

**PHILIPS**

*Airfryer XXL*

Recipe book



**Enjoy great  
tasting fried food**

## Contents

Cook as crisp as deep-fried	4
Twin TurboStar technology	6
Enjoy good food with minimum fat	8
Cook all your favorite foods	10

### Meat dishes

Honey and lemon roasted chicken	13
Prime rib with bacon and herbed potatoes	14
Lamb chops with heirloom vegetables	15
Spicy drumsticks with BBQ marinade	16
Classic Burger	17
Crispy chicken nuggets	18
Buttermilk chicken	19
Chicken and noodles with asparagus and mushrooms	20

### Fish dishes

Sizzling garlic shrimp	23
Crispy Curried Tilapia	24
Salmon and broccoli lasagna	25
Sweet and sour shrimp	26

### Vegetable dishes

French fries	29
Breaded fried tofu	30
Ratatouille	31
Veggie fries	32
Airfried rösti	34
Ricotta Balls	35
Crispy fried spring rolls	36

### Desserts

Ricotta and lemon cheesecake	39
Whole grain spelt banana bread	40
Almond cake	42
Brownies	43

### Pastry

Bruschetta	45
Salmon quiche	46
Mini apple turnovers	47
Chicken fajitas	48
Continental breakfast	49

### For kids

Stuffed peppers	51
Pizza	52
Coconut banana fritters	53
Rainbow vegetable kabobs	54

Get 200 more recipes with our <b>Airfryer</b> app	56
General cooking times and temperatures	58
Presets for most popular dishes	60
Handy Philips <b>Airfryer</b> accessories	62

## Contenu

Croustillant comme dans la friteuse	4
Technologie Twin TurboStar	6
Savourez de bons aliments avec un minimum de gras	8
Cuisez tous vos aliments favoris	10

### Viandes

Poulet rôti au miel et au citron	13
Côte de bœuf avec pommes de terre, bacon et herbes	14
Côtelettes d'agneau aux légumes anciens	15
Pilons de poulet épicés marinés à la sauce barbecue	16
Hamburger	17
Croquettes de poulet	18
Poulet au babeurre	19
Nouilles au poulet avec asperges et champignons	20

### Poissons

Crevettes à l'ail	23
Tilapia croustillant au cari	24
Lasagne au saumon et au brocoli	25
Crevettes à la sauce aigre-douce	26

### Légumes

Frites	29
Tofu pané frit	30
Ratatouille	31
Légumes frits	32
Rösti à l' <b>Airfryer</b>	34
Boules de ricotta	35
Rouleaux de printemps croustillants	36

### Desserts

Gâteau à la ricotta et au citron	39
Gâteau aux bananes et à la farine d'épeautre	40
Gâteau aux amandes	42
Brownies	43

### Pâtisseries

Bruschetta	45
Quiche au saumon	46
Mini-chaussons aux pommes	47
Fajitas au poulet	48
Petit déjeuner continental	49

### Mets pour enfants

Poivrons farcis	51
Pizza	52
Beignets à la banane et à la noix de coco	53
Chiche-kebab aux légumes arc-en-ciel	54

Obtenez plus de 200 recettes avec l'application <b>Airfryer</b>	56
Temps de cuisson et températures types	58
Préréglages pour les plats populaires	60
Accessoires pratiques pour la friteuse Philips <b>Airfryer</b>	62

## Contenido

Crujiente, como si usara aceite	4
Tecnología Twin TurboStar	6
Disfrute de buena comida con un mínimo de grasa	8
Cocine todos sus platos favoritos	10

### Platos con carne

Pollo asado con miel y limón	13
Costillas con tocino y papas con hierbas	14
Chuletas de cordero con hortalizas	15
Muslos de pollo picantes con adobo de barbacoa	16
Hamburguesa clásica	17
Nuggets crocantes de pollo	18
Pollo con suero de manteca	19
Pollo y fideos con espárrago y champiñones	20

### Platos con pescado

Camarones fritos al ajillo	23
Tilapia apanada al curry	24
Lasaña de salmón y brócoli	25
Camarones agridulces	26

### Platos de vegetales

Papas fritas	29
Tofu frito apanado	30
Ratatouille	31
Patatas fritas de verduras	32
Rösti en la <b>Airfryer</b>	34
Bolas de ricota	35
Rollitos de primavera fritos crujientes	36

### Postres

Pastel de queso de ricota y limón	39
Pan integral de banana con espelta	40
Tarta de almendras	42
Brownies	43

### Repostería

Tosta	45
Quiche de salmón	46
Empanaditas de manzana	47
Fajitas de pollo	48
Desayuno continental	49

### Para niños

Pimientos rellenos	51
Pizza	52
Buñuelos de plátano con coco	53
Brochetas vegetales arcoíris	54

Obtenga 200 recetas más con nuestra aplicación <b>Airfryer</b>	56
Temperaturas y tiempos generales de cocción	58
Preselecciones para los platos más populares	60
Prácticos accesorios para la Philips <b>Airfryer</b>	62

EN

## Cook as crisp as deep-fried

When it comes to frying food at home, we all love the crispy flavor – but not the extra fat! Philips **Airfryer XXL** uses powerful hot air to fry your favorite food with a tablespoon or less of oil. For delicious food that's crispy on the outside and tender on the inside.

Our new Twin TurboStar technology extracts fat from the food – and captures everything in the fat reducer at the bottom. And thanks to the 3 lb family-sized capacity, you can even cook whole chicken. We've included that recipe here – and many more – so you can start frying, grilling, baking and roasting with your **Airfryer XXL** right away.

FR

## Croustillant comme dans la friteuse

Quand il s'agit de frire des aliments à la maison, nous aimons tous la saveur du croustillant, mais pas l'excès de gras! La friteuse Philips **Airfryer XXL** utilise un flux puissant d'air chaud pour frire vos aliments favoris avec une cuillère à soupe d'huile ou moins. Le résultat? Des aliments délicieux, croquants à l'extérieur et tendres à l'intérieur.

La nouvelle technologie Twin TurboStar extrait le gras des aliments et récolte tout l'excédent dans le réducteur de graisse au bas de l'appareil. De plus, avec la capacité familiale de 3 lb, vous pouvez même cuire un poulet entier. Vous trouverez la recette dans ce livret et bien d'autres encore. Alors, faites-vous plaisir et commencez à frire, griller, cuire et rôtir dès maintenant avec votre **Airfryer XXL**.

ES

## Crujiente, como si usara aceite

Cuando freímos alimentos en casa, a todos nos encanta el sabor crujiente; sin embargo, no nos gusta toda esa grasa adicional. Philips **Airfryer XXL** utiliza una potente corriente de aire caliente para freír sus alimentos preferidos con una cucharada de aceite o menos. Así disfrutará alimentos deliciosos, crujientes por fuera y tiernos por dentro.

Nuestra nueva tecnología Twin TurboStar permite extraer la grasa de los alimentos, que queda capturada en el eliminador de grasa de la parte inferior. Gracias a su capacidad de 1.4 kg (3 lb) de tamaño familiar, puede cocinar hasta un pollo entero. Hemos incluido esta receta, entre otras, para que pueda empezar a freír, asar, hornear y tostar enseguida con la **Airfryer XXL**.



Viva Collection



Avance Collection



**EN**  
**Twin TurboStar**  
technology

The Philips *Airfryer* XXL is the future of Airfrying! Not only can this new model fry foods with a tablespoon or less of oil but it can also remove and capture excess fat thanks to its new and unique Twin TurboStar technology.

By combining a 1725 W powerful heater and motor with our new Twin TurboStar technology, the hot air in the *Airfryer* XXL swirls fast, like a tornado—throughout the entire cooking basket. This extracts excess fat from food, and captures it all below the fat reducer at the bottom of the *Airfryer*. Just throw out the fat!

**FR**  
**Technologie**  
**Twin TurboStar**

La friteuse Philips *Airfryer* XXL représente l'avenir des friteuses *Airfryer*! Non seulement ce nouveau modèle permet de frire les aliments avec une cuillère à soupe d'huile ou moins, mais il peut aussi éliminer et capturer l'excès de gras grâce à la nouvelle et unique technologie Twin TurboStar.

En combinant les puissants radiateur et moteur de 1725 W à la nouvelle technologie Twin TurboStar, l'air chaud dans la friteuse *Airfryer* XXL tourbillonne rapidement, comme une tornade, dans tout le panier de cuisson. Ce processus extrait la graisse des aliments et la capture entièrement dans le réducteur de gras au bas de la friteuse *Airfryer*. Fini la graisse!

**ES**  
**Tecnología**  
**Twin TurboStar**

La Philips *Airfryer* XXL es el futuro de freír con aire. Este nuevo modelo no solo puede freír alimentos con una cucharada de aceite o menos, también elimina y captura el exceso de grasa gracias a su nueva y exclusiva tecnología Twin TurboStar.

Mediante la combinación de un poderoso motor y un calentador de 1725 W con nuestra nueva tecnología Twin TurboStar, el aire caliente de la *Airfryer* XXL gira rápido como un tornado en toda la canasta de cocina. Esto permite extraer el exceso de grasa de los alimentos y lo captura en el reductor de grasa en la parte inferior de la *Airfryer*. Ahora es sencillo descartar la grasa.



**Twin TurboStar**  
Rapid air technology  
Fat removal technology





EN

## Enjoy good food with minimum fat

There's something special about homemade food, made with fresh ingredients. People like you inspired us to find easier and healthier ways to cook – while keeping the same great taste you and your family enjoy. That's the power of the Philips *Airfryer* XXL. So you can make crispy fries, and everything you normally cook, with minimum fat and maximum flavor. Bon appetit!

FR

## Savourez de bons aliments avec un minimum de gras

Tout le monde sait que les aliments faits maison à partir d'ingrédients frais ont quelque chose d'unique. Vous nous avez inspirés à trouver des façons simples et saines de cuisiner, et des saveurs que vous et votre famille apprécierez. C'est la promesse de la friteuse Philips *Airfryer* XXL. Désormais, vous pouvez préparer des frites croustillantes et vos plats autres plats favoris avec un minimum de gras et une explosion de saveurs. Bon appétit!

ES

## Disfrute de buena comida con un mínimo de grasa

La comida casera, cocinada con ingredientes frescos, tiene un toque especial. Personas como usted nos han dado la inspiración para descubrir formas de cocinar más sencillas y saludables, con todo el sabor para que usted y su familia disfruten. Ese es el poder de la Philips *Airfryer* XXL. Puede hacer papas fritas crujientes, y todo lo que cocina normalmente, con un mínimo de grasa y el máximo de sabor. ¡Buen provecho!



EN

## Cook all your favorite foods

You can do more than fry with the new Philips *Airfryer* XXL. Twin TurboStar technology means you can grill, bake and roast, too. All in one handy, countertop appliance.

Just prepare your favorite foods, and let the *Airfryer* XXL do the rest. To get you started, we have included some of the Philips Chef's favorite *Airfryer* recipes. For everything from savory snacks to great main dishes – and even desserts. But feel free to try your own recipes, and discover how easy and fast cooking with *Airfryer* can be.

FR

## Cuisez tous vos aliments favoris

La nouvelle friteuse Philips *Airfryer* XXL vous permet de faire bien plus que simplement frire. La technologie Twin TurboStar signifie que vous pouvez également griller, cuire et rôtir les aliments. Tout cela dans un seul appareil de comptoir.

Préparez simplement vos aliments préférés et laissez l'*Airfryer* XXL s'occuper du reste. Pour vous aider à partir du bon pied, nous avons inclus quelques-unes des recettes pour *Airfryer* favorites du chef de Philips. Vous avez de tout, des petits apéritifs salés aux plus grands mets, et même des desserts. N'hésitez pas à essayer aussi vos propres recettes : vous découvrirez à quel point cuisiner avec l'*Airfryer* est facile et rapide.

ES

## Cocine todos sus platos favoritos

Puede hacer mucho más que freír con la nueva Philips *Airfryer* XXL. La tecnología Twin TurboStar permite que, además, pueda asar, hornear y tostar. Todo en un práctico electrodoméstico para la encimera.

Prepare sus alimentos favoritos y deje que la *Airfryer* XXL haga el resto. Para dar sus primeros pasos, hemos incluido algunas de las recetas favoritas de Philips Chef para la *Airfryer*. Puede preparar de todo: desde aperitivos salados a magníficos platos principales (e incluso postres). Por supuesto, también puede probar sus propias recetas y descubrir lo fácil y rápido que puede ser cocinar con *Airfryer*.





# Meat dishes



EN

## Honey and lemon roasted chicken

Preparation time: **25 minutes**  
Cooking time: **70 minutes**

1 red onion  
1/2 green zucchini  
1/2 yellow summer squash  
1 apple  
1 dried apricot  
2 garlic cloves, finely chopped  
2 sprigs of thyme, finely chopped  
2 tbsp olive oil  
1 pinch of salt  
1 pinch of pepper  
3 lb whole chicken  
1/2 cup honey  
1 large lemon

1. For the stuffing, cut the red onion, zucchini, yellow summer squash, apple and dried apricot into small cubes. Add finely chopped garlic cloves and freshly chopped thyme. Mix with the olive oil, salt and pepper. Stuff the chicken with this mixture.
2. Sear the whole chicken for 10 minutes at 400°F.
3. In a pan, melt the honey and the juice of the lemon. Add salt and pepper to taste. Remove the chicken from the **Airfryer**, drizzle it with part of the honey mixture.
4. Turn the **Airfryer** to 275°F. Place the chicken in the **Airfryer**. Drizzle every 15 minutes with the honey mixture until it's used up. Cook for a total of 1 hour or until done.

FR

## Poulet rôti au miel et au citron

Temps de préparation : **25 minutes**  
Temps de cuisson : **70 minutes**

1 oignon rouge  
1/2 courgette verte  
1/2 courge d'été jaune  
1 pomme  
1 abricot séché  
2 gousses d'ail, hachées finement  
2 branches de thym, hachées finement  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
1 pincée de sel  
1 pincée de poivre  
1 poulet entier de 3 lb  
1/2 tasse de miel  
1 gros citron

1. Pour préparer la farce, coupez en petits cubes l'oignon rouge, la courgette, la courge d'été jaune, la pomme et l'abricot séché. Ajoutez les gousses d'ail hachées finement et le thym haché finement. Mélangez avec l'huile d'olive, le sel et le poivre. Farcissez le poulet avec ce mélange.
2. Saisissez le poulet entier pendant 10 minutes à 400°F.
3. Dans une casserole, faites fondre le miel avec le jus du citron. Salez et poivrez au goût. Retirez le poulet de l'**Airfryer** et arrosez-le avec une partie du mélange de miel.
4. Réglez l'**Airfryer** à 275°F et placez-y le poulet. Arrosez toutes les 15 minutes avec le mélange de miel jusqu'à épuisement. Cuissez pendant 1 heure ou jusqu'à cuisson complète.

ES

## Pollo asado con miel y limón

Tiempo de preparación: **25 minutos**  
Tiempo de cocción: **70 minutos**

1 cebolla roja  
1/2 calabacín verde  
1/2 calabaza amarilla de verano  
1 manzana  
1 durazno deshidratado  
2 dientes de ajo, finamente picados  
2 brotes de tomillo, finamente picados  
2 cdas. de aceite de oliva  
1 pizca de sal  
1 pizca de pimienta  
1.4 kg (3 lb) de pollo entero  
1/2 taza de miel  
1 limón grande

1. Para el relleno, corte la cebolla roja, el calabacín, la calabaza amarilla de verano, la manzana y el durazno deshidratado en cubos pequeños. Agregue dientes de ajo finamente picados y tomillo fresco picado. Mezcle con el aceite de oliva, la sal y la pimienta. Rellene el pollo con esta mezcla.
2. Selle el pollo entero por 10 minutos a 204°C (400°F).
3. En una sartén, derrita la miel e incorpore el jugo de limón. Agregue sal y pimienta al gusto. Saque el pollo de la **Airfryer** y rocíe una parte de la mezcla de miel sobre el pollo.
4. Cambie la temperatura de la **Airfryer** a 135°C (275°F) y coloque el pollo dentro. Rocíelo con la mezcla de miel cada 15 minutos hasta que se termine. Cocínelo durante 1 hora en total o hasta que esté hecho.





EN

## Prime rib with bacon and herbed potatoes

Preparation time: **75 minutes\*** Cooking time: **37 minutes**  
\*Advanced preparation: let meat come to room temperature for 1 hour

26 oz. prime rib  
10 tbsp chopped fresh rosemary  
8 tbsp freshly chopped thyme  
2 lbs white potatoes  
1/2 lb whole mushrooms  
1 tbsp peanut oil  
2 medium size onions  
3/4 cup chopped raw bacon  
1 tbsp olive oil

1. Take the prime rib out of the refrigerator at least 1 hour in advance. Finely chop the fresh rosemary and thyme and set aside. Boil the white potatoes. Clean the mushrooms.
2. Sprinkle the peanut oil on potatoes and fry in the **Airfryer** for 10 minutes at 400°F. Roughly chop the onions and the mushrooms. Add to the potatoes along with the chopped bacon and the chopped herbs. Bake another 7 minutes at 400°F. Give the basket a shake every now and then.
3. Rub the prime rib with olive oil. Remove potatoes from the **Airfryer**, set aside in a covered dish.
4. Place the prime rib in the **Airfryer** and bake for 10 minutes at 400°F. Spoon the potatoes, bacon, and herb mixture over the prime rib and bake together for 10 minutes at 400°F. Add salt and pepper to taste.

FR

## Côte de bœuf avec pommes de terre, bacon et herbes

Temps de préparation: **75 minutes\*** Temps de cuisson: **37 minutes**  
\*Avant la préparation: laissez la viande à la température ambiante pendant 1 heure

1 côte de bœuf de 26 oz  
10 c. à soupe de romarin frais haché  
8 c. à soupe de thym frais haché  
2 lb de pommes de terre blanches  
1/2 lb de champignons entiers  
1 c. à soupe d'huile d'arachide  
2 oignons moyens  
3/4 tasse de bacon non cuit haché  
1 c. à soupe d'huile d'olive

1. Sortez la côte de bœuf du réfrigérateur au moins 1 heure à l'avance. Hachez finement le romarin et le thym frais et réservez. Faites bouillir les pommes de terre à chair blanche. Nettoyez les champignons.
2. Arrosez les pommes de terre avec l'huile d'arachide et faites frire dans l'**Airfryer** pendant 10 minutes à 400°F. Hachez grossièrement les oignons et les champignons. Ajoutez-les aux pommes de terre avec le bacon haché et les herbes hachées. Faites cuire pendant 7 minutes de plus à 400°F. Agitez le panier de temps en temps.
3. Frottez la côte de bœuf avec l'huile d'olive. Retirez les pommes de terre de l'**Airfryer** et réservez dans un plat couvert.
4. Placez la côte de bœuf dans l'**Airfryer** et cuisez pendant 10 minutes à 400°F. À la cuillère, déposez le mélange de pommes de terre, de bacon et d'herbes sur la côte de bœuf et cuisez le tout pendant 10 minutes à 400°F. Salez et poivrez au goût.

ES

## Costillas con tocino y papas con hierbas

Tiempo de preparación: **75 minutos\*** Tiempo de cocción: **37 minutos**  
\*Preparación avanzada: deje que la carne alcance temperatura ambiente por 1 hora

737 g (26oz) de costillas  
10 cdas. de romero fresco picado  
8 cdas. de tomillo picado recientemente  
907 g (2lb) de papas blancas  
227g (1/2lb) de champiñones enteros  
1 cda. de aceite de maní  
2 cebollas medianas  
3/4 de taza de tocino crudo picado  
1 cda. de aceite de oliva

1. Saque las costillas del refrigerador al menos 1 hora antes. Pique finamente el romero y el tomillo frescos, y déjelos a un lado. Hierva las papas blancas y limpie los champiñones.
2. Rocíe las papas con aceite de maní y frías en la **Airfryer** durante 10 minutos a 204°C (400°F). Corte las cebollas y los champiñones en trozos grandes. Agreguelos a las papas junto con las hierbas y el tocino picados. Cocine durante otros 7 minutos a 204°C (400°F). Agite la canasta de vez en cuando.
3. Unte las costillas con aceite de oliva. Saque las papas de la **Airfryer** y déjelos a un lado en un recipiente tapado.
4. Coloque las costillas en la **Airfryer** y cocínelas durante 10 minutos a 204°C (400°F). Ponga las papas, el tocino y la mezcla de hierbas sobre las costillas y cocine todo junto por 10 minutos a 204°C (400°F). Agregue sal y pimienta a gusto.

EN

## Lamb chops with heirloom vegetables

Preparation time: **30 minutes** Cooking time: **18 minutes**  
Marinating time: **180 minutes**

1/2 cup fresh mint, finely chopped  
1 tbsp fresh rosemary, finely chopped  
3 tbsp olive oil  
Salt and pepper  
4 lamb chops  
1 parsnip  
2 carrots  
1 purple carrot  
1 fennel bulb

1. Finely chop mint and rosemary and mix with olive oil. Add salt and pepper to taste. Marinate lamb chops in mixture for at least 3 hours.
2. Cut parsnip, carrots and fennel into small cubes, and place in a bowl of water.
3. Sear the lamb chops for 6 minutes at 400°F in the **Airfryer** basket, then remove and set aside.
4. Drain cubed vegetables, place in **Airfryer** basket and cook for 6 minutes at 350°F. Add lamb chops and fry for 6 minutes at 350°F. Serve with mashed potatoes and rosemary.

FR

## Côtelettes d'agneau aux légumes anciens

Temps de préparation: **30 minutes** Temps de cuisson: **18 minutes**  
Temps de marinade: **180 minutes**

1/2 tasse de menthe fraîche, hachée finement  
1 c. à soupe de romarin frais, haché finement  
3 c. à soupe d'huile d'olive  
Sel et poivre  
4 côtelettes d'agneau  
1 panais  
2 carottes  
1 carotte violette  
1 pied de fenouil

1. Hachez finement la menthe et le romarin et mélangez avec l'huile d'olive. Salez et poivrez au goût. Marinez les côtelettes d'agneau dans ce mélange pendant au moins 3 heures.
2. Coupez le panais, les carottes et le pied de fenouil en petits cubes et placez le tout dans un bol d'eau.
3. Saisissez les côtelettes d'agneau pendant 6 minutes à 400°F dans le panier de l'**Airfryer**, puis retirez et réservez.
4. Égouttez les légumes, placez dans le panier de l'**Airfryer** et cuisez pendant 6 minutes à 350°F. Ajoutez les côtelettes et faites frire pendant 6 minutes à 350°F. Servez avec des pommes de terre en purée et du romarin.

ES

## Chuletas de cordero con hortalizas

Tiempo de preparación: **30 minutos** Tiempo de cocción: **18 minutos**  
Tiempo de marinado: **180 minutos**

1/2 taza de menta fresca, finamente picada  
1 cda. de romero fresco, finamente picado  
3 cdas. de aceite de oliva  
Sal y pimienta  
4 chuletas de cordero  
1 chirivía  
2 zanahorias  
1 zanahoria morada  
1 bulbo de hinojo

1. Pique finamente la menta y el romero, y mézclelos con el aceite de oliva. Agregue sal y pimienta a gusto. Deje marinando las chuletas de cordero en la mezcla durante al menos 3 horas.
2. Corte la chirivía, las zanahorias y el hinojo en cubos pequeños y póngalos en un recipiente con agua.
3. Selle las chuletas de cordero por 6 minutos a 204°C (400°F) en la canasta de la **Airfryer**, luego sáquelas y déjelos a un lado.
4. Escurra los vegetales en cubos, póngalos en la canasta de la **Airfryer** y cocine por 6 minutos a 177°C (350°F). Agregue las chuletas de cordero y fría por 6 minutos a 177°C (350°F). Sirva con puré de papas y romero.







EN

## Spicy drumsticks with BBQ marinade

Preparation time: **10 minutes**      Cooking time: **35 minutes**  
 Marinating time: **20 minutes**

1½ garlic cloves      1 tbsp olive oil  
 ½ tsp yellow mustard      12 drumsticks  
 2 tsp brown sugar  
 1½ tsp chili powder  
 Salt and pepper

1. Press the garlic and mix with prepared mustard, brown sugar, chili powder and salt and pepper to taste. Stir in olive oil. Rub this mixture on the drumsticks and marinate 20 minutes.
2. Place the drumsticks in the *Airfryer* basket and cook for 20 minutes at 400°F, until brown.
3. Turn the temperature down to 325°F, give the basket a good shake and cook 15 more minutes, until done. Serve with corn salad and French bread.

FR

## Pilons de poulet épicés marinés à la sauce barbecue

Temps de préparation: **10 minutes**      Temps de cuisson: **35 minutes**  
 Temps de marinade: **20 minutes**

1½ gousse d'ail      Sel et poivre  
 ½ c. à thé de moutarde jaune      1 c. à soupe d'huile d'olive  
 2 c. à thé de cassonade      12 pilons de poulet  
 1½ c. à thé de poudre de chili

1. Écrasez l'ail et mélangez avec la moutarde préparée, la cassonade et la poudre de chili. Salez et poivrez au goût. Ajoutez l'huile d'olive. Frottez ce mélange sur les pilons de poulet et marinez pendant 20 minutes.
2. Placez les pilons dans le panier de l'*Airfryer* et cuisez pendant 20 minutes à 400°F, jusqu'à ce qu'ils brunissent.
3. Abaissez la température à 325°F, agitez bien le panier et laissez cuire pendant 15 minutes de plus, jusqu'à cuisson complète. Servez avec une salade de maïs et du pain français.

ES

## Muslos de pollo picantes con adobo de barbacoa

Tiempo de preparación: **10 minutos**      Tiempo de cocción: **35 minutos**  
 Tiempo de marinado: **20 minutos**

1½ diente de ajo      1 cda. de aceite de oliva  
 ½ cda. de mostaza amarilla      12 muslos de pollo  
 2 cdtas. de azúcar morena  
 ½ cda. de Chile en polvo  
 Sal y pimienta

1. Machaque el ajo y mézclelo con mostaza preparada, azúcar morena, Chile en polvo, sal y pimienta a gusto. Revuelva en aceite de oliva. Unte esta mezcla en los muslos de pollo y deje marinar por 20 minutos.
2. Coloque los muslos de pollo en la canasta de la *Airfryer* y cocínelos durante 20 minutos a 204°C (400°F) hasta que estén dorados.
3. Baje la temperatura a 163°C (325°F), agite vigorosamente la canasta y deje cocinar por 15 minutos más hasta que estén listos. Sirvalos con ensalada de maíz y pan de baguette.

EN

## Classic Burger

Preparation time: **10 minutes**      Cooking time: **12 minutes**

2 lbs ground beef      3 medium size tomatoes  
 1 cup bread crumbs      2 medium size onions  
 3 garlic cloves      6 hamburger buns  
 ½ tsp of paprika      Ketchup  
 ½ tsp pinches salt and pepper      6 cheddar cheese slices  
 12 lettuce leaves

1. Place the ground beef in a bowl. Add bread crumbs, finely chop 1 of the onions and mince garlic. Mix together with paprika, salt and pepper. Form into 6 round patties a bit wider than your hamburger buns. Place burgers in the *Airfryer* with double layer accessory\* and cook for 10 min at 400°F.
2. Place 6 hamburger buns in the *Airfryer* basket and heat for 2 mins at 400°F.
3. Tear the lettuce leaves, and slice 3 tomatoes and onions. Spread a little ketchup on the open hamburger buns. Place the lettuce leaves on the bottom half of the buns.
4. Place a cooked burger on the lettuce leaves and cover with a slice of cheddar cheese. Continue with a slice of tomato and a couple of onion slices. Cover with the top of the bun and serve.

FR

## Hamburger

Temps de préparation: **10 minutes**      Temps de cuisson: **12 minutes**

2 lb de bœuf haché      3 tomates moyennes  
 1 tasse de chapelure      2 oignons moyens  
 3 gousses d'ail      6 pains à hamburger  
 ½ c. à thé de paprika      Ketchup  
 ½ c. à thé (pinçées) de sel et de poivre      6 tranches de fromage cheddar  
 12 feuilles de laitue

1. Mettre le bœuf haché dans un bol. Ajoutez la chapelure, 1 oignon haché finement et l'ail émincé. Mélangez avec le paprika, le sel et le poivre. Formez 6 galettes rondes, un peu plus grandes que les pains à hamburger. Placez les hamburgers dans l'*Airfryer* avec l'accessoire double hauteur\* et cuisez pendant 10 minutes à 400°F.
2. Placez les 6 pains dans le panier de l'*Airfryer* et réchauffez pendant 2 minutes à 400°F.
3. Déchirez les feuilles de laitue et tranchez les 3 tomates et l'oignon restant. Étendez un peu de ketchup sur les pains à hamburger ouverts. Placez les feuilles de laitue sur la moitié inférieure des pains.
4. Placez une galette cuite sur les feuilles de laitue et recouvrez d'une tranche de fromage cheddar. Poursuivez avec une tranche de tomate et quelques tranches d'oignon. Couvrez avec le dessus du pain et servez.

ES

## Hamburguesa clásica

Tiempo de preparación: **10 minutos**      Tiempo de cocción: **12 minutos**

907 g (2lb) de carne molida      3 tomates medianos  
 1 taza de pan rallado      2 cebollas medianas  
 3 dientes de ajo      6 panes de hamburguesa  
 ½ cda. de paprika      Ketchup  
 ½ cda. de sal y pimienta      6 láminas de queso cheddar  
 12 hojas de lechuga

1. Ponga la carne molida en un recipiente. Agregue pan rallado y pique finamente una de las cebollas y el ajo. Mezcle todo con paprika, sal y pimienta. Forme 6 hamburguesas redondas un poco más amplias que los panes de hamburguesas. Ponga sus hamburguesas en la *Airfryer* con el accesorio de doble cubierta\* y cocine por 10 minutos a 204°C (400°F).
2. Ponga 6 panes de hamburguesa en la cesta de la *Airfryer* y caliente por 2 minutos a 204°C (400°F).
3. Corte las hojas de lechuga y rebane 3 tomates y cebollas. Esparza un poco de ketchup en los panes de hamburguesa abiertos. Ponga las hojas de lechuga en la mitad inferior de los panes.
4. Ponga una hamburguesa cocinada sobre las hojas de lechuga y cúbrala con una lámina de queso cheddar. Continúe con una rodaja de tomate y un par de rodajas de cebolla. Cubra con la mitad superior del pan y sirva.



EN \*To purchase, see the Philips *Airfryer* app or [www.philips.com](http://www.philips.com).  
 \*If double layer rack is not available, please cook ingredients in two batches for optimal results.

FR \*Pour acheter, allez sur l'application Philips *Airfryer* ou sur [www.philips.com](http://www.philips.com).  
 \*Si vous n'avez pas l'accessoire double hauteur, veuillez préparer les ingrédients en deux lots pour obtenir des résultats optimaux.

ES \*Puede adquirirlo desde la aplicación Philips *Airfryer* o en [www.philips.com](http://www.philips.com).  
 \*Si el accesorio de doble cubierta no está disponible, cocine los ingredientes en dos lotes para obtener resultados óptimos.



**EN**

### Crispy chicken nuggets

Preparation time:	<b>20 minutes</b>	Cooking time:	<b>14 minutes</b>
2 slices stale or toasted white bread		1 clove garlic	
1 tbsp paprika		2 tbsp tomato paste	
1 tsp olive oil		1 tsp chopped parsley	
1/2 lb chicken breast		1/2 tsp salt	
1 large egg, separated		Salt and pepper	

1. Blend the bread and paprika in a food processor until crumbly. Mix in olive oil and set aside. Separate eggs into yolks and whites.
2. Puree chicken breast in food processor and add egg yolks, garlic, tomato paste, parsley and salt and pepper to taste. Shape mixture into 10 balls, then press into nuggets.
3. In a bowl, whisk egg whites. Coat nuggets in egg white, then with bread crumb mixture. Place in **Airfryer** and cook for 14 minutes at 400°F, giving the basket a shake after 5 minutes.

**FR**

### Croquettes de poulet

Temps de préparation:	<b>20 minutes</b>	Temps de cuisson:	<b>14 minutes</b>
2 tranches de pain blanc rassis ou grillé		1 gousse d'ail	
1 c. à soupe de paprika		2 c. à soupe de pâte de tomate	
1 c. à soupe d'huile d'olive		1 c. à soupe de persil haché	
1/2 lb de poitrine de poulet		1/2 c. à thé de sel	
1 gros œuf, séparé		Sel et poivre	

1. Au robot culinaire, réduisez en chapelure le pain et le paprika. Mélangez-y l'huile et réservez. Séparez le jaune et le blanc de l'œuf.
2. Au robot culinaire, réduisez en purée la poitrine de poulet. Ajoutez le jaune d'œuf, l'ail, la pâte de tomate et le persil. Salez et poivrez au goût. Façonnez le mélange en 10 boules et pressez pour obtenir des croquettes.
3. Dans un bol, fouettez le blanc d'œuf. Enrobez les croquettes de blanc d'œuf, puis du mélange de chapelure. Placez dans l'**Airfryer** et cuisez pendant 14 minutes à 400°F, en agitant le panier après 5 minutes.

**ES**

### Nuggets crocantes de pollo

Tiempo de preparación:	<b>20 minutos</b>	Tiempo de cocción:	<b>14 minutos</b>
2 rebanadas de pan blanco duro o tostado		1 diente de ajo	
1 cda. de paprika		2 cdas. de pasta de tomate	
1 cda. de aceite de oliva		1 cda. de perejil picado	
227 g (0.5 lb) de pechuga de pollo		1/2 cdta. de sal	
1 huevo grande, separado		Sal y pimienta	

1. Mezcle el pan y la paprika en un procesador de alimentos hasta desmenuzarse. Agregue aceite de oliva a la mezcla y deje a un lado. Separe las claras de huevo de las yemas.
2. En el procesador de alimentos, haga puré la pechuga de pollo y agregue la yema de huevo, el ajo, la pasta de tomate, el perejil, y sal y pimienta a gusto. Tome la mezcla y forme 10 bolas. Luego, aplástelas para crear los nuggets.
3. En un recipiente, bata las claras de huevo. Pase los nuggets por clara de huevo y por la mezcla de pan rallado. Colóquelo en la **Airfryer** y cocine por 14 minutos a 204°C (400°F); agite la canasta después de 5 minutos.

**EN**

### Buttermilk chicken

Preparation time:	<b>30 minutes</b>	Cooking time:	<b>25 minutes</b>
Marinating time:	<b>6 hours</b>		
6 chicken thighs (with skin and bone)		3 cups flour	
3 cups buttermilk		1 1/2 tsp garlic powder	
3 tsp salt		1 1/2 tsp paprika powder	
3 tsp black pepper		1 1/2 tsp salt	

1. Rinse chicken, pat dry and place in large bowl. Mix buttermilk, salt and 2 1/2 tsp pepper and pour mixture over chicken. Cover and refrigerate 6 hours or overnight.
2. After marinating, in a separate bowl mix flour, garlic powder, paprika, salt and 1/2 tsp pepper. Remove chicken from buttermilk and dredge 1 piece at a time in seasoned flour. Shake off any excess flour and place on a plate.
3. Arrange 6 chicken thighs in the **Airfryer** basket side by side and skin side up. Cook 10 minutes at 400°F, turn pieces over, then continue cooking for another 15 minutes.

**FR**

### Poulet au babeurre

Temps de préparation:	<b>30 minutes</b>	Temps de cuisson:	<b>25 minutes</b>
Temps de marinade:	<b>6 heures</b>		
6 cuisses de poulet (avec la peau et les os)		3 tasses de farine	
3 tasses de babeurre		1 1/2 c. à soupe de poudre d'ail	
3 c. à thé de sel		1 1/2 c. à soupe de paprika	
3 c. à thé de poivre noir		1 1/2 c. à thé de sel	

1. Rincez le poulet, essuyez pour assécher et placez dans un grand bol. Mélangez le babeurre, le sel et 2 1/2 c. à thé de poivre. Versez ce mélange sur le poulet. Couvrez et réfrigérez pendant 6 heures ou toute la nuit.
2. Après la marinade, dans un autre bol, mélangez la farine, la poudre d'ail, le paprika, le sel et 1/2 c. à thé de poivre. Retirez le poulet du babeurre et trempez un morceau à la fois dans la farine assaisonnée. Secouez l'excédent de farine et placez le poulet sur une plaque.
3. Disposez les six cuisses de poulet dans le panier de l'**Airfryer**, côte à côte, la peau vers le haut. Cuisez pendant 10 minutes à 400°F. Tournez les morceaux et continuez la cuisson pendant 15 minutes de plus.

**ES**

### Pollo con suero de manteca

Tiempo de preparación:	<b>30 minutos</b>	Tiempo de cocción:	<b>25 minutos</b>
Tiempo de marinado:	<b>6 horas</b>		
6 muslos de pollo (con piel y hueso)		3 tazas harina	
3 tazas de suero de manteca		1.5 cda. de ajo en polvo	
3 cdta. de sal		1.5 cda. de paprika en polvo	
3 cdts. de pimienta negra		1.5 cdta. de sal	

1. Lave el pollo, golpéelo suavemente para secarlo y colóquelo en un recipiente grande. Mezcle suero de manteca, sal y dos cucharaditas y media de pimienta, y vierta la mezcla en el pollo. Cubra y refrigere por 6 horas o toda la noche.
2. Luego de marinar, en un recipiente aparte, mezcle harina, ajo en polvo, pimentón, sal y media cucharadita de pimienta. Saque el pollo del suero de manteca y enharine una pieza a la vez con la harina aderezada. Quite cualquier exceso de harina de las piezas y colóquelas en un plato.
3. En la canasta de la **Airfryer**, coloque los 6 muslos de pollo uno al lado del otro, con la piel mirando hacia arriba. Cocine por 10 minutos a 204°C (400°F), dé vuelta las piezas y siga cocinando por otros 15 minutos.





EN

## Chicken and noodles with asparagus and mushrooms

Preparation time: **10 minutes**  
 Marinating time: **20 minutes**  
 Cooking time: **30 minutes**  
 Total time: **60 minutes**

14 oz chicken thigh filets  
 4 tbsp soy sauce  
 1 teaspoon chili paste  
 2 garlic cloves  
 14 oz udon noodles  
 2 tbsp sesame oil  
 5 ½ oz shiitake mushrooms  
 5 ½ oz button mushrooms  
 1 sliced red onion  
 5 ½ oz bean sprouts  
 7 oz asparagus  
 1 tsp sesame seeds

1. Cut the chicken thigh filets into pieces. Marinate 20 minutes in soy sauce, chili paste and finely chopped garlic.
2. Prepare the udon noodles and drain. Mix with sesame oil.
3. Bake the chicken for 10 minutes at 400°F, giving it a shake now and then. Add the shiitake mushrooms, button mushrooms, sliced red onion, bean sprouts and asparagus. Cook for another 10 minutes (give them a good shake twice while cooking). Stir in the noodles and cook for another 10 mins. Sprinkle with the sesame seeds.

FR

## Nouilles au poulet avec asperges et champignons

Temps de préparation: **10 minutes**  
 Temps de marinade: **20 minutes**  
 Temps de cuisson: **30 minutes**  
 Temps total: **60 minutes**

14 oz de filets de cuisse de poulet  
 4 c. à soupe de sauce soya  
 1 c. à thé de pâte de piment  
 2 gousses d'ail  
 14 oz de nouilles udon  
 2 c. à soupe d'huile de sésame  
 5 ½ oz de champignons shiitakes  
 5 ½ oz de champignons de Paris  
 1 oignon rouge, tranché  
 5 ½ oz de fèves germées  
 7 oz d'asperges  
 1 c. à thé de graines de sésame

1. Coupez en morceaux les filets de cuisse de poulet. Marinez pendant 20 minutes dans la sauce soya, la pâte de piment et l'ail finement haché.
2. Préparez les nouilles udon et égouttez-les. Mélangez à l'huile de sésame.
3. Cuisez le poulet pendant 10 minutes à 400°F, en agitant de temps en temps. Ajoutez les champignons shiitakes, les champignons de Paris, l'oignon rouge tranché, les fèves germées et les asperges. Cuisez pendant 10 minutes de plus (agitez vigoureusement deux fois durant la cuisson). Ajoutez et mélangez les nouilles et cuisez 10 minutes de plus. Saupoudrez de graines de sésame.

ES

## Pollo y fideos con espárrago y champiñones

Tiempo de preparación: **10 minutos**  
 Tiempo de marinado: **20 minutos**  
 Tiempo de cocción: **30 minutos**  
 Tiempo total: **60 minutos**

397 g (14 oz) de filetes de muslo de pollo  
 4 cdas. de salsa de soya  
 1 cda. de pasta de chile  
 2 dientes de ajo  
 397 g (14 oz) de fideos udon  
 2 cdas. de aceite de sésamo  
 156 g (5.5 oz) de hongos shiitake  
 156 g (5.5oz) de champiñones  
 1 cebolla roja rebanada  
 156 g (5.5 oz) de brotes de soya  
 198 g (7 oz) de espárragos  
 1 cda. de semillas de sésamo

1. Corte los filetes de muslo de pollo en trozos. Deje marinar 20 minutos en salsa de soya, pasta de chile y ajo finamente picado.
2. Prepare los fideos udon y escúrralos. Mézclelos con el aceite de sésamo.
3. Hornee el pollo por 10 minutos a 204°C (400°F) y agítelo de vez en cuando. Agregue los hongos shiitake, los champiñones, la cebolla roja rebanada, los brotes de soya y el espárrago. Cocine por otros 10 minutos (agite vigorosamente dos veces mientras se cocina). Revuélvalo con los fideos y cocine por otros 10 minutos. Espolvoree semillas de sésamo.





# Fish dishes



EN

## Sizzling garlic shrimp

Preparation time: **15 minutes**  
Marinating time: **120 minutes**  
Cooking time: **28 minutes**

24 large shrimp  
4 cloves garlic  
1 chili pepper  
1 shallot  
4 tbsp olive oil  
1 pinch of smoked paprika powder  
8 large sweet potatoes  
2 tbsp olive oil  
2 tbsp fresh rosemary  
1 tbsp honey  
6 lemongrass stalks

1. Peel and devein the shrimp. Remove the seeds from the chili. Finely slice garlic, chili and shallot. Mix with 4 tbsp olive oil and a pinch of smoked paprika powder. Add the shrimp and let marinate for 2 hours.
2. Cut the large sweet potatoes into thick slices and mix with 2 tbsp olive oil, finely chopped fresh rosemary and the honey. Bake the sweet potatoes in the **Airfryer** for 20 minutes at 350°F.
3. Use the lemongrass stalks as skewers, with 4 shrimp per stalk. Bake the shrimp on the potatoes for 8 minutes at 400°F. Serve with lime slices.

For the best results, cook in two batches.

FR

## Crevettes à l'ail

Temps de préparation: **15 minutes**  
Temps de marinade: **120 minutes**  
Temps de cuisson: **28 minutes**

24 grosses crevettes  
4 gousses d'ail  
1 piment de Cayenne  
1 échalote  
4 c. à soupe d'huile d'olive  
1 pincée de poudre de paprika fumé  
8 grosses patates douces  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
2 c. à soupe de romarin frais  
1 c. à soupe de miel  
6 tiges de citronnelle

1. Pelez et déveinez les crevettes. Enlevez les graines du piment de Cayenne. Tranchez finement l'ail, le piment de Cayenne et l'échalote. Mélangez à 4 c. à soupe d'huile d'olive et au paprika fumé. Ajoutez les crevettes et laissez mariner pendant 2 heures.
2. Coupez les patates douces en tranches épaisses et mélangez à 2 c. à soupe d'huile d'olive, au romarin finement haché et au miel. Cuisez les patates douces dans l'**Airfryer** pendant 20 minutes à 350°F.
3. Faites des brochettes en piquant 4 crevettes par tige de citronnelle. Cuisez les crevettes sur les patates douces pendant 8 minutes à 400°F. Servez avec des rondelles de lime.

Pour des résultats optimaux, cuisez en deux fois.

ES

## Camarones fritos al ajillo

Tiempo de preparación: **15 minutos**  
Tiempo de marinado: **120 minutos**  
Tiempo de cocción: **28 minutos**

24 camarones grandes  
4 dientes de ajo  
1 chile  
1 chalota  
4 cdas. de aceite de oliva  
1 pizca de paprika ahumada en polvo  
8 camotes grandes  
2 cdas. de aceite de oliva  
2 cdas. de romero fresco  
1 cda. de miel  
6 tallos de citronela

1. Pele y desvene los camarones. Quite las semillas al chile. Pique finamente el ajo, el chile y la chalota. Mezcle con 4 cucharadas de aceite de oliva y una pizca de paprika ahumada en polvo. Agregue los camarones y deje marinar por 2 horas.
2. Corte los camotes grandes en rodajas gruesas y mézclelas con 2 cucharadas de aceite de oliva, romero fresco finamente picado y miel. Hornee los camotes en la **Airfryer** durante 20 minutos a 177°C (350°F).
3. Use los tallos de citronela como brochetas, con 4 camarones por tallo. Hornee los camarones en los camotes por 8 minutos a 204°C (400°F). Sirva con rodajas de lima.

Para obtener resultados óptimos, cocine en dos tandas.





EN

## Crispy Curried Tilapia

Preparation time:	<b>40 minutes</b>	Cooking time:	<b>7 minutes</b>
2 lbs fresh tilapia filets		1 tbsp turmeric powder	
2 tbsp ginger powder		1 tbsp ground coriander	
2 tbsp garlic powder		4 tsp vinegar	
1 tbsp cumin powder		1/2 cup tomato puree	
1 1/4 tsp chili powder		Breadcrumbs (for breading)	
1/2 tsp salt			

- Cut the tilapia filets into large pieces (roughly 4 per filet) and pat dry. In a bowl, mix ginger powder, garlic powder, cumin, chili powder, turmeric powder, ground coriander, vinegar, tomato puree and salt.
- Place fish in the mixture and marinate for 30 minutes.
- Brush the **Airfryer** basket wire rack with oil.
- Roll the marinated fish in breadcrumbs and spray or drizzle with oil. Place fish in the **Airfryer** with double-layer accessory\* and cook for 7 min at 350°F.

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

\*If double layer rack is not available, please cook ingredients in two batches for optimal results.

FR

## Tilapia croustillant au cari

Temps de préparation:	<b>40 minutes</b>	Temps de cuisson:	<b>7 minutes</b>
2 lb de filets de tilapia frais		1 c. soupe de poudre de curcuma	
2 c. à soupe de poudre de gingembre		1 c. à soupe de coriandre moulue	
2 c. à soupe de poudre d'ail		4 c. à thé de vinaigre	
1 c. à soupe de poudre de cumin		1/2 tasse de coulis de tomates	
1 1/4 c. à soupe de poudre chili		Chapelure (pour panure)	
1/2 c. à thé de sel			

- Coupez les filets de tilapia en gros morceaux (environ 4 par filet) et essuyez pour assécher. Dans un bol, mélangez la poudre de gingembre, la poudre d'ail, le cumin, la poudre de chili, le curcuma, la coriandre moulue, le vinaigre, le coulis de tomates et le sel.
- Placez le poisson dans le mélange et marinez pendant 30 minutes.
- Huilez la grille du panier de l'**Airfryer** au pinceau.
- Roulez le poisson mariné dans la chapelure et vaporisez ou arrosez d'un filet d'huile. Placez le poisson dans l'**Airfryer** avec l'accessoire double hauteur\* et cuisez pendant 7 minutes à 350°F.

\*Pour acheter, allez sur l'application Philips **Airfryer** ou sur [www.philips.com](http://www.philips.com).

\*Si vous n'avez pas l'accessoire double hauteur, veuillez préparer les ingrédients en deux lots pour obtenir des résultats optimaux.

ES

## Tilapia apanada al curry

Tiempo de preparación:	<b>40 minutos</b>	Tiempo de cocción:	<b>7 minutos</b>
907 g (2 lb) de filetes de tilapia frescos		1 cda. de cúrcuma en polvo	
2 cdas. de jengibre en polvo		1 cda. de cilantro molido	
2 cdas. de ajo en polvo		4 cdas. de vinagre	
1 cda. de comino en polvo		1/2 taza de puré de tomate	
1.25 cda. de chile en polvo		Pan rallado (para apanar)	
1/2 cda. de sal			

- Corte los filetes de tilapia en piezas grandes (aproximadamente 4 por filete) y séquelos dando golpes suaves. En un recipiente, mezcle jengibre en polvo, ajo en polvo, comino, chile en polvo, cúrcuma en polvo, cilantro molido, vinagre, puré de tomate y sal.
- Ponga el pescado en la mezcla y déjelo marinar por 30 minutos.
- Unte la rejilla de la canasta de la **Airfryer** con aceite.
- Reboce el pescado marinado en pan rallado y rocíelo con aceite. Ponga el pescado en la **Airfryer** con el accesorio de doble cubierta\* y deje cocinar durante 7 minutos a 177°C (350°F).

\*Puede adquirirlo desde la aplicación Philips **Airfryer** o en [www.philips.com](http://www.philips.com).

\*Si el accesorio de doble cubierta no está disponible, cocine los ingredientes en dos lotes para obtener resultados óptimos.

## EN Salmon and broccoli lasagna

Preparation time:	<b>30 minutes</b>	Cooking time:	<b>40 minutes</b>
1 small head of broccoli		4 tsp cornstarch	
1 shallot		Juice of 1 lime	
1 tbsp chopped parsley		Salt and pepper	
1 tbsp chopped chives		1 lb fresh salmon filets	
3.5 fl oz white wine		3.5 oz grated parmesan cheese	
7 fl oz cream		Fresh or prepared lasagna sheets	
7 fl oz whole milk			

- Finely chop broccoli and set aside. Remove skin from salmon and pat dry. Cut into 1 inch chunks and set aside.
- Finely chop shallot, parsley and chives. Set aside. In a pan, bring white wine, cream, milk and cornstarch to a boil. Add chopped shallots and herbs. When the sauce begins to thicken (approx. 10 minutes), add the juice of 1 lime and salt and pepper to taste. Set aside half of the sauce and mix remaining sauce with the chopped broccoli.
- Using an ovenproof dish that fits in the **Airfryer**, create lasagna layers. Start with a thin layer of white sauce, then a sheet of lasagna followed by the chopped broccoli mixture and another sheet of lasagna. Then add a layer of raw salmon, with a lasagna sheet on top. Repeat steps above and create two more layers with remaining broccoli mixture and salmon. Cover with a layer of white sauce and parmesan cheese.
- Bake for 40 minutes at 275°F.

## FR Lasagne au saumon et au brocoli

Temps de préparation:	<b>30 minutes</b>	Temps de cuisson:	<b>40 minutes</b>
1 petite tête de brocoli		4 c. à thé de féculé de maïs	
1 échalote		Jus de 1 lime	
1 c. à soupe de persil haché		Sel et poivre	
1 c. à soupe de ciboulette hachée		1 lb de filets de saumon frais	
3,5 oz liq. de vin blanc		3,5 oz de parmesan râpé	
7 oz liq. De crème		Feuilles de lasagne fraîches ou préparées	
7 oz liq. de lait entier			

- Hachez finement le brocoli et réservez. Retirez la peau du saumon et essuyez pour assécher. Coupez le saumon en morceaux de 1 po et réservez.
- Hachez finement l'échalote, le persil et la ciboulette. Réservez. Dans une casserole, portez à ébullition le vin blanc, la crème, le lait et la féculé de maïs. Ajoutez l'échalote et les herbes hachées. Lorsque la sauce commence à épaissir (au bout de 10 minutes environ), ajoutez le jus de la lime. Salez et poivrez au goût. Réservez la moitié de la sauce et mélangez l'autre moitié au brocoli haché.
- Dans un plat allant au four qui entre dans l'**Airfryer**, créez des couches de lasagnes. Étendez d'abord une fine couche de sauce blanche, puis une feuille de lasagne, puis le mélange de brocoli haché, puis une autre feuille de lasagne. Disposez ensuite une couche de saumon cru, puis une feuille de lasagne. Répétez les étapes ci-dessus et créez deux autres couches avec le reste du mélange de brocoli et du saumon. Couvrez d'une couche de sauce blanche et de parmesan.
- Cuisez pendant 40 minutes à 275°F.

## ES Lasaña de salmón y brócoli

Tiempo de preparación:	<b>30 minutos</b>	Tiempo de cocción:	<b>40 minutos</b>
1 cabeza pequeña de brócoli		4 cdas. de maicena	
1 chalota		Jugo de 1 lima	
1 cda. de perejil picado		Sal y pimienta	
1 cda. de ciboulette picado		454 g (1 lb) de filetes de salmón frescos	
104 ml (3.5 fl oz) de vino blanco		99 g (3.5 oz) de queso parmesano rallado	
207ml (7 fl oz) de crema		Láminas frescas o preparadas de lasaña	
207ml (7 fl oz) de leche entera			

- Pique finamente el brócoli y déjelo a un lado. Quitarle la piel al salmón y séquelos dando golpes suaves. Córtelo en trozos de 2.5 cm (1 pulgada) y déjelo a un lado.
- Pique finamente la chalota, el perejil y el ciboulette y déjelos a un lado. En una sartén, mezcle vino blanco, crema, leche y maicena, y haga hervir la mezcla. Agregue las chalotas y hierbas picadas. Cuando la salsa empiece a espesar (aproximadamente 10 minutos), agregue el jugo de 1 lima, y sal y pimienta a gusto. Aparte la mitad de la salsa y mezcle la otra con el brócoli rebanado.
- Utilice una fuente para horno que quepa en la **Airfryer** y cree las capas de la lasaña. Comience con una capa delgada de salsa blanca, luego una lámina de lasaña, seguida de la mezcla de brócoli rebanado y otra lámina de lasaña. Luego, agregue una capa de salmón crudo y tape con una lámina de lasaña. Repita los pasos anteriores y cree dos capas más con la mezcla restante de brócoli y el salmón. Cubra con una capa de salsa blanca y queso parmesano.
- Hornee por 40 minutos a 135°C (275°F).





**EN**

## Sweet and sour shrimp

Preparation time: **10 minutes**  
Cooking time: **12 minutes**

1 green bell pepper  
1 red bell pepper  
1 tbsp fresh ginger, finely chopped  
1 tbsp oil  
7 oz medium shrimp  
1 cup fresh pineapple, cubed  
1 cup sweet and sour sauce  
2 cups cooked white rice

1. Peel and devein shrimp, and set aside.
2. Cut bell peppers into 1 inch pieces. Mix with ginger and oil. Place mixture in the **Airfryer** basket and cook for 4 min at 400°F.
3. Add shrimp and pineapple. Cook 8 minutes at 400°F, give it a stir and cook another 4 minutes. Serve over rice with a drizzle of your favorite sweet and sour sauce.

**FR**

## Crevettes à la sauce aigre-douce

Temps de préparation: **10 minutes**  
Temps de cuisson: **12 minutes**

1 poivron vert  
1 poivron rouge  
1 c. à soupe de gingembre frais, haché finement  
1 c. à soupe d'huile  
7oz de crevettes moyennes  
1 tasse d'ananas frais, en cubes  
1 tasse de sauce aigre-douce  
2 tasses de riz blanc cuit

1. Pelez et déveinez les crevettes. Réservez.
2. Coupez les poivrons en morceaux de 1 pouce. Mélangez au gingembre et à l'huile. Placez le mélange dans le panier de l'**Airfryer** et cuisez pendant 4 minutes à 400°F.
3. Ajoutez les crevettes et l'ananas. Cuisez pendant 8 minutes à 400°F, remuez et cuisez pendant 4 minutes de plus. Servez sur du riz et arrosez de votre sauce aigre-douce favorite.

**ES**

## Camarones agridulces

Tiempo de preparación: **10 minutos**  
Tiempo de cocción: **12 minutos**

1 pimiento verde  
1 pimiento rojo  
1 cda. de jengibre fresco finamente picado  
1 cda. de aceite  
198 g (7 oz) de camarones medianos  
1 taza de piña fresca en cubos  
1 taza de salsa agridulce  
2 tazas de arroz blanco cocido

1. Pele y desvene los camarones y déjelos a un lado.
2. Corte los pimientos en trozos de 2.5 cm (1 pulgada). Mezcle con el jengibre y el aceite. Ponga la mezcla en la canasta de la **Airfryer** y cocine por 4 minutos a 204°C (400°F).
3. Agregue los camarones y la piña. Cocine por 8 minutos a 204°C (400°F), revuelva y cocine por otros 4 minutos. Sirva sobre el arroz con un toque de su salsa agridulce favorita.





# Vegetable dishes



EN

## French fries

Preparation time: **20 minutes**  
Resting/marination time: **30 minutes**  
Cooking time: **45 minutes**

6 large potatoes  
1 tbsp vegetable oil

1. Peel the potatoes and cut lengthwise into fries. Place in cold water for 30 minutes.
2. Dry potatoes in the **Airfryer** for 10 mins at 250°F, then place in a bowl and mix well with 1 tbsp oil.
3. Place in the **Airfryer** basket and cook for 35 minutes at 350°F – and give them a good shake twice while cooking.

FR

## Frites

Temps de préparation : **20 minutes**  
Temps de repos/marinade: **30 minutes**  
Temps de cuisson: **45 minutes**

6 grosses pommes de terre  
1 c. à soupe d'huile végétale

1. Pelez les pommes de terre et coupez-les en frites. Laissez-les dans l'eau froide pendant 30 minutes.
2. Séchez les pommes de terre dans l'**Airfryer** pendant 10 minutes à 250°F, puis versez dans un bol et mélangez à 1 c. à soupe d'huile.
3. Placez dans le panier de l'**Airfryer** et cuisez pendant 35 minutes à 350°F. Agitez vigoureusement deux fois durant la cuisson.

ES

## Papas fritas

Tiempo de preparación: **20 minutos**  
Tiempo de reposo/marinado: **30 minutos**  
Tiempo de cocción: **45 minutos**

6 papas grandes  
1 cda. de aceite vegetal

1. Pele las papas y córtelas a lo largo en forma de papas fritas. Déjalas en agua fría durante 30 minutos.
2. Seque las papas en la **Airfryer** durante 10 minutos a 121°C (250°F), luego colóquelas en un recipiente y mézclelas bien con 1 cucharada de aceite.
3. Póngalas en la canasta de la **Airfryer** y cocínelas durante 35 minutos a 177°C (350°F); agítelas bien dos veces mientras se cocinan.





EN

### Breaded fried tofu

Preparation time: **7 minutes**

Cooking time: **12 minutes**

2 eggs  
4 hard tofus  
Low-gluten flour  
XO sauce or Fish sauce

1. Dice each of 4 tofus in 12 cubes
2. Dip the tofu cubes in low-gluten flour, covering all sides, then brush with beaten eggs.
3. Place tofu in the **Airfryer** basket and bake for 12 min at 350°F. For the best results, cook in two batches.
4. Serve with XO sauce or fish sauce.

FR

### Tofu pané frit

Temps de préparation: **7 minutes** Temps de cuisson: **12 minutes**

2 œufs  
4 tofus fermes  
Farine faible en gluten  
Sauce XO ou sauce de poisson

1. Coupez chacun des 4 tofus en 12 cubes.
2. Trempez les cubes dans la farine à faible teneur en gluten. Couvrez tous les côtés. Badigeonnez des œufs battus.
3. Placez le tofu dans le panier de l'**Airfryer** et cuisez pendant 12 minutes à 350°F. Pour des résultats optimaux, cuisez en deux fois.
4. Servez avec la sauce XO ou la sauce de poisson.

ES

### Tofu frito apanado

Tiempo de preparación: **7 minutos**

Tiempo de cocción: **12 minutos**

2 huevos  
4 tofus duros  
Harina baja en gluten  
Salsa XO o de pescado

1. Corte cada uno de los 4 tofus en 12 cubos
2. Reboce los cubos de tofu en harina baja en gluten por todos lados y esparza huevos batidos encima de ellos con un cepillo.
3. Ponga el tofu en la canasta de la **Airfryer** y hornee por 12 minutos a 177°C (350°F). Para obtener resultados óptimos, cocine en dos tandas.
4. Sirva con salsa XO o con una de pescado.

EN

### Ratatouille

Preparation time: **15 minutes**

Cooking time: **20 minutes**

2 medium size tomatoes  
2 garlic cloves  
2 onions  
2 tbsp olive oil  
Salt and pepper  
1 eggplant

1 small zucchini  
2 medium size tomatoes  
2 tbsp olive oil  
Fresh thyme  
Fresh baguette

1. Cut 2 tomatoes into small cubes. Add finely sliced garlic and onions. Mix with 2 tbsp olive oil. Add salt and pepper to taste. Place in a suitable oven dish (±8.5x8.5in)
2. Remove the core of 2 tomatoes and the ends of the eggplant and zucchini - then cut them into medium sized cubes and add to the oven dish.
3. Sprinkle the vegetables with 2 tbsp olive oil and fresh thyme. Bake for 20 minutes at 325°F and stir them once while cooking. Add salt and pepper to taste. Serve with a fresh baguette.

FR

### Ratatouille

Temps de préparation: **15 minutes**

Temps de cuisson: **20 minutes**

2 tomates moyennes  
2 gousses d'ail  
2 oignons  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
Sel et poivre  
1 aubergine

1 petite courgette  
2 tomates moyennes  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
Thym frais  
Baguette de pain

1. Coupez 2 tomates en petits cubes. Ajoutez l'ail et les oignons tranchés finement. Mélangez à 2 c. à soupe d'huile d'olive. Salez et poivrez au goût. Versez dans un plat allant au four (d'environ 8,5 x 8,5 po).
2. Retirez le cœur de 2 tomates et les queues de l'aubergine et de la courgette. Coupez le tout en cubes de grosseur moyenne et ajoutez au plat allant au four.
3. Nappez les légumes de 2 c. à soupe d'huile d'olive et de thym frais. Cuisez pendant 20 minutes à 325°F en agitant une fois durant la cuisson. Salez et poivrez au goût. Servez avec une baguette de pain frais.

ES

### Ratatouille

Tiempo de preparación: **15 minutos**

Tiempo de cocción: **20 minutos**

2 tomates medianos  
2 dientes de ajo  
2 cebollas  
2 cdas. de aceite de oliva  
Sal y pimienta  
1 berenjena

1 calabacín pequeño  
2 tomates medianos  
2 cdas. de aceite de oliva  
Tomillo fresco  
Pan baguette fresco

1. Corte 2 tomates en cubos pequeños. Agregue ajo y cebollas en rodajas finas. Mezcle con 2 cucharadas de aceite de oliva. Agregue sal y pimienta a gusto. Coloque todo en una fuente apta para horno (22 x 22 cm aproximadamente [8.5 x 8.5 pulgadas])
2. Quite el corazón de dos tomates y los extremos de la berenjena y el calabacín; luego, córtelos en cubos medianos e incorpórelos a la fuente para horno.
3. Espolvoree los vegetales con 2 cucharadas de aceite de oliva y tomillo fresco. Hornee por 20 minutos a 163°C (325°F) y agite una vez mientras se cocina. Agregue sal y pimienta a gusto. Sirva con un pan baguette fresco.





EN

## Veggie fries

Preparation time: **20 minutes**  
Cooking time: **30 minutes**

1 small parsnip  
3 carrots  
¼ celeriac  
¼ turnip  
1 egg  
1 tbsp paprika  
½ tsp garlic powder  
1 tbsp yellow mustard  
½ tsp chili powder  
1 pinch of salt  
1 cup panko breadcrumbs  
3 tbsp chives  
2 garlic cloves  
1 cup 0% fat Greek yogurt

1. Bring salted water to a boil. Wash and peel parsnip, carrots, celeriac and turnip. Cut into thick fries and blanch in boiling water for 2 minutes. Rinse with cold water and dry.
2. Beat egg, paprika, garlic powder, mustard, chili powder and salt. Add blanched vegetables and mix. Sprinkle with panko breadcrumbs and mix using your hands.
3. Add fries to the frying basket, but don't fill it too full! Fry for 30 minutes at 350°F. Give the basket a good shake a few times during the cooking time.
4. Dipping sauce: Chop the chives, press the garlic and mix with the Greek yoghurt. Add salt and pepper to taste.

**Tip:** Spice up the dipping sauce with paprika, curry powder, Tex Mex or Cajun spices.

FR

## Légumes frits

Temps de préparation : **20 minutes**  
Temps de cuisson : **30 minutes**

1 petit panais  
3 carottes  
¼ de céleri-rave  
¼ de navet  
1 œuf  
1 c. à soupe de paprika  
½ c. à thé de poudre d'ail  
1 c. à soupe de moutarde jaune  
½ c. à thé de poudre de chili  
1 pincée de sel  
1 tasse de chapelure panko  
3 c. à soupe de ciboulette  
2 gousses d'ail  
1 tasse de yogourt grec sans gras

1. Portez de l'eau salée à ébullition. Lavez et pelez le panais, les carottes, le céleri-rave et le navet. Découpez-les en frites épaisses et blanchissez-les dans l'eau bouillante pendant 2 minutes. Rincez à l'eau froide et égouttez.
2. Battez l'œuf, le paprika, la poudre d'ail, la moutarde, la poudre de chili et le sel. Ajoutez les légumes blanchis et mélangez. Saupoudrez la chapelure panko et mélangez avec vos mains.
3. Versez les frites de légumes dans le panier à friture, sans le remplir à l'excès! Faites frire pendant 30 minutes à 350°F. Agitez le panier quelques fois durant la cuisson.
4. Trempette : hachez la ciboulette, écrasez l'ail et mélangez au yogourt grec. Salez et poivrez au goût.

**Conseil:** Pour épicer la trempette, ajoutez du paprika, de la poudre de cari ou des épices tex-mex ou cajun.

ES

## Patatas fritas de verduras

Tiempo de preparación: **20 minutos**  
Tiempo de cocción: **30 minutos**

1 chirivía pequeña  
3 zanahorias  
¼ de apio  
¼ de nabo  
1 huevo  
1 cda. de paprika  
½ cda. de ajo en polvo  
1 cda. de mostaza amarilla  
½ cda. de chile en polvo  
1 pizca de sal  
1 taza de panko  
3 cdas. de ciboulette  
2 dientes de ajo  
1 taza de yogur griego descremado

1. Haga hervir agua con sal. Lave y pele la chirivía, las zanahorias, el apio y el nabo. Corte las verduras en forma de papas fritas y escáldelas en el agua hirviendo por 2 minutos. Enjuague con agua fría y seque.
2. Bata el huevo, la paprika, el ajo en polvo, la mostaza, el chile en polvo y la sal. Agregue las verduras escaldadas y mezcle. Espolvoree el panko y mezcle con las manos.
3. Agregue las papas a la canasta de freír, pero no la llene del todo. Fría por 30 minutos a 177°C (350°F). Agite vigorosamente la canasta de vez en cuando durante el tiempo de cocción.
4. Salsa para untar: pique el ciboulette, machaque el ajo y mezcle con el yogur griego. Agregue sal y pimienta a gusto.

**Sugerencia:** Sazone la salsa con paprika, curry en polvo o especias estilo Tex Mex o Cajún.





**EN**

### Airfried rösti

Preparation time: **10 minutes**      Cooking time: **25 minutes**

- |                                     |                 |
|-------------------------------------|-----------------|
| 6 medium (or 12 small) raw potatoes | 2 egg whites    |
| 3 onions                            | Salt and pepper |
| 3 tbsp melted butter                | Olive oil       |
| 3 tsp dried parsley                 | Paprika         |

1. Peel and grate potatoes. Boil in salted water for 5 minutes, then set aside to cool.
2. Grate the onions and add to drained potatoes. Mix with melted butter, herbs and egg whites. Add salt and pepper to taste.
3. Grease a shallow round oven pan that fits into your **Airfryer** basket (±8.5 in). Carefully fill the pan with the potato mixture, pressing it down gently. Brush the top of potatoes with olive oil. Bake for 20 minutes at 350°F, until brown.
4. Using a knife, loosen the edges of the rösti, then carefully remove from the pan. Let cool, then and cut into slices. Fry slices for 5 minutes at 350°F. Sprinkle with paprika powder and serve warm.

**FR**

### Rösti à l'Airfryer

Temps de préparation: **10 minutes**      Temps de cuisson: **25 minutes**

- |   |                |
|---|----------------|
| 6 moyennes (12 petites) pommes de terre crues | 2 blancs d'œuf |
| 3 oignons                                     | Sel et poivre  |
| 3 c. à soupe de beurre fondu                  | Huile d'olive  |
| 3 c. à thé de persil séché                    | Paprika        |

1. Pelez et râpez les pommes de terre. Faites bouillir 5 minutes dans l'eau salée. Réservez pour faire refroidir.
2. Râpez les oignons et ajoutez aux pommes de terre. Mélangez avec le beurre fondu, les herbes et les blancs d'œuf. Salez et poivrez au goût.
3. Graissez un plat rond peu profond allant au four qui entre dans le panier de l'**Airfryer** (environ 8,5 po). Remplissez délicatement le plat du mélange de pommes de terre en pressant doucement. Badigeonnez d'huile d'olive le dessus des pommes de terre. Cuisez pendant 20 minutes à 350°F jusqu'à brunissement.
4. Avec un couteau, détachez les bords du rösti, puis sortez-le soigneusement du plat. Laissez-le refroidir, puis coupez-le en tranches. Faites frire les tranches pendant 5 minutes à 350°F. Saupoudrez de paprika et servez chaud.

**ES**

### Rösti en la Airfryer

Tiempo de preparación: **10 minutos**      Tiempo de cocción: **25 minutos**

- |   |                  |
|---|------------------|
| 6 papas crudas medianas (o 12 pequeñas) | 2 huevos blancos |
| 3 cebollas                              | Sal y pimienta   |
| 3 cdas. de mantequilla derretida        | Aceite de oliva  |
| 3 cdas. de perejil seco                 | Paprika          |

1. Pele y ralle las papas. Hiévalas en agua con sal por 5 minutos y déjalas a un lado para que se enfrien.
2. Ralle las cebollas y, tras escurrir las papas, incorpórelas. Mezcle con la mantequilla derretida, hierbas y claras de huevo. Agregue sal y pimienta a gusto.
3. Engrase una fuente redonda para horno de poca profundidad y que quepa en la canasta de la **Airfryer** (22 cm aproximadamente [8.5 pulgadas]). Llène con cuidado la fuente con la mezcla de papa mientras la presiona suavemente hacia abajo. Unte la parte superior de las papas con aceite de oliva. Hornee por 20 minutos a 177°C (350°F) hasta que se dore.
4. Con un cuchillo, suelte los bordes del rösti y sáquelo cuidadosamente de la fuente. Deje que se enfríe para luego cortarlo en rebanadas. Fría las rebanadas por 5 minutos a 177°C (350°F). Espolvoree con paprika en polvo y sirva caliente.

**EN**

### Ricotta Balls

Preparation time: **15 minutes**      Cooking time: **24 minutes**

- |                        |                                    |
|------------------------|------------------------------------|
| 1 cup ricotta          | 1 tbsp fresh basil, finely chopped |
| 3 tbsp flour           | 1 tbsp chives, chopped             |
| 1 large egg, separated | 1/2 teaspoon orange zest           |
| 1 tsp salt             | 1/4 cup bread crumbs               |
| Fresh ground pepper    | 2 tbsp vegetable oil               |

1. Mix ricotta with flour, egg yolk, salt and pepper. Stir in basil, chives and zest, and mix thoroughly. Shape mixture into 20 balls and let rest 15 minutes.
2. Mix bread crumbs and oil until crumbly. In a separate bowl, beat egg white. Coat each ball with egg whites, then bread crumbs.
3. Place balls in the **Airfryer** and cook 12 minutes at 400°F. Turn balls over halfway. For best results, cook in 2 batches.

**FR**

### Boules de ricotta

Temps de préparation: **15 minutes**      Temps de cuisson: **24 minutes**

- |                          |   |
|--------------------------|---|
| 1 tasse de ricotta       | 1 c. à soupe de basilic frais, haché finement |
| 3 c. à soupe de farine   | 1 c. à soupe de ciboulette, hachée            |
| 1 gros œuf, séparé       | 1/2 c. à thé de zeste d'orange                |
| 1 c. à thé de sel        | 1/4 tasse de chapelure                        |
| Poivre fraîchement moulu | 2 c. à soupe d'huile végétale                 |

1. Mélangez la ricotta, la farine, le jaune d'œuf, le sel et le poivre. Incorporez le basilic, la ciboulette et le zeste, puis mélangez bien. Façonnez le mélange en 20 boules et laissez reposer 15 minutes.
2. Mélangez la chapelure et l'huile pour obtenir une texture friable. Dans un autre bol, battez le blanc d'œuf. Enrobez chaque boule de blanc d'œuf, puis de chapelure.
3. Placez les boules dans l'**Airfryer** et cuisez pendant 12 minutes à 400°F. Tournez les boules à mi-cuisson. Pour des résultats optimaux, cuisez en deux fois.

**ES**

### Bolas de ricota

Tiempo de preparación: **15 minutos**      Tiempo de cocción: **24 minutos**

- |                          |   |
|--------------------------|---|
| 1 taza de ricota         | 1 cda. de albahaca fresca, finamente picada |
| 3 cdas. de harina        | 1 cda. de ciboulette picado                 |
| 1 huevo grande, separado | 1/2 cda. de ralladura de cascara de naranja |
| 1 cda. de sal            | 1/4 taza de pan rallado                     |
| Pimienta recién molida   | 2 cdas. de aceite vegetal                   |

1. Mezcle la ricota con harina, yema de huevo, sal y pimienta. Agregue la albahaca, el ciboulette y la ralladura de cáscara y mezcle completamente. Con la mezcla, forme 20 bolas y déjalas reposar por 15 minutos.
2. Mezcle el pan rallado y el aceite hasta desmenuzar. En otro recipiente, bata la clara de huevo. Pase cada bola por clara de huevo y luego por el pan rallado.
3. Coloque las bolas en la **Airfryer** y cocine por 12 minutos a 204°C (400°F). A mitad de cocción, voltee las bolas. Para obtener resultados óptimos, cocine en dos tandas.





EN

## Crispy fried spring rolls

Preparation time: **20 minutes**Cooking time: **15 minutes**

5 spring onions  
1 small carrot  
1 red bell pepper  
2 garlic cloves  
1 chili pepper  
0.3oz ginger root  
2 chicken breasts  
2 tbsp wok oil or peanut oil  
1 tbsp 5-spice powder  
3 tbsp soy sauce  
0.7 oz bean sprouts  
1 pack filo pastry (or 20 egg roll wrappers)

1. Finely slice spring onions, carrot and red bell pepper. Finely chop garlic, chili pepper and ginger. Cut chicken breast into very small pieces.
2. To make the filling, heat oil in a frying pan or wok, and fry the chicken until crispy. Add the sliced vegetables, 5-spiced powder and soy sauce. Quickly saute. Add bean sprouts and cook for 2 mins.
3. Place 20 sheets of filo pastry (or egg roll wrappers) on a cutting board. Spoon on some filling and fold the spring rolls.
4. Fry in the **Airfryer** for 15 mins at 350°F. For best results, cook in 2 batches. Serve with sweet chili sauce.

**Tip:** Spray the spring rolls with oil, and they will brown nicely.

FR

## Rouleaux de printemps croustillants

Temps de préparation : **20 minutes**Temps de cuisson : **15 minutes**

5 oignons verts  
1 petite carotte  
1 poivron rouge  
2 gousses d'ail  
1 piment de Cayenne  
0,3 oz de racine de gingembre  
2 poitrines de poulet  
2 c. à soupe d'huile pour wok ou d'huile d'arachide  
1 c. à soupe de cinq-épices  
3 c. à soupe de sauce soya  
0,7 oz de fèves germées  
1 paquet de pâte filo (ou 20 pâtes à rouleaux impériaux)

1. Tranchez finement les oignons verts, la carotte et le poivron rouge. Hachez finement l'ail, le piment de Cayenne et le gingembre. Coupez les poitrines de poulet en très petits morceaux.
2. Pour préparer la farce, chauffez l'huile dans une poêle ou un wok et faites frire le poulet jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Ajoutez les légumes tranchés, le cinq-épices et la sauce soya. Sautez rapidement. Ajoutez les fèves germées et cuisez pendant 2 minutes.
3. Disposez 20 feuilles de pâte filo (ou pâtes à rouleaux impériaux) sur une planche à découper. Déposez la farce à la cuillère et pliez les rouleaux.
4. Faites frire dans l'**Airfryer** pendant 15 minutes à 350°F. Pour des résultats optimaux, cuisez en deux fois. Servez avec une sauce chili sucrée.

**Conseil:** Vaporisez de l'huile sur les rouleaux pour qu'ils brunissent bien.

ES

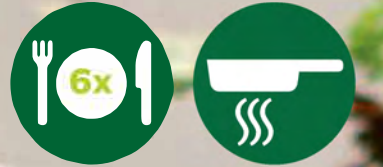
## Rollitos de primavera fritos crujientes

Tiempo de preparación: **20 minutos**Tiempo de cocción: **15 minutos**

5 cebollines  
1 zanahoria pequeña  
1 pimiento rojo  
2 dientes de ajo  
1 chile  
9g (0.3oz) de raíz de jengibre  
2 pechugas de pollo  
2 cdas. de aceite para wok o aceite de maní  
1 cda. de polvo de 5 especias  
3 cdas. de salsa de soya  
20g (0.7oz) de brotes de soya  
1 pqte. de masa filo (o 20 envoltorios de rollo de huevo)

1. Corte en rodajas finas los cebollines, la zanahoria y el pimiento rojo. Pique finamente el ajo, el chile y el jengibre. Corte la pechuga de pollo en trozos muy pequeños.
2. Para hacer el relleno, caliente aceite en una sartén o un wok y fría el pollo hasta que esté dorado. Agregue los vegetales rebanados, el polvo de cinco especias y la salsa de soya. Saltee rápidamente. Incorpore los brotes de soya y cocine por 2 minutos.
3. En una tabla de cortar, ponga 20 hojas de masa filo (o de envoltorios de rollo de huevo). Ponga un poco del relleno con una cuchara y doble los rollitos de primavera.
4. Ponga a freír en la **Airfryer** por 15 minutos a 177°C (350°F). Para obtener resultados óptimos, cocine en dos tandas. Sirva con salsa de chile dulce.

**Sugerencia:** Rocíe los rollos de primavera con aceite para que se doren bien.





# Desserts



EN

## Ricotta and lemon cheesecake

Preparation time: **25 minutes**  
Cooking time: **40 minutes**

1 lemon  
2 cups ricotta  
 $\frac{3}{4}$  cup sugar  
2 tsp vanilla extract  
3 eggs  
3 tbsp corn starch  
15 cookies (optional)

1. Zest and juice the lemon. Mix ricotta, sugar, vanilla, lemon juice and zest until smooth. Stir in eggs, one at a time. Add corn starch and mix well.
2. Optional crust: crumble cookies and press into bottom of **Airfryer** baking accessory\*. Save 1 or 2 cookies for topping.
3. Pour ricotta mixture into **Airfryer** baking accessory\* and bake for 40 min at 325°F, until the center is set. Let cool before serving. Sprinkle with crumbled cookies.

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

FR

## Gâteau à la ricotta et au citron

Temps de préparation : **25 minutes**  
Temps de cuisson : **40 minutes**

1 citron  
2 tasses de ricotta  
 $\frac{3}{4}$  tasse de sucre  
2 c. à thé d'extrait de vanille  
3 œufs  
3 c. à soupe de fécule de maïs  
15 biscuits (facultatif)

1. Zestez le citron et pressez son jus. Mélangez la ricotta, le sucre, la vanille, le jus et le zeste jusqu'à consistance lisse. Incorporez les œufs, un à un. Ajoutez la fécule de maïs. Mélangez bien.
2. Croûte facultative : émiettez les biscuits et pressez-les dans le fond de l'accessoire de cuisson **Airfryer**\*. Gardez 1 ou 2 biscuits pour la garniture.
3. Versez le mélange de ricotta dans l'accessoire de cuisson\* **Airfryer** et cuisez pendant 40 minutes à 325°F, jusqu'à ce que le centre soit ferme. Laissez refroidir avant de servir. Garnissez des miettes de biscuits.

\*Pour faire un achat, rendez-vous sur l'application Philips **Airfryer** ou sur le site [www.philips.com](http://www.philips.com).

ES

## Pastel de queso de ricota y limón

Tiempo de preparación: **25 minutos**  
Tiempo de cocción: **40 minutos**

1 limón  
2 tazas de ricota  
 $\frac{3}{4}$  de taza de azúcar  
2 cdas. de extracto de vainilla  
3 huevos  
3 cdas. de maicena  
15 galletas (opcional)

1. Exprima el limón y ralle su cáscara. Mezcle la ricota, el azúcar, la vainilla, el jugo de limón y la cáscara hasta lograr una mezcla homogénea. Incorpore los huevos de a uno. Agregue maicena y mezcle bien todo.
2. Corteza opcional: triture las galletas y presiónelas en el fondo del accesorio para hornear\* de la **Airfryer**. Guarde 1 o 2 galletas para la cobertura.
3. Ponga la mezcla de ricota en el accesorio para hornear\* de la **Airfryer** y hornee por 40 minutos a 163°C (325°F) hasta que el centro esté listo. Deje enfriar antes de servir. Espolvoree las galletas trituradas.

\*Puede adquirirlo desde la app Philips **Airfryer** o en [www.philips.com](http://www.philips.com).



EN

## Whole grain spelt banana bread

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

2 ½ oz butter  
⅓ cup light brown sugar  
2 tbsp honey  
1 egg  
2 bananas  
1 cup whole-grain spelt flour  
½ tsp ground cinnamon  
1 tsp baking powder  
Pinch of salt

1. Butter the **Airfryer** baking accessory\* and line with parchment paper.
2. Cream the butter with the light brown sugar. Mix in honey. Add egg and mix for 3 minutes.
3. Mash the bananas. Sift the spelt flour. Fold in the mashed bananas, the cinnamon, the baking powder and a pinch of salt. Spoon into the baking pan. Garnish the top with 1 sliced banana.
4. Bake in the **Airfryer** for 50 minutes at 275°F, until golden brown. Let cool in the pan for 20 minutes, then remove from pan.

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

FR

## Gâteau aux bananes et à la farine d'épeautre

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

2 ½ oz de beurre  
⅓ tasse de cassonade dorée  
2 c. à soupe de miel  
1 œuf  
2 bananes  
1 tasse de farine complète d'épeautre  
½ c. à thé de cannelle moulue  
1 c. à thé de poudre à pâte  
1 pincée de sel

1. Beurrez l'accessoire de cuisson\* **Airfryer** et couvrez-le de papier sulfurisé.
2. Créméz le beurre et la cassonade dorée. Ajoutez le miel et mélangez. Ajoutez l'œuf et mélangez pendant 3 minutes.
3. Écrasez les bananes. Tamisez la farine d'épeautre. Incorporez les bananes écrasées, la cannelle, la poudre à pâte et la pincée de sel. Versez à la cuillère dans le plat de cuisson. Garnissez le dessus d'une banane découpée en rondelles.
4. Cuisez dans l'**Airfryer** pendant 50 minutes à 275°F, jusqu'à ce que le gâteau soit brun doré. Laissez refroidir 20 minutes dans le plat, puis retirez du plat.

\*Pour acheter, allez sur l'application Philips **Airfryer** ou sur [www.philips.com](http://www.philips.com).

ES

## Pan integral de banana con espelta

Tiempo de preparación: **25 minutos**  
Tiempo de cocción: **50 minutos**

71 g (2.5 oz) de mantequilla  
⅓ taza de azúcar dorada  
2 cdas. de miel  
1 huevo  
2 bananas  
1 taza de harina integral de espelta  
½ cda. de canela molida  
1 cda. de levadura en polvo  
Una pizca de sal

1. Unte con mantequilla el accesorio para hornear\* de la **Airfryer** y cubra con papel para hornear.
2. Mezcle la mantequilla y el azúcar dorada. Agregue la miel y el huevo, y mezcle por 3 minutos.
3. Aplaste las bananas. Tamice la harina de espelta. Incorpore las bananas aplastadas, la canela, la levadura en polvo y una pizca de sal. Vierta la mezcla en la bandeja de hornear con una cuchara. Decore la parte superior con 1 banana cortada en rebanadas.
4. Hornee en la **Airfryer** a 135°C (275°F) durante 50 minutos hasta que esté dorado. Deje enfriar en la bandeja durante 20 minutos y, a continuación, sáquelo de la bandeja.

\*Puede adquirirlo desde la aplicación Philips **Airfryer** o en [www.philips.com](http://www.philips.com).





**EN**

## Almond cake

Preparation time: **10 minutes**

3 1/2 oz butter  
1 cup powdered sugar  
2 eggs  
3/4 cup all-purpose flour

Cooking time: **45 minutes**

1/2 cup almond flour  
5 oz dried apricots  
Zest of half an orange  
3 tbsp almond slivers

1. Let butter come to room temperature. Using a mixer, cream the butter and powdered sugar. Continue mixing while adding eggs, one by one. Then add the flour, almond flour, chopped dried apricots and orange zest. Mix well.
2. Brush a thin layer of butter inside the **Airfryer** baking accessory\*. Pour in the mixture and sprinkle with almond slivers.
3. Bake for 45 minutes at 275°F. Let cool for 10 minutes before cutting.

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

**FR**

## Gâteau aux amandes

Temps de préparation: **10 minutes**

3 1/2 oz de beurre  
1 tasse de sucre à glacer  
2 œufs  
3/4 tasse de farine tout usage

Temps de cuisson: **45 minutes**

1/2 tasse de poudre d'amandes  
5 oz d'abricots séchés  
Zeste d'une demi-orange  
3 c. à soupe d'amandes effilées

1. Laissez le beurre atteindre la température ambiante. Au batteur, crèmez le beurre et le sucre à glacer. Continuez à battre en ajoutant les œufs, un à un. Ajoutez ensuite la farine, la poudre d'amandes, les abricots séchés hachés et le zeste d'orange. Mélangez bien.
2. Au pinceau, étendez une mince couche de beurre sur l'accessoire de cuisson\* **Airfryer**. Versez le mélange et saupoudrez d'amandes effilées.
3. Cuisez pendant 45 minutes à 275°F. Laissez refroidir pendant 10 minutes avant de couper.

\*Pour acheter, allez sur l'application Philips **Airfryer** ou sur [www.philips.com](http://www.philips.com).

**ES**

## Tarta de almendras

Tiempo de preparación: **10 minutos**

99 g (3.5 oz) de mantequilla  
1 taza de azúcar en polvo  
2 huevos  
3/4 de taza de harina común

Tiempo de cocción: **45 minutos**

1/2 taza de harina de almendra  
142 g (5 oz) de duraznos deshidratados  
Ralladura de cáscara de media naranja  
3 cdas. de almendras laminadas

1. Use mantequilla a temperatura ambiente. Con una mezcladora, una la mantequilla y el azúcar en polvo. Siga mezclando mientras agrega huevos de a uno. Luego, incorpore la harina común, la harina de almendra, los duraznos deshidratados cortados y la ralladura de cascara de naranja. Mezcle bien todo.
2. Unte una capa fina de mantequilla en el interior de la accesorio para hornear\* de la **Airfryer**. Vierta la mezcla y espolvoree con láminas de almendras.
3. Hornee por 45 minutos a 135°C (275°F). Deje enfriar por 10 minutos antes de cortar.

\*Puede adquirirlo desde la aplicación Philips **Airfryer** o en [www.philips.com](http://www.philips.com).

**EN**

## Brownies

Preparation time: **20 minutes**

3 oz bittersweet chocolate  
3 oz butter  
1 egg  
1/3 cup sugar

Cooking time: **22 minutes**

1 tsp vanilla extract  
A pinch of salt  
1/3 cup self-rising flour  
3 tbsp chopped walnuts or hazelnuts

1. Slowly melt bittersweet chocolate and butter on low heat while stirring. Set aside and let cool to room temperature.
2. In a bowl, mix the egg with sugar, vanilla and a pinch of salt until light and creamy. Blend in the chocolate mixture, then stir in the flour and chopped nuts.
3. Butter the **Airfryer** baking accessory\*. Pour the batter in the baking pan and smooth the top. Cook for 22 minutes at 325°F. Let cool before cutting into squares.

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

**FR**

## Brownies

Temps de préparation: **20 minutes**

3 oz de chocolat mi-amer  
3 oz de beurre  
1 œuf  
1/3 tasse de sucre

Temps de cuisson: **22 minutes**

1 c. à thé d'extrait de vanille  
1 pincée de sel  
1/3 tasse de farine autolevante  
3 c. à soupe de noix de Grenoble ou de noisettes hachées

1. Faites fondre le chocolat mi-amer et le beurre à feu doux en brassant. Réservez et laissez refroidir à la température ambiante.
2. Dans un bol, mélangez l'œuf, le sucre, la vanille et la pincée de sel, jusqu'à ce que le tout soit léger et crémeux. Mélangez avec le chocolat, puis incorporez la farine et les noix hachées.
3. Beurrez l'accessoire de cuisson\* **Airfryer**. Versez la pâte dans le plat de cuisson et lissez le dessus. Cuisez pendant 22 minutes à 325°F. Laissez refroidir avant de couper en carrés.

\*Pour acheter, allez sur l'application Philips **Airfryer** ou sur [www.philips.com](http://www.philips.com).

**ES**

## Brownies

Tiempo de preparación: **20 minutos**

85 g (3oz) de chocolate semiamargo  
85 g (3oz) de mantequilla  
1 huevo  
1/3 de taza de azúcar

Tiempo de cocción: **22 minutos**

1 cdta. de extracto de vainilla  
Una pizca de sal  
1/3 de taza de harina con levadura  
3 cdas. de nueces o avellanas picadas

1. Derrita lentamente el chocolate semiamargo y la mantequilla a fuego lento mientras revuelve, y deje que se enfriar a temperatura ambiente.
2. En un recipiente, mezcle el huevo con el azúcar, la vainilla y una pizca de sal hasta que quede todo ligero y cremoso. Agregue la mezcla de chocolate, luego la harina y las nueces picadas.
3. Unte el accesorio para hornear\* de la **Airfryer** con mantequilla. Vierta la masa en la bandeja para hornear y alise la parte superior. Cocine por 22 minutos a 163°C (325°F). Deje enfriar antes de cortarlo en cuadrados.

\*Puede adquirirlo desde la aplicación Philips **Airfryer** o en [www.philips.com](http://www.philips.com).





# Pastry



EN

## Bruschetta

Preparation time: **10 minutes**  
Cooking time: **8 minutes**

1 baguette  
3 tbsp olive oil  
2 large tomatos  
1 garlic clove  
4 tbsp grated parmesan cheese

1. Cut the baguette into slices. Sprinkle with plenty of olive oil (3 tbsp). Place the slices in the **Airfryer** grill pan and bake for 8 min at 400°F. For best results cook in 2 batches.
2. Cut tomatoes into medium-sized cubes. Finely chop basil and garlic. Mix with tomatoes. Add salt and pepper to taste.
3. Place 1 tablespoon of the tomato mixture on each piece of slice of baguette. Sprinkle with grated parmesan cheese.

FR

## Bruschetta

Temps de préparation : **10 minutes**  
Temps de cuisson : **8 minutes**

1 baguette  
3 c. à soupe d'huile d'olive  
2 grosses tomates  
1 gousse d'ail  
4 c. à soupe de parmesan râpé

1. Coupez la baguette en tranches. Arrosez abondamment d'huile d'olive (3 c. à soupe). Placez les tranches dans la poêle à griller **Airfryer** et cuisez pendant 8 minutes à 400°F.
2. Coupez les tomates en cubes de taille moyenne. Hachez finement le basilic et l'ail. Mélangez avec les tomates. Salez et poivrez au goût.
3. Déposez 1 c. à soupe du mélange de tomates sur chaque tranche de baguette. Saupoudrez de parmesan râpé.

ES

## Tosta

Tiempo de preparación: **10 minutos**  
Tiempo de cocción: **8 minutos**

1 pan baguette  
3 cdas. de aceite de oliva  
2 tomates grandes  
1 diente de ajo  
4 cda. de queso parmesano rallado

1. Corte el pan baguette en rebanadas. Rocíe abundante aceite de oliva (3 cucharadas). Ponga las rebanadas en la parrilla de la **Airfryer** y hornee por 8 minutos a 204°C (400°F). Para obtener resultados óptimos, cocine en dos tandas.
2. Corte tomates en cubos medianos. Pique finamente la albahaca y el ajo. Mezcle con los tomates y agregue sal y pimienta a gusto.
3. Ponga 1 cucharada de la mezcla de tomate en cada rebanada de pan baguette. Espolvoree con queso parmesano rallado.





EN

## Salmon quiche

Preparation time: **12 minutes**

10 1/2 oz chopped raw salmon  
1 tbsp lemon juice  
2 1/2 cups flour  
5 1/2 oz butter  
2 egg yolks  
3 to 4 tbsp cold water

Cooking time: **40 minutes**

2 eggs  
4 tbsp whipping cream  
1/2 tbsp dijon mustard  
1 scallion  
Salt and pepper

- Mix chopped raw salmon with lemon juice and salt and pepper to taste and let rest. In a bowl, mix flour with butter, egg yolks and cold water. Knead into a smooth ball.
- Roll the dough into a circle on a floured surface – then place in a quiche pan that fits into the **Airfryer** basket (≈8.5 in). Press the dough firmly along the edges and trim any excess.
- Beat eggs lightly with whipping cream, mustard and salt and pepper to taste. Pour egg mixture into the quiche pan, then cover with salmon mixture. Sprinkle with chopped scallion.
- Place quiche pan in the **Airfryer** basket cook 40 minutes at 300°F. Serve hot or cold.

FR

## Quiche au saumon

Temps de préparation: **12 minutes**

10 1/2 oz de saumon cru, haché  
1 c. à soupe de jus de citron  
2 1/2 tasses de farine  
5 1/2 oz de beurre  
2 jaunes d'œuf  
3 à 4 c. à soupe d'eau froide

Temps de cuisson: **40 minutes**

2 œufs  
4 c. à soupe de crème à fouetter  
1/2 c. à thé de moutarde de Dijon  
1 oignon vert  
Sel et poivre

- Mélangez le saumon cru haché et le jus de citron. Salez et poivrez au goût, puis laissez reposer. Dans un bol, mélangez la farine, le beurre, les jaunes d'œuf et l'eau froide. Pétrissez pour former une boule homogène.
- Roulez la pâte pour former un cercle sur une surface enfarinée, puis placez-la dans un plat à quiche qui entre dans le panier de l'**Airfryer** (environ 8,5 po). Pressez fermement la pâte le long des bords et découpez l'excédent.
- Battez légèrement les œufs avec la crème à fouetter et la moutarde. Salez et poivrez au goût. Versez le mélange d'œufs dans le plat à quiche, puis recouvrez du mélange de saumon. Saupoudrez l'oignon vert haché.
- Placez le plat dans le panier de l'**Airfryer**. Cuisez pendant 40 minutes à 300°F. Servez chaud ou froid.

ES

## Quiche de salmón

Tiempo de preparación: **12 minutos**

298 g (10.5 oz) de salmón crudo picado  
1 cda. de jugo de limón  
2.5 tazas de harina  
156 g (5.5 oz) de mantequilla  
2 yemas  
3 a 4 cdas. de agua fría

Tiempo de cocción: **40 minutos**

2 huevos  
4 cdas. de crema batida  
1/2 cda. de mostaza Dijon  
1 cebollín  
Sal y pimienta

- Mezcle el salmón crudo picado con el jugo de limón, sal y pimienta a gusto, y déjelo reposar. En un recipiente, mezcle harina, mantequilla, yemas de huevo y agua fría. Amase hasta formar una bola suave.
- Estire la masa hasta formar un círculo sobre una superficie espolvoreada con harina. Luego, póngala en una fuente para quiche que quepa en la canasta de la **Airfryer** (22cm aproximadamente [8.5 pulgadas]). Presione la masa firmemente por los bordes y corte el exceso.
- Bata los huevos ligeramente con crema batida, mostaza, y sal y pimienta a gusto. Vierta la mezcla de huevo en la fuente para quiche y cubra con la mezcla de salmón. Agregue el cebollín picado.
- Ponga la fuente para quiche en la canasta de la **Airfryer** y cocine 40 minutos a 149°C (300°F). Sirva caliente o frío.

EN

## Mini apple turnovers

Preparation time: **20 minutes**

Total time: **32 minutes**

2 apples  
3 1/2 tsp sugar  
A pinch of cinnamon  
6 defrosted (5x5in) puff pastry squares  
1 egg

Cooking time: **12 minutes**

- Peel and core the apples and cut into very small cubes. Add the sugar and cinnamon.
- Place the defrosted puff pastry squares on a floured surface. Put a spoonful of apple mix on each square. Beat the egg and brush on the edges of the pastry, then fold into a triangle and seal the edges.
- Lightly brush the apple turnovers with egg and sprinkle with sugar. Bake in the **Airfryer** for 12 minutes at 350°F, until golden brown. For best results, cook in 2 batches.

FR

## Mini-chaussons aux pommes

Temps de préparation: **20 minutes**

Temps total: **32 minutes**

2 pommes  
3 1/2 c. à thé sucre  
1 pincée de cannelle  
6 carrés de pâte feuilletée décongelée (5 x 5 po)  
1 œuf

Temps de cuisson: **12 minutes**

- Épluchez et évidez les pommes, puis coupez-les en très petits cubes. Ajoutez le sucre et la cannelle.
- Placez les carrés de pâte feuilletée décongelée sur une surface farinée. Déposez une cuillerée du mélange de pommes sur chaque carré de pâte. Battez un œuf et badigeonnez-en les bords de la pâte. Repliez chaque carré en triangle et scellez les bords.
- Brossez légèrement les chaussons avec l'œuf et saupoudrez de sucre. Cuisez dans l'**Airfryer** pendant 12 minutes à 350°F, jusqu'à ce que les chaussons soient brun doré. Pour des résultats optimaux, cuisez en deux fois.

ES

## Empanaditas de manzana

Tiempo de preparación: **20 minutos**

Tiempo total: **32 minutos**

2 manzanas  
3.5 cdas. de azúcar  
Una pizca de canela  
6 cuadrados (13 x 13 cm [5 x 5 pulgadas]) de hojaldre descongelado  
1 huevo

Tiempo de cocción: **12 minutos**

- Pele las manzanas, quíteles el corazón y rebánelas en cubos muy pequeños. Agregue el azúcar y la canela.
- Coloque los cuadrados de hojaldre descongelado en una superficie espolvoreada con harina. Ponga una cucharada colmada de la mezcla de manzana sobre el hojaldre. Bata el huevo y, con un cepillo, pinte los bordes de la masa. Luego, dóblela en forma de triángulo y selle los bordes.
- Pinte ligeramente las empanaditas con el huevo y espolvoree con azúcar. Hornee en la **Airfryer** durante 12 minutos a 177°C (350°F) hasta que estén doradas. Para obtener mejores resultados, cocine en dos tandas.







EN

## Chicken fajitas

Preparation time: **10 minutes**      Cooking time: **10 minutes**

1 1/2 lb chicken tenders  
3 tbsp fajita seasoning  
3 medium onion, thinly sliced  
3 bell peppers  
1 tbsp oil  
2 tsp salt  
12 flour tortillas

1. Cut each chicken tender into 4 pieces, coat with fajita seasoning and set aside. Thinly slice onions and bell peppers, mix with oil and place in **Airfryer** basket.
2. Place the chicken on the vegetable mix and cook for 25 minutes at 400°F. Shake a few times during cooking.
3. After cooking, thinly slice chicken tenders, and serve with vegetables in tortillas. Optional toppings include salsa, avocado and sour cream.

FR

## Fajitas au poulet

Temps de préparation: **10 minutes**      Temps de cuisson: **10 minutes**

1 1/2 lb de filets de poitrine de poulet  
3 c. à soupe d'assaisonnement à fajita  
3 oignons moyens, tranchés finement  
3 poivrons  
1 c. à soupe d'huile  
2 c. à thé de sel  
12 tortillas de farine

1. Coupez les filets de poitrine de poulet en quatre, enrobez d'assaisonnement à fajita et réservez. Tranchez finement les oignons et les poivrons, mélangez à l'huile et placez dans le panier de l'**Airfryer**.
2. Placez le poulet sur le mélange de légumes et cuisez pendant 25 minutes à 400°F. Agitez quelques fois durant la cuisson.
3. Après la cuisson, tranchez finement les filets de poitrine de poulet et servez avec les légumes dans les tortillas. Garnissez de salsa, d'avocat et de crème sure au goût.

ES

## Fajitas de pollo

Tiempo de preparación: **10 minutos**      Tiempo de cocción: **10 minutos**

680 g (1.5 lb) de filete de pechuga de pollo  
3 cdas. de condimento para fajitas  
3 cebollas medianas en rebanadas finas  
3 pimientos  
1 cda. de aceite  
2 cdta. de sal  
12 tortillas de harina

1. Corte cada filete de pollo en 4 piezas, cubra con condimento para fajitas y déjelos a un lado. Corte las cebollas y pimientos en rebanadas delgadas, mezcle con aceite y póngalas en la canasta de la **Airfryer**.
2. Coloque el pollo en la mezcla de vegetales y cocine por 25 minutos a 204°C (400°F). Agite de vez en cuando mientras cocina.
3. Después de cocinar, corte los filetes de pollo en trozos delgados y sirva con vegetales en tortillas. Entre los aderezos opcionales, se incluyen salsa mexicana, aguacate y crema agria.

EN

## Continental breakfast

Preparation time: **3 minutes**      Cooking time: **8-12 minutes**

4 slices of bread  
4 eggs  
4 bread rolls / croissants

1. Place the slices of bread in the bottom of the **Airfryer** basket.
2. Use a pin to prick small holes in the eggshells. Place them on the bread. Put the bread rolls or croissants next to the eggs.
3. For soft cooked eggs, bake for 8 minutes at 300°F (without preheating). For hard cooked eggs, cook eggs without the bread and rolls for 12 minutes at 200°F.

FR

## Petit déjeuner continental

Temps de préparation: **3 minutes**      Temps de cuisson: **8 à 12 minutes**

4 tranches de pain  
4 œufs  
4 petits pains ou croissants

1. Placez les tranches de pain dans le fond du panier de l'**Airfryer**.
2. Avec une épingle, faites de petits trous dans les coquilles des œufs. Posez les œufs sur le pain. Placez les petits pains ou les croissants à côté des œufs.
3. Pour des œufs à la coque, cuisez pendant 8 minutes à 300°F (sans préchauffage). Pour des œufs cuits durs, cuisez les œufs sans le pain ni les croissants, pendant 12 minutes à 200°F.

ES

## Desayuno continental

Tiempo de preparación: **3 minutos**      Tiempo de cocción: **8 a 12 minutos**

4 rebanadas de pan  
4 huevos  
4 bollitos de pan o croissants

1. Coloque las rebanadas de pan en el fondo de la canasta de la **Airfryer**.
2. Utilice un alfiler para hacer pequeños agujeros en las cáscaras de los huevos. Colóquelos sobre el pan y ponga los bollos de pan o croissants junto a los huevos.
3. Si desea huevos a la copa, cocínelos por 8 minutos a 149°C (300°F) (sin precalentar). Si desea huevos duros, cocínelos sin el pan ni los bollos por 12 minutos a 93°C (200°F).





# For kids



EN

## Stuffed peppers

Preparation time: **25 minutes**  
Cooking time: **18 minutes**

1 large red bell pepper  
1 large yellow bell pepper  
1 large green bell pepper  
1 small onion  
2 garlic cloves  
1 tbsp oregano  
1 tsp paprika  
1 tbsp olive oil  
7 oz ground beef  
6 eggs  
1 tbsp chopped parsley

1. Cut the bell peppers vertically in half. Remove seeds. Puree the onion, garlic, oregano, the paprika and olive oil. Add mixture to ground beef.
2. In a pan, brown the ground beef mixture. Add salt and pepper to taste. Halfway fill bell peppers halves with the ground beef mixture.
3. Carefully crack and drop an egg onto the ground beef mixture in each pepper half. Place in **Airfryer** and bake for 10 minutes at 350°F. For best results, cook in 2 batches. Sprinkle with the chopped parsley and serve.

FR

## Poivrons farcis

Temps de préparation : **25 minutes**  
Temps de cuisson : **18 minutes**

1 gros poivron rouge  
1 gros poivron jaune  
1 gros poivron vert  
1 petit oignon  
2 gousses d'ail  
1 c. à soupe d'origan  
1 c. thé de paprika  
1 c. à soupe d'huile d'olive  
7 oz de bœuf haché  
6 œufs  
1 c. à soupe de persil haché

1. Coupez les poivrons en deux sur la longueur. Retirez les graines. Réduisez en purée l'oignon, l'ail, l'origan, le paprika et l'huile d'olive. Ajoutez cette purée au bœuf haché.
2. Dans une poêle, faites brunir le mélange de bœuf haché. Salez et poivrez au goût. Farcissez à mi-hauteur les moitiés de poivrons avec ce mélange.
3. Cassez délicatement un œuf et déposez-le sur le mélange de bœuf haché dans chaque moitié de poivron. Placez dans **l'Airfryer** et cuisez pendant 10 minutes à 350°F. Pour des résultats optimaux, cuisez en deux fois. Saupoudrez de persil haché et servez.

ES

## Pimientos rellenos

Tiempo de preparación: **25 minutos**  
Tiempo de cocción: **18 minutos**

1 pimiento rojo grande  
1 pimiento amarillo grande  
1 pimiento verde grande  
1 cebolla pequeña  
2 dientes de ajo  
1 cda. de orégano  
1 cda. de paprika  
1 cda. de aceite de oliva  
198 g (7 oz) de carne molida  
6 huevos  
1 cda. de perejil picado

1. Corte los pimientos por la mitad de forma vertical. Quite las semillas. Haga un puré con la cebolla, el ajo, el orégano, la paprika y el aceite de oliva. Agregue esto a la carne molida.
2. En una sartén, dore la mezcla de carne molida. Agregue sal y pimienta a gusto. Llene las mitades de pimiento hasta la mitad con la mezcla de carne molida.
3. Con cuidado, quiebre un huevo y colóquelo sobre la mezcla de carne molida en cada mitad de pimiento. Ponga todo en la **Airfryer** y hornee por 10 minutos a 177°C (350°F). Para obtener resultados óptimos, cocine en dos tandas. Espolvoree el perejil picado y sirva.





EN

## Pizza

Preparation time: **30 minutes**  
Total time: **40 minutes**

Cooking time: **10 minutes**

Tomato sauce  
8 pita breads  
5oz Mozzarella cheese  
Pimento stuffed green olives

1. Spread a thin layer of tomato sauce on the pita breads. Slice cheese into thin strips and place them crosswise over the sauce.
2. Slice olives into thin rings and place on the pizzas. Place pizzas in the **Airfryer** with double layer accessory\* and bake for 8 minutes at 400°F. For best results, cook in 2 batches.

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

\*If double layer rack is not available, please cook ingredients in two batches for optimal results.

FR

## Pizza

Temps de préparation: **30 minutes**  
Temps total: **40 minutes**

Temps de cuisson: **10 minutes**

Sauce tomate  
8 pains pita  
5 oz de mozzarella  
Olives vertes farcies au poivron

1. Étendez une mince couche de sauce tomate sur les pains pita. Coupez de fines tranches de fromage et déposez-les de façon croisée sur la sauce.
2. Tranchez les olives en minces rondelles et placez-les sur les pizzas. Placez les pizzas dans l'**Airfryer** avec l'accessoire double hauteur\* et cuisez pendant 8 minutes à 400°F. Pour des résultats optimaux, cuisez en deux fois.

\*Pour acheter, allez sur l'application Philips **Airfryer** ou sur [www.philips.com](http://www.philips.com).

\*Si vous n'avez pas l'accessoire double hauteur, veuillez préparer les ingrédients en deux lots pour obtenir des résultats optimaux.

ES

## Pizza

Tiempo de preparación: **30 minutos**  
Tiempo total: **40 minutos**

Tiempo de cocción: **10 minutos**

Salsa de tomate  
8 panes pita  
142 g (5 oz) de queso Mozzarella  
Aceitunas verdes rellenas con pimienta

1. Extienda una capa delgada de salsa de tomate sobre los panes de pita. Corte el queso en láminas finas y colóquelas cruzadas sobre la salsa.
2. Rebane las aceitunas en anillos delgados y colóquelos sobre las pizzas. Ponga las pizzas en la **Airfryer** con el accesorio de doble cubierta\* y hornee por 8 minutos a 204°C (400°F). Para obtener resultados óptimos, cocine en dos tandas.

\*Puede adquirirlo desde la aplicación Philips **Airfryer** o en [www.philips.com](http://www.philips.com).

\*Si el accesorio de doble cubierta no está disponible, cocine los ingredientes en dos lotes para obtener resultados óptimos.

EN

## Coconut banana fritters

Preparation time: **10 minutes**

Cooking time: **10 minutes**

1 1/2 cup flour  
2/3 cup water  
A pinch of salt  
1 1/2 oz sesame

6 bananas  
1/4 lb dried shredded coconut  
3 1/2 oz chocolate

1. Mix flour, water, a pinch of salt and sesame seeds into a smooth batter.
2. Peel bananas and dust with flour, then dip in batter and roll in coconut. Place in the **Airfryer** basket and cook for 10 minutes at 350°F. For best results, cook in 2 batches.
3. Place bananas in a serving dish, drizzle with melted chocolate and sprinkle with the remaining coconut.

FR

## Beignets à la banane et à la noix de coco

Temps de préparation: **10 minutes**

Temps de cuisson: **10 minutes**

1 1/2 tasse de farine  
2/3 tasse d'eau  
1 pincée de sel  
1 1/2 oz de sésame

6 bananes  
1/4 lb de noix de coco râpée séchée  
3 1/2 oz de chocolat

1. Mélangez la farine, l'eau, le sel et les graines de sésame pour obtenir une pâte homogène.
2. Pelez les bananes, saupoudrez-les de farine, trempez-les dans la pâte et roulez dans la noix de coco. Placez dans le panier de l'**Airfryer** et cuisez pendant 10 minutes à 350°F. Pour des résultats optimaux, cuisez en deux fois.
3. Placez les bananes dans un plat de service, arrosez de chocolat fondu et saupoudrez du reste de noix de coco.

ES

## Buñuelos de plátano con coco

Tiempo de preparación: **10 minutos**

Tiempo de cocción: **10 minutos**

1.5 taza de harina  
2/3 de taza de agua  
Una pizca de sal  
43g (1.5 oz) de sésamo

6 plátanos  
113g (0.25 lb) de coco rallado deshidratado  
99g (3.5 oz) de chocolate

1. Mezcle harina, agua, una pizca de sal y semillas de sésamo hasta formar una masa suave.
2. Pele los plátanos y espolvoréelos con harina. Luego, sumérjalos en la masa y ponga coco en todo su contorno. Colóquelos en la canasta de la **Airfryer** y cocine por 10 minutos a 177°C (350°F). Para obtener resultados óptimos, cocine en dos tandas.
3. Ponga los plátanos en un plato para servir, cúbralos con el chocolate derretido y espolvoree el resto del coco.





EN

## Rainbow vegetable kabobs

Preparation time: **10 minutes**  
Cooking time: **16 minutes**

5 cherry tomatoes  
1 zucchini  
1 red, 1 yellow, 1 orange  
and 1 green bell pepper  
2 red onions  
2 boiled beets  
5 jalapeño peppers  
BBQ or tomato sauce  
Olive oil (spray)

1. Peel the red onions and cut into quarters. Cut zucchini and beets into thick slices. Slice bell peppers and jalapeño peppers.
2. Prepare 5 metal skewers as follows: cherry tomato, red bell pepper, orange bell pepper, yellow bell pepper, zucchini, jalapeño pepper, red onion, beet. **Airfryer** skewers come with with the double-layer accessory\*.
3. Spray with olive oil and grill for 16 minutes at 400°F. For best results, cook in 2 batches. Delicious with BBQ or tomato sauce!.

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

\*If double layer rack is not available, please cook ingredients in two batches for optimal results.

FR

## Chiche-kebab aux légumes arc-en-ciel

Temps de préparation: **10 minutes**  
Temps de cuisson: **16 minutes**

5 tomates cerises  
1 courgette  
4 poivrons (1 rouge, 1 jaune, 1 orange et 1 vert)  
2 oignons rouges  
2 betteraves, cuites  
5 piments jalapeños  
Sauce barbecue ou tomate  
Huile d'olive (vaporisateur)

1. Pelez les oignons rouges et coupez-les en quartiers. Coupez la courgette et les betteraves en tranches épaisses. Tranchez les poivrons et les piments jalapeños.
2. Préparez cinq brochettes de métal en enfilant : tomate cerise, poivron rouge, poivron orange, poivron jaune, courgette, piment jalapeño, oignon rouge, betterave. Des brochettes **Airfryer** sont fournies avec l'accessoire double hauteur\*.
3. Vaporisez d'huile d'olive et grillez pendant 16 minutes à 400°F. Pour des résultats optimaux, cuisez les aliments en deux lots. Délicieux avec une sauce barbecue ou tomate!.

\*Pour acheter, allez sur l'application Philips **Airfryer** ou sur [www.philips.com](http://www.philips.com).

\* Si vous n'avez pas l'accessoire double hauteur, veuillez préparer les ingrédients en deux lots pour obtenir des résultats optimaux.

ES

## Brochetas vegetales arcoíris

Tiempo de preparación: **10 minutos**  
Tiempo de cocción: **16 minutos**

5 tomates cherry  
1 calabacín  
1 pimiento rojo, 1 amarillo, 1 naranja y 1 verde  
2 cebollas rojas  
2 betabeles hervidos  
5 chiles jalapeño  
Salsa BBQ o de tomate  
Aceite de oliva (rocío)

1. Pele las cebollas rojas y rebánelas en cuatro partes. Corte el calabacín y los betabeles en rebanadas gruesas. Rebane los pimientos y los chiles jalapeño.
2. Prepare 5 brochetas de metal en el siguiente orden: tomate cherry, pimiento rojo, pimiento naranja, pimiento amarillo, calabacín, chile jalapeño, cebolla roja, betabel. Las brochetas de la **Airfryer** se incluyen con el accesorio de doble cubierta\*.
3. Rocíe aceite de oliva y ponga a la parrilla por 16 minutos a 204°C (400°F). Para obtener resultados óptimos, cocine en dos tandas. Queda delicioso con salsa BBQ o de tomate.

\*Puede adquirirlo desde la aplicación Philips **Airfryer** o en [www.philips.com](http://www.philips.com).

\*Si el accesorio de doble cubierta no está disponible, cocine los ingredientes en dos lotes para obtener resultados óptimos.





**EN**  
**Get 200 more recipes** with our **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 downloading the Philips **Airfryer** app. It's free and filled with great recipes and step-by-step instructions. For quick meals, healthy snacks and special meals. With a handy shopping list, tips and tricks, manuals and more.

**FR**  
**Obtenez plus de 200 recettes** avec l'application **Airfryer**

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

Pour en savoir plus et obtenir de délicieuses recettes, téléchargez l'application Philips **Airfryer**. Elle est gratuite et vous fournira des instructions détaillées qui vous permettront de préparer des repas rapides, des collations santé et de véritables festins. La liste d'épicerie pratique, les trucs et astuces et les manuels vous simplifieront également la vie.

**ES**  
**Obtenga 200 recetas más** con nuestra aplicación **Airfryer**

En este libro, hemos recopilado algunas de nuestras recetas favoritas para que empiece a disfrutar el producto.

Para obtener más detalles y una selección más amplia de recetas deliciosas, le recomendamos descargar la aplicación Philips **Airfryer**. Es gratuita e incluye un sinfín de estupendas recetas con instrucciones paso a paso, para que prepare platos rápidos, aperitivos saludables y platillos especiales. Incluye una útil lista de compras, consejos, trucos, manuales y mucho más.



App Store is a service mark of Apple Inc.  
 App Store est une marque de service déposée par Apple Inc.  
 App Store es un 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

## 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	Papas fritas congeladas		200-800	11-25	350 °F
Homemade fries (1/2 in thick) Frites maison (1/2 po d'épaisseur)	Patatas fritas caseras (1.3 cm [1/2 in] de espesor)		200-800	12-25	350 °F
Potato wedges Pommes de terre en quartiers	Papas gajo		200-800	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.)		100-400	6-10	350 °F
Pork chops Côtelettes de porc	Chuletas de cerdo		100-500	8-14	400 °F
Hamburger patties Gallettes de hamburger	Hamburguesas		100-500	7-14	325 °F
Sausages Saucisses	Salchichas		100-500	3-15	325 °F
Drumsticks Pilons de poulet	Muslos		100-500	15-22	350 °F
Chicken breast Poitrine de poulet	Pechuga de pollo		100-500	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 grands classiques ainsi que des plats surgelés pratiques. Réalisez des fritures à l'air, croustillantes à l'extérieur et délicieusement tendres à l'intérieur.

ES

## Temperaturas y tiempos generales de cocción

Con la **Airfryer**, preparar platos saludables es muy sencillo. Ahora también facilitamos el control de las temperaturas y los tiempos de cocción. Además, hemos incluido a la lista algunos de los alimentos más populares y otros congelados para su comodidad. Así, podrá freír con aire y conseguir unos resultados crujientes por fuera e increíblemente tiernos por dentro.

					
Quiche Quiche	Quiche		300	20-25	325 °F
Muffins Muffins	Magdalenas		80-300	8-13	350 °F
Cake Gâteau	Bizcocho		200-400	15-25	325 °F
Mixed vegetables Mélange de légumes	Mezcla de verduras		100-500	8-12	350 °F
Toast/pre-baked bread rolls Pain grillé/petits pains précuits	Tostadas/bollitos de pan precocinados		50-100	3-6	400 °F
Fresh bread/rolls Petits pains/pain frais	Panes/bollitos frescos		100-500	12-25	350 °F
Fish Poisson	Pescado		150-400	10-18	400 °F
Shellfish Fruits de mer	Moluscos		100-400	7-15	350 °F
Breaded schnitzel Escalope à la viennoise	Filetes empanados		100-300	8-15	350 °F



**EN**  
**Presets for most popular dishes**

(only for Avance collection HD965x)

We created preset programs for popular dishes. For more detailed information, please see the online user manual. Download the full user manual at [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

**FR**  
**Préréglages pour les plats populaires**

(pour la friteuse Avance Collection HD965x seulement)


Programmes préréglés pour des mets populaires. Pour en savoir plus, consultez le guide d'utilisation en ligne. Téléchargez le guide d'utilisation complet à [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

**ES**  
**Preselecciones para los platos más populares**

(solo para la colección Avance HD965x)

Hemos creado programas preestablecidos para platos populares. Para obtener información más detallada, consulte el manual de usuario en línea. Descargue el manual de usuario completo en [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).



					
Frozen snacks	Aperitivos congelados		200 400 <b>500</b> 600 800	11 15 <b>18</b> 19 29	350 °F
Collations congelées					
Chicken	Pollo		300 <b>450</b> 600 750	17 <b>20</b> 23 26	250 °F
Poulet					
Fish	Pescado		200 <b>400</b> 600 800	13 <b>16</b> 19 22	400 °F
Poisson					
Meat	Carne		100 <b>250</b> 500	11 <b>14</b> 18	400 °F
Viande					





**EN**  
Handy  
Philips **Airfryer**  
**accessories**



HD9909

**Silicon muffin cups** for lovely cupcakes and muffins.

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

**Moldes de silicona** para preparar deliciosos muffins y magdalenas.

**FR**  
**Accessoires**  
pratiques pour la  
friteuse Philips  
**Airfryer**



HD9925

**Baking accessory** for delicious cakes, bread and more.

**Accessoire de cuisson** pour de savoureux gâteaux, pains et plus encore.

**Accesorio para hornear** que le permite hacer exquisitos bizcochos, pan y mucho más.

**ES**  
Prácticos  
**accesorios** para  
la Philips **Airfryer**



HD9905

**Double-layer accessory** to maximize cooking space when baking, grilling and frying.

**Accessoire double hauteur** optimisant l'espace de cuisson pour cuire, griller et frire les aliments.

**Accesorio de doble cubierta** para aprovechar al máximo el espacio de cocción cuando hornea, asa y frie.



\*To purchase, see the Philips Airfryer app or [www.philips.com](http://www.philips.com).  
\*Pour acheter, allez sur l'application Philips Airfryer ou sur [www.philips.com](http://www.philips.com).  
\*Puede adquirirlo desde la aplicación Philips Airfryer o en [www.philips.com](http://www.philips.com).





© 2017 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 0023 1501 A](#)