

## English

### Airfryer Grill Pan

For tasty, non-stick frying and grilling!

For use with Philips Airfryer models HD9621, HD9622, HD9641, HD9642, and HD9645.

#### Caution

- Grill pan becomes **hot** during cooking. Do not touch the pan during and for some time after use. Only hold the grill pan by the handle.

#### Important

- 1 If cooking different types of ingredients at the same time, make sure the cooking temperature and time is same for each type of ingredient.
- 2 Do not use grill pan in a microwave, toaster oven, convection or conventional oven or on a glass or ceramic cooktop, electric coil, gas burner range, induction range or an outdoor grill.
- 3 Do not use metal, sharp-edged utensils or knives which will scratch nonstick surface.

#### How to Use:

- 1 Before first use, thoroughly clean the grill pan with hot, soapy water and a non-abrasive sponge or in the dishwasher.
- 2 Remove the basket from the Airfryer pan, and replace it with the grill pan instead.  
Do not fill either the Airfryer pan or grill pan with oil or any other liquid.
- 3 Position ingredients on the grill pan. Slide the grill pan in the Airfryer pan back into Airfryer.  
Never use the Airfryer pan without either the grill pan or basket in it.
- 4 Set temperature. Set timer to the required cooking time.
- 5 When finished cooking, to remove ingredients, press the release button and lift the grill pan out of the Airfryer pan and place on a heat-resistant surface.

#### Cleaning & Storage

Let the appliance, its parts, and the grill pan cool down completely before you start cleaning.

- 1 Clean the appliance after each use according to the user manual.
- 2 Clean the grill pan with hot soapy water and a non-abrasive sponge or in the dishwasher after each use. Dry thoroughly. Do not soak for prolonged periods of time.
- 3 Do not scrub with steel wool, oven cleaning solutions or use harsh abrasive cleansers or materials as scratching may occur. Minor scratches will not impact the pan's performance.
- 4 Store in a cool, dry place.

#### U.S. only

Manufactured for:

Philips Personal Health

A division of Philips North America LLC

P.O. Box 10313, Stamford, CT 06904

#### Canada only:

Imported by:

Philips Electronics Ltd.

281 Hillmount Road

Markham, ON L6C 2S3

For assistance visit our website: [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) or in the U.S. or Canada only call 1-866-309-8817.

PHILIPS and Philips Shield are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V.

©2017 Philips North America LLC.

All rights reserved.

## Español

### Sartén grill Airfryer

Prepare comidas deliciosas a la plancha y al grill sin que se peguen.

Para usar con los modelos HD9621, HD9622, HD9641, HD9642 y HD9645 de Philips Airfryer.

#### Precaución

- La superficie de la sartén grill se **calienta** durante la cocción. No toque la sartén durante el proceso de cocción ni antes de que transcurra algo de tiempo después de usarla. Sostenga la sartén grill solamente por el mango.

#### Importante

- 1 Si se cocinan distintos tipos de ingredientes a la vez, asegúrese de que el tiempo y la temperatura de cocción sean los mismos para cada uno de ellos.
- 2 No utilice el grill en microondas, hornos tostadores, hornos por convección, hornos convencionales, cocinas cerámicas ni de vidrio, cocinas eléctricas, cocinas de gas, cocinas por inducción ni parrillas para exteriores.
- 3 No use utensilios de metal con bordes afilados o cuchillos que puedan arañar la superficie antiadherente.

#### Modo de uso:

- 1 Antes de usarla por primera vez, limpie profundamente la sartén grill usando agua caliente, jabón y una esponja no abrasiva o lávela en el lavavajillas.
- 2 Saque la cesta de la sartén de la Airfryer y reemplácela con la sartén grill.  
No llene con aceite o cualquier otro líquido la sartén de la Airfryer ni la sartén grill.
- 3 Coloque los ingredientes en la sartén grill. Deslice la sartén grill hacia el interior de la sartén de la Airfryer.  
Nunca utilice la sartén de la Airfryer sin la parrilla o la cesta.
- 4 Establezca la temperatura. Establezca el temporizador con el tiempo de preparación requerido.
- 5 Una vez terminada la cocción, presione el botón de liberación de la sartén grill, sáquela de la sartén de la Airfryer y colóquela en una superficie resistente al calor para retirar los ingredientes.

#### Limpieza y guardado

Antes de limpiar, deje que el artefacto, sus piezas y la sartén grill se enfrien completamente.

- 1 Limpie el artefacto después de cada uso según el manual del usuario.
- 2 Después de cada uso, limpie la sartén grill con agua caliente, jabón y una esponja no abrasiva o en el lavavajillas. Seque bien todo el equipo. No lo coloque en remojo durante un período prolongado.
- 3 No limpie con lana de acero, soluciones de limpieza para horno ni utilice limpiadores o materiales abrasivos, ya que pueden provocar arañazos. Los rayones pequeños no afectan el rendimiento del sartén.
- 4 Guarde en un lugar seco y fresco.

#### EE. UU. solamente

Fabricado para:

Philips Personal Health

Una división de Philips North America LLC

P.O. Box 10313 Stamford, CT 06904

#### Solo en Canadá:

Importado por:

Philips Electronics Ltd.

281 Hillmount Road

Markham, ON L6C 2S3

Para recibir ayuda, visite nuestro sitio web:

[www.philips.com/support](http://www.philips.com/support). Si está en EE. UU. o Canadá, llame al 1-866-309-8817.

PHILIPS y Philips Shield son marcas comerciales registradas de Koninklijke Philips N.V.

©2017 Philips North America LLC.

Todos los derechos reservados.

PHILIPS

HD9940



User manual

Guide d'utilisation

Manual del usuario



Specifications are subject to change without notice

Les caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis

© 2017 Koninklijke Philips N.V.

All rights reserved.

Tous droits réservés.

3000 002 83501

## FRANÇAIS

### Poêle à griller Airfryer

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

Pour une utilisation avec les modèles AirFryer de Philips HD9621, HD9622, HD9641, HD9642 et HD9645.

### Avertissement

- La poêle à griller devient **très chaude** pendant la cuisson. Ne touchez pas la poêle pendant l'utilisation et peu de temps après. Tenez la poêle à griller uniquement par la poignée du panier.

### Important

- Lors de la cuisson simultanée de différents types d'aliments, assurez-vous que la température et le temps de cuisson sont identiques pour chaque type d'ingrédients.
- Ne pas utiliser la poêle à griller avec un micro-ondes, un grille-pain, un four traditionnel ou à convection, une surface de cuisson en céramique ou en verre, une cuisinière à gaz, électrique ou à induction, ni avec une plaque à griller extérieure.
- Ne pas utiliser de couteaux ou d'ustensiles tranchants en métal qui pourraient rayer le revêtement antiadhésif.

### Conseils d'utilisation :

- Avant la première utilisation, lavez la poêle à griller avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge non abrasive, ou encore au lave-vaisselle.

- Retirez le panier de la friteuse Airfryer, et remplacez-le par la poêle à griller.  
Ne versez pas d'huile ni aucun autre liquide dans l'Airfryer ni la poêle à griller.
- Placez les aliments sur la poêle à griller. Faites glisser la poêle à griller dans l'Airfryer.  
Ne jamais utiliser l'Airfryer sans avoir préalablement placé la poêle à griller ou le panier à l'intérieur.
- Réglez la température. Réglez la minuterie en fonction du temps requis pour la cuisson.
- À la fin de la cuisson, pour retirer les aliments, appuyez sur le bouton de déverrouillage, retirez la poêle à griller de la cuve de l'Airfryer puis posez-la sur une surface résistante à la chaleur.

### Nettoyage et rangement

Laissez l'appareil, les pièces, et la poêle à griller refroidir complètement avant de les nettoyer.

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation en suivant les instructions du manuel d'utilisation.
- Nettoyez la poêle à griller à l'aide d'eau savonneuse chaude et d'une éponge non abrasive, ou dans le lave-vaisselle, après chaque utilisation. Laissez sécher complètement. Ne pas tremper pendant des périodes prolongées.
- Ne frottez pas avec une laine d'acier, des solutions de nettoyage pour le four ou des nettoyants ou des matériaux abrasifs agressifs, pour ne pas faire d'égratignures. Les petites égratignures n'affectent pas la performance de la friteuse.
- Conservez dans un endroit sec et frais.

### États-Unis seulement

Fabriqué pour :

Philips Personal Health

Une division de Philips North America LLC

P.O. Box 10313, Stamford, CT 06904

### Canada seulement

Importation par :

Philips Électronique Ltée.

281 Hillmount Road

Markham (Ontario) L6C 2S3

Pour obtenir de l'aide, visitez notre site Web :














[www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) ou, aux États-Unis ou au Canada, composez le 1 866 309-8817.

PHILIPS et le blason Philips sont des marques déposées de Koninklijke Philips N.V.

© 2017 Philips North America LLC.

Tous droits réservés.

## Cooking table / Tabla de cocción / Tableau de cuisson

Dish / Plato / Plat		Amount / Cantidad / Quantité	Cooking time (min.) / Tiempo de cocción (min.) / Temps de cuisson (min.)	Temperature (°C / °F) / Temperatura (°C / °F) / Température (°C ou °F)
Whole fish / Pescado entero / Poisson entier		400 g / 14 oz	12 - 17	200 / 400
Tuna steak / Filete de atún / Steak de thon		1 - 2 pieces / 1 - 2 unidades / 1 - 2 pièce(s)	8 - 12	180 / 350
Chicken legs / Muslos de pollo / Cuisses de poulet		4 pieces / 4 unidades / 4 pièces	20 - 30	200 / 400
Chicken drumsticks / Jamoncillos de pollo / Pignons de poulet		6 - 8 pieces / 6 - 8 unidades / 6 - 8 pièce(s)	15 - 25	200 / 400
Chicken breast / Pechuga de pollo / Poitrine de poulet		1 - 4 pieces / 1 - 4 unidades / 1 - 4 pièce(s)	14 - 18	180 / 350
Pork cutlet / Chuletas de cerdo / Côtelette de porc		250 g, 2 - 3 cm thick / 9 oz, 3/4 - 1 3/16 in thick / 250 g, de 2 a 3 cm de grosor / 9 oz, de 3/4 a 1 3/16 pulg. de grosor / 250 g, 2 - 3 cm d'épaisseur / 9 oz, 3/4 - 1 3/16 po d'épaisseur	12 - 15	180 / 350
Steak, medium / Filete, mediano / Steak, moyen		250 g, 3 cm thick / 9 oz, 1 3/16 in thick / 250 g, 3 cm de grosor / 9 oz, 1 3/16 pulg. de grosor / 250 g, 3 cm d'épaisseur / 9 oz et 1 3/16 po d'épaisseur	9 - 13	200 / 400
Hamburger patties / Hamburguesas / Galettes de hamburger		1 - 4 pieces / 1 - 4 unidades / 1 - 4 pièce(s)	9 - 15	200 / 400
Skewers / Brochetas / Brochettes		1 - 5 pieces / 1 - 5 unidades / 1 - 5 pièce(s)	10 - 15	200 / 400
Cheese for grilling / Queso para gratinar / Fromage à griller		1 cm / 3/8 in thick / 1 cm / 3/8 pulg. de grosor / 1 cm d'épaisseur / 3/8 po d'épaisseur	6 - 8	200 / 400
Prawns / Camarones / Crevettes		250 g / 9 oz	8 - 12	180 / 350
Vegetables like pepper, zucchini, aubergine, onion / Verduras como pimiento, calabacín, berenjena, cebolla / Légumes tels que poivrons, courgettes, aubergines et oignons		1 cm / 3/8 in thick slices / Rebanadas de 1 cm / 3/8 pulg. de grosor / Tranches de 1 cm d'épaisseur / 3/8 po d'épaisseur	5 - 10	200 / 400
Grilled chocolate banana (Cut the banana with the peel lengthwise, fill with your favorite chocolate.) / Banana a la parrilla con chocolate (corte la banana con la cascara a lo largo, llene con su chocolate favorito) / Banane grillée au chocolat (Incisez la banane avec la peau dans le sens de la longueur. Remplissez-la de votre chocolat préféré.)		1 - 4 pieces / 1 - 4 unidades / 1 - 4 pièce(s)	6 - 8	160 / 325