

PHILIPS

NX0960



Felhasználói kézikönyv

Tartalomjegyzék

Fontos	3
Elektromágneses mezők (EMF)	5
Automatikus kikapcsolás	5
Bevezetés	6
Általános áttekintés	7
A funkciók leírása	8
Teendők az első használat előtt	10
Az Air Cooker csatlakoztatása a NutriU alkalmazáshoz	11
Előkészítés a használatra	13
Az Air Cooker használata	14
Ételkészítési üzemmódok	17
Receptekkel irányított ételkészítés a NutriU alkalmazáson keresztül	17
„Hozzávalók” üzemmód	18
„Ételkészítési mód” üzemmód	23
„Manuális” üzemmód	31
Tartozékok	31
Hangvezérlés	33
Tisztítás	33
Általános	33
Tisztítási táblázat	35
Az automatikus tisztítási programok használata	36
Tárolás	37
Újrahasznosítás	37
Megfelelőségi nyilatkozat	38
Garancia és támogatás	38
Szoftver- és firmware-frissítések	38
Eszközkompatibilitás	38
Gyári beállítások (reset)	38
Hibakeresés	39

A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el az információs dokumentum tartalmát, és őrizze meg későbbi használatra.

Veszély

- Ne merítse a készüléket vízbe és ne öblítse le vízcsap alatt.
- Ne tölts fel vízzel a sütőkamrát, mert ez áramütést okozhat.
- Ne tölts fel a sütőkamrát vagy sütőedényt olajjal, mivel ez tüzet okozhat.
- Ne használja a készüléket, ha a hálózati csatlakozódugó, a kábel vagy a készülék sérült.
- Ne használjon éles vagy hegyes eszközöket a főzőkamrában lévő vízfúvóka tisztításához, mert ez tönkretelheti a szívófejet.
- Működés közben tilos a készülék levegőbemeneti és levegőkimeneti nyílásait letakarni.
- Működés közben tilos a készülék belsejét megérinteni.
- Soha ne helyezzen a kosárba olyan mennyiségű ételt, ami meghaladja a tartozékokon jelzett MAX szintet, vagy hozzáér a fedélhez.

Figyelmeztetés

- Ha a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében a Philips vagy annak a szervizképviselője vagy egy hivatalos szakszerviz köteles kicserélni.
- Kizárólag földelt fali konnektorhoz csatlakoztassa a készüléket. Mindig gondoskodjon arról, hogy a csatlakozódugót megfelelően helyezze be a fali aljzatba.
- A készüléket ne használja külső időzítővel illetve külön távvezérlőrendszerrel.
- Használat közben a készülék hozzáférhető felületei felforrósodhatnak.



- A készüléket 8 éven felüli gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a készülék működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó veszélyeket. Ne engedje, hogy gyermekek játszanak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználó által is végezhető karbantartást soha ne végezze 8 éven aluli gyermek, és 8 éven felüli gyermek is csak felügyelet mellett végezheti el ezeket.
- A készüléket és a vezetékét tartsa távol 8 éven aluli gyermekektől.
- Soha ne használjon könnyű vagy éghető alapanyagokat vagy sütőpapírt a készülékben.

- Ne tegye ki a készülék alapját magas hőmérsékletnek, forró gáznak, nem magából az ételpárolóból származó gőznek vagy nedves hőnek. Ne helyezze a készüléket forró gáztűzhelyre, elektromos tűzhelyre, elektromos főzőlapra, vagy ezek közelébe, illetve forró sütőbe.
- Ne helyezze a működő készüléket fal vagy egyéb készülékek mellé, vagy olyan tárgyak – például falak vagy szekrények – közelébe vagy alá, amelyekben kárt tehet a gőz. Hagyjon legalább 10 cm szabad helyet hátul, mindkét oldalon és a készülék felett. Ne tegyen semmit a készülékre.
- A készülék használata közben a levegőkimeneti nyílásokon át forró gőz távozik. Tartsa a kezét és az arcát a gőztől és a levegőkimeneti nyílásoktól biztonságos távolságban
- A készülék edzett üveggel van felszerelve; ha az üveg sérült, ne használja tovább a készüléket, és forduljon a legközelebbi szakszervizhez.
- Tartsa a hálózati kábelt távol a forró felületektől.
- A tartozékok a készülék használata közben és után felforrósodhatnak, ezért mindig óvatosan kezelje őket.
- Párolás közben, a melegen tartó üzemmód használatakor, illetve a fedél felnyitásakor ügyeljen a készülékből távozó forró gőzre. Az étel ellenőrzéséhez mindig hosszú nyelű eszközt használjon.
- Csak a jelen felhasználói kézikönyvben meghatározott rendeltetés szerint használja a készüléket, és csak eredeti Philips tartozékokat használjon.
- Ne használjon más gyártótól származó vagy a Philips által nem kifejezetten javasolt tartozékot vagy alkatrészt. Ellenkező esetben a garancia érvényét veszti.
- Az étel feldolgozásához mindig a megfelelő tartozékot használja. Soha ne tegye az ételt közvetlenül a készülék alján található gőzállomásra.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, és mindig tartsa az irányítása alatt a készüléket.
- A készüléket mindig megfelelően lezárt fedéllel használja.
- Ha a sous vide funkciót használja, csak kiváló minőségű sous vide tasakokat használjon.
- Csak akkor használja a készülék sous vide funkcióját, ha sous vide zacskókat használ, mert ellenkező esetben a sous vide zacskók megolvadhatnak.
- A sous vide funkció használata 50°C alatti hőmérsékleten nem javasolt, mivel baktériumok szaporodását idézheti elő.
- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózatával.
- Ne helyezze a készüléket gyúlékony anyagokra vagy azok közelébe (pl. asztalterítőre vagy függöny mellé).
- A készülék első használata előtt és minden használatot követően alaposan tisztítsa meg azokat az alkatrészeket, amelyek az étellel érintkezni fognak. Olvassa el a használati utasításban leírtakat.
- Ne pároljon fagyott húst, szárnyasokat vagy tengeri termékeket. Párolás előtt várja meg, míg a hozzávalók teljesen felolvadnak.
- Használat közben a készülék hozzáférhető felületei felforrósodhatnak.

- A készüléket 10°C és 40°C közötti környezeti hőmérsékleten való használatra tervezték.

Vigyázat!

- A készüléket kizárólag normál háztartási használatra tervezték. Nem ajánlott üzletek, irodák, gazdaságok és egyéb munkahelyek személyzeti konyhájába. Valamint hotelekben, motelekben, panziókban és egyéb vendéglátó-ipari környezetekben való használatra sem ajánlott.
- Mindig húzza ki a tápkábelt, ha felügyelet nélkül hagyja a készüléket, továbbá mielőtt összeszerelné, szétszerelné, eltenné vagy tisztítaná azt.
- A készülék működése közben ne mozgassa az ételpárolót.
- A készüléket kizárólag hivatalos Philips szakszervizbe vigye átvizsgálásra, illetve javításra. Amennyiben nem szakember próbálja megjavítani a készüléket, a garancia érvényét veszti.
- Csak vizet használjon a víztartályban.
- Tárolás és tisztítás előtt hagyja kb. 30 percig hűlni a készüléket.
- Helyezze a készüléket stabil, vízszintes és sima felületre, és a túlmelegedés megelőzése érdekében legalább 10 cm-es sávban hagyja szabadon a készüléket.
- Kizárólag a megfelelő tartozékok tárolására használja a készülék rekeszét.
- A hőmérséklet, a páratartalom és az idő a készülékbe helyezett étel típusától és mennyiségétől függően változik.
- A készülék nem rendeltetés- vagy szakszerű használata, illetve nem a használati utasításnak megfelelő használata esetén a garancia érvényét veszti, és a Philips nem vállal felelősséget a keletkezett kárért.
- A víztartályt a feltöltéséhez, az újratöltéséhez és a kiürítéséhez távolítsa el a készülékből. Ne döntse meg a teljes készüléket a víztartály kiürítése céljából.
- Ha a főzőkamrából folyadékokat kell eltávolítani, használjon szivacsot vagy hasonló eszközt. Ne döntse meg a készüléket a kiürítéséhez.
- Mivel az élelmiszerek származás, méret és márkája alapján is eltérőek lehetnek, mindig megfelelően süsse át őket.
- A kiolvasztott ételt ne fagyassza le újra.
- Ne használjon ecetsavakat a vízkőmentesítéshez.

Elektromágneses mezők (EMF)

Ez a Philips készülék az elektromágneses mezőkre érvényes összes vonatkozó szabványnak és előírásnak megfelel.

Automatikus kikapcsolás

Az Air Cooker automatikus kikapcsolás funkcióval van ellátva. Ha a készülék be van kapcsolva, de nincs ételkészítési vagy melegen tartási üzemmódban, felhasználói beavatkozás nélkül 20 perc elteltével készenléti üzemmódba kapcsol. A készülék manuális kikapcsolásához nyomja meg hosszan a forgatógombot.

A Philips köszönti Önt! Gratulálunk a vásárláshoz!

A Philips által biztosított teljes körű támogatáshoz regisztrálja termékét a **www.philips.com/welcome** oldalon.

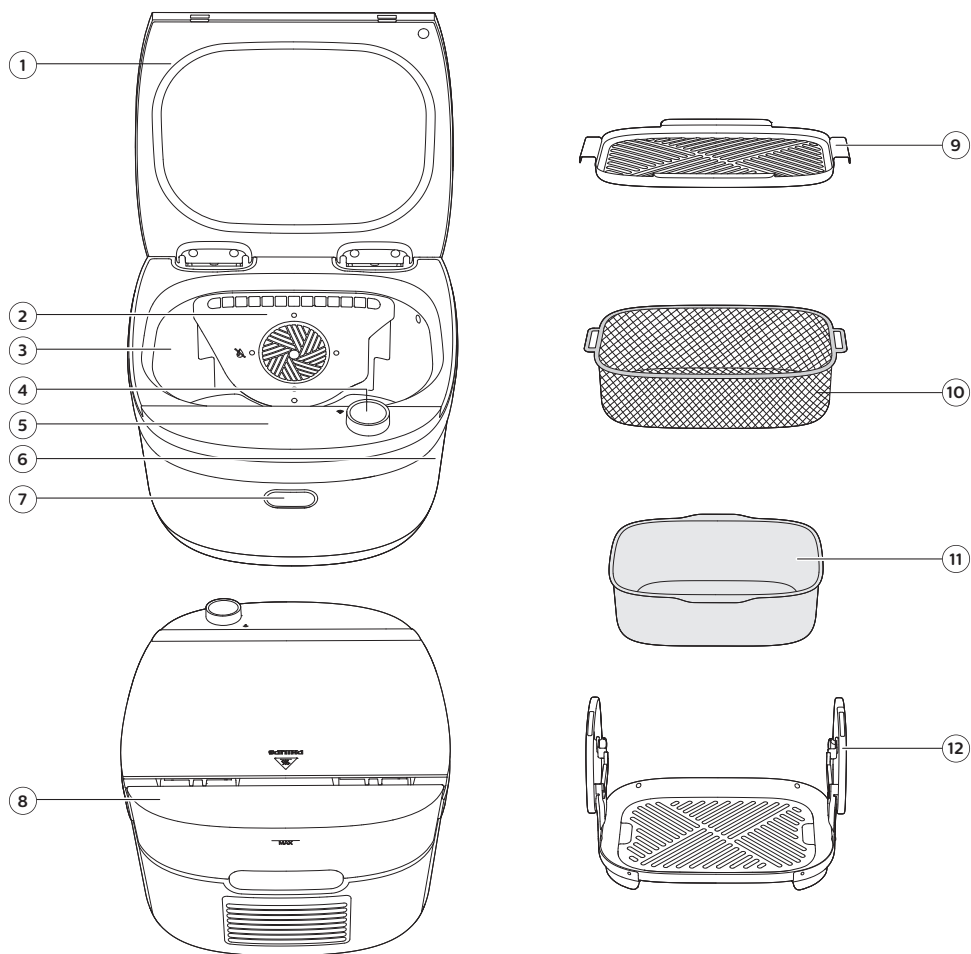
A Philips Air Cooker a NutriFlavor technológia használatával a keringtetett forró levegő és a páratartalom optimális klímáját hozza létre, így minden egyedi ételt tökéletesen készít el. Roppanós zöldségek, szaftos halak, puhára sült húsok, lágy süteményfélék, akár 90%-os tápanyagmegőrzéssel*. Fedezze fel az ízletes, egészséges ételek egyetlen gombnyomással történő készítésének örömét.

További recepteket és ötleteket, illetve az Air Cooker készülékkel kapcsolatos további információkat a **www.philips.com/welcome** oldalon talál, illetve letöltheti az ingyenes NutriU alkalmazást** IOS® vagy Android™ eszközére.

*Tesztelve brokkolin, kaliforniai paprikán, cukorborsón (C-vitamin 90%-os megőrzése), lazacon (omega-3/-6 93%-os megőrzése), valamint marhahúson (vas 90%-os megőrzése). Laboratóriumi mérés Forró levegős beállítás mellett.

**Előfordulhat, hogy az adott országban a NutriU alkalmazás nem elérhető. Ebben az esetben a Philips helyi webhelyén meríthet inspirációt.

Általános áttekintés



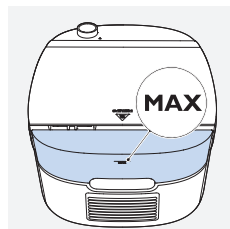
1. Üvegfedél
2. Forrólevegő-keringtető rács
3. Főzőkamra
4. Forgatógomb
5. Kijelző
6. Gőzkimenet

7. Fedélkioldó gomb
8. Víztartály + fedél
9. Második réteg (külön megvásárolható)
10. Kosár
11. Főzőedény (egyes modelleknél)
12. Alsó tálca + rács

A funkciók leírása

Víztartály

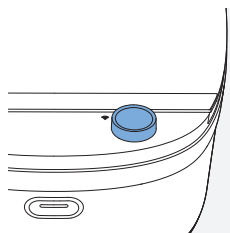
Az Air Cooker víztartállyal van felszerelve, amely a készülék hátulján található. A MAX vízszintjelzés körülbelül 600 ml-t jelez. A MAX vízszintjelzés a víztartály fogantyújának oldalán található, és nem szabad túllépni. A vízkő felhalmozódásának elkerülése érdekében minden ételkészítési ciklus után ürítse ki a víztartályt.



Forgatógomb

A készülék bekapcsolásához nyomja meg a forgatógombot, a készülék kikapcsolásához pedig tartsa lenyomva a forgatógombot.

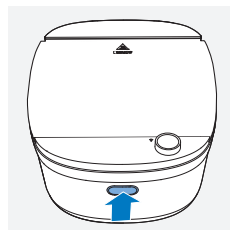
A készülék bekapcsolása után nyomja meg a forgatógombot az adott művelet megerősítéséhez. Forgassa el a forgatógombot a különböző menüpontok áttekintéséhez vagy az ételkészítési beállítások módosításához.



Üvegfedél

Az üvegfedél felnyitásához nyomja meg a fedélkioldó gombot.

A fedél automatikusan felnyílik.

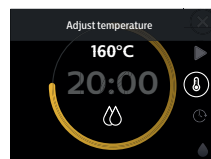


Figyelmeztetés

- Az üvegfedél felülete használat közben felforrósodhat.

Hőfokbeállítás

Bizonyos megadott ételkészítési módokhoz alapértelmezett ajánlott hőmérsékleti beállítás tartozik, amely nem módosítható, mivel az ettől eltérő hőmérséklet befolyásolhatja az ételkészítési eredményt. A főzési hőmérséklet módosításához használja a Manuális üzemmódot (lásd az „Ételkészítési üzemmódok” című fejezetet).



Páratartalom-beállítás

Bizonyos megadott ételkészítési módokhoz alapértelmezett ajánlott páratartalom-beállítás tartozik, amely nem módosítható, mivel az ettől eltérő páratartalom befolyásolhatja az ételkészítési eredményt. A páratartalom beállításának módosításához használja a Manuális üzemmódot (lásd az „Ételkészítési üzemmódok” című fejezetet).



Három páratartalomszint

	Leírás	Az ételkészítési módban használt
	Páratartalom ki	Sütés, pirítás
	Közepes páratartalom	Tekintse át a NutriU alkalmazásban található recepteket. Manuális üzemmódban is elérhető
	Magas páratartalom	Gőz, pára, lassú főzés, kiolvasztás, újramelegítés, sous vide

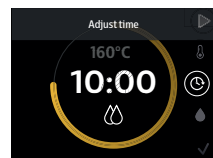
Sütési idő

A „Manuális” üzemmódban az ételkészítési időt 1 perc és 60 perc között állíthatja be.

Az „Ételkészítési módok” üzemmódban a főzési időt egy meghatározott tartományban állíthatja be. Lásd az „Ételkészítési üzemmódok → ételkészítési módok” című fejezetben található táblázatot.

Minden ételkészítési módhoz tartozik egy alapértelmezett ételkészítési idő, amely a készülékbe helyezett étel mennyisége vagy az Ön által preferált átsütség alapján beállítható.

Az „Ételkészítési üzemmódok → összetevők” című fejezetben megtalálható néhány javasolt, a különböző ételtípusokra vonatkozó ételkészítési idő.



Hang

A készülék által kiadott zajok

A készülék működése közben kisebb zajokat hallhat. Ez normális jelenség.

A zaj a szivattyútól származik, amely a belső rendszeren keresztül vezeti el a vizet, valamint a ventilátortól, amely létrehozza a készüléken belüli légáramlást.

Hangos értesítések

Néha akkor hallatszík hang, amikor például a készülék befejezte az ételkészítést, vagy amikor az ételkészítés során valamilyen műveletre van szükség, például egy másik hozzávalót kell behelyezni az Air Cooker készülékbe.

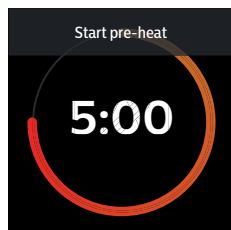
Előmelegítés

Egyes ételkészítési módok előmelegítést igényelnek, ilyen például a pírítás és a sütés.

Az előmelegítésről szóló értesítés az előmelegítést igénylő ételkészítési módok esetében automatikusan felugrik.

Ha az Air Cooker már felmelegedett, mivel már elkészített benne valamit, akkor kihagyhatja az előmelegítést, és azonnal elkezdheti az ételkészítést.

Az előmelegítés időzítője öt percre van beállítva, és nem módosítható.



Fontos

- Az optimális ételkészítési eredmény elérése érdekében az előmelegítés befejezése után helyezze az ételt a Air Cooker készülékbe.

Szöveges varázsló

Minden menüképernyőhöz tartozik egy szöveges varázsló, amely elősegíti a menüben való navigálást. A szöveges leírás 10 másodperc után eltűnik, és újra megjelenik, amikor a menüben egy másik oldalra lép.

Teendők az első használat előtt

Fontos

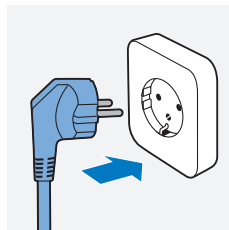
- Az első használat során előfordulhat, hogy az Air Cooker füstöt vagy szagot bocsát ki. Ennek néhány percen belül el kell múlnia. Mielőtt hozzáfogna a főzéshez, működtesse a készüléket kb. 30 percig 160°C-on, kikapcsolt páratartalom mellett, és biztosítsa a helyiség jó szellőzését.
1. Távolítson el minden csomagolóanyagot.
 2. Távolítsa el a készülékre ragasztott összes matricát vagy címkét (ha vannak ilyenek).
 3. Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg a készüléket úgy, hogy a főzőkamrát nedves, karcolásmentes ronggyal áttörli. Öblítse le a tartozékokat és a levehető alkatrészeket meleg víz alatt.

Az Air Cooker csatlakoztatása a NutriU alkalmazáshoz

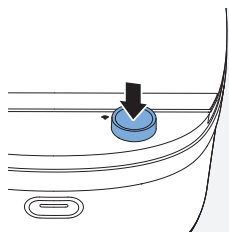
Fontos

- **Ügyeljen, hogy az okoskészüléke csatlakoztatva legyen az otthoni WIFI-hálózathoz, mielőtt elkezdi a WIFI-beállítási folyamatot.**

1. Csatlakoztassa a készülék hálózati dugóját a fali aljzatba.

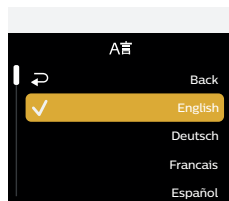


2. Nyomja meg a forgatógombot a készülék bekapcsolásához.



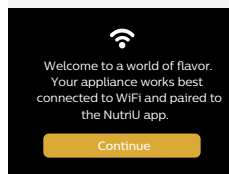
Megjegyzés

- A készülék az első bekapcsolásakor megkéri, hogy válassza ki a nyelvet, amelyen a menüben navigálni szeretne.
3. Görgessen a listán, amíg a kívánt nyelv kiemelve nem jelenik meg.

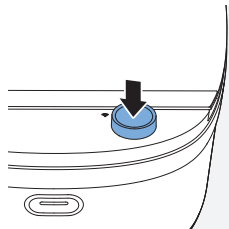


4. A kiválasztott nyelv jóváhagyásához nyomja meg a forgatógombot.

- Ekkor megjelenik egy üdvözlő képernyő.



5. Nyomja meg a forgatógombot a megerősítéshez és a folytatáshoz.



Megjegyzés

- A következő képernyőn eldöntheti, hogy azonnal vagy később szeretné csatlakoztatni a készüléket az okoskészülékéhez.

6. Ha az azonnali csatlakoztatás mellett dönt, navigáljon az „Igen” opcióhoz.

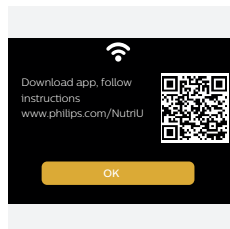
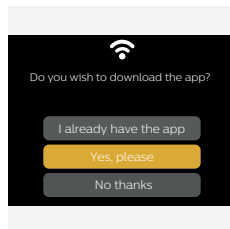
Megjegyzés

- Javasoljuk, hogy töltsse le a NutriU alkalmazást, és a készülék első beállításakor adja hozzá az „Air Cooker” készüléket az alkalmazáshoz. Ez lehetővé teszi az Air Cooker teljes körű használatát, például élvezheti a távoli ételkészítést, és fogadhatja az ételkészítési folyamattal kapcsolatos értesítéseket.

7. Ekkor egy QR-kód jelenik meg. Olvassa le a NutriU alkalmazás letöltéséhez.

Tipp

- A NutriU alkalmazást az App Store áruházból és a **www.philips.com/NutriU** weboldáról is letöltheti. Másik lehetőségként beolvashatja azt a QR-kódot, amely az Air Cooker készüléke csomagjában található füzetben szerepel.



8. Nyissa meg a NutriU alkalmazást, és kövesse a regisztrációs folyamatot.
9. Az alkalmazásban található lépéseket követve csatlakoztassa az Air Cooker készüléket a WIFI-hez, majd párosítsa az okoseszközhöz.

Megjegyzés

- Ha úgy dönt, hogy később csatlakoztatja az Air Cooker készüléket, akkor az Air Cooker menü „Eszközök → Beállítások → WIFI beállítása” menüpontjában elindíthatja a WIFI-beállítási folyamatot.
- Az Air Cooker csak akkor használható az alkalmazással, ha a kijelző melletti WIFI-jelzőfény folyamatosan fehér színnel világít.

A WIFI-jelzőfénynek két állapota van.

A WIFI-jelzőfény ki van kapcsolva.	A WIFI ki van kapcsolva.
A WIFI-jelzőfény be van kapcsolva.	A WIFI engedélyezve van, és csatlakoztatva van az útválasztóhoz.

Fontos

- Távvezérlés: az Air Cooker készüléket csak akkor tudja távolról vezérelni az alkalmazáson keresztül (pl. recept elküldése, ételkészítés szüneteltetése stb. céljából), ha a NutriU alkalmazásban bejelölte a NutriU profiljában található „Távoli hozzájárulás” opciót.
- Fontos, hogy az Air Cooker készülékét 2,4 GHz-es, 802.11 b/g/n típusú otthoni WIFI-hálózathoz csatlakoztassa.
- Egy felhasználós párosítás: egyszerre csak egy felhasználó irányíthatja távolról az Air Cooker készüléket. Ha egy másik felhasználó is vezérelni szeretné az Air Cooker készüléket, és használni kívánja a NutriU alkalmazást, a felhasználónak követnie kell a párosítási folyamatot. A párosítás után az első felhasználó párosítása automatikusan megszűnik.
- A WIFI-beállítási folyamat az alkalmazáson keresztül vagy az Air Cooker készüléket a hálózati aljzatból kihúzva lehet megszakítani.

Megjegyzés

- A WIFI funkciót az Eszközök → Beállítások → WIFI beállítása menüpontban lehet be- és kikapcsolni.
- A WIFI alaphelyzetbe állítható az Eszközök → Beállítások → WIFI beállítása menüpontban.

Előkészítés a használatra

1. A készüléket stabil, vízszintes, sík és hőálló felületre helyezze.

Figyelmeztetés

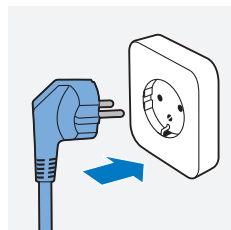
- Ne helyezzen semmit a készülék tetejére vagy oldalaira. Ellenkező esetben ez akadályozhatja a légáramlást, és befolyásolhatja az elkészült étel minőségét.
- Ne helyezze a működő készüléket olyan tárgyak – például falak vagy szekrények – közelébe vagy alá, amelyekben kárt tehet a gőz.

Megjegyzés

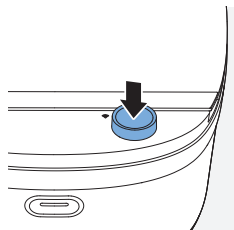
- Mindig a tálcával együtt helyezze a készülékbe a kosarat. Ne használja a kosarat önmagában.

Az Air Cooker használata

1. Csatlakoztassa a hálózatra az Air Cooker készüléket.

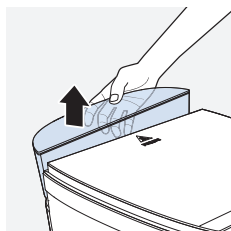


2. Nyomja meg a forgatógombot az Air Cooker bekapcsolásához.

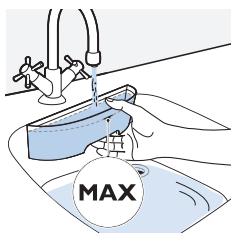


3. Töltse fel a víztartályt.

- 3a. Távolítsa el a víztartályt az Air Cooker hátuljáról, és nyissa fel a víztartály fedelét.



- 3b. Töltse fel vízzel a MAX jelzésig.



Megjegyzés

- A MAX vízszintjelzés a víztartály fogantyújának oldalán található, és nem szabad túllépni.

- 3c.** Helyezze vissza a víztartály fedelét, majd csatlakoztassa a víztartályt az Air Cooker készülékhez.

Megjegyzés

- Az ételkészítéshez szükséges vízmennyiség az étel típusától és az ételkészítés időtartamától függ, és előfordulhat, hogy újra kell tölteni a víztartályt az ételkészítés során. A NutriU alkalmazásban az ételkészítés állapotát jelző szalagcímen, valamint a készülék kijelzőjén is megjelenik az alacsony vízszint jelzése.

- 4.** Helyezze be az ételt az Air Cooker készülékbe.

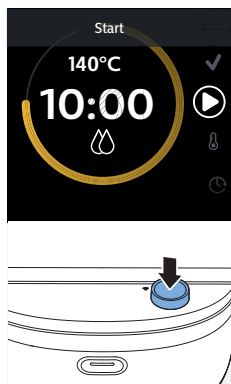
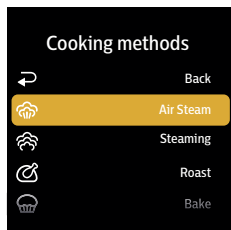
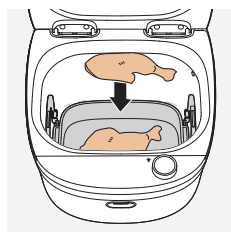
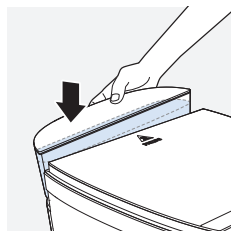
Megjegyzés

- A „Sütés” és a „Pirítás” ételkészítési mód előmelegítést igényel. Az előmelegítés befejezése után helyezze be az ételt a készülékbe.

- 5.** Válassza ki a használni kívánt ételkészítési módot (lásd még az „Ételkészítési üzemmódok” című fejezetet).

- 6.** Szükség esetén állítsa be az ételkészítési paramétereket.

- 7.** Az ételkészítés megkezdéséhez nyomja meg a forgatógombot.



8. Ekkor megkezdődik az ételkészítési folyamat. A gőzállomás és a ventilátor bekapcsolódik.

Megjegyzés

- Ha szünetelteti az ételkészítési folyamatot, például az ételkészítés során módosítani szeretné az ételkészítési paramétereket, nyomja meg a forgatógombot. A forgatógomb ismételt megnyomásával folytathatja az ételkészítést.
- Ne helyezze az Air Cooker készüléket egy másik főzőkészülék mellé, a konyhai fal közelébe vagy konyhaszekrény alá, mivel a forró gőz lecsapódhat és lefolyhat a felületeken.

Figyelmeztetés

- **A készülék használata közben a levegőkimeneti nyílásokon át forró gőz távozik. Tartsa a kezét és az arcát a gőztől és a levegőkimeneti nyílásoktól biztonságos távolságra.**

9. Az ételkészítési idő leteltével megjelenik a „Jó étvágyat!” képernyő.
- Ekkor egy dallam lesz hallható.
10. Ekkor visszaléphet a főmenübe (váltson az x ikonra, és erősítse meg), melegen tarthatja az ételt, vagy folytathatja a főzést.

Megjegyzés

- Az ételkészítés befejeztével ürítse ki a víztartályt.
- A tálalás előtt mindig ellenőrizze, hogy az étel teljesen átfőtt-e.

Ételkészítési üzemmódok

	Mód		A használat módja	Az Air Cooker felhasználó tudásszintje
1.	Recept által vezérelt főzés		Válasszon ki egy receptet az alkalmazásban, és küldje el az Air Cooker készülékre.	Minden szinten automatizált ételkészítés: teljes körű útmutatás
2.	Alapanyagok		Válassza ki a hozzávalókat, majd az ételkészítési módot. Az Air Cooker automatikusan beállítja a hőmérsékletet és a páratartalmat. Állítsa be az időt a kívánt végeredmény alapján, és kezdje el a főzést.	Kezdő: teljes körű útmutatás
3.	Ételkészítési módok		Válassza ki az ételkészítési módot. Az Air Cooker automatikusan beállítja a hőmérsékletet és a páratartalmat. Állítsa be az időt a kívánt végeredmény alapján, és kezdje el a főzést.	Haladó: alapvető útmutatás
4.	Kézi üzemmód		Állítsa be manuálisan az időt, a hőmérsékletet és a páratartalmat, és kezdje el a főzést.	Szakértő: nincs útmutatás

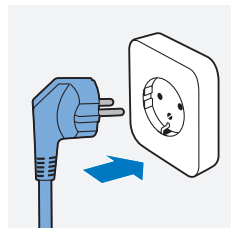
Receptekkel irányított ételkészítés a NutriU alkalmazáson keresztül

Ha Ön kezdő Air Cooker-felhasználó, javasoljuk, hogy a recept által vezérelt ételkészítési üzemmódot használja. Ez a legegyszerűbb módja annak, hogy megismerkedjen az Air Cooker készülékkel. Ha tapasztaltabb felhasználó, a NutriU alkalmazás segít abban, hogy teljes mértékben kihasználja az Air Cooker készülékében rejlő lehetőségeket.

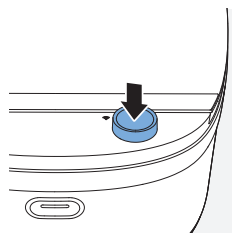
Megjegyzés

- A recept által vezérelt ételkészítés csak akkor lehetséges, ha az Air Cooker és az okoskészülék csatlakoztatva és párosítva van, és megadta a távoli hozzájárulást a NutriU profiljában.

- Csatlakoztassa a hálózatra az Air Cooker készüléket.



2. Nyomja meg a forgatógombot az Air Cooker bekapcsolásához.



3. Nyissa meg a NutriU alkalmazást az okoseszközén, és válasszon ki egy receptet a NutriU alkalmazásban.
4. Koppintson a „Bevezetés” lehetőségre.
- A megfelelő beállítás a NutriU alkalmazásban, majd pedig a készüléken is megjelenik.
5. Szükség esetén állítsa be az időt, majd indítsa el az ételkészítést akár az alkalmazásból, akár a készüléken.

Tipp

- Ha szigorúan betartja a receptet a hozzávalók és az étel mennyiségének tekintetében, akkor nem kell módosítania az ételkészítési időt.
- Ha a receptben ajánlott ételmennyiségnél kevesebbet vagy többet főz, akkor előfordulhat, hogy az ételkészítési időt ennek megfelelően módosítania kell.

Megjegyzés

- Az ételkészítési paramétereket, például egy recept „páratartalom” és „hőmérséklet” értékét is módosíthatja. Ezen paraméterek módosítása az ételkészítési eredményre is kihathat.

„Hozzávalók” üzemmód

Ezt az üzemmódot akkor használja ételkészítéshez, ha kezdő Air Cooker-felhasználó, és teljes körű útmutatást szeretne kapni az ételkészítési folyamat során.

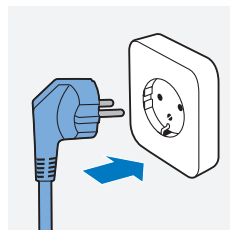
Fontos

- Amikor először adja meg az összetevők listáját, azaz mielőtt csatlakoztatja az Air Cooker készüléket az otthoni WIFI-hálózathoz, csak egy alapértelmezett összetevőlista jelenik meg. A lista automatikusan frissülni fog, amint csatlakoztatja és párosítja az Air Cooker készüléket az okoseszközzel az alkalmazáson keresztül, a csatlakoztatási folyamat során kiválasztott országnak/régióknak megfelelően.

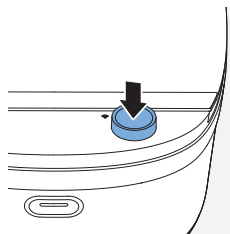
Megjegyzés

- Az összetevők listája időről időre automatikusan frissül. Ehhez az kell, hogy az Air Cooker csatlakoztatva legyen az otthoni WIFI-hálózathoz.

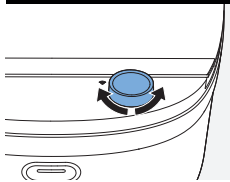
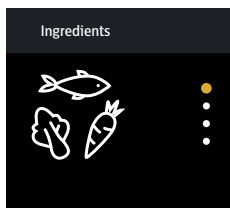
1. Csatlakoztassa a hálózatra az Air Cooker készüléket.



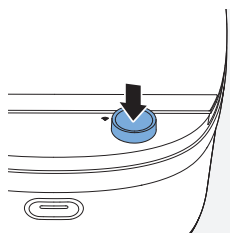
2. Nyomja meg a forgatógombot az Air Cooker bekapcsolásához.



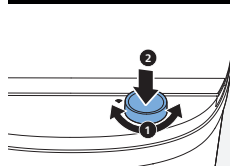
3. Forgassa el a forgatógombot, amíg az **Összetevők** opció nem lesz kiválasztva.



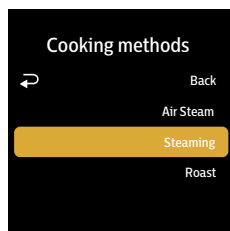
4. Nyomja meg a forgatógombot a megerősítéshez.



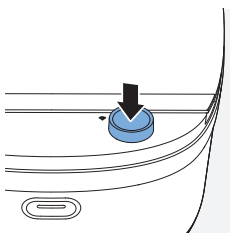
5. Forgassa el a forgatógombot az elkészíteni kívánt összetevő kiválasztásához. Nyomja meg a forgatógombot a megerősítéshez.



6. Válassza ki az egyik ajánlott ételkészítési módot, és erősítse meg.



7. Az ételkészítés megkezdéséhez nyomja meg a forgatógombot.



Megjegyzés

- Az alapértelmezett ételkészítési idő az Air Cooker készülékbe helyezett összetevők mennyiségén alapul.

Az alapértelmezett ételkészítési időnek megfelelő javasolt ételmennyiséget illetően tekintse át az alábbi táblázatot.

Hozzávalócsoporthoz	Hozzávaló	Mennyiség	Módok	Ételkészítési hőmérséklet	Ételkészítési páratartalom	Sütési idő	Előmelegítés
Zöldség	Spenót	250 g	Párolás	100°C		10 perc	nem
	Brokkoli	600 g	Párolás levegővel	120°C		12 perc	nem
		600 g	Grillezés	160°C		13 perc	igen
	Cukkini	500 g	Párolás levegővel	120°C		15 perc	nem
	Karfiol	600 g	Párolás levegővel	120°C		15 perc	nem
		600 g	Grillezés	160°C		20 perc	igen
	Zöldbab	500 g	Párolás levegővel	120°C		17 perc	nem

Hozzávalócsoport	Hozzávaló	Mennyiség	Módok	Ételkészítési hőmérséklet	Ételkészítési páratartalom	Sütési idő	Előmelegítés
	Padlizsán	750 g	Párolás levegővel	120°C		25 perc	nem
		680 g	Grillezés	160°C		20 perc	igen
	Kelbimbó	500 g	Párolás levegővel	120°C		12 perc	nem
	Spárga, zöld	750 g	Párolás levegővel	120°C		12 perc	nem
	Kaliforniai paprika	500 g	Párolás levegővel	120°C		12 perc	nem
	Paradicsom	750 g	Párolás levegővel	120°C		12 perc	nem
Gyökérzöldségek és keményítőtartalmú zöldségek	Burgonya egészben	600 g	Párolás levegővel	120°C		40 perc	nem
	Burgonya negyedelve	600 g	Párolás levegővel	120°C		35 perc	nem
		600 g	Grillezés	160°C		45 perc	igen
	Édesburgonya, narancssárga, negyedelve	600 g	Párolás levegővel	120°C		20 perc	nem
	Édesburgonya egészben	600 g	Grillezés	160°C		30 perc	igen
	Sütőtök felkockázva	750 g	Párolás levegővel	120°C		30 perc	nem
		750 g	Grillezés	160°C		30 perc	igen
	Sárgarépa	750 g	Párolás levegővel	120°C		25 perc	nem
		750 g	Grillezés	160°C		25 perc	igen
Gabonafélék	Basmati rizs	200 g rizs/550 ml víz	Párolás levegővel	120°C		25 perc	nem
	Jázminrizs	200 g/ 550 ml	Párolás levegővel	120°C		25 perc	nem
	Hosszú szemű, hántolatlan rizs	200 g/ 550 ml	Párolás levegővel	120°C		40 perc	nem
	Köles	200 g/ 400 ml	Párolás levegővel	120°C		20 perc	nem
	Quinoa	200 g/ 550 ml víz	Párolás levegővel	120°C		25 perc	nem
	Árpa	200 g/ 600 ml	Párolás levegővel	120°C		40 perc	nem
	Hajdina	200 g/ 450 ml	Párolás levegővel	120°C		20 perc	nem

Hozzávalócsoport	Hozzávaló	Mennyiség	Módok	Ételkészítési hőmérséklet	Ételkészítési páratartalom	Sütési idő	Előmelegítés
	Kuszkusz/bulgur	200 g/ 300 ml víz	Párolás levegővel	120°C		10 perc	nem
Hús	sovány marhahús	1000 g	Párolás levegővel	120°C		50 perc	nem
	sovány sertéshús	1000 g	Párolás levegővel	120°C		60 perc	nem
	Császárhús	1000 g	Grillezés	160°C		60 perc	igen
	Sertésborda	1000 g	Grillezés	160°C		60 perc	igen
Szárnycs	Csirkecs	550 g (3 darab)	Párolás levegővel	120°C		25 perc	nem
		550 g	Grillezés	160°C		25 perc	igen
	Pulykamcs	550 g	Párolás levegővel	120°C		25 perc	nem
		550 g	Grillezés	160°C		25 perc	igen
	Egész csirke	1450 g	Grillezés	160°C		60 perc	igen
	Csirkecs	400 g	Grillezés	160°C		50 perc	igen
	Kacsamcs	600 g (2 darab)	Grillezés	160°C		12 perc	igen
Hal és tenger gyümölcsei	Lazac	450 g	Párolás levegővel	120°C		15 perc	nem
		450 g	Grillezés	160°C		20 perc	igen
	Tengeri sügér	600 g	Párolás levegővel	120°C		12 perc	nem
	Garnélarák	80 dkg	Párolás levegővel	120°C		15 perc	nem
	Pisztráng	600 g	Párolás levegővel	120°C		12 perc	nem
	Tintahal	600 g	Párolás levegővel	120°C		15 perc	nem
	Fehér halfilé	600 g	Párolás levegővel	120°C		12 perc	nem
Tojás	Keményre főtt tojás	560 g/ 10 tojás	Párolás levegővel	120°C		12 perc	nem
	Lágytojás	560 g/ 10 tojás	Párolás levegővel	120°C		8 perc	nem

Megjegyzés

- Minden összetevőhöz rendelkezésre áll egy NutriU recept is. A további információkat illetően tekintse meg az alkalmazást.
- Ha az alapértelmezett elkészítési idő nem a várt eredményhez vezet, mivel az ajánlottól több vagy kevesebb ételt főzött, ennek megfelelően módosítsa az ételkészítési időt.

„Ételkészítési mód” üzemmód

Ez az üzemmód akkor ajánlott, ha már egy kicsit jártas az Air Cooker készülékkel való ételkészítésben. Különböző ételkészítési módok közül választhat.

Ételkészítési mód	Hőfokbeállítás	Páratartalom-beállítás	Alapértelmezett idő	Tartomány	Példák
Párolás levegővel	120°C		10 perc	1–90 perc	Zöldség, hús, hal, tenger gyümölcsei, tojásételek
Párolás	100°C		10 perc	1–90 perc	Levélzöldségek, gombócok, frissen készült ravioli
Grillezés	160°C		50 perc (+5 perc előmelegítés)	1–90 perc	Hús, baromfi, hal, zöldségek, burgonya
Sütés	160°C		35 perc (+5 perc előmelegítés)	1–90 perc	Csőben sült ételek, lasagne, süteményfélék, muffin, zsemle
Lassú főzés	80°C		120 perc	1–180 perc	Hús, pörkölt, levesek, mártások
Sous vide funkció	50°C–90°C		90 perc	1–180 perc	Hús, baromfi, hal, tenger gyümölcsei
Kiolvasztás	60°C		20 perc	1–180 perc	Különbéle fagyasztott ételek
Újramelegítés	120°C		15 perc	1–90 perc	Különböző maradékok

Megjegyzés

- Egyes ételkészítési módok előmelegítést igényelnek, ilyen például a pirítás és a sütés.
- Ha az Air Cooker már felmelegedett, mivel már elkészített benne valamit, akkor kihagyhatja az előmelegítést, és azonnal elkezdheti az ételkészítést.
- Az előmelegítés időzítője öt percre van beállítva, és nem módosítható.

Figyelmeztetés

- A készülék használata közben a levegőkimeneti nyílásokon át forró gőz távozik. Tartsa a kezét és az arcát a gőztől és a levegőkimeneti nyílásoktól biztonságos távolságra.
- Párolás közben, a melegen tartó üzemmód használatakor, illetve a fedél felnyitásakor ügyeljen a készülékből távozó forró gőzre.
- Az étel ellenőrzéséhez mindig hosszú nyelű eszközt használjon.
- Ne pároljon fagyott húst, szárnyasokat vagy tengeri termékeket. Párolás előtt várja meg, míg a hozzávalók teljesen felolvadnak.

Párolás levegővel

A „Párolás levegővel” használatát ajánljuk mindenféle zöldséghez, sovány húshoz, halhoz, tenger gyümölcseihez, valamint minden típusú gabonaféléhez. Ez a beállítás megőrzi az ételek természetes ízét, állagát és élénk színét. A táblázatban megadott ételkészítési idő a friss alapanyagok esetében irányadó. Ha az ételkészítési idő nem a várt eredményt hozza, akkor ennek megfelelően módosítsa az ételkészítési időt.

Hozzávalócsoport	Hozzávaló	Mennyiség	Sütési idő
Zöldség	Brokkoli	600 g	12 perc
	Cukkini	500 g	15 perc
	Karfiol	600 g	15 perc
	Zöldbab	500 g	17 perc
	Kelbimbó	500 g	12 perc
	Spárga, zöld	750 g	12 perc
	Kaliforniai paprika	500 g	12 perc
	Paradicsom	750 g	12 perc
	Padlizsán	750 g	25 perc
Gyökérzöldségek és keményítőtartalmú zöldségek	Burgonya egészben	600 g	40 perc
	Burgonya negyedelve	600 g	35 perc
	Édesburgonya, narancssárga, negyedelve	600 g	20 perc
	Sütőtök felkockázva	750 g	30 perc
	Sárgarépa	750 g	25 perc
Gabonafélék	Basmati rizs	200 g rizs/550 ml víz	25 perc
	Jázminrizs	200 g/550 ml	25 perc
	Hosszú szemű, hántolatlan rizs	200 g/550 ml	40 perc
	Köles	200 g/400 ml	20 perc
	Quinoa	200 g/550 ml víz	25 perc
	Árpa	200 g/600 ml	40 perc
	hajdina	200 g/450 ml	20 perc
	Kuszkusz/bulgur	200 g/300 ml víz	10 perc
Hús	sovány marhahús (szűzpecsenye)	1000 g	50 perc
	sovány sertéshús	1000 g	60 perc
Szárnycs	Csirkemell	550 g (3 darab)	25 perc

Hozzávalócsoport	Hozzávaló	Mennyiség	Sütési idő
	Pulykamell	550 g	25 perc
Hal és tenger gyümölcsei	Lazac	450 g	15 perc
	Tengeri sügér	600 g	12 perc
	Garnélarák	80 dkg	15 perc
	Pisztráng	600 g	12 perc
	Tintahal	600 g	15 perc
	Fehér halfilé	600 g	12 perc
Tojás	Keményre főtt tojás	560 g/10 tojás	12 perc
	Lágytojás	560 g/10 tojás	8 perc

Párolás

A párolás az alacsony hőmérséklet és a magas páratartalom miatt nagyon kíméletes ételkészítési mód. A „Párolás” használatát javasoljuk levélzöldségek és olyan ételek esetében, amelyeknek nedvesnek és puhának kell maradniuk, mint például a gombócok.

A táblázatban megadott ételkészítési idő a friss alapanyagok esetében irányadó. Ha az ételkészítési idő nem a várt eredményt hozza, akkor ennek megfelelően módosítsa az ételkészítési időt.

Hozzávalócsoport	Hozzávaló	Mennyiségek	Sütési idő
Zöldség	Spenót	250 g	10 perc
	Brokkoli	600 g	14 perc
	Cukkini	500 g	17 perc
	Karfiol	600 g	17 perc
	Zöldbab	500 g	19 perc
	Kelbimbó	500 g	14 perc
	Spárga, zöld	750 g	14 perc
	Kaliforniai paprika	500 g	14 perc
	Paradicsom	750 g	14 perc
	Padlizsán	750 g	27 perc
Szárnyas	Csirkemell	550 g (3 darab)	27 perc
	Pulykamell	550 g	27 perc
Hal	Fehér halfilé	600 g	14 perc
	Lazac	450 g	17 perc
	Garnélarák	80 dkg	17 perc
Gombócok	Kínai gombócok	400 g	20 perc

Hozzávalócsoport	Hozzávaló	Mennyiségek	Sütési idő
	Knédli	600 g	25 perc
	Friss ravioli	500 g	12 perc
Tojás	Tojásos falatok	600 g	15 perc
	Tojásos puding	600 g	15 perc
Desszertek	Ricottás tekercsek	80 dkg	25 perc
	Banánkenyér	600 g	25 perc

Grillezés

A „Grillezés” funkciót a magasabb hőmérsékleten végzett sütéshez javasoljuk, főleg húseletekhez és halakhoz, de zöldségek elkészítéséhez is alkalmas.

Tipp

- Az optimális eredmény érdekében az ételkészítés előtt elő kell melegíteni a készüléket.

A táblázatban megadott ételkészítési idő a friss alapanyagok esetében irányadó. Ha az ételkészítési idő nem a várt eredményt hozza, akkor ennek megfelelően módosítsa az ételkészítési időt.

Hozzávalócsoport	Hozzávaló	Mennyiség	Sütési idő
Zöldség	Brokkoli	600 g	13 perc
	Karfiol	500 g	20 perc
	Padlizsán	680 g	20 perc
	Paradicsom	750 g	15 perc
	Kelbimbó	500 g	15 perc
	Kaliforniai paprika	500 g	20 perc
Gyökérzöldségek és keményítőtartalmú zöldségek	Burgonya negyedelve	600 g	45 perc
	Tök	750 g	30 perc
	Sárgarépa	600 g	30 perc
	Édesburgonya, egészben	600 g	30 perc
Hús	Császárhús (hasaalja)	1000 g	60 perc
	Sertésborda	1000 g	60 perc
Szárnyas	Csirkemell	550 g	25 perc
	Pulykamell	550 g	25 perc
	Egész csirke	1450 g	60 perc
	Csirkecomb	400 g	50 perc
Hal és tenger gyümölcsei	Lazac	450 g	20 perc

Sütés

A „Sütés” funkciót kenyér, süteményfélék és muffin, de akár csőben sült ételek sütéséhez is ajánljuk. Ezzel a beállítással ízletes eredményt érhet el – belül puha, kívül ropogós ételeket készíthet.

Tipp

- Az optimális eredmény érdekében az ételkészítés előtt elő kell melegíteni a készüléket.
- Süteményfélék, kenyér és csőben sült ételek sütéséhez javasoljuk a sütőedény használatát. Muffin sütéséhez használjon normál, sütőben használható szilikonformákat.

A táblázatban megadott ételkészítési idő tájékoztató jellegű a különböző ételek sütéséhez. Ha a sütési idő nem a várt eredményt hozza, akkor ennek megfelelően módosítsa az ételkészítési időt.

Hozzávalócsoport	Hozzávaló	Sütési idő
Sütemény	Sajttorta	40 perc
	Süteménytészta	30 perc
	Sacher torta tésztája	30 perc
	Muffin	20 perc
	Fahéjas csigák	30 perc
Csőben sült ételek	Csőben sült burgonya	60 perc
	Lasagne	50 perc
	Lepény	45 perc
Kenyer	Kenyer	40 perc
	Fokhagymás fonatok	25 perc

Lassú főzés

A „Lassú főzés” üzemmódban alacsony hőmérsékleten akár 3 órán keresztül is főzheti az ételeket. A „Lassú főzés” funkciót húshoz és csirkéhez, valamint pörköltökhöz és levesekhez ajánljuk. Ezzel a beállítással zsenge és szaftos, intenzív ízű eredményt érhet el.

Tipp

- A lassú főzés más ételkészítési módokkal kombinálva is használható. Például először lassú főzési technikával elkészítheti a húst, majd röviden átsütheti a sütőedényben az optimális eredmény érdekében.

A táblázatban megadott ételkészítési idő a friss alapanyagok esetében irányadó. Ha az ételkészítési idő nem a várt eredményt hozza, akkor ennek megfelelően módosítsa az ételkészítési időt.

Hozzávalócsoport	Hozzávaló	Mennyiség	Ételkészítési hőmérséklet	Sütési idő
Hús	Sertésborda	1000 g	80°C	120 perc
	Császárhús	1000 g	80°C	180 perc
	Sovány sertéshús	1000 g	80°C	180 perc
	Vékony marhahús	1000 g	80°C	180 perc
Csirke	Egész csirke	1350 g	80°C	180 perc
Zöldség	Ratatouille	80 dkg	80°C	180 perc
Párolás	Marhapörkölt	1500 g	80°C	180 perc
Gyümölcs	Szilvalekvár	1000 g	80°C	180 perc

Sous vide

A sous vide egy speciális ételkészítési mód, amely alacsony hőmérsékleten vákuumot használ az ételek precíz elkészítéséhez. A vákuum eléréséhez használjon kifejezetten a sous vide ételkészítésre szolgáló, zárható műanyag zacskókat és vákuumkészüléket. Az Air Cooker készülékkel akár 3 órán keresztül is használhatja a sous vide technikát. Ezzel a beállítással a húsok esetében szaftos és omlós eredményt érhet el, ugyanakkor nem áll fenn a túlfőzés veszélye.

Tipp

- A sous vide más ételkészítési módokkal kombinálva is használható. Például először „sous vide” módszerrel elkészítheti a húst, majd röviden átsütheti a sütőedényben az optimális eredmény érdekében.

Figyelmeztetés

- Ha a sous vide funkciót használja, csak kiváló minőségű sous vide tasakokat használjon.
- Ha sous vide zacskóba teszi az ételt, ügyeljen, hogy mindenképpen a sous vide ételkészítési módot válassza ki, különben a sous-vide zacskó megolvadhat.
- A sous vide funkció használata 50°C alatti hőmérsékleten nem javasolt, mivel baktériumok szaporodását idézheti elő.

A táblázatban megadott ételkészítési idő a sous vide ételkészítés esetében irányadó. Ha az ételkészítési eredmény nem felel meg az elvárásainak, javasoljuk, hogy állítsa a hőmérsékletet néhány fokkal alacsonyabbra vagy magasabbra, hogy jobban megfeleljen az egyéni ízlésének. Emellett az ételkészítési időt is módosíthatja.

Hozzávaló-csoport	Hozzávaló	Ételkészítési hőmérséklet	Ételkészítési páratartalom	Sütési idő	Elkészítési fokozat
(Vörös) húsok	Steak szűzpecsenyéből, 350 g, 4 cm vastagságban	54°C		70–180 perc	Közepesen átsült-nyers
	Rib eye steak, 450 g, 4 cm vastagságban	54°C		100–180 perc	Közepesen átsült-nyers
	Filet mignon, 250 g, 4 cm vastagságban	54°C		80–120 perc	Közepesen átsült-nyers
Sertéshús	2 db sertésszelet, 250 g	63°C		60–120 perc	Közepesen átsült, omlós, szaftos
Szárnyas	2 db csirkemell, 250 g	66°C		70–180 perc	Szaftos és omlós
Tenger gyümölcsei	Garnélarák egészben, közepes méretű, 400 g	56°C		40–65 perc	Átlátszatlan, vajpuha, szaftos
Hal	4 db lazacfilé, 150 g	52°C		45–70 perc	Jól átsütött és roppanós
Tojás	10 közepes méretű tojás	66°C		55–70 perc	Buggyantott jellegű, megszilárdult tojásfehérje, képlékeny tojássárgája
	10 közepes méretű tojás	74°C		60–75 perc	Keményre főzve
Zöldség	Zöld spárga, 250 g	85°C		12–18 perc	Roppanós
	Brokkolirózsák, 400 g	85°C		15–20 perc	Roppanós
Desszertek	Karamellás flan, 5 db 9x5 cm-es edény	82°C		70–80 perc	Selymes
	Sajttorta, 6 db 39 cl-es üveg fedővel	80°C		80–90 perc	Krémes

Kiolvasztás

A fagyasztott élelmiszerek, például zöldségek, húsok, halak és gyümölcsök kiolvasztásához a „Kiolvasztás” funkciót javasoljuk.

A táblázatban megadott ételkészítési idő a kiolvasztás esetében irányadó. A kiolvasztási idő a fagyasztott élelmiszer mennyiségétől és méretétől függ. Ha a fagyasztott élelmiszer nem olvadt ki teljesen, növelje meg néhány perccel a kiolvasztási időt.

Hozzávalócsoport	Hozzávaló	Mennyiség	Kiolvasztási idő
Gyümölcs	Mindenféle bogyós gyümölcs	500 g	8 perc
	Almaszós/-darabkák	500 g	10 perc
	Szilva	500 g	10 perc
	Őszibarack	500 g	10 perc
Zöldség	Fagyasztott zöldségek tömbben	500 g	10 perc
Hal	Halfilé	20 dkg	5 perc
	Egész hal	250 g	8 perc
	Garnélarák	30 dkg	5 perc
Marha- és sertéshús	Darált hús	250 g	15 perc
	Gulyáshús	400 g	20 perc
	Bordaszeletek	250 g	15 perc
	Kolbász	250 g	10 perc
Szárnyas	Egész csirke	1,200 g	30 perc
	Csirkemell	400 g	15 perc
	Csirkecomb	400 g	13 perc
Süteményfélék	Leveles tészta	30 dkg	10 perc
	Tészták	500 g	15 perc
	Fahéjas csiga	500 g	13 perc
Kenyér/zsemle	Zsemle	500 g	13 perc
	Rozskenyér	500 g	15 perc
	Teljes kiőrlésű kenyér	500 g	15 perc
	Fehér kenyér	500 g	15 perc
Készételek	Levesek	1000 g	25 perc
	Pörkölt	1000 g	30 perc
	Rizs	250 g	8 perc

Fontos

- Ne használja fel a kiolvasztott ételekből származó folyadékot az ételkészítéshez.
- A kiolvasztott ételt ne fagyassza le újra.

Újramelegítés

Javasoljuk az „Újramelegítés” használatát a maradékok problémamentes, gyors és egészséges újramelegítéséhez, hogy az újramelegítés eredménye szaftos és homogén legyen.

A táblázatban megadott ételkészítési idő az újramelegítés esetében irányadó. Ha az étel újramelegítése nem a várt eredményt hozza, növelje meg néhány perccel az újramelegítési időt.

Hozzávalócsoporthoz	Mennyiség	Újramelegítési idő
Köreték – tészta	500 g	10 perc
Köreték – rizs	500 g	10 perc
Ragu	1500 g	25 perc
Halfilé(k)	250 g	8 perc
Lasagne	1000 g	25 perc
Marha-/sertéshús	250 g	10 perc
Szárnyas	250 g	10 perc
Zöldség	500 g	10 perc
Leves	1000 g	20 perc
Tím szám	400 g	12 perc
Palacsinta	250 g	8 perc
Omlett	250 g	8 perc
Pizza	2 szelet	10 perc

„Manuális” üzemmód

Ezt az üzemmódot olyan Air Cooker-felhasználóknak ajánljuk, akik már járatosak a készülék használatában, és némi gyakorlatra tettek szert a „recept által vezérelt ételkészítés” vagy a „hozávalók elkészítése” terén.

Ebben az üzemmódban az összes ételkészítési paramétert, például az időt, a hőmérsékletet és a páratartalmat is manuálisan állíthatja be.

Az időt 1 és 60 perc között, a hőmérsékletet pedig 60°C és 160°C között választhatja ki. Három páratartalom-beállítás van, ezek a következők: ☒ (páratartalom ki), ☑ (közepes páratartalom) és ☑ (magas páratartalom).

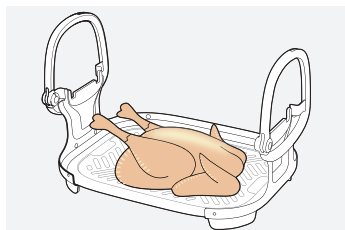
Tartozékok

Az Air Cooker készüléket alaptartozékokkal és néhány kiegészítő tartozékkal szállítjuk, a megvásárolt modellről függően.

Alább megtekinthet néhány lehetőséget, hogy hogyan kombinálhatja őket az Air Cooker készülékkel végzett ételkészítéshez.

Megjegyzés

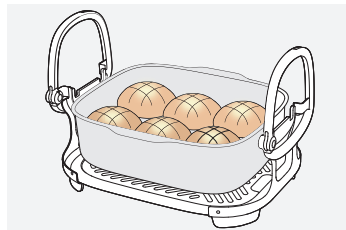
- Az Air Cooker készüléket mindig az alsó tálcával és a ráccsal együtt használja. Az összes többi tartozék a tetejére kerül.



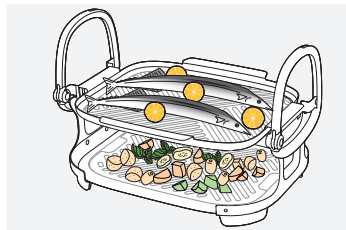
Csak alsó tálca és rács



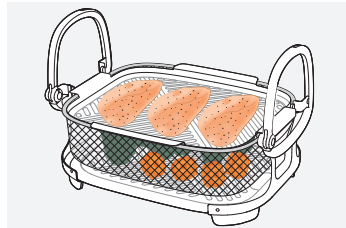
Alsó tálca és rács, valamint kosár



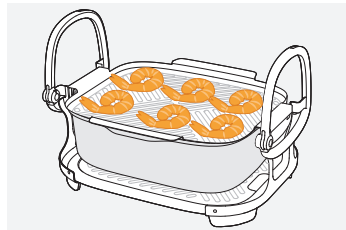
Alsó tálca és rács, valamint sütőedény



Alsó tálca és rács, valamint második réteg



Alsó tálca és rács, valamint kosár és második réteg



Alsó tálca és rács, valamint sütőedény és második réteg

Hangvezérlés

1. Ügyeljen, hogy az Air Cooker csatlakoztatva és párosítva legyen az okoskészülékkel, illetve hogy megadja a távoli hozzájárulást a NutriU alkalmazásban (ezt a profiljában találja).
2. Töltse le a hangsegéd alkalmazást.
3. Csatlakoztassa a NutriU alkalmazást a hangsegéd alkalmazáshoz.

Megjegyzés

- Ha nem látja a hangvezérlés aktiválásának lehetőségét a NutriU alkalmazásban, aktiválja az Amazon Alexa képességet a hangsegéd alkalmazáson keresztül.
- A részletes hangutasításokat a hangsegéd alkalmazásban találja.
- A NutriU alkalmazás és a hangsegéd alkalmazás csatlakoztatása akkor is megtörténhet, amikor először csatlakoztatja és párosítja az Air Cooker készüléket.

Tisztítás

Általános

Fontos

- **Ne használjon fém konyhai eszközöket vagy karcoló tisztítóanyagokat, mivel ezek kárt tehetnek a tapadásmentes bevonatban.**
- **Ne használjon éles vagy hegyes eszközöket a főzőkamrában lévő vízfűvőka tisztításához, mert ez tönkretelheti a szívófejet.**

Megjegyzés

- A készülék belseje, az alsó tálca, a kosár, a sütőedény és a második réteg tapadásmentes bevonattal van ellátva.
- A készülék első használatakor alaposan törölje át a főzőkamrát forró víz használatával. Az alsó tálcat, a kosarat, a sütőedényt és a második réteget is tisztítsa meg forró vízzel és karcolásmentes szivacs használatával. (Lásd: „Tisztítási táblázat”).
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket. Minden használatot követően távolítsa el az olajat és zsírt a főzőkamrából és a fedélről.
- A tisztításhoz ne töltsön vizet a főzőkamrába.

1. A készülék kikapcsolásához nyomja meg hosszan a forgatógombot, húzza ki a dugót a fali aljzatból, és kb. 30 percig hagyja a készüléket nyitott fedéllel hűlni.
2. Vegye ki az alsó tálcat és a kosarat, a főzőedényt és/vagy a „második réteg” nevű tartozékot, hogy az Air Cooker gyorsabban lehűljön.

3. Tisztítsa meg a főzőkamrát forró vízzel, szükség esetén használjon mosogatószeret és karcolásmentes szivacsot (lásd: „Tisztítási táblázat”).
4. Az egyszerű és alapos tisztítás érdekében vegye le a rácsot az alsó tálcáról.

Tipp

- Ha ételmaradékok tapadnak a főzőkamrához, akkor az „EasyClean” automatikus tisztítási programmal felpuhíthatja a maradékokat, és könnyen megtisztíthatja a készüléket (lásd: „Az automatikus tisztítási programok használata”).
5. Mossa el mosogatógépben az alsó tálcát, a kosarat, a sütőedényt és a „második réteg” nevű tartozékot. Forró, mosogatószeres meleg vízzel és karcolásmentes szivaccsal is tisztíthatja őket (lásd: „Tisztítási táblázat”).
 6. A készülék burkolatát törölje le egy nedves ruhával.
 7. Ügyeljen, hogy a készülék belseje teljesen száraz legyen, mielőtt a készüléket zárt fedéllel tárolja.

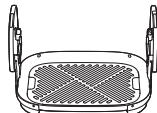
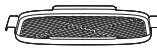
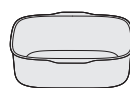
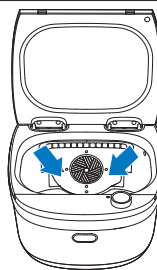
Tipp

- Ha hosszabb ideig nem használja a készüléket, a tárolás előtt a szagok stb. kialakulásának elkerülése érdekében alaposan tisztítsa meg a belsejét. Ezt követően hagyja nyitva a fedelet, amíg a készülék belseje teljesen meg nem szárad. Soha ne tárolja a készüléket zárt fedéllel, ha a belseje nem teljesen tiszta és száraz.

Megjegyzés

- Ügyeljen, hogy ne maradjon nedves a kijelző. Tisztítás után száraz kendővel törölje le a kezelőpanelt.
- Ha a főzőkamrában bármilyen okból (az ételek által kibocsátott túlzott nedvesség, vízkondenzáció miatt, illetve automatizált tisztítási programok során stb.) víz vagy nedvesség gyűlik össze, távolítsa el a vizet egy tisztítószivacs segítségével, mielőtt a hátsó részen lévő vízelvezető nyílás szintjére érne. Ez füstkibocsátást okozhat a légfűtővel való érintkezés miatt.

Tisztítási táblázat

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

Megjegyzés

- Az „Öblítés” vagy az „EasyClean” funkcióval alaposan tisztítsa meg a főzőkamra belsejét.

Az automatikus tisztítási programok használata

Öblítés

Ha hosszabb ideig nem használta az Air Cooker készüléket, javasoljuk, hogy használja az öblítő programot. Ez vízzel átöblíti a belső rendszert.

Easy Clean

Az EasyClean funkció segít a zsíros maradványok feloldásában és a főzőkamra mélytisztításában. A program 20 percet vesz igénybe. Ha a program befejeződött, egyszerűen törölje át egy nedves ronggyal a főzőkamrát.

Vízkőmentesítés

Az Air Cooker a kijelzőn megjelenő értesítéssel emlékezteti, ha eljött a készülék vízkőmentesítésének ideje.

Megjegyzés

- Javasoljuk, hogy akkor vízkőmentesítse a készüléket, amikor megjelenik az emlékeztető, mert ellenkező esetben a vízrendszer eltömődhet. Ha később szeretné vízkőmentesíteni a készüléket, akkor kihagyhatja az értesítést. Az Air Cooker készülék legközelebbi bekapcsolásakor a készülék ismét emlékeztetni fogja.

1. Lépjen a készülék kijelzőjén az „Eszközök → Vízkőmentesítés” menüpontra.

Megjegyzés

- Ügyeljen, hogy a készülék be legyen kapcsolva, és a főzőkamrában ne legyen visszamaradt folyadék. Ha a készülék még forró, hagyja legalább 30 percig nyitott fedéllel hűlni.
2. Öntsön kb. 80 ml Philips CA6700 vízkőmentesítő folyadékot vagy citromsavat az üres víztartályba, és helyezze vissza a víztartályt a készülékbe további víz hozzáadása nélkül.

Megjegyzés

- Csak Philips vízkőmentesítő folyadékot vagy citromsavat használjon. Semmilyen körülmények között ne használjon kénsav-, sósav-, szulfámsav- vagy ecetsav- (ecet-) alapú vízkőmentesítő folyadékot, mivel ez károsíthatja a készülék vízrendszerét, és nem oldja fel megfelelően a vízkövet.

3. Nyomja meg a „Folytatás” gombot a vízkőmentesítés elindításához.

Megjegyzés

- A készülék ekkor elkezd adagolni a vízkőmentesítő oldatot. A kiadagolt folyadék a főzőkamra alján fog összegyűlni.
4. Várjon, amíg meg nem jelenik a következő utasítás a kijelzőn. Ez körülbelül 10 percig tart.
 5. Üritse ki a víztartályt, öblítse ki, majd töltsse fel friss vízzel a MAX jelzésig.

6. Ha ezt megtette, a forgatógomb segítségével erősítse meg a kijelzőn az „OK” gomb megnyomásával. A készülék ezután friss vízzel átöblíti a vízrendszert.
7. Ha az öblítés befejeződött, nyomja meg az „OK” gombot a vízkőmentesítés befejezéséhez.
8. Száraz ronggyal törölje ki a főzőkamra alját.

Tipp

- A főzőkamra belsejében lévő apró meszes foltok eltávolításához használhat citromsavat (az utasítás szerint keverje össze vízzel). Egyszerűen tegye a sütőedénybe, hagyja hatni egy ideig, majd törölje ki.

Tárolás

1. Húzza ki a készülék hálózati csatlakozó dugóját a fali konnektorból és hagyja lehűlni.
2. Ürítse ki a víztartályt.
3. Mielőtt eltenné, győződjön meg arról, hogy minden alkatrész teljesen száraz.
4. Rakja egymásba a tartozékokat, és tárolja őket a készülékben.

Tipp

- Ha hosszabb ideig nem használja a készüléket, a tárolás előtt a szagok stb. kialakulásának elkerülése érdekében alaposan tisztítsa meg a belsejét. Ezt követően hagyja nyitva a fedelet, amíg a készülék belseje teljesen meg nem szárad. Soha ne tárolja a készüléket zárt fedéllel, ha a belseje nem teljesen tiszta és száraz.

Megjegyzés

- Hordozás közben mindig tartsa vízszintesen az Air Cooker készüléket.
- Mindig ügyeljen arra, hogy az Air Cooker tartozékai megfelelően legyenek egymásba helyezve, hogy úgy tárolhassa őket a készülékben, hogy közben a fedél zárva van.

Újrahasznosítás

- A feleslegessé vált termék nem normál háztartási hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le. Ezáltal Ön is hozzájárulhat környezetének védelméhez.
- Kövesse az országában érvényes, az elektromos és elektronikus készülékek hulladékkezelésére vonatkozó jogszabályokat. A megfelelő hulladékkezelés segítséget nyújt a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos negatív következmények megelőzésében.

Megfelelősségi nyilatkozat

A DAP B.V. ezennel kijelenti, hogy az NX096x főzőkészülék megfelel a 2014/53/EU jelű irányelvnek.

Az EU megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő internetcímen érhető el: <https://www.philips.com>.

Az NX096x Air Cooker 2,4 GHz, 802.11 b/g/n WIFI modulval van ellátva, és a maximális kimeneti teljesítménye 92,9 mW EIRP.

Garancia és támogatás

Kérjük, hogy ha információra vagy támogatásra van szüksége, látogasson el a www.philips.com/support weboldalra, olvassa be a csomagoláson vagy a bevezető füzetben található QR-kódot, vagy olvassa el a különálló, világszerte érvényes garancialevelet.

Szoftver- és firmware-frissítések

Az adatainak védelme, valamint az Air Cooker és az alkalmazás megfelelő működése érdekében elengedhetetlen a frissítés.

Kérjük, mindig frissítse az alkalmazást a legújabb verzióra.

Az Air Cooker automatikusan frissíti a készülék firmware-jét.

Megjegyzés

- Ahhoz, hogy az Air Cooker frissíteni tudjon a legújabb firmware-verzióra, biztosítsa, hogy a készülék csatlakoztatva legyen az otthoni WIFI-hálózathoz.
- Mindig az alkalmazás és a firmware legújabb verzióját használja.
- A frissítések akkor válnak elérhetővé, ha szoftverfejlesztések történtek.
- A firmware-frissítés automatikusan elindul, amikor az Air Cooker készenléti módban van. Ez a frissítés néhány percig is eltarthat. Ez idő alatt az Air Cooker nem használható.

Eszközkompatibilitás

Az alkalmazás kompatibilitásával kapcsolatos részletes információkat illetően tekintse át az App Store áruházban található információkat.

Gyári beállítások (reset)

Az Air Cooker gyári visszaállításához válassza ki a gyári visszaállítás funkciót az Eszközök → Beállítások menüben.

A főzőkészülék ezután már nem csatlakozik az otthoni Wi-Fi-hálózathoz, és nincs párosítva az okoseszközzel.

Hibakeresés

Ez a fejezet részletesen foglalkozik a készülékkel kapcsolatban leggyakrabban felmerülő problémákkal. Ha a hibát az alábbi útmutató segítségével nem tudja elhárítani, látogasson el a **www.philips.com/support** weboldalra a gyakran felmerülő kérdések listájáért, vagy forduljon az adott országban működő ügyfélszolgálathoz.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A használat során a készülék külseje is felforrósodik.	A hő a főzőkamra belsejéből a külső falakra sugárzik.	Ez normális jelenség. Minden olyan fogantyú és gomb továbbra is kellően hideg marad, amelyet a használat során meg kell érintenie.
		A főzőkamra, az alsó tálca és a rács, a kosár, a sütőedények (egyes modelleknél), a második réteg (egyes modelleknél) és a behúzható fogantyúk mindig átforrósodnak, amikor a készülék használatban van, hogy az ételek megfelelően készüljenek el. Ezek az alkatrészek mindig túl forrók ahhoz, hogy megérintse őket.
		Ha hosszabb ideig bekapcsolva hagyja a készüléket, néhány része túl forróvá válik ahhoz, hogy megérintse őket. Ezen területeket a következő ikon jelzi a készüléken:  Amennyiben odafigyel a forró területekre, és nem érinti meg őket, a készülék használata teljesen biztonságos.
A készülék nem kapcsol be.	Nem csatlakoztatta a készüléket.	Ellenőrizze, hogy a csatlakozó megfelelően be van-e dugva a fali aljzatba.
	Ugyanazon fali aljzathoz több készülék is csatlakozik.	A készülék nagy teljesítményfelvétellel működik. Próbálkozzon egy másik fali aljzattal, és ellenőrizze a biztosítékokat.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Az Air Cooker készülék belsejében és néhány tartozékon sérüléseket látok.	A bevonattal való véletlen érintkezések vagy súrlódások következtében pár apró folt jelenhet meg a főzőkamrában (pl. ha tisztítás közben érdes tisztítóeszközöket használ és/vagy amikor behelyezi a tartozékokat a főzőkamrába).	Megelőzheti a sérüléseket, ha a tálcát/rácsot/kosarat vagy más tartozékkombinációt óvatosan helyezi be a főzőkamrába, és igyekszik nem hozzáérinteni őket a falaihoz. Ha azt veszi észre, hogy a bevonatból apró darabok pattantak le, akkor nyugodt lehet a felől, hogy ez nem káros, mivel minden felhasznált anyag biztonságosan érintkezhet élelmiszerekkel.
Furcsa zajt hallok a készülék belsejéből.	A készülék ventilátorral van felszerelve, amely a hőnek az ételhez való eljuttatásához szükséges, valamint egy vízszivattyúval, amely a készülék párolási funkciójához szükséges.	Ez a zaj normális és rendeltetészerű. Kérjük, hogy ha a zaj hangosabbá válik vagy egyértelműen megváltozik, forduljon a Philips ügyfélszolgálatához további tanácsért.
Az étel, amelyet készítettem, nem a várakozásoknak megfelelően sikerült.	Abban az esetben, ha az AirCooker készülékhez kifejlesztett egyik NutriU recept alapján készített ételt, előfordulhat, hogy nem követte a receptet a felhasznált összetevők mennyiségét illetően.	Ha NutriU receptet készít el, kövesse a receptben ajánlott mennyiségeket. A változtatások befolyásolhatják az elkészített étel végeredményét.
	Eltért az ajánlott ételkészítési paraméterektől, például módosította az időt, a hőmérsékletet vagy a páratartalmat. Ez hatással lehet az elkészített étel végeredményére.	Ellenőrizze a receptet, és csak igény szerint változtassa meg az ételkészítési paramétereket, pl. ha azt szeretné, hogy a készülék az ajánlottnál tovább kezelje az ételt, vagy ha azt szeretné, hogy a marhahús nyersebb legyen stb.
	Olyan „ételkészítési módot” használt, amely nem megfelelő az étel típusához, pl. levélzöltségekhez a Párolás levegővel beállítást használta, és így túlfőtt, túlságosan nedves ételt kapott. Használja helyette a „Párolás” beállítást, és a további információkat illetően olvassa el a használati útmutató ételkészítési fejezeteit.	Amennyiben további információkat és útmutatást szeretne kapni a különböző ételkészítési módok használatával kapcsolatban, olvassa el a felhasználói kézikönyv ételkészítési fejezeteit.
Csak néhány hozzávaló van a készülékem „hozzávalói” alatt.	Az Air Cooker készüléken a megvásárlásakor alapértelmezett összetevőlista szerepel, amely akkor frissül, amikor először csatlakozik WIFI-hez, és párosítja az Air Cooker készüléket az okoseszközzel.	A WIFI-beállítási folyamat követéséhez lépjen a készüléken az Eszközök -> Beállítások -> WIFI beállítása menüpontra, majd kövesse a készüléken és az alkalmazásban szereplő utasításokat. Ha ez megtörtént, az összetevők listája automatikusan frissül a származási országa esetében alkalmazandó összetevőkkel.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Az Air Cooker készülékből füst és szag árad.	Zsíros alapanyagokat használ az ételkészítéshez	Óvatosan öntse ki a felesleges olajat vagy zsírt a főzőkamrából vagy a tartozékokból. Emellett a készülék „EasyClean” programját is használhatja, amely az „Eszközök” menüpont alatt érhető el, és segít a zsíros összetevők feloldásában és a készülék alaposabb tisztításában.
	A főzőkamrában visszamaradt valamennyi az előzőleg használt zsírból.	A füstöt és a szagot a főzőkamrában felmelegedő zsiradékok okozzák. Mindig tisztítsa meg a főzőkamrát és azokat a tartozékokat, amelyeket az ételkészítéshez használ.
	Páclé, folyadék vagy húslé fröccsen a felesleges zsírba	Itassa fel a nedvességet az ételről, mielőtt az Air Cooker készülékbe helyezi.
Az Air Cooker készülék WIFI LED-je már nem világít.	Az Air Cooker már nem csatlakozik az otthoni WIFI-hálózathoz. Előfordulhat, hogy módosította az otthoni WIFI-hálózatát.	Indítsa el a WIFI-beállítási folyamatot a készülék Eszközök → Beállítások → WIFI beállítása menüpontjában, és kövesse a készüléken és az alkalmazásban szereplő utasításokat.
Az alkalmazás szerint a párosítási folyamat sikertelen.	Egy másik felhasználó párosította az Air Cooker készüléket egy másik okoseszközzel, és éppen ételt készít.	Várjon, amíg a másik felhasználó befejezi az aktuális ételkészítési folyamatot. Ezután párosítsa újra az okoseszközt az Air Cooker készülékkel.
Nem tudom használni az alkalmazást az Air Cooker távvezérlésére (pl. recept elküldésére és az ételkészítés NutriU alkalmazásból történő elindítására).	Az Air Cooker ezután már nem csatlakozik az otthoni WIFI-hálózathoz, és nincs párosítva az okoseszközzel.	Először ellenőrizze, hogy az Air Cooker csatlakozik-e egy WIFI-hálózathoz. Ha a Philips NutriU alkalmazáson keresztül elvégezte a WIFI beállítását, és egy adott WIFI-hálózathoz csatlakoztatta a készüléket, akkor a készülék kijelzőjén egy folyamatosan látható, fehér színű WIFI-szimbólumot kell látnia.
	Lehet, hogy nem jelölte be a „távoli hozzájárulás” opciót, amely a NutriU személyes profiljában található.	Lépjen a NutriU alkalmazásban a személyes profil fölé, és koppintson a „távoli hozzájárulás” jelölőnégyzetre.
Ételkészítés után víz van a főzőkamrában.	Az Air Cooker az ételkészítés során párat termel. A pára lecsapódik az ételeken és a főzőkamra belső falain. A kondenzvíz az ételkészítés után a főzőkamrában marad.	Az, hogy a főzőkamrában az ételkészítés után bizonyos mennyiségű víz marad vissza, normális jelenség. Egyszerűen törölje ki egy nedves, karcosmentes ronggyal.

