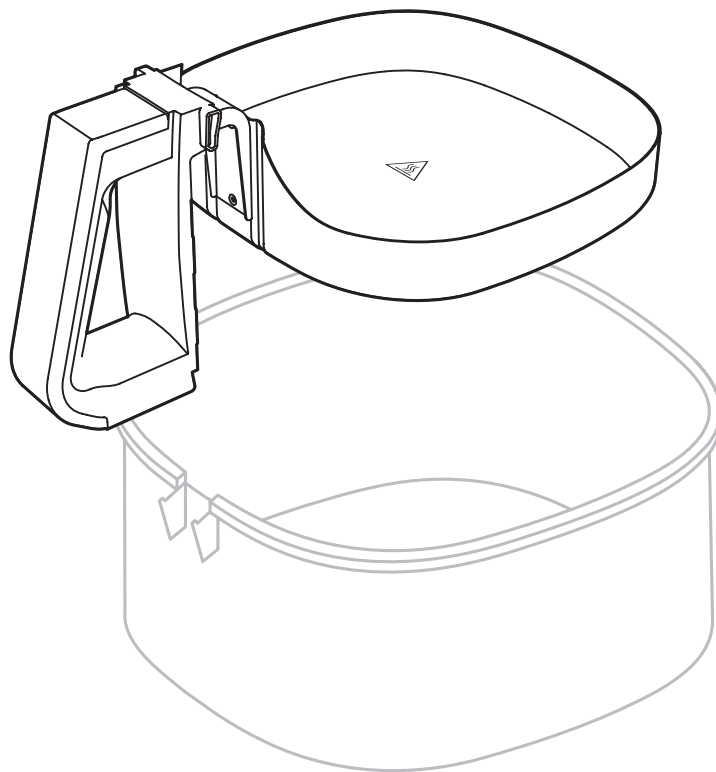


PHILIPS

HD9912



English	2
Deutsch	3
Español	4
Français	5
Français(CA)	6
Nederlands	7
8	العربية
9	فارسی

Introduction




Areas for application of the XL baking plate:

- The XL baking plate is designed for dishes which you usually cook in a pan on a stove or in a baking dish in an oven.
- Use it for dishes like pizza, quiche, gratins, lasagna, small roasts, chicken, ham and eggs, fried rice and tray-baked cakes/ pancakes, etc.

Tip:

- *If you use grated cheese on top of your pizza, lasagna, quiche or gratins etc. please press it well onto the other ingredients to avoid the cheese flying to the heating element.*
- *If you use it to cook stews as well please make sure that all ingredients are covered with liquid and that you stir from time to time.*
- *For easier take out of the food from the plate please use a cooking utensil like a flipper.*
- *Do not grill pieces of meat thicker than ~5cm in your airfryer to avoid the ingredients touching the heating element as the meat will contract itself during cooking.*
- *If you experience inhomogeneous browning on top and bottom please either turn your food or reduce the temperature and cook a bit longer.*

Cooking table

Dish		Min-max amount	Cooking time	Temperature	Hints, Tips
Whole chicken		1200g	45 – 50 min.	170°C	Avoid that legs touch the heating element
Roasted pork belly		1000g, 4-5cm thick	70 – 80 min.	160°C-180°C	Turn several times and dash with water/broth from time to time
Lasagna		700g	25 – 30 min.	170°C	
Ham and eggs		3 pieces	4 min. 3 min.	200°C	After 4 minutes add the eggs
Homemade pizza		1 pizza	10 – 12 min.	180°C	Bake the dough in advance for 3 minutes
Cheese noodles		1000g	8 – 10 min.	200°C	Push the grated cheese on top down with a spoon
Quiche		6 – 8 Portions	15 – 20 min.	170°C	Bake the dough in advance for 5 minutes
Cake		2.5 cm filling height	25-35 min.	160°C	Butter and flower the pan
Fried Rice		800g	4 min. 8 min.	200°C	Roast onions first, and then add the rice
Pancake		1-4 pieces	8-15 min.	180°C	
Potato gratin		800g	25-35 min.	180°C	Add the cheese to gratinate during the last 5-10 minutes

Einführung












Anwendungsbereiche für das XL-Backblech:

- Das XL-Backblech dient der Zubereitung von Gerichten, die Sie normalerweise in einer Pfanne auf dem Herd oder in einer Auflaufform im Ofen zubereiten.
- Verwenden Sie es für Gerichte wie Pizza, Quiche, Gratin, Lasagne, kleine Braten, Hähnchen, Schinken und Ei, gebratenem Reis, Blechkuchen/Pfannkuchen usw.

Tipp:

- *Wenn Sie geriebenen Käse zu Ihrer Pizza, Lasagne, Quiche oder Ihren Gratins hinzufügen möchten, drücken Sie ihn gut auf die anderen Zutaten, damit der Käse nicht auf das Heizelement gelangt.*
- *Wenn Sie damit auch Eintöpfe kochen, achten Sie bitte darauf, dass alle Zutaten mit Flüssigkeit bedeckt sind und Sie gelegentlich umrühren.*
- *Die Speisen lassen sich leichter mithilfe von Kochutensilien wie einem Pfannenwender vom Blech nehmen.*
- *Grillen Sie in Ihrem Airfryer keine Fleischstücke, die dicker als etwa 5 cm sind, um zu vermeiden, dass die Zutaten das Heizelement berühren. Dies kann passieren, da sich das Fleisch während des Kochens zusammenzieht.*
- *Wenn die Ober- und Unterseite ungleichmäßig gebräunt wird, drehen Sie Ihre Speisen, oder kochen Sie sie länger bei verringerter Temperatur.*

Zubereitungsinformationen

Gericht		Mindest- und maximale Menge	Kochzeit	Temperatur	Hinweise und Tipps
Ganzes Hähnchen		1200 g	45–50 Min.	170 °C	Vermeiden Sie, dass die Keulen das Heizelement berühren.
Schweinebauch		1000 g, 4–5 cm dick	70–80 Min.	160 °C–180 °C	Drehen Sie ihn mehrmals, und bestreichen Sie ihn gelegentlich mit Wasser/Brühe.
Lasagne		700 g	25–30 Min.	170 °C	
Schinken und Ei		3 Teile	4 Min. 3 Minuten	200 °C	Geben Sie nach 4 Minuten das Ei hinzu.
Selbstgemachte Pizza		1 Pizza	10–12 Min.	180 °C	Backen Sie den Teig 3 Minuten vor.
Käseknödeln		1.000 g	8–10 Min.	200 °C	Drücken Sie den geriebenen Käse mit einem Löffel fest.
Quiche		6–8 Portionen	15–20 Min.	170 °C	Backen Sie den Teig 5 Minuten vor.
Kuchen		2,5 cm Füllhöhe	25–35 Min.	160 °C	Fetten Sie die Pfanne mit Butter ein, und geben Sie Mehl darauf.
Gebratener Reis		800 g	4 Min. 8 Min.	200 °C	Rösten Sie zunächst die Zwiebeln, und geben Sie dann den Reis hinzu.
Pfannkuchen		1–4 Stück	8–15 Min.	180 °C	
Kartoffelgratin		800 g	25–35 Min.	180 °C	Geben Sie während der letzten 5–10 Minuten Käse zum Überbacken hinzu.

Weitere Informationen finden Sie unter www.philips.com/support.

Introducción










Posibles aplicaciones de la placa de horneado XL:

- La placa de horneado XL se ha diseñado para platos que suelen prepararse en sartén u horno o en placas de horneado dentro del horno.
- Puede utilizarla para pizza, quiche, gratinados, lasaña, pequeños asados, pollo, huevos con jamón york, arroz frito y bizcochos finos o tortitas, etc.

Consejo:

- *Si gratina queso sobre una pizza, lasaña, quiche u otros gratinados, colóquelo con cuidado apretándolo bien con los demás ingredientes para evitar que se suelte y llegue a la resistencia.*
- *Si la utiliza para guisar, asegúrese de que todos los ingredientes estén cubiertos en líquido y remueva de vez en cuando.*
- *Para facilitar la extracción de los alimentos de la bandeja, utilice un utensilio de cocina como una espátula.*
- *No utilice el grill con trozos de carne de un grosor superior a ~5 cm en la Airfryer, para evitar que los ingredientes entren en contacto con la resistencia ya que la carne se contrae durante el cocinado.*
- *Si observa un dorado no uniforme en la parte superior e inferior, de la vuelta a los alimentos o reduzca la temperatura y cocine durante más tiempo.*

Tabla de cocción

Plato		Cantidad mín./máx.	Tiempo de cocción	Temperatura	Consejos y sugerencias
Pollo entero		1200g	45 - 50 min	170 °C	Evite que los muslos toquen la resistencia
Panceta de cerdo asada		1000g; grosor: 4-5cm	70 - 80 min	160 °C - -180 °C	Dele la vuelta varias veces y añada un chorrito de agua o caldo de vez en cuando
Lasaña		700 g	25 - 30 min	170 °C	
Huevos con jamón york		3 unidades	4 min 3 min.	200 °C	Añada los huevos tras 4 minutos
Pizza casera		1 pizza	10 - 12 min	180 °C	Hornee la masa sola durante 3 minutos
Pasta con queso		1000 g	8 - 10 min	200 °C	Apriete bien el queso en la parte superior con una cuchara
Quiche		6 - 8 porciones	15 - 20 min	170 °C	Hornee la masa sola durante 5 minutos
Bizcocho / tarta		Altura de 2,5 cm	25 - 35 min	160°C	Unte mantequilla y espolvoree harina en el recipiente
Arroz frito		800 g	4 min 8 min	200 °C	Primero ase la cebolla, luego añada el arroz
Tortitas		1-4 unidades	8 - 15 minutos	180 °C	
Patata gratinada		800 g	25 - 35 min	180 °C	Añada el queso y gratine durante los últimos 5 - 10 min

Introduction












Domaines d'application de la plaque de cuisson XL :

- La plaque de cuisson XL est conçue pour les plats que vous préparez habituellement dans une casserole sur une cuisinière ou dans plat au four.
- Utilisez-la pour des plats tels que pizza, quiche, gratin, lasagne, petit rôti, poulet, jambon et œufs, poêlée de riz et gâteaux/crêpes cuits sur plaque, etc.

Conseil :

- *Si vous parsemez de fromage râpé votre pizza, lasagne, quiche, gratins, etc., veuillez bien le tasser sur les autres ingrédients pour éviter que le fromage se retrouve sur l'élément chauffant.*
- *Si vous l'utilisez aussi pour cuire des ragoûts, veillez à ce que tous les ingrédients soient recouverts de liquide et mélangez de temps en temps.*
- *Pour retirer plus facilement les aliments de la plaque, utilisez un ustensile de cuisine tel qu'une spatule ajourée.*
- *Ne grillez pas de pièces de viande de plus de ~5 cm d'épaisseur dans votre Airfryer afin d'éviter que les ingrédients touchent l'élément chauffant, la viande se contractant d'elle-même durant la cuisson.*
- *En cas de brunissage non homogène sur le haut et le bas, retournez vos aliments ou réduisez la température et laissez cuire un peu plus longtemps.*

Tableau de cuisson

Plat		Quantité min.-max.	Temps de cuisson	Température	Conseils, astuces
Poulet entier		1 200 g	45 – 50 min	170 °C	Évitez que les pattes touchent l'élément chauffant
Poitrine de porc rôtie		1 000 g, 4-5 cm d'épaisseur	70 – 80 min	160 °C – 180 °C	Retournez plusieurs fois et arrosez d'eau/de bouillon de temps en temps
Lasagne		700 g	25 – 30 min	170 °C	
Jambon et œufs		3 pièces	4 min 3 min	200 °C	Après 4 minutes, ajoutez les œufs
Pizza faite maison		1 pizza	10 – 12 min	180 °C	Précisez la pâte au four pendant 3 minutes
Nouilles au fromage		1 000 g	8 – 10 min	200 °C	Parsemez le fromage par-dessus à l'aide d'une cuillère
Quiche		6 – 8 parts	15 – 20 min	170 °C	Précisez la pâte au four pendant 5 minutes
Gâteau		2,5 cm de hauteur de remplissage	25 – 35 min	160 °C	Beurrez et farinez le moule
Poêlée de riz		800 g	4 min 8 min	200 °C	Commencez par faire rissoler les oignons, puis ajoutez le riz
Crêpe		1-4 pièces	8 – 15 min	180 °C	
Gratin de pommes de terre		800 g	25 – 35 min	180 °C	Ajoutez le fromage et laissez gratiner pendant les 5-10 dernières minutes

Pour plus d'informations, visitez le site Web www.philips.com/support.

Introduction












Utilisation de la plaque de cuisson grand format :

- La plaque de cuisson grand format est conçue pour les aliments que vous avez l'habitude de cuire dans une casserole, sur une cuisinière, ou au four.
- Utilisez la plaque pour les plats tels que les pizzas, les quiches, les gratins, les lasagnes et les petits rôtis, mais aussi pour le poulet, les œufs au jambon, le riz frit ou encore pour la cuisson de gâteaux et de crêpes.

Suggestion :

- *Si vous utilisez du fromage râpé sur le dessus de vos pizzas, lasagnes, quiches ou gratins, veillez à bien le presser sur les autres ingrédients, afin d'éviter qu'il ne vienne se coller à l'élément chauffant.*
- *Si vous préparez des ragoûts, assurez-vous que l'ensemble des ingrédients est recouvert de liquide et mélangez régulièrement le contenu.*
- *Afin d'extraire plus facilement la nourriture de la plaque, utilisez un ustensile de cuisine tel qu'une spatule.*
- *Ne faites pas griller de pièces de viande dont l'épaisseur dépasse les ~5 cm dans votre Airfryer. La rétraction de la viande lors de la cuisson pourrait mettre en contact la nourriture avec l'élément chauffant.*
- *Si vous constatez une coloration non uniforme entre le dessus et le dessous des aliments, retournez-les régulièrement ou réduisez la température et allongez le temps de cuisson.*

Tableau de cuisson

Plat		Quantité min.-max.	Temps de cuisson	Température	Conseils et astuces
Poulet entier		1 200 g	45 - 50 min	170 °C	Maintenez les cuisses éloignées de l'élément chauffant.
Flanc de porc rôti		1 000 g, 4 - 5 cm d'épaisseur	70 - 80 min	160 °C - 180 °C	Retournez régulièrement et arrosez d'eau ou de bouillon.
Lasagnes		700 g	25 - 30 min	170 °C	
Œufs au jambon		3 pièces	4 min 3 min	200 °C	Ajoutez les œufs après 4 minutes.
Pizza maison		1 pizza	10 - 12 min	180 °C	Précisez la pâte pendant 3 minutes.
Nouilles au fromage		1 000 g	8 - 10 min	200 °C	Pressez le fromage râpé sur le dessus du plat avec une cuillère.
Quiche		6 - 8 portions	15 - 20 min	170 °C	Précisez la pâte pendant 5 minutes.
Gâteau		Hauteur de remplissage de 2,5 cm	25 -35 min	160 °C	Beurrez et farinez le moule.
Riz frit		800 g	4 min 8 min	200 °C	Faites d'abord confire les oignons, puis ajoutez le riz.
Crêpe		1 - 4 pièce(s)	8 -15 min	180 °C	
Gratin de pommes de terre		800 g	25 -35 min	180 °C	Ajoutez le fromage à gratiner durant les 5 - 10 dernières minutes.

■ Introductie












Gebruik van de XL-bakplaat:

- De XL-bakplaat is ontworpen voor gerechten die u normaal gesproken in een pan op het fornuis of in een ovenschaal in de oven bereidt.
- Te gebruiken voor gerechten zoals pizza, quiche, gratins, lasagne, kleine hoeveelheden gebraden vlees, kip, ham en eieren, gebakken rijst en plaatgebak, pannenkoeken enz.

Tip:

- *Als u geraspte kaas op uw pizza, lasagne, quiche of gratins etc. doet, drukt u het goed op de andere ingrediënten om te voorkomen dat er kaas naar het verwarmingselement vliegt.*
- *Als u de bakplaat gebruikt voor het bereiden van stoofschotels, zorgt u ervoor dat alle ingrediënten zijn bedekt met vloeistof en dat u af en toe roert.*
- *Gebruik kookgerei zoals een spatel om eten eenvoudiger van de plaat te krijgen.*
- *Grill geen stukjes vlees dikker dan ~5 cm in uw Airfryer om te voorkomen dat de ingrediënten het verwarmingselement raken. Het vlees zal dan krimpen tijdens de bereiding.*
- *Als boven- en onderkant ongelijk kleuren, draai dan het eten of verlaag de temperatuur en verleng de bereidingstijd.*

■ Kooktabel

Gerecht		Min-max hoeveelheid	Bereidingstijd	Temperatuur	Tips
Hele kip		1200 g	45-50 min.	170 °C	Zorg ervoor dat de poten het verwarmingselement niet raken
Gebraden buikspek		1000 g, 4-5 cm dik	70-80 min.	160-180 °C	Draai meerdere keren om en besprenkel af en toe met water/bouillon
Lasagne		700 g	25-30 min.	170 °C	
Ham en eieren		3 stuks	4 min. 3 min.	200°C	Voeg na 4 minuten de eieren toe
Zelfgemaakte pizza		1 pizza	10-12 min.	180°C	Bak het deeg vooraf 3 minuten
Kaasnoedels		1000 g	8-10 min.	200°C	Duw de geraspte kaas bovenop omlaag met een lepel
Quiche		6-8 porties	15-20 min.	170 °C	Bak het deeg vooraf 5 minuten
Cake		2,5 cm vulhoogte	25-35 min.	160 °C	Smeer de pan in met boter en bedek de pan met bloem
Gebakken rijst		800 g	4 min. 8 min.	200°C	Bak eerst de uien en voeg vervolgens de rijst toe
Pannenkoek		1-4 stuks	8-15 min.	180°C	
Aardappelgratin		800 g	25-35 min.	180°C	Voeg de kaas in de laatste 5-10 minuten toe om te gratineren

حالات استخدام صينية الخبز بحجم XL:

- صُممت صينية الخبز بحجم XL للأطباق التي تُطهى عادة في مقلاة على الفرن أو في طبق صالح للخبز في الفرن.
- استخدمها للأطباق مثل البيتزا والكيش والغراتان واللازانيا وكميات الشوي الصغيرة والدجاج وشرائح اللحم والبيض والأرز المقلي وقوالب الحلوى/البانكيك المحبوزة في صينية. وغيرها

تلميح:

- في حال استخدام جينة مبشورة على الطبقة العلوية من البيتزا أو اللازانيا أو الكيش أو الغراتان. وغيره. يرجى الضغط عليها جيدًا فوق المكونات الأخرى لتفادي تتطاير الجينة على أداة التسخين.
- في حال استخدامها لظهو اليخنة أيضًا. احرصي على غمر كل المكونات بالسوائل مع التحريك من وقت إلى آخر.
- لتسهيل إخراج الطعام من الصينية. يرجى استخدام أدوات الطهو. مثل أداة البسط.
- يجب ألا تتخطى قطع اللحم سماكة 5 سم تقريبًا إذا كانت ستشوى في جهاز *Airfryer*. وذلك لتفادي ملامسة المكونات أداة التسخين. إذ إن قطع اللحم ستتكمش أثناء الطهو.
- في حال لم يتم خمير الطعام بشكل متجانس على الجهة العليا والجهة السفلى. فاعمدي إلى قلبه أو خفض درجة الحرارة والظهو لمدة أطول بقليل.

طاولة الطهو

الطبق	الحد الأدنى - الأقصى للكمية	وقت الطهو	درجة الحرارة	تلميحات ونصائح
 دجاجة كاملة	1200 غ	45 - 50 دقيقة	170 درجة مئوية	تفادي ملامسة أفخاذ الدجاج أداة التسخين
 قطع اللحم المشوي	1000 غ بسماكة 4-5 سم	70 - 80 دقيقة	160 - 180 درجة مئوية	اعمدي إلى قلبها عدة مرات ورشها بالمياه/المرق من وقت إلى آخر
 لازانيا	700 غ	25 - 30 دقيقة	170 درجة مئوية	
 شرائح اللحم والبيض	3 قطع	4 دقائق 3 دقائق	200 درجة مئوية	أضيفي البيض بعد 4 دقائق
 بيتزا واحدة	بيتزا واحدة	10 دقائق - 12 دقيقة	180 درجة مئوية	اخبري العجينة مسبقًا لمدة 3 دقائق
 نودلز بالجينة	1000 غ	8 - 10 دقائق	200 درجة مئوية	اضغطي على الجينة المبشورة على الوجه بواسطة ملعقة
 كيش	6 - 8 حصص	15 - 20 دقيقة	170 درجة مئوية	اخبري العجينة مسبقًا لمدة 5 دقائق
 قالب الحلوى	ارتفاع الحشوة يبلغ 2,5 سم	25-35 دقيقة	160 درجة مئوية	ضعي الزبدة والطحين على الصينية
 الأرز المقلي	800 غ	4 دقائق 8 دقائق	200 درجة مئوية	اشوي البصل أولاً ثم أضيفي الأرز
 فطيرة البانكيك	1-4 قطع	8 دقائق-15 دقيقة	180 درجة مئوية	
 غراتان البطاطس	800 غ	25-35 دقيقة	180 درجة مئوية	أضيفي الجينة لتشكيل طبقة مقرمشة في الدقائق الخمس أو العشر الأخيرة

موارد کاربرد قابللمه کیکپز بزرگ:


- قابللمه کیکپز بزرگ برای غذاهایی طراحی شده است که معمولاً در قابللمه روی گاز یا در ظرف کیکپز در فر پخته می‌شوند.
 - از آن برای غذاهایی مثل پیتزا، تارت، گراتین‌ها، لازانیا، کباب لقمه‌ای، مرغ، زامبون و تخم‌مرغ، برنج سرخ شده و کیک‌ها/پنکیک‌ها استفاده کنید.
- نکته:
- اگر پنیر را روی پیتزا، لازانیا، تارت یا گراتین‌ها رنده می‌کنید، لطفاً آن را کامل روی مواد دیگر فشار دهید تا از ریختن پنیر روی المنت حرارتی جلوگیری شود.
 - اگر از آن برای پختن آبگوشت استفاده می‌کنید، مطمئن شوید روی همه مواد با آب پوشیده شده باشد و گاهی اوقات آن را هم بزنید.
 - برای خارج کردن آسان غذا از قابللمه، از یک فاشیق تخت ضد خش استفاده کنید.
 - تکه‌های ضخیم‌تر از حدود ۵ سانتیمتر را در هواپز قرار ندهید تا مواد با المنت حرارتی تماس نداشته باشند چون گوشت خودش در حین پخت جمع می‌شود.
 - اگر برشته‌گی سطح رویی و زیری مواد یکنواخت نیست، یا غذا را زیر و رو کنید یا دما را کم کرده و مدت بیشتری به پخت ادامه دهید.

جدول الطهو

غذا	مقدار حداقل-حداکثر	زمان پخت	دما	نکات، ترفندها
مرغ کامل	1200 گرم	50 - 45 دقیقه	170 درجه سانتیگراد	از تماس پاهای مرغ با المنت حرارتی جلوگیری کنید
گوشت بریان شده	1000 گرم، ضخامت 4-5 سانتیمتر	80 - 70 دقیقه	160-180 درجه سانتیگراد	چند بار زیر و رو کنید و گاهی با آب یا آبگوشت خیس کنید
لازانیا	700 گرم	30 - 25 دقیقه	170 درجه سانتیگراد	
زامبون و تخم‌مرغ	3 قطعه	4 دقیقه 3 دقیقه	200 درجه سانتیگراد	بعد از 4 دقیقه تخم‌مرغ‌ها را اضافه کنید
پیتزای خانگی	1 پیتزا	12 - 10 دقیقه	180 درجه سانتیگراد	خمیر را از قبل به مدت 3 دقیقه بپزید
نودل پنیری	1000 گرم	10 - 8 دقیقه	200 درجه سانتیگراد	با یک فاشیق، پنیر رنده شده را روی غذا فشار دهید
تارت	8 - 6 تکه	20 - 15 دقیقه	170 درجه سانتیگراد	خمیر را از قبل به مدت 5 دقیقه بپزید
کیک	ارتفاع 2.5 سانتیمتر	35-25 دقیقه	160 درجه سانتیگراد	ته قابللمه کمره و آرد بپزید
برنج سرخ شده	800 گرم	4 دقیقه 8 دقیقه	200 درجه سانتیگراد	اول پیاز را سرخ کرده و بعد برنج اضافه کنید
پنکیک	1-4 قطعه	15-8 دقیقه	180 درجه سانتیگراد	
گراتین سمبیزمینی	800 گرم	35-25 دقیقه	180 درجه سانتیگراد	در 10-5 دقیقه آخر پنیر را به گراتین اضافه کنید



www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé