PHILIPS

NX0960

Gebruiksaanwijzing

Inhoudsopgave

Belangrijk **3**
Elektromagnetische velden (EMV) 5
Automatische uitschakeling 5
Introductie **6**
Algemeen overzicht **7**
Beschrijving van de functies **8**
Voor het eerste gebruik **10**
De Air Cooker aansluiten op de NutriU-app **11**
Klaarmaken voor gebruik **13**
De Air Cooker gebruiken **14**
Kookmodi **16**
Koken volgens recept via de NutriU-app 17
Modus Ingrediënten 18
Modus "cooking method" (bereidingsmethode) 22
Modus "manual" (handmatig) 32
Accessoires **32**
Spraakbediening **33**
Schoonmaken **34**
Algemeen 34
Schoonmaaktabel 36
De automatische reinigingsprogramma's gebruiken 37
Opbergen **38**
Recycling **39**
Conformiteitsverklaring **39**
Garantie en ondersteuning **39**
Software- en firmware-updates **39**
Apparaatcompatibiliteit **40**
Terug naar fabrieksinstellingen **40**
Problemen oplossen **40**

Belangrijk

Lees deze belangrijke informatie zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt. Bewaar het boekje om indien nodig later te kunnen raadplegen.

Gevaar

- Dompel het apparaat nooit in water en spoel het nooit af onder de kraan.
- Vul de kookkamer niet met water, want dit kan een stroomschok veroorzaken.
- Vul de kookkamer of pan niet met olie, want dit kan brandgevaar veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Maak het watermondstuk in de kookkamer niet schoon met scherpe of puntige voorwerpen, want dit kan het mondstuk beschadigen.
- Bedek de luchtinlaat- en -uitlaatopeningen niet wanneer het apparaat in gebruik is.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan wanneer het is ingeschakeld.
- Overschrijd met de hoeveelheid voedsel nooit het MAX-niveau dat is aangegeven in het accessoire en zorg ervoor dat het voedsel het deksel niet aanraakt.

Waarschuwing

- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door Philips, het servicecentrum van Philips of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact. Controleer altijd of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen heet worden tijdens gebruik.

- Houd toezicht op jonge kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Reiniging en onderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen te worden uitgevoerd.
- Doe nooit lichte of ontvlambare ingrediënten of bakpapier in het apparaat
- Stel de voet van het apparaat niet bloot aan hoge temperaturen, heet gas, hete stoom of damp van andere bronnen dan de stoomkoker zelf. Plaats het

apparaat niet op of in de buurt van een heet gasfornuis of elektrisch fornuis, hete elektrische kookplaat of in een warme oven.
- Plaats het apparaat terwijl het ingeschakeld is niet tegen de muur, in de buurt van andere apparaten of onder voorwerpen die door stoom kunnen worden beschadigd, zoals muren en kastjes. Laat achter, boven en aan beide zijden van het apparaat een ruimte van ten minste 10 cm vrij. Plaats geen voorwerpen op het apparaat.
- Tijdens gebruik komt hete stoom uit de luchtuitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlaatopeningen
- Het apparaat is uitgerust met gehard glas. Als het glas is beschadigd, dient u het apparaat niet meer te gebruiken en neemt u contact op met een servicecentrum bij u in de buurt.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Accessoires worden mogelijk heet tijdens en na gebruik van het apparaat; wees altijd voorzichtig.
- Pas op voor de hete stoom die vrijkomt uit het apparaat tijdens het koken, in de warmhoudmodus, of als u het deksel verwijdert. Gebruik voor het controleren van het voedsel altijd keukengerei met een lang handvat.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze gebruiksaanwijzing en gebruik alleen originele Philips-accessoires.
- Gebruik geen accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek zijn aanbevolen door Philips. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- Gebruik altijd de geschikte accessoires. Zorg ervoor dat het voedsel nooit direct in contact komt met de stoomgenerator.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken en beheer het altijd wanneer in gebruik.
- Sluit het deksel telkens wanneer u het apparaat gebruikt.
- Gebruik alleen vacuümzakken van hoge kwaliteit wanneer u wilt vacuümgaren.
- Gebruik vacuümzakken alleen met de functie vacuümgaren, anders kunnen de vacuümzakken smelten.
- Het wordt niet aangeraden om de functie vacuümgaren te gebruiken bij een temperatuur onder 50°C, want dan kunnen er bacteriën groeien.
- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Zet het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen, zoals een tafelkleed of gordijnen.
- Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel goed schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt en na elk gebruik. Raadpleeg de handleiding.
- Stoom nooit bevroren vlees, gevogelte of zeevruchten. Ontdooi deze ingrediënten altijd volledig voor u ze stoomt.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen heet worden tijdens gebruik.

- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik bij een omgevingstemperatuur tussen 10 °C en 40 °C.

Let op

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal gebruik binnenshuis. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in personeelskeukens van bijvoorbeeld winkels, kantoren, boerderijen of vergelijkbare werkomgevingen. Het is ook niet bedoeld voor gebruik door gasten van hotels, motels, bed & breakfasts en andere verblijfsaccommodaties.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achterlaat en voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt of schoonmaakt.
- Verplaats de stoomkoker niet wanneer deze is ingeschakeld.
- Breng het apparaat altijd naar een door Philips geautoriseerd servicecentrum voor onderzoek of reparatie. Probeer het apparaat niet zelf te repareren, omdat uw garantie hierdoor komt te vervallen.
- Vul het waterreservoir alleen met water.
- Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het aanraakt of schoonmaakt.
- Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond en zorg ervoor dat er minstens 10 cm vrije ruimte rondom het apparaat is om oververhitting te voorkomen.
- Berg alleen geschikte accessoires op in het vak van het apparaat.
- Temperatuur, vochtigheid en tijd zijn gebaseerd op het type en de hoeveelheid voedsel die u in het apparaat hebt geplaatst.
- Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en bij gebruik dat niet overeenkomt met de instructies in de gebruiksaanwijzing, vervalt de garantie en weigert Philips iedere aansprakelijkheid voor hierdoor ontstane schade.
- Verwijder het waterreservoir uit het apparaat om het (bij) te vullen of te legen. Giet het water niet uit het waterreservoir door het hele apparaat te kantelen.
- Gebruik een spons om vloeistoffen uit de kookkamer te verwijderen. Kantel het apparaat niet om het te legen.
- Omdat etenswaren verschillen van herkomst, grootte en merk, moet u ervoor controleren of het gaar is voordat u het serveert.
- Vries voedsel na het ontdooien niet opnieuw in.
- Gebruik geen azijnzuren voor het ontkalken.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle normen en voorschriften met betrekking tot blootstelling aan elektromagnetische velden.

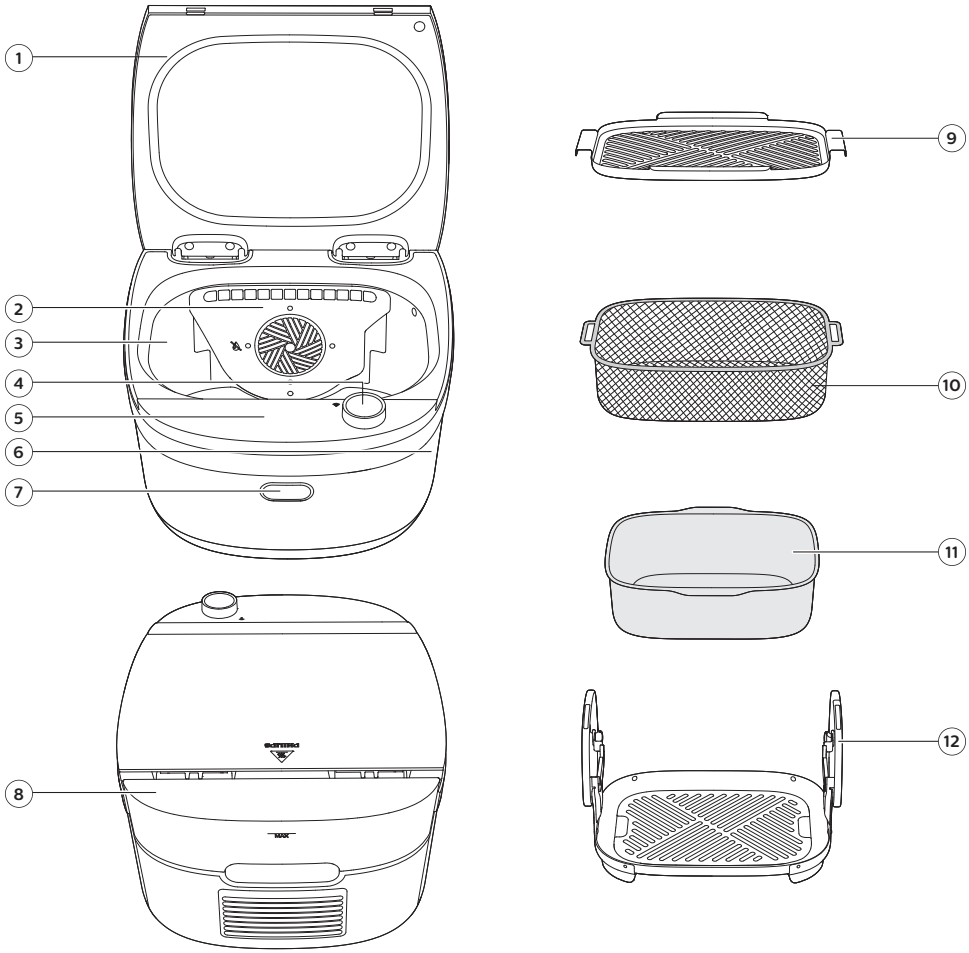
Automatische uitschakeling

De Air Cooker heeft een functie voor automatische uitschakeling. Wanneer het apparaat is ingeschakeld maar niet in de kook- of warmhoudmodus staat, schakelt het apparaat na 20 minuten zonder gebruikersinteractie automatisch naar de stand-bymodus. Om het apparaat handmatig uit te schakelen, houdt u de draaiknop ingedrukt.

Introductie

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips!
Registreer uw product op **www.philips.com/welcome** om optimaal gebruik te kunnen maken van de door Philips geboden ondersteuning.
De Philips Air Cooker maakt gebruik van NutriFlavor-technologie om het optimale klimaat van circulatie van warme lucht en vochtigheid te creëren, zodat elk uniek voedsel perfect wordt bereid. Knapperige groenten, sappige vis, mals vlees, zachte baksels, met tot 90% behoud van voedingsstoffen*****. Creëer heerlijke, gezonde gerechten met één druk op de knop.
Ga voor meer inspiratie, recepten en informatie over de Air Cooker naar **www.philips.com/welcome** of download de gratis NutriU-app****** voor iOS® of Android™.
***** Getest op broccoli, paprika, peultjes voor 90% vitamine C, op zalm voor 93% omega 3/6, en rundvlees voor 90% ijzer. Laboratoriummeting op de Air Steam-instelling.
****** De NutriU-app is mogelijk niet beschikbaar in uw land. In dat geval raadpleegt u uw lokale Philips-website voor inspiratie.

Algemeen overzicht

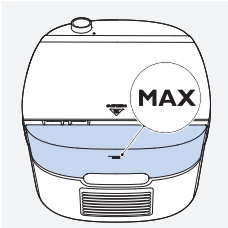


1. Glazen deksel
2. Rooster heteluchtcirculatie
3. Kookkamer
4. Draaiknop
5. Display
6. Stoomuitlaat
7. Dekselontgrendelknop
8. Waterreservoir + deksel
9. Tweede laag (afzonderlijk verkrijgbaar)
10. Mand
11. Pan (voor sommige modellen)
12. Onderste lade + rooster

Beschrijving van de functies

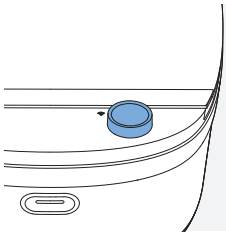
Waterreservoir

De Air Cooker is uitgerust met een waterreservoir aan de achterkant van het apparaat. Het MAX-waterniveau is ongeveer 600 ml. De MAX-waterniveauaanduiding bevindt zich aan de handvatzijde van het waterreservoir en mag niet worden overschreden.
Om kalkaanslag te voorkomen, moet u het waterreservoir na elke kookcyclus legen.



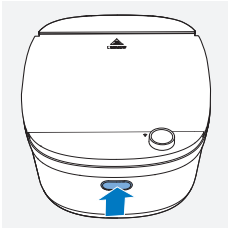
Draaiknop

Druk op de draaiknop om het apparaat in te schakelen, houd de draaiknop ingedrukt om het apparaat uit te schakelen.
Nadat het apparaat is ingeschakeld, drukt u op de draaiknop om een actie te bevestigen. Draai aan de draaiknop om door de verschillende menuopties te bladeren of om de kookstand te wijzigen.



Glazen deksel

Druk op de dekselontgrendelknop om het glazen deksel te openen.
Het deksel gaat automatisch open.

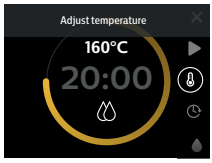


Waarschuwing

- **Het oppervlak van het glazen deksel kan tijdens gebruik heet worden.**

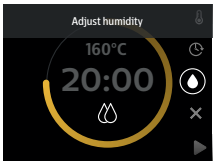
Temperatuurstand

Sommige bereidingsmethoden hebben een standaard aanbevolen temperatuurinstelling. Deze kan niet worden aangepast omdat een andere temperatuur van invloed kan zijn op het kookresultaat. Als u de kooktemperatuur wilt wijzigen, gebruikt u de handmatige modus (zie hoofdstuk "Kookmodi").



Vochtigheidsstand

Sommige bereidingsmethoden hebben een standaard aanbevolen vochtigheidsinstelling. Deze kan niet worden aangepast omdat een andere vochtigheid van invloed kan zijn op het kookresultaat. Als u de vochtigheidsinstelling wilt wijzigen, gebruikt u de handmatige modus (zie hoofdstuk "Kookmodi").

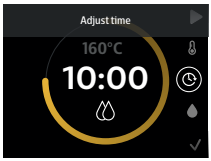


Drie vochtigheidsniveaus

	Beschrijving	Gebruikt in de bereidingsmethode
	Vochtigheid uit	Bakken, roosteren
	Gemiddelde vochtigheid	Raadpleeg de recepten in de NutriU-app. Ook beschikbaar in de handmatige modus
	Hoge vochtigheid	Stomen, Air Steaming, langzaam koken, ontdooien, opwarmen, vacuümgaren

Bereidingstijd

In de "manual" (handmatige) modus kunt u de kooktijd instellen van 1 minuut tot 60 minuten.
In de modus "cooking methods" (bereidingsmethoden) kunt u de kooktijd in een vast bereik instellen.
Raadpleeg de tabel in het hoofdstuk "Kookmodi → bereidingsmethoden".
Alle bereidingsmethoden hebben een standaardkooktijd, die kan worden aangepast op basis van de hoeveelheid voedsel die u in het apparaat plaatst of de gewenste garing.
In hoofdstuk "Kookmodi → ingrediënten" vindt u een aantal suggesties voor kooktijden voor verschillende soorten voedsel.



Geluid

Geluid van het apparaat

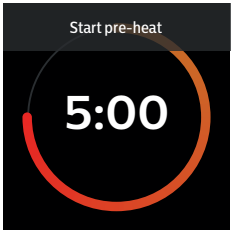
Mogelijk hoort u licht geluid terwijl het apparaat in werking is. Dit is normaal. Dit geluid komt van de pomp, die water door het interne systeem leidt, en van de ventilator, die de luchtstroom in het apparaat genereert.

Geluidsmeldingen

Het kan voorkomen dat u een geluid hoort, bijvoorbeeld wanneer het apparaat klaar is met koken, of wanneer er actie vereist is tijdens het koken, bijvoorbeeld als er een nieuw ingrediënt moet worden toegevoegd in de Air Cooker.

Voorverwarmen

Voor sommige bereidingsmethoden, zoals bakken en braden, moet het apparaat worden voorverwarmd.
De melding over het voorverwarmen wordt vanzelf weergegeven in kookmodi waarvoor het apparaat moet worden voorverwarmd.
Als uw Air Cooker al warm is omdat u net iets hebt bereid, kunt u het voorverwarmen overslaan en meteen beginnen met koken.
De voorverwarmingstimer is ingesteld op vijf minuten en kan niet worden aangepast.



Belangrijk

- **Voor een optimaal kookresultaat plaatst u uw voedsel in de Air Cooker nadat het voorverwarmen is voltooid.**

Tekstwizard

Alle menuschermen beschikken over een tekstwizard, waarmee u door het menu kunt navigeren. De tekstbeschrijving verdwijnt na 10 seconden en verschijnt opnieuw wanneer u een andere pagina in het menu opent.

Voor het eerste gebruik

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder eventuele stickers of labels (indien van toepassing) van het apparaat.
3. Maak het apparaat grondig schoon voor het eerste gebruik door de kookkamer af te vegen met een vochtige, niet-schurende doek. Spoel de accessoires en afneembare onderdelen af onder warm water.

Belangrijk

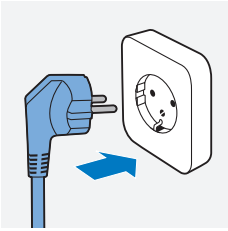
- **Tijdens het eerste gebruik kan er wat rook en een geur uit het apparaat komen. Dit zou binnen enkele minuten moeten verdwijnen. Voordat u het apparaat gaat gebruiken, moet u het apparaat ongeveer 30 minuten aan laten staan op 160 °C totdat het leeg is. Zorg ervoor dat de luchtvochtigheid is uitgeschakeld en dat de ruimte goed geventileerd is.**

De Air Cooker aansluiten op de NutriU-app

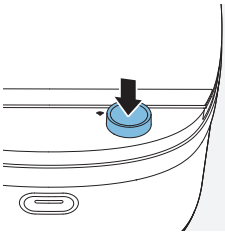
Belangrijk

- **Controleer of uw smart-apparaat is aangesloten op uw Wi-Fi-thuisnetwerk voordat u start met het Wi-Fi-configuratieproces.**

1. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.



2. Druk op de draaiknop om het apparaat in te schakelen.

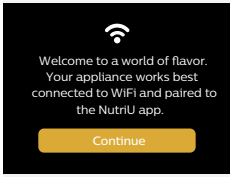


Opmerking

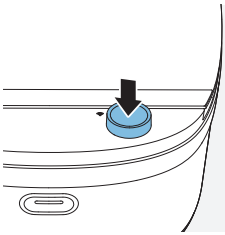
- Wanneer u het apparaat voor de eerste keer inschakelt, wordt u gevraagd de taal te selecteren die u wilt gebruiken om door het menu te navigeren.

3. Blader door de lijst totdat de gewenste taal is gemarkeerd.

4. Druk op de draaiknop om uw taalselectie te bevestigen.
   - Er wordt een welkomstscherm weergegeven.



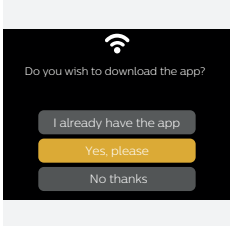
5. Druk op de draaiknop om te bevestigen en door te gaan.



Opmerking

- In het volgende scherm kunt u beslissen of u het apparaat meteen of later op uw smart-apparaat wilt aansluiten.

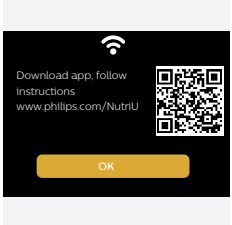
6. Als u besluit direct verbinding te maken, navigeert u naar de optie "Yes, please" (Ja, graag).



Opmerking

- We raden u aan de NutriU-app te downloaden en uw Air Cooker aan de app toe te voegen zodra u uw apparaat voor de eerste keer hebt ingesteld. Op die manier kunt u de Air Cooker bijvoorbeeld volledig gebruiken om op afstand te koken en meldingen te ontvangen over de bereidingsvoortgang.

7. Er wordt een QR-code weergegeven. Scan deze om de NutriU-app te downloaden.



Tip

- U kunt de NutriU-app ook downloaden in de App Store of op de website **www.philips.com/NutriU**. U kunt de QR-code ook scannen in het boekje dat in de verpakking van uw Air Cooker wordt meegeleverd.

8. Open de NutriU-app en volg het registratieproces.
9. Volg de stappen in de app om uw Air Cooker te verbinden met uw Wi-Fi en uw Air Cooker te koppelen met uw smart-apparaat.

Opmerking

- Als u besluit om uw Air Cooker later aan te sluiten, kunt u het Wi-Fi-instelproces starten onder "Tools → Settings → setup WiFi" (Onderdelen → Instellingen → Wi-Fi instellen) in het menu op de Air Cooker.
- U kunt de Air Cooker alleen met de app gebruiken als de Wi-Fi-indicator naast het display ononderbroken wit brandt.

De Wi-Fi-indicator heeft twee statussen.

De Wi-Fi-indicator is uit.	Wi-Fi is uitgeschakeld.
De Wi-Fi-indicator brandt.	Wi-Fi is ingeschakeld en verbonden met de router.

Belangrijk

- **Afstandsbediening: u kunt uw Air Cooker alleen op afstand bedienen via de app (bijvoorbeeld een recept verzenden, het koken pauzeren, enz.) als u de functie "Remote Consent" (toestemming op afstand) in de NutriU-app hebt ingeschakeld. U kunt deze functie vinden in uw NutriU-profiel.**
- **Verbind uw Air Cooker met een 2.4 GHz 802.11 b/g/n Wi-Fi-thuisnetwerk.**
- **Enkele koppeling: de Air Cooker kan op afstand slechts door één gebruiker tegelijk worden bediend. Als een tweede gebruiker de Air Cooker wil bedienen en de NutriU-app wil gebruiken, moet hij of zij het koppelingsproces uitvoeren. Als de koppeling is voltooid, wordt de koppeling van de eerste gebruiker automatisch ongedaan gemaakt.**
- **U kunt het Wi-Fi-configuratieproces annuleren via de app of door de stekker van de Air Cooker uit het stopcontact te halen.**

Opmerking

- U kunt Wi-Fi in- of uitschakelen in Tools → Settings → WiFi Setup (Onderdelen → Instellingen → Wi-Fi instellen).
- U kunt Wi-Fi opnieuw instellen via Tools → Settings → WiFi Setup (Onderdelen → Instellingen → Wi-Fi instellen).

Klaarmaken voor gebruik

1. Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale, vlakke en hittebestendige ondergrond.

Waarschuwing

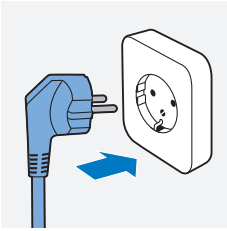
- **Plaats geen voorwerpen op of op de zijkanten van het apparaat. Dit zou de luchtstroom kunnen onderbreken en het eindresultaat kunnen beïnvloeden.**
- **Plaats het ingeschakelde apparaat niet in de buurt van of onder voorwerpen die door stoom kunnen worden beschadigd, zoals muren en kastjes.**

Opmerking

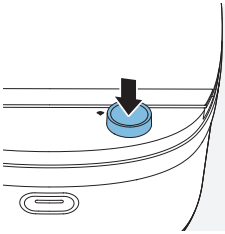
- Plaats de mand altijd samen met de lade in het apparaat. Gebruik de mand niet los.

De Air Cooker gebruiken

1. Steek de stekker van de Air Cooker in het stopcontact.

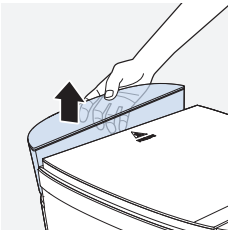


2. Druk op de draaiknop om de Air Cooker in te schakelen.

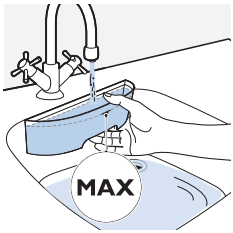


3. Vul het waterreservoir.

   3a. Maak het waterreservoir los van de achterkant van uw Air Cooker en open het deksel van het waterreservoir.



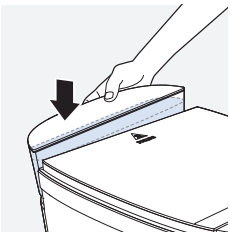
   3b. Vul het reservoir met water tot aan de MAX-aanduiding.



Opmerking

- De MAX-waterniveauaanduiding bevindt zich aan de handvatzijde van het waterreservoir en mag niet worden overschreden.

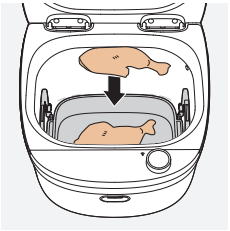
3c. Plaats het deksel van het waterreservoir terug op het waterreservoir en bevestig het aan de Air Cooker.



Opmerking

- De hoeveelheid water die nodig is om te koken is afhankelijk van het soort voedsel en de kookduur. Mogelijk moet u het waterreservoir tijdens het koken bijvullen. Een indicatie van een laag waterniveau wordt weergegeven in de bereidingsstatus-banner in de NutriU-app en op het display van het apparaat.

4. Plaats het voedsel in de Air Cooker.



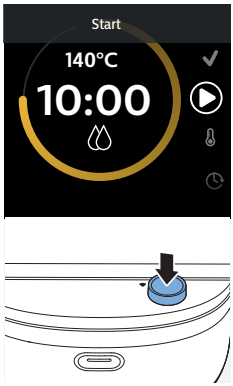
Opmerking

- De bereidingsmethoden "Bake" (bakken) en "Roast" (braden) vereisen voorverwarming. Plaats het voedsel in het apparaat nadat het voorverwarmen is voltooid.

5. Selecteer de gewenste bereidingsmethode (zie ook hoofdstuk "Kookmodi").

6. Stel indien nodig de kookparameters in.

7. Druk op de draaiknop om het bereidingsproces te starten.



8. Het bereidingsproces begint. De stoomgenerator en ventilator zijn ingeschakeld.

Opmerking

- Als u het bereidingsproces wilt onderbreken, bijvoorbeeld om de kookparameters tussendoor aan te passen, drukt u op de draaiknop. Druk nogmaals op de draaiknop om het bereidingsproces weer in te schakelen.
- Plaats de Air Cooker niet naast een ander kookapparaat, dicht bij de keukenwand of onder een keukenkast, omdat hete stoom kan condenseren en van de oppervlakken kan aflopen.

Waarschuwing

- **Tijdens gebruik komt hete stoom uit de luchtuitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlaatopeningen.**

9. Wanneer de bereidingstijd voorbij is, verschijnt er een scherm met "Enjoy" (eet smakelijk).
   - Er klinkt een toon.

10. U kunt nu terug naar het hoofdmenu (selecteer het icoontje x en bevestig), uw eten warmhouden of meer voedsel bereiden.

Opmerking

- Leeg het waterreservoir als u klaar bent met koken.
- Zorg altijd dat het voedsel volledig gaar is voordat u het serveert.

Kookmodi

	Modus		Hoe	Vaardigheidsniveau van de gebruiker van de Air Cooker
1	Koken volgens recept		Kies een recept in de app en stuur het naar de Air Cooker.	Alle niveaus automatisch koken: volledige begeleiding
2	Ingrediënten		Selecteer de ingrediënten en vervolgens de bereidingsmethode. De Air Cooker past de temperatuur en vochtigheid automatisch aan. Pas de tijd aan op basis van het gewenste eindresultaat en start de bereiding.	Beginner: volledige begeleiding

	Modus		Hoe	Vaardigheidsniveau van de gebruiker van de Air Cooker
3	Bereidingsmethoden		Selecteer de bereidingsmethode. De Air Cooker past de temperatuur en vochtigheid automatisch aan. Pas de tijd aan op basis van het gewenste eindresultaat en start de bereiding.	Geavanceerd: basisbegeleiding
4	Handmatige modus		Pas de tijd, temperatuur en vochtigheid handmatig aan en start de bereiding.	Expert: geen begeleiding

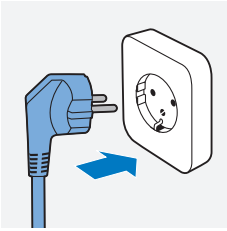
Koken volgens recept via de NutriU-app

Als u een beginnend gebruiker van de Air Cooker bent, raden we u aan de receptbegeleide kookmodus te gebruiken. Dit is de eenvoudigste manier om vertrouwd te raken met uw Air Cooker. Als u een meer ervaren gebruiker bent, helpt de NutriU-app u alle mogelijkheden van uw Air Cooker te gebruiken.

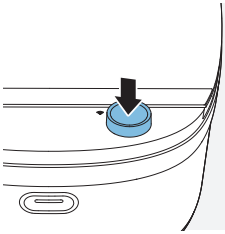
Opmerking

- Koken volgens recept is alleen mogelijk als uw Air Cooker en uw smart-apparaat zijn aangesloten, gekoppeld zijn en de toestemming voor koken op afstand is ingeschakeld in uw NutriU-profiel.

1. Steek de stekker van de Air Cooker in het stopcontact.



2. Druk op de draaiknop om de Air Cooker in te schakelen.



3. Open de NutriU-app op uw smart-apparaat en kies een recept in de NutriU-app.
4. Tik op "Get Started" (Aan de slag).
   - De betreffende instelling wordt weergegeven in de NutriU-app en ook op uw apparaat.
5. Pas de tijd zo nodig aan en begin met bereiden via de app of op het apparaat.

Tip
- Als u zich strikt aan het recept houdt wat betreft ingrediënten en hoeveelheid voedsel, hoeft u de bereidingstijd niet aan te passen.
- Als u minder of meer dan de aanbevolen hoeveelheid voedsel bereidt, moet u mogelijk de bereidingstijd aanpassen.

Opmerking
- U kunt ook de bereidingsparameters zoals vochtigheid en temperatuur voor een recept wijzigen. Het wijzigen van deze parameters kan van invloed zijn op het kookresultaat.

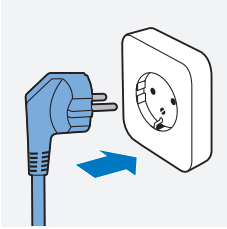
Modus Ingrediënten

Bereid uw eten met deze modus als u een beginnend gebruiker van de Air Cooker bent en wilt profiteren van volledige begeleiding bij het bereidingsproces.

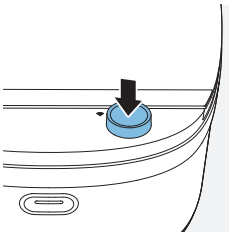
Belangrijk
- **Wanneer u de ingrediëntenlijst voor het eerst invoert in het apparaat, voordat u uw Air Cooker op uw Wi-Fi-thuisnetwerk hebt aangesloten, is er alleen een standaard ingrediëntenlijst beschikbaar. De lijst wordt automatisch bijgewerkt zodra u uw Air Cooker aansluit en koppelt met uw smart-apparaat, afhankelijk van het land/de regio die u kiest tijdens het verbindingsproces in de app.**

Opmerking
- Zo nu en dan wordt de lijst met ingrediënten automatisch bijgewerkt. Hiervoor moet uw Air Cooker verbonden zijn met uw Wi-Fi-thuisnetwerk.

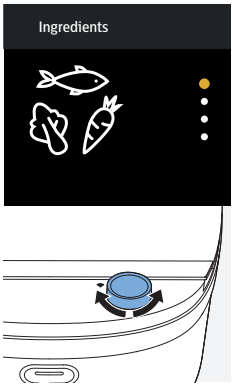
1. Steek de stekker van de Air Cooker in het stopcontact.



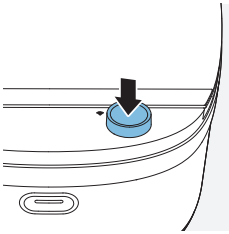
2. Druk op de draaiknop om de Air Cooker in te schakelen.



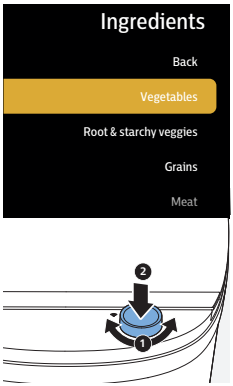
3. Draai aan de draaiknop totdat **Ingrediënten** is geselecteerd.



4. Druk op de draaiknop om te bevestigen.

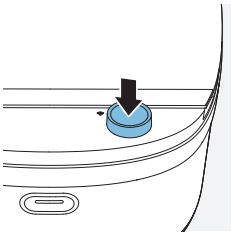


5. Draai aan de draaiknop om het ingrediënt te kiezen dat u wilt bereiden. Druk ter bevestiging op de draaiknop.



6. Kies een van de aanbevolen bereidingsmethoden en bevestig uw keuze.

7. Druk op de draaiknop om de bereiding te starten.



Opmerking

- De standaardkooktijd is gebaseerd op de hoeveelheid ingrediënten die u in uw Air Cooker plaatst.

Raadpleeg de onderstaande tabel voor de aanbevolen hoeveelheid voedsel volgens de standaardbereidingstijd.

Type ingredi-enten	Ingrediënt	Hoeveel-heid	Methoden	Berei-dingstem-peratuur	Voch-tigheid tijdens bereiding	Berei-dingstijd	Voorver-warmen
Groenten	Spinazie	250 g	Stomen	100 °C		10 min.	nee
	Broccoli	600 g	Air Steaming	120°C		12 min.	nee
		600 g	Braden	160°C		13 min.	ja
	Courgette	500 g	Air Steaming	120°C		15 min.	nee
	Bloemkool	600 g	Air Steaming	120°C		15 min.	nee
		600 g	Braden	160°C		20 min	ja
	Sperziebonen	500 g	Air Steaming	120°C		17 min.	nee
	Aubergine	750 g	Air Steaming	120°C		25 min.	nee
		680 g	Braden	160°C		20 min	ja
	Spruitjes	500 g	Air Steaming	120°C		12 min.	nee
	Asperges, groen	750 g	Air Steaming	120°C		12 min.	nee
	Paprika	500 g	Air Steaming	120°C		12 min.	nee
	Tomaten	750 g	Air Steaming	120°C		12 min.	nee
Wortel en groentes met zetmeel	Aardappel, heel	600 g	Air Steaming	120°C		40 min.	nee
	Aardappel, in vieren	600 g	Air Steaming	120°C		35 min.	nee
		600 g	Braden	160°C		45 min.	ja
	Zoete aardappel, oranje, in vieren	600 g	Air Steaming	120°C		20 min	nee
	Zoete aardappel, heel	600 g	Braden	160°C		30 min.	ja

Type ingredi-enten	Ingrediënt	Hoeveel-heid	Methoden	Berei-dingstem-peratuur	Voch-tigheid tijdens bereiding	Berei-dingstijd	Voorver-warmen
	Pompoenblokjes	750 g	Air Steaming	120°C		30 min.	nee
		750 g	Braden	160°C		30 min.	ja
	Wortels	750 g	Air Steaming	120°C		25 min.	nee
		750 g	Braden	160°C		25 min.	ja
Granen	Basmatirijst	200 g rijst/540 ml water	Air Steaming	120°C		25 min.	nee
	Jasmijnrijst	200 g/550 ml	Air Steaming	120°C		25 min.	nee
	Langkorrelige rijst	200 g/550 ml	Air Steaming	120°C		40 min.	nee
	Gierst	200 g/400 ml	Air Steaming	120°C		20 min	nee
	Quinoa	200 g/550 ml water	Air Steaming	120°C		25 min.	nee
	Gerst	200 g/600 ml	Air Steaming	120°C		40 min.	nee
	Boekweit	200 g/450 ml	Air Steaming	120°C		20 min	nee
	Couscous/bulgur	200 g/300 ml water	Air Steaming	120°C		10 min.	nee
Vlees	Mager rundvlees, gesneden	1000 g	Air Steaming	120°C		50 min.	nee
	Mager varkensvlees, gesneden	1000 g	Air Steaming	120°C		60 min.	nee
	Doorregen spek	1000 g	Braden	160°C		60 min.	ja
	Varkensrib	1000 g	Braden	160°C		60 min.	ja
Gevogelte	Kipfilet	550 g (3 stukken)	Air Steaming	120°C		25 min.	nee
		550 g	Braden	160°C		25 min.	ja
	Kalkoenborst	550 g	Air Steaming	120°C		25 min.	nee
		550 g	Braden	160°C		25 min.	ja
	Hele kip	1450 g	Braden	160°C		60 min.	ja
	Kippendrumsticks	400 g	Braden	160°C		50 min.	ja
	Eendenborst	600 g (2 stuks)	Braden	160°C		12 min.	ja
Vis en zeevruchten	Zalm	450 g	Air Steaming	120°C		15 min.	nee
		450 g	Braden	160°C		20 min	ja
	Zeebaars	600 g	Air Steaming	120°C		12 min.	nee
	Garnalen	800 g	Air Steaming	120°C		15 min.	nee
	Forel	600 g	Air Steaming	120°C		12 min.	nee
	Inktvis	600 g	Air Steaming	120°C		15 min.	nee

Type ingredi-enten	Ingrediënt	Hoeveel-heid	Methoden	Berei-dingstem-peratuur	Voch-tigheid tijdens bereiding	Berei-dingstijd	Voorver-warmen
	Witvisfilet	600 g	Air Steaming	120°C		12 min.	nee
Eieren	Hardgekookt ei	560 g/10 eieren	Air Steaming	120°C		12 min.	nee
	Zachtgekookt ei	560 g/10 eieren	Air Steaming	120°C		8 min.	nee

Opmerking

- Voor elk ingrediënt is er ook een NutriU-recept beschikbaar. Raadpleeg de app voor meer informatie.
- Als de standaardbereidingstijd niet tot het verwachte kookresultaat leidt omdat u meer of minder dan de aanbevolen hoeveelheid voedsel hebt gekookt, past u de bereidingstijd dienovereenkomstig aan.

Modus "cooking method" (bereidingsmethode)

Deze modus wordt aanbevolen als u al enigszins vertrouwd bent met koken met uw Air Cooker. U kunt kiezen uit verschillende bereidingsmethoden.

Bereidingsme-thode	Tempe-ratuur-stand	Vochtig-heidsstand	Standaardtijd	Bereik	Voorbeelden
Air Steaming	120°C		10 min.	1 – 90 min.	Groenten, vlees, vis, zeevruchten, eiergerechten
Stomen	100°C		10 min.	1 – 90 min.	Bladgroenten, knoedels, vers gemaakte ravioli
Braden	160°C		50 min. (plus 5 min. voorverwarming)	1 – 90 min.	Vlees, gevogelte, vis, groenten, aardappelen
Bakken	160°C		35 min. (plus 5 min. voorverwarming)	1 – 90 min.	Gratin, lasagne, cake, muffins, broodjes
Slow cooking	80°C		120 min.	1 – 180 min.	Vlees, stoofschotels, soepen, sauzen
Sous vide	50° - 90°C		90 min.	1 – 180 min.	Vlees, gevogelte, vis, zeevruchten
Ontdooien	60°C		20 min	1 – 180 min.	Verschillende soorten ingevroren voedsel
Opwarmen	120°C		15 min.	1 – 90 min.	Verschillende soorten restjes

Opmerking

- Voor sommige bereidingsmethoden, zoals bakken en braden, moet het apparaat worden voorverwarmd.
- Als uw Air Cooker al warm is omdat u net iets hebt bereid, kunt u het voorverwarmen overslaan en meteen beginnen met koken.
- De voorverwarmingstimer is ingesteld op vijf minuten en kan niet worden aangepast.

Waarschuwing

- **Tijdens gebruik komt hete stoom uit de luchtuitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlaatopeningen.**
- **Pas op voor de hete stoom die vrijkomt uit het apparaat tijdens het koken, in de warmhoudmodus, of als u het deksel verwijdert.**
- **Gebruik voor het controleren van het voedsel altijd keukengerei met een lang handvat.**
- **Stoom nooit bevroren vlees, gevogelte of zeevruchten. Ontdooi deze ingrediënten altijd volledig voor u ze stoomt.**

Air Steaming

We raden het gebruik van "Air Steam" aan voor allerlei soorten groenten, mager vlees, vis, zeevruchten en alle soorten granen. Deze instelling behoudt de natuurlijke smaak, textuur en de heldere kleur van uw voedsel.
De bereidingstijd in de tabel is een richtlijn voor verse ingrediënten. Als de bereidingstijd niet tot het verwachte resultaat leidt, kunt u de bereidingstijd aanpassen.

Type ingrediënten	Ingrediënt	Hoeveelheid	Bereidingstijd
Groenten	Broccoli	600 g	12 min.
	Courgette	500 g	15 min.
	Bloemkool	600 g	15 min.
	Sperziebonen	500 g	17 min.
	Spruitjes	500 g	12 min.
	Asperges, groen	750 g	12 min.
	Paprika	500 g	12 min.
	Tomaten	750 g	12 min.
	Aubergine	750 g	25 min.
Wortel en groentes met zetmeel	Aardappel, heel	600 g	40 min.
	Aardappel, in vieren	600 g	35 min.

Type ingrediënten	Ingrediënt	Hoeveelheid	Bereidingstijd
	Zoete aardappel, oranje, in vieren	600 g	20 min
	Pompoenblokjes	750 g	30 min.
	Wortels	750 g	25 min.
Granen	Basmatirijst	200 g rijst/550 ml water	25 min.
	Jasmijnrijst	200 g/550 ml	25 min.
	Langkorrelige rijst	200 g/550 ml	40 min.
	Gierst	200 g/400 ml	20 min
	Quinoa	200 g/550 ml water	25 min.
	Gerst	200 g/600 ml	40 min.
	boekweit	200 g/450 ml	20 min
	Couscous/bulgur	200 g/300 ml water	10 min.
Vlees	Mager rundvlees, gesneden (haasbiefstuk)	1000 g	50 min.
	Mager varkensvlees, gesneden	1000 g	60 min.
Gevogelte	Kipfilet	550 g (3 stukken)	25 min.
	Kalkoenborst	550 g	25 min.
Vis en zeevruchten	Zalm	450 g	15 min.
	Zeebaars	600 g	12 min.
	Garnalen	800 g	15 min.
	Forel	600 g	12 min.
	Inktvis	600 g	15 min.
	Witvisfilet	600 g	12 min.
Eieren	Hardgekookt ei	560 g/10 eieren	12 min.
	Zachtgekookt ei	560 g/10 eieren	8 min.

Stomen

Stomen is een zeer zachte bereidingsmethode vanwege de lage temperatuur en de hoge vochtigheid. We raden het gebruik van "Steam" aan voor bladgroenten en voedsel dat vochtig en zacht moet blijven, zoals knoedels.
De bereidingstijd in de tabel is een richtlijn voor verse ingrediënten. Als de bereidingstijd niet tot het verwachte resultaat leidt, kunt u de bereidingstijd aanpassen.

Type ingrediënten	Ingrediënt	Hoeveelheid	Bereidingstijd
Groenten	Spinazie	250 g	10 min.
	Broccoli	600 g	10 min.
	Courgette	500 g	17 min.
	Bloemkool	600 g	17 min.
	Sperziebonen	500 g	19 min.
	Spruitjes	500 g	14 min.
	Asperges, groen	750 g	14 min.
	Paprika	500 g	14 min.
	Tomaten	750 g	14 min.
	Aubergine	750 g	27 min.
Gevogelte	Kipfilet	550 g (3 stukken)	27 min.
	Kalkoenborst	550 g	27 min.
Vis	Witvisfilet	600 g	14 min.
	Zalm	450 g	17 min.
	Garnalen	800 g	17 min.
Dumplings	Chinese knoedels	400 g	20 min.
	Knödel	600 g	25 min.
	Verse ravioli	500 g	12 min.
Eieren	Eiermuffins	600 g	15 min.
	Eiercustard	600 g	15 min.
Desserts	Ricottarolletjes	800 g	25 min.
	Bananenbrood	600 g	25 min.

Braden

Wij adviseren "Roast" (braden) te gebruiken om ingrediënten op een hogere temperatuur te bereiden, voornamelijk vlees- en visgerechten, maar ook enkele groenten.

Tip

- Verwarm het apparaat voor voordat u gaat koken voor een optimaal resultaat.

De bereidingstijd in de tabel is een richtlijn voor verse ingrediënten. Als de bereidingstijd niet tot het verwachte resultaat leidt, kunt u de bereidingstijd aanpassen.

Type ingrediënten	Ingrediënt	Hoeveelheid	Bereidingstijd
Groenten	Broccoli	600 g	13 min.
	Bloemkool	500 g	20 min
	Aubergine	680 g	20 min
	Tomaat	750 g	15 min.
	Spruiten	500 g	15 min.
	Paprika	500 g	20 min
Wortel en groentes met zetmeel	Aardappel, in vieren	600 g	45 min.
	Pompoen	750 g	30 min.
	Wortels	600 g	30 min.
	Zoete aardappel, heel	600 g	30 min.
Vlees	Doorregen spek (buikspek)	1000 g	60 min.
	Varkensrib	1000 g	60 min.
Gevogelte	Kipfilet	550 g	25 min.
	Kalkoenborst	550 g	25 min.
	Hele kip	1450 g	60 min.
	Kippendrumsticks	400 g	50 min.
Vis en zeevruchten	Zalm	450 g	20 min

Bakken

We adviseren om "Bake" (bakken) te gebruiken om brood, gebak en muffins te bakken, maar ook gratins. Met deze stand krijgt u heerlijke bakresultaten die zacht van binnen en krokant aan de buitenkant zijn.

Tip

- Verwarm het apparaat voor voordat u gaat koken voor een optimaal resultaat.
- Voor het bakken van cakes, brood en gratins raden we aan de pan te gebruiken. Gebruik voor het bakken van muffins standaard siliconen vormen die in een oven kunnen worden gebruikt.

De bereidingstijd in de tabel is een richtlijn voor het bakken van verschillende soorten voedsel. Als de baktijd niet tot het verwachte resultaat leidt, past u de bereidingstijd dienovereenkomstig aan.

Type ingrediënten	Ingrediënt	Bereidingstijd
Taart	Kaastaart	40 min.
	Cakebeslag	30 min.
	Beslag voor Sachertorte	30 min.
	Muffins	20 min
	Kaneelbroodjes	30 min.
Gratins	Aardappelgratin	60 min.
	Lasagne	50 min.
	Quiche	45 min.
Brood	Brood	40 min.
	Knoflookbroodjes	25 min.

Slow cooking

In de modus "Slow Cook" (Slow cooking) kunt u tot wel 3 uur lang voedsel bereiden op lage temperatuur. We raden u aan "Slow Cook" (Slow cooking) te gebruiken voor vlees en kip, maar ook voor stoofschotels of soepen. Met deze instelling krijgt u een mals en sappig resultaat met een intense smaak.

Tip

- "Slow cook" (Slow cooking) kan ook in combinatie met andere bereidingsmethoden worden gebruikt. U kunt bijvoorbeeld eerst langzaam uw vlees garen en het daarna kort afgrillen in de pan voor een optimaal resultaat.

De bereidingstijd in de tabel is een richtlijn voor verse ingrediënten. Als de bereidingstijd niet tot het verwachte resultaat leidt, kunt u de bereidingstijd aanpassen.

Type ingrediën-ten	Ingrediënt	Hoeveelheid	Bereidingstem-peratuur	Bereidingstijd
Vlees	Varkensribs	1000 g	80°C	120 min.
	Doorregen spek	1000 g	80°C	180 min.
	Mager varkensvlees	1000 g	80°C	180 min.
	Mager rundvlees	1000 g	80°C	180 min.
Kip	Hele kip	1350 g	80°C	180 min.
Groenten	Ratatouille	800 g	80°C	180 min.
Stoofschotel	Stoofschotel rundvlees	1500 g	80°C	180 min.
Vruchten	Pruimenjam	1000 g	80°C	180 min.

Sous vide

Vacuümgaren is een speciale bereidingsmethode waarbij voedsel op een lage temperatuur en in een vacuümomgeving wordt bereid. Om dit vacuüm te bereiken, kunt u speciale sealzakjes voor vacuümgaren en een vacuümapparaat gebruiken. Met uw Air Cooker kunt u tot wel 3 uur vacuümgaren. Met deze instelling bereidt u sappig en mals vlees en loopt u geen risico dat het te gaar wordt.

Tip

- Vacuümgaren kan ook worden gebruikt in combinatie met andere bereidingsmethoden. U kunt bijvoorbeeld eerst uw vlees vacuümgaren en het daarna kort afgrillen in de pan voor een optimaal resultaat.

Waarschuwing

- **Gebruik alleen vacuümzakken van hoge kwaliteit wanneer u wilt vacuümgaren.**
- **Als u een vacuümzak gebruik om uw eten te bereiden, zorg dan dat u de bereidingsmethode "Sous-vide" (vacuümgaren) selecteert, anders kan de zak smelten.**
- **Het wordt niet aangeraden om de functie vacuümgaren te gebruiken bij een temperatuur onder 50°C, want dan kunnen er bacteriën groeien.**

De bereidingstijden in de tabel zijn richtlijnen voor vacuümgaren. Als het eindresultaat niet aan uw verwachtingen voldoet, adviseren wij om de temperatuur een paar graden lager of hoger in te stellen, geheel naar uw persoonlijke smaak. U kunt ook de bereidingstijd aanpassen.

Type ingrediënten	Ingrediënt	Bereidingstemperatuur	Vochtigheid tijdens bereiding	Bereidingstijd	Garingsniveau
(Rood) vlees	Haasbiefstuk, 350 g, 4 cm dik	54°C		70 - 180 min.	Medium-rare
	Ribeye steak, 450 g, 4 cm dik	54°C		100 - 180 min.	Medium-rare
	Ossenhaas filet mignon, 250 g, 4 cm dik	54°C		80 - 120 min.	Medium-rare
Varkensvlees	2x varkenskarbonaden à 250 g	63°C		60 - 120 min.	Medium, mals, sappig
Gevogelte	2x kipfilet à 250 g	66°C		70 - 180 min.	Sappig en mals
Zeevruchten	Garnalen, met schaal, middelgroot, 400 g	56°C		40 - 65 min.	Ondoorzichtig, boterachtig, sappig
Vis	4x zalmfilet à 150 g	52°C		45 - 70 min.	Stevig en mals

Type ingrediënten	Ingrediënt	Bereidingstemperatuur	Vochtigheid tijdens bereiding	Bereidingstijd	Garingsniveau
Eieren	10 middelgrote eieren	66°C		55 - 70 min.	Gepocheerd als een witte, smeedbare dooier
	10 middelgrote eieren	74°C		60 - 75 min.	Hardgekookt
Groenten	Groene asperges, 250 g	85°C		12 - 18 min.	Knapperig
	Broccoliroosjes, 400 g	85°C		15 - 20 min.	Knapperig
Desserts	Karamelflan, 5x soufflèschaaltjes 9x5 cm	82°C		70 - 80 min.	Zijdezacht
	Cheesecake, 6 glazen potjes 39 cl met deksel	80°C		80 - 90 min.	Romig

Ontdooien

We raden u aan "Defrost" (ontdooien) te gebruiken om bevroren voedsel zoals groenten, vlees, vis en fruit te ontdooien.
De bereidingstijd in de tabel is een richtlijn voor het ontdooien. De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en de grootte van het bevroren voedsel. Als het bevroren voedsel niet volledig is ontdooid, voegt u nog enkele minuten toe aan de ontdooitijd.

Type ingrediënten	Ingrediënt	Hoeveelheid	Ontdooitijd
Vruchten	Alle soorten bessen	500 g	8 min.
	Appelmoes/appelstukjes	500 g	10 min.
	Pruimen	500 g	10 min.
	Perziken	500 g	10 min.
Groenten	Bevroren groenten in een blok	500 g	10 min.
Vis	Visfilet	200 g	5 min.
	Hele vis	250 g	8 min.
	Garnalen	300 g	5 min.
Rundvlees en varkensvlees	Gehakt	250 g	15 min.
	Goulashvlees	400 g	20 min
	Koteletjes	250 g	15 min.
	Worsten	250 g	10 min.
Gevogelte	Hele kip	1200 g	30 min.
	Kipfilet	400 g	15 min.

Type ingrediënten	Ingrediënt	Hoeveelheid	Ontdooitijd
	Kippendrumsticks	400 g	13 min.
Gebak	Bladerdeeg	300 g	10 min.
	Beslag	500 g	15 min.
	Kaneelbroodjes	500 g	13 min.
Broodjes	Broodjes	500 g	13 min.
	Roggebrood	500 g	15 min.
	Volkorenbrood	500 g	15 min.
	Witbrood	500 g	15 min.
Kant-en-klaarmaaltijden	Soepen	1000 g	25 min.
	Stoofschotels	1000 g	30 min.
	Rijst	250 g	8 min.

Belangrijk

- **Gebruik geen vloeistof uit ontdooid voedsel om te koken.**
- **Vries voedsel na het ontdooien niet opnieuw in.**

Opwarmen

We raden u aan "Reheat" (Opwarmen) te gebruiken voor probleemloos, snel en gezond opnieuw opwarmen van uw restjes, voor een sappig en glad opwarmresultaat.
De bereidingstijd in de tabel is een richtlijn voor opwarmen. Als het opwarmen van uw voedsel niet leidt tot het verwachte resultaat, voegt u nog enkele minuten toe aan de opwarmtijd.

Type ingrediënten	Hoeveelheid	Opwarmtijd
Bijgerechten - Pasta	500 g	10 min
Bijgerechten - Rijst	500 g	10 min
Ovenschotel	1500 g	25 min
Visfilet(s)	250 g	8 min
Lasagne	1000 g	25 min
Rundvlees/varkensvlees	250 g	10 min
Gevogelte	250 g	10 min
Groenten	500 g	10 min
Soep	1000 g	20 min
Dim sum	400 g	12 min
Pannenkoek(en)	250 g	8 min
Omelet	250 g	8 min
Pizza	2 stukken	10 min

Modus "manual" (handmatig)

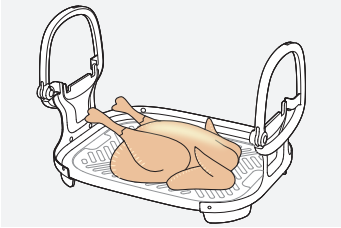
Deze modus wordt aanbevolen voor gebruikers van de Air Cooker die al bekend zijn met het apparaat en ervaring hebben met 'koken volgens recept' of 'ingrediënten bereiden'.
In deze modus kunt u alle bereidingsparameters, zoals de tijd, temperatuur en vochtigheid handmatig instellen.
U kunt de tijd instellen tussen 1 en 60 minuten en de temperatuur tussen 60°C en 160°C. Er zijn drie vochtigheidsinstellingen: (vochtigheid uit), (medium vochtigheid) en (hoge vochtigheid).

Accessoires

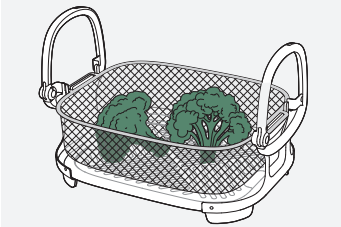
Uw Air Cooker wordt geleverd met basisaccessoires en enkele aanvullende accessoires, afhankelijk van het model dat u hebt aangeschaft.
Hieronder ziet u enkele mogelijkheden om deze accessoires te gebruiken in uw Air Cooker.

Opmerking

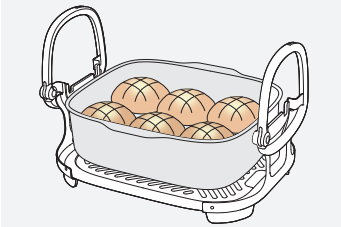
- Gebruik de Air Cooker altijd met de onderste lade en het rooster. Alle andere accessoires worden erbovenop geplaatst.



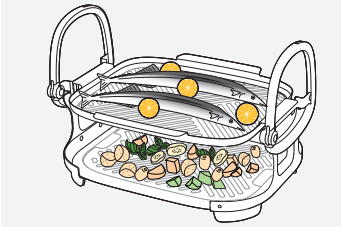
Alleen onderste lade en rooster



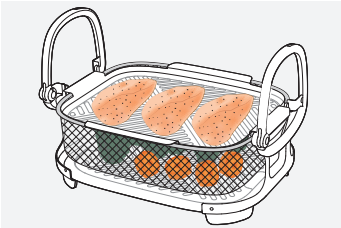
Onderste lade en rooster plus mand



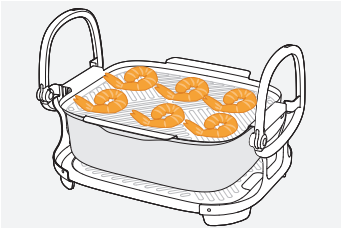
Onderste lade en rooster plus pan



Onderste lade en rooster plus tweede laag



Onderste lade en rooster plus mand en tweede laag



Onderste lade en rooster plus pan en tweede laag

Spraakbediening

1. Zorg dat uw Air Cooker is verbonden en gekoppeld met uw smart-apparaat en dat u toestemming heeft gegeven voor afstandsbediening in uw profiel in de NutriU-app.
2. Zorg dat u de spraakassistent-app hebt gedownload.
3. Koppel de NutriU-app met uw spraakassistent.

Opmerking

- Als u de spraakbediening niet kunt activeren in NutriU zelf, kunt u Amazon Alexa inschakelen via uw spraakassistent-app.
- U vindt gedetailleerde spraakopdrachten in de spraakassistent-app.
- U kunt de NutriU-app ook koppelen met uw spraakassistent als u uw Air Cooker voor het eerst verbindt en koppelt.

Schoonmaken

Algemeen

Belangrijk

- **Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmaterialen om te voorkomen dat de antiaanbaklaag beschadigd raakt.**
- **Maak het watermondstuk in de kookkamer niet schoon met scherpe of puntige voorwerpen, want dit kan het mondstuk beschadigen.**

Opmerking

- De binnenkant van het apparaat, de onderste lade, de mand, de pan, en de tweede laag hebben een antiaanbaklaag.
- Als u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, moet u de kookkamer grondig reinigen door deze met warm water af te vegen. Maak ook de onderste lade, de mand, de pan en de tweede laag schoon met warm water en een niet-schurend sponsje. (zie "Schoonmaaktabel").
- Maak het apparaat na ieder gebruik schoon. Verwijder olie en vet uit de kookkamer en van het deksel na elk gebruik.
- Vul de kookkamer niet met water om deze schoon te maken.

1. Houd de draaiknop ingedrukt om het apparaat uit te schakelen, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen met het deksel open.
2. Verwijder de onderste lade en de mand, de pan en/of de tweede laag om de Air Cooker sneller te laten afkoelen.
3. Maak de kookkamer schoon met warm water, gebruik indien nodig afwasmiddel en een niet-schurend sponsje (zie "Schoonmaaktabel").
4. Verwijder het rooster van de onderste lade voor een eenvoudige en grondige reiniging.

Tip

- Als er voedselresten aan de kookkamer blijven plakken, kunt u het geautomatiseerde reinigingsprogramma "EasyClean" (Eenvoudig schoonmaken) gebruiken om de resten zacht te maken en het apparaat eenvoudig te kunnen schoonmaken (zie "De automatische reinigingsprogramma's gebruiken").

5. Reinig de onderste lade, de mand, de pan en de tweede laag in de vaatwasmachine. U kunt ze ook reinigen met warm water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje (zie de ‘schoonmaaktabel').
6. Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
7. Zorg ervoor dat de binnenkant van het apparaat volledig droog is voordat u het apparaat opbergt met gesloten deksel.

Tip

- Als u het apparaat langere tijd niet gaat gebruiken, maak dan de binnenkant grondig schoon voordat u het opbergt om het ontstaan van geurtjes, enz. te voorkomen. Laat het deksel daarna open totdat de binnenkant van het apparaat volledig droog is. Berg het apparaat nooit op met gesloten deksel als de binnenkant niet volledig schoon en droog is.

Opmerking

- Zorg ervoor dat er geen vocht achterblijft op het display. Droog het bedieningspaneel met een doek nadat u het hebt schoongemaakt.
- In geval van water of vochtophoping in de kookkamer als gevolg van welke reden dan ook (overtollig vocht uit het voedsel, condens, tijdens geautomatiseerde reinigingsprogramma's, enz.), verwijdert u het water met een reinigingsspons voordat het tot het niveau van de afvoeropening aan de achterkant komt. Want dit kan rookuitstoot veroorzaken als gevolg van contact met de luchtverwarmer.

Schoonmaaktabel

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

Opmerking

- Gebruik de functie Schoonspoelen ("Rinsing") of de functie "Easy Clean" (Eenvoudig schoonmaken) om de binnenkant van de kookkamer grondig schoon te maken.

De automatische reinigingsprogramma's gebruiken

Schoonspoelen

Het wordt aanbevolen om het spoelprogramma te gebruiken als u uw Air Cooker langere tijd niet hebt gebruikt. Het interne systeem wordt dan schoongespoeld met water.

Easy Clean

De EasyClean-functie helpt vetresten op te lossen en de kookkamer grondig schoon te maken. Het programma duurt 20 minuten. Als het programma is voltooid, hoeft u de kookkamer alleen maar af te vegen met een vochtige doek.

Ontkalken

Uw Air Cooker herinnert u er met een melding op het display aan wanneer het tijd is om het apparaat te ontkalken.

Opmerking

- We raden u aan het apparaat te ontkalken wanneer u de herinnering ziet, anders kan het watersysteem verstopt raken. Als u het apparaat later wilt ontkalken, kunt u de melding negeren. Wanneer u uw Air Cooker de volgende keer inschakelt, wordt u er opnieuw aan herinnerd.

1. Ga naar "Tools → Descaling" (Extra → Ontkalken) op het display van het apparaat.

Opmerking

- Zorg ervoor dat het apparaat is ingeschakeld en dat de kookkamer geen restvloeistof bevat. Als het apparaat nog heet is, laat het dan minstens 30 minuten afkoelen met het deksel open.

2. Giet ongeveer 80 ml Philips CA6700-ontkalkingsvloeistof of citroenzuur in het lege waterreservoir en plaats het waterreservoir terug in het apparaat zonder extra water toe te voegen.

Opmerking

- Gebruik alleen Philips-ontkalkingsvloeistof of citroenzuur. Gebruik in geen geval een ontkalker op basis van zwavelzuur, zoutzuur, sulfaminezuur of azijnzuur (azijn) omdat dit kan leiden tot schade aan het waterdoorloopsysteem in het apparaat en de kalkaanslag hiermee niet goed wordt opgelost.

3. Druk op "Continue" (doorgaan) om het ontkalken te starten.

Opmerking

- Het apparaat zal nu de ontkalkingsoplossing door het watersysteem laten lopen. De gebruikte vloeistof wordt verzameld op de bodem van de kookkamer.

4. Wacht tot u de volgende instructie op het display ziet. Dit duurt ongeveer 10 minuten.
5. Leeg het waterreservoir, spoel het en vul het tot het MAX-niveau met vers water.
6. Als u dit hebt gedaan, bevestigt u dit op het display door op “OK” te drukken op de draaiknop. Het apparaat spoelt het watersysteem vervolgens door met vers water.
7. Als het doorspoelen is voltooid, drukt u op “OK” om het ontkalkingsproces te voltooien.
8. Veeg de bodem van de kookkamer schoon met een droge doek.

Tip

- U kunt citroenzuur gebruiken (meng volgens de instructies met water) om kleine kalkvlekken in de kookkamer te verwijderen. Giet het gewoon in de pan, laat het een tijdje weken en veeg het dan weg.

Opbergen

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
2. Leeg het waterreservoir.
3. Controleer of alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u het apparaat opbergt.
4. Stapel de accessoires in elkaar en berg ze op in het apparaat.

Tip

- Als u het apparaat langere tijd niet gaat gebruiken, maak dan de binnenkant grondig schoon voordat u het opbergt om het ontstaan van geurtjes, enz. te voorkomen. Laat het deksel daarna open totdat de binnenkant van het apparaat volledig droog is. Berg het apparaat nooit op met gesloten deksel als de binnenkant niet volledig schoon en droog is.

Opmerking

- Houd de Air Cooker altijd horizontaal wanneer u deze draagt.
- Zorg er altijd voor dat de accessoires van de Air Cooker op de juiste manier in elkaar zijn gestapeld, zodat ze in het apparaat kunnen worden opgeborgen en het deksel kan worden gesloten.

Recycling

- Gooi het product aan het einde van zijn levensduur niet weg met het huishoudelijk afval, maar lever het in bij een officieel inzamelpunt om het te laten recyclen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving.
- Volg de in uw land geldende regels voor de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische producten. Met correcte afvoer voorkomt u negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid.

Conformiteitsverklaring

Hierbij verklaart DAP B.V. dat de Air Cooker NX096x voldoet aan richtlijn 2014/53/EU.
De volledige tekst van de conformiteitsverklaring (EU) kan worden gevonden op de volgende website: **https://www.philips.com**.
De Air Cooker NX096x is uitgerust met een Wi-Fi-module, 2,4 GHz 802.11 b/g/n met een maximaal uitgangsvermogen van 92,9 mW EIRP.

Garantie en ondersteuning

Als u informatie of ondersteuning nodig hebt, ga dan naar **www.philips.com/support**, scan de QR-code op de verpakking of in het introductieboekje of lees het afzonderlijke 'worldwide guarantee'-vouwblad.

Software- en firmware-updates

Updates zijn van essentieel belang om uw privacy en een goede werking van de Air Cooker en de app te waarborgen.
Werk de app altijd bij naar de nieuwste versie.
De firmware van de Air Cooker wordt automatisch bijgewerkt.

Opmerking

- Verbind uw Air Cooker met uw Wi-Fi-thuisnetwerk om ervoor te zorgen dat de Air Cooker de firmware kan bijwerken naar de nieuwste versie.
- Gebruik altijd de meest recente app en firmware.
- Zodra de software wordt verbeterd, worden er updates beschikbaar gesteld.
- Firmware-updates worden automatisch gestart wanneer de Air Cooker in de stand-bymodus staat. De update duurt enkele minuten. Tijdens het bijwerken kan de Air Cooker niet worden gebruikt.

Apparaatcompatibiliteit

Raadpleeg de beschikbare informatie in de App Store voor meer details over de compatibiliteit van de app.

Terug naar fabrieksinstellingen

Om de fabrieksinstellingen van de Air Cooker te herstellen, selecteert u de functie 'Fabrieksinstellingen herstellen' in het menu Tool → Settings (Extra → Instellingen). Uw Air Cooker is dan niet meer verbonden met uw Wi-Fi-thuisnetwerk en niet meer gekoppeld met uw smart apparaat.

Problemen oplossen

Dit hoofdstuk behandelt in het kort de problemen die u kunt tegenkomen tijdens het gebruik van uw apparaat. Als u het probleem niet kunt oplossen met de onderstaande informatie, ga dan naar **www.philips.com/support** voor een lijst met veelgestelde vragen of neem contact op met het Consumer Care Centre in uw land.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De buitenkant van het apparaat wordt heet tijdens gebruik.	De warmte in de kookkamer straalt uit naar de buitenwanden.	Dit is normaal. Alle handgrepen en knoppen die u tijdens het gebruik moet aanraken, blijven koel genoeg om aan te raken.
		De kookkamer, de onderste lade en het rooster, de mand, de pannen (voor sommige modellen), de tweede laag (voor sommige modellen) en de intrekbare handgrepen worden altijd heet wanneer het apparaat wordt gebruikt om ervoor te zorgen dat het voedsel goed wordt gekookt. Deze onderdelen zijn altijd te heet om aan te raken.
		Als u het apparaat langere tijd ingeschakeld laat, worden bepaalde delen te heet om aan te raken. Deze delen zijn op het apparaat gemarkeerd met het volgende pictogram: Zolang u zich bewust bent van de hete delen en u deze delen niet aanraakt, is het apparaat volkomen veilig.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat kan niet worden ingeschakeld.	De stekker van het apparaat zit niet in het stopcontact.	Controleer of de stekker goed in het stopcontact is gestoken.
	Er zijn meerdere apparaten op één stopcontact aangesloten.	Het apparaat heeft een hoog wattage. Probeer een ander stopcontact en controleer de stoppen.
Ik zie wat stukjes coating in mijn Air Cooker en op sommige accessoires afbladderen.	In de kookkamer of op accessoires kunnen kleine plekjes ontstaan wanneer u de coating per ongeluk aanraakt of bekrast, bijvoorbeeld wanneer u ze schoonmaakt met agressieve schoonmaakmiddelen en/of wanneer u de accessoires in de kookkamer plaatst.	U kunt schade voorkomen door lade/rooster/mand of andere accessoires voorzichtig in de kookkamer te plaatsen en niet tegen de wanden te stoten. Als u merkt dat kleine stukjes coating zijn afgebladderd, moet u weten dat dit niet schadelijk is, omdat alle gebruikte materialen voedselveilig zijn.
Ik hoor een vreemd geluid uit de binnenkant van het apparaat.	Het apparaat is uitgerust met een ventilator, die nodig is om de warmte naar het voedsel te transporteren, en ook met een waterpomp, die nodig is voor de stoomfunctie van het apparaat.	Dit geluid is normaal en bedoeld. Als het geluid luider wordt of duidelijk verandert, neem dan contact op met het Philips Support Center voor meer advies.
Het eten dat ik heb gekookt, had niet het eindresultaat dat ik verwachtte.	Als u hebt gekookt met een NutriU-recept dat is ontwikkeld voor uw Air Cooker, hebt u het recept mogelijk niet gevolgd wat betreft de hoeveelheid ingrediënten die u in het apparaat hebt geplaatst.	Wanneer u met een NutriU-recept kookt, dient u de hoeveelheden te volgen die in het recept worden aanbevolen. Wijzigingen kunnen het kookresultaat beïnvloeden.
	U hebt de bereidingsparameters gewijzigd, zoals tijd, temperatuur of vochtigheid, hoewel anders wordt aanbevolen. Dit kan van invloed zijn op het kookresultaat.	Controleer het recept en wijzig de kookparameters alleen naar wens, bijvoorbeeld wanneer u wilt dat uw voedsel langer wordt gekookt dan aanbevolen, wanneer u wilt dat uw rundvlees minder gaar doorbakken wordt, enz.
	U hebt een "bereidingsmethode" gebruikt die niet geschikt was voor het soort voedsel dat u hebt gekookt. De luchtstoomstand die wordt gebruikt voor bladgroenten kan bijvoorbeeld leiden tot een overgaar, te slap resultaat. Gebruik in plaats daarvan de stoomstand en raadpleeg voor meer informatie de hoofdstukken over de bereiding in de gebruiksaanwijzing.	Raadpleeg de hoofdstukken over de bereiding in de gebruikershandleiding voor meer informatie en richtlijnen over hoe u met verschillende bereidingsmethoden kunt koken.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Ik heb slechts enkele ingrediënten onder de "Ingredients" op mijn apparaat.	Uw Air Cooker wordt geleverd met een standaard ingrediëntenlijst, die wordt bijgewerkt wanneer u voor het eerst verbinding maakt met uw Wi-Fi en uw Air Cooker koppelt met uw smart-apparaat.	Volg het Wi-Fi-installatieproces door op uw apparaat Tools -> Settings -> WiFI Setup (Extra -> Instellingen -> Wi-Fi-installatie) te openen en volg de instructies op het apparaat en in de app. Zodra dit is gebeurd, wordt uw lijst met ingrediënten automatisch bijgewerkt met de ingrediënten voor uw land van herkomst.
Er komt rook en een geur uit de Air Cooker.	U bereidt vette etenswaren	Giet voorzichtig overtollige olie of overtollig vet uit de kookkamer of uit de accessoires. U kunt ook het programma "EasyClean" (Eenvoudig schoonmaken) van het apparaat gebruiken, dat beschikbaar is onder "Tools" (Extra). Dit helpt vetresten op te lossen en uw apparaat grondiger schoon te maken.
	Er zitten nog vetresten in de kookkamer van de vorige keer.	Rook en geur worden veroorzaakt door het opwarmen van vettige resten in de kookkamer. Reinig altijd de kookkamer en de accessoires die u gebruikt om te koken,
	Marinade, vloeistof of vleessap spat in de olie of het gesmolten vet	Dep voedsel droog voordat u het in de Air Cooker plaatst.
De Wi-Fi-LED op mijn Air Cooker brandt niet meer.	De Air Cooker is niet meer verbonden met uw Wi-Fi-thuisnetwerk. U hebt mogelijk uw Wi-Fi-thuisnetwerk gewijzigd.	Start het Wi-Fi-installatieproces door Tools → Settings → WiFi Setup (Extra → Instellingen → Wi-Fi-installatie) op uw apparaat te openen en volg de instructies op het apparaat en in de app.
De app geeft aan dat het koppelen niet is gelukt.	Een andere gebruiker heeft de Air Cooker met een ander smart-apparaat gekoppeld en is momenteel een gerecht aan het bereiden.	Wacht tot de andere gebruiker het huidige bereidingsproces heeft voltooid. Koppel vervolgens uw smart-apparaat opnieuw met de Air Cooker.
Ik kan de app niet gebruiken om mijn Air Cooker op afstand te bedienen (bijvoorbeeld door een recept te verzenden en te beginnen met koken vanuit de NutriU-app).	Uw Air Cooker is niet meer verbonden met uw Wi-Fi-thuisnetwerk en/of niet meer gekoppeld met uw smart-apparaat.	Controleer eerst of uw Air Cooker is verbonden met een Wi-Fi-netwerk. Als u de Wi-Fi-installatie hebt voltooid via de Philips NutriU-app en uw apparaat hebt aangesloten op een specifiek Wi-Fi-netwerk, moet u een continu wit brandend Wi-Fi-symbool zien op het display van het apparaat.
	Mogelijk hebt u "Remote Consent"(toestemming op afstand) niet goedgekeurd, te vinden in uw persoonlijke NutriU-profiel.	Ga naar uw persoonlijke profiel in de NutriU-app en tik op het selectievakje "Remote Consent"(toestemming op afstand).

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er zit water in de kookkamer na het koken.	De Air Cooker produceert stoom tijdens het koken. De stoom condenseert op het voedsel en op de binnenwanden van de kookkamer. Het condenswater blijft na het koken in de kookkamer.	Het is normaal dat er een bepaalde hoeveelheid water in de kookkamer achterblijft na het koken. Veeg het apparaat gewoon af met een natte, niet-schurende doek.

© 2022 Philips Domestic Appliances Holding B.V.
Alle rechten voorbehouden