PHILIPS

NX0960

Brugervejledning

Indholdsfortegnelse

Vigtigt **3**
Elektromagnetiske felter (EMF) 5
Auto-sluk 5
Indledning **6**
Generel oversigt **7**
Beskrivelse af funktioner **8**
Før apparatet tages i brug **10**
Tilslutning af Air Cooker til NutriU-appen **11**
Klargøring **13**
Brug af Air Cooker **13**
Tilberedningstilstande **16**
Opskrift med vejledt madlavning via NutriU-app 16
Tilstanden "ingredienser" 17
Tilstanden "tilberedningsmetode" 22
Tilstanden "manuel" 29
Tilbehør **30**
Stemmekontrol **31**
Rengøring **32**
Generelt 32
Rengøringsskema 34
Brug af de automatiske rengøringsprogrammer 35
Opbevaring **36**
Genbrug **36**
Overensstemmelseserklæring **37**
Reklamationsret og support **37**
Software- og firmwareopdateringer **37**
Enhedens kompatibilitet **37**
Nulstilling til fabriksindstillinger **37**
Fejlfinding **38**

Vigtigt

Læs dette dokument med vigtige oplysninger omhyggeligt, inden apparatet tages i brug, og gem det til eventuel senere brug.

Fare

- Apparatet må aldrig kommes ned i vand eller skylles under vandhanen.
- Fyld ikke tilberedningskammeret med vand, da dette kan forårsage elektrisk stød.
- Fyld ikke tilberedningskammeret eller panden med olie, da dette kan udgøre en brandfare.
- Brug ikke apparatet, hvis netstik, netledning eller selve apparatet er beskadiget.
- Brug ikke skarpe eller spidse værktøjer til at rengøre vandmundstykket inde i tilberedningskammeret, da dette kan ødelægge mundstykket.
- Tildæk ikke luftindtagene og luftudtagene, mens apparatet er i brug.
- Berør aldrig indersiden af apparatet, mens det er i brug.
- Kom aldrig madvarer, der overstiger det angivne maksimale niveau eller rører låget, i tilbehøret.

Advarsel

- Hvis netledningen beskadiges, må den for at undgå enhver risiko kun udskiftes af Philips, en autoriseret forhandler eller en tilsvarende kvalificeret fagmand.
- Apparatet må kun sluttes til en stikkontakt med jordforbindelse. Sørg altid for, at stikket er sat korrekt i stikkontakten.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive betjent af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Overfladerne kan blive varme under brug.

- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de medfølgende risici. Lad ikke børn lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år gamle og under opsyn.
- Hold apparatet og dets ledning uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Brug aldrig brændbare ingredienser eller bagepapir i apparatet
- Udsæt ikke apparatets bund for høje temperaturer, varm luft, damp eller fugtig varme fra andre kilder end steameren selv. Placér ikke apparatet på eller i nærheden af et varmt gasblus eller de forskellige slags elkomfurer og elvarmeplader eller i en varm ovn.

- Undlad at stille det tændte apparat op ad en væg, op ad andre apparater eller under genstande, der kan tage skade af damp, såsom murværk og skabe. Sørg for, at der er mindst 10 cm luft bagved, på begge sider og oven over apparatet. Placer ikke noget ovenpå apparatet.
- Under brug frigives varm damp gennem luftudtagene. Hold hænder og ansigt på sikker afstand af dampen og luftudtagene
- Apparatet er udstyret med hærdet glas. Hvis glasset beskadiges, må du ikke bruge apparatet yderligere og skal kontakte et servicecenter i nærheden.
- Sørg for, at netledningen ikke kommer i berøring med varme flader.
- Tilbehør kan blive varmt under og efter brug af apparatet. Vær forsigtig.
- Vær opmærksom på den varme damp, der kommer ud af apparatet under tilberedning, i keep warm-tilstand, eller når du fjerner låget. Når du ser til maden, skal du altid benytte køkkenredskaber med langt skaft.
- Brug kun apparatet til de formål, der er beskrevet i brugervejledningen, og benyt kun originalt tilbehør fra Philips.
- Brug ikke tilbehør eller dele fra andre fabrikanter eller tilbehør/dele, som ikke specifikt er anbefalet af Philips. Hvis du anvender en sådan type tilbehør eller dele, annulleres garantien.
- Brug altid det dedikerede tilbehør til at tilberede maden. Kom aldrig maden i direkte kontakt med dampgeneratoren i bunden.
- Lad ikke apparatet køre uden opsyn. Sørg altid for, at du har kontrollen over apparatet.
- Brug altid apparatet med korrekt lukket låg.
- Hvis du bruger sous vide-funktionen, skal du sørge for kun at bruge sous vide-poser af høj kvalitet.
- Brug kun sous vide-funktionen, hvis du bruger sous vide-poser, da poserne ellers kan smelte.
- Sous vide-funktion med temperaturer under 50°C anbefales ikke, da det kan fremskynde bakterievækst.
- Kontroller, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Placer ikke apparatet på eller i nærheden af brændbare materialer, f.eks. et viskestykke eller gardin.
- Sørg for at rengøre de dele, der kommer i berøring med mad, grundigt, inden du bruger apparatet første gang og efter hver brug. Se instruktionerne i manualen.
- Damp aldrig frosset kød, fjerkræ eller skaldyr. Optø altid disse ingredienser helt, før du damper dem.
- De tilgængelige overflader kan blive varme under brug.
- Dette apparat er beregnet til at blive brugt ved omgivende temperaturer på mellem 10°C og 40°C.

Forsigtig

- Dette apparat er kun beregnet til normal anvendelse i hjemmet. Det er ikke beregnet til brug i miljøer som personalekøkkener i butikker, på kontorer, på gårde eller andre arbejdspladser. Det er heller ikke beregnet til brug af gæster på hoteller, moteller, på bed and breakfasts eller i andre værelser til udlejning.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, hvis apparatet efterlades uden opsyn, og før du samler, demonterer, opbevarer eller rengør det.
- Flyt ikke steameren under brug.
- Reparation og eftersyn af apparatet skal altid foretages på et autoriseret Philips-serviceværksted. Forsøg ikke selv at reparere apparatet, da garantien i så fald bortfalder.
- Brug kun vand i vandtanken.
- Lad apparatet køle af i ca. 30 minutter, før du tager dig af det eller rengør det.
- Anbring apparatet på et stabilt, plant underlag, og sørg for, at der er mindst 10 cm luft omkring det for at undgå overophedning.
- Brug ikke rummet i apparatet til opbevaring, bortset fra passende tilbehør.
- Temperatur, luftfugtighed og tid varierer afhængigt af typen og mængden af mad, du har placeret i apparatet.
- Hvis apparatet anvendes forkert eller til professionelle eller semi-professionelle formål eller på en måde, der ikke er i overensstemmelse med brugsvejledningen, bortfalder garantien og dermed Philips' ansvar for eventuelle skader.
- For at fylde, genopfylde eller tømme vandtanken skal du fjerne den fra apparatet. Vip ikke hele apparatet for at tømme vandtanken.
- Hvis det er nødvendigt at fjerne væsker fra tilberedningskammeret, skal du bruge en svamp eller lignende. Vip ikke hele apparatet for at tømme det.
- Da maden varierer i oprindelse, størrelse og mærke, skal du sørge for, at den er tilstrækkeligt tilberedt før servering.
- Undlad at fryse mad ned igen, efter at den er tøet op.
- Brug ikke eddikesyre til afkalkning.

Elektromagnetiske felter (EMF)

Dette Philips-apparat overholder alle branchens gældende standarder og regler angående eksponering for elektromagnetiske felter.

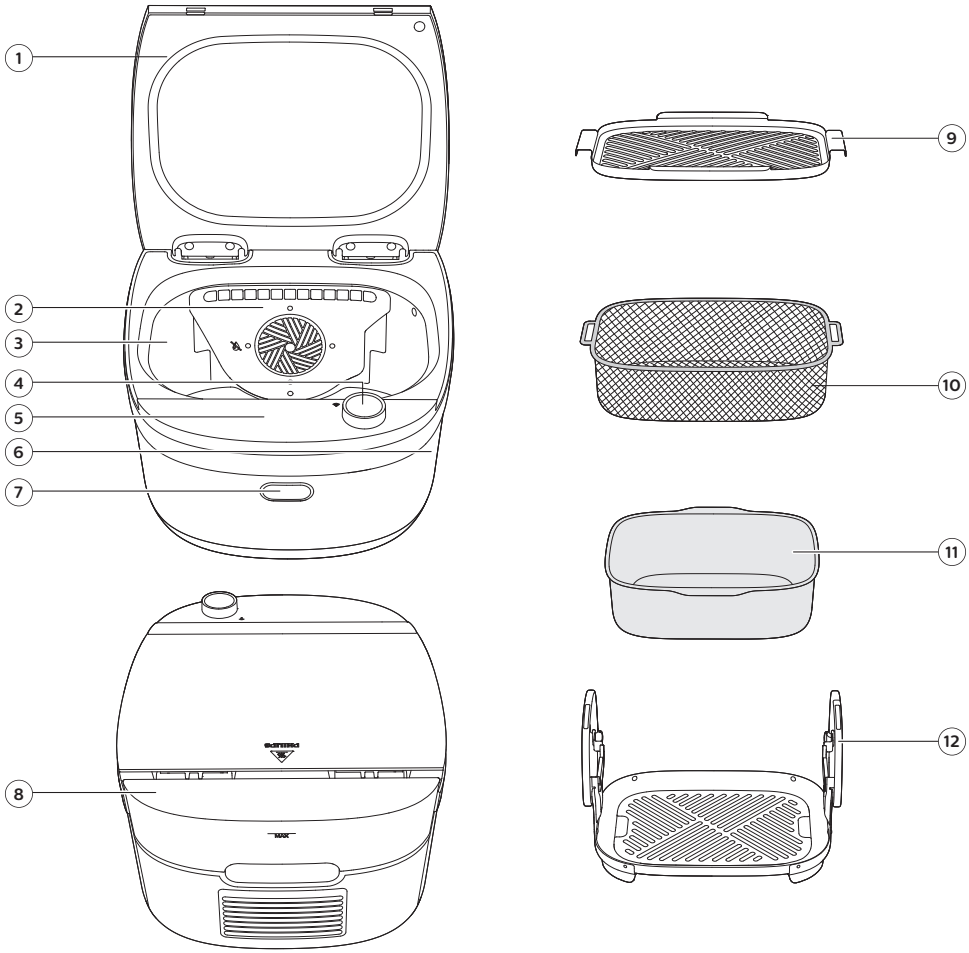
Auto-sluk

Denne Air Cooker er udstyret med auto-sluk. Når apparatet er tændt men ikke er i tilberednings- eller hold varm-tilstand, skifter det til standbytilstand efter 20 minutter uden brugerinteraktion. Apparatet slukkes manuelt ved et langt tryk på drejeknappen.

Indledning

Tillykke med dit køb, og velkommen til Philips!
Hvis du vil have fuldt udbytte af den support, som Philips tilbyder, kan du registrere dit produkt på **www.philips.com/welcome**.
Philips Air Cooker anvender NutriFlavor-teknologi til at skabe det optimale klima med cirkulation af varm luft og luftfugtighed til perfekt tilberedning af mad. Sprøde grøntsager, saftig fisk, mørt kød, bløde kager, hvor op til 90 % af næringsstofferne bevares *****. Opdag glæden ved at lave lækre og sunde retter blot med et tryk på en knap.
Du kan få inspiration, opskrifter og information om Air Cooker ved at gå til **www.philips.com/welcome** eller downloade den gratis NutriU-app****** til iOS® eller Android™.
***** Testet på broccoli, peberfrugt, sukkerærter for 90% C-vitamin, på laks for 93% omega3/6 og oksekød for 90% jern. Laboratoriemåling på luftdampningsindstillingen.
****** NutriU-appen er muligvis ikke tilgængelig i alle lande. Er den ikke tilgængelig i dit land, skal du gå til din lokale Philips-hjemmeside for at få inspiration.

Generel oversigt

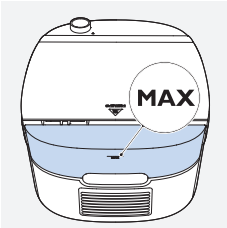


1. Glaslåg
2. Varmluftcirkulationsgitter
3. Madlavningskammer
4. Drejeknap
5. Skærm
6. Dampudtag
7. Udløserknap til låg
8. Vandtank + låg
9. Andet lag (sælges separat)
10. Kurv
11. Gryde (til visse modeller)
12. Bundbakke + gitter

Beskrivelse af funktioner

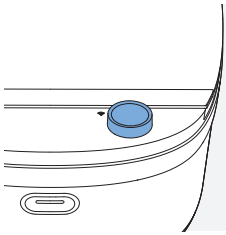
Vandtank

Air Cooker er udstyret med en vandtank, som er placeret bag på apparatet. MAX-vandstanden er ca. 600 ml. MAX-vandstandsindikatoren befinder sig på vandtankens håndtagsside og må ikke overskrides.
For at undgå ophobning af kalksten skal vandtanken tømmes efter hver tilberedningscyklus.



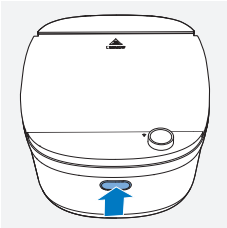
Drejeknap

Tryk på drejeknappen for at tænde for apparatet. Tryk på drejeknappen og hold den nede for at slukke for apparatet.
Når apparatet er tændt, skal du trykke på drejeknappen for at bekræfte en handling. Drej drejeknappen for at gå igennem forskellige menupunkter eller ændre indstillingen for tilberedning.



Glaslåg

Tryk på udløserknappen for at åbne glaslåget.
Låget åbnes automatisk.

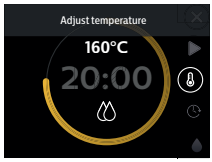


Advarsel

- **Overfladen på glaslåget kan blive varm under brug.**

Temperaturindstilling

Nogle af de angivne tilberedningsmetoder har en anbefalet standardtemperaturindstilling, som ikke kan justeres, da en anden temperatur kan påvirke tilberedningsresultatet. Hvis du vil ændre tilberedningstemperaturen, skal du bruge den manuelle tilstand (se kapitlet "Tilberedningstilstande").



Luftfugtighedsindstilling

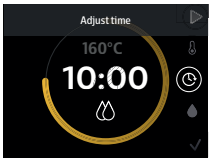
Nogle af de angivne tilberedningsmetoder har en anbefalet standardindstilling for luftfugtighed, som ikke kan justeres, da en anden luftfugtighed kan påvirke tilberedningsresultatet. Hvis du vil ændre luftfugtighedsindstillingen, skal du bruge den manuelle tilstand (se kapitlet "Tilberedningstilstande").

Tre luftfugtighedsniveauer

	Beskrivelse	Bruges i tilberedningsmetoden
	Luftfugtighed fra	Bagning, stegning
	Middel luftfugtighed	Se opskrifter i NutriU-appen. Også tilgængelig i manuel tilstand
	Høj luftfugtighed	Dampning, luftdampning, langsom tilberedning, optøning, opvarmning, sous vide

Tilberedningstid

I tilstanden "manuel" kan du indstille tilberedningstiden fra 1 minut til 60 minutter.
I tilstanden "tilberedningsmetoder" kan du indstille tilberedningstiden i et fast interval. Se tabellen i kapitlet "Tilberedningstilstande → Tilberedningsmetoder".
Alle tilberedningsmetoder har en standardtilberedningstid, som kan justeres på baggrund af den mængde mad, du lægger i apparatet, eller efter hvor færdigtilberedt du ønsker maden.
Du kan finde forslag til tilberedningstid for forskellige madtyper i kapitlet "Tilberedningstilstande → Ingredienser".



Lyd

Lyd fra apparatet

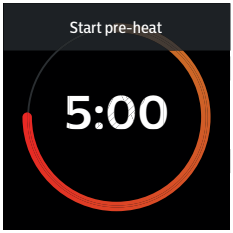
Du kan muligvis høre en svag lyd, mens apparatet er i brug. Dette er normalt. Lyden kommer fra pumpen, som sender vandet gennem det interne system, og også fra blæseren, som genererer luftstrømmen i apparatet.

Lydmeddelelser

Nogle gange høres en lyd, f.eks. når apparatet er færdig med at tilberede maden, eller når der er behov for handling under tilberedningen, f.eks. når der skal tilsættes en ingrediens i Air Cooker.

Forvarmning

Nogle tilberedningsmetoder som f.eks. stegning og bagning kræver forvarmning.
Meddelelsen om forvarmning vises automatisk i tilberedningstilstande, som kræver forvarmning.
Hvis din Air Cooker allerede er varmet op, efter du lige har brugt den, kan du springe forvarmningen over og starte tilberedningen med det samme.
Forvarmningstimeren er indstillet til fem minutter og kan ikke justeres.



Vigtigt

- **For at opnå det optimale resultat skal du lægge maden i Air Cooker, når forvarmningen er færdig.**

Tekstguide

Alle menuskærmbilleder leveres med en tekstguide, som hjælper dig med at navigere gennem menuen. Tekstbeskrivelsen forsvinder efter 10 sekunder og vises igen, når du åbner en anden side i menuen.

Før apparatet tages i brug

Vigtigt

- **Første gang Air Cooker tages i brug, kan det afgive lidt røg og lugt. Dette bør forsvinde efter nogle få minutter. Før du begynder at tilberede mad med apparatet, skal du lade det køre tomt i ca. 30 minutter ved 160°C med fugt slået fra og holde kammeret ventileret.**

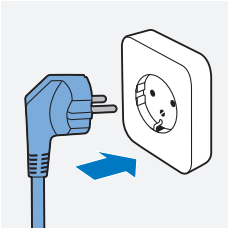
1. Fjern al emballagen.
2. Fjern alle klistermærker og etiketter (hvis relevant) fra apparatet.
3. Rengør apparatet grundigt, før det tages i brug første gang, ved at aftørre tilberedningskammeret med en våd klud, der ikke ridser. Skyl tilbehøret og de aftagelige dele under varmt vand.

Tilslutning af Air Cooker til NutriU-appen

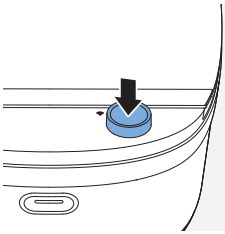
Vigtigt

- **Sørg for, at din smartenhed er sluttet til dit WiFi-hjemmenetværk, før du starter WiFi-opsætningen.**

1. Sæt stikket i stikkontakten.



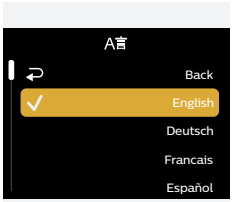
2. Tryk på drejeknappen for at tænde for apparatet.



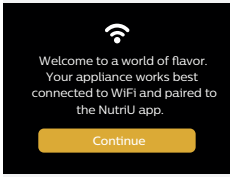
Bemærk

- Når du tænder for apparatet første gang, bliver du bedt om at vælge det sprog, du vil bruge til at navigere gennem menuen.

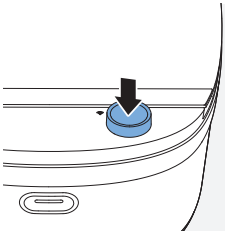
3. Rul gennem listen, indtil det ønskede sprog er markeret.



4. Tryk på drejeknappen for at bekræfte dit valg af sprog.
   - Der vises en velkomstskærm.



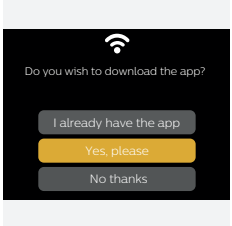
5. Tryk på drejeknappen for at bekræfte og fortsætte.



Bemærk

- På det næste skærmbillede kan du beslutte, om du vil slutte apparatet til din smartenhed med det samme, eller om du vil gøre det senere.

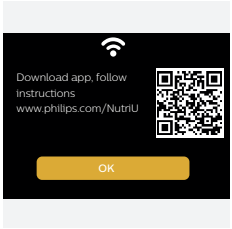
6. Hvis du beslutter at oprette forbindelse med det samme, skal du navigere til "Yes, please" (ja tak).



Bemærk

- Vi anbefaler, at du downloader NutriU-appen og tilføjer din "Air Cooker" til appen, så snart du konfigurerer dit apparat første gang. Dette giver dig mulighed for at bruge Air Cooker i dens fulde omfang. Du kan f.eks. benytte dig af fjernmadlavning og få meddelelser om tilberedningsforløbet.

7. Der vises en QR-kode. Scan den for at downloade NutriU-appen.



Tip

- Du kan også downloade NutriU-appen fra App Store eller fra webstedet **www.philips.com/NutriU**. Du kan også scanne QR-koden i den brochure, der følger med din Air Cooker.

8. Åbn NutriU-appen, og følg registreringsprocessen.
9. Følg trinnene i appen for at slutte din Air Cooker til dit WiFi, og par din Air Cooker med din smartenhed.

Bemærk

- Hvis du beslutter at tilslutte din Air Cooker senere, kan du starte WiFi-opsætningen under "Tools (Værktøjer) → Settings (Indstillinger) → Setup WiFi (Opsæt)" i Air Cooker-menuen.
- Du kan kun bruge Air Cooker sammen med appen, når WiFi-indikatoren ved siden af displayet lyser konstant hvidt.

WiFi-indikatoren har to tilstande.

WiFi-indikatoren er slukket.	WiFi er deaktiveret.
WiFi-indikatoren er tændt.	WiFi er aktiveret og tilsluttet routeren.

Vigtigt

- **Fjernbetjening: Du kan fjernbetjene din Air Cooker via appen (f.eks. sende en opskrift, sætte madlavning på pause osv.), hvis du har markeret "Remote Consent" (fjernsamtykke) i NutriU-appen, som findes i din NutriU-profil.**
- **Sørg for at tilslutte din Air Cooker til et 2,4 GHz 802.11 b/g/n WiFi-hjemmenetværk.**
- **Parring af en enkelt bruger: Air Cooker kan kun fjernstyres af én bruger ad gangen. Hvis en anden bruger ønsker at styre Air Cooker og bruge NutriU-appen, skal denne bruger følge parringsprocessen. Når parringen er gennemført, ophæves parringen af den første bruger automatisk.**
- **WiFi-opsætningen kan annulleres via appen eller ved at tage Air Cooker ud af stikkontakten.**

Bemærk

- Du kan slå WiFi til eller fra under Tools (Værktøjer) → Settings (Indstillinger) → WiFi Setup (Opsæt WiFi).
- Du kan nulstille WiFi under Tools (Værktøjer) → Settings (Indstillinger) → WiFi Setup (Opsæt WiFi).

Klargøring

1. Stil apparatet på et stabilt, vandret, plant og varmefast underlag.

Advarsel

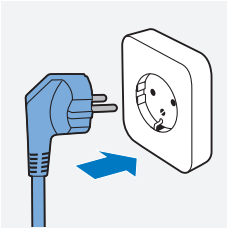
- **Placer ikke noget oven på eller på siden af apparatet. Dette kan blokere luftstrømmen og påvirke tilberedningsresultatet.**
- **Undlad at stille det kørende apparatet i nærheden af eller under genstande, der kan tage skade af damp, såsom murværk og skabe.**

Bemærk

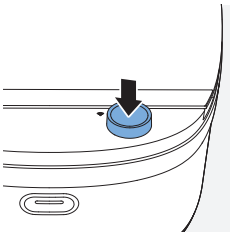
- Læg altid kurven med bakken i apparatet. Brug ikke kurven alene.

Brug af Air Cooker

1. Sæt Air Cooker i stikkontakten.

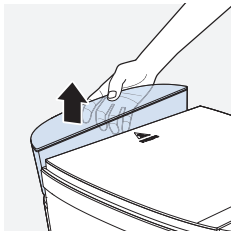


2. Tryk på drejeknappen for at tænde for Air Cooker.

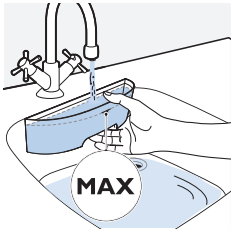


3. Fyld vand i vandtanken.

3a. Tag vandtanken bag på din Air Cooker af, og åbn låget til vandtanken.



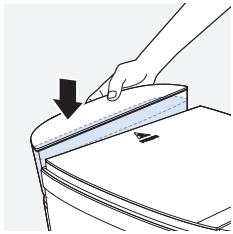
3b. Fyld den med vand op til MAX-markeringen.



Bemærk

- MAX-vandstandsindikatoren befinder sig på vandtankens håndtagsside og må ikke overskrides.

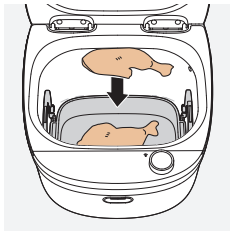
3c. Sæt låget til vandtanken tilbage på vandtanken, og sæt den på Air Cooker.



Bemærk

- Mængden af vand, der skal bruges til madlavning, afhænger af typen af mad og varigheden af tilberedningen. Du skal muligvis fylde vandtanken op under tilberedningen. Der vises en indikator for lav vandstand i banneret for tilberedningsstatus i NutriU-appen samt på apparatets display.

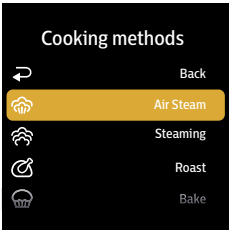
4. Læg maden i Air Cooker.



Bemærk

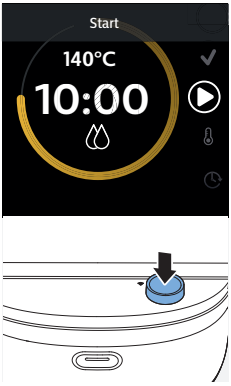
- Tilberedningsmetoderne "bagning" og "stegning" kræver forvarmning. Læg madvarerne i enheden, når forvarmningen er afsluttet.

5. Vælg den tilberedningsmetode, du vil bruge (se også kapitlet "Tilberedningstilstande").



6. Indstil om nødvendigt tilberedningsparametrene.

7. Tryk på drejeknappen for at starte tilberedningen.



8. Tilberedningen begynder. Dampgeneratoren og blæseren tænder.

Bemærk

- Når du holder pause i tilberedningsprocessen, f.eks. for at justere tilberedningsparametrene midt i tilberedningen, skal du trykke på drejeknappen. Tryk på drejeknappen igen for at genoptage tilberedningen.
- Stil ikke Air Cooker ved siden af et andet køkkenapparat, tæt på køkkenvæggen eller under et køkkenskab, da varm damp kan danne kondens og løbe ned ad overfladerne.

Advarsel

- **Under brug frigives varm damp gennem luftudtagene. Hold hænder og ansigt på sikker afstand af dampen og luftudtagene.**

9. Når tilberedningstiden er gået, får du vist skærmen Enjoy (God fornøjelse).
   - Der afspilles en melodi.

10. Du kan enten gå tilbage til hovedmenuen (skift til ikonet x, og bekræft), holde maden varm eller tilberede mere.

Bemærk

- Tøm vandtanken, når du er færdig med at lave mad.
- Sørg altid for, at maden er færdigtilberedt, inden den serveres.

Tilberedningstilstande

	Tilstand		Sådan	Sværhedsgrader for Air Cooker-brugere
1	Opskrift med vejledning		Vælg en opskrift i appen, og send den til Air Cooker.	Automatisk madlavning på alle niveauer: Fuld vejledning
2	Ingredienser		Vælg ingredienserne og derefter tilberedningsmetoden. Air Cooker justerer automatisk temperatur og luftfugtighed. Juster tiden på baggrund af dit foretrukne slutresultat, og start tilberedningen.	Begynder: Fuld vejledning
3	Tilberedningsmetoder		Vælg tilberedningsmetoden. Air Cooker justerer automatisk temperatur og luftfugtighed. Juster tiden på baggrund af dit foretrukne slutresultat, og start tilberedningen.	Avanceret: Grundlæggende vejledning
4	Manuel tilstand		Juster tid, temperatur og luftfugtighed manuelt, og start tilberedningen.	Ekspert: Ingen vejledning

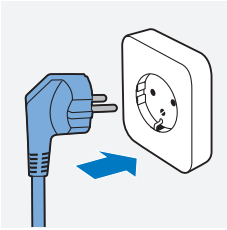
Opskrift med vejledt madlavning via NutriU-app

Hvis du er ny bruger af Air Cooker, anbefaler vi, at du bruger opskrifter med vejledt tilberedningstilstand. Det er den nemmeste måde at lære din Air Cooker at kende på. Hvis du er en mere erfaren bruger, hjælper NutriU-appen dig med at udnytte din Air Cookers fulde potentiale.

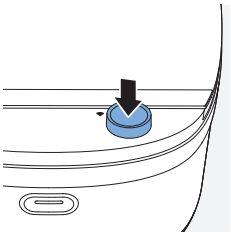
Bemærk

- Opskrifter med vejledt madlavning er kun mulig, når din Air Cooker og din smartenhed er forbundet og parret, og fjernsamtykke er givet i din NutriU-profil.

1. Sæt Air Cooker i stikkontakten.



2. Tryk på drejeknappen for at tænde for Air Cooker.



3. Åbn NutriU-appen på din smartenhed, og vælg en opskrift i NutriU-appen.
4. Tryk på "Get Started" (Kom godt i gang).
   - Den respektive indstilling vises i NutriU-appen og vises også på dit apparat.
5. Juster om nødvendigt tiden, og start derefter tilberedningen fra appen eller apparatet.

Tip

- Hvis du holder dig helt til opskriften for så vidt angår ingredienser og mængden af mad, behøver du ikke at justere tilberedningstiden.
- Hvis du tilbereder mindre eller mere end den mængde mad, opskriften anbefaler, skal du muligvis justere tilberedningstiden i overensstemmelse hermed.

Bemærk

- Du kan også ændre tilberedningsparametre som f.eks. "luftfugtighed" og "temperatur" for en opskrift. Ændring af disse parametre kan påvirke tilberedningsresultatet.

Tilstanden "ingredienser"

Tilbered maden med denne tilstand, hvis du er ny bruger af Air Cooker og gerne vil have fuld vejledning i tilberedningsprocessen.

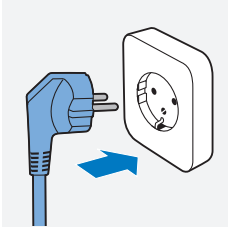
Vigtigt

- **Når du indtaster ingredienslisten for første gang, dvs. før du har tilsluttet din Air Cooker til dit WiFi-hjemmenetværk, er der kun en standardingrediensliste. Listen opdateres automatisk, så snart du opretter forbindelse og parrer din Air Cooker med din mobilenhed i henhold til det land/område, du vælger under tilslutningsprocessen i appen.**

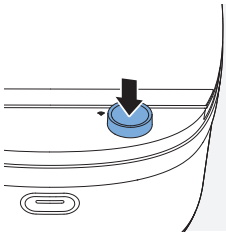
Bemærk

- Fra tid til anden opdateres ingredienslisten automatisk. Dette kræver, at din Air Cooker er tilsluttet dit WiFi-hjemmenetværk.

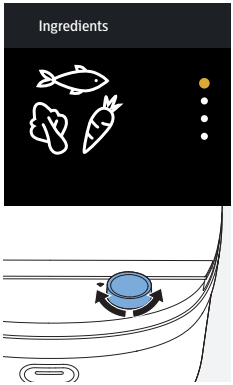
1. Sæt Air Cooker i stikkontakten.



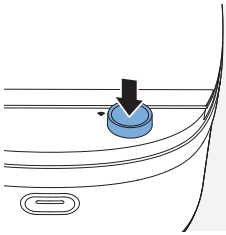
2. Tryk på drejeknappen for at tænde for Air Cooker.



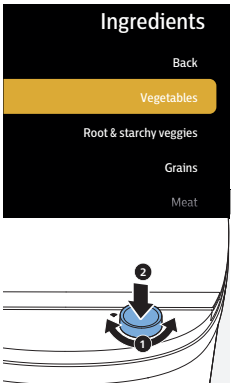
3. Drej drejeknappen, indtil **Ingredients** (Ingredienser) er valgt.



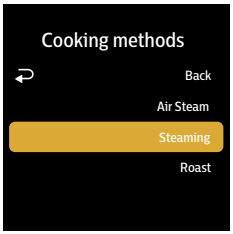
4. Tryk på drejeknappen for at bekræfte.



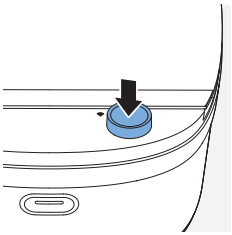
5. Drej drejeknappen for at vælge den ingrediens, du vil tilberede. Tryk på drejeknappen for at bekræfte.



6. Vælg en af de anbefalede tilberedningsmetoder, og bekræft.



7. Tryk på drejeknappen for at starte tilberedningen.



Bemærk

- Standardtilberedningstiden er baseret på den mængde ingredienser, du lægger i din Air Cooker.

Se tabellen nedenfor for den foreslåede mængde mad i henhold til standardtilberedningstiden.

Ingrediens-gruppe	Ingredienser	Mængde	Metoder	Tilbe-redning-stempe-ratur	Luftfug-tighed ved madlavning	Tilbe-red-ningstid	For-varm-ning
Grøntsager	Spinat-	250 g	Damp	100°C		10 min.	nej
	Broccoli	600 g	Luftdampning	120°C		12 min.	nej
		600 g	Stegning	160°C		13 min.	ja
	Squash	500 g	Luftdampning	120°C		15 min.	nej
	Blomkål	600 g	Luftdampning	120°C		15 min.	nej
		600 g	Stegning	160°C		20 min.	ja
	Grønne bønner	500 g	Luftdampning	120°C		17 min.	nej
	Aubergine	750 g	Luftdampning	120°C		25 min.	nej
		680 g	Stegning	160°C		20 min.	ja
	Rosenkål	500 g	Luftdampning	120°C		12 min.	nej

Ingrediens-gruppe	Ingredienser	Mængde	Metoder	Tilbe-redning-stempe-ratur	Luftfug-tighed ved madlavning	Tilbe-red-ningstid	For-varm-ning
	Asparges grøn	750 g	Luftdampning	120°C		12 min.	nej
	Peberfrugt	500 g	Luftdampning	120°C		12 min.	nej
	Tomater	750 g	Luftdampning	120°C		12 min.	nej
Rodfrugter/ stivelses-grøntsager	Kartoffel hel	600 g	Luftdampning	120°C		40 min.	nej
	Kartoffelbåde	600 g	Luftdampning	120°C		35 min.	nej
		600 g	Stegning	160°C		45 min.	ja
	Sød kartoffel orange i både	600 g	Luftdampning	120°C		20 min.	nej
	Sød kartoffel hel	600 g	Stegning	160°C		30 min.	ja
	Græskartern	750 g	Luftdampning	120°C		30 min.	nej
		750 g	Stegning	160°C		30 min.	ja
	Gulerødder	750 g	Luftdampning	120°C		25 min.	nej
		750 g	Stegning	160°C		25 min.	ja
Korn	Basmati-ris	200 g ris/ 550 ml vand	Luftdampning	120°C		25 min.	nej
	Jasmin-ris	200 g/ 550 ml	Luftdampning	120°C		25 min.	nej
	Langkornede fuldkornsris	200 g/ 550 ml	Luftdampning	120°C		40 min.	nej
	Hirse	200 g/ 400 ml	Luftdampning	120°C		20 min.	nej
	Quinoa	200 g/ 550 ml vand	Luftdampning	120°C		25 min.	nej
	Byg	200 g/ 600 ml	Luftdampning	120°C		40 min.	nej
	Boghvede	200 g/ 450 ml	Luftdampning	120°C		20 min.	nej
	Couscous/ Bulgur	200 g/ 300 ml vand	Luftdampning	120°C		10 min.	nej
Kød	magre udskæringer af oksekød	1000 g	Luftdampning	120°C		50 min.	nej
	magre udskæringer af svinekød	1000 g	Luftdampning	120°C		60 min.	nej
	Stribet svinekød	1000 g	Stegning	160°C		60 min.	ja
	Svineribben	1000 g	Stegning	160°C		60 min.	ja

Ingrediens-gruppe	Ingredienser	Mængde	Metoder	Tilbe-redning-stempe-ratur	Luftfug-tighed ved madlavning	Tilbe-red-ningstid	For-varm-ning
Fjerkræ	Kyllingebryst	550 g (3 stk.)	Luftdampning	120°C		25 min.	nej
		550 g	Stegning	160°C		25 min.	ja
	Kalkunbryst	550 g	Luftdampning	120°C		25 min.	nej
		550 g	Stegning	160°C		25 min.	ja
	Kylling hel	1450 g	Stegning	160°C		60 min.	ja
	Kyllingelår	400 g	Stegning	160°C		50 min.	ja
	Andebryst	600 g (2 stk.)	Stegning	160°C		12 min.	ja
Fisk/skaldyr	Laks	450 g	Luftdampning	120°C		15 min.	nej
		450 g	Stegning	160°C		20 min.	ja
	Havaborre	600 g	Luftdampning	120°C		12 min.	nej
	Rejer	800 g	Luftdampning	120°C		15 min.	nej
	Ørred	600 g	Luftdampning	120°C		12 min.	nej
	Blæksprutte	600 g	Luftdampning	120°C		15 min.	nej
	Hvid fiskefilet	600 g	Luftdampning	120°C		12 min.	nej
Æg	Hårdkogt æg	560 g/ 10 æg	Luftdampning	120°C		12 min.	nej
	Blødkogt æg	560 g/ 10 æg	Luftdampning	120°C		8 min.	nej

Bemærk

- Der findes en NutriU-opskrift til alle ingredienser. Se appen for at få yderligere oplysninger.
- Hvis standardtilberedningstiden ikke fører til det forventede tilberedningsresultat, fordi du har tilberedt mere eller mindre end den anbefalede mængde mad, skal du justere tilberedningstiden i overensstemmelse hermed.

Tilstanden "tilberedningsmetode"

Denne tilstand anbefales, når du allerede er lidt bekendt med tilberedning af mad med din Air Cooker. Du kan vælge forskellige tilberedningsmetoder.

Madlavnings-metode	Tempera-turindstilling	Luftfugtig-hedsindstilling	Standardtid	Område	Eksempler
Luftdampning	120°C		10 min.	1 – 90 min	Grøntsager, kød, fisk, skaldyr, æggeretter
Damp	100°C		10 min.	1 – 90 min	Bladgrønsager, dumplings, frisklavet ravioli
Stegning	160°C		50 min. (plus 5 min. forvarmning)	1 – 90 min	Kød, fjerkræ, fisk, grøntsager, kartofler
Bagning	160°C		35 min. (plus 5 min. forvarmning)	1 – 90 min	Gratin, lasagne, kager, muffins, boller
Langsom tilberedning	80°C		120 min.	1 – 180 min	Kød, gryderetter, supper, saucer
Sous vide	50°C - 90°C		90 min.	1 – 180 min	Kød, fjerkræ, fisk, skaldyr
Optøning	60°C		20 min.	1 – 180 min	Forskellige slags frossen mad
Opvarme	120°C		15 min.	1 – 90 min	Forskellige slags rester

Bemærk

- Nogle tilberedningsmetoder som f.eks. stegning og bagning kræver forvarmning.
- Hvis din Air Cooker allerede er varmet op, efter du lige har brugt den, kan du springe forvarmningen over og starte tilberedningen med det samme.
- Forvarmningstimeren er indstillet til fem minutter og kan ikke justeres.

Advarsel

- **Under brug frigives varm damp gennem luftudtagene. Hold hænder og ansigt på sikker afstand af dampen og luftudtagene.**
- **Vær opmærksom på den varme damp, der kommer ud af apparatet under tilberedning, i keep warm-tilstand, eller når du fjerner låget.**
- **Når du ser til maden, skal du altid benytte køkkenredskaber med langt skaft.**
- **Damp aldrig frosset kød, fjerkræ eller skaldyr. Optø altid disse ingredienser helt, før du damper dem.**

Luftdampning

Vi anbefaler, at du bruger "Air Steam" (luftdampning) til alle slags grøntsager, magert kød, fisk, skaldyr og alle typer korn. Denne indstilling bevarer madens naturlige smag, konsistens og klare farve.
Tilberedningstiden, der er angivet i tabellen, er vejledende for friske ingredienser. Hvis tilberedningstiden ikke fører til det forventede tilberedningsresultat, skal tilberedningstiden justeres i overensstemmelse hermed.

Ingrediensgruppe	Ingredienser	Mængde	Tilberedningstid
Grøntsager	Broccoli	600 g	12 min.
	Squash	500 g	15 min.
	Blomkål	600 g	15 min.
	Grønne bønner	500 g	17 min.
	Rosenkål	500 g	12 min.
	Asparges grøn	750 g	12 min.
	Peberfrugt	500 g	12 min.
	Tomater	750 g	12 min.
	Aubergine	750 g	25 min.
Rodfrugter/ stivelsesgrøntsager	Kartoffel hel	600 g	40 min.
	Kartoffelbåde	600 g	35 min.
	Sød kartoffel orange i både	600 g	20 min.
	Græskartern	750 g	30 min.
	Gulerødder	750 g	25 min.
Korn	Basmati-ris	200 g ris/550 ml vand	25 min.
	Jasmin-ris	200 g/550 ml	25 min.
	Langkornede fuldkornsris	200 g/550 ml	40 min.
	Hirse	200 g/400 ml	20 min.
	Quinoa	200 g/550 ml vand	25 min.
	Byg	200 g/600 ml	40 min.
	boghvede	200 g/450 ml	20 min.
	Couscous/Bulgur	200 g/300 ml vand	10 min.
Kød	magre udskæringer af oksekød (oksemørbrad)	1000 g	50 min.
	magre udskæringer af svinekød	1000 g	60 min.
Fjerkræ	Kyllingebryst	550 g (3 stk.)	25 min.
	Kalkunbryst	550 g	25 min.

Ingrediensgruppe	Ingredienser	Mængde	Tilberedningstid
Fisk/skaldyr	Laks	450 g	15 min.
	Havaborre	600 g	12 min.
	Rejer	800 g	15 min.
	Ørred	600 g	12 min.
	Blæksprutte	600 g	15 min.
	Hvid fiskefilet	600 g	12 min.
Æg	Hårdkogt æg	560 g/10 æg	12 min.
	Blødkogt æg	560 g/10 æg	8 min.

Damp

Dampning er en meget skånsom tilberedningsmetode på grund af den lave temperatur og den høje luftfugtighed. Vi anbefaler, at du bruger "Steam" (dampning) til bladgrønsager og mad, der skal forblive fugtige og bløde, f.eks. dumplings.
Tilberedningstiden, der er angivet i tabellen, er vejledende for friske ingredienser. Hvis tilberedningstiden ikke fører til det forventede tilberedningsresultat, skal tilberedningstiden justeres i overensstemmelse hermed.

Ingrediensgruppe	Ingredienser	Mængde	Tilberedningstid
Grøntsager	Spinat-	250 g	10 min.
	Broccoli	600 g	14 min.
	Squash	500 g	17 min.
	Blomkål	600 g	17 min.
	Grønne bønner	500 g	19 min.
	Rosenkål	500 g	14 min.
	Asparges grøn	750 g	14 min.
	Peberfrugt	500 g	14 min.
	Tomater	750 g	14 min.
	Aubergine	750 g	27 min.
Fjerkræ	Kyllingebryst	550 g (3 stk.)	27 min.
	Kalkunbryst	550 g	27 min.
Fisk	Hvid fiskefilet	600 g	14 min.
	Laks	450 g	17 min.
	Rejer	800 g	17 min.
Dumplings	Kinesiske dumplings	400 g	20 min.
	Knödel	600 g	25 min.
	Frisk ravioli	500 g	12 min.
Æg	Æggemuffins	600 g	15 min.
	Æggebudding	600 g	15 min.
Desserter	Ricotta-ruller	800 g	25 min.
	Bananbrød	600 g	25 min.

Stegning

Vi anbefaler, at du bruger "Roast" (stegning) til at tilberede ingredienser ved en højere temperatur, primært kødretter og fisk, men også grøntsager.

Tip

- Du opnår et optimalt resultat ved at forvarme enheden før madlavning.

Tilberedningstiden, der er angivet i tabellen, er vejledende for friske ingredienser. Hvis tilberedningstiden ikke fører til det forventede tilberedningsresultat, skal tilberedningstiden justeres i overensstemmelse hermed.

Ingrediensgruppe	Ingredienser	Mængde	Tilberedningstid
Grøntsager	Broccoli	600 g	13 min.
	Blomkål	500 g	20 min.
	Aubergine	680 g	20 min.
	Tomat	750 g	15 min.
	Rosenkål	500 g	15 min.
	Peberfrugt	500 g	20 min.
Rodfrugter/ stivelsesgrøntsager	Kartoffelbåde	600 g	45 min.
	Græskar	750 g	30 min.
	Gulerødder	600 g	30 min.
	Sød kartoffel hel	600 g	30 min.
Kød	Stribet svinekød (brystflæsk)	1000 g	60 min.
	Svineribben	1000 g	60 min.
Fjerkræ	Kyllingebryst	550 g	25 min.
	Kalkunbryst	550 g	25 min.
	Kylling hel	1450 g	60 min.
	Kyllingelår	400 g	50 min.
Fisk/skaldyr	Laks	450 g	20 min.

Bagning

Vi anbefaler, at du bruger "Bake” (bagning) til at bage brød, kager og muffins, men også gratiner. Med denne indstilling får du lækre bageresultater, der er bløde indeni og sprøde på ydersiden.

Tip

- Du opnår et optimalt resultat ved at forvarme enheden før madlavning.
- Til bagning af kager, brød og gratiner anbefaler vi, at du bruger gryden. Brug almindelige silikoneforme, der kan bruges i en ovn, til at bage muffins.

Den tilberedningstid, der er angivet i tabellen, er vejledende for bagning af forskellige madvarer. Hvis bagetiden ikke fører til det forventede tilberedningsresultat, skal tilberedningstiden justeres i overensstemmelse hermed.

Ingrediensgruppe	Ingredienser	Tilberedningstid
Kage	Cheesecake	40 min.
	Kagedej	30 min.
	Sacher-kagedej	30 min.
	Muffins	20 min.
	Kanelsnegle	30 min.
Gratiner	Kartoffelgratin	60 min.
	Lasagne	50 min.
	Quiche	45 min.
Brød	Brød	40 min.
	Hvidløgsknuder	25 min.

Langsom tilberedning

I tilstanden "Slow Cook" (langsom tilberedning) kan du tilberede mad ved lav temperatur i op til 3 timer. Vi anbefaler, at du bruger "Slow Cook" til kød og kylling samt gryderetter og supper. Med denne indstilling får du møre og saftige resultater med en intens smag.

Tip

- Langsom tilberedning kan også bruges sammen med andre tilberedningsmetoder. Du kan f.eks. først langsomt tilberede dit kød og derefter hurtigt stege det i gryden for at opnå det optimale resultat.

Tilberedningstiden, der er angivet i tabellen, er vejledende for friske ingredienser. Hvis tilberedningstiden ikke fører til det forventede tilberedningsresultat, skal tilberedningstiden justeres i overensstemmelse hermed.

Ingrediensgruppe	Ingredienser	Mængde	Tilberedning-stemperatur	Tilberedningstid
Kød	Svineribben	1000 g	80°C	120 min.
	Stribet svinekød	1000 g	80°C	180 min.
	Magert svinekød	1000 g	80°C	180 min.
	Mørt oksekød	1000 g	80°C	180 min.
Kylling	Hel kylling	1350 g	80°C	180 min.
Grøntsager	Ratatouille	800 g	80°C	180 min.
Stuve	Gryderet med oksekød	1500 g	80°C	180 min.
Frugt	Blommemarmelade	1000 g	80°C	180 min.

Sous vide

Sous vide er en særlig tilberedningsmetode, der bruger vakuum ved lav temperatur til perfekt tilberedning af maden. For at opnå vakuum skal du bruge dertil beregnede forseglingsposer til sous vide-madlavning og en vakuumenhed. Med din Air Cooker kan du bruge sous vide-metoden i op til 3 timer. Med denne indstilling får du saftige og møre resultater for kød, mens der ikke er nogen risiko for, at det steger for længe.

Tip

- Sous vide kan også bruges i kombination med andre tilberedningsmetoder. Du kan f.eks. først tilberede dit kød med "Sous vide" og derefter hurtigt stege det i gryden for at opnå det optimale resultat.

Advarsel

- **Hvis du bruger sous vide-funktionen, skal du sørge for kun at bruge sous vide-poser af høj kvalitet.**
- **Hvis du lægger mad i sous vide-posen, skal du sørge for at vælge sous vide-tilberedningsmetoden, da sous vide-posen ellers kan smelte.**
- **Sous vide-funktion ved temperaturer under 50°C anbefales ikke, da det kan fremskynde bakterievækst.**

Den tilberedningstid, der er angivet i tabellen, er vejledende for sous vide-metoden. Hvis resultatet af tilberedningen ikke lever op til dine forventninger, anbefaler vi, at du indstiller temperaturen til et par grader lavere eller højere for bedre at imødekomme din personlige smag. Du kan også justere tilberedningstiden.

Ingrediens-gruppe	Ingredienser	Tilberedning-stemperatur	Luftfug-tighed ved madlavning	Tilbered-ningstid	Tilbered-ningsgrad
(Rødt) kød	Oksemørbradbøf, 350 g, 4 cm tyk	54°C		70 - 180 min	Medium-raw
	Ribeye-bøf, 450 g, 4 cm tyk	54°C		100 - 180 min	Medium-raw
	Oksefilet mignon, 250 g, 4 cm tyk	54°C		80 - 120 min	Medium-raw
Svinekød	2 x svinekoteletter à 250 g	63°C		60 - 120 min	Medium, mørt, saftigt
Fjerkræ	2 x kyllingebryst à 250 g	66°C		70 - 180 min	Saftig og mørt
Skaldyr	Rejer, med skal, mellemstore, 400 g	56°C		40 - 65 min	Klar, smørholdig, saftig
Fisk	4 x laksefilet à 150 g	52°C		45 - 70 min	Fast og flaget

Ingrediens-gruppe	Ingredienser	Tilberedning-stemperatur	Luftfug-tighed ved madlavning	Tilbered-ningstid	Tilbered-ningsgrad
Æg	10 mellemstore æg	66°C		55 - 70 min	Pocheret som, stivnet hvide, flydende blomme
	10 mellemstore æg	74°C		60 - 75 min	Hårdkogt som
Grøntsager	Grønne asparges, 250 g	85°C		12 - 18 min	Sprød
	Broccolibuketter, 400 g	85°C		15 - 20 min	Sprød
Desserter	Karamelflan, 5 x 9x5 cm ramekiner	82°C		70 - 80 min	Silkeblød
	Cheesecake, 6 x 39 cl glas med låg	80°C		80 - 90 min	Cremet

Optøning

Vi anbefaler, at du bruger "Defrost" (optøning) til at optø frosne fødevarer som f.eks. grøntsager, kød, fisk og frugter.
Den tilberedningstid, der er angivet i tabellen, er vejledende for optøning.
Optøningstiden afhænger af mængden og størrelsen af den frosne mad. Hvis den frosne mad ikke er helt optøet, skal du føje nogle minutter til optøningstiden.

Ingrediensgruppe	Ingredienser	Mængde	Optøningstid
Frugt	Alle former for bær	500 g	8 min.
	Æblesauce/-stykker	500 g	10 min.
	Blommer	500 g	10 min.
	Ferskner	500 g	10 min.
Grøntsager	Frosne grøntsager i en blok	500 g	10 min.
Fisk	Fiskefileter	200 g	5 min.
	Hel fisk	250 g	8 min.
	Rejer	300 g	5 min.
Oksekød og svinekød	Hakket kød	250 g	15 min.
	Gullaschkød	400 g	20 min.
	Små koteletter	250 g	15 min.
	Pølser	250 g	10 min.
Fjerkræ	Hel kylling	1200 g	30 min.
	Kyllingebryst	400 g	15 min.
	Kyllingelår	400 g	13 min.
Bagværk	Butterdej	300 g	10 min.
	Flydende dej	500 g	15 min.

Ingrediensgruppe	Ingredienser	Mængde	Optøningstid
	Kanelsnegle	500 g	13 min.
Brød/boller	Kuvertbrød	500 g	13 min.
	Rugbrød	500 g	15 min.
	Fuldkornsbrød	500 g	15 min.
	Franskbrød	500 g	15 min.
Færdigretter	Supper	1000 g	25 min.
	Gryderetter	1000 g	30 min.
	Ris	250 g	8 min.

Vigtigt

- **Brug ikke væske fra optøet mad til madlavning.**
- **Undlad at fryse mad ned igen, efter at den er tøet op.**

Opvarme

Vi anbefaler, at du bruger "Reheat" (opvarmning) for hurtigt og nemt at opvarme rester på en sund måde og for at opnå en saftig og ensartet opvarmning.
Den tilberedningstid, der er angivet i tabellen, er vejledende for opvarmning. Hvis din mad ikke opvarmes til det forventede resultat, skal du føje nogle minutter til opvarmningstiden.

Ingrediensgruppe	Mængde	Opvarmningstid
Tilbehør - pasta	500 g	10 min.
Tilbehør - ris	500 g	10 min.
Gryderet	1500 g	25 min.
Fiskefilet(er)	250 g	8 min.
Lasagne	1000 g	25 min.
Okse-/svinekød	250 g	10 min.
Fjerkræ	250 g	10 min.
Grøntsager	500 g	10 min.
Suppe	1000 g	20 min.
Dim sum	400 g	12 min.
Pandekage(r)	250 g	8 min.
Omelet	250 g	8 min.
Pizza	2 stykker	10 min.

Tilstanden "manuel"

Denne tilstand anbefales til brugere af Air Cooker, som allerede kender enheden og har opnået en vis erfaring i "opskrifter med vejledt madlavning" eller i "madlavning med ingredienser".

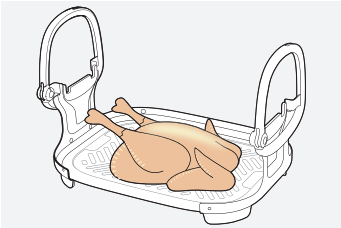
I denne tilstand kan du manuelt indstille alle tilberedningsparametre, f.eks. tid, temperatur og luftfugtighed.
Du kan indstille tiden fra 1 til 60 minutter og temperaturen fra 60°C to 160°C.
Der er tre luftfugtighedsindstillinger, som er (luftfugtighed fra), (middel luftfugtighed) og (høj luftfugtighed).

Tilbehør

Din Air Cooker leveres med grundlæggende tilbehør og visse ekstra afhængigt af den model, du har købt.
Nedenfor vises muligheder for, hvordan du kan kombinere dem til madlavning i din Air Cooker.

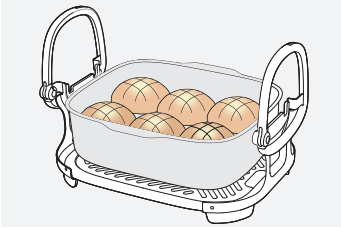
Bemærk

- Brug altid Air Cooker med bundbakken og gitteret. Alt andet tilbehør er placeret øverst.

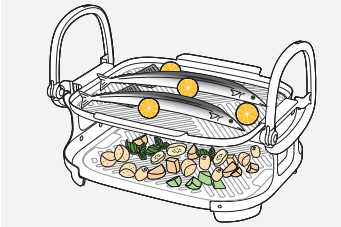


Kun bundbakke og gitter

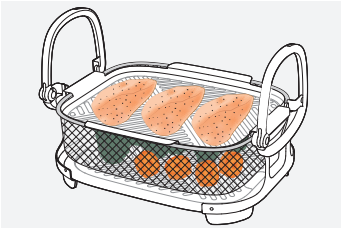
Bundbakke og gitter plus kurv



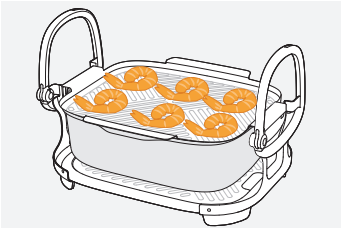
Bundbakke og gitter plus gryde



Bundbakke og gitter plus andet lag



Bundbakke og gitter plus kurv og andet lag



Bundbakke og gitter plus gryde og andet lag

Stemmekontrol

1. Sørg for, at din Air Cooker er tilsluttet og parret med din smartenhed, og at fjernsamtykke er givet i NutriU-appen, som findes i din profil.
2. Sørg for, at du har downloadet stemmeassistent-appen.
3. Slut NutriU-appen til stemmeassistent-appen.

Bemærk

- Hvis du ikke kan se muligheden for at aktivere stemmekontrol i NutriU, skal du aktivere Amazon Alexa via din stemmeassistent-app.
- Du kan finde detaljerede stemmekommandoer i stemmeassistent-appen.
- Tilslutning af NutriU-appen med din stemmeassistent-app kan også foretages, når du tilslutter og parrer din Air Cooker for første gang.

Rengøring

Generelt

Vigtigt

- **Brug aldrig køkkenredskaber af metal eller slibende rengøringsmidler, da det kan ødelægge slip-let-belægningen.**
- **Brug ikke skarpe eller spidse værktøjer til at rengøre vandmundstykket inde i tilberedningskammeret, da dette kan ødelægge mundstykket.**

Bemærk

- Indersiden af apparatet, bundbakken, kurven, gryden og det andet lag har slip-let-belægning.
- Når du bruger apparatet første gang, skal du rengøre tilberedningskammeret grundigt ved at tørre det af med varmt vand. Rengør også bundbakke, kurv, gryde og det andet lag med varmt vand og en ikke-slibende svamp. (se "Rengøringsskema").
- Rengør altid apparatet efter brug. Fjern olie og fedt fra tilberedningskammeret og låget efter hver brug.
- Fyld ikke tilberedningskammeret med vand ved rengøring.

1. Tryk på drejeknappen, og hold den nede for at slukke for apparatet. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af i ca. 30 minutter med låget åbent.
2. Fjern bundbakken og kurven, gryden og/eller det andet lag for at lade Air Cooker køle hurtigere af.
3. Rengør tilberedningskammeret med varmt vand. Brug om nødvendigt opvaskemiddel og en svamp, som ikke ridser (se "Rengøringsskema").
4. Tag gitteret af bundbakken for nem og grundig rengøring.

Tip

- Hvis der sidder madrester fast i tilberedningskammeret, kan du bruge det automatiske rengøringsprogram "EasyClean" til at blødgøre resterne og rengøre apparatet nemt (se "Brug af de automatiske rengøringsprogrammer").

5. Rengør bundbakken, kurven, gryden og det andet lag i opvaskemaskinen. Du kan også rengøre dem med varmt vand, opvaskemiddel og en ikke-ridsende svamp (se "Rengøringsskema").
6. Tør apparatets yderside af med en fugtig klud.
7. Sørg for, at apparatets inderside er helt tør, før det stilles væk med låget lukket.

Tip

- Hvis du ikke skal bruge apparatet i længere tid, skal du rengøre det grundigt indvendigt, før du sætter det væk, dette for at undgå, at der dannes lugte osv. Lad derefter låget stå åbent, indtil apparatets inderside er helt tør. Opbevar aldrig apparatet med låget lukket, hvis indersiden ikke er helt ren og tør.

Bemærk

- Sørg for, at der ikke er fugt på displayet. Tør betjeningspanelet af med en klud, efter at du har rengjort det.
- Hvis der af en eller anden grund er vand eller fugt i tilberedningskammeret (for meget fugt fra maden, kondensvand, ved automatiske rengøringsprogrammer osv.) fjernes vandet ved hjælp af en rengøringssvamp, inden det når op til afløbshullet bagpå. Dette kan forårsage røgudledning på grund af kontakt med luftvarmeren.

Rengøringsskema

	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

Bemærk

- Brug funktionen "Rinsing" (skylning) eller "Easy Clean" til at rengøre indersiden af tilberedningskammeret grundigt.

Brug af de automatiske rengøringsprogrammer

Skylning

Det anbefales at bruge rengøringsprogrammet, når du ikke har brugt din Air Cooker i længere tid. Det skyller det interne system med vand.

Easy Clean

EasyClean-funktionen hjælper med at opløse fedtrester og rengøre tilberedningskammeret grundigt. Programmet tager 20 minutter. Når programmet er færdigt, skal du blot tørre tilberedningskammeret med en våd klud.

Afkalkning

Din Air Cooker påminder dig med en meddelelse på displayet, når det er tid til at afkalke apparatet.

Bemærk

- Vi anbefaler, at du afkalker apparatet, når du ser påmindelsen. Ellers kan vandsystemet blive tilstoppet. Hvis du vil afkalke enheden senere, kan du springe meddelelsen over. Når du tænder for din Air Cooker næste gang, bliver du mindet om det igen.

1. Gå til "Tools (Værktøjer) → Descaling (Afkalkning) på apparatets display.

Bemærk

- Sørg for, at apparatet er tændt, og at der ikke er væske tilbage i tilberedningskammeret. Hvis apparatet stadig er varmt, skal du lade det køle af med låget åbent i mindst 30 minutter.

2. Hæld ca. 80 ml Philips CA6700-afkalkningsmiddel eller citronsyre i den tomme vandtank, og sæt vandtanken tilbage i apparatet uden at tilsætte mere vand.

Bemærk

- Brug kun Philips-afkalkningsvæske eller citronsyre. Du må under ingen omstændigheder bruge afkalkningsvæske, der er baseret på svovlsyre, saltsyre, sulfaminsyre eller eddikesyre (eddike), da dette kan beskadige vandsystemet i apparatet og ikke opløse kalken korrekt.

3. Tryk på "Continue" (fortsæt) for at starte afkalkningen.

Bemærk

- Apparatet vil nu dosere afkalkningsopløsningen. Den doserede væske opsamles i bunden af tilberedningskammeret.

4. Vent, indtil du får den næste anvisning på skærmen. Det tager ca. 10 minutter.

5. Tøm vandtanken, skyl og fyld den med rent vand op til MAX-markeringen.

6. Når du har gjort dette, skal du bekræfte det på skærmen ved at trykke på "OK" med drejeknappen. Enheden gennemskyller derefter vandsystemet med rent vand.

7. Når skylningen er færdig, skal du trykke på "OK" for at afslutte afkalkningsprocessen.

8. Tør bunden af tilberedningskammeret af med en tør klud.

Tip

- Du kan bruge citronsyre (bland det med vand i henhold til anvisningerne) til at fjerne små kalkpletter i tilberedningskammeret. Du skal blot komme det i gryden, lade det virke et stykke tid og derefter tørre det af.

Opbevaring

1. Tag apparatets stik ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.
2. Tøm vandtanken.
3. Kontroller, at alle delene er rene og tørre før opbevaring.
4. Læg tilbehøret oven på hinanden, og opbevar det i apparatet.

Tip

- Hvis du ikke skal bruge apparatet i længere tid, skal du rengøre det grundigt indvendigt, før du sætter det væk, dette for at undgå, at der dannes lugte osv. Lad derefter låget stå åbent, indtil apparatets inderside er helt tør. Opbevar aldrig apparatet med låget lukket, hvis indersiden ikke er helt ren og tør.

Bemærk

- Hold altid Air Cooker vandret, når du bærer den.
- Sørg altid for, at tilbehøret til Air Cooker er placeret korrekt oven på hinanden, så det kan opbevares i apparatet, og låget kan lukkes.

Genbrug

- Produktet må ikke smides ud sammen med det almindelige husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Aflever det i stedet på en kommunal genbrugsstation. På den måde er du med til at beskytte miljøet.
- Følg dit lands regler for særskilt indsamling af elektriske og elektroniske produkter. Korrekt bortskaffelse er med til at forhindre negativ påvirkning af miljøet og menneskers helbred.

Overensstemmelseserklæring

DAP B.V. erklærer herved, at Air Cooker NX096x overholder direktivet 2014/53/EU. Den komplette tekst i EU-overensstemmelseserklæringen er tilgængelig på følgende internetadresse: **https://www.philips.com**.
Air Cooker NX096x er udstyret med et WiFi-modul, 2,4 GHz 802.11 b/g/n med en maksimal udgangseffekt på 92,9 mW EIRP.

Reklamationsret og support

Hvis du har brug for oplysninger eller support, skal du gå til **www.philips.com/support**, scanne QR-koden, der findes på pakken eller i introduktionshæftet, eller læse den separate folder "Worldwide Guarantee".

Software- og firmwareopdateringer

Opdatering er vigtigt for at beskytte dine personlige oplysninger og sikre, at din Air Cooker og appen fungerer korrekt.
Opdater altid appen til den nyeste version.
Air Cooker opdaterer automatisk apparatets firmware.

Bemærk

- For at gøre det muligt for Air Cooker at opdatere til den nyeste firmwareversion skal du sørge for, at din Air Cooker er sluttet til dit WiFi-hjemmenetværk.
- Brug altid den nyeste app og firmware.
- Opdateringer er tilgængelige, når der er softwareforbedringer.
- En firmwareopdatering startes automatisk, når Air Cooker er i standbytilstand. Denne opdatering tager et par minutter. I det tidsrum kan Air Cooker ikke bruges.

Enhedens kompatibilitet

Du kan finde detaljerede oplysninger om appens kompatibilitet under oplysningerne i App Store.

Nulstilling til fabriksindstillinger

Hvis du vil nulstille Air Cooker til fabriksindstillingerne, skal du vælge funktionen til nulstilling til fabriksindstillinger i menuen Tools (Værktøjer) → Settings (Indstillinger).
Din Air Cooker er derefter ikke længere tilsluttet dit Wi-Fi-hjemmenetværk og er ikke længere parret med din smart-enhed.

Fejlfinding

I dette kapitel beskrives de mest almindelige problemer, der kan opstå med dit apparat. Hvis du ikke kan løse problemet ved hjælp af nedenstående oplysninger, kan du se en liste over ofte stillede spørgsmål på **www.philips.com/support**. Du er også altid velkommen til at kontakte dit lokale Philips Kundecenter.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ydersiden af apparatet bliver varm under brug.	Varmen inde i tilberedningskammeret stråler ud til de udvendige vægge.	Dette er normalt. Alle håndgreb og knapper, som du skal røre ved under brugen, forbliver kølige nok til, at man kan røre ved dem.
		Tilberedningskammeret, bundbakken og gitteret, kurven, gryder (på nogle modeller), det andet lag (på nogle modeller) og de udtrækkelige håndtag bliver altid varme, når apparatet er i brug. Dette er for at sikre, at maden bliver tilberedt korrekt. Disse dele er altid for varme at røre ved.
		Hvis du efterlader apparatet tændt i længere tid, vil nogle områder blive for varme at røre ved. Disse områder er markeret på apparatet med følgende ikon: Så længe du er opmærksom på de varme områder og undgår at røre dem, er apparatet helt sikkert at anvende.
Apparatet tænder ikke.	Apparatet er ikke sat i stikkontakten.	Kontrollér, om stikket er sat rigtigt i stikkontakten.
	Flere apparater er forbundet til en stikkontakt.	Apparatet har et højt watttal. Prøv en anden stikkontakt, og kontroller sikringerne.
Jeg kan se nogle pletter, der skaller af, inde i min Air Cooker og på noget af tilbehøret.	Nogle små pletter kan forekomme i tilberedningskammeret eller på tilbehøret, hvis belægningen utilsigtet berøres eller ridses (f.eks. under rengøring med skarpe rengøringsværktøjer og/eller ved indsætning af tilbehør i tilberedningskammeret.	Du kan undgå beskadigelse ved at sætte bakken/gitteret/kurven eller en anden tilbehørskombination ind i tilberedningskammeret og forsigtigt forsøge ikke at ramme væggene. Hvis du bemærker, at små stykker belægning er gået af, skal du være opmærksom på, at dette ikke er skadeligt, da alle anvendte materialer er fødevaresikre.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Jeg kan høre en mærkelig lyd fra indersiden af apparatet.	Apparatet er udstyret med en blæser, som fører varmen til maden, samt en vandpumpe, som er nødvendig for apparatets dampfunktion.	Denne lyd er normal og tilsigtet. Hvis lyden bliver højere eller tydeligt ændrer sig, skal du kontakte Philips' supportcenter for at få hjælp.
Maden, som jeg tilberedte, blev ikke som forventet.	Hvis du lavede mad med en NutriU-opskrift, der er udviklet til din Air Cooker, har du muligvis ikke fulgt opskriften, hvad angår mængden af ingredienser, du putter i.	Når du tilbereder mad med en NutriU-opskrift, skal du følge de mængder, der anbefales i opskriften. Ændringer kan påvirke tilberedningsresultatet.
	Du har ændret tilberedningsparametre, f.eks. tid, temperatur eller luftfugtighed, selvom andet anbefales. Dette kan påvirke tilberedningsresultatet.	Kig i opskriften, og skift kun tilberedningsparametrene efter behov, f.eks. når du ønsker, at maden skal tilberedes længere end anbefalet, at oksekødet skal være mere rødstegt osv.
	Du brugte en "tilberedningsmetode", som ikke var egnet til den type mad, du tilberedte. F.eks. kan luftdampningsindstillingen, der bruges til bladgrønsager, give klæg mad, der er blevet tilberedt for længe. Brug i stedet indstillingen "Steam" (dampning), og se kapitlerne om tilberedning i brugervejledningen for at få yderligere oplysninger.	Se kapitlerne om tilberedning i brugervejledningen for at få flere oplysninger og vejledning om, hvordan mad tilberedes med forskellige tilberedningsmetoder.
Jeg har kun nogle af ingredienserne under "Ingredients" (ingredienser) på mit apparat.	Din Air Cooker leveres med en standardingrediensliste, som opdateres, når du første gang opretter forbindelse til dit WiFi og parrer din Air Cooker med din mobilenhed.	Følg WiFi-opsætningsprocessen ved at gå til Tools (Værktøjer) -> Settings (Indstillinger) -> WiFi Setup (Opsæt WiFi) på dit apparat, og følg anvisningerne på apparatet og i appen. Når dette er gjort, opdateres din ingrediensliste automatisk med de ingredienser, der er beregnet til dit oprindelsesland.
Der kommer røg og lugt ud af Air Cooker.	Du er ved at tilberede ingredienser med et højt fedtindhold	Hæld forsigtigt overskydende olie eller fedt fra tilberedningskammeret eller tilbehøret. Du kan også bruge programmet "EasyClean" i apparatet under "Tools" (Værktøjer), som hjælper med at opløse fedtholdige ingredienser og rengøre apparatet mere grundigt.
	Tilberedningskammeret indeholder fedtholdige rester fra tidligere brug.	Røg og lugt forårsages af fedtede rester, der opvarmes i tilberedningskammeret. Rengør altid tilberedningskammeret og tilbehøret, som du bruger til tilberedningen,

Problem	Mulig årsag	Løsning
	Marinade, væske eller kødsaft sprøjter i det afsmeltede fedt	Dup maden tør, inden du lægger den i Air Cooker.
WiFi-indikatoren på min Air Cooker lyser ikke længere.	Air Cooker er ikke længere tilsluttet dit WiFi-hjemmenetværk. Du kan have ændret dit WiFi-hjemmenetværk.	Start WiFi-opsætningsprocessen ved at gå til Tools (Værktøjer) → Settings (Indstillinger) → WiFi Setup (Opsæt WiFi) på dit apparat, og følg anvisningerne på apparatet og i appen.
Appen viser, at parringsprocessen ikke lykkedes.	En anden bruger har parret Air Cooker med en anden smartenhed og er i gang med at lave mad.	Vent, indtil den anden bruger har afsluttet den aktuelle tilberedning. Par derefter din mobilenhed med Air Cooker igen.
Jeg kan ikke bruge appen til at fjernbetjene min Air Cooker (f.eks. sende en opskrift og starte madlavning fra NutriU-appen).	Air Cooker er ikke tilsluttet dit WiFi-hjemmenetværk og/eller er ikke parret med din smartenhed.	Kontroller først, om din Air Cooker er tilsluttet et WiFi-netværk. Hvis du har fuldført WiFi-opsætningen via Philips NutriU-appen og har sluttet dit apparat til et bestemt WiFi-netværk, bør du kunne se et konstant hvidt WiFi-symbol på apparatets display.
	Du har muligvis ikke markeret "Remote Consent" (fjernsamtykke), som findes i din personlige NutriU-profil.	Gå til fanen med din personlige profil i NutriU-appen, og tryk på afkrydsningsfeltet "Remote Consent" (fjernsamtykke).
Der er vand i tilberedningskammeret efter madlavning.	Air Cooker producerer damp under madlavning. Dampen kondenserer på maden og på indersiden af tilberedningskammeret. Kondensvandet bliver i tilberedningskammeret efter madlavning.	Det er normalt, at der er en vis mængde vand tilbage i tilberedningskammeret efter madlavning. Tør det af med en våd klud, der ikke ridser.

© 2022 Philips Domestic Appliances Holding B.V.
Alle rettigheder forbeholdes