environ 12 minutes, jusqu'à ce que les steaks soient dorés. Retournez-les à mi-cuisson et déplacez-les sur la grille.
- Disposez la viande, la salade de haricots et la sauce sur 4 assiettes.

**ES**

## Ternera a la barbacoa al estilo brasileño

### Plato principal para 4 personas

Preparación 20 minutos;  
Tiempo de cocción: 12 minutos

#### Ingredientes

4 filetes tiernos  
(2 cm de grosor, no demasiado magros)  
600 g de judías verdes  
2 limones  
2 chiles verdes  
6 cebolletas  
2 tomates  
1/2 manojo de cilantro o perejil fresco  
1 diente de ajo  
Sal, pimienta  
Aceite vegetal

#### Preparación

- Saca la carne del frigorífico 15 minutos antes de cocinarla.
- Cuece las judías durante 8 minutos aproximadamente en agua hirviendo y escúrrelas.
- Ralla 1 limón y, a continuación, córtalo por la mitad y exprímelo.
- Pela las cebolletas. Corta los chiles en rodajas finas. Pica 3 cebolletas y corta las demás en aros. Corta los tomates en dados. Pica el cilantro. Pela y machaca los ajos.
- Para la salsa, mezcla los chiles, las cebolletas picadas, la ralladura de limón y los ajos. Añade sal, pimienta, 2 cucharadas de aceite y zumo de limón al gusto.
- Sazona los filetes con una pizca de sal y una pizca de pimienta.
- Coloca la carne en la parrilla. Ásala durante 12 minutos aproximadamente hasta que se dore. Dale la vuelta a mitad de cocción.
- Sirve la carne, la ensalada de judías y la salsa en 4 platos.





**EN**

## Mexican sausages with cheese dip

### Main course for 4

15 minutes preparation /  
grilling 15 minutes

#### Ingredients

500 g / 1 lb sausages  
2 corn on the cob  
25 g / 1 oz butter  
4 tbsp flour  
250 ml milk  
125 g / 4.5 oz grated Cheddar cheese  
1 tsp cumin seeds  
Olive oil  
Chilli powder

#### Preparation

- Remove the meat from the fridge 15 minutes before cooking.
- Trim the corn, then cut with a sharp knife into slices of approx. 1 cm. Boil them for about 5 minutes in salted water. Drain.
- Melt the butter in a medium saucepan over a medium heat. Stir in the flour. Pour in the milk and stir until the mixture thickens. Stirring constantly, mix in the cheese and 1 tsp of the cumin.
- Continue to stir and cook for a few minutes until the cheese has melted and all ingredients are well blended. Serve the cheese dip hot or tepid.
- Place the sweet corn slices and the sausages on the grill. Grill for 12-15 minutes, turning over the sausages halfway and the corn 3 times.
- Season the cheese dip to taste with some chilli powder.
- Serve the sausages and the sweet corn on 4 warm plates, with the cheese dip on the side.

*Serve with an avocado and red onion salad: Peel and slice 2 avocados. Mix with some lime zest, thin red onion rings and chopped coriander. Season to taste with lime juice, olive oil, salt and pepper. Instead of making the dip yourself you can use a ready-made cheese dip or salsa.*

**FR**

## Saucisses à la mexicaine avec trempette au fromage

### Plat principal pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes, temps  
de grillage : 15 minutes

#### Ingrédients

500 g (1 lb) de saucisses barbecue  
2 maïs en épis  
25 g (1 oz) de beurre  
4 cuillères à soupe de farine  
250 ml de lait  
125 g (4.5 oz) de cheddar râpé  
1 cuillère à thé de graines de cumin  
Huile d'olive  
Poudre de chili

#### Préparation

- Retirez la viande du réfrigérateur 15 minutes avant la cuisson.
- Épluchez les feuilles de maïs. Coupez le maïs en tranches d'environ 1 cm. Faites-le cuire environ 5 minutes dans de l'eau salée. Egouttez.
- Faites fondre le beurre à feu moyen dans une casserole de taille moyenne. Incorporez la farine. Ajoutez le lait et remuez jusqu'à ce que le mélange épaississe. Ajoutez le fromage et une cuillère à thé de cumin tout en remuant la préparation. Continuez de remuer et faites cuire pendant quelques minutes jusqu'à ce que le fromage fonde et que tous les ingrédients soient bien incorporés. Servez la sauce au fromage chaude ou tiède.
- Déposez les tranches de maïs doux sur la surface lisse et les saucisses sur la grille. Faites griller 12 à 15 minutes en retournant les saucisses à mi-cuisson et le maïs 3 fois.
- Assaisonnez la sauce au fromage à votre convenance avec la poudre de chili.
- Servez les saucisses et le maïs doux sur 4 assiettes chaudes, avec la sauce au fromage sur le côté.

*Servez avec une salade d'avocats et d'oignons rouges : Épluchez 2 avocats et coupez-les en tranches. Mélangez avec du zest de citron vert, de fines rondelles d'oignons rouges et de coriandre hachée. Assaisonnez à votre convenance avec du jus de citron vert, de l'huile d'olive, du sel et du poivre. Vous pouvez acheter une sauce au fromage toute faite au lieu de la préparer vous-même.*

**ES**

## Salchichas mexicanas

### Plato principal para 4 personas

Preparación 15 minutos;  
Tiempo de cocción: 15 minutos

#### Ingredientes

500 g de salchichas para asar  
2 mazorcas de maíz  
25 g de mantequilla  
4 cucharadas de harina  
250 ml de leche  
125 g de queso cheddar rallado  
1 cucharadita de semillas de comino  
Aceite de oliva  
Chile en polvo

#### Preparación

- Saca la carne del frigorífico 15 minutos antes de cocinarla.
- Pela las mazorcas y, a continuación, córtalas con un cuchillo afilado en rodajas de 1 cm aproximadamente. Cuécelas durante 5 minutos aproximadamente en agua salada. Escúrrelas.
- Derrite la mantequilla en una sartén de tamaño mediano a fuego medio. Añade la harina. Vierte la leche y remueve la mezcla hasta que espese. Sin dejar de remover, añade el queso y 1 cucharadita de comino. Sigue removiendo mientras se cocina la mezcla durante varios minutos hasta que el queso se haya derretido y todos los ingredientes estén bien mezclados. Sirve la salsa de queso caliente o templada.
- Coloca las rodajas de maíz dulce en la superficie lisa y las salchichas en la parrilla. Ásalo todo durante 12-15 minutos y, durante ese tiempo, dale 3 vueltas al maíz y a las salchichas a mitad de cocción.
- Sazona la salsa de queso con un poco de chile en polvo al gusto.
- Sirve las salchichas y el maíz dulce en 4 platos calientes con la salsa de queso a un lado.
- Espolvorea chile en polvo por encima de las salchichas.

*Servir con ensalada de aguacate y cebolla roja: pela y corta 2 aguacates. Mézclalos con un poco de ralladura de limón, aros finos de cebolla roja y cilantro picado. Sazona al gusto con zumo de lima, aceite de oliva, sal y pimienta. En lugar de hacer la salsa de queso, también puedes utilizar una ya preparada.*





**EN**

## Chicken Caesar salad

### Main course for 4

15 minutes preparation  
+ 20 minutes grilling

#### Ingredients

2 skinless, boneless chicken breasts, halved lengthwise  
1 piece of baguette or ciabatta  
1 cos (romaine) lettuce  
1 small radicchio lettuce  
½ lemon (zest and juice)  
4 tablespoons white wine vinegar  
3 tablespoons olive oil  
1 teaspoon Dijon mustard  
30 g / 1 oz freshly grated Parmesan  
Some freshly ground salt and pepper

#### Preparation

- Zest and squeeze the lemon. Mix together the lemon zest and juice with ½ tablespoon of olive oil and a pinch of salt and pepper. Place the chicken breasts on a flat dish, and sprinkle the mixture over them. Leave them to marinate for 10 minutes, turning them over frequently. Meanwhile, cut the bread into slices and brush lightly with ½ tablespoon of olive oil.
- Grill the chicken breasts for 20 minutes, turning them regularly. Pull apart the lettuce leaves, wash and dry them, then tear them into smaller pieces. Whisk together the remaining olive oil with the vinegar, mustard and some salt and pepper to form a medium-thick dressing.
- 5 minutes before the chicken breasts are ready, place the bread slices on the grill, turning regularly to toast them evenly.
- Cut the grilled chicken into thick slices and the toasted bread into smaller cubes. Arrange the lettuce on a plate, add the chicken slices and sprinkle with the dressing, grated Parmesan and the bread croutons.

*Tip: Cook boiled egg and arrange a few slices around the plate.*

**FR**

## Salade César au poulet

### Plat principal ou entrée pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes,  
temps de grillage : 20 minutes

#### Ingrédients

2 poitrines de poulet désossées et sans peau, coupées sur la longueur  
1 morceau de baguette ou de ciabatta  
1 tête de laitue (romaine)  
1 petit radicchio  
½ citron (zeste et jus)  
4 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 cuillère à thé de moutarde de Dijon  
30 g (1 oz) de parmesan fraîchement râpé  
Du sel et du poivre fraîchement moulus

#### Préparation

- Zester et presser le citron. Mélanger le zeste et le jus du citron à ½ cuillère à soupe d'huile d'olive et une pincée de sel et de poivre. Placer les poitrines de poulet dans un récipient à fond plat et verser dessus la marinade. Laisser mariner 10 minutes en les tournant fréquemment. Entre-temps, couper le pain en tranches et badigeonner légèrement avec ½ cuillère à soupe d'huile d'olive.
- Griller les poitrines de poulet 20 minutes en les tournant régulièrement. Détacher les feuilles de laitue, les laver et les sécher, puis les déchirer en petits morceaux. Fouetter le reste de l'huile d'olive avec le vinaigre, la moutarde et un peu de sel et de poivre pour former une vinaigrette de consistance moyenne.
- Cinq minutes avant que les poitrines de poulet soient prêtes, placer les tranches de pain sur la grille et les tourner régulièrement pour qu'elles grillent uniformément.
- Couper le poulet en tranches épaisses et le pain grillé en petits cubes. Disposer la laitue sur une assiette, ajouter les tranches de poulet et parsemer de vinaigrette, de parmesan râpé et de croûtons.

*Conseil : Faites cuire un œuf dur et disposez-en quelques tranches autour de l'assiette.*

**ES**

## Ensalada César con pollo

### Plato principal o entrada para 4 personas

Preparación: 15 minutos;  
Tiempo de cocción: 20 minutos

#### Ingredientes

2 pechugas de pollo sin piel ni hueso, cortadas a la mitad  
1 trozo de pan baguette o ciabatta  
1 lechuga romana  
1 achicoria roja pequeña  
½ limón (ralladura y jugo)  
4 cucharadas de vinagre de vino blanco  
3 cucharadas de aceite de oliva  
1 cucharadita de mostaza de Dijon  
30 g de queso parmesano recién rallado  
Sal y pimienta recién molida

#### Preparación

- Ralle y exprima el limón. Mezcle la ralladura y el jugo del limón con ½ cucharada de aceite de oliva y una pizca de sal y pimienta. Coloque las pechugas de pollo en un plato y espolvoréelas con la mezcla. Déjelas marinar durante 10 minutos, girándolas frecuentemente. Mientras tanto, rebane el pan y úntelo con ½ cucharada de aceite de oliva.
- Cocine las pechugas de pollo durante 20 minutos, girándolas regularmente. Separe las hojas de lechuga, lávelas y séquelas, y rómpalas en trozos más pequeños. Combine el aceite de oliva restante con el vinagre, la mostaza y un poco de sal y pimienta para crear un aderezo medianamente espeso.
- Cinco minutos antes de que estén listas las pechugas de pollo, coloque las rebanadas de pan en la parrilla. Gírelas con frecuencia para obtener un tostado uniforme.
- Corte el pollo asado en trozos gruesos y el pan tostado en cubos pequeños. Coloque las hojas de lechuga en un plato, agregue las rebanadas de pollo y agregue el aderezo, el queso parmesano rallado y los crutones de pan.

*Sugerencia: Haga un huevo duro y coloque algunas rebanadas en el plato.*





**EN**

## Honey-soy chicken skewers

### Main course for 4

Preparation 10 minutes  
+ marinating, grilling  
15 minutes

#### Ingredients

2 cloves of garlic  
2 red onions  
1 small red pepper  
400 g / 14 oz boneless chicken breast  
1 tbsp vegetable oil  
1½ tsp honey  
1½ tbsp light soy sauce  
Pepper

#### Instructions for 4 skewers

- Peel the garlic and onions. Chop the garlic and cut the onions into 6 wedges. Chop the pepper into small chunks. Cut the chicken breasts into small pieces.
- In a large bowl, mix the oil, honey, soy sauce, garlic and ½ tsp ground pepper. Add the chicken, onion and red pepper. Marinate for at least 2 hours in the fridge. Remove the chicken from the fridge 15 minutes before use.
- Pierce the chicken, onion and red pepper onto the skewers.
- Place the chicken skewers on the grill and grill for 15 minutes turning the skewers regularly.
- Arrange the skewers on 4 plates.

*Serve with grilled tomatoes or aubergine and a noodle salad or crispy bread.*

**FR**

## Brochettes de poulet miel-soja

### Plat principal pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes  
+ marinade, temps de grillage :  
15 minutes

#### Ingrédients

2 gousses d'ail  
2 oignons rouges  
1 petit poivron rouge  
400 g (14 oz) de blancs de poulet sans os  
1 cuillère à soupe d'huile végétale  
1½ cuillère à soupe de miel  
1½ cuillère à soupe de sauce soja claire  
Poivre

#### Plus 8 brochettes

- Épluchez l'ail et les oignons. Hachez l'ail et couper les oignons en 6. Hachez le poivron rouge en petits morceaux. Coupez les blancs de poulet en petits morceaux.
- Dans un grand saladier, mélangez l'huile, le miel, la sauce soja, l'ail et ½ de cuillère à thé de poivre moulu. Ajoutez le poulet, l'oignon et le poivron rouge. Laissez mariner pendant au moins 2 heures au réfrigérateur. Retirez le poulet du réfrigérateur 15 minutes avant la cuisson.
- Enfilez les morceaux de poulet, d'oignons et de poivron rouge sur les brochettes.
- Placez les brochettes de poulet sur la grille et faites-les griller 15 minutes en retournant régulièrement les brochettes.
- Disposez les brochettes sur 4 assiettes.

*Servez-les avec des tomates ou des aubergines grillées et une salade de nouille ou du pain croustillant.*

**ES**

## Brochetas de pollo a la miel y soja

### Plato principal para 4 personas

Preparación 10 minutos  
+ marinado; Tiempo de cocción:  
15 minutos

#### Ingredientes

2 dientes de ajo  
2 cebollas rojas  
1 pimiento rojo pequeño  
400 g de pechuga de pollo deshuesada  
1 cucharada de aceite vegetal  
1 cucharada y ½ de miel  
1 cucharada y ½ de salsa de soja clara  
Pimienta

#### 8 brochetas

- Pela los ajos y las cebollas. Corta los ajos y las cebollas en 6 cuñas. Corta el pimiento rojo en trozos pequeños. Corta las pechugas de pollo en trozos pequeños.
- En un recipiente grande mezcla el aceite, la miel, la salsa de soja, el ajo y ½ de una cucharadita de pimienta molida. Añade el pollo, las cebollas y el pimiento rojo. Deja la mezcla marinar al menos durante 2 horas en el frigorífico. Saca el pollo del frigorífico 15 minutos antes de cocinarlo.
- Ensarta el pollo, las cebollas y el pimiento rojo en brochetas.
- Coloca las brochetas de pollo en la parrilla y ásalas durante 15 minutos y, durante ese tiempo, dales la vuelta frecuentemente.
- Sirve las brochetas en 4 platos.

*Servir con berenjenas o tomates asados y una ensalada de pasta o pan crujiente.*





**EN**

## Grilled salmon steaks

### Main course for 4

10 minutes + marinating  
grilling 12 minutes

#### Ingredients

2 cloves of garlic  
1 lime  
Small bunch of coriander  
4 small tomatoes  
2 spring onions  
4 tbsp honey  
2 tbsp French mustard  
Salt, pepper  
4 salmon steaks

#### Preparation

- Peel and chop the garlic. Squeeze the lime. Roughly chop the coriander. Chop the tomatoes. Slice the spring onions. Mix together the tomatoes, spring onions and half of the coriander.
- Place the honey in a small pan with the garlic, lime juice, mustard, remaining coriander, and a pinch of salt and pepper. Place on the heat and stir until the honey has melted. Leave to cool for a few minutes.
- Place the salmon on a big plate. Spoon the honey marinade over the salmon and turn over twice to cover all sides. Leave to marinate for 10 minutes.
- Remove the salmon steaks from the marinade and let the excess marinade drip off above the saucepan. Place the salmon on the grill. Grill for about 8 minutes. Turn over once and at that time, move the steaks about the grill a little.
- Arrange the salmon on 4 plates and top with a little amount of tomato, coriander and onion salad.

*Serve with snow peas and basmati rice.*

**FR**

## Steaks de saumon grillés

### Plat principal pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes  
+ marinade, temps de grillage :  
12 minutes

#### Ingrédients

2 gousses d'ail  
1 citron vert  
Un petit bouquet de coriandre  
4 petites tomates  
2 petites ciboules  
4 cuillères à soupe de miel  
2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon  
Sel, poivre  
4 steaks de saumon

#### Préparation

- Épluchez et hachez l'ail. Pressez le citron vert. Hachez grossièrement la coriandre. Hachez les tomates. Coupez les ciboules en rondelles. Mélangez les tomates, les ciboules et la moitié de la coriandre.
- Dans une petite poêle, versez l'ail, le jus de citron vert, la moutarde, le reste de la coriandre et une pincée de sel et de poivre. Mettez sur le feu et remuez jusqu'à ce que le miel fonde. Laissez refroidir quelques minutes.
- Déposez le saumon dans un grand plat. Arrosez-le avec la marinade au miel en le retournant sur toutes les faces pour imprégner toute la surface. Laissez mariner 10 minutes.
- Retirez les steaks de saumon de la marinade et laissez goutter le surplus de marinade au-dessus de la poêle. Déposez le saumon sur la grille. Faites griller environ 12 minutes. Retournez tous les steaks et déplacez-les légèrement sur la grille.
- Disposez le saumon sur 4 assiettes et décorez-le avec un peu de tomate, la coriandre et la salade aux oignons.

*Servez avec des poids gourmands et du riz basmati.*

**ES**

## Filetes de salmón a la plancha

### Plato principal para 4 personas

Preparación 10 minutos  
+ marinado; Tiempo de cocción:  
12 minutos de asado

#### Ingredientes

2 dientes de ajo  
1 lima  
Manojo pequeño de cilantro  
4 tomates pequeños  
2 cebolletas  
4 cucharadas de miel  
2 cucharadas de mostaza francesa  
Sal, pimienta  
4 filetes de salmón

#### Preparación

- Pela y pica los ajos. Exprime la lima. Pica el cilantro en trozos grandes. Corta los tomates. Corta las cebolletas en rodajas. Mezcla los tomates, las cebolletas y la mitad del cilantro.
- Vierte la miel en una sartén pequeña junto con el ajo, el zumo de la lima, la mostaza, el resto del cilantro y una pizca de sal y pimienta. Coloca la sartén en el fuego y remueve hasta que la miel se haya disuelto. Deja enfriar la mezcla varios minutos.
- Coloca el salmón en un plato grande. Vierte el marinado de miel sobre el salmón y dale dos vueltas para cubrir todos los lados. Déjalo marinar durante 10 minutos.
- Saca los filetes de salmón del marinado y escúrrelos sobre la sartén. Coloca el salmón en la parrilla. Ásalo durante aproximadamente 12 minutos. Durante ese tiempo, dale una vuelta y cambia los filetes de sitio en la parrilla.
- Sirve el salmón en 4 platos y coloca un poco de ensalada de tomate, cilantro y cebolleta encima del pescado.

*Servir con tirabeques y arroz basmati.*





**EN**

## Grilled peaches with honey cream

### Dessert for 4

10 minutes preparation  
+ 6 minutes grilling time

#### Ingredients

4 peaches  
2 tablespoons honey  
125 g / 4.5 oz plain Greek yoghurt  
1/4 tablespoon vanilla extract  
1/4 tablespoon cinnamon  
100 g blueberries  
A handful of walnuts  
A few small leaves of mint

#### Preparation

- Cut the peaches in half and remove the stones.
- Place the peach halves on the grill and grill for 3 minutes on each side until the fruit pulp is softened and hot.
- Whisk the yoghurt, adding the honey, vanilla extract and cinnamon as you go.
- Garnish the hot peaches with the honey cream and blueberries, dot the walnuts and the mint leaves over the top, and serve immediately.

*Tip: You can replace the cinnamon by cardamom or swap the blueberries for other seasonal fruits.*

**FR**

## Pêches grillées et crème au miel

### Dessert pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes  
+ temps de grillage : 6 minutes

#### Ingrédients

4 pêches  
2 cuillères à soupe de miel  
125 g (4,5 oz) de yogourt grec nature  
1/4 de cuillère à soupe d'extrait de vanille  
1/4 de cuillère à soupe de cannelle  
100 g de bleuets  
Une poignée de noix de Grenoble  
Quelques petites feuilles de menthe

#### Préparation

- Couper les pêches en deux et retirer le noyau.
- Placer les moitiés de pêches sur la grille et griller 3 minutes de chaque côté, jusqu'à ce que la pulpe du fruit soit ramollie et chaude.
- Pendant ce temps, fouetter le yogourt, l'extrait de vanille et la cannelle.
- Garnir les pêches chaudes de crème au miel et de bleuets, ajouter les noix et la menthe sur le dessus et servir immédiatement.

*Conseil : Vous pouvez remplacer la cannelle par de la cardamome ou utiliser d'autres fruits de saison au lieu des bleuets.*

**ES**

## Duraznos asados con crema de miel

### Postre para 4 personas

Preparación: 10 minutos;  
Tiempo de cocción: 6 minutos

#### Ingredientes

4 duraznos  
2 cucharadas de miel  
125 g de yogur griego  
1/4 de cucharada de extracto de vainilla  
1/4 de cucharada de canela  
100 g de arándanos  
Un puñado de nueces  
Unas hojas pequeñas de menta

#### Preparación

- Corte los duraznos a la mitad y quite los huesos.
- Coloque las mitades en la parrilla y áselas durante tres minutos por lado hasta que la pulpa de la fruta se ablande y se caliente.
- Bata el yogur, agregue la miel, el extracto de vainilla y la canela.
- Aderece los duraznos calientes con la crema de miel y los arándanos, esparza las nueces y las hojas de menta en la parte superior y sirva inmediatamente.

*Sugerencia: Puede reemplazar la canela por cardamomo o cambiar los arándanos por otra fruta de la temporada.*





# Tips & tricks

- 1 Marinate meat and fish for up to 12 hours (in the fridge) to get the full taste benefit
- 2 Buy good-quality meat that contains a little, but not too much fat
- 3 To avoid wasting grilled meat, work out in advance how much you really need for each meal
- 4 Wet meat won't cook well, so dry it on a piece of kitchen towel before grilling it
- 5 Put small ingredients onto a skewer or on the grilling grid\* so they don't fall through the grill
- 6 Brush a little oil over pieces of fruit and vegetables to sear them slightly
- 7 Use vegetables with a low water content, such as bell peppers, onions and mushrooms
- 8 Cut fruits into large, even pieces to ensure even cooking
- 9 Grill fruits and vegetables with the skin on to maintain the shape and for a colorful appearance

\*if supplied with your Philips Smoke-less Indoor Grill model

- 1 Marinez la viande et le poisson jusqu'à 12 heures (au réfrigérateur) pour un goût optimal.
- 2 Achetez de la viande de qualité qui contient un peu de gras, mais pas trop.
- 3 Pour éviter de gaspiller de la viande grillée, déterminez à l'avance la quantité nécessaire pour chaque repas.
- 4 La viande trop humide ne cuira pas bien, donc séchez-la à l'aide d'un linge à vaisselle avant de la griller.
- 5 Placez les petits aliments sur une brochette ou sur la grille de cuisson\* afin qu'ils ne tombent pas à travers la grille.
- 6 Badigeonnez les morceaux de fruits et de légumes d'un peu d'huile pour les saisir légèrement.
- 7 Utilisez des légumes qui contiennent peu d'eau, comme les poivrons, les oignons et les champignons.
- 8 Coupez les fruits en gros morceaux de même taille pour assurer une cuisson uniforme.
- 9 Grillez les fruits et légumes avec leur peau pour préserver leur forme et créer une présentation colorée.

\* Si fournie avec votre modèle de gril d'intérieur sans fumée Philips.

- 1 Marine carne y pescado hasta por 12 horas (en el refrigerador) para obtener el beneficio de todo su sabor.
- 2 Compre carne de buena calidad que contenga un poco de grasa, pero no mucha.
- 3 Para evitar desperdiciar carne asada, calcule con anticipación cuánto necesita para cada comida.
- 4 La carne húmeda no se cocinará bien; por lo tanto, séquela con un trozo de toalla de cocina antes de asarla.
- 5 Coloque ingredientes pequeños en un pincho o en la rejilla para evitar que se caigan a través de la parrilla.
- 6 Unte un poco de aceite de oliva sobre los trozos de frutas y verduras para sellarlos ligeramente.
- 7 Utilice vegetales con bajo contenido de agua, como pimientos morrones, cebollas y champiñones.
- 8 Corte las frutas en trozos grandes y regulares para garantizar una cocción uniforme
- 9 Ase frutas y verduras con su piel para mantener la forma y obtener una apariencia colorida

\*si se incluye con el modelo de la parrilla para interiores Smoke Less de Philips

## Recommended grilling times:

	Cooking Time
	8 - 16 min.
	12 - 16 min.
	22 - 26 min.
	12 - 18 min.
	12 - 18 min.
	16 - 18 min.
	14 - 16 min.
	8 - 15 min.
	2 - 5 min.





**EN** Enjoy the delicious taste  
of grilled food all year round.

**FR** Savourez le délicieux goût  
des grillades toute l'année.

**ES** Disfrute del delicioso sabor  
de los alimentos asados  
durante todo el año.