

Introduction

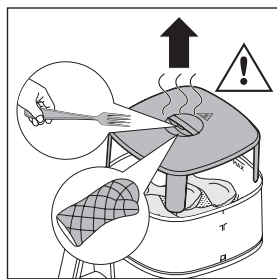
Areas of application of the Philips Airfryer Snack cover:

- Snack cover designed for fatty ingredients to limit cleaning (e.g. chicken drumsticks/-wings; bacon; hamburger; etc.)
- For light ingredients so they stay in the basket (e.g.: slice of toast or during dehydration of fruits and vegetables, or if you make vegetable or potato chips.)
- Reduces the speed of browning on the top which makes it perfect for more versatile recipes (like cakes; potato gratin; etc.).

WARNING: The Snack cover is hot after usage in your Airfryer, please make sure that you lift the cover with heat resistant kitchen gloves or a fork.

Note: If you use the Snack cover the cooking time may increase vs. the recommendation in the recipe book, as you need more time to reach the same level of browning on the top and doneness inside as without the lid.

Tip: The cover is useful in reducing smoke during cooking e.g. of ingredients which lose a lot of fat (e.g. chicken drumsticks/-wings; bacon; hamburger...)



Einführung

Anwendungsbereiche für den Philips Airfryer Deckel mit Spritzschutz:

- Deckel mit Spritzschutz für weniger Reinigungsaufwand bei der Zubereitung von fettreichen Zutaten (z. B. Hähnchenschenkel/-flügel, Speck, Hamburger usw.)
- Für leichte Zutaten, damit diese im Korb verbleiben (z. B. Toastscheiben oder während des Trocknens von Obst und Gemüse bzw. bei der Zubereitung von Gemüse- oder Kartoffelchips)
- Verringert die Geschwindigkeit der Bräunung auf der Oberseite. Dadurch eignet er sich perfekt für viele Rezepte (wie Kuchen, Kartoffelgratin usw.).

WARNUNG: Der Deckel mit Spritzschutz ist nach der Verwendung des Airfryers heiß. Achten Sie darauf, dass Sie den Deckel mit hitzebeständigen Ofenhandschuhen oder einer Gabel anheben.

Hinweis: Wenn Sie den Deckel mit Spritzschutz verwenden, kann sich die Kochzeit im Vergleich zur Empfehlung im Rezeptbuch verlängern. Grund dafür ist, dass mehr Zeit benötigt wird, um außen denselben Bräunungsgrad und innen dieselbe Garstufe zu erhalten als ohne den Deckel.

Tip: Der Deckel ist nützlich, um Rauchentwicklung beim Kochen von z. B. Zutaten zu verringern, die viel Fett abgeben (z. B. Hähnchenschenkel/-flügel, Speck, Hamburger ...).

Inledning

Tillämpningsområden för Philips AirFryer Snack-skyddet:

- Skyddet är avsett att förenkla rengöringen vid tillagning av feta råvaror (t.ex. kycklingklubbor/-vingar, bacon, hamburgare, osv).
- För lätta råvaror så att de ligger kvar i korgen (t.ex.: brödsivor eller vid torkning av frukt och grönsaker, eller om du gör grönsaks- eller potatischips).
- Det tar längre tid för maträtten att få färg ovanpå, vilket gör locket perfekt för många olika recept (kakor, potatisgratäng m.m.).

WARNING! Skyddet är varmt efter användning med AirFryer. Var noga med att lyfta skyddet med värmebeständiga grytvantar eller en gaffel.

Obs! Om du använder skyddet kan det hända att tillagningstiden blir längre än vad det står i matlagningsboken, eftersom det tar längre tid att ge maten samma bryning ovanpå och göra den lika färdigkockt inuti som när man tillagar maten utan locket.

Tips! Locket är praktiskt för att minska rök under tillagningen av t.ex. råvaror som avger mycket fett (t.ex. kycklingklubbor/-vingar, bacon, hamburgare ...)

PHILIPS

Cooking Table/Zubereitungsinformationen/Matlagningstabell

Dish/ Gericht/ Maträtt		Amount/ Menge/ Mängd (g)	Cooking time/ Kochzeit/ Tillagningstid (Min.)	Temperature/ Temperatur/ Temperatur (°C)	Use the lid/ Verwenden Sie den Deckel/ Använd locket	Extra information/ Zusätzliche Informationen/ Extra information	
Hamburger/ Hamburger/ Hamburgare		100-500	8-10	180	✓		
Sausage rolls/ Würstchen im Teigmantel/ Korv i bröd		100-500	8	200	✓		
Drumsticks/ Hähnchen-Unterschenkel/ Kycklingklubbor		100-500	20-25	200	✓		
Quiche/ Quiche/ Quiche		300	20-25	160	✓	If you experience a too dark browning on the top/Bei zu starker Bräunung der Oberseite/Om rätten blir för mörk ovanpå	Use baking tray or oven dish/ Verwenden Sie eine Backform/ offenfestes Geschirr./ Använd bakplåt eller ugnform
Muffins/ Muffins/ Muffin		300	15-18	180	✓	If you experience a too dark browning on the top/Bei zu starker Bräunung der Oberseite/ Om rätten blir för mörk ovanpå	Use heat-proof silicone muffin cups/ Verwenden Sie hitzebeständige Muffinförmchen aus Silikon/ Använd värmetåliga muffinsformar av silikon
Cake/ Kuchen/ Cake (kaka)		400	20-22	200	✓	If you experience a too dark browning on the top/ Bei zu starker Bräunung der Oberseite/ Om rätten blir för mörk ovanpå	Use baking tray/ Das Backblech verwenden/ Använd bakplåt
Apple chips/ Apfelchips/ Äppelchips		100	75	90	✓		Cut into 2mm slices/Schneiden Sie sie in 2 mm dicke Scheiben/ 2 mm tjocka skivor
Dried mushrooms/ Getrocknete Pilze/ Torkad svamp		200	100	100	✓		Cut into 2mm slices/Schneiden Sie sie in 2 mm dicke Scheiben/ 2 mm tjocka skivor
Fried banana chips/ Frittierte Bananenchips/ Friterade bananchips		150	20	160	✓		Use plantain bananas; cut into 3mm slices; add 1 teaspoon of oil/ Verwenden Sie Kochbananen; schneiden Sie sie in 3 mm dicke Scheiben; fügen Sie 1 Teelöffel Öl hinzu./ Använd matbananer skurna i 3 mm tjocka skivor. Tillsätt 1 tsk olja.

