

English

Airfryer XXL grill bottom

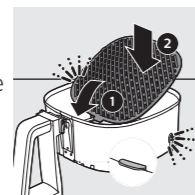
For tasty and non-stick frying & grilling!

Get perfect and healthier grilled fish, meat and vegetables due to the XXL grill bottom and its unique pierced surface with typical ridges.

Thanks to its non-stick surface, food releases effortlessly and the grill bottom is easy to clean.

Usage

Remove the mesh bottom, insert the grill bottom into the slot on the bottom side of the basket, and then push the grill bottom down until it locks into position ("click" on both sides).



Warning

- The grill bottom gets very hot during cooking. Wait until it has cooled down before removing and cleaning.

Tip

- You can combine food items with the same cooking time or you can add food with a shorter cooking time later.
- Serve the grilled meat with the grill stripes visible on top.
- Shake or turn the food after half of the cooking time if the basket is filled with more than one layer of food.

Hint

- Keep in mind that the proposed settings in the table below are suggestions. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

In U.S. only

Manufactured for:
Philips Personal Health
A division of Philips North America LLC
P.O. Box 10313, Stamford, CT 06904
United States of America

Canada only

Manufactured for:
Philips Electronics Ltd.
281 Hillmount Road
Markham, ON L6C 2S3
For support, please visit www.philips.com/support
PHILIPS and Philips Shield are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V.
©2017 Philips North America LLC. All Rights Reserved.

En EE. UU. solamente

Fabricado para:
Philips Personal Health
Una división de Philips North America LLC
P.O. Box 10313 Stamford, CT 06904
Estados Unidos de América

Solo en Canadá

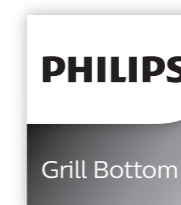
Fabricado para:
Philips Electronics Ltd
281 Hillmount Road
Markham, ON L6C 2S3
Para obtener asistencia, visite www.philips.com/support
PHILIPS y Philips Shield son marcas comerciales registradas de Koninklijke Philips N.V.
©2017 Philips North America LLC. Todos los derechos reservados.
Para solicitar asistencia, visite el sitio web de Philips en <http://www.support.philips.com/support/> o llame al:
-- Colombia: 01-800-700-7445
-- Costa Rica: 0800-507-7445
-- República Dominicana: 1-800-751-2673
-- Ecuador: 1-800-10-1045
-- El Salvador: 800-6024
-- Guatemala: 1-800-299-0007
-- Honduras: 8002-791-9273
-- México: 01800504 6200
-- Nicaragua: 1-800-507-0018
-- Panamá: 800-8300

États-Unis seulement

Fabriqué pour :
Santé personnelle Philips
Une division de Philips North America LLC
P.O. Box 10313, Stamford, CT 06904
États-Unis d'Amérique

Canada seulement

Fabriqué pour :
Philips Electronics Ltée
281 Hillmount Road
Markham (Ontario) L6C 2S3
Pour obtenir du soutien, visitez le site www.philips.com/support
PHILIPS et le blason Philips sont des marques déposées de Koninklijke Philips N.V.
© 2017 Philips North America LLC. Tous droits réservés



User manual
Manual del usuario
Manuel d'utilisation

Cooking table

Dish	Pieces	Weight	Cooking time	Temperature
Hamburger patties (around 150 g / 5 oz)	4	600 g / 20 oz	13 – 15 min	200°C / 400°F
Chicken legs (around 250 g / 10 oz)	2-4	500-1000 g / 20-40 oz	30 – 32 min	180°C / 350°F
Chicken breasts (around 300 g / 11 oz)	4	1200 g / 44 oz	33 – 35 min	180°C / 350°F
Turkey breast strips (1-2 cm / 0.5-1 in thick)	\	400 g / 14 oz	10 min	200°C / 400°F
Chops (2-3 cm / 1-1.5 in thick)	4	800 g / 27 oz	12 – 15 min	200°C / 400°F
Meatballs (around 30 g / 1 oz)	20	600 g / 20 oz	11 – 13 min	200°C / 400°F
Filet steak – medium done (around 250 g / 10 oz, 3 cm / 1.5 in thick)	1	250 g / 10 oz	10 – 12 min	200°C / 400°F
Thick sausages (3 cm / 1.5 in thick, around 100 g / 4 oz)	6	600 g / 24 oz	18 – 20 min	180°C / 350°F
Fresh whole fish (around 350 g / 12 oz)	2	700 g / 24 oz	20 – 22 min	200°C / 400°F
Cheese for grilling (slices of about 1 cm/0.5 in thick)	\	250 g / 10 oz	8 – 10 min	180°C / 350°F
Vegetables (e.g. courgette, bell pepper roughly chopped)	\	250 g / 10 oz	7 – 9 min	200°C / 400°F
Corncoobs (around 250 g / 10 oz)	2-4	500-1000 g / 20-40 oz	15 – 20 min	180°C / 350°F
Fruits (e.g. pineapples slices, banana, peach halves)	\	300 g / 11 oz	10 min	180°C / 350°F



Specifications are subject to change without notice
Les caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis
© 2017 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.
Tous droits réservés.

Español

Parrilla XXL de la parte inferior de la Airfryer

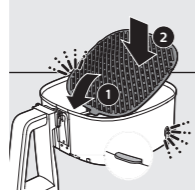
Para freír y asar alimentos deliciosos en forma antiadherente

Gracias a la parrilla XXL de la parte inferior y su superficie única perforada con salientes típicas, cocine verduras, carnes y pescados perfectos y más saludables.

Gracias a su superficie antiadherente, los alimentos se sueltan sin problemas y la parrilla de la parte inferior es fácil de limpiar.

Uso

Quite la malla de la parte inferior, inserte la parrilla de la parte inferior en la ranura del lado de la parte inferior de la cesta y empuje la parrilla hacia abajo hasta que encaje en su lugar (debe hacer "clic" en ambos lados).



Advertencia

- La parrilla de la parte inferior se calienta bastante durante la cocción. Espere que se enfríe antes de quitarla y limpiarla.

Sugerencia

- Puede combinar alimentos con el mismo tiempo de cocción o puede agregar alimentos con un menor tiempo de cocción posteriormente.
- Sirva la carne asada con las rayas de la parrilla visibles en la parte superior.
- Remueva o voltee los alimentos después de media hora de cocción si en la cesta hay más de una capa de alimentos.

Consejo

- Tenga en cuenta que las opciones que se proponen en la siguiente tabla son solo sugerencias. No podemos garantizarle cuál es la mejor configuración para los ingredientes, ya que estos tienen origen, tamaño, forma y marca diferentes.

Français

Gril inférieur Airfryer XXL

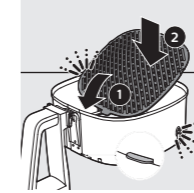
Pour frire et griller sans faire coller et en gardant toute la saveur des aliments!

Obtenez du poisson, de la viande et des légumes grillés plus sains grâce au gril inférieur XXL et à sa surface percée unique avec ondulations typiques.

Grâce à sa surface antiadhésive, la nourriture se sépare sans effort et la plaque inférieure est facile à nettoyer.

Utilisation

Retirez le fond en filet, insérez la plaque inférieure dans la fente située sur le côté inférieur du panier, puis poussez la plaque inférieure vers le bas jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position (« cliquez » sur les deux côtés).



Avertissement

- La plaque inférieure devient très chaude pendant la cuisson. Patientez jusqu'à ce qu'elle ait refroidi avant de retirer et de nettoyer.

Conseil

- Vous pouvez combiner des aliments avec le même temps de cuisson ou vous pouvez ajouter des aliments avec un temps de cuisson plus court, plus tard.
- Servez la viande grillée avec les bandes de grillade visibles sur le dessus.
- Agitez ou retournez les aliments après la moitié du temps de cuisson si le panier est rempli avec plus d'une couche de nourriture.

Astuce

- Veillez noter que les réglages dans le tableau ci-dessous sont indiqués à titre de suggestions. Étant donné que les aliments n'ont pas tous la même origine, la même taille ou la même forme et qu'ils sont de marques différentes, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour leur cuisson.

Tabla de cocción

Plato	Piezas	Peso	Tiempo de cocción	Temperatura
Hamburguesas (alrededor de 150 g/5 oz)	4	600 g/20 oz	De 13 a 15 min	200 °C/400 °F
Piernas de pollo (alrededor de 250 g/10 oz)	De 2 a 4	500-1000 g/20-40 oz	De 30 a 32 min	180 °C/350 °F
Pechugas de pollo (alrededor de 300 g/11 oz)	4	1200 g/44 oz	De 33 a 35 min	180 °C/350 °F
Tiras de pechuga de pavo (1 a 2 cm/0.5 a 1 pulg. de grosor)	\	400 g/14 oz	10 min	200 °C/400 °F
Chuletas (2 a 3 cm/1 a 1.5 pulg. de grosor)	4	800 g/27 oz	De 12 a 15 min	200 °C/400 °F
Albóndigas (alrededor de 30 g/1 oz)	20	600 g/20 oz	De 11 a 13 min	200 °C/400 °F
Bistec de filete: término medio (alrededor de 250 g/10 oz, 3 cm/1.5 pulg. de grosor)	1	250 g/10 oz	De 10 a 12 min	200 °C/400 °F
Salchichas gruesas (3 cm/1.5 pulg. de grosor, alrededor de 100 g/4 oz)	6	600 g/24 oz	De 18 a 20 min	180 °C/350 °F
Pescado fresco y entero (alrededor de 350 g/12 oz)	2	700 g/24 oz	De 20 a 22 min	200 °C/400 °F
Queso para asar (rebanadas de alrededor de 1 cm/0.5 pulg. de grosor)	\	250 g/10 oz	De 8 a 10 min	180 °C/350 °F
Verduras (por ejemplo, calabacín, pimiento morrón en trozos)	\	250 g/10 oz	De 7 a 9 min	200 °C/400 °F
Elotes (alrededor de 250 g/10 oz)	De 2 a 4	500-1000 g/20-40 oz	De 15 a 20 min	180 °C/350 °F
Frutas (por ejemplo, rebanadas de piña, banana, duraznos en mitades)	\	300 g/11 oz	10 min	180 °C/350 °F

Tableau de cuisson

Plat	Pièces	Poids	Temps de cuisson	Température
Galettes de hamburger (environ 150 g / 5 oz)	4	600 g / 20 oz	13 à 15 min	200 °C (400 °F)
Cuisses de poulet (environ 250 g / 10 oz)	2 à 4	500-1000 g / 20 à 40 oz)	30 à 32 min	180 °C (350 °F)
Poitrines de poulet (environ 300 g / 11 oz)	4	1200 g / 44 oz	33 à 35 min	180 °C (350 °F)
Poitrine de dinde (1 à 2 cm / 0,5 à 1 po d'épaisseur)	\	400 g / 14 oz	10 min	200 °C (400 °F)
Côtelettes (2 à 3 cm / 1 à 1,5 po d'épaisseur)	4	800 g / 27 oz	12 à 15 min	200 °C (400 °F)
Boulettes de viande (environ 30 g / 1 oz)	20	600 g / 20 oz	11 à 13 min	200 °C (400 °F)
Steak – moyen bien cuit (environ 250 g / 10 oz, 3 cm / 1,5 po d'épaisseur)	1	250 g / 10 oz	10 à 12 min	200 °C (400 °F)
Saucisses épaisses (3 cm / 1,5 po d'épaisseur, environ 100 g / 4 oz)	6	600 g / 24 oz	18 à 20 min	180 °C (350 °F)
Poisson entier frais (environ 350 g / 12 oz)	2	700 g / 24 oz	20 à 22 min	200 °C (400 °F)
Fromage pour gril (tranches d'environ 1 cm / 0,5 po d'épaisseur)	\	250 g / 10 oz	8 à 10 min	180 °C (350 °F)
Légumes (p. ex., courgettes, poivrons, hachés grossièrement)	\	250 g / 10 oz	7 à 9 min	200 °C (400 °F)
Épis de maïs (environ 250 g / 10 oz)	2 à 4	500-1000 g / 20 à 40 oz)	15 à 20 min	180 °C (350 °F)
Fruits (p. ex., tranches d'ananas, banane, moitiés de pêche)	\	300 g / 11 oz	10 min	180 °C (350 °F)