

Introduction

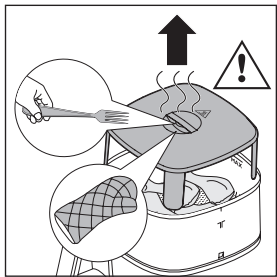
Areas of application of the Philips Airfryer Snack cover:

- 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...)

Introduction

Domaines d'application du couvercle snack de l'Airfryer Philips :

- Couvercle snack conçu pour des aliments riches en matière grasse afin de limiter le nettoyage (par ex. pilons/ailes de poulet, bacon, hamburger, etc.)
- Pour des ingrédients légers afin qu'ils restent dans le panier (par ex. : tranche de pain ou lors de la déshydratation de fruits et légumes, ou pour la préparation de chips de légumes ou de pommes de terre.)
- Réduit la vitesse de brunissage sur le dessus, ce qui le rend idéal pour des recettes plus variées (comme des gâteaux, des gratins de pommes de terre, etc.).

AVERTISSEMENT : *après utilisation, le couvercle snack de l'Airfryer est chaud. Veillez à soulever le couvercle à l'aide de gants de cuisine résistant à la chaleur ou d'une fourchette.*

Remarque : si vous utilisez le couvercle snack, le temps de cuisson peut augmenter par rapport à la durée recommandée dans le livre de recettes car il faut plus de temps pour atteindre le même niveau de brunissage sur le dessus et le moelleux à l'intérieur que sans le couvercle.

Conseil : le couvercle permet de réduire la fumée pendant la cuisson, notamment d'ingrédients qui perdent beaucoup de graisse (par ex. pilons/ailes de poulet, bacon, hamburger...).

Introductie

Gebruik van het Philips Airfryer Snackdeksel:

- Snackdeksel ontworpen voor vette ingrediënten om schoonmaken te beperken (bijvoorbeeld kippenpoten/-vleugels, spek, hamburgers, enz.)
- Voor lichte ingrediënten, zodat deze in de mand blijven (bijvoorbeeld sneeën brood of voor het drogen van fruit en groenten, of het maken van chips van groente of aardappels)
- Verlaagt de bruiningsnelheid aan de bovenkant, waardoor het perfect is voor veelzijdige recepten (zoals cakes, aardappelgratin, enz.).





WAARSCHUWING: *het snackdeksel is heet na gebruik in de Airfryer. Zorg ervoor dat u het deksel opent met hittebestendige ovenhandschoenen of een vork.*

Opmerking: als u het snackdeksel gebruikt, geldt wellicht een langere bereidingstijd t.o.v. de aanbevolen tijd in het kookboek, aangezien het langer duurt voordat dezelfde kleuring aan de buitenkant en garing aan de binnenkant zijn bereikt.

Tip: het deksel is ook handig voor het beperken van rookvorming, bijvoorbeeld tijdens het bereiden van ingrediënten die veel vet verliezen (zoals kippenpoten/-vleugels, spek, hamburgers...)

PHILIPS

Cooking Table/Tableau de cuisson/Kooktabel

Dish/ Plat / Gerecht		Amount/ Quantité/ Hoeveelheid/ (g)	Cooking time/ Temps de cuisson/ Bereidingstijd (min.)	Temperature / Température/ Temperatuur (°C)	Use the lid / Utilisez le couvercle/ Het deksel gebruiken	Extra information / Informations supplémentaires/ Extra informatie
Hamburger/ Hamburger/ Hamburger		100-500	8-10	180	✓	
Sausage rolls/ Friands à la chair à saucisse/ Saucijzenbroodjes		100-500	8	200	✓	
Drumsticks/ Pilons de poulet/ Drumsticks		100-500	20-25	200	✓	
Quiche/ Quiche/ Quiche		300	20-25	160	✓	If you experience a too dark browning on the top/ En cas de brunissage trop important sur la partie supérieure/ Als u vindt dat de buitenkant te donker wordt Use baking tray or oven dish/ Utilisez un plat ou une plaque de cuisson/ Gebruik bakschaal of ovenschaal
Muffins/ Muffins/ Muffins		300	15-18	180	✓	If you experience a too dark browning on the top/ En cas de brunissage trop important sur la partie supérieure/ Als u vindt dat de buitenkant te donker wordt Use heat-proof silicone muffin cups/ Utiliser des moules à muffins en silicone résistant à la chaleur/ Gebruik hittebestendige siliconen muffinvormpjes
Cake/ Gâteau/ Cake		400	20-22	200	✓	If you experience a too dark browning on the top/ En cas de brunissage trop important sur la partie supérieure/ Als u vindt dat de buitenkant te donker wordt Use baking tray/ Utilisez la plaque de cuisson/ Gebruik bakschaal
Apple chips/ Chips de pomme/ Appelchips		100	75	90	✓	Cut into 2mm slices/ Couper en tranches de 2 mm/ Snijd in plakjes van 2 mm
Dried mushrooms/ Champignons séchés/ Gedroogde champignons		200	100	100	✓	Cut into 2mm slices/ Couper en tranches de 2 mm/ Snijd in plakjes van 2 mm
Fried banana chips/ Chips frits à la banane/ Gebakken banaanchips		150	20	160	✓	Use plantain bananas; cut into 3mm slices; add 1 teaspoon of oil/ Utiliser des bananes plantains, les couper en tranches de 3 mm, ajouter 1 cuillère à café d'huile/ Gebruik bakbananen, snijd deze in plakjes van 3 mm en voeg 1 theelepeltje olie toe

