



PHILIPS

Airfryer XXL

Recipe book
Ricettario



**Enjoy great
tasting fried food
Piatti fritti e gustosi**

EN

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 & Lemon roasted chicken	12
Grandmother's prime rib	14
Lamb chops with heirloom vegetables	15
Spicy drumsticks with BBQ marinade	16
Grilled beef burger	17

Fish dishes

Grilled fish	18
Crispy futomaki sushi	20
Seafood balls	21
Lasagne with salmon and broccoli	22
Sizzling shrimp pil-pil with sweet potato	23

Vegetable dishes

French fries	24
Veggie fries	26
Healthier Dutch hotdog	27
Ratatouille	28
Breaded fried tofu	30
Noodles with chicken thigh filet, samphire and shiitake	31
Crispy fried spring rolls	32
Airfried rösti	33

Desserts

Lemon Muffin Cakes	34
Almond cake	36
Brownies	37
Banana spelt bread	38

Pastry

Bruschetta	40
Salmon quiche	42
Mini apple turnovers	43
Aalu samosa	44
Continental breakfast	45

For kids

Colourful stuffed peppers	47
Pizza	48
Savory lasagna muffins	49
Rainbow vegetable kabobs	50
Coconut banana fritters	51

Get 200 more recipes with our NutriU app/ Airfryer app	52
General cooking times and temperatures	54
Preset for most popular dishes	56
Handy Philips Airfryer accessories	58

ES

Contenido

Cocina alimentos crujientes como si los frieras	4
Tecnología Twin TurboStar	6
Disfruta de la buena comida con el mínimo de grasa	8
Cocina todos tus platos favoritos	10

Platos de carne

Pollo asado con miel y limón	12
Costillas de la abuela	14
Chuletas de cordero con hortalizas	15
Palitos picantes con adobo de barbacoa	16
Hamburguesa de ternera a la parrilla	17

Platos de pescado

Pescado a la parrilla	18
Sushi futomaki crujiente	20
Bolas de marisco	21
Lasaña con salmón y brócoli	22
Gambas al pil pil con boniato	23

Platos de verduras

Patatas fritas	24
Patatas fritas de verduras	26
Perrito caliente holandés	27
Ratatouille	28
Tofu frito empanado	30
Fideos orientales con muslo de pollo, hinojo marino y setas shiitake	31
Rollitos de primavera fritos crujientes	32
Rösti en la Airfryer	33

Postres

Magdalenas de limón	34
Tarta de almendras	36
Brownies	37
Pan de plátano y espelta	38

Repostería

Tosta	40
Quiche de salmón	42
Mini empanadillas de manzana	43
Aalu samosa	44
Desayuno continental	45

Para niños

Pimientos rellenos de colores	47
Pizza	48
Muffins salados de lasaña	49
Brochetas vegetales arcoíris	50
Buñuelos de plátano con coco	51

Consigue 200 recetas más con nuestra aplicación NutriU/Airfryer	52
Temperaturas y tiempos de cocción generales	54
Platos más populares preestablecidos	56
Prácticos accesorios para la Philips Airfryer	58

PT

Conteúdos

Estaladiço como fritadeira normal	4
Tecnologia Twin TurboStar	6
Boa comida com o mínimo de gordura	8
Cozinhe os seus pratos preferidos	10

Pratos de carne

Frango assado com mel e limão	12
Costela à moda da avó	14
Costeletas de borrego com legumes à antiga	15
Coxas picantes com marinada de churrasco	16
Hambúrguer de vaca grelhado	17

Pratos de peixe

Peixe grelhado	18
Sushi futomaki estaladiço	20
Bolas de marisco	21
Lasanha com salmão e brócolos	22
Camarão estaladiço "pil-pil" com batata-doce	23

Pratos de legumes

Batatas fritas	24
Batatas "Veggie"	26
Cachorro quente mais saudável	27
Ratatouille	28
Tofu frito panado	30
Noodles com bife de coxa de frango, funcho do mar e cogumelos shiitake	31
Crepes chineses estaladiços	32
Rösti all'Airfryer	33

Sobremesas

Muffins de limão	34
Bolo de amêndoa	36
Brownies	37
Pão de espelta e banana	38

Pastelaria

Bruschetta	40
Quiche de salmão	42
Minitriângulos de maçã	43
Chamuça Aalu	44
Pequeno-almoço Continental	45

Para crianças

Pimentos recheados coloridos	47
Piza	48
Muffins de lasanha salgados	49
Kebab de legumes arco-íris	50
Croquetes de banana e coco	51

Obtenha mais 200 receitas com a aplicação NutriU/Airfryer	52
Tempos e temperaturas gerais de cozedura	54
Predefinições para pratos populares	56
Acessórios práticos da Philips Airfryer	58

IT

Indice

Croccante ma leggero	4
Tecnologia Twin TurboStar	6
Cibi squisiti con pochi grassi	8
Cuoce tutti i tuoi cibi preferiti	10

Di carne

Pollo arrosto con miele e limone	12
Costolette della nonna	14
Costolette di agnello con verdure tradizionali	15
Cosce di pollo speziate marinate in salsa BBQ	16
Hamburger alla griglia	17

Di pesce

Pesce grigliato	18
Futomaki sushi croccante	20
Palline di mare	21
Lasagne con salmone e broccoli	22
Gamberi al pil pil con patate dolci	23

Di verdure

Patatine fritte	24
Verdure fritte	26
Hot dog olandese leggero	27
Ratatouille	28
Tofu fritto impanato	30
Noodles con filetto di coscia di pollo, finocchio marino e shiitake	31
Involtni primavera croccanti	32
Rösti all'Airfryer	33

Dessert

Muffin al limone	34
Torta di mandorle	36
Brownie	37
Pane al farro e banana	38

Dolci

Bruschetta	40
Quiche al salmone	42
Mini triangolini di mela	43
Aalu samosa	44
Colazione continentale	45

Per bimbi

Peperoni ripieni colorati	47
Pizza	48
Muffin di lasagna salati	49
Kebab di verdure arcobaleno	50
Frittelle di banana al cocco	51

Scopri oltre 200 ricette con l'app Philips NutriU/Airfryer	52
Tempi di cottura e temperature	54
Programmi preimpostati	56
Accessori pratici per Philips Airfryer	58

ES

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 little (or no) added oil. For delicious food that's crispy on the outside and tender on the inside.

Our new Twin TurboStar technology even extracts fat from the food – and captures everything below the fat reducer at the bottom. And thanks to the 1.4kg family-sized capacity, you can even cook a 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.

ES

Cocina alimentos crujientes como si los frieras

A la hora de freír alimentos en casa, a todos nos encanta el sabor crujiente... pero no la grasa adicional. Philips **Airfryer XXL** utiliza una potente corriente de aire caliente para freír tus alimentos preferidos con poco (o nada) de aceite. De esta forma, podrás disfrutar de unos platos deliciosos que quedan crujientes por fuera y tiernos por dentro.

Nuestra nueva tecnología Twin TurboStar incluso extrae la grasa de la parte inferior. Gracias a su capacidad familiar de 1,4kg, puedes cocinar hasta un pollo entero. Hemos incluido esta receta, entre otras, para que puedas empezar de inmediato a freír, asar, hornear y hacer a la parrilla con la **Airfryer XXL**.

PT

Estaladiço como fritadeira normal

Quando falamos em fritar alimentos em casa, todos adoramos o sabor estaladiço, mas não a gordura em excesso! A **Airfryer XXL** utiliza ar quente poderoso para fritar os seus alimentos favoritos com pouco (ou nenhum) óleo adicionado. Alimentos deliciosos estaladiços no exterior e tenros no interior.

A nossa nova tecnologia Twin TurboStar até retira a gordura do fundo. Além disso, graças à capacidade de tamanho familiar de 1,4kg, até pode cozinhar um frango inteiro. Incluímos essa receita aqui, e muitas outras, para que possa começar a fritar, grelhar, cozer e assar com a sua **Airfryer XXL** imediatamente.

IT

Croccante ma leggero

Tutti amiamo il sapore croccante del fritto, ma non i grassi in eccesso. Philips **Airfryer XXL** utilizza un potente vortice di aria calda per friggere i tuoi cibi preferiti con poco o senza olio aggiunto. Per piatti deliziosi, croccanti all'esterno e teneri all'interno.

La nostra nuova tecnologia Twin TurboStar rimuove dagli alimenti il grasso in eccesso. Il formato famiglia XXL è adatto per cucinare un pollo intero o per 1,4kg di cibo. Con il nostro ricettario potrai iniziare subito ad utilizzare **Airfryer XXL** per friggere, grigliare, cuocere al forno e arrostiti per tutta la famiglia.



Viva Collection



Avance Collection

124

Twin TurboStar technology

Philips **Airfryer** XXL is the next generation of **Airfryer**. We started with our patented rapid air technology – and added new Twin TurboStar technology to remove and capture excess fat.

The secret is in the powerful heating element and motor – combined with Twin TurboStar technology. So hot air swirls like a super-hot tornado, within the entire **Airfryer** and all around your food. This not only fries food crispy, it also extracts fat from food and captures it all below the fat reducer at the bottom of the **Airfryer**. Just throw out the fat!

125

Tecnologia Twin TurboStar

A Philips **Airfryer** XXL é a próxima geração da **Airfryer**. Começamos com a nossa tecnologia patenteada Rapid Air e adicionamos a nova tecnologia Twin TurboStar para remover e captar o excesso de gordura.

O segredo está na combinação do motor e resistência potentes com a tecnologia Twin TurboStar. Deste modo, o ar gira como um tornado superquente no interior de toda a **Airfryer** e à volta dos alimentos. Isto não só torna os alimentos estaladiços como também lhes retira a gordura, recolhendo-a por baixo do redutor de gordura no fundo da **Airfryer**. Só tem de a deitar fora!

126

Tecnologia Twin TurboStar

Philips **Airfryer** XXL es la nueva generación de **Airfryer**. Comenzamos con nuestra tecnología patentada Rapid Air y le añadimos la nueva tecnología Twin TurboStar para capturar y eliminar el exceso de grasa.

El secreto es su potente resistencia y motor, combinado con la tecnología Twin TurboStar. El aire caliente circula como un tornado a alta temperatura alrededor de los alimentos, lo que permite freír los alimentos de tal forma que quedan crujientes y, además, extraer la grasa de los alimentos, que queda capturada en el sistema de eliminación de grasa en la parte inferior de **Airfryer**. ¡Olvídate de la grasa!

127

Tecnologia Twin TurboStar

Philips **Airfryer** XXL è la nuova generazione del sistema **Airfryer**. Abbiamo integrato la nostra tecnologia brevettata Rapid Air con la nuova Twin TurboStar, pensata per rimuovere e catturare i grassi in eccesso.

Combinando il collaudato sistema di riscaldamento e il potente motore con la nuova tecnologia Twin TurboStar, **Airfryer** genera un intenso vortice di aria calda che avvolge l'intero cestello di cottura. Questo processo non solo permette di cucinare cibi più croccanti, ma estrae anche più grasso dal cibo convogliandolo interamente nell'apposito riduttore al fine di garantirne lo smaltimento in modo semplice.



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 ways to cook that are easier and healthier – and with a taste that you and your family will 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 flavour. Bon appetit!

ES

Disfruta de la buena comida con el mínimo de grasa

La comida casera, cocinada con ingredientes frescos, tiene ese algo especial. Personas como tú nos han inspirado para descubrir maneras de cocinar más sencillas y saludables, con un sabor que disfrutaréis tú y tu familia. Ese es el poder de la Philips **Airfryer XXL**. Puedes cocinar patatas fritas crujientes, y todo lo que cocinas normalmente, con el mínimo de grasa y el máximo sabor. ¡Buen provecho!

PT

Boa comida com o mínimo de gordura

Há algo de especial na comida caseira, preparada com ingredientes frescos. Pessoas como você inspiraram-nos a encontrar novas formas de cozinhar mais fáceis e mais saudáveis, e com um sabor que você e a sua família vão adorar. É este o poder da Philips **Airfryer XXL**. Para que possa fazer batatas fritas estaladiças, e tudo o que normalmente cozinha, com o mínimo de gordura e o máximo de sabor. Bon appetit!

IT

Cibi squisiti con pochi grassi

C'è qualcosa di speciale nel cucinare a casa, con ingredienti freschi. Le persone come te ci hanno spinto a studiare un sistema semplice per cucinare cibi sani e gustosi in modo da rendere ogni piatto un piacere per tutta la famiglia. È questa la forza di Philips **Airfryer XXL**: permette di assaporare cibi squisiti e croccanti come se fossero fritti ma cuocendo con una quantità di grassi minima. Buon appetito!



EN

Cook all your favourite 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, worktop appliance.

Just prepare your favourite foods, and let the **Airfryer XXL** do the rest. To get you started, we have included some of the Philips Chef's favourite **Airfryer** recipes. For everything from savoury 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.

ES

Cocina todos tus platos favoritos

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

Solo tienes que preparar tus alimentos favoritos y dejar que la **Airfryer XXL** haga el resto. Para que des tus primeros pasos, hemos incluido algunas de las recetas favoritas de Philips Chef para la **Airfryer**. Puedes preparar de todo: desde aperitivos salados a magníficos platos principales (e incluso postres). Anímate a probar tus propias recetas y descubrir lo fácil y rápido que puede ser cocinar con la **Airfryer**.

PT

Cozinhe os seus pratos preferidos

Pode fazer mais do que fritar com a nova Philips **Airfryer XXL**. A tecnologia Twin TurboStar permite-lhe grelhar, cozer e até assar. Tudo isto num aparelho de bancada prático.

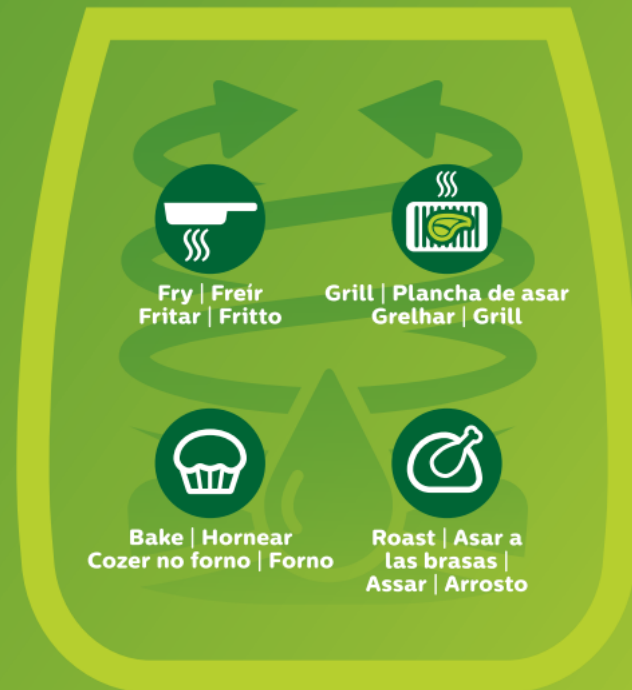
Basta preparar os seus pratos preferidos e deixar a **Airfryer XXL** fazer o resto. Para começar, incluímos algumas das receitas **Airfryer** favoritas do Chef da Philips. Para todo o tipo de receitas, desde salgadinhos a grandes pratos principais, e até sobremesas. Não hesite em experimentar também as suas próprias receitas e descubra como pode ser fácil e rápido cozinhar com a **Airfryer**.

IT

Cuoco tutti i tuoi cibi preferiti

Il nuovo Philips **Airfryer XXL** offre molto di più della semplice frittura: con la nuova tecnologia Twin TurboStar puoi grigliare, cuocere al forno e arrostiti, tutto con un unico apparecchio.

Devi solo preparare i tuoi cibi preferiti e lasciare che **Airfryer XXL** faccia il resto. Per iniziare, abbiamo incluso alcune delle ricette per **Airfryer** preferite dai nostri chef professionisti. Puoi preparare di tutto, da snack rapidi e sani a pasti completi per tutta la famiglia, fino ai dessert. Inventi le tue ricette e scopri com'è facile e rapida la cucina con **Airfryer**.



Meat dishes



111

Honey & Lemon roasted chicken

Preparation time: **25 minutes**
Cooking time: **65 minutes**

1. For the stuffing, cut 1 red onion, $\frac{1}{2}$ green and $\frac{1}{2}$ yellow courgette (zucchini), 1 apple and 1 dried apricot into small cubes. Add 2 finely chopped garlic cloves and freshly chopped thyme. Mix with 2 tbsp olive oil, salt and pepper. Stuff the chicken with this mixture.
2. Sear a max. 1.4kg whole chicken for 5 minutes at 200°C.
3. In a pan, melt $\frac{1}{2}$ cup honey and the juice of 1 large lemon. Add salt and pepper to taste. Remove the chicken from the **Airfryer**, rub with part of the honey mixture.
4. Turn the **Airfryer** to 135°C and put in the chicken. Drizzle every 15 minutes with the honey mixture until it's used up. Cook for a total of 1 hour or until done.

112

Frango assado com mel e limão

Tempo de preparação: **25 minutos**
Tempo de processamento: **65 min.**

1. Para o recheio, corte 1 cebola vermelha, $\frac{1}{2}$ courgette verde e $\frac{1}{2}$ courgette amarela, 1 maçã e 1 damasco seco em cubos pequenos. Adicione 2 dentes de alho picados finamente e tomilho acabado de picar. Misture com 2 c.s. de azeite, sal e pimenta. Recheie o frango com esta mistura.
2. Seale um frango inteiro de max. 1.4kg durante 5 minutos a 200°C.
3. Numa panela, derreta $\frac{1}{2}$ chávena de mel e sumo de 1 limão grande. Adicione sal e pimenta a gosto. Retire o frango da **Airfryer**, esfregue com parte da mistura de mel.
4. Regule a **Airfryer** para 135°C e coloque o frango. Regue a cada 15 minutos com a mistura de mel até esta acabar. Deixe cozinhar durante um total de 1 hora ou até estar pronto.

113

Pollo asado con miel y limón

Tiempo de preparación: **25 minutos**
Tiempo de cocción: **65 minutos**

1. Para el relleno, corta 1 cebolla roja, $\frac{1}{2}$ calabacín verde, $\frac{1}{2}$ calabacín amarillo, 1 manzana y 1 albaricoque seco en dados. Añade 2 dientes de ajo picados y tomillo fresco picado. Mezcla con 2 cucharadas de aceite de oliva, sal y pimienta. Rellena el pollo con esta mezcla.
2. Sella un pollo entero de 1.5kg como máximo durante 5 minutos a 200°C.
3. En una sartén, derrite $\frac{1}{2}$ taza de miel y el zumo de 1 limón grande. Añade sal y pimienta al gusto. Saca el pollo de la **Airfryer** y úntalo con una parte de la mezcla de miel.
4. Cambia la temperatura de la **Airfryer** a 135°C e introduce el pollo. Rocíalo con la mezcla de miel cada 15 minutos hasta que se termine. Cocínalo durante 1 hora o hasta que esté hecho.

114

Pollo arrosto con miele e limone

Tempo di preparazione: **25 minuti**
Tempo di cottura: **65 minuti**

1. Per il ripieno, taglia in piccoli cubetti 1 cipolla rossa, $\frac{1}{2}$ zucchina verde e $\frac{1}{2}$ gialla, 1 mela e 1 albicocca secca. Aggiungi 2 spicchi d'aglio tritati finemente e del timo fresco tritato. Unisci 2 cucchiaini di olio di oliva, sale e pepe. Inserisci il ripieno all'interno del pollo.
2. Arrostitisci il pollo (peso massimo 1.4kg) per 5 minuti a 200°C.
3. In una padella, sciogli $\frac{1}{2}$ tazza di miele e il succo di 1 limone grande. Aggiungi sale e pepe a piacere. Togli il pollo da **Airfryer** e cospargilo con parte della salsa al miele.
4. Imposta la temperatura di **Airfryer** su 135°C e metti il pollo a cuocere. Bagnalo ogni quindici minuti con la salsa al miele rimasta. Fai cuocere per 1 ora o fino a cottura ultimata.



Grandmother's prime rib

Preparation time: **75 minutos**
Cooking time: **29 minutos**

1. Take a 750g prime rib out of the refrigerator at least 1 hour in advance. Finely chop 20g fresh rosemary and 20g fresh thyme and set aside. Boil 1kg new potatoes. Clean 250g mushrooms. Sprinkle 1tbsp peanut oil on potatoes and fry in the **Airfryer** for 10 minutes at 200°C. Roughly chop 2 onions and 250g mushrooms. Add to the potatoes along with 200g chopped bacon and the chopped herbs. Bake another 7 minutes at 200°C, and shake now and then.
2. Coat the prime rib with 1tbsp olive oil. Remove potatoes from the **Airfryer**, set aside in a covered dish.
3. Place the prime rib in the **Airfryer** and bake for 10 minutes at 200°C. During the last 2 minutes, spoon the potatoes, bacon, and herb mixture over the prime rib and bake together until the potatoes are warm. Add salt and pepper to taste.

Costillas de la abuela

Tempo de preparación: **75 minutos**
Tempo de cocción: **29 minutos**

1. Saca 750g de costillas del frigorífico al menos 1 hora antes. Pica 20g de romero fresco y 20g de tomillo fresco, y resérvalo. Cuece 1kg de patatas nuevas y limpia 250g de champiñones.
2. Rocía las patatas con 1 cucharada de aceite de cacahuete y fríelas en la **Airfryer** durante 10 minutos a 200°C. Corta 2 cebollas en trozos grandes y 250g de champiñones. Anédelos a las patatas junto con 200g de bacon troceado y las especias picadas. Cocínalas durante otros 7 minutos a 200°C, moviéndolas de vez en cuando.
3. Cubre las costillas con 1 cucharada de aceite de oliva. Saca las patatas de la **Airfryer** y resérvalas en un recipiente tapado.
4. Coloca las costillas en la **Airfryer** y cocínalas durante 10 minutos a 200°C. Durante los últimos 2 minutos, añade la mezcla de las patatas, el bacon y las especias sobre las costillas y cocínalo todo junto hasta que las patatas estén calientes. Añade sal y pimienta al gusto.

Costela à moda da avó

Tempo de preparação: **75 minutos**
Tempo de processamento: **29 min.**

1. Retire uma costela de 750g do frigorífico pelo menos 1 hora antes. Pique finamente 20g de alecrim fresco e 20g de tomilho fresco e reserve. Coza 1kg de batatas novas. Limpe 250g de cogumelos.
2. Polvilhe 1 c.s. de óleo de amendoim nas batatas e frite na **Airfryer** durante 10 minutos a 200°C. Pique grosseiramente 2 cebolas e 250g de cogumelos. Adicione às batatas juntamente com 200g de bacon picado e as ervas aromáticas picadas. Coza mais 7 minutos a 200°C e agite de vez em quando.
3. Cubra a costela com 1 c.s. de azeite. Retire as batatas da **Airfryer** e reserve num prato coberto.
4. Coloque a costela na **Airfryer** e coza durante 10 minutos a 200°C. Durante os últimos 2 minutos, coloque as batatas, o bacon e as ervas aromáticas por cima da costela e coza tudo junto até as batatas estarem mornas. Adicione sal e pimenta a gosto.

Costolette della nonna

Tempo di preparazione: **75 minuti**
Tempo di cottura: **29 minuti**

1. Fai riposare 750g di costolette fuori dal frigorifero per almeno 1 ora. Trita finemente in una ciotola 20g di rosmarino fresco e 20g di timo fresco. Fai bollire 1kg di patate novelle. Pulisci 250g di funghi.
2. Spruzza 1 cucchiaino di olio di arachidi sulle patate e falle friggere nel sistema **Airfryer** per 10 minuti a 200°C. Trita grossolanamente 2 cipolle e 250g di funghi. Aggiungi alle patate 200g di pancetta tritata e le erbe tritate. Cuoci per altri 7 minuti a 200°C, mescolando di tanto in tanto.
3. Spalma le costolette con 1 cucchiaino di olio d'oliva. Rimuovi le patate da **Airfryer** e mettile da parte in un piatto coperto.
4. Posiziona le costolette in **Airfryer** e cuocile per 10 minuti a 200°C. Quando mancano 2 minuti al termine, aggiungi le patate, il bacon e la miscela di erbe e continua la cottura finché le patate non sono calde. Aggiungi sale e pepe a piacere.

Lamb chops with heirloom vegetables

Preparation time: **210 minutes**
Cooking time: **18 minutes**

1. Finely chop 1/2 cup fresh mint, 1tbsp fresh rosemary, and mix with 3tbsp olive oil, salt and pepper to taste. Use this mixture to marinate 4 lamb chops for at least 3 hours.
2. Cut 1 parsnip, 2 yellow carrots, 1 fennel bulb and 1 purple carrot into small cubes and place in a bowl of water. Sear the lamb chops for 2 minutes at 200°C.
3. Remove the lamb from the **Airfryer** basket, and fill the basket with the drained vegetables. Cover with lamb chops and bake for 6 minutes at 180°C. Serve with mashed potatoes and rosemary.

Chuletas de cordero con hortalizas

Tempo de preparación: **210 minutos**
Tempo de cocción: **18 minutos**

1. Pica 1/2 taza de menta fresca y 1 cucharada de romero fresco, y mézclalo con 3 cucharadas de aceite de oliva, sal y pimienta al gusto. Utiliza esta preparación para marinar 4 costillas de cordero durante al menos 3 horas.
2. Corta 1 chirivía, 2 zanahorias amarillas, 1 bulbo de hinojo y 1 zanahoria morada en cubitos y colócalos en un recipiente con agua. Sella las costillas durante 2 minutos a 200°C.
3. Retira el cordero de la cesta de la **Airfryer** y llena la cesta con las verduras escurridas. Cúbrelas con las costillas de cordero y cocina durante 6 minutos a 180°C. Sirvelas con puré de patatas y romero.

Costeletas de borrego com legumes à antiga

Tempo de preparação: **210 minutos**
Tempo de processamento: **18 min.**

1. Pique finamente 1/2 chávena de hortelã fresca, 1 c.s. de alecrim fresco e misture com 3 c.s. de azeite, sal e pimenta a gosto. Utilize esta mistura para marinar 4 costeletas de borrego durante 3 horas, no mínimo.
2. Corte 1 chirivía, 2 cenouras amarelas, 1 bulbo de funcho e 1 cenoura roxa em cubos pequenos e coloque numa taça de água. Sele as costeletas de borrego durante 2 minutos a 200°C.
3. Retire o borrego do cesto da **Airfryer** e encha o cesto com os legumes escorridos. Cubra com as costeletas de borrego e deixe cozer durante 6 minutos a 180°C. Acompanhe com puré de batata e alecrim.

Costolette di agnello con verdure tradizionali

Tempo di preparazione: **210 minuti**
Tempo di cottura: **18 minuti**

1. Trita finemente 1/2 tazza di menta fresca e 1 cucchiaino di rosmarino fresco e mescolali con 3 cucchiaini di olio d'oliva, sale e pepe a piacere. Utilizza questa miscela per marinare 4 costolette di agnello per almeno 3 ore.
2. Taglia i piccoli cubetti 1 pastinaca, 2 carote gialle, 1 carota viola, 1 cuore di finocchio e immergili in un recipiente d'acqua. Cuoci le costolette di agnello per 2 minuti a 200°C.
3. Rimuovi l'agnello dal cestello di **Airfryer** e riempi con le verdure scolate. Copri le verdure con le costolette d'agnello e cuoci per 6 minuti a 180°C. Servi con pure di patate e rosmarino.





Spicy drumsticks with BBQ marinade

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

1. Press 1½ clove fresh garlic and mix with ½ tsp prepared mustard, 2 tsp brown sugar, 1½ tsp chili powder and salt and pepper to taste. Stir in 1 tbsp olive oil. Rub this mixture onto 12 drumsticks and marinate 20 minutes.
2. Place the drumsticks in the **Airfryer** basket and cook for 10 minutes at 200°C, until brown.
3. Turn the temperature down to 160°C, give them a good shake and cook 10 minutes, until done. Serve with corn salad and French bread.

Palitos picantes con adobo de barbacoa

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

1. Machaca 1½ dientes de ajo y mézclalo con ½ cucharadita de mostaza, 2 cucharaditas de azúcar moreno, 1½ cucharadita de chili en polvo, y sal y pimienta al gusto. Agrega 1 cucharada de aceite de oliva. Unta esta mezcla sobre los 12 palitos y déjalos marinar durante 20 minutos.
2. Coloca los palitos en la cesta de la **Airfryer** y cocinalos durante 10 minutos a 200°C hasta que estén dorados.
3. Baja la temperatura a 160°C, agítalos bien y cocinalos durante 10 minutos o hasta que estén listos. Sirvelos con ensalada de maíz y pan de baguette.

Coxas picantes com marinada de churrasco

Tempo de preparação: **30 minutos**
Tempo de processamento: **20 min.**

1. Esmaque 1½ dente de alho fresco e misture com ½ c.c. de mostarda preparada, 2 c.c. de açúcar amarelo, 1½ c.c. de malagueta em pó e sal e pimenta a gosto. Misture 1 c.s. de azeite. Esfregue esta mistura em 12 coxas de frango e deixe a marinar 20 minutos.
2. Coloque as coxas de frango no cesto de **Airfryer** e deixe cozinhar durante 10 minutos a 200°C, até ficarem douradas.
3. Baixe a temperatura para 160°C, agite bem e deixe cozinhar 10 minutos, até estarem prontas. Sirva com salada de milho e pão francês.

Cosce di pollo speziate marinate in salsa BBQ

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

1. Schiaccia 1 spicchio d'aglio e ½ e mescolalo con ½ cucchiaino di senape, 2 cucchiaini di zucchero di canna, 1 cucchiaino e ½ di peperoncino in polvere, sale e pepe e aggiungi 1 cucchiaino di olio d'oliva. Spennella il composto su 12 cosce di pollo e lasciale marinare 20 minuti.
2. Metti le cosce di pollo disossate nel cestello di **Airfryer** e cuocile per 10 minuti a 200°C, fino a doratura.
3. Impostare la temperatura su 160°C, mescola e cuoci le cosce per altri 10 minuti, fino a che saranno pronte. Servi con insalata di mais e pane francese.

Grilled beef burger

Preparation time: **10 minutes**
Cooking time: **7-10 minutes**

1. Place 1kg ground beef in a bowl together with 90g bread-crumbs. Finely chop 1 onion and 3 garlic cloves. Add to beef and mix with 3 pinches of paprika, and 3 pinch salt and pepper. Form into 6 round patties that are a bit wider than your hamburger buns. Place burgers in the **Airfryer** with double layer accessory* and cook for 5-8 min at 200°C (5 min for medium rare patty – 8 min for well-done patty).
2. Place 6 hamburger buns in the **Airfryer** basket and cook for 2 min at 200°C.
3. Tear 12 lettuce leaves, cut 3 tomatoes and 2 onions into slices. Open the warm buns, spread on a little tomato ketchup and place 2 lettuce leaves.
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.

*To purchase, see the Philips **Airfryer** app or www.philips.com.

Hamburguesa de ternera a la parrilla

Tiempo de preparación: **10 minutos**
Tiempo de cocción: **7-10 minutos**

1. Echa 1kg de ternera picada en un recipiente junto con 90g de pan rallado. Pica bien 1 cebolla y 3 dientes de ajo. Añádelos a la ternera y mezcla con 3 pizcas de pimentón y 3 pizcas de sal y pimienta. Forma 6 hamburguesas redondas un poco más anchas que el pan de hamburguesa. Coloca las hamburguesas en la **Airfryer** con el accesorio de doble capa* y cocinalas durante 5-8 minutos a 200°C (5 minutos para hamburguesas en su punto y 8 minutos para hamburguesas bien hechas).
2. Pon 6 panes de hamburguesa en la cesta de la **Airfryer** y cocinalos durante 2 minutos a 200°C.
3. Separa 12 hojas de lechuga y corta 3 tomates y 2 cebollas en rodajas. Abre los panes calientes, untalos con un poco de ketchup y pon 2 hojas de lechuga en cada uno.
4. Pon una hamburguesa cocinada sobre las hojas de lechuga y cúbreala con una rodaja de queso cheddar. Continúa con una rodaja de tomate y un par de rodajas de cebolla. Cubre con la parte superior del pan y sirve las hamburguesas.

*Para adquirir, consulte la aplicación **Philips Airfryer** o www.philips.com.

Hambúrguer de vaca grelhado

Tempo de preparação: **10 minutos**
Tempo de processamento: **7-10 min.**

1. Coloque 1kg de carne de vaca picada numa taça juntamente com 90g de pão ralado. Pique finamente 1 cebola e 3 dentes de alho. Adicione a carne de vaca e misture com 3 pitadas de pimentão-doce e 3 pitadas de sal e pimenta. Forme 6 hambúrgueres um pouco maiores do que o pão de hambúrguer. Coloque os hambúrgueres na **Airfryer** com o acessório de dois níveis* e deixe cozinhar durante 5-8 minutos a 200°C (5 minutos para ficar ao ponto, 8 minutos para ficar bem passado).
2. Coloque 6 pães de hambúrguer no cesto da **Airfryer** e deixe cozinhar durante 2 minutos a 200°C.
3. Separe 12 folhas de alface, corte 3 tomates e 2 cebolas em fatias. Abra os pãesinhos quentes, espalhe um pouco de ketchup e coloque 2 folhas de alface.
4. Coloque um hambúrguer cozinhado sobre as folhas de alface e cubra com uma lâmina de queijo Cheddar. Continue com uma fatia de tomate e algumas fatias de cebola. Tape com a parte de cima do pão e sirva.

*Para comprar, consulte a aplicação **Philips Airfryer** ou www.philips.com.

Hamburger alla griglia

Tiempo de preparación: **10 minutos**
Tiempo de cocción: **7-10 minutos**

1. Riempì un recipiente con 1kg di carne macinata di manzo e 90g di pangrattato. Trita finemente 1 cipolla e 3 spicchi d'aglio e aggiungili alla carne insieme a 3 pizzichi di paprica e 3 pizzichi di sale e pepe. Forma 6 polpette rotonde che siano un po' più grandi dei panini da hamburger. Adagia gli hamburger nell'accessorio griglia a 2 livelli di **Airfryer*** e cuoci per 5 - 8 minuti a 200°C (5 minuti per una cottura media, 8 minuti per degli hamburger ben cotti).
2. Posiziona 6 panini da hamburger nel cestello di **Airfryer** e cuocili per 2 minuti a 200°C.
3. Dividi 12 foglie di lattuga e taglia a fette 3 pomodori e 2 cipolle. Apri i panini caldi, spalmali di ketchup e copri con 2 foglie di lattuga.
4. Metti un hamburger cotto sulle foglie di lattuga e guarniscilo con una fetta di formaggio cheddar. Continua con una fetta di pomodoro e un paio di fette di cipolla. Copri con la parte superiore del panino e servi.

*Per gli acquisti, consulta l'app **Philips Airfryer** o il sito www.philips.com.



Fish dishes



102

Grilled fish

Preparation time: **40 minutes**

Cooking time: **7 minutes**

1. Cut 1kg fresh codfish in large chunks and pat dry. In a bowl, mix 60g ginger/garlic paste, 10g cumin powder, 10g red chili powder, a pinch salt, 10g turmeric powder, 20g ground coriander, 20ml vinegar and 60g tomato puree.
2. Place fish in the mixture and marinate for 30 minutes.
3. Brush the **Airfryer** basket wire rack with oil.
4. Roll the marinated fish in breadcrumbs and brush with oil. Place fish in the **Airfryer** with double-layer accessory* and cook for 7 min at 180°C.

*To purchase, see the Philips **Airfryer** app or www.philips.com.

103

Peixe grelhado

Tempo de preparação: **40 minutos**

Tempo de processamento: **7 min.**

1. Corte 1kg de bacalhau fresco em bocados grandes e seque. Numa taça, misture 60g de gengibre/pasta de alho, 10g de cominhos em pó, 10g de malagueta em pó, uma pitada de sal, 10g de açafrão em pó, 20g de coentros moldos, 20ml de vinagre e 60g de concentrado de tomate.
2. Coloque o peixe na mistura e deixe marinar durante 30 minutos.
3. Pincele a grelha do cesto da **Airfryer** com óleo.
4. Enrole o peixe marinado em pão ralado e pincele com óleo. Coloque o peixe na **Airfryer** com o acessório de dois níveis* e deixe cozinhar durante 7 minutos a 180°C.

*Para comprar, consulte a aplicação Philips **Airfryer** ou www.philips.com.

104

Pescado a la parrilla

Tiempo de preparación: **40 minutos**

Tiempo de cocción: **7 minutos**

1. Corta 1kg de bacalao fresco en trozos grandes y seca el exceso de agua. En un recipiente, mezcla 60g de pasta de ajo con jengibre, 10g de comino en polvo, 10g de chile rojo en polvo, una pizca de sal, 10g de cúrcuma en polvo, 20g de cilantro molido, 20ml de vinagre y 60g de puré de tomate.
2. Pon el pescado en la mezcla y déjalo marinar 30 minutos.
3. Unta la rejilla de la cesta de la **Airfryer** con aceite.
4. Reboza el pescado marinado en pan rallado y úntalo con aceite. Pon el pescado en la **Airfryer** con el accesorio de doble capa* y cocínalo durante 7 minutos a 180°C.

*Para adquirirlos, consulta la aplicación Philips **Airfryer** o www.philips.com.

105

Pesce grigliato

Tempo di preparazione: **40 minuti**

Tempo di cottura: **7 minuti**

1. Taglia 1kg merluzzo fresco in pezzi grandi e asciugali. In un recipiente, mescola 60g di pasta di zenzero e aglio, 10g di cumino, 10g di peperoncino rosso, un pizzico di sale, 10g di curcuma, 20g di coriandolo, 20ml di aceto e 60g di concentrato di pomodoro.
2. Metti il pesce nel composto e lascia marinare per 30 minuti.
3. Spennella il cestello di **Airfryer** con un filo d'olio.
4. Avvolgi il pesce marinato nel pangrattato e spennellalo con dell'olio. Metti il pesce nell'accessorio griglia a 2 livelli di **Airfryer*** e cuocilo per 7 minuti a 180°C.

*Per gli acquisti, consulta l'app Philips **Airfryer** o il sito www.philips.com.



121

Crispy futomaki sushi

Preparation time: **45 minutes**
Cooking time: **8 minutes**

1. Cook 500g sushi rice in 625ml water with 6 tbsp rice vinegar, 3 tsp sugar, 2 tsp salt, and 3 tsp sake until the rice is nice and sticky. Let cool. Cut 6 nori (seaweed) sheets in half. Place the nori sheet halves horizontally. With wet fingers, cover with a thin layer of rice, leaving 3cm free along the bottom edge.
2. 1 avocado, 1 red bell pepper and 2 raw boneless salmon steaks into long strips. Place the strips horizontally on top of the rice. Carefully roll into even rolls, with the aid of aluminum foil or a bamboo mat. Roll the sushi roll in flour, then in 2 beaten eggs. Cover the entire roll in a mixture of panko breadcrumbs and crispy French-fried onions.
3. Spray the sushi rolls with oil and bake for 8 minutes at 200°C until golden brown. Cut into bite-sized slices and arrange on a plate. Sprinkle with black sesame seeds and add a bit of Japanese mayonnaise. Serve warm with soy sauce and Japanese pickled ginger.

122

Sushi futomaki crujiente

Tiempo de preparación: **45 minutos**
Tiempo de cocción: **8 minutos**

1. Cocina 500g de arroz para sushi en 625ml de agua con 6 cucharadas de vinagre, 3 cucharadas de azúcar, 2 cucharadas de sal y 3 cucharadas de sake hasta que el arroz esté cocido y pegajoso. Déjalo enfriar. Corta 6 láminas de alga nori por la mitad. Coloca las mitades de nori de forma horizontal. Con los dedos humedecidos, cubre el alga con una fina capa de arroz, dejando 3cm libres a lo largo del borde inferior.
2. Corta 1 aguacate, 1 pimiento rojo y 2 filetes de salmón crudos y sin espinas en tiras largas. Coloca las tiras horizontalmente sobre el arroz. Enróllalas con ayuda de papel de aluminio o de una esterilla de bambú hasta que queden uniformes. Pasa el rollo de sushi por harina y, después, por 2 huevos batidos. Cubre el rollo por completo con una mezcla de panko y cebolla frita crujiente.
3. Rocía los rollos de sushi con aceite y hornéalo 8 minutos a 200°C hasta que se doren. Cortalos en rodajas del tamaño de bocado y colócalas en un plato. Espolvorea semillas de sésamo negro y añade un poco de mayonesa japonesa. Sirve caliente con salsa de soja y encurtido de jengibre japonés.

123

Sushi futomaki estaladiço

Tempo de preparação: **45 minutos**
Tempo de processamento: **8 min.**

1. Cozinhe 500g de arroz para sushi em 625ml de água com 6 c.s. de vinagre de arroz, 3 c.c. de açúcar, 2 c.c. de sal e 3 c.s. de saquê até o arroz estar grosso e pegajoso. Deixe arrefecer. Corte 6 folhas de nori (algas) ao meio. Coloque as metades de folhas de nori na horizontal. Com os dedos molhados, cubra com uma camada fina de arroz, deixando 3cm na parte inferior.
2. 1 abacate, 1 pimento vermelho e 2 lombos de salmão sem pele cru em tiras compridas. Coloque as tiras na horizontal por cima do arroz. Com cuidado, enrole em rolos do mesmo tamanho, com a ajuda de uma folha de alumínio ou de um tapete de bambu. Enrole o rolo de sushi em farinha e, em seguida, em 2 ovos batidos. Cubra todo o rolo com uma mistura de pão ralado "panko" e cebola frita estaladiça.
3. Pulverize os rolos de sushi com óleo e deixe cozer durante 8 minutos a 200°C até ficarem dourados. Corte em fatias com um tamanho adequado para comer e disponha num prato. Polvilhe com sementes de sésamo preto e adicione um pouco de maionese japonesa. Sirva quente com molho de soja e gengibre em conserva japonês.

124

Futomaki sushi croccante

Tempo di preparazione: **45 minuti**
Tempo di cottura: **8 minuti**

1. Cuoci 500g di riso per sushi in 625ml di acqua con 6 cucchiai di aceto di riso, 3 cucchiai di zucchero, 2 di sale e 3 cucchiai di sake fino a quando il riso non diventa appiccicoso. Lascia raffreddare. Taglia a metà 6 fogli di alga nori. Posiziona ogni foglio in senso orizzontale. Con le dita umide, copri con un sottile strato di riso, lasciando scoperti 3cm lungo il bordo inferiore.
2. Taglia in lunghe strisce 1 avocado, 1 peperone rosso e 2 filetti di salmone senza lisce. Posiziona le strisce in orizzontale sulla parte superiore del riso, quindi avvolgile con cautela fino a formare un rotolo, con l'aiuto di un foglio di alluminio o di un tappetino di bambù. Infarina il rotolo di sushi e bagnalo in 2 uova sbattute. Copri l'intero rotolo con una miscela di pangrattato panko e cipolle fritte croccanti.
3. Spennella i rotoli di sushi con dell'olio e cuoci per 8 minuti a 200°C fino a completa doratura. Taglia i rotoli in fette dell'oli dimensioni di un boccone e disponi le fette su un piatto. Cospargi con dei semi di sesamo nero e aggiungi un po' di maionese giapponese. Servi il piatto caldo con salsa di soja e zenzero marinato giapponese.

125

Seafood balls

Preparation time: **22 minutes**
Cooking time: **10 minutes**

1. In a food processor, add 480g fresh shrimp, 60g squid paste, 2 tsp sesame oil, 3 tsp Chinese wine, 2 tsp chicken seasoning powder and 2 egg whites. Blend into a coarse paste then transfer to a bowl.
2. Mix in 6 chopped water chestnuts, 1 tsp fresh coriander/cilantro, 2 chopped spring onions, 3 tbsp water, 3 tsp garlic oil and pepper to taste.
3. Divide the shrimp paste mixture equally into 12 portions and roll each portion into a ball. Dice 8 white bread slices in small cubes. Dip the seafood balls in water and roll in the bread cubes.
4. Place in **Airfryer** basket cook for 8 minutes at 180°C. Turn the balls over, and cook for 2 more minutes. Serve hot.

126

Bolas de marisco

Tiempo de preparación: **22 minutos**
Tiempo de cocción: **10 minutos**

1. En un robot de cocina, añade 480g de gambas frescas, 60g de pasta de calamar, 2 cucharaditas de aceite de sésamo, 3 cucharaditas de vino chino, 2 cucharaditas de sazónador de pollo en polvo y 2 claras de huevo. Mezcla hasta formar una pasta gruesa y ponla en un recipiente.
2. Mezcla 6 castañas de agua picadas, 1 cucharada de cilantro fresco, 2 cebolletas picadas, 3 cucharadas de agua, 3 cucharadas de aceite de ajo y pimienta al gusto.
3. Divide la pasta de gambas en 12 porciones y enrolla cada porción hasta formar una bola. Corta 8 rebanadas de pan blanco en dados pequeños. Sumerge las bolas de marisco en agua y cubrelas con los daditos de pan.
4. Pon las bolas en la cesta de la **Airfryer** y cocínalas durante 8 minutos a 180°C. Da la vuelta a las bolas y cocínalas otros 2 minutos. Sirvelas calientes.

127

Bolas de marisco

Tempo de preparação: **22 minutos**
Tempo de processamento: **10 min.**

1. Num robot de cozinha, adicione 480g de camarão fresco, 60g de pasta de lula, 2 c.c. de óleo de sésamo, 3 c.c. de vinho chinês, 2 c.c. de tempero de galinha em pó e 2 claras de ovo. Misture até formar uma massa grossa e, em seguida, transfira para uma taça.
2. Misture 6 castanhas de água picadas, 1 c.s. de coentros frescos, 2 cebolinhas verdes picadas, 3 c.s. de água, 3 c.s. de azeite de alho e pimenta a gosto.
3. Divida a mistura de pasta de camarão em 12 porções iguais e enrole cada porção numa bola. Corte 8 fatias de pão branco em cubos pequenos. Mergulhe as bolas de marisco em água e enrole nos cubos de pão.
4. Coloque no cesto da **Airfryer** e deixe cozinhar durante 8 minutos a 180°C. Vire as bolas e deixe cozinhar durante mais 2 minutos. Sirva quente.

128

Palline di mare

Tempo di preparazione: **22 minuti**
Tempo di cottura: **10 minuti**

1. In un robot da cucina, unisci 480g di gamberetti freschi, 60g di calamari, 2 cucchiai di olio di sesamo, 3 cucchiai di vino, 2 cucchiai di brodo di pollo granulato e 2 albumi. Trita grossolanamente il composto e trasferiscilo in un recipiente.
2. Aggiungi 6 castagne d'acqua cinesi in pezzi, 1 cucchiaio di coriandolo fresco, 2 cipolline tagliate, 3 cucchiai d'acqua, 3 cucchiai di olio all'aglio e pepe.
3. Dividi il composto in 12 parti uguali e arrotola ogni porzione fino a formare una sfera. Dividi 8 fette di pane in cassetta in piccoli cubetti. Immergi le palline di pesce in acqua e avvolgile nei cubetti di pane.
4. Metti le palline nel cestello di **Airfryer** e cuocile per 8 minuti a 180°C, poi girale e cuocile per altri 2 minuti. Servile calde.



EN

Lasagna with salmon and broccoli

Preparation time: **30 minutes**
Cooking time: **40 minutes**

1. Finely chop 1 small head of broccoli and set aside. Finely chop 1 shallot, 1 tbsp chopped parsley and 1 tbsp chopped chives. In a pan, bring 100ml white wine, 200ml cream, 200ml milk and 10g cornstarch to a boil – then add the chopped shallots and herbs. When the sauce begins to thicken, add the juice of 1 lime and salt and pepper to taste.
2. Using an ovenproof dish that fits the **Airfryer**, create lasagna layers. Start with a thin layer of white sauce, then a sheet of fresh (or prepared) lasagna. Then the broccoli mixture, then another sheet of lasagna. Then 400g fresh salmon filets, then lasagna. For the next layer, add 400g cod filets. Cover with a layer of white sauce and grated cheese.
3. Bake the lasagna for 40 minutes at 140°C. Serve with a garnish of imitation caviar.

ES

Lasaña con salmón y brócoli

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

1. Corta 1 ramo de brócoli pequeño en trozos y resérvalo. Pica 1 chalota, 1 cucharada de perejil y 1 cucharada de cebollino. En una sartén, agrega 100ml de vino blanco, 200ml de nata, 200ml de leche y 10g de harina fina de maíz, y llévalo a ebullición. A continuación, añade la chalota picada y las especias. Cuando la salsa comience a espesar, añade el zumo de una lima, y sal y pimienta al gusto.
2. En un recipiente apto para horno que quepa en la **Airfryer**, crea las capas de la lasaña. Comienza con una fina capa de bechamel y, después, una lámina de pasta fresca (o cocida). A continuación, añade la mezcla de brócoli y otra lámina de lasaña. Después, agrega 400g de salmón fresco en filetes y otra lámina de lasaña. En la siguiente capa, añade 400g de bacalao. Cubre con una capa de bechamel y queso rallado.
3. Hornea la lasaña durante 40 minutos a 140°C. Sirvela decorada con falso caviar.

PT

Lasanha com salmão e brócolos

Tempo de preparação: **30 minutos**
Tempo de processamento: **40 min.**

1. Pique finamente 1 cabeça pequena de brócolos e reserve. Pique finamente 1 chalota, 1 c.s. de salsa picada e 1 c.s. de cebolinho picado. Numa panela, coloque 100ml de vinho branco, 200ml de natas, 200ml de leite e 10g de amido de milho a levantar fervura. Em seguida, adicione as chalotas e as ervas aromáticas. Quando o molho começar a engrossar, adicione o sumo de 1 lima e sal e pimenta a gosto.
2. Utilize uma travessa de ir ao forno que caiba na **Airfryer** e crie camadas de lasanha. Comece com uma fina camada de molho branco e, em seguida, uma placa de lasanha fresca (ou preparada). Em seguida, coloque a mistura de brócolos e, em seguida, outra placa de lasanha. Depois, coloque 400g de filetes de salmão fresco e, em seguida, lasanha. Para a próxima camada, adicione 400g de filetes de bacalhau. Cubra com uma camada de molho branco e queijo ralado.
3. Cozinhe a lasanha durante 40 minutos a 140°C. Sirva decorada com uma imitação de caviar.

IT

Lasagne con salmone e broccoli

Tiempo de preparación: **30 minuti**
Tempo di cottura: **40 minuti**

1. Trita finemente 1 piccola testa di broccolo e mettila da parte. Trita finemente 1 scalogno, 1 cucchiaio di prezzemolo e 1 cucchiaio di erba cipollina. In una padella, porta a ebollizione 100ml di vino bianco, 200ml di panna, 200ml di latte e 10g di amido di mais. In seguito aggiungi il trito di scalogno. Quando la salsa inizia ad addensarsi, aggiungere il succo di 1 lime insieme a sale e pepe a piacere.
2. Utilizzando una pirofila adatta ad **Airfryer**, prepara gli strati di lasagne. Inizia con un sottile strato di salsa bianca, poi un foglio di lasagna (fresca o secca), quindi la miscela di broccoli, poi un altro foglio di lasagna. Versa poi 400g di filetti di salmone fresco, quindi un altro foglio di lasagna. Per lo strato successivo, aggiungi 400g di filetti di merluzzo. Copri con uno strato di salsa bianca e formaggio grattugiato.
3. Cuoci le lasagne per 40 minuti a 140°C. Servi con una decorazione di succedaneo del caviale.

PT

Sizzling shrimp pil-pil with sweet potato

Preparation time: **2 hours**
Cooking time: **35 minutes**

1. Peel and devein 24 large shrimp. Finely slice 4 cloves garlic, 1 chili pepper without seeds and 1 shallot, then mix with 4 tbsp olive oil and a pinch of smoked paprika powder. Add shrimp and let marinate for 2 hours.
2. Cut 8 large sweet potatoes into thick slices and mix with 2 tbsp olive oil, 2 tbsp finely chopped fresh rosemary and 1 tbsp honey. Bake the sweet potatoes in the **Airfryer** for 15 minutes at 180°C.
3. Use 6 lemongrass stalks as skewers, with 4 shrimp per stalk. Heat the **Airfryer** to 200°C. Bake the shrimp for 5 minutes. Serve with lime slices.

Cook ingredients in two batches for optimal results

ES

Gambas al pil pil con boniato

Tiempo de preparación: **2 horas**
Tiempo de cocción: **35 minutos**

1. Pela y quita el hilo intestinal de 24 gambas. Pica 4 dientes de ajo, 1 guindilla sin las semillas y 1 chalota y, a continuación, mézclalo con 4 cucharadas de aceite de oliva y una pizca de pimentón ahumado. Añade las gambas y déjalas marinar durante 2 horas.
2. Corta 8 boniatos grandes en rodajas gruesas y mézclalas con 2 cucharadas de aceite de oliva, 2 cucharadas de romero fresco picado y 1 cucharada de miel. Cocina los boniatos en la **Airfryer** durante 15 minutos a 180°C.
3. Utiliza 6 ramas de limoncillo como si fueran brochetas, con 4 gambas por rama. Calienta la **Airfryer** a 200°C. Cocina las gambas durante 5 minutos y sírvelas con rodajas de lima.

Cocina los ingredientes en dos lotes para unos resultados óptimos.

PT

Camarão estaladinho "pil-pil" com batata-doce

Tempo de preparação: **2 horas**
Tempo de processamento: **35 min.**

1. Descasque e retire o veio de 24 camarões grandes. Corte finamente 4 dentes de alho, 1 pimenta malagueta sem sementes e 1 chalota. Em seguida, misture com 4 c.s. de azeite e uma pitada de pimentão-doce fumado em pó. Adicione o camarão e deixe marinar durante 2 horas.
2. Corte 8 batatas-doce grandes em fatias grossas e misture com 2 c.s. de azeite, 2 c.c. de alecrim fresco picado finamente e 1 c.s. de mel. Coza as batatas-doce na **Airfryer** durante 15 minutos a 180°C.
3. Utilize 6 pés de erva-príncipe como espetos, com 4 camarões por pé. Aqueça a **Airfryer** a 200°C. Coza o camarão durante 5 minutos. Sirva com fatias de lima.

Cozinhe os ingredientes em duas doses para melhores resultados.

IT

Gamberi al pil pil con patate dolci

Tiempo de preparación: **2 ore**
Tempo di cottura: **35 minuti**

1. Sguscia e pulisci 24 gamberi grandi. Affetta finemente 4 spicchi di aglio, 1 peperoncino senza semi e 1 scalogno, quindi uniscili a 4 cucchiai di olio di oliva e un pizzico di paprica affumicata in polvere. Aggiungi i gamberi e lasciali marinare per 2 ore.
2. Taglia 8 grandi patate dolci a fette spesse e insaporiscile con 2 cucchiai di olio di oliva, 2 cucchiai di rosmarino fresco tritato e 1 cucchiaio di miele. Cuoci le patate dolci con **Airfryer** per 15 minuti a 180°C.
3. Utilizza 6 gambi di citronella come spiedini infilzando 4 gamberi per gambo. Riscaldi **Airfryer** a 200°C. Cuoci i gamberi per 5 minuti. Servi con fettine di lime.

Per un risultato ottimale, cuoci gli ingredienti in due mandate.

Vegetable dishes



121

French fries

Preparation time: **50 minutes**
Cooking time: **40 minutes**

1. Peel 6 large potatoes and cut into fries. Place in cold water for 30 minutes.
2. Dry potatoes in the **Airfryer** for 15 mins at 100°C, then place in a bowl and mix well with 1 tbsp oil.
3. Place in the **Airfryer** basket and cook for 25 minutes at 180°C – and give them a good shake twice while cooking.

122

Batatas fritas

Tempo de preparação: **50 minutos**
Tempo de processamento: **40 min.**

1. Descasque 6 batatas grandes e corte em palitos. Coloque em água fria durante 30 minutos.
2. Seque as batatas na **Airfryer** durante 15 minutos a 100°C e, em seguida, coloque-as numa taça e misture bem com 1 c.s. de óleo.
3. Coloque no cesto da **Airfryer** e deixe cozinhar durante 25 minutos a 180°C, agitando bem duas vezes durante a preparação.

123

Patatas fritas

Tiempo de preparación: **50 minutos**
Tiempo de cocción: **40 minutos**

1. Pela 6 patatas grandes y córtalas en forma de patatas fritas. Déjalas en agua fría durante 30 minutos.
2. Seca las patatas en la **Airfryer** durante 15 minutos a 100°C y, a continuación, colócalas en un recipiente y mézclalas bien con 1 cucharada de aceite.
3. Ponlas en la cesta de la **Airfryer** y cocinalas durante 25 minutos a 180°C. Agítalas bien dos veces mientras se cocinan.

124

Patatine fritte

Tempo di preparazione: **50 minuti**
Tempo di cottura: **40 minuti**

1. Sbuccia 6 grosse patate e tagliale a forma di patatine. Mettile in acqua fredda per 30 minuti.
2. Asciuga le patate con **Airfryer** per 15 minuti a 100°C, quindi mettile in una ciotola e mescola bene con 1 cucchiaino di olio.
3. Riponi le patate nel cestello di **Airfryer** e cuocile per 25 minuti a 180°C, mescolando energicamente un paio di volte durante la cottura.



E3

Veggie fries

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

1. Bring salted water to a boil. Wash and peel 1 small parsnip, 3 carrots, 1/4 celeriac and 1/2 turnip. Cut into thick fries and blanch in boiling water. Rinse with cold water and dry.
2. Beat 1 egg, 1 tbsp paprika powder, 1/2 tsp garlic powder, 1 tsp mustard, 1/2 tsp chili powder and a pinch of salt. Add blanched vegetables and mix. Sprinkle with 100g panko breadcrumbs and mix using your hands.
3. Add fries to the frying basket. Don't fill it too much! Bake for 15-20 minutes at 180°C, shaking twice while cooking.
4. Dipping sauce: Chop 3 tbsp chives, press 2 garlic cloves and mix with 250ml 0% fat Greek yoghurt. Salt and pepper to taste.

Tip: Try paprika or curry powder, or Tex Mex or Cajun spices in the yoghurt dip.

E3

Patatas fritas de verduras

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

1. Lleva a ebullición agua con sal. Lava y pela 1 chirivía pequeña, 3 zanahorias, 1/2 de apio y 1/2 de nabo. Corta las verduras en forma de patatas fritas y escáldalas en el agua hirviendo. Enjuágalas con agua fría y sécalas.
2. Bate 1 huevo con 1 cucharada de pimentón, 1/2 cucharadita de ajo en polvo, 1 cucharada de mostaza, 1/2 cucharadita de chili en polvo y una pizca de sal. Añade las verduras escaldadas y mezcla. Espolvorea 100g de panko y mezcla con las manos.
3. Añade las verduras a la cesta de la freidora sin llenarla demasiado. Cocinalas entre 15 y 20 minutos a 180°C, moviéndolas dos veces mientras se cocinan.
4. Salsa: pica 3 cucharadas de cebollino, machaca 2 dientes de ajo y mezcla con 250ml de yogur griego 0% grasa. Añade sal y pimentón al gusto.

Sugerencia: Prueba a añadir pimentón, curry en polvo o mezcla de especias Tex Mex o Cajun a la salsa de yogur.

E4

Batatas "Veggie"

Tempo de preparación: **20 minutos**
Tempo de procesamiento: **15-20 min.**

1. Coloque agua con sal a ferver. Lave e descasque 1 chervila pequena, 3 cenouras, 1/4 alpo-rábano e 1/2 nabo. Corte as batatas em palitos grossos e escale em água a ferver. Enxague com água fria e seque.
2. Bata 1 ovo, 1 c.s. pimentão-doce em pó, 1/2 c.c. de alho em pó, 1 c.s. de mostarda, 1/2 c.c. de malagueta em pó e uma pitada de sal. Adicione os legumes já cozidos e misture. Polvilhe com 100g de pão ralado "panko" e misture com as mãos.
3. Adicione as batatas ao cesto de fritar. Não encha demasiado! Cozinhe durante 15 a 20 minutos a 180°C, agitando duas vezes durante a preparação.
4. Molho: pique 3 c.s. de cebolinho, esmague 2 dentes de alho e misture com 250ml de iogurte grego com 0% de gordura. Adicione sal e pimenta a gosto.

Sugestão: Experimente usar pimentão-doce ou caril em pó, ou especiarias "Tex Mex" ou "Cajun", no molho.

E4

Verdure fritte

Tempo di preparazione: **20 minuti**
Tempo di cottura: **15-20 minuti**

1. Fai bollire dell'acqua salata. Lava e sbuccia 1 piccola pastinaca, 3 carote, 1/2 di sedano e 1/2 di rapa. Taglia le verdure dello spessore delle patatine fritte e scottale in acqua bollente. Risciacquale in acqua fredda e asciugale.
2. Sbatti l'uovo con 1 cucchiaio di paprika in polvere e 1 di senape, 1/2 cucchiaino di aglio in polvere e 1/2 di peperoncino in polvere e un pizzico di sale. Aggiungi le verdure scottate e mescola. Cospargi con 100 g di pangrattato panko e mescola con le mani.
3. Metti le verdure nel cestello senza riempirlo eccessivamente. Cuoci per 15-20 minuti a 180°C, mescolando 2 volte durante la cottura.
4. Per la salsa: trita 3 cucchiaini di erba cipollina, spremi 2 spicchi d'aglio e aggiungi 250 ml di yogurt greco senza grassi e sale e pepe a piacere.

Suggerimento: Prova la salsa di yogurt con paprika o curry in polvere o con spezie Tex-Mex o Cajun.

E4

Healthier Dutch hotdog

Preparation time: **210 minutes**
Cooking time: **20 minutes**

1. Wash and peel 500g sweet potatoes. Cut into pieces, boil until done and mash. Let cool in a large bowl. Mix 500g ground chicken with a pinch of nutmeg, 1 tsp paprika powder, 70g buckwheat flour, 1 tsp cumin powder, a pinch of ground coriander, a pinch of clove powder, 1 tsp of your favorite mustard and 1 tsp cayenne pepper. Add mashed sweet potato and mix well.
2. Spoon the mixture in a pastry tube with an opening as large as a hotdog. Pipe long, straight lines on greaseproof paper. Place in freezer for 3 hours.
3. When thoroughly frozen, cut into hotdog lengths. Spray with oil and bake in the **Airfryer** for 10 minutes at 200°C, giving the pan a shake halfway. Serve with tomato ketchup, low-fat mayonnaise and chopped onions.

Cook ingredients in two batches for optimal results

E5

Perrito caliente holandés

Tiempo de preparación: **210 minutos**
Tiempo de cocción: **20 minutos**

1. Lava y pela 500g de boniatos. Córtalos en trozos, cuécelos hasta que estén tiernos y machácalos. Déjalos enfriar en un recipiente grande. Mezcla 500g de carne de pollo picada con una pizca de nuez moscada, 1 cucharadita de pimentón, 70g de harina de trigo sarraceno, 1 cucharadita de comino en polvo, una pizca de cilantro molido, una pizca de clavo molido, 1 cucharadita de tu mostaza favorita y 1 cucharadita de guindilla molida. Añade el puré de boniato y mezcla bien.
2. Vierte la mezcla en una manga pastelera con una apertura del diámetro de una salchicha. Haz líneas largas y rectas con la ayuda de la manga sobre un papel para horno. Colócalas en el congelador durante 3 horas.
3. Cuando estén completamente congeladas, córtalas al tamaño de las salchichas. Rocíalas con aceite de oliva y cocinalas en la **Airfryer** durante 10 minutos a 200°C, moviéndolas a mitad de cocción. Sirvelas con ketchup, mayonesa baja en grasa y cebolla picada.

Cocina los ingredientes en dos lotes para unos resultados óptimos.

E4

Cachorro quente mais saudável

Tempo de preparação: **210 minutos**
Tempo de processamento: **20 min.**

1. Lave e descasque 500g de batata-doce. Corte em pedacos, ferva até estar cozida e reduza a purê. Deixe arrefecer numa taca grande. Misture 500g de frango picado com uma pitada de noz-moscada, 1 c.c. de pimentão-doce em pó, 70g de farinha de trigo-sarraceno, 1 c.c. de cominhos em pó, uma pitada de coentro moidos, uma pitada de cravinho em pó, 1 c.c. da sua mostarda favorita e 1 c.c. de pimenta catena. Adicione o purê de batata-doce e misture bem.
2. Coloque a mistura num tubo de pasteiro com uma abertura do tamanho de um cachorro quente. Desenhe linhas longas e retas em papel manteiga. Coloque no congelador durante 3 horas.
3. Quando completamente congelados, corte com o comprimento de cachorros quentes. Pulverize com óleo e coza na **Airfryer** durante 10 minutos a 200°C, agitando o recipiente mais ou menos a meio do tempo. Sirva com ketchup, maionese de baixo teor de gordura e cebola picada.

Cozinhe os ingredientes em duas doses para melhores resultados.

E4

Hot dog olandese leggero

Tempo di preparazione: **210 minuti**
Tempo di cottura: **20 minuti**

1. Lava e sbuccia 500g di patate dolci. Tagliale a pezzi, falle bollire fino a cottura ultimata e schiacciale. Lasciale raffreddare in un recipiente grande. Mescola 500g di macinato di pollo con un pizzico di noce moscata, di coriandolo in polvere e di chiodi di garofano in polvere, 1 cucchiaino di paprica in polvere, 1 di cumino in polvere, 1 di senape e 1 di pepe di cayenna, più 70 g di farina di grano saraceno. Aggiungi la purea di patate dolci e mescolare bene.
2. Con l'aiuto di un cucchiaino, infila la miscela in un sac à poche con l'apertura larga come un hot dog. Prepara delle linee lunghe e dritte sulla carta oleata. Metti in freezer per 3 ore.
3. Quando la miscela è completamente congelata, tagliala in porzioni della lunghezza di un hot dog, da spennellare con dell'olio e cuocere in **Airfryer** per 10 minuti a 200°C, mescolando a metà cottura. Servi con salsa ketchup, maionese leggera e cipolla tritata.

Per un risultato ottimale, cuoci gli ingredienti in due mandate.

EN

Ratatouille

Preparation time: **15 minutes**

Cooking time: **17 minutes**

1. Cut 4 tomatoes into small cubes and place in a suitable oven dish (~21x21cm). Finely slice 2 garlic cloves and 2 onions. Mix this and 2 tbsp olive oil with the tomato cubes. Add salt and pepper to taste.
2. Remove the ends of 1 aubergine (eggplant) and 1 small green courgette (zucchini), and core 4 tomatoes - then cut into medium sized cubes and add to the oven dish.
3. Sprinkle the vegetables with 2 tbsp olive oil and fresh thyme. Bake for 17 minutes at 160°C. Serve with a fresh baguette.

ES

Ratatouille

Tiempo de preparación: **15 minutos**

Tiempo de cocción: **17 minutos**

1. Corta 2 tomates en daditos y colócalos en un recipiente apto para horno (~21x21cm). Pica 2 dientes de ajo y 2 cebollas y mézclalos con 2 cucharadas de aceite de oliva y con los daditos de tomate. Añade sal y pimienta al gusto.
2. Corta los extremos de 1 berenjena y 1 calabacín verde pequeño. Quita el corazón de 2 tomates, córtalos en dados medianos y añádelos al recipiente para horno.
3. Añade a las verduras 2 cucharadas de aceite de oliva y tomillo fresco. Hornéalas durante 17 minutos a 160°C. Sirve con una baguette recién horneada.

PT

Ratatouille

Tempo de preparação: **15 minutos**

Tempo de processamento: **17 min.**

1. Corte 2 tomates em cubos pequenos e coloque-os numa travessa de ir ao forno adequada (~21x21cm). Corte finamente 2 dentes de alho e 2 cebolas. Misture-os com 2 c.s. de azeite e os cubos de tomate. Adicione sal e pimenta a gosto.
2. Retire as extremidades de 1 beringela e 1 curgete verde pequena e remova o centro de 2 tomates. Depois corte em cubos de tamanho médio e adicione à travessa.
3. Polvilhe os legumes com 2 c.s. de azeite e tomilho fresco. Deixe cozinhar durante 17 minutos a 160°C. Sirva com uma baguete fresca.

IT

Ratatouille

Tempo di preparazione: **15 minuti**

Tempo di cottura: **17 minuti**

1. Taglia 2 pomodori a dadini piccoli e mettili in un'apposita teglia da forno (~21x21cm). Affetta finemente 2 spicchi d'aglio e 2 cipolle e aggiungili ai cubetti di pomodoro insieme a 2 cucchiari d'olio di oliva e sale e pepe a piacere.
2. Rimuovi le estremità di 1 melanzana e di 1 piccola zucchina verde e detorsola 2 pomodori. Taglia le verdure in cubetti medi e aggiungile alla teglia.
3. Cospargi le verdure con 2 cucchiari di olio d'oliva e olio di timo fresco. Cuoci per 17 minuti a 160°C. Servi con una baguette fresca.



EN

Breaded fried tofu

Preparation time: **7 minutes**
Cooking time: **6 minutes**

1. Dice each of 4 tofus in 12 cubes.
2. Dip the tofu cubes in low-gluten flour, covering all sides, then brush with 2 beaten eggs.
3. Place tofu in the **Airfryer** basket and bake for 6 min at 180°C.
4. Serve the breaded fried tofu with XO sauce & banana slices.

Cook ingredients in two batches for optimal results.

DE

Tofu frito panado

Tempo de preparação: **7 minutos**
Tempo de processamento: **6 min.**

1. Corte cada um dos 4 tofus em 12 cubos.
2. Mergulhe os cubos de tofu em farinha com pouco glúten, cobrindo todos os lados e, depois, pincele com 2 ovos batidos.
3. Coloque o tofu no cesto da **Airfryer** e deixe cozer durante 6 minutos a 180°C.
4. Sirva o tofu frito panado com molho XO e rodela de banana.

Cozinhe os ingredientes em duas doses para melhores resultados.

ES

Tofu frito empanado

Tiempo de preparación: **7 minutos**
Tiempo de cocción: **6 minutos**

1. Corta cada uno de los 4 filetes de tofu en 12 dados.
2. Reboza los dados de tofu en harina con un bajo porcentaje de gluten por todos lados y, luego, en 2 huevos batidos.
3. Pon el tofu en la cesta de la **Airfryer** y hornéalo durante 6 minutos a 180°C.
4. Sirve el tofu frito empanado con salsa XO y rodajas de plátano.

Cocina los ingredientes en dos lotes para unos resultados óptimos.

IT

Tofu fritto impanato

Tempo di preparazione: **7 minuti**
Tempo di cottura: **6 minuti**

1. Taglia ciascuno dei 4 tofu in 12 cubetti.
2. Cospargi i cubetti di farina a basso tenore di glutine, coprendo tutti i lati, quindi spennellali con 2 uova sbattute.
3. Posiziona il tofu nel cestello di **Airfryer** e cuoci per 6 minuti a 180°C.
4. Servi il tofu fritto impanato con salsa XO e fette di banana.

Per un risultato ottimale, cuoci gli ingredienti in due mandate.

EN

Noodles with chicken thigh filet, samphire and shiitake

Preparation time: **20 minutes**
Cooking time: **17 minutes**

1. Cut 400g chicken thigh filets into pieces. Marinate in 4 tbsp soy sauce, 1 teaspoon sambal chili paste and 2 garlic cloves finely cut.
2. Prepare 400g udon noodles and drain. Mix with 2 tbsp sesame oil.
3. Bake the chicken for 7 minutes at 200°C, giving it a shake now and then. Add 150g shiitake mushrooms, 150g button mushrooms, 1 sliced red onion, 150g bean sprouts and 200g samphire (or green asparagus tips) and cook for another 5 minutes. Add the noodles and cook for another 5 mins. Sprinkle with 1 tsp sesame seeds.

ES

Fideos orientales con muslo de pollo, hinojo marino y setas shiitake

Tiempo de preparación: **20 minutos**
Tiempo de cocción: **17 minutos**

1. Corta 400 g de muslo de pollo en trozos. Marínalo en 4 cucharadas de salsa de soja, 1 cucharadita de pasta de chili sambal y 2 dientes de ajo picados.
2. Cuece 400 g de fideos udon y escúrrelos. Mézclalos con 2 cucharadas de aceite de sésamo.
3. Hornea el pollo durante 7 minutos a 200°C, moviéndolo de vez en cuando. Añade 150 g de setas shiitake, 150 g de champiñones pequeños, 1 cebolla roja en juliana, 150 g de brotes de soja y 200 g de hinojo marino (o puntas de espárrago verde) y cocínalo durante otros 5 minutos. Añade los fideos y cocínalo todo durante 5 minutos más. Espolvorea con 1 cucharadita de semillas de sésamo.

DE

Noodles com bife de coxa de frango, funcho do mar e cogumelos shiitake

Tempo de preparação: **20 minutos**
Tempo de processamento: **17 min.**

1. Corte 400g de bifes de coxa de frango em pedaços. Marine em 4 c.s. de molho de soja, 1 colher de chá de pasta de malagueta "sambal" e 2 dentes de alho finamente cortado.
2. Prepare 400g de noodles "Udon" e escorra. Misture com 2 c.s. de óleo de sésamo.
3. Coza o frango durante 7 minutos a 200°C, agitando de vez em quando. Adicione 150g de cogumelos shiitake, 150g de cogumelos Paris, 1 cebola roxa cortada em fatias, 150g de rebentos de feijão e 200g de funcho do mar (ou pontas de espargos verdes) e deixe cozinhar durante mais 5 minutos. Adicione os noodles e cozinhe outros 5 minutos. Polvilhe com 1 c.c. de sementes de sésamo.

IT

Noodles con filetto di coscia di pollo, finocchio marino e shiitake

Tempo di preparazione: **20 minuti**
Tempo di cottura: **17 minuti**

1. Taglia 400g di filetti di coscia di pollo in pezzi. Mettiti a marinare in 4 cucchiai di salsa di soja, 1 cucchiaino di pasta sambal e 2 spicchi d'aglio tritati fini.
2. Cuoci e scola 400g di noodles udon. Aggiungi 2 cucchiai di olio di sesamo.
3. Cuoci il pollo per 7 minuti a 200°C, mescolando di tanto in tanto. Aggiungi 150g di funghi shiitake, 150g di champignons, 1 cipolla rossa affettata, 150g di germogli di soja e 200g di finocchio marino (o di punte di asparagi verdi) e cuoci per altri 5 minuti. Aggiungi i noodles e cuoci per altri 5 minuti. Servi il piatto spolverandolo con 1 cucchiaino di semi di sesamo.





Crispy fried spring rolls

Preparation time: **20 minutes**
Cooking time: **8-10 minutes**

1. Finely slice 5 spring onions, 1 small carrot and 1 red bell pepper. Finely chop 2 garlic cloves, 1 chili pepper and 10g ginger root. Cut 2 chicken breasts into very small pieces.
2. To make the filling, heat 2 tbsp wok oil or peanut oil in a frying pan or wok, and fry the chicken until crispy. Add the sliced vegetables and chopped spices – plus 1 tbsp oriental spices and 3 tbsp soy sauce and quickly fry. Then add 20g bean sprouts and cook for 2 mins.
3. Place the sheets from 1 pack filo pastry (or egg roll wrappers) on a cutting board – using 20 sheets in total. Spoon on some filling and fold the spring rolls.
4. Bake in the **Airfryer** at 180°C for 8-10 mins. Serve with sweet chili sauce.

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

Cook ingredients in two batches for optimal results.

Röllitos de primavera fritos crujientes

Tempo de preparación: **20 minutos**
Tempo de cocción: **8-10 minutos**

1. Corta en rodajas finas 5 cebolletas, 1 zanahoria pequeña y 1 pimiento rojo. Pica bien 2 dientes de ajo, 1 chile y 10g de raíz de jengibre. Corta 2 pechugas de pollo en trozos muy pequeños.
2. Para el relleno, calienta 2 cucharadas de aceite para wok o aceite de cacahuete en una sartén o un wok. Frie el pollo hasta que quede crujiente. Añade las verduras en rodajas y las especias picadas, además de 1 cucharada de especias orientales y 3 cucharadas de salsa de soja, y fríe rápidamente. A continuación, añade 20g de brotes de soja y cocina durante 2 minutos.
3. Coloca las hojas de 1 paquete de pasta filo (o láminas para rollos de huevo) en una tabla para cortar, de modo que utilices 20 hojas en total. Vierte un poco de relleno y pliega los rollitos de primavera.
4. Hornéalos en la **Airfryer** a 180°C durante 8-10 minutos y sírvelos con salsa de chile dulce.

Sugerencia: Rocía los rollitos de primavera con aceite para que queden dorados.

Cocina los ingredientes en dos lotes para unos resultados óptimos.

Crepes chineses estaladiços

Tempo de preparação: **20 minutos**
Tempo de processamento: **8-10 min.**

1. Corte finamente 5 cebollinas verdes, 1 cenoura pequena e 1 pimento vermelho. Pique finamente 2 dentes de alho, 1 malagueta e 10g de caule de gengibre. Corte 2 peitos de frango em pedaços muito pequenos.
2. Recheio: aqueça 2 c.s. de óleo para wok ou óleo de amendoim numa frigideira ou num wok e frite o frango até ficar estaladico. Adicione as rodelas de legumes e as especiarias picadas, e ainda 1 c.s. de especiarias orientais e 3 c.s. de molho de soja, e frite rapidamente. Em seguida, adicione 20g de rebentos de feijão e deixe cozinhar durante 2 minutos.
3. Coloque as folhas de 1 pacote de massa filo (ou massa para crepes chineses) numa tábua de cozinha, com 20 folhas no total. Coloque um pouco de recheio com a ajuda de uma colher e dobre os crepes.
4. Cozinhe na **Airfryer** a 180°C durante 8 a 10 minutos. Sirva com molho agri-doce.

Sugestão: Pulverize os crepes com óleo para que fiquem bem douradinhos.

Cocine os ingredientes em duas doses para melhores resultados.

Involtini primavera croccanti

Tempo di preparazione: **20 minuti**
Tempo di cottura: **8-10 minuti**

1. Affetta finemente 5 cipollotti, 1 carota piccola e 1 peperone rosso. Trita finemente 2 spicchi d'aglio, 1 peperoncino e 10g di radice di zenzero. Taglia 2 petti di pollo in pezzi molto piccoli.
2. Per preparare il ripieno, scalda 2 cucchiai di olio di wok o di arachidi in una padella o wok e friggì il pollo fino a renderlo croccante. Aggiungi le verdure affettate e le spezie tritate più 1 cucchiaio di spezie orientali e 3 cucchiai di salsa di soja e friggì velocemente. Quindi aggiungi 20g di germogli di soja e cuoci per 2 minuti.
3. Posiziona i fogli di 1 confezione di pasta filo su un tagliere utilizzando 20 fogli in totale. Distribuisci il ripieno e piega gli involtini primavera.
4. Cuocili con **Airfryer** a 180°C per 8 - 10 minuti. Servili con salsa al peperoncino dolce.

Suggerimento: Spruzza con olio gli involtini per ottenere una fragrante doratura.

Per un risultato ottimale, cuoci gli ingredienti in due mandate.

Rösti en la Airfryer

Preparation time: **10 minutes**
Cooking time: **15 minutes**

1. Peel and grate 6 medium (or 12 small) raw potatoes. Boil in salted water for 5 minutes, then set aside to cool.
2. Grate 3 onions and add to drained potatoes. Mix in 3 tbsp melted butter, 3 tsp herbs and 2 egg whites. Add salt and pepper to taste.
3. Grease a shallow round oven pan that fits into your **Airfryer** basket. Carefully fill the pan with the potato mixture, pressing it down gently. Brush the top of potatoes with olive oil. Bake for 15 minutes at 180°C, until brown.
4. Using a knife, loosen the edges of the rösti, then carefully remove it from the pan. Sprinkle with paprika powder and serve warm.

Cook ingredients in two batches for optimal results.

Rösti en la Airfryer

Tempo de preparación: **10 minutos**
Tempo de cocción: **15 minutos**

1. Pela y ralla 6 patatas medianas (o 12 pequeñas). Hiérvelas en agua con sal durante 5 minutos y, luego, resérvalas hasta que se enfrien.
2. Ralla 3 cebollas y añádelas a las patatas escurridas. Mezcla con 3 cucharadas de mantequilla fundida, 3 cucharaditas de especias y 2 claras de huevo. Añade sal y pimienta al gusto.
3. Engrasa un recipiente para horno redondo y no muy profundo que encaje en la cesta de la **Airfryer**. Llena el recipiente con la mezcla de patata, presionando ligeramente hacia abajo. Unta la parte superior de las patatas con aceite de oliva. Hornea durante 15 minutos a 180°C, hasta que las patatas queden doradas.
4. Con un cuchillo, despega los bordes del rösti y, luego, retíralo con cuidado del recipiente. Espolvorea con pimentón y sírvelo caliente.

Cocina los ingredientes en dos lotes para unos resultados óptimos.

Rösti all'Airfryer

Tempo de preparação: **10 minutos**
Tempo de processamento: **15 min.**

1. Descasque e rale 6 batatas cruas de tamanho médio (ou 12 pequenas). Ferva em água salgada durante 5 minutos e, em seguida, deixe arrefecer.
2. Rale 3 cebolas e adicione as batatas escurridas. Misture 3 c.s. de manteiga derretida, 3 c.c. de ervas aromáticas e 2 claras de ovo. Adicione sal e pimenta a gosto.
3. Unte uma forma de ir ao forno redonda e pouco funda que caiba no cesto da **Airfryer**. Com cuidado, encha o recipiente com a mistura da batata, pressionando cuidadosamente. Pincele a superfície das batatas com azeite. Deixe cozer durante 15 minutos a 180°C, até ficarem douradas.
4. Utilizando uma faca, solte as extremidades do rösti e, em seguida, remova-o cuidadosamente do recipiente. Polvilhe com pimentão-doce em pó e sirva quente.

Cocine os ingredientes em duas doses para melhores resultados.

Rösti all'Airfryer

Tempo di preparazione: **10 minuti**
Tempo di cottura: **15 minuti**

1. Sbuccia e grattugia 6 patate medie (o 12 piccole). Falle bollire in acqua salata per 5 minuti e poi lasciale raffreddare.
2. Grattugia 3 cipolle e aggiungile alle patate scolate. Mescola 3 cucchiai di burro fuso, 3 cucchiaini di erbe e 2 albumi d'uovo. Aggiungi sale e pepe a piacere.
3. Ungi leggermente una teglia da forno che si possa inserire nel cestello di **Airfryer**. Riempi accuratamente la teglia con l'impasto di patate, premendo delicatamente. Spennella la parte superiore dell'impasto con olio d'oliva. Cuoci in forno per 15 minuti a 180°C, fino alla doratura.
4. Utilizzando un coltello, solleva i bordi del rösti, quindi rimuovilo con cautela dalla teglia. Spolveralo con la paprica in polvere e servilo caldo.

Per un risultato ottimale, cuoci gli ingredienti in due mandate.



Desserts



EN

Lemon Muffin Cakes

Preparation time: **20 minutes**

Cooking time: **18 minutes**

1. Grease 9 **Airfryer** muffin cups* with a little coconut oil. Scrub 2 lemons clean, rasp the zest and set aside. Cut and squeeze the lemon juice.
2. In a bowl, add 250 g almond flour, 1 tsp baking powder, $\frac{1}{2}$ tsp sea salt, 150 ml refined coconut oil, 7 tbsp honey, 4 eggs, lemon juice and zest.
3. Slice 1 vanilla pod lengthwise, scrape out seeds with a knife and add to the bowl. Mix until smooth and fluffy. Fill two third of the cups. Bake 18 minutes at 160°C.

*To purchase muffin cups, see the Philips **Airfryer** app or www.philips.com.

*Please cook in several batches until the dough is finished.

ES

Magdalenas de limón

Tiempo de preparación: **20 minutos**

Tiempo de cocción: **18 minutos**

1. Engrasa 9 moldes para magdalenas* de **Airfryer** con un poco de aceite de coco. Lava bien 2 limones, ralla la piel y resérvalos. Corta y exprime los limones.
2. En un recipiente, añade 250 g de harina de almendra, 1 cucharadita de levadura en polvo, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal marina, 150 ml de aceite de coco refinado, 7 cucharadas de miel, 4 huevos, y el zumo y la ralladura de los limones.
3. Haz un corte a lo largo de una vaina de vainilla, raspa las semillas con un cuchillo y añádelas al recipiente. Mezcla todo hasta que tenga una consistencia homogénea y esponjosa. Llena los moldes hasta dos tercios de su capacidad. Hornea durante 18 minutos a 160°C.

*Para adquirir los moldes, consulta la aplicación Philips **Airfryer** o www.philips.com.

* Cocina en varios lotes hasta que la masa esté lista.

PT

Muffins de limão

Tempo de preparação: **20 minutos**

Tempo de processamento: **18 min.**

1. Unte 9 formas para queques **Airfryer*** com um pouco de óleo de coco. Lave 2 limões, raspe a casca e reserve. Corte e esprema o sumo de limão.
2. Numa taça, adicione 250 g de farinha de amêndoas, 1 c.c. de fermento em pó, $\frac{1}{2}$ c.c. de sal marinho, 150 ml de óleo de coco refinado, 7 c.s. de mel, 4 ovos, sumo de limão e casca.
3. Corte 1 vagem de baunilha no sentido do comprimento, retire as sementes com uma faca e adicione à taça. Misture até obter uma consistência macia e fofa. Encha dois terços das formas. Coza 18 minutos a 160°C.

*Para comprar formas para queques, consulte a aplicação Philips **Airfryer** ou www.philips.com.

*Cozinhe em várias doses até a massa estar terminada.

IT

Muffin al limone

Tempo di preparazione: **20 minuti**

Tempo di cottura: **18 minuti**

1. Cospargi 9 pirottini per muffin **Airfryer*** con un po' di olio di noce di cocco. Pulisci 2 limoni, raspa la scorza e mettila da parte. Taglia il limone ed estrai il succo.
2. Versa in una ciotola 250 g di farina di mandorle, 1 cucchiaino di lievito e $\frac{1}{2}$ di sale marino, 150 ml di olio di noce di cocco, 7 cucchiaini di miele, 4 uova, succo e scorza del limone.
3. Taglia 1 stecca di vaniglia per il lungo, raschia i semi con un coltello e uniscili alla ciotola. Mescola il composto fino a renderlo soffice. Riempi le tazzine per due terzi. Cuoci per 18 minuti a 160°C.

*Per acquistare i pirottini per muffin, consulta l'app Philips **Airfryer** o il sito www.philips.com.

*Ripeti la cottura fino a quando l'impasto non sarà finito.

EN

Almond cake

Preparation time: **10 minutes**
Cooking time: **50 minutes**

- Using a mixer, whisk 100 g room-temperature butter and 120 g powdered sugar. Continue whisking and add 2 eggs, one by one. Then add 100 g flour, 50 g almond powder, 150 g dried apricots cut in pieces and the zest of half an orange and mix well.
- Brush a thin layer of butter inside the **Airfryer** baking accessory*. Pour in the mixture and sprinkle with 3 tbsps almond flakes.
- Bake for 50 minutes at 160°C. When done, let cool for 10 minutes before cutting.

*To purchase, see the Philips **Airfryer** app or www.philips.com.

PT

Bolo de amêndoa

Tempo de preparação: **10 minutos**
Tempo de processamento: **50 min.**

- Com a batedeira, bata 100 g de manteiga à temperatura ambiente e 120 g de açúcar em pó. Continue a bater e adicione 2 ovos, um a um. Em seguida, adicione 100 g de farinha, 50 g de amêndoas em pó, 150 g de damascos secos cortados em pedaços e a raspa de uma metade de laranja e misture bem.
- Pincele uma camada fina de manteiga no interior do acessório de cozedura da **Airfryer***. Verta a mistura e polvilhe com 3 c.s. de flocos de amêndoas.
- Deixe cozer durante 50 minutos a 160°C. No final, deixe arrefecer durante 10 minutos antes de cortar.

*Para comprar, consulte a aplicação Philips **Airfryer** ou www.philips.com.

ES

Tarta de almendras

Tiempo de preparación: **10 minutos**
Tiempo de cocción: **50 minutos**

- Con una amasadora, mezcla 100 g de burro a temperatura ambiente y 120 g de azúcar gaseado. Sigue mezclando y añade 2 huevos, uno a uno. A continuación, añade 100 g de harina, 50 g de almendra en polvo, 150 g de albaricoques secos cortados en trozos y la ralladura de media naranja. Mezcla todo bien.
- Unta una capa fina de mantequilla en el interior del accesorio de horneado* de la **Airfryer**. Vierte la mezcla y espolvorea 3 cucharadas de copos de almendra.
- Hornea durante 50 minutos a 160°C. Cuando termines, deja que se enfrie durante 10 minutos antes de cortarla.

*Para adquirirlos, consulta la aplicación Philips **Airfryer** o www.philips.com.

IT

Torta di mandorle

Tempo di preparazione: **10 minuti**
Tempo di cottura: **50 minuti**

- Con un miscelatore, mescola 100 g di burro a temperatura ambiente e 120 g di zucchero in polvere. Continuando a sbattere, aggiungi 2 uova, uno alla volta. Poi aggiungi 100 g di farina, 50 g di polvere di mandorle, 150 g di albicocche secche in pezzi e la scorza di ½ arancio, quindi mescola bene.
- Imburra leggermente l'accessorio da forno **Airfryer***. Versa la miscela e cospargi con 3 cucchiai di pasta di mandorle.
- Cuoci per 50 minuti a 160°C. Dopo la cottura, lascia raffreddare per 10 minuti prima di tagliare.

*Per gli acquisti, consulta l'app Philips **Airfryer** o il sito www.philips.com.

EN

Brownies

Preparation time: **20 minutes**
Cooking time: **16 minutes**

- Slowly melt 85 g bittersweet chocolate and 85 g butter on low heat while stirring. Set aside and let cool to room temperature.
- In a bowl, mix 1 egg with 60 g sugar, 8 g vanilla sugar and a pinch of salt until light and creamy. Mix in the chocolate mixture, then stir in 45 g self-rising flour and 25 g chopped walnuts or hazelnuts.
- Butter the **Airfryer** baking accessory*. Pour the batter in the baking pan and smooth the top. Cook for 16 minutes at 160°C. Let cool before cutting into squares.

*To purchase, see the Philips **Airfryer** app or www.philips.com.

ES

Brownies

Tiempo de preparación: **20 minutos**
Tiempo de cocción: **16 minutos**

- Funde lentamente 85 g de chocolate negro y 85 g de mantequilla a fuego lento mientras remueves. Reserva y deja que se enfrie a temperatura ambiente.
- En un recipiente, mezcla 1 huevo con 60 g de azúcar, 8 g de azúcar de vainilla y una pizca de sal hasta que la mezcla quede ligera y cremosa. Incorpora la mezcla de chocolate y remueve junto con 45 g de harina con levadura y 25 g de nueces o avellanas picadas.
- Unta el accesorio de horneado* de la **Airfryer** con mantequilla. Vierte la masa en la bandeja de horneado y alisa la parte superior. Cocina durante 16 minutos a 160°C. Deja que se enfrie antes de cortarlo en cuadraditos.

*Para adquirirlos, consulta la aplicación Philips **Airfryer** o www.philips.com.

PT

Brownies

Tempo de preparação: **20 minutos**
Tempo de processamento: **16 min.**

- Derreta lentamente 85 g de chocolate negro e 85 g de manteiga em lume brando, mexendo. Reserve e deixe arrefecer à temperatura ambiente.
- Numa taça, misture 1 ovo com 60 g açúcar, 8 g de açúcar baunilhado e uma pitada de sal até ficar claro e cremoso. Bata a mistura de chocolate e, em seguida, misture 45 g de farinha com fermento e 25 g de nozes ou avelãs picadas.
- Unte o acessório de cozedura da **Airfryer*** com manteiga. Verta a massa na forma e alise a superfície. Deixe cozinhar durante 16 minutos a 160°C. Deixe arrefecer antes de cortar em quadrados.

*Para comprar, consulte a aplicação Philips **Airfryer** ou www.philips.com.

IT

Brownie

Tempo di preparazione: **20 minuti**
Tempo di cottura: **16 minuti**

- Sciogli lentamente, mescolando a fuoco basso, 85 g di cioccolato fondente e 85 g di burro. Lascia raffreddare il composto a temperatura ambiente.
- Sbatti in un recipiente 1 uovo con 60 g di zucchero, 8 g di zucchero vanigliato e un pizzico di sale fino a ottenere un composto leggero e cremoso. Unisci il cioccolato fuso, 45 g di farina autolievitante e 25 g di noci o nocchie tritate.
- Imburra l'accessorio da forno **Airfryer***. Versa il composto nella teglia e livella la parte superiore. Cuoci per 16 minuti a 160°C. Lascia raffreddare prima di tagliare in quadrati.

*Per gli acquisti, consulta l'app Philips **Airfryer** o il sito www.philips.com.



EN

Banana spelt bread

Preparation time: **25 minutes**

Cooking time: **50 minutes**

1. Butter the **Airfryer** baking accessory* and line with parchment paper.
2. Cream 70 g butter with 70 g light brown sugar. Mix in 2 tbsp honey. Add 1 egg and mix for 3 minutes.
3. Mash 2 bananas. Sift 125 g whole-grain spelt flour. Fold in the mashed bananas, 1/2 tsp ground cinnamon, 1 tsp baking powder and a pinch of salt. Spoon into the baking pan. Garnish the top with 1 sliced banana.
4. Bake in the **Airfryer** at 140°C for 50 minutes, 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.

ES

Pan de plátano y espelta

Tiempo de preparación: **25 minutos**

Tiempo de cocción: **50 minutos**

1. Unta con mantequilla el accesorio de horneado* de la **Airfryer** y cúbrelo con papel de horno.
2. Bate 70 g de mantequilla con 70 g de azúcar moreno. Añade 2 cucharadas de miel y mezcla. Añade 1 huevo y bate la mezcla durante 3 minutos.
3. Machaca 2 plátanos. Tamiza 125 g de harina integral de espelta. Incorpora los plátanos machacados, 1/2 cucharadita de canela molida, 1 cucharadita de levadura en polvo y una pizca de sal. Vierte la mezcla en la bandeja de horneado. Decora la parte superior con 1 plátano en rodajas.
4. Hornéalo en **Airfryer** a 140°C durante 50 min, hasta que esté dorado. Déjalo enfriar en la bandeja durante 20 min y luego retíralo de esta.

*Para adquirirlos, consulta la aplicación Philips **Airfryer** o www.philips.com.

PT

Pão de espelta e banana

Tempo de preparação: **25 minutos**

Tempo de processamento: **50 min.**

1. Unte o acessório de cozedura da **Airfryer*** com manteiga e forre com papel vegetal.
2. Bata 70 g de manteiga com 70 g de açúcar amarelo. Misture 2 c.s. de mel. Adicione 1 ovo e misture durante 3 minutos.
3. Esmague 2 bananas. Peneire 125 g de farinha de espelta integral. Envolve as bananas em puré, 1/2 c.c. de canela em pó, 1 c.c. de fermento em pó e uma pitada de sal. Coloque na forma. Decore a parte superior com 1 banana cortada em fatias.
4. Cozinhe na **Airfryer** a 140°C durante 50 minutos, até ficar dourado. Deixe arrefecer na forma durante 20 minutos e, em seguida, retire da forma.

*Para comprar, consulte a aplicação Philips **Airfryer** ou www.philips.com.

IT

Pane al farro e banana

Tempo di preparazione: **25 minuti**

Tempo di cottura: **50 minuti**

1. Imburra l'accessorio da forno **Airfryer*** e disponi uno strato di carta da forno.
2. Mescola 70 g di burro e 70 g di zucchero di canna ottenendo una crema. Unisci 2 cucchiaini di miele, 1 uovo e lavora per 3 minuti.
3. Schiaccia 2 banane. Setaccia 125 g di farina di spelta integrale e aggiungi le banane, 1/2 cucchiaino di cannella macinata, 1 cucchiaino di lievito in polvere e 1 pizzico di sale. Versa nell'accessorio per cottura in forno. Guarnisci con 1 banana a fette.
4. Cuoci il pane con **Airfryer** a 140°C per 50 minuti, finché non diventa dorato. Lascialo raffreddare nella teglia per 20 minuti, poi togliilo dalla teglia.

*Per gli acquisti, consulta l'app Philips **Airfryer** o il sito www.philips.com.





EN

Bruschetta

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

1. Cut 1 baguette into slices. Sprinkle with plenty of olive oil (3 tbsp). Place the slices in the **Airfryer** grill pan and bake for 4 min at 200°C.
2. Cut 2 big tomatoes into medium-sized cubes. Finely chop basil and 1 garlic clove. Mix with tomatoes and add salt and pepper to taste.
3. Place 1 tablespoon of the tomato mixture on each piece of slice of baguette. Sprinkle with 20g grated Parmesan.

Cook ingredients in two batches for optimal results.

ES

Tosta

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

1. Corta 1 barra de pan en rebanadas. Echa abundante aceite de oliva (3 cucharadas). Pon las rebanadas en la plancha para la **Airfryer** y hornea durante 4 minutos a 200°C.
2. Corta 2 tomates grandes en dados de tamaño medio. Corta bien la albahaca y 1 diente de ajo. Mezcla con los tomates, y añade sal y pimienta al gusto.
3. Pon 1 cucharada de mezcla de tomate en cada rebanada de pan. Espolvorea las rebanadas con 20g de parmesano rallado.

Cocina los ingredientes en dos lotes para unos resultados óptimos.

PT

Bruschetta

Tempo de preparação: **10 minutos**Tempo de processamento: **4 min.**

1. Corte 1 baguete em fatias. Polvilhe com bastante azeite (3 c.s.). Coloque as fatias no recipiente para grelhar da **Airfryer** e deixe cozinhar durante 4 minutos a 200°C.
2. Corte 2 tomates grandes em cubos de tamanho médio. Pique finamente manjerição e 1 dente de alho. Misture com os tomates e adicione sal e pimenta a gosto.
3. Coloque 1 colher de sopa da mistura de tomate em cada fatia de baguete. Polvilhe com 20g de parmesão ralado.

Cozinhe os ingredientes em duas doses para melhores resultados.

IT

Bruschetta

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

1. Taglia 1 baguette a fette. Versa abbondante olio d'oliva (3 cucchiaini). Disponi le fette sulla griglia di **Airfryer** e falle cuocere per 4 minuti a 200°C.
2. Taglia 2 grossi pomodori a cubetti di medie dimensioni. Trita finemente il basilico e 1 spicchio d'aglio. Aggiungi il composto ai pomodori e regola di sale e pepe.
3. Stendi 1 cucchiaino di pomodoro su ogni fetta di pane e cospargilo con 20g di Parmigiano grattugiato.

Per un risultato ottimale, cuoci gli ingredienti in due mandate.

ES

Salmon quiche

Preparation time: **12 minutes**
Cooking time: **21 minutes**

- Mix 300g chopped raw salmon with 1 tbsp lemon juice and salt and pepper to taste and let rest. In a bowl, mix 300g flour with 150g butter, 2 egg yolks and 3 to 4 tbsp cold water, and knead into a smooth ball.
- Roll out the dough into a circle on a floured surface – then place in a quiche pan which fits into the **Airfryer** basket. Press the dough firmly along the edges and trim any excess.
- Beat 2 eggs lightly with 4 tbsp whipping cream, ½ tsp mustard and salt and pepper to taste. Pour egg mixture into the quiche pan, then cover with salmon mixture. Sprinkle with 1 chopped spring onion.
- Place quiche pan in the **Airfryer** basket and cook for 21 minutes at 180°C. Serve hot or cold.

ES

Quiche de salmón

Tiempo de preparación: **12 minutos**
Tiempo de cocción: **21 minutos**

- Mezcla 300g de salmón crudo picado con 1 cucharada de zumo de limón y sal y pimienta al gusto. Deja que repose. En un recipiente, mezcla 300g de harina con 150g de manteca, 2 yemas de huevo y 3 o 4 cucharadas de agua fría. Amasa hasta formar una bola suave.
- Estira la masa hasta formar un círculo sobre una superficie espolvoreada con harina. Luego, pon la masa en una fuente para quiche que quepa en la bandeja de la **Airfryer**. Presiona la masa firmemente por los bordes y corta el exceso.
- Bate 2 huevos con 4 cucharadas de nata para montar, ½ cucharada de mostaza y sal y pimienta al gusto. Vierte la mezcla de huevo en la fuente para quiche y cubrela con la mezcla de salmón. Cubre con 1 cebolleta picada.
- Coloca la fuente para quiche en la cesta de la **Airfryer** y cocina durante 21 minutos a 180°C. Puedes servir el plato caliente o frío.

PT

Quiche de salmão

Tempo de preparação: **12 minutos**
Tempo de processamento: **21 min.**

- Misture 300g de salmão cru picado com 1 c.s. de sumo de limão e sal e pimenta a gosto e deixe repousar. Numa taça, misture 300g de farinha com 150g de manteiga, 2 gemas de ovo e 3 a 4 c.s. de água fria e amasse até ficar uma bola macia.
- Estenda a massa formando um círculo numa superfície polvilhada com farinha. Em seguida, coloque numa forma de quiche que caiba no cesto da **Airfryer**. Pressione a massa com firmeza ao longo das extremidades e recorte o excesso.
- Bata 2 ovos ligeiramente com 4 c.s. de natas, ½ c.s. de mostarda e sal e pimenta a gosto. Verta a mistura de ovo na forma de quiche e cubra com a mistura de salmão. Polvilhe com 1 cebolinha verde picada.
- Coloque a forma de quiche no cesto da **Airfryer** e deixe cozinhar 21 minutos a 180°C. Sirva quente ou frio.

IT

Quiche al salmone

Tempo di preparazione: **12 minuti**
Tempo di cottura: **21 minuti**

- Mescola 300g di salmone crudo tritato con 1 cucchiaino di succo di limone, sale e pepe e fai riposare. In una ciotola, mescola 300g di farina, 150g di burro, 2 tuorli e 3 o 4 cucchiai di acqua fredda fino ad ottenere un impasto liscio.
- Stendi l'impasto su una superficie infarinata fino a formare un cerchio, quindi collocalo in una teglia che si inserisca nel cestello di **Airfryer**. Premi l'impasto saldamente lungo i bordi ed elimina la pasta in eccesso.
- Sbatti leggermente 2 uova con 4 cucchiai di panna montata, ½ cucchiaino di senape, sale e pepe. Versa nella teglia, quindi copri con il composto di salmone e cospargi con 1 cipollotto tritato.
- Poni la teglia della quiche nel cestello di **Airfryer**, cuoci per 21 minuti a 180°C. Servi caldo o freddo.

EN

Mini apple turnovers

Preparation time: **20 minutes**
Cooking time: **12 minutes**

- Peel and core 2 apples and cut into very small cubes. Add 15g sugar and a pinch of cinnamon.
- Place 6 defrosted (12x12cm) puff pastry squares on a floured surface. Place a spoonful of apple mix on the pastry. Beat 1 egg and brush on the edges of the pastry, then fold into a triangle.
- Lightly brush the apple turnovers with egg and sprinkle with sugar. Bake in the **Airfryer** for 12 minutes at 180°C, until golden brown.

ES

Mini empanadillas de manzana

Tiempo de preparación: **20 minutos**
Tiempo de cocción: **12 minutos**

- Pela y descorazona 2 manzanas y córtalas en daditos muy pequeños. Añade 15g de azúcar y una pizca de canela.
- Coloca 6 cuadrados (12x12cm) de hojaldre descongelado sobre una superficie enharinada. Añade una cucharada de la mezcla de manzana sobre el hojaldre. Bate 1 huevo y pinta los bordes del hojaldre. A continuación, dóblalo para formar un triángulo.
- Pinta ligeramente las empanadillas con el huevo y espolvóralas con azúcar. Hornéalas en la **Airfryer** durante 12 minutos a 180°C o hasta que estén doradas.

PT

Minitriângulos de maçã

Tempo de preparação: **20 minutos**
Tempo de processamento: **12 min.**

- Descasque e retire os caroços de 2 maçãs e corte em cubos muito pequenos. Adicione 15g de açúcar e uma pitada de canela.
- Coloque 6 quadrados de massa folhada (12x12cm) descongelados numa superfície polvilhada com farinha. Coloque uma colherada de mistura de maçã na massa. Bata 1 ovo e pincele as margens da massa. Em seguida, dobre em triângulos.
- Pincele ligeiramente os triângulos de maçã com ovo e polvilhe com açúcar. Cozinhe na **Airfryer** durante 12 minutos a 180°C, até ficarem dourados.

IT

Mini triangolini di mela

Tempo di preparazione: **20 minuti**
Tempo di cottura: **12 minuti**

- Pela e detorsola 2 mele e tagliale in cubetti molto piccoli. Aggiungi 15g di zucchero e un pizzico di cannella.
- Posiziona 6 fogli di pasta sfoglia scongelati (12x12cm) su una superficie infarinata. Metti un cucchiaino di impasto di mela sulla pasta. Sbatti 1 uovo e spennella i bordi della sfoglia, quindi ripiega a formare un triangolo.
- Spennella leggermente i triangolini di mela con dell'uovo e cospargili di zucchero. Cuoci con **Airfryer** per 12 minuti a 180°C fino a completa doratura.



E21

Aalu samosa

Preparation time: **50 minutes**
Cooking time: **18 minutes**

- With your hands, blend 30g ghee into 200g white flour until the mixture resembles breadcrumbs. Add 1 tsp ajwain seeds, 1 tsp salt – and water little by little – until it's just wet enough to knead into a smooth dough. Cover the dough and set aside for 30 minutes.
- Heat 2 tsp oil in a pan. Add 2 tsp cumin seeds and fry until they start to crackle. Add 1 1/2 cup boiled peas, 1 tsp turmeric powder, 1 tsp chana masala, 5g green chili and a pinch of salt. Mix well. Add 150g boiled potatoes, roughly chopped. Sprinkle with chopped coriander leaves and remove from heat.
- Divide the dough into equal portions. Roll out each portion into circles measuring 15cm wide diameter. Cut circles in half, roll each half into a cone and fill with the potato mixture. Seal the edges by applying water and pinching closed.
- Brush each samosa with oil, place in the **Airfryer** basket and cook for 18 minutes at 180°C.

E25

Aalu samosa

Tiempo de preparación: **50 minutos**
Tiempo de cocción: **18 minutos**

- Con las manos, mezcla 30g de suero de mantequilla con 200g de harina blanca hasta que la mezcla parezca pan rallado. Añade 1 cucharadita de semillas de ajwain, 1 cucharadita de sal y agua poco a poco, hasta que la mezcla esté lo suficientemente húmeda para amasarla y que quede homogénea. Cubre la masa y resérvala durante 30 minutos.
- Calienta 2 cucharadas de aceite en una sartén. Añade 2 cucharaditas de semillas de comino y frielas hasta que empiecen a abrirse. Añade 1 1/2 taza de guisantes hervidos, 1 cucharadita de cúrcuma en polvo, 1 cucharadita de chana masala, 5g de chile verde y una pizca de sal. Mézclalo todo bien. Añade 150g de patatas hervidas picadas en trozos grandes. Espolvorea hojas de cilantro fresco y retíralo del calor.
- Divide la masa en porciones iguales. Estira cada porción para formar círculos de 15cm de diámetro. Corta los círculos por lo mitad, enrolla cada mitad formando un cono y rellénalo con la mezcla de patata. Sella los bordes con agua y pellizcalos para cerrarlos.
- Unta cada samosa con aceite, ponla en la cesta de la **Airfryer** y cocina durante 18 minutos a 180°C.

E22

Chamuça Aalu

Tempo de preparação: **50 minutos**
Tempo de processamento: **18 min.**

- Com as mãos, misture 30g de manteiga "ghee" em 200g de farinha branca até a mistura se assemelhar a pão ralado. Adicione 1 c.c. de sementes de "ajwain", 1 c.c. de sal e água, pouco a pouco, até estar húmida o suficiente para amassar até ficar uma massa macia. Cubra a massa e reserve durante 30 minutos.
- Aqueça 2 c.s. de óleo numa frigideira. Adicione 2 c.c. de sementes de cominhos e frite até que comecem a crepitar. Adicione 1 1/2 chávena de ervilhas cozidas, 1 c.c. de açafrão em pó, 1 c.c. de "chana masala", 5g de malagueta verde e uma pitada de sal. Misture bem. Adicione 150g de batatas cozidas, picadas grosseiramente. Polvilhe com folhas de coentros picadas e retire do calor.
- Divida a massa em porções iguais. Estenda cada dose em círculos com um diâmetro de 15cm. Corte os círculos ao meio, enrole cada metade num cone e recheie com a mistura de batata. Sele as extremidades aplicando água e dobrando para fechar.
- Pincele cada chamuça com óleo, coloque no cesto da **Airfryer** e deixe cozinhar durante 18 minutos a 180°C.

E26

Aalu Samosa

Tempo di preparazione: **50 minuti**
Tempo di cottura: **18 minuti**

- Impasta 30g di burro chiarificato ghi in 200g di farina bianca fino a che la miscela non sembri pangrattato. Aggiungi 1 cucchiaino di semi di ajwain, 1 cucchiaino di sale e acqua a poco a poco, fino a quando l'impasto non risulti abbastanza umido da poter essere steso in una pasta liscia. Copri l'impasto e mettilo da parte per 30 minuti.
- In una padella scalda 2 cucchiaini d'olio e 2 cucchiaini di semi di cumino. Quando l'olio inizia a crepitare, aggiungi 1 tazza abbondante di piselli bolliti, 1 cucchiaino di curcuma, 1 di chana masala, 5g di peperoncino verde e un pizzico di sale. Mescola bene. Aggiungi 150g di patate lessate, tritate grossolanamente. Cospargi con foglie di coriandolo tritate e togli dal fuoco.
- Dividi l'impasto in porzioni uguali. Con il mattarello stendi ogni porzione fino ad ottenere dei cerchi di circa 15 centimetri di diametro. Arrotola ogni metà in un cono e riempi con il composto di patate. Dopo averli bagnati, chiudi i bordi pizzicandoli.
- Spennella ogni samosa con dell'olio, inseriscili nel cestello di **Airfryer** e cuocili per 18 minuti a 180°C.

E23

Continental breakfast

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

- Place 4 slices of bread in the bottom of the **Airfryer** basket.
- Use a pin to prick small holes in the eggshells. Place them on the bread. Put 4 bread rolls or croissants next to the eggs.
- For soft cooked eggs, bake for 8 minutes at 150°C (without preheating). For hard cooked eggs, cook them on their own (without the bread and rolls) for 12 minutes at 100°C.

E25

Desayuno continental

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

- Coloca 4 rebanadas de pan en el fondo de la cesta de la **Airfryer**.
- Utiliza un alfiler para hacer pequeños agujeros en las cáscaras de los huevos. Ponlas sobre el pan y coloca 4 bollos de pan o cruasanes junto a los huevos.
- Para que los huevos duros no queden muy hechos, cocinalos durante 8 minutos a 150°C (sin precalentar). Para que queden hechos, cocinalos solos (sin el pan ni los bollos) durante 12 minutos a 100°C.

E24

Pequeno-almoço Continental

Tempo de preparação: **3 minutos**
Tempo de processamento: **8-12 min.**

- Coloque 4 fatias de pão no fundo do cesto da **Airfryer**.
- Utilize um alfinete para fazer pequenos orifícios nas cascas dos ovos. Coloque-os sobre o pão. Coloque 4 pãesinhos ou croissants junto aos ovos.
- Para ovos pouco cozidos, deixe cozer durante 8 minutos a 150°C (sem pré-aquecimento). Para ovos bem cozidos, coza-os separadamente (sem o pão e os pãesinhos) durante 12 minutos a 100°C.

E26

Colazione continentale

Tempo di preparazione: **3 minuti**
Tempo di cottura: **8-12 minuti**

- Posiziona 4 fette di pane sul fondo del cestello di **Airfryer**.
- Utilizza uno spillo per praticare dei piccoli fori nei gusci delle uova. Riponile sul pane. Metti 4 panini o croissant accanto alle uova.
- Per ottenere delle uova morbide, cuocile per 8 minuti a 150°C (senza preriscaldamento). Per delle uova sode, cuocile da sole (senza il pane e i panini) per 12 minuti a 100°C.



For kids



ES

Colourful stuffed peppers

Preparation time: **25 minutes**

Cooking time: **16 minutes**

1. Cut 1 large red bell pepper, 1 large yellow bell pepper and 1 large green bell pepper in half (vertically), and remove seeds. Puree 1 small onion, 2 garlic cloves, 1 tbsp oregano, 1 tsp paprika powder and 1 tbsp olive oil. Add puree to 200g ground beef. Fill all large bell peppers halfway with the ground beef mixture. Using 6 eggs in total, carefully crack and drop 1 raw egg onto the ground beef mixture in the peppers. Place the large stuffed peppers in the **Airfryer** and bake for 8 minutes at 180°C. Sprinkle with 1 tbsp chopped parsley and serve.

Cook ingredients in two batches for optimal results.

ES

Pimientos rellenos de colores

Tiempo de preparación: **25 minutos**

Tiempo de cocción: **16 minutos**

1. Corta 1 pimiento morrón rojo grande, 1 amarillo y 1 verde por la mitad (verticalmente) y retira las semillas. Tritura 1 cebolla pequeña, 2 dientes de ajo, 1 cucharada de orégano, 1 cucharadita de pimentón y 1 cucharada de aceite de oliva. Agrega el puré a 200g de ternera picada.
2. Rehoga la mezcla de carne picada y añade sal y pimiento al gusto. Rellena todos los pimientos grandes hasta la mitad con la mezcla de carne. Echa 1 huevo crudo sobre la mezcla de carne dentro de los pimientos; necesitarás 6 huevos en total. Coloca los pimientos rellenos en la **Airfryer** y cocinalos durante 8 minutos a 180°C. Espolvorea con 1 cucharada de perejil picado y sirve.

Cocina los ingredientes en dos lotes para unos resultados óptimos.

PT

Pimentos recheados coloridos

Tempo de preparação: **25 minutos**

Tempo de processamento: **16 min.**

1. Corte 1 pimento vermelho grande, 1 pimento amarelo grande e 1 pimento verde grande ao meio (na vertical) e retire as sementes. Reduza a puré 1 cebola pequena, 2 dentes de alho, 1 c.s. de orégãos, 1 c.c. de pimentão-doce em pó e 1 c.s. de azeite. Adicione o puré aos 200g de carne de vaca picada.
2. Doure a mistura de carne de vaca picada e adicione sal e pimenta a gosto. Recheie todos os pimentos grandes até meio com a mistura de carne de vaca picada. Utilizando um total de 6 ovos, parta e adicione com cuidado 1 ovo cru na mistura de carne de vaca picada nos pimentos. Coloque os pimentos grandes recheados na **Airfryer** e deixe cozer durante 8 minutos a 180°C. Polvilhe com 1 c.s. de salsa picada e sirva.

Cozinhe os ingredientes em duas doses para melhores resultados.

IT

Peperoni ripieni colorati

Tempo di preparazione: **25 minuti**

Tempo di cottura: **16 minuti**

1. Taglia a metà (verticalmente) 3 peperoni grandi: 1 rosso, 1 giallo e 1 verde. Togli i semi. Amalgama 1 cipolla piccola, 2 spicchi di aglio, 1 cucchiaino di origano, 1 cucchiaino di paprica in polvere e 1 cucchiaino d'olio d'oliva. Aggiungi la purea a 200g di macinato di manzo.
2. Cuoci in padella il composto di carne e aggiungi sale e pepe a piacere. Riempi fino a metà i peperoni tagliati con il composto di carne. Utilizzando 6 uova in totale, aggiungi un uovo crudo per ogni ½ peperone, rompendolo e facendolo cadere sopra il composto di carne. Metti i peperoni ripieni in **Airfryer** e cuoci per 8 minuti a 180°C. Cospargi con 1 cucchiaino di prezzemolo tritato e servi.

Per un risultato ottimale, cuoci gli ingredienti in due mandate.



EN

Pizza

Preparation time: **30 minutes**
Cooking time: **10 minutes**

1. Spread a bit of tomato sauce on 8 pita breads. Slice cheese into thin strips and place them crosswise over the sauce.
2. Cut pimento stuffed green olives into thin rings and place on the pizzas. Bake in the **Airfryer** for 5 minutes at 200°C.

Cook ingredients in two batches for optimal results.

ES

Pizza

Tiempo de preparación: **30 minutos**
Tiempo de cocción: **10 minutos**

1. Extiende un poco de salsa de tomate sobre 8 panes de pita. Corta el queso en tiras finas y colócalas cruzadas sobre la salsa.
2. Corta aceitunas rellenas de pimiento en rodajitas y colócalas sobre las pizzas. Hornéalas en la **Airfryer** durante 5 minutos a 200°C.

Cocina los ingredientes en dos lotes para unos resultados óptimos.

PT

Pizza

Tempo de preparação: **30 minutos**
Tempo de processamento: **10 min.**

1. Espalhe um pouco de molho de tomate em 8 pães pita. Corte queijo em tiras finas e coloque-as em cruz sobre o molho.
2. Corte as azeitonas verdes recheadas de pimento em rodela finas e coloque nas pizzas. Cozinhe na **Airfryer** durante 5 minutos a 200°C.

Cozinhe os ingredientes em duas doses para melhores resultados.

IT

Pizza

Tempo di preparazione: **30 minuti**
Tempo di cottura: **10 minuti**

1. Stendi un po' di salsa di pomodoro su 8 fette di pane pita. Taglia il formaggio a strisce sottili e mettilo trasversalmente sulla salsa.
2. Taglia le olive verdi ripiene con peperoni rossi in sottili anelli e disponile sulle pizze. Cuocile con **Airfryer** per 5 minuti a 200°C.

Per un risultato ottimale, cuoci gli ingredienti in due mandate.

EN

Savory lasagna muffins

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

1. Grease 9 **Airfryer** muffin cups* with a little coconut oil. Press fresh lasagna sheets into the muffin cups so they form a cup.
2. Cut 1 red bell pepper, 1 courgette, 1 onion, 2 tomatoes and 2 garlic cloves into small cubes. In a frying pan, brown 250 g ground beef, 100 ml tomato sauce – then add the cubed vegetables and 1 tsp dried oregano. Add salt and pepper to taste. Fry until the vegetables are soft. Use this mixture to fill the muffin cups completely.
3. Mix 1250 ml pack low-fat cream cheese with 2 tbsp ricotta and 1 egg. Add to the muffin cups and sprinkle with 150 g grated mozzarella and bake in the **Airfryer** at 140°C for 20 minutes. Before serving, sprinkle with fresh oregano leaves.

*To purchase, see the Philips **Airfryer** app or www.philips.com.

ES

Muffins salados de lasaña

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

1. Engrasa 9 moldes para magdalenas de **Airfryer*** con un poco de aceite de coco. Coloca láminas de lasaña frescas en los moldes y presiona para que se adapten a la forma de estos.
2. Corta 1 pimiento rojo, 1 calabacín, 1 cebolla, 2 tomates y 2 dientes de ajo en cubitos. En una sartén, rehoga 250 g de carne de ternera picada, 100 ml de salsa de tomate y, a continuación, añade las verduras troceadas y 1 cucharadita de orégano seco. Añade sal y pimienta al gusto. Rehoga hasta que las verduras estén tiernas. Utiliza esta mezcla para llenar por completo los moldes para magdalenas.
3. Mezcla 250 ml de queso crema bajo en grasa con 2 cucharadas de requesón y 1 huevo. Añade la mezcla a los moldes para muffin y espolvorea sobre ellos 150 g de mozzarella rallada. Hornéalos en la **Airfryer** a 140°C durante 20 minutos. Antes de servir, decóralos con hojas de orégano frescas.

*Para adquirirlos, consulta la aplicación Philips **Airfryer** o www.philips.com.

PT

Muffins de lasanha salgados

Tempo de preparação: **30 minutos**
Tempo de processamento: **20 min.**

1. Unte 9 formas para queques **Airfryer*** com um pouco de óleo de coco. Coloque placas de lasanha fresca nas formas para queques para que formem uma chavena.
2. Corte 1 pimento vermelho, 1 courgete, 1 cebola, 2 tomates e 2 dentes de alho em cubos pequenos. Numa frigideira, doure 250 g de carne de vaca picada, 100 ml de molho de tomate e, em seguida, adicione os legumes em cubos e 1 c. de orégãos secos. Adicione sal e pimenta a gosto. Frite até os legumes estarem tenros. Utilize esta mistura para encher as formas para queques até acima.
3. Misture 1 embalagem de 250 ml de queijo-creme com baixo teor de gordura com 2 c.s. de ricota e 1 ovo. Adicione às formas para queques e polvilhe com 150 g de queijo mozzarella ralado e coza na **Airfryer** a 140°C durante 20 minutos. Antes de servir, polvilhe com folhas de orégãos frescas.

*Para comprar, consulte a aplicação Philips **Airfryer** ou www.philips.com.

IT

Muffin di lasagna salati

Tempo di preparazione: **30 minuti**
Tempo di cottura: **20 minuti**

1. Cospargi 9 pirottini per muffin **Airfryer*** con un po' di olio di noce di cocco. Stendi le lasagne fresche nei pirottini per muffin in modo che formino delle coppe.
2. Taglia 1 peperone rosso, 1 zucchina, 1 cipolla, 2 pomodori e 2 spicchi di aglio in piccoli cubetti. In una padella fai rosolare 250 g di macinato di manzo, 100 ml di sugo di pomodoro quindi aggiungi le verdure a cubetti e 1 cucchiaino di origano essiccato. Aggiungi sale e pepe a piacere. Cuoci fino a che le verdure non diventano morbide. Utilizza questa miscela per riempire completamente i pirottini.
3. Mescola 250 ml di panna da cucina a basso tenore di grassi con 2 cucchiaini di ricotta e 1 uovo. Versa il composto nei pirottini, ricopri con 150 g di mozzarella grattugiata e cuoci in **Airfryer** a 140°C per 20 minuti. Prima di servire, cospargi il piatto con origano fresco in foglie.

*Per gli acquisti, consulta l'app Philips **Airfryer** o il sito www.philips.com.



EN

Rainbow vegetable kabobs

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

1. Wash 6 cherry tomatoes, 1 green courgette (zucchini) and 1 red, 1 yellow, 1 orange and 1 green bell pepper – and peel 2 red onions. Cut the courgette (zucchini) and 2 boiled red beets into thick slices. Cut the bell peppers and 6 jalapeño peppers into slices.
2. Prepare 5 metallic skewers provided with the double-layer accessory*. Skewer the vegetables as follows: cherry tomato, red bell pepper, orange bell pepper, yellow bell pepper, courgette (zucchini), jalapeño pepper, red onion, beet. Spray with olive oil and grill for 8 minutes at 200°C. Delicious with BBQ or tomato sauce!

*To purchase, see the Philips **Airfryer** app or www.philips.com.

Cook ingredients in two batches for optimal results.

ES

Brochetas vegetales arcoíris

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

1. Lava 6 tomates cherry, 1 calabacín verde y 1 pimiento rojo, 1 amarillo, 1 naranja y 1 verde. Pela 2 cebollas rojas. Corta el calabacín y 2 remolachas rojas cocidas en rodajas gruesas. Corta los pimientos y 6 jalapeños en rodajas.
2. Prepara 5 de las brochetas metálicas suministradas con el accesorio de doble capa*. Inserta las verduras en este orden: tomate cherry, pimiento rojo, naranja y amarillo, calabacín, jalapeño, cebolla roja y remolacha. Rocía con aceite de oliva y colócalas en la plancha durante 8 minutos a 200°C. Están deliciosas con salsa de tomate o barbacoa.

*Para adquirirlas, consulta la aplicación **Philips Airfryer** o www.philips.com.

Cocina los ingredientes en dos lotes para unos resultados óptimos.

PT

Kebabs de legumes arco-íris

Tempo de preparação: **10 minutos**
Tempo de processamento: **8 min.**

1. Lave 6 tomates cereja, 1 curgete verde e 1 pimento vermelho, 1 pimento amarelo, 1 pimento laranja e 1 pimento verde, e descasque 2 cebolas roxas. Corte a curgete e 2 beterrabas vermelhas cozidas em fatias grossas. Corte os pimentos e 6 pimentos "jalapeño" em fatias.
2. Prepare 5 espetos metálicos (fornecidos com o acessório de dois níveis*). Coloque os legumes no espeto por esta ordem: tomate cereja, pimento vermelho, pimento laranja, pimento amarelo, curgete, pimento "jalapeño", cebola roxa, beterraba. Pulverize com azeite e grelhe durante 8 minutos a 200°C. Delicioso com molho de churrasco ou tomate!

*Para comprar, consulte a aplicação **Philips Airfryer** ou www.philips.com.

Cozinhe os ingredientes em duas doses para melhores resultados.

IT

Kebab di verdure arcobaleno

Tempo di preparazione: **10 minuti**
Tempo di cottura: **8 minuti**

1. Lava 6 pomodori ciliegini, 1 zucchina verde e 1 peperone rosso, 1 giallo, 1 arancione e 1 verde. sbuccia 2 cipolle rosse. Taglia a fette spesse la zucchina e 2 barbabietole rosse lessate. Taglia a fette i peperoni e 6 jalapeño.
2. Prepara 5 spiedini utilizzando gli spiedi metallici forniti insieme all'accessorio griglia a 2 livelli*. Componi gli spiedini di verdure come segue: pomodoro ciliegino, peperone rosso, peperone arancione, peperone giallo, zucchina, jalapeño, cipolla rossa, barbabietola. Spennella con olio d'oliva e griglia per 8 minuti a 200°C. Sono ottimi con salsa barbecue o salsa di pomodoro.

*Per gli acquisti, consulta l'app **Philips Airfryer** o il sito www.philips.com.

Per un risultato ottimale, cuoci gli ingredienti in due mandate.

EN

Coconut banana fritters

Preparation time: **10 minutes**
Cooking time: **6 minutes**

1. Mix 200g flour, 150ml water, a pinch of salt and 40g sesame seeds into a smooth batter.
2. Peel 6 bananas and dust with flour, then dip in the batter and roll in 120g dried shredded coconut. Place in the **Airfryer** basket and cook for 6 minutes at 180°C.
3. Place bananas in a serving dish, drizzle with 100g melted chocolate and sprinkle with dried shredded coconut.

Cook ingredients in two batches for optimal results.

ES

Buñuelos de plátano con coco

Tiempo de preparación: **10 minutos**
Tiempo de cocción: **6 minutos**

1. Mezcla 200 g de harina, 150 ml de agua, una pizca de sal y 40 g de semillas de sésamo hasta formar una masa homogénea.
2. Pela 6 plátanos y cúbrelos de harina. Luego, rebózalos con la masa y después en 120 g de coco rallado seco. Ponlos en la cesta de la **Airfryer** y cocinalos durante 6 minutos a 180°C.
3. Coloca los plátanos en un plato para servir, cúbrelos con 100 g de chocolate fundido y espolvoréalos con coco rallado seco.

Cocina los ingredientes en dos lotes para unos resultados óptimos.

PT

Croquetes de banana e coco

Tempo de preparação: **10 minutos**
Tempo de processamento: **6 min.**

1. Misture 200g de farinha, 150ml de água, sal e 40g de sementes de sésamo até formar uma massa cremosa.
2. Descasque 6 bananas e polvilhe com farinha. Em seguida, mergulhe na massa e enrole em 120g de coco ralado seco. Coloque no cesto da **Airfryer** e deixe cozinhar durante 6 minutos a 180°C.
3. Coloque as bananas numa travessa, regue com 100g de chocolate derretido, e polvilhe com coco ralado seco.

Cozinhe os ingredientes em duas doses para melhores resultados.

IT

Frittelle di banana al cocco

Tempo di preparazione: **10 minuti**
Tempo di cottura: **6 minuti**

1. Mescola 200 g di farina, 150 ml di acqua, un pizzico di sale e 40 g di semi di sesamo in una pastella liscia.
2. Sbuccia 6 banane e spolverale con la farina, immergile nella pastella e avvolgile in 120 g di cocco grattugiato secco. Ponile nel cestello di **Airfryer** e cuocile per 6 minuti a 180°C.
3. Posiziona le banane in un piatto da portata e cospargile con 100 g di cioccolato fuso e con scaglie di cocco grattugiato secco.

Per un risultato ottimale, cuoci gli ingredienti in due mandate.

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

Consigne 200 recetas más con nuestra aplicación *NutriU*/*Airfryer*

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

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

Obtenha mais 200 receitas com a aplicação *NutriU*/*Airfryer*

Reunimos neste folheto algumas das nossas receitas favoritas para o ajudar a começar.

Para mais detalhes – e uma maior variedade de receitas saborosas – recomendamos que transfira a aplicação Philips *NutriU*/*Airfryer*. É gratuita e tem imensas receitas ótimas e instruções passo-a-passo. Para refeições rápidas, petiscos saudáveis e ocasiões especiais. Com uma prática lista de compras, dicas e sugestões, manuais e muito mais.

Scopri oltre 200 ricette con l'app Philips *NutriU*/*Airfryer*

In questo libretto troverai alcune ottime ricette per iniziare.

Per ulteriori dettagli e una scelta più ampia di ricette gustose, ti consigliamo di scaricare l'app Philips *NutriU*/*Airfryer* gratuita, con tante ricette straordinarie accompagnate da istruzioni precise. Per pasti veloci, spuntini salutari e occasioni speciali, con pratiche liste della spesa, suggerimenti, manuali e molto altro.



1

- Download the app*
- Descarga la aplicación*
- Transferir a aplicação*
- Scarica l'applicazione*



2

- Select your Airfryer
- Selecione tu Airfryer
- Selecione a sua Airfryer
- Seleziona il tuo Airfryer



3

- Get started
- Empezla a disfrutar
- Começar
- Operazioni preliminari



*App Store is a service mark of Apple Inc.
Google Play and the Google Play logo are trademarks of Google Inc.
*The *NutriU* app may not be available in your country. In this case please download Philips *Airfryer* app.
*App Store è una marca de servicio de Apple Inc.
Google Play e il logo di Google Play sono marchi commerciali di Google Inc.
*Es possible que la aplicación *NutriU* no esté disponible en tu país. En este caso, descarga la aplicación *Airfryer*.

*App Store é uma marca de serviço da Apple Inc.
Google Play e o logotipo do Google Play são marcas comerciais da Google Inc.
*A aplicação *NutriU* pode não estar disponível no teu país. Nesse caso, transfira a aplicação *Airfryer*.
*App Store è un marchio di servizio di Apple Inc.
Google Play e il logo di Google Play sono marchi di Google Inc.
*L'app *NutriU* potrebbe non essere disponibile nel tuo Paese. In questo caso, scarica l'app *Airfryer*.

EN

General cooking times and temperatures

The **Airfryer** makes it easy to cook healthy dishes. Now we've also made it easy to keep track of cooking times and temperatures. We've included some favourites, 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 Patatas fritas congeladas	Batatas fritas congeladas Patate surgelate		200-1400	13-32	180
Homemade fries (1x1cm thick) Patatas fritas caseras (1x1cm de grosor)	Batatas fritas caseras (1x1cm) Patatine fritte fatte in casa (1cm)		200-1400	18-35	180
Potato wedges Rodajas de patata	Gomos de batata Spicchi di patate		200-1400	20-42	180
Frozen snacks (spring rolls, chicken nuggets etc.) Aperitivos congelados (rollos de primavera, nuggets de pollo, etc.)	Salgadinhos congelados (crepes, nuggets de frango, etc.) Spuntini surgelati (involtini primavera, nugget di pollo, ecc.)		100-600	14-16	180
Pork chops Trozos de cerdo	Costeletas de porco Bracirole		700-800	10-13	200
Hamburger patties Hamburguesas	Hambúrgueres Hamburger		600	10-15	200
Sausages Salchichas	Salsicha fresca Salsicce		600	12-15	200
Drumsticks Muslos	Coxa de frango Fusi di pollo		200-1800	18-35	180
Chicken breast Pechuga de pollo	Peito de frango Petto di pollo		800	18-22	180

ES

Temperaturas y tiempos de cocción generales

Con la **Airfryer** preparar platos saludables es muy sencillo. Además, ahora también facilitamos las temperaturas y tiempos de cocción, y hemos incluido algunos de los alimentos congelados más populares y prácticos. De esta forma, podrás freír con aire y conseguir unos resultados crujientes por fuera e increíblemente tiernos por dentro.

PT

Tempos e temperaturas gerais de cozedura

A **Airfryer** torna a preparação de pratos saudáveis mais fácil. Agora também tornámos mais fácil a consulta dos tempos e das temperaturas de cozedura. Incluímos alguns alimentos favoritos e vários congelados convenientes. Agora pode fritar com ar e preparar alimentos estaladiços por fora e maravilhosamente tenros no interior.

					
Quiche Quiche	Quiche Quiche		500–600	15	180
Muffins Magdalenas	Muffins Muffin		400–500	12–14	180
Cake Bizcocho / tarta	Bolo Torte		500	28	160
Mixed vegetables Verduras variadas	Legumes variados Vegetable mix		300–800	10–20	200
Toast/pre-baked bread rolls Bolillos de pan precocinados/tostados	Pães pré-preparados/torrados Toast/panini precotti		200–500	6–7	180
Fresh bread/rolls Panes/bolillos frescos	Pão fresco Pane/panini freschi		700	38	160
Fish Pescado	Peixe Pesce		700–800	18–22	200
Shellfish Moluscos	Marisco Molluschi		200–1500	10–25	200
Breaded schnitzel Filetes empanados	Panados Cotoletta impanata		500–600	10–14	180

IT

Tempi di cottura e temperature

Airfryer rende semplice preparare piatti salutari. Adesso diventa più facile anche monitorare i tempi e le temperature di cottura. Abbiamo integrato alcune delle ricette preferite con quelle pensate per i più pratici alimenti surgelati. In questo modo potrai friggere ad aria e cucinare cibi croccanti all'esterno ma incredibilmente morbidi all'interno.

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.

ES

Platos más populares preestablecidos

(solo para el modelo Avance Collection HD965x)

Hemos creado programas preestablecidos para platos populares.

Para obtener información más detallada, consulta el manual del usuario en línea. Descarga el manual completo en www.philips.com/support.

PT

Predefinições para pratos populares

(apenas para a coleção Avance HD965x)

Criámos programas predefinidos para pratos populares.

Para obter informações mais detalhadas, consulte o manual do utilizador online.

Transfira o manual do utilizador completo em www.philips.com/support.

IT

Programmi preimpostati

(solo per la collezione Avance HD965x)

Esistono programmi preimpostati per i piatti più diffusi.

Per informazioni più dettagliate, consulta il manuale dell'utente online.

Scarica il manuale completo alla pagina www.philips.com/support.

			
Frozen snacks	Salgadinhos		180
Aperitivos congelados	Snack congelati		180
Chicken	Frango		180
Pollo	Pollo		
Fish	Peixe		200
Pescado	Pesce		
Meat	Carne		200
Carne	Carne		
Baking	Bolos		160
Horneado	Cottura		
Manual	Manual	M	40-200
Manual	Manuale		



Accessory master kits make more with your *Airfryer*



120 Baking master kit, comes with baking pan and silicon muffin cups for delicious cakes, bread and more.

121 Kit profesional de hornado, incluye una bandeja de hornado y moldes de silicona para unos exquisitos bizcochos, panes y mucho más.

122 Kit para mestres de pastelaria - inclui forma para bolos e formas em silicone para queques, para deliciosos bolos, pão e muito mais.

123 Kit baking master, fornito con teglia da forno e pirottini per muffin in silicone per torte, pane e molti altri cibi deliziosi.

124 Grill master kit, comes with non-stick grill pan with detachable EasyClick handle and 4 skewers for grilling meats, fish and vegetables.

125 Kit profesional de asado a la parrilla, incluye una bandeja grill antiaherente con mango EasyClick desmontable y cuatro brochetas para carnes, pescados y verduras.

126 Kit para mestres dos grelhados - inclui uma grelha antiaderente com pega EasyClick amovível e 4 espetos para grelhar carne, peixe e legumes.

127 Kit grill master, fornito con griglia antiaderente con impugnatura EasyClick rimovibile e 4 spiedini, per grigliare carne, pesce e verdure.

128 Party master kit, comes with double-layer rack and silicon muffin cups to maximize cooking space, for baking, grilling and frying.

129 Kit profesional para fiestas, incluye una rejilla doble y moldes de silicona para aprovechar al máximo el espacio de cocción al hornear, asar a la parrilla y freír.

130 Kit para mestres de festas - inclui grelha de dois níveis e formas em silicone para queques para maximizar o espaço de preparação, para assar, grelhar e fritar.

131 Kit party master, fornito con griglia a 2 livelli e pirottini per muffin in silicone per ottimizzare lo spazio di cottura, per la cottura in forno, la cottura alla griglia e la frittura.



*To purchase, see the Philips *Airfryer* app or www.philips.com.

*Para adquirir, consulte la aplicación Philips *Airfryer* o www.philips.com.

*Para comprar, consulte a aplicação Philips *Airfryer* ou www.philips.com.

*Per gli acquisti, consulta l'app Philips *Airfryer* o il sito www.philips.com.

