PHILIPS

NX0960

Användarhandbok

Innehållsförteckning

Viktigt **3**
Elektromagnetiska fält (EMF) 5
Automatisk avstängning 5
Introduktion **6**
Allmän översikt **7**
Beskrivningar av funktioner **8**
Före första användningen **10**
Ansluta luftfritösen till NutriU-appen **11**
Förberedelser inför användning **13**
Använda luftfritösen **13**
Tillagningslägen **16**
Receptvägledd tillagning via NutriU-appen 16
Läget Ingredienser 17
Läget Tillagningsmetod 21
Läget Manuellt 30
Tillbehör **30**
Röstkontroll **31**
Rengöring **32**
Allmänt 32
Rengöringstabell 34
Använda de automatiska rengöringsprogrammen 35
Förvaring **36**
Återvinning **36**
Deklaration om överensstämmelse **37**
Garanti och support **37**
Uppdateringar av programvara och inbyggd programvara **37**
Enhetskompatibilitet **37**
Åter fabriksinst. **37**
Felsökning **38**

Viktigt

Läs det här viktiga informationsdokumentet noggrant innan du använder apparaten och spara det för framtida bruk.

Fara

- Sänk aldrig ned apparaten i vatten och skölj den inte under kranen.
- Fyll inte tillagningskammaren med vatten då detta kan leda till elektrisk stöt.
- Fyll inte tillagningskammaren eller pannan med olja eftersom det kan utgöra en brandrisk.
- Använd inte apparaten om stickkontakten, nätsladden eller själva apparaten är skadad.
- Använd inte vassa eller spetsiga verktyg för att rengöra vattenmunstycket inuti tillagningskammaren då det kan förstöra munstycket.
- Täck inte för luftintaget och öppningarna för luftutblåset när apparaten används.
- Rör aldrig vid insidan av apparaten när den används.
- Lägg aldrig i så mycket mat så att mängden överskrider maxnivån som indikeras på tillbehören eller så att den vidrör locket.

Varning

- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Apparaten får endast anslutas till ett jordat vägguttag. Se alltid till att kontakten sitter ordentligt i vägguttaget.
- Den här apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollssystem.
- Ytorna kan bli varma när apparaten används.

- Den här produkten kan användas av barn från 8 års ålder, personer med olika funktionshinder samt av personer som inte har kunskap om produkten såvida det sker under tillsyn eller om de har informerats om hur produkten används på ett säkert sätt och de eventuella medförda riskerna. Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och underhåll bör inte göras av barn under 8 år om de inte är under tillsyn av vuxen.
- Se till att apparaten och dess sladd är utom räckhåll för barn under 8 år.
- Använd aldrig lätta eller antändbara ingredienser eller bakplåtspapper i apparaten.
- Utsätt inte apparatens bas för höga temperaturer, het gas, ånga eller fuktig värme från andra källor än ångkokaren själv. Placera inte apparaten på eller nära en varm gasspis eller på någon typ av elspis, elektriska kokplattor, eller i en uppvärmd ugn.

- Placera inte apparaten mot en vägg eller andra apparater, eller under föremål som kan skadas av ånga, t.ex. väggar och skåp när apparaten är igång. Lämna ett utrymme på minst 10 cm baktill, på båda sidorna och ovanför apparaten. Placera inte något ovanpå apparaten.
- Vid användning släpps ånga ut från utblåsen. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och från utblåsen.
- Apparaten är utrustad med härdat glas och om glaset är skadat ska du sluta använda apparaten och kontakta ett servicecenter i närheten.
- Låt inte nätsladden komma i kontakt med varma ytor.
- Tillbehör kan bli varma under och efter användning av apparaten. Hantera dem alltid försiktigt.
- Akta dig för den varma ångan som kommer ut ur apparaten under tillagningen, i varmhållningsläget eller när du öppnar locket. När du kollar till maten bör du alltid använda köksredskap med långa handtag.
- Använd inte apparaten för något annat ändamål än vad som beskrivs i användarhandboken och använd endast originaltillbehören från Philips.
- Använd inte tillbehör eller delar från andra tillverkare, eller delar som inte uttryckligen har rekommenderats av Philips. Om du använder sådana tillbehör eller delar gäller inte garantin.
- Använd alltid det avsedda tillbehöret för att behandla livsmedel. Se till att livsmedel aldrig får direktkontakt med ånggeneratorn längst ned.
- Lämna inte apparaten obevakad när den är igång. Se alltid till att du har kontroll över apparaten.
- Använd alltid apparaten med locket ordentligt stängt.
- Om du använder sous vide-funktionen ska du endast använda sous vide-påsar av hög kvalitet.
- Använd endast apparatens sous vide-funktion om du använder sous vide-påsar. Annars kan sous vide-påsarna smälta.
- Sous vide-funktionen med temperaturer under 50°C rekommenderas inte då det kan leda till bakterietillväxt.
- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Ställ inte apparaten på eller i närheten av lättantändligt material, till exempel en duk eller gardin.
- Rengör noggrant de delar som kommer i kontakt med mat innan du använder apparaten för första gången samt efter varje användning. Läs instruktionerna som finns i användarhandboken.
- Ånga aldrig fryst kött, fågel eller skaldjur. Tina alltid dessa ingredienser helt innan du ångkokar dem.
- Ytor som är lättåtkomliga kan bli heta under användning.
- Den här apparaten är utformad för att användas vid omgivningstemperaturer mellan 10°C och 40°C.

Varning

- Apparaten är endast avsedd för användning i vanlig hemmiljö. Den är inte avsedd att användas i miljöer som personalkök i butiker, på kontor, bondgårdar eller andra arbetsplatser. Den är inte heller avsedd att användas av kunder på hotell, motell, bed- and breakfast eller andra liknande boendemiljöer.
- Dra alltid ur strömsladden om du lämnar apparaten obevakad och innan du monterar, tar isär, rengör och ställer undan den.
- Flytta inte på ångkokaren när den används.
- Lämna alltid in apparaten till ett serviceombud auktoriserat av Philips för undersökning och reparation. Försök inte att reparera apparaten själv. Om du gör det upphör garantin att gälla.
- Använd endast vatten i vattenbehållaren.
- Låt apparaten svalna i cirka 30 minuter innan du hanterar eller rengör den.
- Ställ apparaten på en stabil, plan och jämn yta och kontrollera att det finns minst 10 cm fritt utrymme runt den för att undvika överhettning.
- Använd inte utrymmet i apparaten som förvaringsutrymme, förutom för lämpliga tillbehör.
- Temperatur, luftfuktighet och tid varierar baserat på typen och mängden livsmedel som du har placerat i apparaten.
- Om den används på felaktigt sätt eller i storskaligt bruk eller om den inte används enligt anvisningarna i användarhandboken upphör garantin att gälla och Philips tar inte på sig ansvar för skador som kan uppkomma.
- Ta bort vattenbehållaren från apparaten när du vill fylla på eller tömma den. Luta inte hela apparaten för att tömma vattenbehållaren.
- Om vätska måste tas bort från tillagningskammaren ska du använda en svamp eller liknande. Luta inte apparaten för att tömma den.
- Då livsmedel skiljer sig vad gäller ursprung, storlek och varumärke ska du se till att de är tillräckligt tillagade före servering.
- Frys inte mat på nytt som har tinats.
- Använd inte ättiksyra för att avkalka apparaten.

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här Philips-produkten uppfyller alla tillämpliga standarder och regler gällande exponering av elektromagnetiska fält.

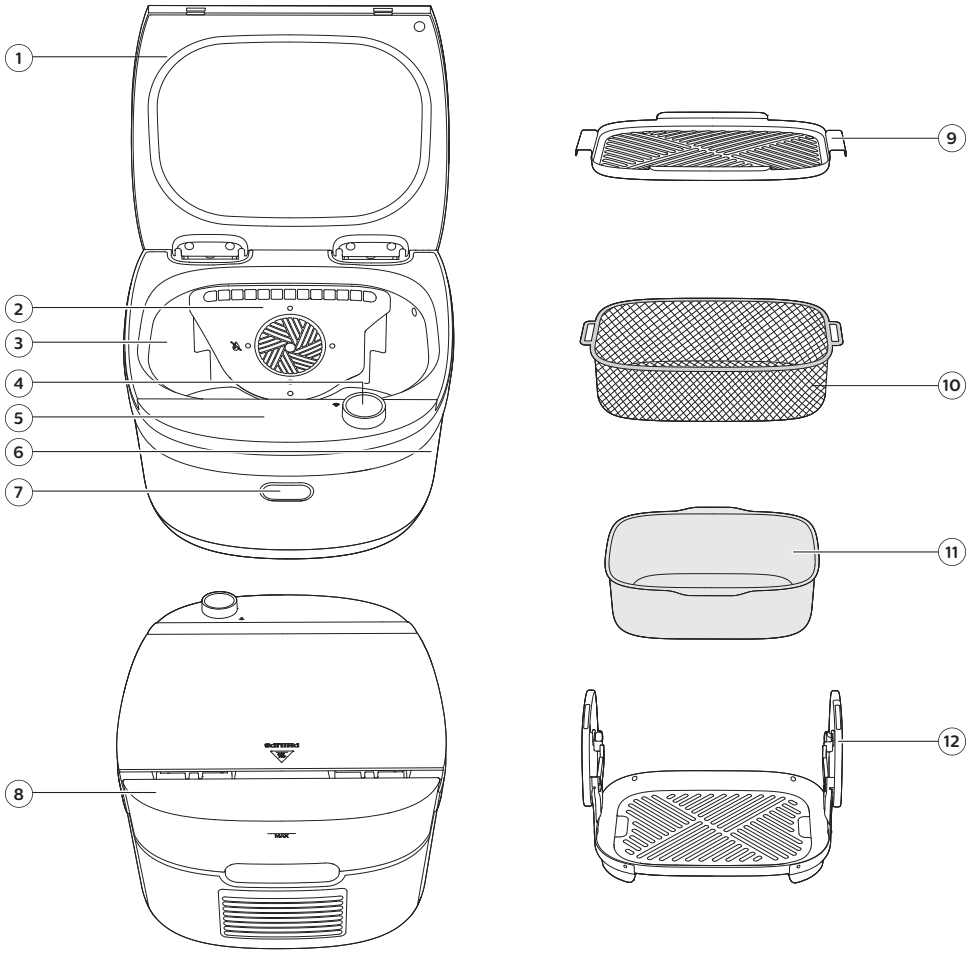
Automatisk avstängning

Luftfritösen är utrustad med en automatisk avstängningsfunktion. När apparaten är påslagen men inte i tillagnings- eller varmhållningsläget försätts den i standbyläge om ingen inmatning sker på 20 minuter. Tryck länge på vridknappen för att stänga av apparaten manuellt.

Introduktion

Vi gratulerar till ditt köp och hälsar dig välkommen till Philips!
Genom att registrera din produkt på **www.philips.com/welcome** kan du dra nytta av Philips support.
Philips luftfritös använder NutriFlavor-teknik för att skapa en optimal miljö med luft som cirkulerar och luftfuktighet för att tillaga varje unikt livsmedel perfekt. Krispiga grönsaker, saftig fisk, mört kött, mjuka bakverk där upp till 90 % av näringen bevaras*****. Upptäck glädjen i att skapa goda och nyttiga rätter med bara en knapptryckning.
Mer inspiration, recept och information om luftfritösen finns på **www.philips.com/welcome** eller kan du ladda ned den kostnadsfria NutriU-appen****** för IOS® eller Android™.
***** Testat på broccoli, paprika och sockerärtor för 90% vitamin C, på lax för 93% omega3/6 och på oxkött för 90% järn. Mätt i laboratorium på luftångkokningsinställningen.
****** NutriU-appen kanske inte är tillgänglig i ditt land. I så fall ska du besöka din lokala Philips-webbplats för inspiration.

Allmän översikt

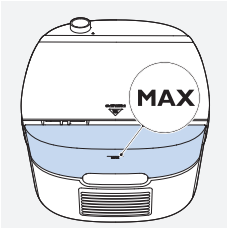


1. Glaslock
2. Galler för cirkulation av varmluft
3. Tillagningskammare
4. Vridknapp
5. Display
6. Ångutlopp
7. Frigöringsknapp för lock
8. Vattenbehållare + lock
9. Andra lager (säljs separat)
10. Korg
11. Tillagningskärl (för vissa modeller)
12. Bottenbricka + galler

Beskrivningar av funktioner

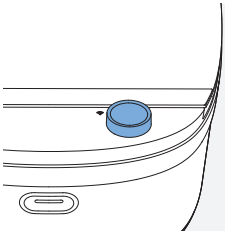
Vattenbehållare

Luftfritösen är utrustad med en vattenbehållare, som finns lägst bak på apparaten. Den maximala vattennivån är cirka 600 ml. Indikeringen för maximal vattennivå finns på handtagssidan på vattenbehållaren och bör inte överskridas.
Töm vattenbehållaren efter varje tillagningscykel för att minska bildningen av kalkavlagringar.



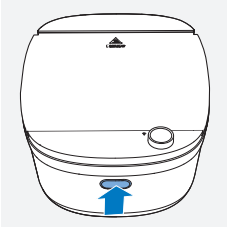
Vridknapp

Tryck på vridknappen för att slå på apparaten och håll vridknappen nedtryckt för att stänga av apparaten.
När apparaten har slagits på trycker du på vridknappen för att bekräfta en åtgärd. Vrid på vridknappen för att bläddra igenom olika menyalternativ eller ändra tillagningsinställning.



Glaslock

Tryck på lockets frigöringsknapp för att öppna glaslocket. Locket öppnas automatiskt.

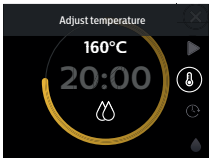


Varning

- **Glaslockets yta kan bli varm under användning.**

Temperaturinställning

En del av de tillagningsmetoder som tillhandahålls har en standardtemperaturinställning som inte kan justeras eftersom en annan temperatur kan påverka tillagningsresultatet. Använd det manuella läget (se kapitlet Tillagningslägen) om du vill ändra tillagningstemperatur.



Fuktighetsinställning

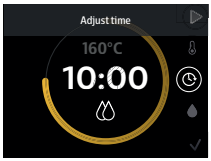
En del av de tillagningsmetoder som tillhandahålls har en rekommenderad standardfuktighetsinställning som inte kan justeras eftersom en annan fuktighet kan påverka tillagningsresultatet. Använd det manuella läget (se kapitlet Tillagningslägen) om du vill ändra fuktighetsinställningen.

Tre fuktighetsnivåer

	Beskrivning	Används för följande matlagningsmetoder
	Fuktighet avstängd	Baka, ugnssteka
	Medelhög fuktighet	Se recepten i NutriU-appen. Även tillgängligt i manuellt läge
	Hög fuktighet	Ångkoka, luftångkoka, tillaga långsamt, tina, värma upp, sous vide

Tillagningstid

I manuellt läge kan du ställa in tillagningstiden från 1 till 60 minuter.
I läget Tillagningsmetoder kan du ställa in fasta tillagningstider. Se tabellen i kapitlet Tillagningslägen → Tillagningsmetoder.
Alla tillagningsmetoder har en standardtillagningstid som kan justeras beroende på hur mycket mat du lägger ned i apparaten eller hur tillagat du vill ha det.
Du hittar förslagna tillagningstider för olika livsmedelstyper i kapitlet Tillagningslägen → Ingredienser”.



Ljud

Ljud från apparaten

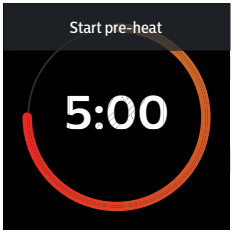
Apparaten kan ge ifrån sig ett lågt ljud när den används. Det är helt normalt. Ljudet kommer från pumpen som skickar vattnet genom det interna systemet och även från fläkten som skapar luftflödet inuti apparaten.

Ljudaviseringar

Ibland hörs ett ljud, till exempel när apparaten har avslutat tillagningen, eller om något behöver göras under tillagningen, som att lägga i en ingrediens i luftfritösen.

Förvärmning

Vissa tillagningsmetoder som att ugnssteka och baka kräver föruppvärmning.
Föruppvärmningsaviseringen visas automatiskt i tillagningslägen där föruppvärmning krävs.
Om din luftfritös redan är uppvärmd på grund av att du precis har tillagat något kan du hoppa över föruppvärmningen och påbörja tillagningen direkt.
Föruppvärmningstimern är inställd på fem minuter och kan inte justeras.



Viktigt

- **För att uppnå optimalt tillagningsresultat ska du placera livsmedlen i luftfritösen efter att föruppvärmningen är klar.**

Textguide

Alla menyskärmar har en textguide som hjälper dig att navigera i menyn.
Textbeskrivningen försvinner efter 10 sekunder och visas igen när du kommer till en ny sida på menyn.

Före första användningen

Viktigt

- **Under första användningen kan din Air Cooker avge rök och lukt. Detta bör försvinna inom några minuter. Innan du börjar laga mat ska du använda apparaten tom i cirka 30 minuter i 160°C med luftfuktigheten av och hålla rummet ventilerat.**

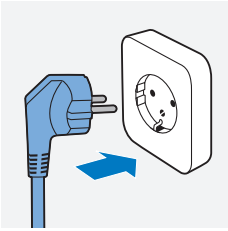
1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Ta bort alla dekaler eller etiketter (om tillämpligt) från apparaten.
3. Rengör apparaten noga före första användningen genom att torka tillagningskammaren med en våt icke-slipande trasa. Skölj tillbehören och de löstagbara delarna under varmt vatten.

Ansluta luftfritösen till NutriU-appen

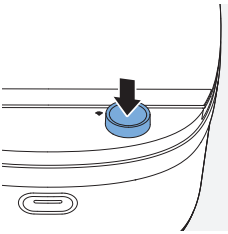
Viktigt

- **Kontrollera att din smarta enhet är ansluten till ditt Wi-Fi-nätverk innan du påbörjar Wi-Fi-konfigurationsprocessen.**

1. Sätt i sladden till apparaten.



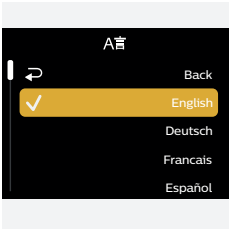
2. Tryck på vridknappen för att slå på apparaten.



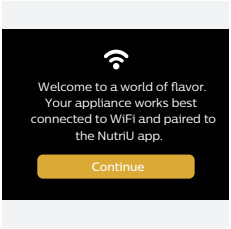
Obs!

- När du slår på apparaten första gången ombeds du välja det språk du vill använda för att navigera i menyn.

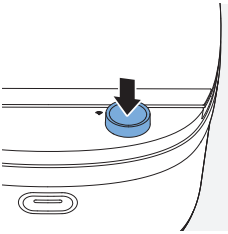
3. Bläddra igenom listan till önskat språk markeras.



4. Bekräfta språkvalet genom att trycka på vridknappen.
   - Då visas en välkomstskärm.



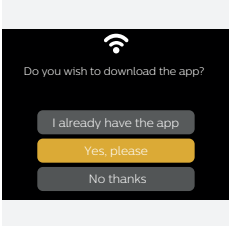
5. Tryck på vridknappen för att bekräfta och fortsätta.



Obs!

- På nästa skärm kan du bestämma om du vill ansluta apparaten till din smarta enhet med en gång eller senare.

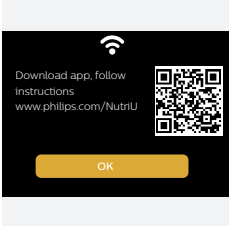
6. Om du bestämmer dig för att ansluta med en gång navigerar du till alternativet Ja, tack.



Obs!

- Vi rekommenderar att du laddar ned NutriU-appen och lägger till din luftfritös i appen så snart som du har konfigurerat apparaten första gången. Det gör att du kan använda luftfritösen fullt ut, till exempel för att använda fjärrtillagning och få aviseringar om tillagningsprocessen.

7. Då visas en QR-kod. Skanna den för att ladda ned NutriU-appen.



Tips!

- Du kan även ladda ned NutriU-appen från appbutiken eller från webbplatsen **www.philips.com/NutriU**. Du kan även skanna QR-koden i häftet som medföljer luftfritösen.

8. Öppna NutriU-appen och följ registreringsprocessen.
9. Följ stegen i appen för att ansluta luftfritösen till ditt Wi-Fi och parkoppla luftfritösen med din smarta enhet.

Obs!

- Om du bestämmer dig för att ansluta luftfritösen senare kan du påbörja Wi-Fi-konfigurationsprocessen under Verktyg → Inställningar → Konfigurera Wi-Fi på luftfritösens meny.
- Du kan endast använda luftfritösen med appen när Wi-Fi-indikatorn bredvid displayen lyser vitt.

Wi-Fi-indikatorn har två lägen.

Wi-Fi-indikatorn är släckt.	Wi-Fi är inaktiverat.
Wi-Fi-indikatorn lyser.	Wi-Fi är aktiverat och anslutet till routern.

Viktigt

- **Fjärrstyrning: Du kan bara fjärrstyra luftfritösen via appen (till exempel skicka ett recept, pausa tillagningen osv.) om du har markerat fjärstyrningsgodkännandet i NutriU-appen, som finns i din NutriU-profil.**
- **Se till att du ansluter luftfritösen till ett Wi-Fi-nätverk hemma med 2,4 GHz 802.11 b/g/n.**
- **Enkel användarparkoppling: Luftfritösen kan endast fjärrstyras av en användare åt gången. Om en andra användare vill styra luftfritösen och använda NutriU-appen måste hen följa parkopplingsprocessen. När parkopplingsprocessen är klar tas parkopplingen för den första användaren bort automatiskt.**
- **Wi-Fi-konfigurationsprocessen kan avbrytas via appen eller genom att du drar ut nätsladden till luftfritösen.**

Obs!

- Du kan aktivera och inaktivera Wi-Fi i Verktyg → Inställningar → Wi-Fi-konfiguration.
- Du kan återställa Wi-Fi i Verktyg → Inställningar → Wi-Fi-konfiguration.

Förberedelser inför användning

1. Placera apparaten på en stabil, plan och jämn värmetålig yta.

Varning

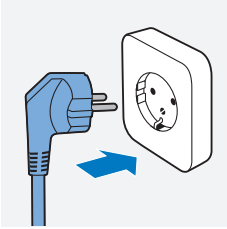
- **Ställ ingenting ovanpå eller bredvid apparaten. Det kan störa luftflödet och påverka tillagningsresultatet.**
- **Placera inte apparaten i närheten av eller under föremål som kan skadas av ånga, t.ex. väggar och skåp.**

Obs!

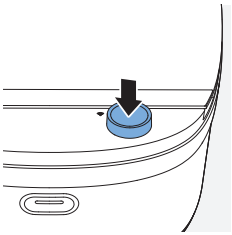
- Placera alltid korgen med brickan i apparaten. Använd inte enbart korgen.

Använda luftfritösen

1. Koppla in sladden till luftfritösen.

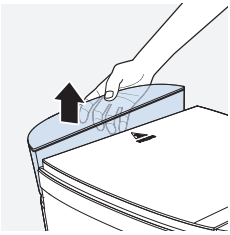


2. Tryck på vridknappen för att slå på luftfritösen.

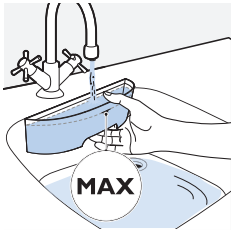


3. Fyll vattenbehållaren.

3a. Ta loss vattenbehållaren från luftfritösens baksida och öppna vattenbehållarens lock.



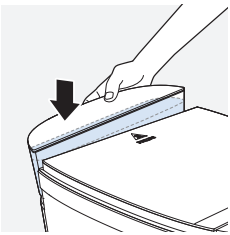
3b. Fyll den med vatten till max-indikatorn.



Obs!

- Indikeringen för maximal vattennivå finns på handtagssidan på vattenbehållaren och bör inte överskridas.

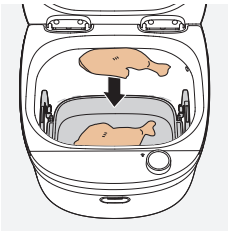
3c. Sätt tillbaka locket på vattenbehållaren och sätt fast vattenbehållaren på luftfritösen.



Obs!

- Mängden vatten som behövs för tillagning beror på typ av livsmedel och tillagningstiden. Du måste eventuellt fylla på vattenbehållaren under tillagningen. En indikering för låg vattennivå visas i tillagningsstatusbannern i NutriU-appen samt på apparatens display.

4. Placera livsmedlen i luftfritösen.



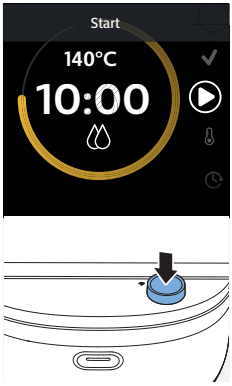
Obs!

- Tillagningsmetoderna baka och ugnsrosta kräver föruppvärmning. Placera livsmedlen i enheten när föruppvärmningen är klar.

5. Välj den tillagningsmetod du vill använda (se kapitlet Tillagningslägen).

6. Ställ in tillagningsparametrarna om det behövs.

7. Tryck på vridknappen för att påbörja tillagningen.



8. Då påbörjas tillagningen. Ånggeneratorn och fläkten slås på.

Obs!

- När du pausar tillagningsprocessen, till exempel för att justera tillagningsparametrarna mellan tillagningstillfällena, trycker du på vridknappen för att göra det. Tryck på vridknappen igen för att återuppta tillagningen.
- Placera inte luftfritösen bredvid en annan matlagningsapparat, nära köksväggen eller under ett köksskåp eftersom varm ånga kan kondensera och rinna nedför ytorna.

Varning

- **Vid användning släpps ånga ut från utblåsen. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och från öppningarna för utblåset.**

9. När tillagningstiden är klar ser du skärmen ”Smaklig måltid”.
   - En melodislinga hörs.

10. Du kan då gå tillbaka till huvudmenyn (växla till ikonen x och bekräfta), varmhålla maten eller tillaga mer.

Obs!

- Töm vattenbehållaren när du är klar med tillagningen.
- Se alltid till att maten är ordentligt tillagad innan du serverar den.

Tillagningslägen

	Läge		Gör så här	Luftfritösanvändarens färdighetsnivå
1	Receptvägledd tillagning		Välj ett recept i appen och skicka det till luftfritösen.	Automatisk tillagning på alla nivåer: fullständig vägledning
2	Ingredienser		Välj ingredienser och därefter tillagningsmetod. Luftfritösen justerar automatiskt temperatur och fukt. Justera tiden baserat på önskat slutresultat och påbörja tillagningen.	Nybörjare: fullständig vägledning
3	Tillagningsmetoder		Välj tillagningsmetod. Luftfritösen justerar automatiskt temperatur och fukt. Justera tiden baserat på önskat slutresultat och påbörja tillagningen.	Avancerad: grundläggande vägledning
4	Manuellt läge		Justera tid, temperatur och fukt manuellt och påbörja tillagningen.	Expert: ingen vägledning

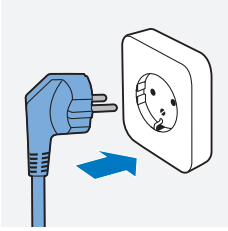
Receptvägledd tillagning via NutriU-appen

Om du precis har börjat använda luftfritösen rekommenderar vi att du använder det receptvägledda tillagningsläget. Det är det enklaste sättet att bekanta sig med luftfritösen. Om du är en mer erfaren användare hjälper NutriU-appen dig att uppnå luftfritösens fulla potential.

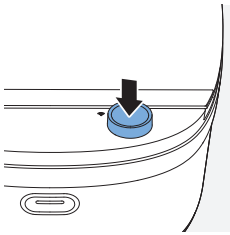
Obs!

- Receptvägledd tillagning är endast möjlig när luftfritösen och din smarta enhet är anslutna, parkopplade och du har godkänt fjärranvändning i din NutriU-profil.

1. Koppla in sladden till luftfritösen.



2. Tryck på vridknappen för att slå på luftfritösen.



3. Öppna NutriU-appen på din smarta enhet och välj ett recept i NutriU-appen.
4. Tryck på Kom igång.
   - Då visas respektive inställning i NutriU-appen och på apparaten.
5. Justera tiden om det behövs och påbörja sedan tillagningen i antingen appen eller på apparaten.

Tips!
- Om du håller dig till receptet vad gäller ingredienser och mängd behöver du inte justera tillagningstiden.
- Om du tillagar mindre eller mer mat än vad receptet anger måste du eventuellt justera tillagningstiden därefter.

Obs!
- Du kan även ändra tillagningsparametrar som fuktighetsnivå och temperatur för ett recept. Tillagningsresultatet kan påverkas om du ändrar de här parametrarna.

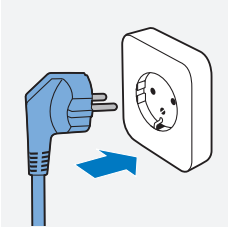
Läget Ingredienser

Använd det här läget om du precis har börjat använda luftfritösen och vill få fullständig vägledning under tillagningsprocessen.

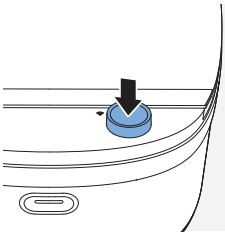
Viktigt
- **När du anger ingredienslistan för första gången, innan du ens har anslutit luftfritösen till ditt Wi-Fi, finns det bara en standardingredienslista. Listan uppdateras automatiskt så snart du ansluter och parkopplar luftfritösen med en smart enhet enligt det land/den region du väljer under anslutningsprocessen i appen.**

Obs!
- Ingredienslistan uppdateras automatiskt med jämna mellanrum. Det kräver att luftfritösen är ansluten till ditt Wi-Fi.

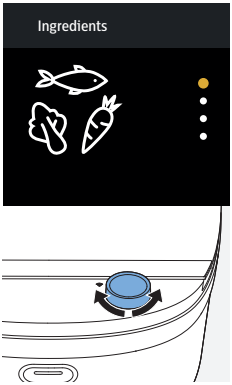
1. Koppla in sladden till luftfritösen.



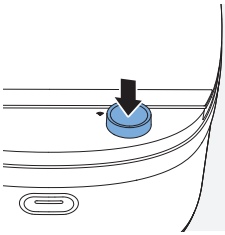
2. Tryck på vridknappen för att slå på luftfritösen.



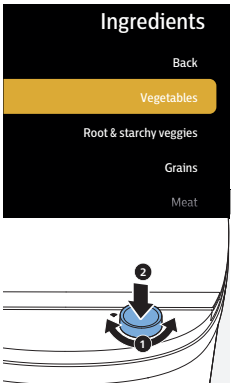
3. Vrid vridknappen till **Ingredienser** har valts.



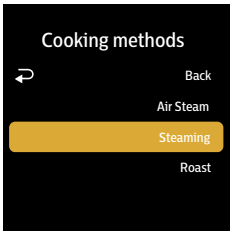
4. Tryck på vridknappen för att bekräfta.



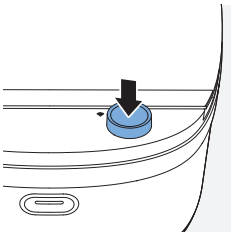
5. Vrid på vridknappen för att välja den ingrediens du vill tillaga. Tryck på vridknappen för att bekräfta.



6. Välj en av de rekommenderade tillagningsmetoderna och bekräfta.



7. Tryck på vridknappen för att påbörja tillagningen.



Obs!

- Standardtillagningstiden är baserad på mängden ingredienser du lägger i luftfritösen.

Se tabellen nedan för föreslagen mängd livsmedel enligt standardtillagningstiden.

Ingrediens-samling	Ingrediens	Mängd	Metoder	Tillag-nings-tempe-ratur	Tillag-ningsfuk-tighet	Tillag-nings-tid	För-värm-ning
Grönsaker	Spenat	250 g	Ånga	100°C		10 min	nej
	Broccoli	600 g	Luftångkoka	120°C		12 min	nej
		600 g	Ugnsstek	160°C		13 min	Ja
	Zucchini	500 g	Luftångkoka	120°C		15 min.	nej
	Blomkål	600 g	Luftångkoka	120°C		15 min.	nej
		600 g	Ugnsstek	160°C		20 min	Ja
	Gröna bönor	500 g	Luftångkoka	120°C		17 min	nej
	Aubergine	750 g	Luftångkoka	120°C		25 min	nej
		680 g	Ugnsstek	160°C		20 min	Ja
	Brysselkål	500 g	Luftångkoka	120°C		12 min	nej

Ingrediens-samling	Ingrediens	Mängd	Metoder	Tillag-nings-tempe-ratur	Tillag-ningsfuk-tighet	Tillag-nings-tid	För-värm-ning
	Sparris (grön)	750 g	Luftångkoka	120°C		12 min	nej
	Paprika	500 g	Luftångkoka	120°C		12 min	nej
	Tomat	750 g	Luftångkoka	120°C		12 min	nej
Rotfrukter och stärkelserika grönsaker	Potatis, hel	600 g	Luftångkoka	120°C		40 min	nej
	Potatis, delad i fyra delar	600 g	Luftångkoka	120°C		35 min	nej
		600 g	Ugnsstek	160°C		45 min	Ja
	Sötpotatis, delad i fyra delar	600 g	Luftångkoka	120°C		20 min	nej
	Sötpotatis, hel	600 g	Ugnsstek	160°C		30 min	Ja
	Pumpatärningar	750 g	Luftångkoka	120°C		30 min	nej
		750 g	Ugnsstek	160°C		30 min	Ja
	Morötter	750 g	Luftångkoka	120°C		25 min	nej
		750 g	Ugnsstek	160°C		25 min	Ja
Spannmål	Basmatiris	200 g ris/ 550 ml vatten	Luftångkoka	120°C		25 min	nej
	Jasminris	200 g/ 550 ml	Luftångkoka	120°C		25 min	nej
	Långkornigt fullkornsris	200 g/ 550 ml	Luftångkoka	120°C		40 min	nej
	Hirs	200 g/ 400 ml	Luftångkoka	120°C		20 min	nej
	Quinoa	200 g/ 550 ml vatten	Luftångkoka	120°C		25 min	nej
	Korn	200 g/ 600 ml	Luftångkoka	120°C		40 min	nej
	Bovete	200 g/ 450 ml	Luftångkoka	120°C		20 min	nej
	Couscous/ bulgur	200 g/ 300 ml vatten	Luftångkoka	120°C		10 min	nej
Kött	Magert nötkött	1000 g	Luftångkoka	120°C		50 min	nej
	Magert griskött	1000 g	Luftångkoka	120°C		60 min	nej
	Marmorerat griskött	1000 g	Ugnsstek	160°C		60 min	Ja
	Revbensspjäll	1000 g	Ugnsstek	160°C		60 min	Ja
Fågel	Kycklingbröst	550 g (3 styck)	Luftångkoka	120°C		25 min	nej

Ingrediens-samling	Ingrediens	Mängd	Metoder	Tillag-nings-tempe-ratur	Tillag-ningsfuk-tighet	Tillag-nings-tid	För-värm-ning
		550 g	Ugnsstek	160°C		25 min	Ja
	Kalkonbröst	550 g	Luftångkoka	120°C		25 min	nej
		550 g	Ugnsstek	160°C		25 min	Ja
	Kyckling, hel	1450 g	Ugnsstek	160°C		60 min	Ja
	Kycklingklubbor	400 g	Ugnsstek	160°C		50 min	Ja
	Ankbröst	600 g (2 styck)	Ugnsstek	160°C		12 min	Ja
Fisk och skaldjur	Lax	450 g	Luftångkoka	120°C		15 min.	nej
		450 g	Ugnsstek	160°C		20 min	Ja
	Havsabborre	600 g	Luftångkoka	120°C		12 min	nej
	Räkor	800 g	Luftångkoka	120°C		15 min.	nej
	Forell	600 g	Luftångkoka	120°C		12 min	nej
	Bläckfisk	600 g	Luftångkoka	120°C		15 min.	nej
	Vitfisk	600 g	Luftångkoka	120°C		12 min	nej
Ägg	Hårkokt ägg	560 g/ 10 ägg	Luftångkoka	120°C		12 min	nej
	Löskokt ägg	560 g/ 10 ägg	Luftångkoka	120°C		8 min	nej

Obs!

- För varje ingrediens finns även ett NutriU-recept tillgängligt. Mer information finns i appen.
- Om standardtillagningstiden inte ger önskat resultat när du har tillagat mer eller mindre än den rekommenderade mängden livsmedel justerar du tillagningstiden därefter.

Läget Tillagningsmetod

Det här läget rekommenderas om du redan är van vid att laga mat med luftfritösen. Du kan välja olika tillagningsmetoder.

Tillagnings-metod	Tempera-turinställ-ning	Fuktig-hetsinställ-ning	Standardtid	Sortiment	Exempel
Luftångkoka	120°C		10 min	1–90 min	Grönsaker, kött, fisk, skaldjur, äggrätter
Ånga	100°C		10 min	1–90 min	Bladgrönsaker, dumplings, färsk ravioli
Ugnsstek	160°C		50 min (plus 5 min föruppvärmning)	1–90 min	Kött, fågel, fisk, grönsaker, potatis

Tillagnings-metod	Tempera-turinställ-ning	Fuktig-hetsinställ-ning	Standardtid	Sortiment	Exempel
Grädda	160°C		35 min (plus 5 min föruppvärmning)	1–90 min	Gratänger, lasagne, mjuka kakor, muffins, småbröd
Tillaga långsamt	80°C		120 min	1–180 min	Kött, grytor, soppor, såser
Sous vide	50°C–90°C		90 min	1–180 min	Kött, fågel, fisk, skaldjur
Tina	60°C		20 min	1–180 min	Olika sorters frysta livsmedel
Återuppvärma	120°C		15 min.	1–90 min	Olika sorters rester

Obs!

- Vissa tillagningsmetoder som att ugnssteka och baka kräver föruppvärmning.
- Om din luftfritös redan är uppvärmd på grund av att du precis har tillagat något kan du hoppa över föruppvärmningen och påbörja tillagningen direkt.
- Föruppvärmningstimern är inställd på fem minuter och kan inte justeras.

Varning

- **Vid användning släpps ånga ut från utblåsen. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och från öppningarna för utblåset.**
- **Akta dig för den varma ångan som kommer ut ur apparaten under tillagningen, i varmhållningsläget eller när du öppnar locket.**
- **När du kollar till maten bör du alltid använda köksredskap med långa handtag.**
- **Ånga aldrig fryst kött, fågel eller skaldjur. Tina alltid dessa ingredienser helt innan du ångkokar dem.**

Luftångkoka

Vi rekommenderar att du använder läget Luftångkoka för alla sorters grönsaker, magert kött, fisk, skaldjur och alla sorters spannmål. Den här inställningen behåller den naturliga smaken, texturen och matens härliga färg.
Tillagningstiden som anges i tabellen är en vägledning för färska ingredienser. Om tillagningstiden inte leder till önskat resultat justerar du tillagningstiden därefter.

Ingredienssamling	Ingrediens	Mängd	Tillagningstid
Grönsaker	Broccoli	600 g	12 min
	Zucchini	500 g	15 min.
	Blomkål	600 g	15 min.
	Gröna bönor	500 g	17 min
	Brysselkål	500 g	12 min

Ingredienssamling	Ingrediens	Mängd	Tillagningstid
	Sparris (grön)	750 g	12 min
	Paprika	500 g	12 min
	Tomat	750 g	12 min
	Aubergine	750 g	25 min
Rotfrukter och stärkelserika grönsaker	Potatis, hel	600 g	40 min
	Potatis, delad i fyra delar	600 g	35 min
	Sötpotatis, delad i fyra delar	600 g	20 min
	Pumpatärningar	750 g	30 min
	Morötter	750 g	25 min
Spannmål	Basmatiris	200 g ris/550 ml vatten	25 min
	Jasminris	200 g/550 ml	25 min
	Långkornigt fullkornsris	200 g/550 ml	40 min
	Hirs	200 g/400 ml	20 min
	Quinoa	200 g/550 ml vatten	25 min
	Korn	200 g/600 ml	40 min
	Bovete	200 g/450 ml	20 min
	Couscous/bulgur	200 g/300 ml vatten	10 min
Kött	Magert nötkött (oxfilé)	1000 g	50 min
	Magert griskött	1000 g	60 min
Fågel	Kycklingbröst	550 g (3 styck)	25 min
	Kalkonbröst	550 g	25 min
Fisk och skaldjur	Lax	450 g	15 min.
	Havsabborre	600 g	12 min
	Räkor	800 g	15 min.
	Forell	600 g	12 min
	Bläckfisk	600 g	15 min.
	Vitfisk	600 g	12 min
Ägg	Hårdkokt ägg	560 g/10 ägg	12 min
	Löskokt ägg	560 g/10 ägg	8 min

Ånga

Ångning är en mycket skonsam tillagningsmetod tack vare den låga temperaturen och höga fuktigheten. Vi rekommenderar att du använder läget Ånga för bladgrönsaker och livsmedel som ska vara mjuka och behålla fuktigheten, som dumplings.

Tillagningstiden som anges i tabellen är en vägledning för färska ingredienser. Om tillagningstiden inte leder till önskat resultat justerar du tillagningstiden därefter.

Ingredienssamling	Ingrediens	Mängder	Tillagningstid
Grönsaker	Spenat	250 g	10 min
	Broccoli	600 g	14 min
	Zucchini	500 g	17 min
	Blomkål	600 g	17 min
	Gröna bönor	500 g	19 min
	Brysselkål	500 g	14 min
	Sparris (grön)	750 g	14 min
	Paprika	500 g	14 min
	Tomat	750 g	14 min
	Aubergine	750 g	27 min
Fågel	Kycklingbröst	550 g (3 styck)	27 min
	Kalkonbröst	550 g	27 min
Fisk	Vitfisk	600 g	14 min
	Lax	450 g	17 min
	Räkor	800 g	17 min
Dumplings	Kinesiska dumplings	400 g	20 min
	Knödel	600 g	25 min
	Färsk ravioli	500 g	12 min
Ägg	Äggmuffins	600 g	15 min.
	Äggpudding	600 g	15 min.
Efterrätter	Ricottarullar	800 g	25 min
	Bananbröd	600 g	25 min

Ugnsstek

Vi rekommenderar att du använder läget Ugnsstek för att tillaga ingredienser i högre temperatur, huvudsakligen kötträtter och fisk, men även grönsaker.

Tips!

- Föruppvärm enheten före tillagning för optimalt resultat.

Tillagningstiden som anges i tabellen är en vägledning för färska ingredienser. Om tillagningstiden inte leder till önskat resultat justerar du tillagningstiden därefter.

Ingredienssamling	Ingrediens	Mängd	Tillagningstid
Grönsaker	Broccoli	600 g	13 min
	Blomkål	500 g	20 min
	Aubergine	680 g	20 min
	Tomat	750 g	15 min.
	Brysselkål	500 g	15 min.
	Paprika	500 g	20 min
Rotfrukter och stärkelserika grönsaker	Potatis, delad i fyra delar	600 g	45 min
	Pumpa	750 g	30 min
	Morötter	600 g	30 min
	Sötpotatis, hel	600 g	30 min
Kött	Marmorerat griskött (sidfläsk)	1000 g	60 min
	Revbensspjäll	1000 g	60 min
Fågel	Kycklingbröst	550 g	25 min
	Kalkonbröst	550 g	25 min
	Kyckling, hel	1450 g	60 min
	Kycklingklubbor	400 g	50 min
Fisk och skaldjur	Lax	450 g	20 min

Grädda

Vi rekommenderar att du använder Grädda för att baka bröd, mjuka kakor och muffins, men även för gratänger. Med den här inställningen får du goda bakresultat som är mjuka inuti men med en krispig yta.

Tips!

- Föruppvärm enheten före tillagning för optimalt resultat.
- Vi rekommenderar att du använder tillagningskärlet om du ska baka mjuka kakor och bröd eller göra gratänger. Om du ska baka muffins använder du vanliga silikonformar som kan användas i en ugn.

Tillagningstiden som anges i tabellen är en vägledning för att grädda olika sorters mat. Om baktiden inte leder till önskat resultat justerar du tillagningstiden därefter.

Ingredienssamling	Ingrediens	Tillagningstid
Kaka	Cheesecake	40 min
	Kaksmet	30 min
	Kaksmet	30 min
	Muffin	20 min
	Kanelbullar	30 min
Gratänger	Potatisgratäng	60 min
	Lasagne	50 min
	Quiche	45 min
Bröd	Bröd	40 min
	Vitlöksknutar	25 min

Tillaga långsamt

I läget Tillaga långsamt kan du tillaga livsmedel i låg temperatur i upp till 3 timmar. Vi rekommenderar att du använder läget Tillaga långsamt för kött och kyckling samt för grytor och soppor. Med den här inställningen blir resultatet mört och saftigt och får en intensiv smak.

Tips!

- Läget Tillaga långsamt kan även användas i kombination med andra tillagningsmetoder. Du kan till exempel först tillaga köttet långsamt och sedan steka det en kort stund i pannan för optimalt resultat.

Tillagningstiden som anges i tabellen är en vägledning för färska ingredienser. Om tillagningstiden inte leder till önskat resultat justerar du tillagningstiden därefter.

Ingredienssam-ling	Ingrediens	Mängd	Tillagningstem-peratur	Tillagningstid
Kött	Revbensspjäll	1000 g	80°C	120 min
	Marmorerat griskött	1000 g	80°C	180 min
	Magert griskött	1000 g	80°C	180 min
	Fettsnål biff	1000 g	80°C	180 min
Kyckling	Hel kyckling	1350 g	80°C	180 min
Grönsaker	Ratatouille	800 g	80°C	180 min
Gryta	Nötgryta	1500 g	80°C	180 min
Frukt	Plommonsylt	1000 g	80°C	180 min

Sous vide

Sous vide är en särskild tillagningsmetod som använder vakuum i en låg temperatur för att tillaga livsmedel perfekt. Vakuumförpacka det som ska tillagas i särskilda förslutningsbara platspåsar för sous vide-tillagning med hjälp av en vakuumenhet. Du kan använda sous vide-tillagning med luftfritösen i upp till 3 timmar. Med den här inställningen får du ett saftigt och mört resultat för kött och det finns ingen risk för att köttet blir för vällagat.

Tips!

- Läget Sous vide kan även användas i kombination med andra tillagningsmetoder. Du kan till exempel först tillaga köttet med sous vide och sedan steka det en kort stund i pannan för optimalt resultat.

Varning

- **Om du använder sous vide-funktionen ska du endast använda sous vide-påsar av hög kvalitet.**
- **Om du lägger livsmedel i en sous vide-påse ska du kontrollera att du väljer sous vide-tillagningsmetoden, annars kan sous vide-påsen smälta.**
- **Sous vide-funktionen vid temperaturer under 50°C rekommenderas inte då det kan leda till bakterietillväxt.**

Tillagningstiden som anges i tabellen är en vägledning för sous vide-tillagning. Om tillagningsresultatet inte uppfyller dina förväntningar rekommenderar vi att du ställer in temperaturen några grader högre eller lägre så att det passar ditt tycke och smak bättre. Du kan även justera tillagningstiden.

Ingrediens-samling	Ingrediens	Tillagnings-temperatur	Tillagnings-fuktighet	Tillagningstid	Tillagningsnivå
Kött (rött)	Oxfilé, 350 g, 4 cm tjock	54°C		70–180 min	Medium rare
	Entrecôte, 450 g, 4 cm tjock	54°C		100–180 min	Medium rare
	Filet mignon, 250 g, 4 cm tjock	54°C		80–120 min	Medium rare
Fläsk	2 fläskkotletter à 250 g	63°C		60–120 min	Medium, möra saftiga
Fågel	2 kycklingbröst à 250 g	66°C		70–180 min	Saftiga och möra
Fisk och skaldjur	Räkor, med skal, medelstora, 400 g	56°C		40–65 min	Ogenomskinliga, saftiga
Fisk	4 laxfiléer à 150 g	52°C		45–70 min	Fast och delas i flagor
Ägg	10 medelstora ägg	66°C		55–70 min	Pocherat med fast vita och mjuk äggula

Ingrediens-samling	Ingrediens	Tillagnings-temperatur	Tillagnings-fuktighet	Tillagningstid	Tillagningsnivå
	10 medelstora ägg	74°C		60–75 min	Hårdkokt
Grönsaker	Grön sparris, 250 g	85°C		12–18 min	Spänstig
	Broccolibuketter, 400 g	85°C		15–20 min	Spänstig
Efterrätter	Brylépudding, 5 ramekiner à 9 x 5 cm	82°C		70–80 min	Silkeslen
	Cheesecake, 6 glasburkar med lock à 39 cl	80°C		80–90 min	Krämig

Tina

Vi rekommenderar att du använder läget Tina för att tina frysta livsmedel som grönsaker, kött, fisk och frukt.
Tillagningstiden som anges i tabellen är en vägledning för att tina livsmedel. Upptiningstiden beror på det frysta livsmedlets mängd och storlek. Om de frysta livsmedlen inte är helt upptinade kan du lägga till några minuter till upptiningstiden.

Ingredienssamling	Ingrediens	Mängd	Upptiningstid
Frukt	Alla sorters bär	500 g	8 min
	Äppelmos/äppelbitar	500 g	10 min
	Plommon	500 g	10 min
	Persika	500 g	10 min
Grönsaker	Frysta grönsaker i ett block	500 g	10 min
Fisk	Fiskfiléer	200 g	5 min
	Hel fisk	250 g	8 min
	Räkor	300 g	5 min
Nöt- och griskött	Färs	250 g	15 min.
	Tärnat kött	400 g	20 min
	Kotletter	250 g	15 min.
	Korv	250 g	10 min
Fågel	Hel kyckling	1200 g	30 min
	Kycklingbröst	400 g	15 min.
	Kycklingklubbor	400 g	13 min
Gräddade livsmedel	Smördeg	300 g	10 min
	Smetar	500 g	15 min.

Ingredienssamling	Ingrediens	Mängd	Upptiningstid
	Kanelbullar	500 g	13 min
Småbröd/frallor	Småbröd	500 g	13 min
	Rågbröd	500 g	15 min.
	Fullkornsbröd	500 g	15 min.
	Vitt bröd	500 g	15 min.
Färdigrätter	Soppa	1000 g	25 min
	Grytor	1000 g	30 min
	Ris	250 g	8 min

Viktigt

- **Använd inte vätskan från upptinade livsmedel vid tillagning.**
- **Frys inte mat på nytt som har tinats.**

Återuppvärma

Vi rekommenderar att du använder läget Återuppvärma för smidig, snabb och hälsosam återuppvärmning av rester för ett saftigt och jämnt uppvärmningsresultat.
Tillagningstiden som anges i tabellen är en vägledning för uppvärmning. Om maten inte är tillräckligt uppvärmd lägger du till några minuter till uppvärmningstiden.

Ingredienssamling	Mängd	Uppvärmningstid
Tillbehör – pasta	500 g	10 min
Tillbehör – ris	500 g	10 min
Gryta	1500 g	25 min
Fiskfilé(er)	250 g	8 min
Lasagne	1000 g	25 min
Nöt-/griskött	250 g	10 min
Fågel	250 g	10 min
Grönsaker	500 g	10 min
Soppa	1000 g	20 min
Dim sum	400 g	12 min
Pannkakor	250 g	8 min
Omelett	250 g	8 min
Pizza	2 bitar	10 min

Läget Manuellt

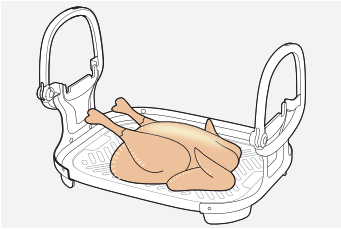
Det här läget rekommenderas för luftfritösanvändare som redan är välbekanta med enheten och har erfarenhet av receptvägledd tillagning eller av ingredienstillagning.
I det här läget kan du ställa in alla tillagningsparametrar, som tid, temperatur och fuktnivå manuellt.
Du kan välja tid från 1 till 60 minuter och temperatur från 60 till 160°C. Det finns tre fuktighetsinställningar, och de är (fuktighet avstängd), (medelhög fuktighet) och (hög fuktighet).

Tillbehör

Din luftfritös med bastillbehören och några extra tillbehör, beroende på vilken modell du köpt.
Se förslag på hur du kan kombinera dem för tillagning i luftfritösen nedan.

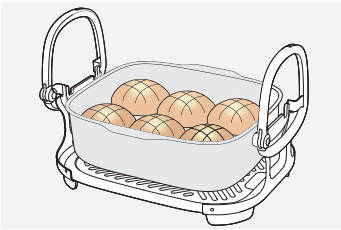
Obs!

- Använd alltid luftfritösen med bottenbrickan och gallret. Alla andra tillbehör placeras ovanpå.

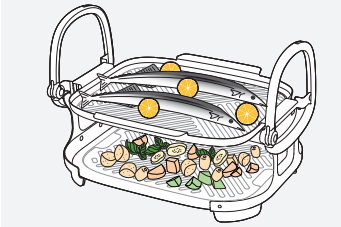


Endast bottenbricka och galler

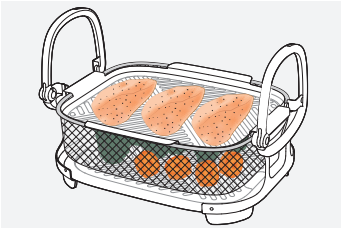
Bottenbricka och galler plus korg



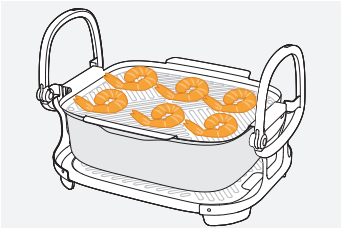
Bottenbricka och galler plus tillagningskärl



Bottenbricka och galler plus andra lager



Bottenbricka och galler plus korg och andra lager



Bottenbricka och galler plus tillagningskärl och andra lager

Röstkontroll

1. Se till att luftfritösen är ansluten och parkopplad till din smarta enhet och att fjärrgodkännandet har givits i NutriU-appen (du hittar det i din profil).
2. Se till att du har laddat ned röstassistentappen.
3. Anslut NutriU-appen till din röstassistentapp.

Obs!

- Om du inte ser alternativet att aktivera röststyrning i NutriU ska du aktivera skillen Amazon Alexa via röstassistentappen.
- Du hittar detaljerade röstkommandon i röstassistentappen.
- Du kan även ansluta NutriU-appen till din röstassistentapp när du ansluter och parkopplar luftfritösen första gången.

Rengöring

Allmänt

Viktigt

- **Använd inte köksredskap i metall eller slipande rengöringsmaterial eftersom det kan skada non-stick-beläggningen.**
- **Använd inte vassa eller spetsiga verktyg för att rengöra vattenmunstycket inuti tillagningskammaren då det kan förstöra munstycket.**

Obs!

- Apparatens insida, bottenbrickan, korgen, tillagningskärlet och det andra lagret har en non-stick-beläggning.
- Innan du använder apparaten första gången ska du rengöra tillagningskammaren noggrant genom att torka ur det med varmt vatten. Rengör även bottenbrickan, korgen, tillagningskärlet och det andra lagret med varmt vatten och en icke-slipande svamp. (Se Rengöringstabell.)
- Rengör apparaten efter varje användning. Avlägsna olja och fett från tillagningskammaren och locket efter varje användningstillfälle.
- Fyll inte tillagningskammaren med vatten för rengöring.

1. Håll vridknappen intryckt för att stänga av apparaten, dra ut kontakten från vägguttaget och låt apparaten svalna i cirka 30 minuter med locket öppet.
2. Ta bort bottenbrickan och korgen, tillagningskärlet och/eller det andra lagret för att låta luftfritösen svalna snabbare.
3. Rengör tillagningskammaren med varmt vatten och använd vid behov diskmedel och en icke-slipande svamp (se Rengöringstabell).
4. Ta bort gallret från bottenbrickan för enkel och noggrann rengöring.

Tips!

- Om matrester har fastnat i tillagningskammaren kan du använda det automatiska rengöringsprogrammet Easy Clean för att lösa upp resterna och rengöra apparaten på ett enkelt sätt (se Använd de automatiska rengöringsprogrammen).

5. Rengör bottenbrickan, korgen, tillagningskärlet och det andra lagret i diskmaskin. Du kan även rengöra dem med varmvatten, diskmedel och en icke-slipande svamp (se "Rengöringstabell").
6. Torka av apparatens utsida med en fuktig trasa.
7. Se till att apparaten är helt torr inuti innan du ställer undan den med locket på.

Tips!

- Om du inte kommer att använda apparaten under en längre tid ska du rengöra insidan noggrant innan du ställer undan den för att undvika att lukter uppstår osv. Låt locket vara av till apparatens insida är helt torr. Förvara aldrig apparaten med locket på om insidan inte är helt ren och torr.

Obs!

- Se till att det inte finns någon fukt på displayen. Torka kontrollpanelen med en trasa när du har rengjort den.
- Om vatten eller fukt har ansamlats i tillagningskammaren av någon anledning (fukt som avgetts av livsmedlen, vattenkondens, under automatiska rengöringsprogram osv.) tar du bort vattnet med hjälp av en svamp innan det når dräneringshålens nivå baktill på enheten. Det kan leda till att apparaten börjar ryka på grund av att fukten kommer i kontakt med luftvärmaren.

Rengöringstabell

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

Obs!

- Använd funktionen Sköljning eller Easy Clean för att rengöra tillagningskammarens insida noggrant.

Använda de automatiska rengöringsprogrammen

Sköljning

Vi rekommenderar att du använder sköljprogrammet om du inte har använt luftfritösen under en längre tid. Den sköljer det interna systemet med vatten.

Easy Clean

Funktionen EasyClean hjälper till att lösa upp fettrester och djuprengöra tillagningskammaren. Programmet tar 20 minuter. När programmet är klart behöver du bara torka ur tillagningskammaren med en fuktig trasa.

Avkalkning

Luftfritösen påminner dig med en avisering på displayen när det är dags att avkalka apparaten.

Obs!

- Vi rekommenderar att du avkalkar apparaten när du ser påminnelsen. Annars kan vattensystemet bli igensatt. Om du vill avkalka enheten senare kan du ignorera aviseringen. När du slår på luftfritösen nästa gång blir du påmind igen.

1. Gå till Verktyg → Avkalka på apparatens display.

Obs!

- Se till att apparaten är påslagen och att det inte finns någon fukt kvar i tillagningskammaren. Om apparaten fortfarande är varm ska du låta den svalna med locket av i minst 30 minuter.

2. Häll cirka 80 ml av Philips avkalkningsmedel CA6700 eller citronsyra i den tomma vattenbehållaren och sätt tillbaka vattenbehållaren i apparaten utan att hälla i mer vatten.

Obs!

- Använd endast Philips avkalkningsvatten eller citronsyra. Du får under inga omständigheter använda ett avkalkningsmedel baserat på svavelsyra, sulfaminsyra eller ättiksyra (ättika) då det kan skada apparatens vattensystem och inte lösa upp kalkavlagringarna ordentligt.

3. Tryck på Fortsätt för att starta avkalkningen.

Obs!

- Apparaten avger nu avkalkningslösningen. Vätskan samlas i botten av tillagningskammaren.

4. Vänta till du får nästa instruktion på displayskärmen. Detta tar cirka 10 minuter.

5. Töm vattenbehållaren, skölj den och fyll därefter på med nytt vatten upp till MAX-linjen.

6. När du har gjort detta bekräftar du det på displayskärmen genom att trycka på OK med vridknappen. Enheten sköljer då vattensystemet med rent vatten.

7. När sköljningen är klar trycker du på OK för att avsluta avkalkningsprocessen.

8. Torka tillagningskammarens botten med en torr trasa.

Tips!

- Du kan använda citronsyra (blanda det med vatten enligt anvisningarna) för att ta bort mindre kalkavlagringar inuti tillagningskammaren. Häll det bara i pannan, låt det verka i några minuter och torka sedan bort det.

Förvaring

1. Dra ur nätsladden och låt apparaten svalna.
2. Töm vattenbehållaren.
3. Se till att alla delar är rena och torra innan de läggs undan.
4. Stapla tillbehören i varandra och förvara dem i apparaten.

Tips!

- Om du inte kommer att använda apparaten under en längre tid ska du rengöra insidan noggrant innan du ställer undan den för att undvika att lukter uppstår osv. Låt locket vara av till apparatens insida är helt torr. Förvara aldrig apparaten med locket på om insidan inte är helt ren och torr.

Obs!

- Håll alltid luftfritösen horisontellt när du bär den.
- Se alltid till att luftfritösens tillbehör är staplade i varandra korrekt så att de kan förvaras i apparaten och locket kan stängas.

Återvinning

- Kasta inte produkten i hushållssoporna när den är förbrukad. Lämna in den för återvinning vid en officiell återvinningsstation. Om du gör det hjälper du till att skydda miljön.
- Följ de regler som gäller i ditt land för återvinning av elektriska och elektroniska produkter. Genom att kassera gamla produkter på rätt sätt kan du bidra till att förhindra negativ påverkan på miljö och hälsa.

Deklaration om överensstämmelse

Härmed deklarerar DAP B.V. att luftfritösen NX096x uppfyller direktivet 2014/53/EU.
Den fullständiga EU-försäkran om överensstämmelse finns på följande webbadress: **https://www.philips.com**.
Luftfritösen NX296x är utrustad med en Wi-Fi-modul, 2,4 GHz 802.11 b/g/n med en maximal uteffekt på 92,9 mW EIRP.

Garanti och support

Om du behöver information eller support kan du besöka oss på **www.philips.com/support**, skanna QR-koden på förpackningen eller i bruksanvisningen eller läsa den separata globala garantibroschyren.

Uppdateringar av programvara och inbyggd programvara

Det är viktigt att uppdatera för att skydda din sekretess och för att din luftfritös och appen ska fungera korrekt.
Uppdatera alltid appen till den senaste versionen.
Luftfritösen uppdaterar den inbyggda programvaran automatiskt.

Obs!

- För att göra det möjligt för luftfritösen att uppdatera till den senaste versionen av den inbyggda programvaran ska du säkerställa att luftfritösen är ansluten till ditt trådlösa nätverk.
- Använd alltid den senaste appen och fasta programvaran.
- Uppdateringar görs tillgängliga när det finns programvaruförbättringar.
- En uppdatering av den inbyggda programvaran startas automatiskt när din luftfritös är i standbyläget. Den här uppdateringen tar några minuter. Under den här tiden går det inte att använda luftfritösen.

Enhetskompatibilitet

Se informationen i appbutiken för detaljerad information om appens kompatibilitet.

Åter fabriksinst.

För en fabriksåterställning av luftfritösen väljer du fabriksåterställningsfunktionen på menyn Verktyg → Inställningar.
Din luftfritös är därefter inte längre ansluten till ditt trådlösa nätverk och paras inte längre ihop med din smarta enhet.

Felsökning

I det här kapitlet sammanfattas de vanligaste problemen som du kan råka ut för med apparaten. Om du inte kan lösa problemet med hjälp av informationen nedan kan du gå till **www.philips.com/support** där det finns en lista med vanliga frågor. Du kan även kontakta kundtjänst i ditt land.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Apparaten utsida blir varm under användning.	Värmen inuti tillagningskammaren tränger igenom till de yttre väggarna.	Det är helt normalt. Alla handtag och vred som du måste använda vid fritering håller sig svala.
		Tillagningskammaren, bottenbrickan och gallret, korgen, tillagningskärlen (för vissa modeller), det andra lagret (för vissa modeller) och de indragbara handtagen blir alltid varma när apparaten används för att säkerställa att maten blir ordentligt tillagad. Dessa delar är alltid för heta för beröring.
		Om du låter apparaten stå påslagen en längre tid kan vissa områden bli för heta för att ta i. Dessa områden är märkta på apparaten med följande ikon: Apparaten är säker att använda så länge som du är medveten om dessa heta områden och undvika att röra vid dem.
Apparaten startar inte.	Apparaten är inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att kontakten har satts in ordentligt i vägguttaget.
	Flera apparater är anslutna till ett uttag.	Apparaten har ett högt wattal. Pröva ett annat uttag och kontrollera säkringarna.
Jag ser flagnande fläckar inuti luftfritösen och på en del tillbehör.	Ett par små flagnande fläckar kan visa sig inuti tillagningskammaren och på tillbehör på grund av att beläggningen har skrapats oavsiktligen (t.ex. vid rengöring med grova rengöringsredskap och/eller när korgen sätts på plats).	Du kan förhindra slitage genom att placera brickan/gallret/korgen eller någon annan tillbehörskombination i tillagningskärlet försiktigt och försöka att inte vidröra väggarna. Om du märker att beläggningen har flagnat kan vi försäkra dig att det här inte är skadligt eftersom alla material är livsmedelssäkra.
Jag hör ett konstigt ljud inifrån apparaten.	Apparaten är utrustad med en fläkt, som är nödvändig för att transportera värmen till livsmedlen, samt en vattenpump, som är nödvändig för apparatens ångfunktion.	Ljudet är normalt och planerat. Om ljudet blir högre eller tydligt ändras ska du kontakta Philips supportcenter för ytterligare råd.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Den mat jag tillagat blev inte som förväntat.	Om du använde ett NutriU-recept som tagits fram för din luftfritös kanske du inte har följt receptet vad gäller mängden ingredienser du lagt i.	Följ den mängd som rekommenderas i receptet när du lagar mat med ett NutriU-recept. Ändringar kan påverka tillagningsresultatet.
	Du har ändrat tillagningsparametrar som den tid, temperatur eller fuktighet som rekommenderats. Det här kan påverka tillagningsresultatet.	Läs receptet och ändra endast tillagningsparametrarna när det är befogat, till exempel när du vill att maten ska tillagas längre än rekommenderat, om du vill att köttet ska vara råare tillagat osv.
	Du använde en tillagningsmetod som inte var lämplig för den typ av livsmedel du tillagade, om till exempel inställningen för luftångkokning används för bladgrönsaker kan det leda till ett överkokt och sörjigt resultat. Använd i stället ånginställningen och läs tillagningskapitlen i användarhandboken för mer information.	Läs tillagningskapitlen i användarhandboken för att hitta mer information och vägledning om hur man lagar mat med olika tillagningsmetoder.
Endast några ingredienser visas under Ingredienser på apparaten.	Luftfritösen levereras med en standardingredienslista, som uppdateras när du först ansluter till Wi-Fi och parkopplar luftfritösen med en smart enhet.	Följ Wi-Fi-konfigurationsprocessen genom att öppna Verktyg -> Inställningar -> Wi-Fi-konfiguration på apparaten och följ anvisningarna på apparaten och i appen. När du har gjort det uppdateras ingredienslistan automatiskt med de ingredienser som finns för ditt ursprungsland.
Luftfritösen ryker och luktar.	Du tillagar feta ingredienser.	Häll bort överskottet av olja eller fett från tillagningskammaren eller från tillbehören. Du kan även använda apparatens EasyClean-program, som du hittar under Verktyg. Det hjälper till att lösa upp feta ingredienser och rengöra apparaten noggrannare.
	Tillagningskammaren innehåller fortfarande fettrester från tidigare användning.	Rök och lukt orsakas av fettrester som värms upp i tillagningskammaren. Rengör alltid tillagningskammaren och tillbehören som du använder vid tillagning.
	Marinad, vätskor eller köttsafter stänker i stekfettet eller oljan.	Torka livsmedlen torra innan du lägger ned dem i luftfritösen.
Wi-Fi-lampan på luftfritösen lyser inte längre.	Luftfritösen är inte längre ansluten till ditt Wi-Fi. Du kanske har ändrat Wi-Fi-nätverk.	Starta Wi-Fi-konfigurationsprocessen genom att öppna Verktyg → Inställningar → Wi-Fi-konfiguration på apparaten och följ anvisningarna på apparaten och i appen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Appen visar att parkopplingsprocessen inte lyckades.	En annan användare har parkopplat luftfritösen med en annan smart enhet och använder apparaten just nu.	Vänta till den andra användaren är klar med nuvarande tillagningsprocess. Parkoppla därefter din smarta enhet med luftfritösen igen.
Jag kan inte använda appen för att fjärrstyra luftfritösen (till exempel skicka ett recept och starta tillagningen från NutriU-appen).	Luftfritösen är inte ansluten till ditt Wi-Fi och/eller inte parkopplad med din smarta enhet.	Kontrollera först om luftfritösen är ansluten till ett Wi-Fi-nätverk. Om du har slutfört Wi-Fi-konfigurationen via Philips NutriU-app och anslutit apparaten till ett särskilt Wi-Fi-nätverk bör du se en vit Wi-Fi-symbol lysa på apparatens display.
	Du kanske inte har markerat fjärrgodkännandet som du hittar i din personliga NutriU-profil.	Gå till fliken med din personliga profil i NutriU-appen och markera kryssrutan Fjärrgodkännande.
Det finns vatten i tillagningskammaren efter tillagning.	Luftfritösen producerar ånga under tillagningen. Ångan kondenserar på livsmedlen och på tillagningskammarens väggar. Det här vattnet stannar kvar i tillagningskammaren efter tillagning.	Det är normalt att en viss mängd vatten finns kvar i tillagningskammaren efter tillagning. Bara torka bort det med en fuktig, icke-slipande trasa.

© 2022 Philips Domestic Appliances Holding B.V.
Med ensamrätt