

PHILIPS

NX0960



Lietotāja rokasgrāmata

Svarīgi	3
Elektromagnētiskie lauki (EML)	5
Automātiska izslēgšanās	5
Ievads	6
Vispārējs pārskats	7
Funkciju apraksts	8
Pirms pirmās lietošanas reizes	10
Air Cooker savienošana ar NutriU lietotni	11
Sagatavošana lietošanai	13
Air Cooker izmantošana	13
Gatavošanas režīmi	16
Gatavošana ar receptēm, izmantojot NutriU lietotni	16
Režīms "Sastāvdaļas"	17
Režīms "Gatavošanas metode"	21
Manuālais režīms	30
Piederumi	30
Balss kontrole	31
Tīrīšana	32
Vispārīgi	32
Tīrīšanas tabula	34
Izmantojiet automatizētas tīrīšanas programmas	35
Uzglabāšana	36
Otrreizējā pārstrāde	36
Atbilstības deklarācija	36
Garantija un atbalsts	37
Programmatūras un aparātprogrammatūras atjauninājumi	37
Ierīces saderība	37
Rūpnīcas iestatījumu atiestatīšana	37
Traucējummeklēšana	37

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet šo informatīvo dokumentu un saglabājiet to, lai vajadzības gadījumā varētu tajā ieskatīties arī turpmāk.

Bīstami!

- Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī, kā arī neskalojiet to tekošā ūdenī.
- Nepiepildiet vārīšanas kameru ar ūdeni, jo tas var izraisīt elektrošoku.
- Nepiepildiet vārīšanas kameru vai pannu ar eļļu, jo tas ir ugunsbīstami.
- Neizmantojiet ierīci, ja ir bojāts tās kontaktspraudnis, elektrības vads vai pati ierīce.
- Neizmantojiet asus vai smailus instrumentus ūdens sprauslas tīrīšanai vārīšanas kameras iekšpusē, tādējādi var iznīcināt sprauslu.
- Nenospīdējiet gaisa ieplūdes un izplūdes atveres, kad ierīce darbojas.
- Nekādā gadījumā nepieskarieties ierīces iekšpusei, kad ierīce darbojas.
- Nekad nelieciet ierīcē pārtikas daudzumu, kas pārsniedz piederumos norādīto MAX līmeni vai pieskaras vākam.

Brīdinājums!

- Ja strāvas vads ir bojāts, tā nomaina jāveic Philips, tā servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētām personām, lai novērstu bīstamību.
- Pievienojiet ierīci tikai iezemētai elektrotīkla sienas kontaktrozetei. Vienmēr pārliecinieties, vai kontaktdakša ir stingri ievietota sienas kontaktrozetē.
- Šī ierīce nav paredzēta darbināšanai ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Ierīcei darbojoties, saskares virsmas var sakarst.



- Šo ierīci var izmantot bērni vecumā no 8 gadiem un personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja tiek nodrošināta uzraudzība vai norādījumi par drošu ierīces lietošanu un panākta izpratne par iespējamo bīstamību. Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci. Ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, ja vien tie nav vecāki par 8 gadiem un netiek uzraudzīti.
- Novietojiet ierīci un tās strāvas vadu vietā, kur tai nevar piekļūt par 8 gadiem jaunāki bērni.
- Nekādā gadījumā ierīcē neizmantojiet vieglas vai uzliesmojošas sastāvdaļas vai cepampapīru.
- Nepakļaujiet ierīces pamatni augstas temperatūras, karstas gāzes, tvaika vai mitra un karsta gaisa iedarbībai, ko izdala citas iekārtas. Nenovietojiet ierīci uz karstas gāzes plīts vai blakus tai vai uz jebkura veida elektriskās plīts un elektriskās plīts virsmas, kā arī karstā cepeškrāsnī.

- Nenovietojiet ieslēgtu ierīci pret sienu vai pret citām ierīcēm, vai zem priekšmetiem, kurus tvaiks varētu sabojāt, piemēram, pie sienas un zem bufetes. Atstājiet vismaz 10 cm brīvas vietas ierīces abās pusēs un virs tās. Nenovietojiet nekādus priekšmetus uz ierīces.
- Lietošanas laikā pa gaisa izplūdes atverēm izplūst karsts tvaiks. Turiet rokas un seju drošā attālumā no tvaika un gaisa izplūdes atverēm
- Ierīcē ir izmantots rūdītais stikls, ja stikls ir bojāts, vairs nelietojiet ierīci un sazinieties ar tuvāko servisa centru.
- Neglabājiet elektrības vadu tuvu karstām virsmām.
- Piederumi var sakarst ierīces lietošanas laikā un pēc tam, vienmēr rīkojieties uzmanīgi.
- Uzmanieties no tvaika, kas izplūst no ierīces vārišanas laikā, siltuma saglabāšanas režīmā vai atverot vāku. Pārbaudot ēdienu, vienmēr lietojiet virtuves piederumus ar gariem rokturiem.
- Neizmantojiet ierīci citiem nolūkiem, izņemot tos, kas aprakstīti šajā rokasgrāmatā, un izmantojiet tikai oriģinālos Philips piederumus.
- Neizmantojiet citu ražotāju piederumus vai detaļas, kuras Philips nav īpaši ieteicis. Ja izmantojat šādus piederumus vai detaļas, garantija vairs nav spēkā.
- Pārtikas apstrādei vienmēr izmantojiet piemērotu piederumu. Nekad nenovietojiet ēdienu tiešā saskarē ar apakšā esošo tvaika generatoru.
- Neatstājiet ierīci, darbojoties bez uzraudzības, vienmēr pārliecinieties, ka kontrolējat ierīci.
- Vienmēr lietojiet ierīci ar pareizi aizvērtu vāku.
- Ja izmantojat sous vide funkciju, izmantojiet vienīgi augstas kvalitātes sous vide maisiņus.
- Izmantojiet ierīces sous vide funkciju tikai tad, ja izmantojat sous vide maisiņus, pretējā gadījumā sous vide maisiņi var izkust.
- Sous vide funkcijas izmantošana temperatūrā, kas zemāka par 50°C, nav ieteicama, jo tā var izraisīt baktēriju vairošanos.
- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Nenovietojiet ierīci uz viegli uzliesmojošiem materiāliem vai to tuvumā, piemēram, uz galda vai aizkaru tuvumā.
- Pirms ierīces pirmās lietošanas un pēc katras lietošanas reizes rūpīgi notīriet daļas, kas būs saskarē ar produktiem. Skatiet norādījumus šajā rokasgrāmatā.
- Nekad netvaicējiet saldētu gaļu, māļputnu gaļu vai jūras veltes. Pirms tvaicēšanas vienmēr pilnībā atkausējiet šos produktus.
- Ierīcei darbojoties, saskares virsmas var sakarst.
- Šī ierīce ir izstrādāta izmantošanai apkārtējās vides temperatūrā no 10°C līdz 40°C.

Ievērbai

- Ierīce ir paredzēta tikai parastai lietošanai mājās. Tā nav paredzēta lietošanai veikalu darbinieku virtuvēs, birojos, fermās vai citās darba telpās. Tāpat tā nav paredzēta izmantošanai klientiem viesnīcās, moteļos, pansijās un citās apmešanās vietās.
- Vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ja atstājat to bez uzraudzības un pirms salikšanas, izjaukšanas, glabāšanas vai tīrīšanas.
- Nepārvietojiet tvaicēšanas ierīci, kamēr tā darbojas.
- Vienmēr nododiet ierīci Philips pilnvarotam servisa centram, ja nepieciešama apskate vai remonts. Nemēģiniet patstāvīgi labot ierīci, citādi garantija kļūs nederīga.
- Ūdens tvertnē lejiet tikai ūdeni.
- Pirms ierīces tīrīšanas vai lietošanas ļaujiet tai atdzist aptuveni 30 minūtes.
- Novietojiet ierīci uz stabilas, horizontālas un līdzenas virsmas un, lai novērstu pārkarsānu, pārliecinieties, ka ap ierīci ir vismaz 10 cm brīvas telpas.
- Neizmantojiet ierīces nodalījumu glabāšanai, izņemot tam piemērotiem piederumiem.
- Temperatūra, mitrums un laiks atšķiras atkarībā no ēdiena veida un daudzuma, kas ievietots ierīcē.
- Ja ierīce tiek izmantota neatbilstoši vai profesionālā/pusprofesionālā nolūkā, vai arī ja tā netiek izmantota atbilstoši lietotāja rokasgrāmatā sniegtajām instrukcijām, garantija zaudē spēku, un Philips neuzņemsies atbildību par iespējamajiem bojājumiem.
- Lai uzpildītu, atkārtoti piepildītu vai iztukšotu ūdens tvertni, lūdzu, noņemiet to no ierīces. Nesalieciet visu ierīci sāņus, lai iztukšotu ūdens tvertni.
- Ja no vārīšanas kameras jāiztukšo šķidrumi, izmantojiet sūkli vai tamlīdzīgu priekšmetu. Nesalieciet ierīci sāņus, lai iztukšotu.
- Tā kā atšķiras ēdiena izcelsme, lielums un zīmols, pirms pasniegšanas pārliecinieties, vai tas ir pietiekami pagatavots.
- Nesasaldējiet pārtiku pēc atkausēšanas.
- Neizmantojiet etiķi saturošas skābes atkaļķošanai.

Elektromagnētiskie lauki (EML)

Šī Philips ierīce atbilst visiem piemērojamiem standartiem un noteikumiem, kas attiecas uz elektromagnētisko lauku iedarbību.

Automātiska izslēgšanās

Šī ierīce ir aprīkota ar automātiskas izslēgšanās funkciju. Kad ierīce ir ieslēgta, bet nenotiek ēdiena gatavošana vai nav izvēlēts siltuma uzturēšanas režīms, tā pēc 20 minūtēm bez lietotāja mijiedarbības pārslēdzas uz gaidstāves režīmu. Lai manuāli izslēgtu ierīci, turiet nospiediet grozāmo pogu.

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips!

Lai pilnībā izmantotu Philips piedāvātā atbalsta iespējas, reģistrējiet produktu vietnē **www.philips.com/welcome**.

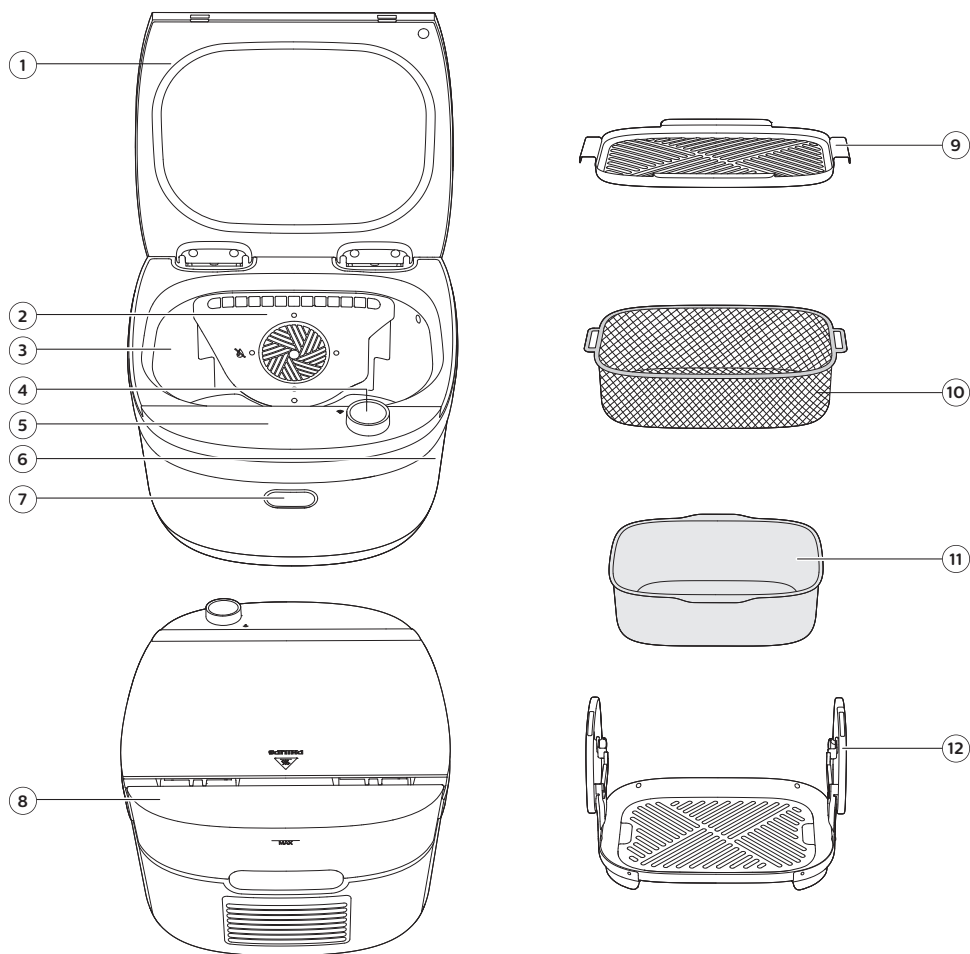
Philips Air Cooker izmanto NutriFlavor tehnoloģiju, lai radītu ar karstā gaisa cirkulāciju un mitrumu radītu optimālus apstākļus katra unikāla ēdiena pilnīgai pagatavošanai. Kraukšķīgi dārzeņi, sulīgas zivis, maiga gaļa, mīksts kūkas, ar līdz 90% barības vielu saglabāšanu*. Atklājiet prieku, ko sniedz gardu, veselīgu ēdienu radīšana ar pieskārienu pogai.

Lai gūtu iedvesmu, receptes un papildinformāciju par Air Cooker, apmeklējiet tīmekļa vietni **www.philips.com/welcome** vai lejupielādējiet bezmaksas NutriU lietotni** sistēmai IOS® vai Android™.

* Testēts ar brokoļiem, papriku, sniega zirņiem 90% C vitamīna, lasi 93% omega3/6 un liellopu gaļu 90% dzelzs nodrošināšanai. Laboratorijas mērījumi tvaicēšanas iestatījumos.

** NutriU lietotne var nebūt pieejama jūsu mītnes valstī. Šajā gadījumā, lūdzu, iedvesmu meklējiet vietējā Philips mājaslapā.

Vispārējs pārskats



1. Stikla vāks
2. Karstā gaisa cirkulācijas režģis
3. Gatavošanas nodalījums
4. Grozāma poga
5. Displejs
6. Tvaika izplūde

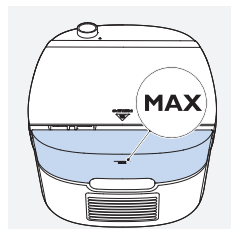
7. Vāka atvēršanas poga
8. Ūdens tvertne + vāks
9. Otrā līmeņa režģis (pārdod atsevišķi)
10. Grozs
11. Katls (dažiem modeļiem)
12. Apakšējā paplāte + režģis

Funkciju apraksts

Ūdens tvertne

Air Cooker ir aprīkots ar ūdens tvertni, kas atrodas ierīces aizmugurē. MAX ūdens līmenis ir aptuveni 600 ml. MAX ūdens līmeņa norāde atrodas ūdens tvertnes roktura pusē un to nedrīkst pārsniegt.

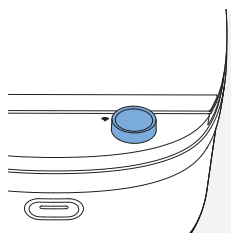
Lai novērstu kaļķakmens uzkrāšanos, pēc katra gatavošanas cikla iztukšojiet ūdens tvertni.



Grozāma poga

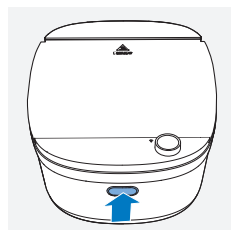
Nospiediet grozāmo pogu, lai ieslēgtu ierīci, nospiediet un turiet grozāmo pogu, lai izslēgtu ierīci.

Pēc tam kad ierīce ir ieslēgta, nospiediet grozāmo pogu, lai apstiprinātu darbību. Pagrieziet grozāmo pogu, lai pārskatītu dažādas izvēlnes iespējas vai mainītu gatavošanas iestatījumu.



Stikla vāks

Nospiediet vāka atlaišanas pogu, lai atvērtu stikla vāku. Vāks atveras automātiski.

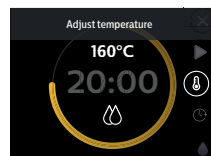


Brīdinājums!

- Lietošanas laikā stikla vāka virsma var sakarst.

Temperatūras režīms

Dažām nodrošinātajām gatavošanas metodēm ir noklusējuma ieteicamais temperatūras iestatījums, ko nevar pielāgot, jo cita temperatūra var ietekmēt gatavošanas rezultātu. Lai mainītu gatavošanas temperatūru, izmantojiet manuālo režīmu (skatīt nodaļu "Gatavošanas režīmi").



Mitruma iestatījumi

Dažām nodrošinātajām gatavošanas metodēm ir noklusējuma ieteicamais mitruma iestatījums, ko nevar pielāgot, jo cits mitruma līmenis var ietekmēt gatavošanas rezultātu. Lai mainītu mitruma iestatījumu, izmantojiet manuālo režīmu (skatīt nodaļu "Gatavošanas režīmi").



Trīs mitruma līmeņi

	Apraksts	Gatavošanas metode, kurā izmanto
	Mitruma izslēgts	Cepšana, apcepšana
	Vidējs mitrums	Skatīt NutriU lietotnes receptes. Pieejams arī manuālajā režīmā
	Augsts mitrums	Tvaicēš., tvaicēšana, lēna gat., atkausēšana, uzsildīšana, sous vide

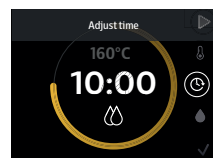
Gatavošanas laiks

Manuālajā režīmā varat iestatīt gatavošanas laiku no 1 līdz 60 minūtēm.

Režīmā "Gatavošanas metodes" varat iestatīt gatavošanas laiku noteiktā diapazonā. Skatīt tabulu nodaļā "Gatavošanas režīmi → Gatavošanas metodes".

Visām gatavošanas metodēm ir noklusējuma gatavošanas laiks, ko var pielāgot, pamatojoties uz ierīcē ievietotās pārtikas daudzumu, vai gatavības stāvokli, kuru vēlaties.

Dažus ieteiktos gatavošanas laiku dažādiem pārtikas veidiem varat atrast nodaļā "Gatavošanas režīmi → Sastāvdaļas".



Skaņa

Ierīces troksnis

Kamēr ierīce darbojas, varat dzirdēt nelielu troksni. Tas ir normāli.

Troksni rada sūknis, kas virza ūdeni caur iekšējo sistēmu, kā arī ventilators, kas ierīcē veido gaisa plūsmu.

Skaņas paziņojumi

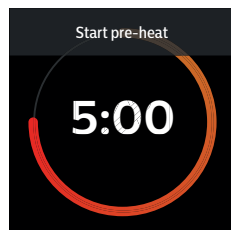
Reizēm dzirdēsiet skaņu, piemēram, kad ierīce ir pabeigusi gatavošanu, vai ēdiena gatavošanas laikā ir nepieciešama kāda darbība, piemēram, Air Cooker jāievieto vēl kāda sastāvdaļa.

Uzsildēšana

Dažām gatavošanas metodēm, piemēram, cepeši un cepšana, nepieciešama uzsildīšana.

Uzsildīšanas paziņojums automātiski parādās gatavošanas režīmos, kuriem nepieciešama uzsildīšana.

Ja jūsu Air Cooker jau ir uzsildīts, jo tikko kaut ko gatavojāt, varat izlaist uzsildīšanu un uzreiz sākt gatavot. Uzsildīšanas taimeris ir iestatīts uz piecām minūtēm un to nevar regulēt.



Svarīgi

- Lai panāktu optimālu ēdiena gatavošanas rezultātu, ielieciet ēdienu Air Cooker pēc tam, kad uzsildīšana ir pabeigta.

Teksta vednis

Visiem izvēlnes ekrāniem ir teksta vednis, kas palīdz attiecībā uz navigāciju izvēlnē. Teksta apraksts pazūd pēc 10 sekundēm un atkal parādās, kad izvēlnē atverat citu lapu.

Pirms pirmās lietošanas reizes

Svarīgi

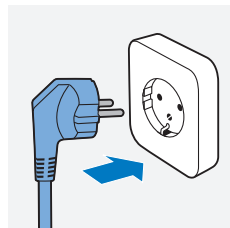
- Pirmajā lietošanas reizē Air Cooker var izdalīt dūmus un smaržu. Tam būtu jābeidzas pēc dažām minūtēm. Pirms gatavošanas labi vēdināmā telpā ar izslēgtu mitrumu apmēram 30 minūtes 160°C temperatūrā darbiniet ierīci, kamēr tā ir tukša.
1. Noņemiet visu iepakojuma materiālu.
 2. Noņemiet no ierīces visas uzlīmes vai etiķetes (ja tādas ir).
 3. Pirms pirmās lietošanas reizes rūpīgi notīriet ierīci, ar mitru, neabrazīvu drānu noslaukot gatavošanas kameru. Noskalojiet piederumus un noņemamas daļas siltā ūdenī.

Air Cooker savienošana ar NutriU lietotni

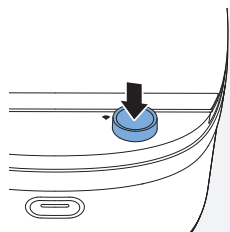
Svarīgi

- Pirms Wi-Fi uzstādīšanas procesa iesākšanas pārliecinieties, vai jūsu viedierīce ir savienota ar jūsu mājas Wi-Fi tīklu.

1. Iespraudiet ierīces kontaktdakšu kontaktligzdā.



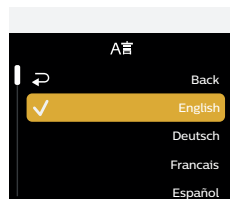
2. Lai ieslēgtu ierīci, nospiediet grozāmo pogu.



Piezīme

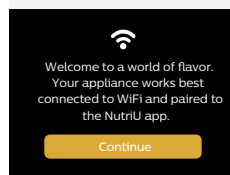
- Pirmajā ierīces ieslēgšanas reizē jūs aicinās izvēlēties valodu, kuru vēlaties izmantot attiecībā uz navigāciju izvēlnē.

3. Ritiniet caur sarakstu, līdz tiek izcelta vajadzīgā valoda.



4. Nospiediet grozāmo pogu, lai apstiprinātu valodas izvēlni.

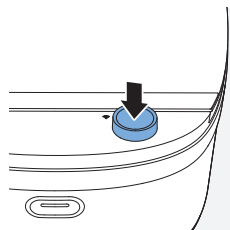
- Tiek parādīts sagaidīšanas ekrāns.



5. Nospiediet grozāmo pogu, lai apstiprinātu, un turpiniet darbību.

Piezīme

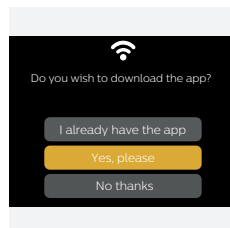
- Nākamajā ekrānā varat izlemt, vai savienot ierīci ar viedierīci uzreiz vai darīt to vēlāk.



6. Ja izlemjat izveidot savienojumu uzreiz, izmantojiet opciju "Jā, lūdzu".

Piezīme

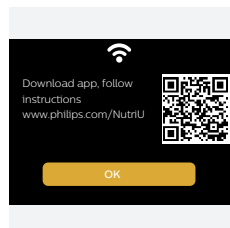
- Mēs iesakām lejupielādēt NutriU lietotni un pievienot Air Cooker lietotnei, tiklīdz pirmoreiz uzstādāt savu ierīci. Tas ļauj pilnībā izmantot Air Cooker, piemēram, baudīt attālu ēdienu gatavošanu un saņemt paziņojumus par gatavošanas progresu.



7. Parādās QR kods. Noskenējiet to, lai lejupielādētu NutriU lietotni.

Padoms

- Varat arī lejupielādēt NutriU lietotni no App Store vai no tīmekļa vietnes **www.philips.com/NutriU**. Varat arī skenēt QR kodu, kas redzams jūsu Air Cooker komplektam pievienotajā bukletā.



8. Atveriet NutriU lietotni un sekojiet reģistrācijas procesam.
9. Izpildiet darbības lietotnē, lai savienotu savu Air Cooker ar Wi-Fi un savienotu to ar savu viedierīci.

Piezīme

- Ja izlemjat savienot Air Cooker vēlāk, varat sākt Wi-Fi iestatīšanas procesu saskaņā ar Air Cooker izvēlni "Rīki → Iestatījumi → Iestatīt Wi-Fi".
- Varat izmantot Air Cooker ar lietotni, kad blakus displejam esošais Wi-Fi indikators deg baltā krāsā.

Wi-Fi indikatoram var būt divi statusi.

Wi-Fi indikators nedeg.	Wi-Fi ir atspējots.
Wi-Fi indikators deg.	Wi-Fi ir iespējots un savienots ar maršrutētāju.

Svarīgi

- Tāl vadība:** jūs varat attālināti kontrolēt savu Air Cooker, izmantojot lietotni (piemēram, sūtīt recepti, pauzēt gatavošanu utt.) tikai tad, ja NutriU lietotnē esat atzīmējis "Attālā atļauja", kas atrodas jūsu NutriU profilā.
- Pārliecinieties, vai Air Cooker ir savienots ar 2,4 GHz 802.11 b/g/n mājas Wi-Fi tīklu.
- Viena lietotāja savienojums: Air Cooker vienlaikus var attālināti kontrolēt tikai viens lietotājs. Ja otrs lietotājs vēlas kontrolēt Air Cooker un izmantot NutriU lietotni, šim lietotājam ir jāveic pārī savienošanas process. Pēc savienošanas pirmais lietotājs tiks automātiski atvienots.
- Wi-Fi iestatīšanas procesu var atcelt, izmantojot lietotni vai atvienojot Air Cooker no elektrotīkla.

Piezīme

- Varat ieslēgt vai izslēgt Wi-Fi izvēlnē Rīki → Iestatījumi → Iestatīt Wi-Fi.
- Varat atiestatīt Wi-Fi izvēlnē Rīki → Iestatījumi → Iestatīt Wi-Fi.

Sagatavošana lietošanai

1. Novietojiet ierīci uz stabilas, horizontālas, līdzenas un siltumizturīgas virsmas.

Brīdinājums!

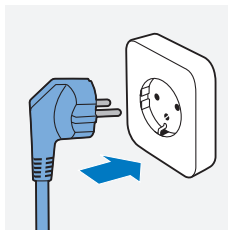
- Nenovietojiet neko uz ierīces vai tās sānos. Tas var traucēt gaisa plūsmu un ietekmēt gatavošanas rezultātu.
- Nenovietojiet ieslēgtu ierīci pie vai zem priekšmetiem, kurus tvaiks varētu sabojāt, piemēram, sienām un bufetes.

Piezīme

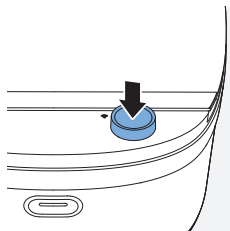
- Vienmēr ielieciet grozu ar paplāti ierīcē. Nelietojiet grozu vienu pašu.

Air Cooker izmantošana

1. Pievienojiet Air Cooker elektrotīklam.

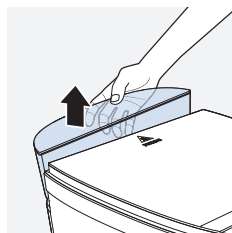


2. Nospiediet grozāmo pogu, lai ieslēgtu Air Cooker.

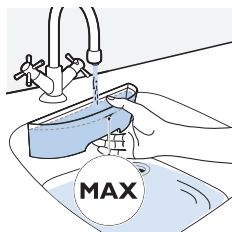


3. Piepildiet ūdens tvertni.

3a. Noņemot ūdens tvertni no Air Cooker aizmugures un atveriet ūdens tvertnes vāku.



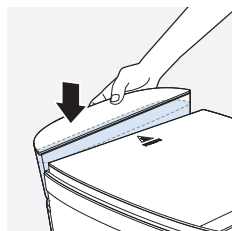
3b. Piepildiet to ar ūdeni līdz atzīmei MAX.



Piezīme

- MAX ūdens līmeņa norāde atrodas ūdens tvertnes roktura pusē un to nedrīkst pārsniegt.

3c. Novietojiet ūdens tvertnes vāku atpakaļ uz ūdens tvertnes un pievienojiet to Air Cooker.



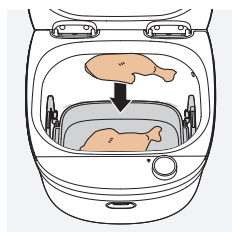
Piezīme

- Ēdiena gatavošanai nepieciešamā ūdens daudzums ir atkarīgs no pārtikas veida un gatavošanas ilguma, ēdiena gatavošanas laikā var būt nepieciešams atkārtoti uzpildīt ūdens tvertni. Zema ūdens līmeņa indikators tiks parādīts NutriU lietotnes ēdiena gatavošanas statusa reklāmkarogā, kā arī ierīces displejā.

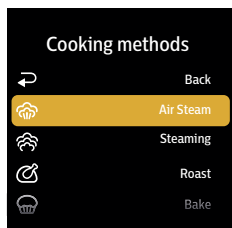
4. Ielieciet ēdienu Air Cooker.

Piezīme

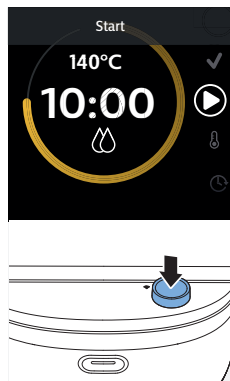
- "Cepšana" un "Cepeši" gatavošanas metodēm nepieciešama uzsildīšana. Ielieciet ēdienu ierīcē, kad uzsildīšana ir pabeigta.



5. Izvēlieties ēdiena gatavošanas metodi, kuru vēlaties izmantot (skatīt arī nodaļu "Gatavošanas režīmi").



6. Ja nepieciešams, iestatiet gatavošanas parametrus.
7. Nospiediet grozāmo pogu, lai sāktu gatavošanu.



8. Sākas gatavošanas progress. Ieslēdzas tvaika ģenerators un ventilators.

Piezīme

- Kad jūs pauzējat gatavošanas procesu, piemēram, lai cepšanas laikā pielāgotu gatavošanas parametrus, nospiediet grozāmo pogu, lai to izdarītu. Lai atsāktu gatavošanu, nospiediet grozāmo pogu.
- Nenovietojiet Air Cooker blakus citai ēdiena gatavošanas ierīcei, tuvu virtuves sienai vai zem virtuves skapja, jo karstais tvaiks var veidot kondensātu un nopilēt gar virsmām.

Brīdinājums!

- **Lietošanas laikā pa gaisa izplūdes atverēm izplūst karsts tvaiks. Turiet rokas un seju drošā attālumā no tvaika un gaisa izplūdes atverēm.**

9. Kad gatavošanas laiks būs pagājis, jūs redzēsiet ekrānu "Baudiet".
 - Atskanēs melodija.
10. Jūs varat vai nu atkal atvērt galveno izvēlni (pārslēgt uz ikonu x un apstiprināt), uzturēt ēdienu siltu, vai gatavot vēl.

Piezīme

- Iztukšojiet ūdens tvertni, kad esat pabeidzis ēdiena gatavošanu.
- Pirms pasniegšanas vienmēr pārļiecinieties, vai ēdiens tiek pagatavots līdz galam.

Gatavošanas režīmi

	Režīms		Ieteikumi:	Air Cooker lietotāja pras- mju līmenis
1	Gatavošana ar receptēm		Lietotnē izvēlieties recepti un nosūtiet to uz Air Cooker.	Automatizēta ēdiena gatavošana visos līmeņos: pilnīgi norādījumi
2	Sastāvdaļas		Izvēlieties sastāvdaļas un gatavošanas metodi. Air Cooker automātiski pielāgo temperatūru un mitrumu. Pielāgojiet laiku atbilstoši vēlamajam rezultātam un sāciet gatavot.	Iesācējs: pilnīgi norādījumi
3	Gatavošanas metodes		Izvēlieties gatavošanas metodi. Air Cooker automātiski pielāgo temperatūru un mitrumu. Pielāgojiet laiku atbilstoši vēlamajam rezultātam un sāciet gatavot.	Pieredzējis: pamata norādījumi
4	Manuālais režīms		Manuāli pielāgojiet laiku, temperatūru un mitrumu un sāciet gatavot.	Eksperts: bez norādījumiem

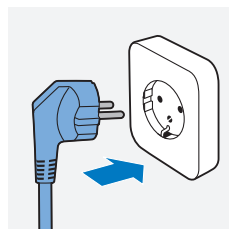
Gatavošana ar receptēm, izmantojot NutriU lietotni

Ja esat iesācējs Air Cooker ziņā, mēs iesakām izmantot režīmu “Gatavošana ar receptēm”. Tas ir vieglākais veids, kā iepazīt Air Cooker. Ja esat pieredzējis lietotājs, NutriU lietotne palīdz izmantot visu jūsu Air Cooker potenciālu.

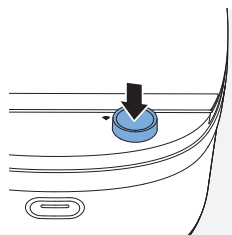
Piezīme

- Gatavošana, izmantojot receptes, ir iespējama tikai tad, ja jūsu Air Cooker un viedierīce ir savienoti un jūsu NutriU profilā ir sniegta attālā atļauja.

1. Pievienojiet Air Cooker elektrotīklam.



2. Nospiediet grozāmo pogu, lai ieslēgtu Air Cooker.



3. Viedierīcē atveriet NutriU lietotni un NutriU lietotnē izvēlieties recepti.

4. Pieskarieties iestatījumam "Lietošanas sākums".

- Attiecīgais iestatījums ir parādīts NutriU lietotnē un arī atspoguļots uz jūsu ierīces.

5. Pēc nepieciešamības noregulējiet laiku un sāciet gatavot no lietotnes vai ierīces.

Padoms

- Ja jūs stingri ievērosiet receptes norādījumus sastāvdaļu un pārtikas daudzuma ziņā, gatavošanas laiks nebūs jāpielāgo.
- Ja gatavotā ēdiena daudzums būs lielāks vai mazāks par receptē norādīto, iespējams, nāksies attiecīgi pielāgot gatavošanas laiku.

Piezīme

- Jūs varētu mainīt arī receptē minētos gatavošanas parametrus, piemēram, "Mitrumu" un "Temperatūra". Mainot šos parametrus, var ietekmēt gatavošanas rezultātu.

Režīms "Sastāvdaļas"

Gatavojiet šajā režīmā, ja esat iesācējs attiecībā uz gatavošanu ar Air Cooker un vēlaties pilnīgas norādes par gatavošanas procesu.

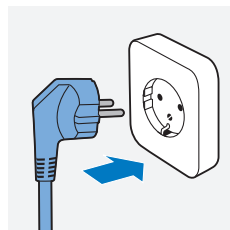
Svarīgi

- Kad jūs pirmo reizi ievadāt sastāvdaļu sarakstu, proti, pirms Air Cooker ir pievienots mājas Wi-Fi tīklam, ir pieejams tikai noklusējuma sastāvdaļu saraksts. Saraksts tiks atjaunināts automātiski, tiklīdz jūs savienosiet Air Cooker ar savu viedierīci saskaņā ar valsti/reģionu, kuru izvēlaties savienojuma procesā lietotnē.

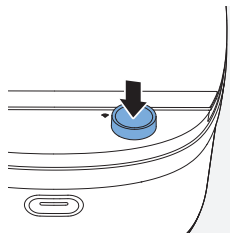
Piezīme

- Reizēm sastāvdaļu saraksts tiek atjaunināts automātiski. Lai to darītu, Air Cooker jābūt savienotam ar jūsu mājas Wi-Fi.

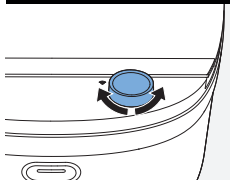
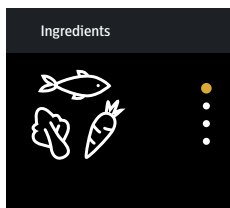
1. Pievienojiet Air Cooker elektrotīklam.



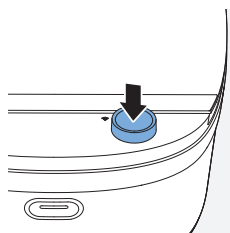
2. Nospiediet grozāmo pogu, lai ieslēgtu Air Cooker.



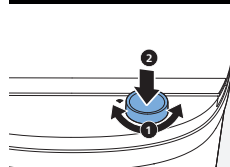
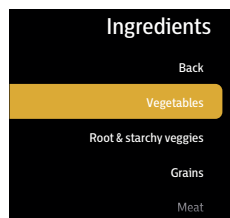
3. Pagrieziet grozāmo pogu, līdz tiek izvēlēts iestatījums **Sastāvdaļas**.



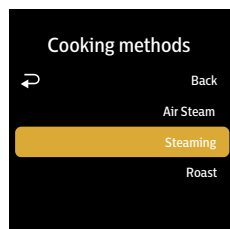
4. Nospiediet grozāmo pogu, lai apstiprinātu.



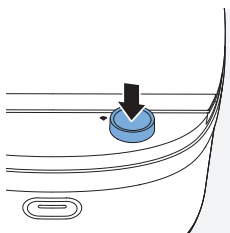
5. Pagrieziet grozāmo pogu, lai izvēlētos sastāvdaļu, kuru vēlaties gatavot. Nospiediet grozāmo pogu, lai apstiprinātu.



6. Izvēlieties vienu no ieteicamajām gatavošanas metodēm un apstipriniet.



7. Nospiediet grozāmo pogu, lai sāktu gatavot.



Piezīme

- Noklusējuma gatavošanas laiks ir balstīts uz sastāvdaļu daudzumu, ko jūs ievietojat Air Cooker.

Skatiet tālāk sniegto tabulu, lai uzzinātu ieteikto pārtikas daudzumu atbilstoši noklusējuma gatavošanas laikam.

Sastāvdaļu komplekts	Produkts	Daudzums	Metodes	Gatavošanas temperatūra	Gatavošanas mitrums	Gatavošanas laiks	Uzkarsēšana
Dārzeni	Spināti	250 g	Tvaicēšana (Steam)	100°C		10 min	nē
	Brokoļi	600 g	Tvaicēšana	120°C		12 min	nē
		600 g	Cepeši	160°C		13 min	jā
	Cukīni	500 g	Tvaicēšana	120°C		15 min	nē
	Ziedkāposti	600 g	Tvaicēšana	120°C		15 min	nē
		600 g	Cepeši	160°C		20 min	jā
	Zaļās pupiņas	500 g	Tvaicēšana	120°C		17 min	nē
	Baklažāni	750 g	Tvaicēšana	120°C		25 min	nē
		680 g	Cepeši	160°C		20 min	jā
	Rožu kāposti	500 g	Tvaicēšana	120°C		12 min	nē

Sastāvdaļu komplekts	Produkts	Daudzums	Metodes	Gatavošanas temperatūra	Gatavošanas mitrums	Gatavošanas laiks	Uzkarsēšana
	Zaļie spargēļi	750 g	Tvaicēšana	120°C		12 min	nē
	Paprika	500 g	Tvaicēšana	120°C		12 min	nē
	Tomāti	750 g	Tvaicēšana	120°C		12 min	nē
Sakņaugi un cieti saturoši dārzeņi	Veseli kartupeļi	600 g	Tvaicēšana	120°C		40 min	nē
	Kartupeļu daivas	600 g	Tvaicēšana	120°C		35 min	nē
		600 g	Cepeši	160°C		45 min	jā
	Oranžās batātes daivas	600 g	Tvaicēšana	120°C		20 min	nē
	Veselas batātes	600 g	Cepeši	160°C		30 min	jā
	Ķirbji kubiņos	750 g	Tvaicēšana	120°C		30 min	nē
		750 g	Cepeši	160°C		30 min	jā
	Burkāni	750 g	Tvaicēšana	120°C		25 min	nē
		750 g	Cepeši	160°C		25 min	jā
Graudi	Basmati rīsi	200 g rīsu/550 ml ūdens	Tvaicēšana	120°C		25 min	nē
	Jasmīnu rīsi	200 g/550 ml	Tvaicēšana	120°C		25 min	nē
	Garengraudu rīsi	200 g/550 ml	Tvaicēšana	120°C		40 min	nē
	Prosa	200 g/400 ml	Tvaicēšana	120°C		20 min	nē
	Kvinoja	200 g/550ml ūdens	Tvaicēšana	120°C		25 min	nē
	Mieži	200 g/600 ml	Tvaicēšana	120°C		40 min	nē
	Griķi	200 g/450 ml	Tvaicēšana	120°C		20 min	nē
	Kuskuss/ bulgurs	200 g/300 ml ūdens	Tvaicēšana	120°C		10 min	nē
Gaļa	liesa liellopu gaļa	1000 g	Tvaicēšana	120°C		50 min	nē
	liesa cūkgaļa	1000 g	Tvaicēšana	120°C		60 min	nē
	Cūkgaļas cauraudzis	1000 g	Cepeši	160°C		60 min	jā
	Cūkgaļas riba	1000 g	Cepeši	160°C		60 min	jā

Sastāvdaļu komplekts	Produkts	Daudzums	Metodes	Gatavošanas temperatūra	Gatavošanas mitrums	Gatavošanas laiks	Uzkarsēšana
Vistas gaļa	Vistas fileja	550 g (3 gab.)	Tvaicēšana	120°C		25 min	nē
		550 g	Cepeši	160°C		25 min	jā
	Tītara krūtiņa	550 g	Tvaicēšana	120°C		25 min	nē
		550 g	Cepeši	160°C		25 min	jā
	Vesels cālis	1450 g	Cepeši	160°C		60 min	jā
	Cāļa stilbiņi	400 g	Cepeši	160°C		50 min	jā
Zivis, jūras veltes	Piles krūtiņa	600 g (2 gab.)	Cepeši	160°C		12 min	jā
		Lasis	Tvaicēšana	120°C		15 min	nē
		450 g	Cepeši	160°C		20 min	jā
	Jūrasasaris	600 g	Tvaicēšana	120°C		12 min	nē
	Garneles	800g	Tvaicēšana	120°C		15 min	nē
	Forele	600 g	Tvaicēšana	120°C		12 min	nē
	Kalmārs	600 g	Tvaicēšana	120°C		15 min	nē
	Sīgas fileja	600 g	Tvaicēšana	120°C		12 min	nē
	Olas	Cieti vārīta ola	Tvaicēšana	120°C		12 min	nē
		Miksti vārīta ola	Tvaicēšana	120°C		8 min	nē

Piezīme

- Katrai sastāvdaļai ir pieejama arī NutriU recepte. Skatiet lietotni, lai iegūtu papildu informāciju.
- Ja noklusējuma gatavošanas laiks neļauj panākt gaidīto gatavošanas rezultātu, jo gatavotās pārtikas daudzums ir lielāks vai mazāks par ieteicamo, attiecīgi noregulējiet gatavošanas laiku.

Režīms “Gatavošanas metode”

Šis režīms ir ieteicams, ja jūs jau nedaudz protat gatavot ar Air Cooker. Varat izvēlēties dažādas gatavošanas metodes.

Gatavošanas metode	Temperatūras režīms	Mitruma iestatījumi	Noklusējuma laiks	Diapazons	Piemēri
Tvaicēšana	120°C		10 min	1–90 min	Dārzeni, gaļa, zivis, jūras veltes, olu ēdieni
Tvaicēšana (Steam)	100°C		10 min	1–90 min	Lapu zaļumi, pelmeņi, svaigi gatavotas pildītas klīmpas

Gatavošanas metode	Temperatūras režīms	Mitruma iestatījumi	Noklusējuma laiks	Diapazons	Piemēri
Cepeši	160°C		50 min (plus 5 min uzsildīšana)	1–90 min	Gaļa, putnu gaļa, zivis, dārzeņi, kartupeļi
Cepšana	160°C		35 min (plus 5 min uzsildīšana)	1–90 min	Sacepumi, lazanja, kūkas, kūksi, maizītes
Lēna pagatavošana (Slow cook)	80°C		120 min	1–180 min	Gaļa, sautējumi, zupas, mērces
Sous vide	50°C–90°C		90 min	1–180 min	Gaļa, putnu gaļa, zivis, jūras veltes
Atkausēšana	60°C		20 min	1–180 min	Dažāda veida saldēta pārtika
Uzsildīšana	120°C		15 min	1–90 min	Dažādu veidu pārpalikumi

Piezīme

- Dažām gatavošanas metodēm, piemēram, cepeši un cepšana, nepieciešama uzsildīšana.
- Ja jūsu Air Cooker jau ir uzsildīts, jo tikko kaut ko gatavojāt, varat izlaist uzsildīšanu un uzreiz sākt gatavot.
- Uzsildīšanas taimeris ir iestatīts uz piecām minūtēm un to nevar regulēt.

Brīdinājums!

- Lietošanas laikā pa gaisa izplūdes atverēm izplūst karsts tvaiks. Turiet rokas un seju drošā attālumā no tvaika un gaisa izplūdes atverēm.
- Uzmanieties no tvaika, kas izplūst no ierīces vārīšanas laikā, siltuma saglabāšanas režīmā vai atverot vāku.
- Pārbaudot ēdienu, vienmēr lietojiet virtuves piederumus ar gariem rokturiem.
- Nekad netvaicējiet saldētu gaļu, mājputnu gaļu vai jūras veltes. Pirms tvaicēšanas vienmēr pilnībā atkausējiet šos produktus.

Tvaicēšana

Mēs iesakām izmantot tvaicēšanu dažādiem dārzeņiem, liesai gaļai, zivīm, jūras veltēm un dažādiem graudaugiem. Šis iestatījums saglabā jūsu ēdiena dabisko garšu, tekstūru un spilgtu krāsu.

Tabulā sniegtais gatavošanas laiks ir vadlīnijas, ja izmanto svaigas sastāvdaļas. Ja pēc gatavošanas laika beigām netiek sasniegts vajadzīgais gatavošanas rezultāts, attiecīgi regulējiet gatavošanas laiku.

Sastāvdaļu komplekts	Produkts	Daudzums	Gatavošanas laiks
Dārzeni	Brokoļi	600 g	12 min
	Cukīni	500 g	15 min
	Ziedkāposti	600 g	15 min
	Zaļās pupiņas	500 g	17 min
	Rožu kāposti	500 g	12 min
	Zaļie sparģeļi	750 g	12 min
	Paprika	500 g	12 min
	Tomāti	750 g	12 min
	Baklažāns	750 g	25 min
Sakņaugi un cieti saturoši dārzeni	Veseli kartupeļi	600 g	40 min
	Kartupeļu daivas	600 g	35 min
	Oranžās batātes daivas	600 g	20 min
	Ķirbji kubiņos	750 g	30 min
	Burkāni	750 g	25 min
Graudi	Basmati rīsi	200 g rīsu/550 ml ūdens	25 min
	Jasm. rīsi	200 g/550 ml	25 min
	Garengraudu rīsi	200 g/550 ml	40 min
	Prosa	200 g/400 ml	20 min
	Kvinoja	200 g/550ml ūdens	25 min
	Mieži	200 g/600 ml	40 min
	Griķi	200 g/450 ml	20 min
	Kuskuss/bulgurs	200 g/300 ml ūdens	10 min
Gaļa	Liesa liellopu gaļa (liellopu fileja)	1000 g	50 min
	liesa cūkgaļa	1000 g	60 min
Vistas gaļa	Vistas fileja	550 g (3 gab.)	25 min
	Tītara krūtiņa	550 g	25 min
Zivis, jūras veltes	Lasis	450 g	15 min
	Jūrasasaris	600 g	12 min
	Garneles	800g	15 min
	Forele	600 g	12 min
	Kalmārs	600 g	15 min
	Sīgas fileja	600 g	12 min
Olas	Cieti vārīta ola	560 g/10 olas	12 min
	Miksti vārīta ola	560 g/10 olas	8 min

Tvaicēšana (Steam)

Tvaicēšana ir ļoti saudzīga gatavošanas metode, jo tā nodrošina zemu temperatūru un augstu mitrumu. Mēs iesakām izmantot tvaicēšanu lapu zaļumiem un ēdienam, kam vajadzētu palikt mitram un mīknam, piemēram, pelmeņiem.

Tabulā sniegtais gatavošanas laiks ir vadlīnijas, ja izmanto svaigas sastāvdaļas. Ja pēc gatavošanas laika beigām netiek sasniegts vajadzīgais gatavošanas rezultāts, attiecīgi regulējiet gatavošanas laiku.

Sastāvdaļu komplekts	Produkts	Daudzums	Gatavošanas laiks
Dārzeni	Spināti	250 g	10 min
	Brokoļi	600 g	14 min
	Cukīni	500 g	17 min
	Ziedkāposti	600 g	17 min
	Zaļās pupiņas	500 g	19 min
	Rožu kāposti	500 g	14 min
	Zaļie sparģeļi	750 g	14 min
	Paprika	500 g	14 min
	Tomāti	750 g	14 min
	Baklažāns	750 g	27 min
Vistas gaļa	Vistas fileja	550 g (3 gab.)	27 min
	Titara krūtiņa	550 g	27 min
Zivis	Sīgas fileja	600 g	14 min
	Lasis	450 g	17 min
	Garneles	800g	17 min
Pelmeņi	Ķīniešu pelmeņi	400 g	20 min
	Knödel	600 g	25 min
	Svaigas pildītās klimpas	500 g	12 min
Olas	Olu uzkodas	600 g	15 min
	Olu pudiņš	600 g	15 min
Deserti	Rikota ruletes	800g	25 min
	Banānu maize	600 g	25 min

Cepeši

Mēs iesakām izmantot iestatījumu "Cepeši", lai pagatavotu sastāvdaļas augstākā temperatūrā, galvenokārt gaļas ēdienus un zivis, bet arī dārzeņus.

Padoms

- Lai sasniegtu optimālu rezultātu, ierīce pirms gatavošanas jāuzsilda.

Tabulā sniegtais gatavošanas laiks ir vadlīnijas, ja izmanto svaigas sastāvdaļas. Ja pēc gatavošanas laika beigām netiek sasniegts vajadzīgais gatavošanas rezultāts, attiecīgi regulējiet gatavošanas laiku.

Sastāvdaļu komplekts	Produkts	Daudzums	Gatavošanas laiks
Dārzeni	Brokoļi	600 g	13 min
	Ziedkāposti	500 g	20 min
	Baklažāni	680 g	20 min
	Tomāti	750 g	15 min
	Rožu kāposti	500 g	15 min
	Paprika	500 g	20 min
Sakņaugi un cieti saturoši dārzeni	Kartupeļu daivas	600 g	45 min
	Ķirbji	750 g	30 min
	Burkāni	600 g	30 min
	Batātes, veselas	600 g	30 min
Gaļa	Cūkgaļas cauraudzis (cūkas vēdera daļa)	1000 g	60 min
	Cūkgaļas riba	1000 g	60 min
Vistas gaļa	Vistas fileja	550 g	25 min
	Tītara krūtiņa	550 g	25 min
	Vesels cālis	1450 g	60 min
	Cāļa stilbiņi	400 g	50 min
Zivis, jūras veltes	Lasis	450 g	20 min

Cepšana

Iesakām izmantot iestatījumu "Cepšana", lai ceptu maizi, kūkas un kūkus, kā arī sacepumus. Ar šo iestatījumu jūs panāksiet gardus cepšanas rezultātus, ēdieni būs iekšpusē mīksti un ārpusē kraukšķīgi.

Padoms

- Lai sasniegtu optimālu rezultātu, ierīce pirms gatavošanas jāuzsilda.
- Lai ceptu kūkas, maizi un sacepumus, iesakām izmantot katlu. Lai ceptu kūkus, izmantojiet standarta silikona formas, ko var izmantot krāsnī.

Tabulā redzamais gatavošanas laiks ir vadlīnijas dažādu ēdienu cepšanai. Ja pēc cepšanas laika beigām netiek sasniegts vajadzīgais gatavošanas rezultāts, attiecīgi regulējiet gatavošanas laiku.

Sastāvdaļu komplekts	Produkts	Gatavošanas laiks
Kūka	Siera kūka	40 min
	Kūkas mīkla	30 min
	Zahera tortes mīkla	30 min
	Kēksi	20 min
	Kanēļmaizītes	30 min
Sacepums	Kartupeļu sacepums	60 min
	Lazanja	50 min
	Pīrāgs	45 min
Maize	Maize	40 min
	Ķiploku mezgļi	25 min

Lēna pagatavošana (Slow cook)

Lēnas pagatavošanas režīmā varat gatavot ēdienu līdz 3 stundām, izmantojot zemu temperatūru. Iesakām lēnas pagatavošanas režīmu izmantot gaļas un vistas gaļas, kā arī sautējumu vai zupu gatavošanai. Šis iestatījums ļaus pagatavot mīkstus un sulīgus ēdienus ar intensīvu garšu.

Padoms

- Lēnā pagatavošana var tikt izmantota arī kombinācijā ar citām gatavošanas metodēm. Piemēram, jūs varat vispirms lēni pagatavot gaļu un pēc tam to apcept pannā, lai panāktu optimālu rezultātu.

Tabulā sniegtais gatavošanas laiks ir vadlīnijas, ja izmanto svaigas sastāvdaļas. Ja pēc gatavošanas laika beigām netiek sasniegts vajadzīgais gatavošanas rezultāts, attiecīgi regulējiet gatavošanas laiku.

Sastāvdaļu komplekts	Produkts	Daudzums	Gatavošanas temperatūra	Gatavošanas laiks
Gaļa	Cūkgaļas ribiņas	1000 g	80°C	120 min
	Cūkgaļas cauraudzis	1000 g	80°C	180 min
	Liesa cūkgaļā	1000 g	80°C	180 min
	Liela liellopu gaļa	1000 g	80°C	180 min
Cāļa gaļa	Vesela vista	1350 g	80°C	180 min
Dārzeni	Ratatujs	800g	80°C	180 min
Sautējums (Stew)	Liellopu gaļas sautējums	1500 g	80°C	180 min
Augļi	Plūmju ievārījums	1000 g	80°C	180 min

Sous vide

Sous vide ir īpaša gatavošanas metode, kas zemā temperatūrā izmanto vakuumu, lai precīzi pagatavotu ēdienu. Lai radītu vakuumu, izmantojiet tieši sous vide gatavošanai paredzētus, noslēdzamus plastmasas maisiņus un vakuuma ierīci. Ar Air Cooker jūs varat veikt sous vide gatavošanu līdz 3 stundām. Ar šo iestatījumu gaļa paliks sulīga un mīksta, turklāt izvairīsieties no pārgatavošanas riska.

Padoms

- Sous vide var izmantot arī kombinācijā ar citām gatavošanas metodēm. Piemēram, jūs varat vispirms pagatavot gaļu ar "Sous vide" un pēc tam to apcept to pannā, lai panāktu optimālu rezultātu.

Brīdinājums!

- Ja izmantojat sous vide funkciju, izmantojiet vienīgi augstas kvalitātes sous vide maisiņus.
- Ja ievietojat ēdienu sous vide maisiņā, noteikti izvēlieties sous vide gatavošanas metodi, citādi sous vide maisiņš var izkust.
- Sous vide funkciju nav ieteicams izmantot temperatūrā, kas zemāka par 50°C, jo tas var izraisīt baktēriju vairošanos.

Tabulā sniegtais gatavošanas laiks ir vadlīnijas sous vide ēdiena gatavošanai. Ja gatavošanas rezultāts neatbilst jūsu vēlmēm, mēs iesakām nedaudz paaugstināt vai pazemināt temperatūru, lai tas labāk atbilstu personiskajai gaumei. Jūs varat arī pielāgot gatavošanas laiku.

Sastāvdaļu komplekts	Produkts	Gatavošanas temperatūra	Gatavošanas mitrums	Gatavošanas laiks	Gatavības līmenis
(Jēla) gaļa	Liellopa filejas steiks, 350 g, 4 cm biezs	54°C		70–180 min	Vāji apcepts
	Karbonādes steiks, 450 g, 4 cm biezs	54°C		100–180 min	Vāji apcepts
	Liellopa filejas medaljons, 250 g, 4 cm biezs	54°C		80–120 min	Vāji apcepts
Cūkgaļa	2 x cūkgaļas karbonādes, 250 g	63°C		60–120 min	Vidējas, mīkstas, sulīgas
Vistas gaļa	2 x vistas krūtiņas, 250 g	66°C		70–180 min	Sulīgas un mīkstas
Jūras veltes	Garneles, ar čaumalu, vidēja lieluma, 400 g	56°C		40–65 min	Necaurspīdīgas, ar sviesta garšu, sulīgas
Zivis	4 x laša fileja, 150 g	52°C		45–70 min	Stingra un slāņaina

Sastāvdaļu komplekts	Produkts	Gatavošanas temperatūra	Gatavošanas mitrums	Gatavošanas laiks	Gatavības līmenis
Olas	10 vidēja izmēra olas	66°C		55–70 min	Līdzīgas bez čaumalas vārītām, sarecējies baltums, mīksts dzeltenums
	10 vidēja izmēra olas	74°C		60–75 min	Līdzīgas cieti vārītām
Dārzeņi	Zaļie sparģeļi, 250 g	85°C		12–18 min	Lūstošs
	Brokoļu galviņas, 400 g	85°C		15–20 min	Lūstošs
Deserti	Karameļu flāns, 5 x 9 x 5 cm cepamtraukos	82°C		70–80 min	Zidains
	Siera kūka, 6 x 39 cl stikla burkā ar vāku	80°C		80–90 min	Krēmīga

Atkausēšana

Mēs iesakām izmantot iestatījumu “Atkausēšana”, lai atkausētu saldētu pārtiku, piemēram, dārzeņus, gaļu, zivis un augļus.

Tabulā sniegtais gatavošanas laiks ir vadlīnijas atkausēšanai. Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no saldētās pārtikas daudzuma un lieluma. Ja saldētā pārtika nav pilnībā atkausēta, atkausēšanas laiks jāpalielina par dažām minūtēm.

Sastāvdaļu komplekts	Produkts	Daudzums	Atkausēšanas laiks
Augļi	Dažādas ogas	500 g	8 min
	Ābolu mērce/gabali	500 g	10 min
	Plūmes	500 g	10 min
	Persiki	500 g	10 min
Dārzeņi	Saldēti dārzeņi	500 g	10 min
Zivis	Zivs filejas	200 g	5 min
	Vesela zivs	250 g	8 min
	Garneles	300 g	5 min
Liellopu gaļa un cūkgaļa	Malta gaļa	250 g	15 min
	Gulaša gaļa	400 g	20 min
	Kotletes	250 g	15 min
	Desas	250 g	10 min
Vistas gaļa	Vesela vista	1200 g	30 min
	Vistas fileja	400 g	15 min

Sastāvdaļu komplekts	Produkts	Daudzums	Atkausēšanas laiks
	Cāļa stilbiņi	400 g	13 min
Cepti ēdieni	Kārtainās mīklas izstrādājumi	300 g	10 min
	Mīklas	500 g	15 min
	Kanēļmaizītes	500 g	13 min
Maize/maizītes	Maizītes	500 g	13 min
	Rudzu maize	500 g	15 min
	Pilngraudu maize	500 g	15 min
	Baltmaize	500 g	15 min
Gatavas maltītes	Zupas	1000 g	25 min
	Sautējumi	1000 g	30 min
	Rīsi	250 g	8 min

Svarīgi

- Gatavošanā neizmantojiet atkausētas pārtikas izdalīto šķidrumu.
- Nesasaldējiet pārtiku pēc atkausēšanas.

Uzsildīšana

Mēs iesakām izmantot iestatījumu "Uzsildīšana", lai bez bažām ātri un veselīgi uzsildītu pārpalikumus un panāktu sulīgus un vienmērīgi siltus uzsildīšanas rezultātus.

Tabulā sniegtais gatavošanas laiks ir vadlīnijas uzsildīšanai. Ja jūsu ēdiena uzsildīšana nesniedz vajadzīgo rezultātu, par dažām minūtēm palieliniet uzsildīšanas laiku.

Sastāvdaļu komplekts	Daudzums	Uzsildīšanas laiks
Piedevas – pasta	500 g	10 min
Piedevas – rīsi	500 g	10 min
Sautējums	1500 g	25 min
Zivs fileja(-as)	250 g	8 min
Lazanja	1000 g	25 min
Liellopu gaļa / cūkgaļa	250 g	10 min
Vistas gaļa	250 g	10 min
Dārzeņi	500 g	10 min
Zupa	1000 g	20 min
Ķīniešu klimpas	400 g	12 min
Pankūka(-as)	250 g	8 min
Omlete	250 g	8 min
Pica	2 šķēles	10 min

Manuālais režīms

Šis režīms ir ieteicams Air Cooker lietotājiem, kuri jau prot izmantot šo ierīci un ir izmantojuši režīmus "Gatavošana ar receptēm" vai "Gatavošana pēc sastāvdaļām". Šajā režīmā jūs varat manuāli iestatīt visus gatavošanas parametrus, piemēram, laiku, temperatūru un mitrumu.

Jūs varat izvēlēties laiku no 1 līdz 60 minūtēm un temperatūru no 60°C līdz 160°C. Ir trīs mitruma iestatījumi, tie ir  (mitrums izslēgts),  (vidējs mitrums) un  (augsts mitrums).

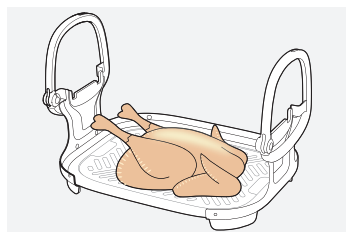
Piederumi

Jūsu Air Cooker ir pamata piederumi un daži papildu piederumi atkarībā no modeļa, ko iegādājāties.

Tālāk skatiet dažas iespējas, kā jūs varētu tos kombinēt, lai gatavotu ar Air Cooker.

Piezīme

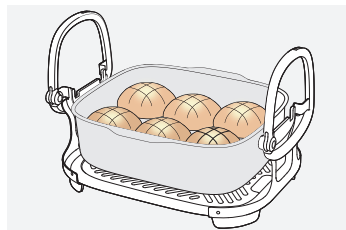
- Vienmēr izmantojiet Air Cooker ar apakšējo paplāti un režģi. Visi pārējie piederumi tiek novietoti virsū.



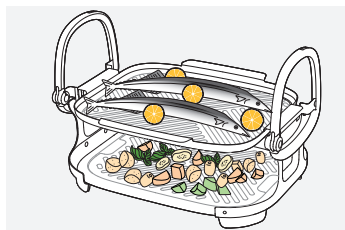
Tikai apakšējā paplāte un režģis



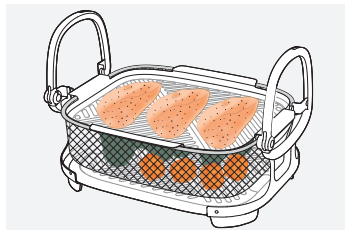
Apakšējā paplāte un režģis, kā arī grozs



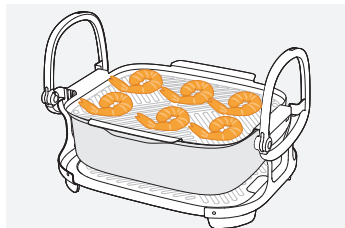
Apakšējā paplāte un režģis, kā arī katls



Apakšējā paplāte un režģis, kā arī otrā līmeņa režģis



Apakšējā paplāte un režģis, kā arī grozs un otrā līmeņa režģis



Apakšējā paplāte un režģis, kā arī katls un otrā līmeņa režģis

Balss kontrole

1. Pārliecinieties, vai jūsu Air Cooker ir savienots ar viedierīci un NutriU lietotnē ir sniegta attālā atļauja, kas atrodama jūsu profilā.
2. Pārliecinieties, vai esat lejupielādējis balss palīga lietotni.
3. Savienojiet NutriU lietotni ar balss palīga lietotni.

Piezīme

- Ja NutriU lietotnē nav redzama balss kontroles aktivizēšanas opcija, aktivizējiet Amazon Alexa prasmi, izmantojot balss palīga lietotni.
- Balss palīga lietotnē ir pieejamas detalizētas balss komandas.
- NutriU lietotni var savienot ar jūsu balss palīga lietotni arī laikā, kad pirmo reizi izveidojat savienojumu ar Air Cooker.

Vispārīgi

Svarīgi

- Neizmantojiet metāla virtuves rīkus vai abrazīvus tīrīšanas materiālus, jo varat sabojāt nepiedegošo pārklājumu.
- Neizmantojiet asus vai smailus instrumentus ūdens sprauslas tīrīšanai vārīšanas kameras iekšpusē, tādējādi var iznīcināt sprauslu.

Piezīme

- Ierīces iekšpusei, apakšējai paplātei, grozam, katlam un otrā līmeņa režģim ir nepiedegošs pārklājums.
 - Kad pirmo reizi lietojat ierīci, rūpīgi notīriet gatavošanas nodalījumu, izslaukot to ar karstu ūdeni. Ar karstu ūdeni un neabrazīvu sūkli notīriet arī apakšējo paplāti, grozu, katlu un otrā līmeņa režģi. (Skatīt tīrīšanas tabulu).
 - Pēc lietošanas vienmēr iztīriet ierīci. Pēc katras lietošanas reizes notīriet no gatavošanas nodalījuma eļļu un taukus.
 - Tīrīšanas nolūkos nepiepildiet gatavošanas nodalījumu ar ūdeni.
1. Nospiediet un turiet grozāmo pogu, lai izslēgtu ierīci, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas un ļaujiet ierīcei apmēram 30 minūtes atdzist ar atvērtu vāku.
 2. Noņemiet apakšējo paplāti un grozu, katlu un/vai otrā slāņa piederumu, lai Air Cooker ātrāk atdzistu.
 3. Iztīriet gatavošanas nodalījumu ar karstu ūdeni, ja nepieciešams, izmantojiet trauku mazgāšanas šķidrumu un neabrazīvu sūkli (skatīt tīrīšanas tabulu).
 4. Atvienojiet režģi no apakšējās paplātes, lai viegli un rūpīgi to notīrītu.

Padoms

- Ja gatavošanas nodalījumam ir pielipuši pārtikas pārpalikumi, varat izmantot automātisko tīrīšanas programmu EasyClean, lai mīkstinātu pārpalikumus un viegli notīrītu ierīci (skatīt sadaļu "Izmantojiet automātiskās tīrīšanas programmas").
5. Apakšējo paplāti, grozu, katlu un otrā slāņa piederumu tīriet trauku mazgājamā mašīnā. Varat tos arī mazgāt karstā ūdenī, ar trauku mazgāšanas līdzekli un neabrazīvu sūkli (skatiet "Tīrīšanas tabula").
 6. Noslaukiet ierīces ārpusi ar mitru drāniņu.
 7. Pirms uzglabāšanas ar aizvērtu vāku pārliecinieties, vai ierīces iekšpuse ir pilnībā sausa.

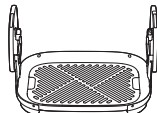
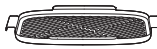
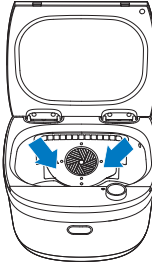
Padoms

- Ja ilgāku laiku neizmantosiet ierīci, pirms uzglabāšanas rūpīgi notīriet iekšpusi, lai izvairītos no smaku uzkrāšanās utt. Pēc tam atstājiēt vāku atvērtu, līdz ierīces iekšpuse ir pilnīgi sausa. Nekad neuzglabājiēt ierīci ar aizvērtu vāku, ja iekšpuse nav pilnīgi tīra un sausa.

Piezīme

- Pārliecinieties, vai uz displeja nepaliek mitrums. Pēc tīrīšanas nosusiniet vadības paneli ar drāniņu.
- Ja gatavošanas nodalījumā jebkāda iemesla dēļ (pārtika izdala lieko mitrumu, ūdens kondensējas, darbojas automātiskās tīrīšanas programmas utt.) ir ūdens vai uzkrājiēs mitrums, ar sūkli notīriet ūdeni, pirms tas sasniedz uz aizmugurējiās daļas esošās drenāžas atveres līmeni. Ūdenim saskaroties ar gaisa sildītāju, var izdalīties dūmi.

Tīrīšanas tabula

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

Piezīme

- Izmantojiet funkciju "Skaloš." vai "EasyClean", lai rūpīgi iztīrītu gatavošanas nodaļuma iekšpusi.

Izmantojiet automatizētas tīrīšanas programmas

Skaloš.

Skalošanas programmu ieteicams izmantot, ja jūs ilgāku laiku neesat izmantojis savu Air Cooker. Skalošanas programma izskalo iekšējo sistēmu ar ūdeni.

Easy Clean

EasyClean funkcija palīdz izšķīdināt taukainas nogulsnes un dziļi attīrīt gatavošanas nodalījumu. Programma ilgst 20 minūtes. Kad programma ir pabeigta, gatavošanas nodalījums vienkārši jānoslauka ar mitru drānu.

Atkalķošana

Air Cooker ar paziņojumu displejā atgādinās, kad ir pienācis laiks atkalķot ierīci.

Piezīme

- Mēs iesakām atkalķot ierīci, ja redzat atgādinājumu, pretējā gadījumā var aizsērēt ūdens sistēma. Ja vēlaties ierīci atkalķot vēlāk, varat izlaist paziņojumu. Nākamajā Air Cooker ieslēgšanas reizē atgādinājums atkal parādīsies.

1. Ierīces displejā dodieties uz "Instrumenti → Atkalķošana".

Piezīme

- Pārlicinieties, vai ierīce ir ieslēgta un gatavošanas nodalījumā nav šķidruma. Ja ierīce joprojām ir karsta, vismaz 30 minūtes ļaujiet tai atdzist ar atvērtu vāku.

2. Ielejiet tukšā ūdens tvertnē aptuveni 80 ml Philips CA6700 atkalķotāja vai citronskābes un uzlieciet ūdens tvertni atpakaļ uz ierīces, nepielejot papildu ūdeni.

Piezīme

- Izmantojiet tikai Philips atkalķošanas ūdeni vai citronskābi. Nekādā gadījumā nedrīkst lietot atkalķotāju uz sērskābes, sālskābes, sulfāmskābes vai etiķskābes (etiķa) bāzes, jo tas var sabojāt ierīces ūdens sistēmu un neizšķīdināt kaļķakmeni pilnā apmērā.

3. Nospiediet "Turpināt", lai sāktu atkalķošanu.

Piezīme

- Ierīce izdalīs atkalķošanas šķidrumu. Izdalītais šķidrums nosēdīsies gatavošanas nodalījuma apakšā.

4. Pagaidiet, līdz displeja ekrānā parādās nākamie norādījumi. Tas var aizņemt aptuveni 10 minūtes.
5. Iztukšojiet ūdens tvertni, izskalojiet to un piepildiet ar svaigu ūdeni līdz norādei MAX.
6. Kad tas ir izdarīts, apstipriniet to uz displeja ekrāna, ar grozāmo pogu nospiežot "OK". Pēc tam ierīce izskalos ūdens sistēmu ar svaigu ūdeni.

7. Kad skalošana ir pabeigta, nospiediet "OK", lai pabeigtu atkalķošanas procesu.
8. Noslaukiet gatavošanas nodaļuma apakšu ar sausu drānu.

Padoms

- Jūs varat izmantot citronskābi (sajaucot to ar ūdeni saskaņā ar norādījumiem), lai gatavošanas nodaļumā notīrītu nelielus kalķakmens traipus. Vienkārši ielieciet to pannā, ļaujiet tai nedaudz iedarboties un pēc tam noslaukiet to.

Uzglabāšana

1. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, un ļaujiet tai atdzist.
2. Iztukšojiet ūdens tvertni.
3. Pirms novietot glabāšanā pārbaudiet, vai visas daļas ir tīras un sausas.
4. Ielieciet piederumus citu citā un uzglabājiet tos ierīcē.

Padoms

- Ja ilgāku laiku neizmantosiet ierīci, pirms uzglabāšanas rūpīgi notīriet iekšpusi, lai izvairītos no smaku uzkrāšanās utt. Pēc tam atstājiet vāku atvērtu, līdz ierīces iekšpuse ir pilnīgi sausa. Nekad neuzglabājiet ierīci ar aizvērtu vāku, ja iekšpuse nav pilnīgi tīra un sausa.

Piezīme

- Pārņēsāšanas laikā vienmēr turiet Air Cooker horizontāli.
- Vienmēr pārļiecinieties, vai Air Cooker piederumi ir pareizi ielikti citā, lai tos varētu uzglabāt ierīcē un vāku varētu aizvērt.

Otrreizējā pārstrāde

- Ierīces darbmūža beigās neizmetiet to kopā ar sadzīves atkritumiem, bet nododiet pārstrādei oficiālā savākšanas punktā. Tādā veidā jūs palīdzēsiet saudzēt apkārtējo vidi.
- Ievērojiet savā valstī spēkā esošos likumus par atsevišķu elektrisko un elektronisko produktu utilizāciju. Pareiza likvidēšana palīdz novērst negatīvu ietekmi uz vidi un cilvēku veselību.

Atbilstības deklarācija

Ar šo DAP B.V. apliecina, ka ierīce Air Cooker NX096x atbilst Direktīvas 2014/53/ES prasībām.

Pilns ES atbilstības deklarācijas teksts ir pieejams šajā interneta adresē:

<https://www.philips.com>.

Ierīce Air Cooker NX096x ir aprīkota ar Wi-Fi moduli, 2,4 GHz 802.11 b/g/n ar maksimālo izejas jaudu 92,9 mW EIRP.

Garantija un atbalsts

Ja jums ir nepieciešama informācija vai atbalsts, lūdzu, apmeklējiet vietni **www.philips.com/support**, skenējiet uz iepakojuma vai iepazīšanās bukleta norādīto QR kodu vai izlasiet atsevišķo visai pasaulei paredzēto garantijas bukletu.

Programmatūras un aparātprogrammatūras atjauninājumi

Lai sargātu savu konfidencialitāti un uzturētu pareizu Air Cooker un lietotnes darbību, ir svarīgi veikt atjaunināšanu.

Lūdzu, vienmēr atjauniniet lietotni uz jaunāko versiju.

Air Cooker automātiski atjaunina aparātprogrammatūru.

Piezīme

- Lai Air Cooker varētu atjaunināt uz jaunāko aparātprogrammatūras versiju, pārliecinieties, vai Air Cooker ir pievienots jūsu mājas Wi-Fi tīklam.
- Vienmēr izmantojiet jaunāko lietotnes un aparatūras versiju.
- Atjauninājumi ir pieejami tad, kad ir veikti programmatūras uzlabojumi.
- Aparātprogrammatūras atjauninājums tiek sākts automātiski, kad Air Cooker ir gaidstāves režīmā. Šī atjaunināšana var aizņemt dažas minūtes. Šajā laikā Air Cooker izmantot nevar.

Ierīces saderība

Lai iegūtu detalizētu informāciju par lietotnes saderību, lūdzu, skatiet informāciju lietotnes Store.

Rūpnīcas iestatījumu atiestatīšana

Lai atiestatītu Air Cooker rūpnīcas iestatījumus, atlasiet rūpnīcas iestatījumu atiestatīšanas funkciju izvēlnē Rīki → Iestatījumi.

Pēc tam jūsu Air Cooker zaudē savienojumu ar mājas Wi-Fi tīklu un vairs nav savienots pāri ar jūsu viedierīci.

Traucējummeklēšana

Šajā nodaļā apkopota informācija par izplatītām problēmām, kas var rasties ierīcei. Ja nevarat novērst problēmu, izmantojot tālāk sniegto informāciju, apmeklējiet vietni **www.philips.com/support**, lai skatītu bieži uzdoto jautājumu sarakstu, vai arī sazinieties ar klientu apkalpošanas centru savā valstī.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Ierīces ārpusē sakarst lietošanas laikā.	Gatavošanas nodalījuma iekšpusē esošais siltums izstarojas uz ārējām sienām.	Tas ir normāli. Visi nepieciešamie rokturi un pogas ir pietiekami vēsi, lai tiem pieskartos.
		Gatavošanas nodalījums, apakšējā paplāte un režģis, grozs, katli (dažiem modeļiem), otrā līmeņa režģis (dažiem modeļiem) un ievēljamie rokturi vienmēr kļūst karsti, kad ierīce tiek izmantota, lai nodrošinātu, ka ēdiens ir atbilstoši pagatavots. Šīs daļas vienmēr ir karstas.
		Ja atstājat ierīci ieslēgtu ilgāku laiku, dažas zonas kļūst pārāk karstas, lai tām pieskartos. Šīs zonas ir atzīmētas uz ierīces ar šādu ikonu:  Kamēr jūs zināt karstās zonas un tām nepieskaraties, ierīci ir pilnībā droši lietot.
Ierīci nevar ieslēgt.	Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam.	Pārbaudiet, vai kontaktdakša ir pareizi ievietota sienas kontaktligzdā.
	Vairākas ierīces ir pievienotas vienai ligzdai.	Ierīcei ir liela jauda. Izmantojiet citu ligzdu un pārbaudiet drošinātājus.
Air Cooker iekšpusē un uz dažiem piederumiem redzama lobišanās.	Gatavošanas nodalījumā vai uz piederumiem var būt redzama neliela lobišanās, kas radusies no nejaušas pieskaršanās pārklājumam vai tā noskrāpēšanas (piemēram, tīrīšanas laikā ar rupjiem tīrīšanas rīkiem un/vai piederumu ievietošanas laikā).	Jūs varat novērst bojājumus, uzmanīgi ievietojot paplāti/režģi/grozu vai citu piederumu kombināciju gatavošanas nodalījumā, mēģinot nepiesist tos sienām. Ja pamanāt, ka nelieli pārklājuma gabali ir atlobījušies, lūdzu, ņemiet vērā, ka tas nav kaitīgs, jo visi izmantotie materiāli ir droši.
Ierīces iekšpusē izdala dīvainu troksni.	Ierīce ir aprīkota ar ventilatoru, kas nepieciešams, lai siltums sasniegtu ēdienu, un ar ūdens sūkni, kas nepieciešams, lai nodrošinātu ierīces tvaicēšanas funkciju.	Šis troksnis ir normāls un paredzēts. Ja troksnis kļūst skaļāks vai izteikti mainās, lūdzu, sazinieties ar Philips atbalsta centru, lai saņemtu papildu konsultācijas.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Gatavotais ēdiens neizdevās, kā gaidīts.	Ja gatavojāt saskaņā ar NutriU recepti, kas izstrādāta Air Cooker vajadzībām, iespējams, neievērojāt izmantoto sastāvdaļu daudzuma norādījumus.	Kad gatavojat saskaņā ar NutriU recepti, ievērojiet receptē ieteiktos daudzumus. Izmaiņas var ietekmēt gatavošanas rezultātu.
	Jūs mainījāt gatavošanas parametrus, piemēram, laiku, temperatūru vai mitrumu, lai gan tas netika ieteikts. Tas var ietekmēt gatavošanas rezultātu.	Pārbaudiet recepti un mainiet gatavošanas parametrus tikai pēc nepieciešamības, piemēram, ja vēlaties, lai ēdiens tiktu gatavots ilgāk, nekā ieteikts; ja vēlaties, lai jūsu liellopa gaļa būtu mazāk apcepta utt.
	Jūs izmantojāt gatavošanas metodi, kas nebija piemērota attiecīgajam ēdienam, piemēram, lapu zaļumu tvaicēšana var radīt pārvārītu, slapju ēdienu. Tā vietā izmantojiet tvaicēšanas iestatījumu un vairāk informācijas skatiet lietotāja rokasgrāmatas gatavošanas nodaļās.	Skatiet lietotāja rokasgrāmatas gatavošanas nodaļas, lai atrastu vairāk informācijas un norādījumus par to, kā gatavot ar dažādām gatavošanas metodēm.
Ierīces sadaļā "Sastāvdaļas" ir tikai dažas sastāvdaļas.	Air Cooker ir noklusējuma sastāvdaļu saraksts, kas tiek atjaunināts, kad vispirms izveidojat savienojumu ar savu Wi-Fi tīklu un pēc tam savienojat Air Cooker ar savu viedierīci.	Ievērojiet Wi-Fi iestatīšanas procesu, ierīcē atverot izvēlni Rīki -> Iestatījumi -> Wi-Fi iestatīšana un ievērojot norādījumus attiecībā uz ierīci un lietotni. Kad tas izdarīts, sastāvdaļu saraksts tiek automātiski atjaunināts ar sastāvdaļām, kas paredzētas jūsu izcelsmes valstij.
Air Cooker izdala dūmus un smaku.	Jūs gatavojat trekņus produktus.	Rūpīgi izlejiet no gatavošanas nodaļuma vai piederumiem lieko eļļu vai taukus. Jūs varat arī izmantot ierīces "EasyClean" programmu — tā ir pieejama sadaļā "Rīki" un palīdz izšķīdināt taukainas sastāvdaļas un rūpīgāk iztīrīt jūsu ierīci.
	Pannā no iepriekšējās lietošanas reizes ir palikuši taukaini pārpalikumi.	Dūmus un smaržu izraisa taukaini pārpalikumi, kas gatavošanas nodaļumā uzkarst. Vienmēr notīriet gatavošanas nodaļumu un piederumus, kurus izmantojat ēdiena gatavošanai.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
	Taukos izšķakstās marināde, šķidrums vai gaļas sulas.	Nosusiniet pārtiku pirms tās ievietošanas Air Cooker.
Air Cooker Wi-Fi LED vairs neiedegas.	Air Cooker vairs nav savienots ar jūsu mājas Wi-Fi tīklu. Jūs, iespējams, esat mainījis mājas Wi-Fi tīklu.	Sāciet Wi-Fi iestatīšanu, ierīcē atverot izvēlni Rīki → Iestatījumi → Wi-Fi iestatīšana un ievērojot norādījumus attiecībā uz ierīci un lietotni.
Lietotne parāda, ka savienošanas process nav veiksmīgs.	Vēl viens lietotājs ir savienojis Air Cooker ar citu viedierīci un pašlaik gatavo.	Pagaidiet, līdz otrs lietotājs pabeidz pašreizējo gatavošanas procesu. Pēc tam atkal savienojiet savu viedierīci ar Air Cooker.
Lietotni nevar izmantot, lai attālināti kontrolētu Air Cooker (piemēram, lai nosūtītu recepti un sāktu gatavošanu no NutriU lietotnes).	Air Cooker nav savienots ar mājas Wi-Fi tīklu un/vai nav savienots pāri ar jūsu viedierīci.	Vispirms pārbaudiet, vai Air Cooker ir savienots ar Wi-Fi tīklu. Ja esat pabeidzis Wi-Fi iestatīšanu, izmantojot Philips NutriU lietotni, un savienojis ierīci ar konkrētu Wi-Fi tīklu, ierīces displejā jābūt redzamam nepārtraukti iedegtam baltam Wi-Fi simbolam.
	Iespējams, neesat atzīmējis opciju "Attālā atļauja", kas atrodas jūsu NutriU personīgajā profilā.	Dodieties uz NutriU lietotnes personālā profila cilni un pieskarieties pie izvēles rūts "Attālā atļauja".
Nodalījumā pēc gatavošanas ir ūdens.	Air Cooker gatavošanas laikā izdala tvaiku. Tvaiks kondensējas uz ēdiena un gatavošanas nodalījuma iekšējām sienām. Pēc gatavošanas kondensētais ūdens paliek gatavošanas nodalījumā.	Tas, ka gatavošanas nodalījumā pēc gatavošanas paliek noteikts ūdens daudzums, ir normāli. Vienkārši noslaukiet to ar mitru, neabrazīvu drānu.

