

**PHILIPS**

NX0960



**Посібник користувача**

|                                                                  |           |
|------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Важлива інформація</b>                                        | <b>3</b>  |
| Електромагнітні поля (ЕМП)                                       | 5         |
| Автоматичне вимкнення                                            | 5         |
| <b>Вступ</b>                                                     | <b>6</b>  |
| <b>Загальний огляд</b>                                           | <b>7</b>  |
| <b>Опис функцій</b>                                              | <b>8</b>  |
| <b>Перед першим використанням</b>                                | <b>10</b> |
| <b>Під'єднання мультиварки до додатка NutriU</b>                 | <b>11</b> |
| <b>Підготовка до використання</b>                                | <b>13</b> |
| <b>Використання мультиварки</b>                                  | <b>14</b> |
| <b>Режими приготування</b>                                       | <b>16</b> |
| Приготування за рецептами із вказівками у додатку NutriU         | 17        |
| Режим "Інгредієнти"                                              | 18        |
| Режим "Способи приготування"                                     | 22        |
| Режим "Вручну"                                                   | 32        |
| <b>Аксесуари</b>                                                 | <b>32</b> |
| <b>Керування голосом</b>                                         | <b>33</b> |
| <b>Чищення</b>                                                   | <b>34</b> |
| Загальна інформація                                              | 34        |
| Таблиця з чищення                                                | 36        |
| Використання програм автоматичного очищення                      | 37        |
| <b>Зберігання</b>                                                | <b>38</b> |
| <b>Переробка</b>                                                 | <b>39</b> |
| <b>Заява про відповідність</b>                                   | <b>39</b> |
| <b>Гарантія та підтримка</b>                                     | <b>39</b> |
| <b>Оновлення додатків і вбудованого програмного забезпечення</b> | <b>39</b> |
| <b>Сумісність пристроїв</b>                                      | <b>40</b> |
| <b>Скидання до заводських налаштувань</b>                        | <b>40</b> |
| <b>Усунення несправностей</b>                                    | <b>40</b> |

## Важлива інформація

Перед тим як користуватися пристроєм, уважно прочитайте цей документ із важливою інформацією та зберігайте його для довідки в майбутньому.

### Небезпечно

- Ніколи не занурюйте пристрій у воду та не мийте його під краном.
- Не наповнюйте відділення для приготування водою, оскільки це може спричинити ураження електричним струмом.
- Для запобігання пожежі не наливайте у відділення для приготування або чашу олію.
- Не використовуйте пристрій, якщо штекер, шнур живлення або сам пристрій пошкоджено.
- Не чистьте насадку для подачі води всередині відділення для приготування гострими або колючими предметами, оскільки це може пошкодити її.
- Не накривайте отвори входу і виходу повітря, коли пристрій працює.
- Не торкайтеся внутрішньої частини пристрою, коли він працює.
- Не кладіть продукти вище рівня "MAX", вказаного на аксесуарах, і стежте, щоб вони не торкалися кришки.

### Попередження

- Якщо кабель живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки його потрібно замінити лише у Philips, звернувшись до сервісного агента компанії або кваліфікованих осіб.
- Підключайте пристрій лише до заземленої розетки. Завжди перевіряйте, чи штекер встановлено у розетку належним чином.
- Цей пристрій не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- Під час роботи пристрою поверхні, доступні для дотику, можуть нагріватися.



- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років або більше чи особи із послабленими фізичними відчуттями або розумовими здібностями, чи без належного досвіду та знань, за умови, що користування відбувається під наглядом, їм було проведено інструктаж щодо безпечного користування пристроєм та їх було повідомлено про можливі ризики. Не дозволяйте дітям бавитися пристроєм. Не дозволяйте дітям до 8 років виконувати чищення та догляд без нагляду дорослих.
- Зберігайте пристрій та шнур живлення подалі від дітей до 8 років.
- У жодному разі не використовуйте легкі чи займисті продукти або папір для випікання у пристрої.
- Обережуйте пристрій від дії високих температур, гарячої пари або вологого тепла від інших джерел, аніж сама пароварка. Не ставте пристрій на гарячу газову плиту, на усі види електроплит та електричних пластин чи у розігріту духовку або біля них.

- Не ставте увімкнений пристрій біля стіни або інших пристроїв чи під предметами, які можуть пошкодитися під дією пари (наприклад, стіни та шафи). Залиште щонайменше 10 см вільного місця за пристроєм, над ним і з обох сторін. Не ставте нічого зверху на пристрій.
- Під час використання з отворів виходу повітря виходить гаряча пара. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від пари і від отворів виходу повітря
- Пристрій оснащено загартованим склом. У разі пошкодження цього скла припиніть користуватися пристроєм і зверніться до найближчого сервісного центру.
- Тримайте шнур живлення подалі від гарячих поверхонь.
- Аксесуари можуть нагріватися від час і після використання пристрою, тому будьте обережні.
- Пильнуйте, щоб не обпектися гарячою парою, яка виходить із пристрою під час приготування, у режимі збереження тепла або коли ви знімаєте кришку. Перевіряючи, чи страва готова, завжди використовуйте кухонне приладдя з довгими ручками.
- Не використовуйте пристрій для інших цілей, ніж описано в цьому посібнику користувача, і користуйтеся лише оригінальними аксесуарами Philips.
- Не використовуйте аксесуари чи деталі інших виробників, за винятком тих, які рекомендує компанія Philips. Використання таких аксесуарів чи деталей призведе до втрати гарантії.
- Завжди використовуйте відповідні аксесуари для обробки їжі. Уникайте прямого контакту їжі з парогенератором на дні.
- Не залишайте увімкнений пристрій без нагляду. Завжди слідкуйте за ним.
- Використовуйте пристрій із правильно закритою кришкою.
- У разі використання функції низькотемпературного приготування використовуйте лише високоякісні пакети зі стравами для приготування під вакуумом.
- Використовуйте функцію низькотемпературного приготування пристрою лише якщо ви використовуєте пакети для приготування під вакуумом, інакше ці пакети можуть розплавитися.
- Не рекомендовано використовувати функцію низькотемпературного приготування за температури нижче 50°C, оскільки це може спричинити розвиток бактерій.
- Перед тим як під'єднувати пристрій до електромережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана на пристрої, з напругою у мережі.
- Не встановлюйте пристрій на або біля займистих матеріалів (наприклад, скатертини або занавісок).
- Перед першим використанням та після кожного використання ретельно почистьте частини, які контактуватимуть з їжею. Див. вказівки у посібнику.
- У жодному разі не обробляйте парою заморожене м'ясо, птицю чи морепродукти. Повністю розморозуйте ці продукти перед тим, як обробляти їх парою.
- Коли пристрій працює, можуть нагріватися доступні для дотику поверхні.
- Цей пристрій створено для використання за температури середовища від 10°C до 40°C.

## Увага!

- Цей пристрій призначено виключно для побутового використання. Його не призначено для використання на службових кухнях у магазинах, офісах, фермерських господарствах та в інших виробничих умовах. Його не призначено для використання клієнтами в готелях, мотелях, готелях із комплексом послуг «ночівля і сніданок» та інших жилих середовищах.
- Завжди від'єднуйте пристрій від мережі, якщо залишаєте його без нагляду та перед тим як збирати, розбирати, чистити або відкладати його на зберігання.
- Коли пароварка працює, не переміщайте її.
- Перевірку та ремонт пристрою слід проводити виключно в сервісному центрі, уповноваженому Philips. Не намагайтеся ремонтувати пристрій самостійно, це призведе до втрати гарантії.
- У резервуар для води можна наливати лише воду.
- Дайте пристрою охолонути протягом прибл. 30 хвилин, перед тим як брати його або чистити.
- Ставте пристрій на стійку, горизонтальну і рівну поверхню таким чином, щоб довкола нього було принаймні 10 см вільного простору для запобігання перенагріванню.
- Не використовуйте відділення пристрою для зберігання для інших цілей, крім зберігання відповідних аксесуарів.
- Температура, вологість і час різняться залежно від типу і кількості їжі, яку ви поклали у пристрій.
- Якщо пристрій використовується неналежно, у професійних чи напівпрофесійних цілях або іншим чином всупереч цій інструкції, гарантія втрачає чинність, а компанія Philips не несе відповідальності за заподіяну шкоду.
- Щоб наповнити або спорожнити резервуар для води, зніміть його з пристрою. Не нахилийте весь пристрій, щоб спорожнити резервуар для води.
- Щоб видалити рідину з резервуара для приготування, потрібно скористатися губкою або подібним засобом. Не нахилийте пристрій, щоб спорожнити його.
- Оскільки їжа буває різного походження, розміру та марки, перевіряйте її готовність перед подачею на стіл.
- Не заморожуйте повторно їжу, яку вже було розморожено.
- Не використовуйте оцтову кислоту для видалення накипу.

## Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій Philips відповідає усім чинним стандартам та правовим нормам, що стосуються впливу електромагнітних полів.

## Автоматичне вимкнення

Мультиварку обладнано функцією автоматичного вимкнення. Коли пристрій увімкнений, але не перебуває у режимі приготування або збереження тепла, він перейде в режим очікування, якщо користувач не виконає жодних дій протягом 20 хвилин. Щоб вимкнути пристрій вручну, натисніть та утримуйте поворотну кнопку.

Вітаємо з придбанням виробу Philips!

Щоб у повній мірі скористатися підтримкою, яку пропонує компанія Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті **[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)**.

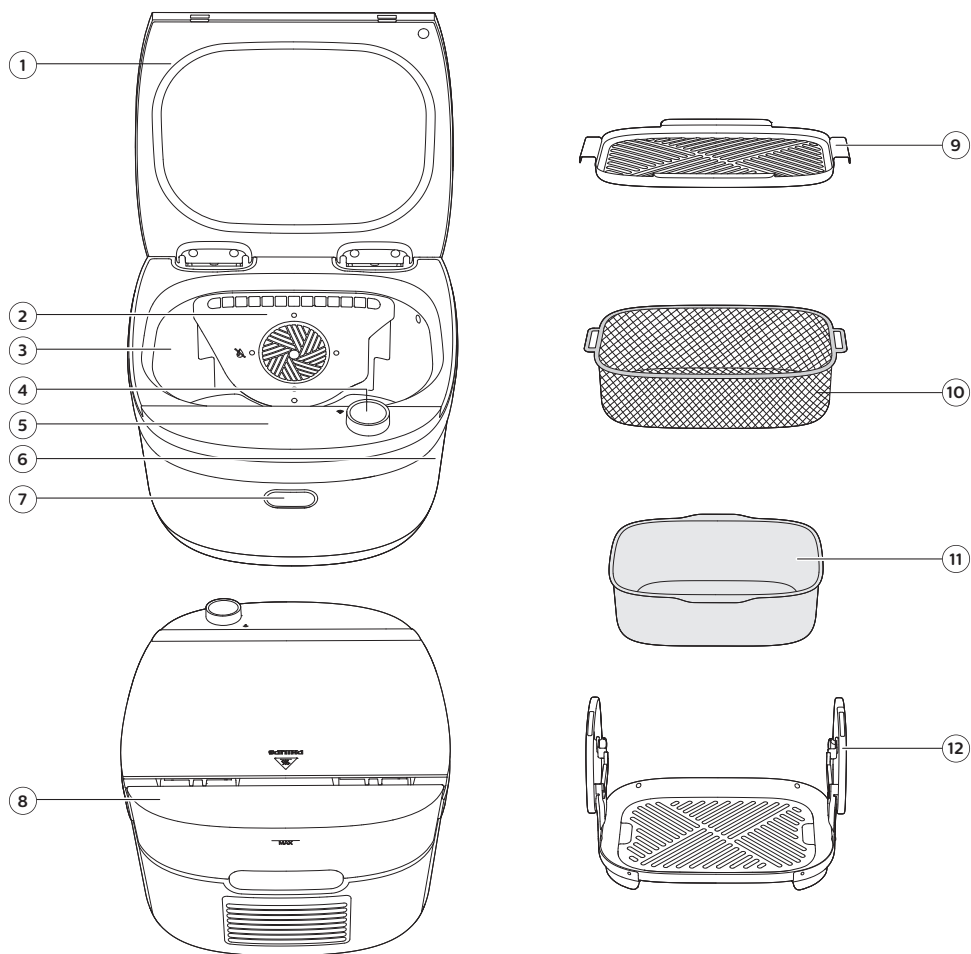
Мультиварка Philips використовує технологію NutriFlavor, що дозволяє створити оптимальний клімат із циркуляцією гарячого повітря та вологістю для ідеального приготування кожної унікальної страви. Хрусткі овочі, соковита риба, ніжне м'ясо, м'яка випічка зі збереженням до 90% поживних речовин\*. Відкрийте для себе радість створення смачних корисних страв один натисненням кнопки.

Щоб отримати натхнення, більше рецептів та детальнішу інформацію про мультиварку, відвідайте вебсайт **[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)** або завантажте безкоштовний додаток NutriU\*\* для IOS® чи Android™.

\* Перевірено з броколі, болгарським перцем, стручковим горошком (90% вітаміну С), лососем (93% омега 3/6) і яловичиною (90% заліза). Лабораторні вимірювання із налаштуванням "Гаряче повітря".

\*\* Додаток NutriU може бути недоступний у вашій країні. У такому разі відвідайте місцевий вебсайт Philips, щоб отримати докладнішу інформацію.

## Загальний огляд



1. Скляна кришка
2. Решітка циркуляції гарячого повітря
3. Відділення для приготування
4. Поворотна кнопка
5. Дисплей
6. Вихід пари

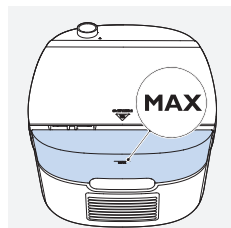
7. Кнопка розблокування кришки
8. Резервуар для води + кришка
9. Другий рівень (продається окремо)
10. Кошик
11. Каструля для приготування (для деяких моделей)
12. Нижній лоток + решітка

## Опис функцій

### Резервуар для води

Мультиварку обладнано резервуаром для води, який розташований у задній частині пристрою. Рівень води до позначки "MAX" становить приблизно 600 мл. Індикатор рівня води "MAX" знаходиться збоку на ручці резервуара для води; не слід наливати воду понад цей рівень.

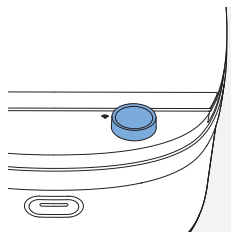
Щоб уникнути накопичення накипу, спорожняйте резервуар для води після кожного циклу приготування.



### Поворотна кнопка

Натисніть поворотну кнопку, щоб увімкнути пристрій. Натисніть та утримуйте поворотну кнопку, щоб вимкнути пристрій.

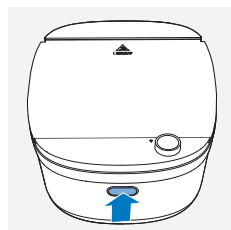
Після ввімкнення пристрою натисніть поворотну кнопку, щоб підтвердити дію. Повертайте поворотну кнопку, щоб переглянути різні параметри меню або змінити налаштування приготування.



### Скляна кришка

Натисніть кнопку розблокування, щоб відкрити скляну кришку.

Кришка відкривається автоматично.

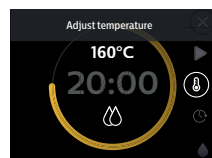


### Попередження

- Під час використання пристрою поверхня скляної кришки може нагріватися.

### Налаштування температури

Деякі надані способи приготування мають стандартні налаштування рекомендованої температури, які неможливо змінити, оскільки інша температура може вплинути на результат приготування. Щоб змінити температуру приготування, використовуйте ручний режим (див. розділ "Режими приготування").





## Налаштування вологості

Деякі надані способи приготування мають стандартні налаштування рекомендованої вологості, які неможливо змінити, оскільки інша вологість може вплинути на результат приготування. Щоб змінити налаштування вологості, використовуйте ручний режим (див. розділ "Режими приготування").

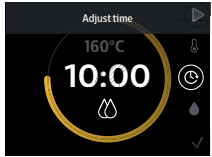


## Три рівня вологості

|                                                                                   | Опис               | Для якого способу приготування використовується                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
|  | Вологість вимкнено | Випікання, смаження                                                         |
|  | Середня вологість  | Перегляньте рецепти в додатку NutriU. Також доступно в ручному режимі.      |
|  | Висока вологість   | Обробка паром, гаряче повітря, томління, розмороження, розігрівання, су-від |

## Час приготування

У режимі "Вручну" можна налаштувати час приготування від 1 хвилини до 60 хвилин.  
У режимі "Способи приготування" час приготування їжі можна встановити у фіксованому діапазоні.  
Перегляньте розділ таблиці "Режими приготування" → "Способи приготування".  
Усі способи приготування мають стандартний час приготування, який можна налаштувати залежно від кількості їжі, яку ви кладете в пристрій, або залежно від потрібного рівня готовності їжі.  
Дізнавайтеся рекомендований час приготування різних видів їжі в розділі "Способи приготування" → "Інгредієнти".



## Звук

### Шум пристрою

Під час роботи пристрою ви можете чути невеликий шум. Це нормально. Шум йде від насоса, який направляє воду через внутрішню систему, а також від вентилятора, який створює потік повітря в пристрої.

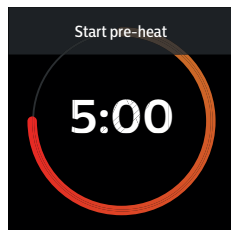
## Звукові сповіщення

Іноді ви чуєте звук, наприклад, коли пристрій закінчив готувати, або коли під час приготування виконується необхідна дія, наприклад, додавання іншого інгредієнта в мультиварку.

## Попереднє нагрівання

Деякі способи приготування, такі як смаження та випікання, вимагають попереднього нагрівання. Сповіщення про попереднє нагрівання з'являється автоматично в режимах приготування, які цього потребують.

Якщо мультиварка вже розігріта після того, як ви щойно щось приготували, попереднє нагрівання можна пропустити й почати готувати відразу. Таймер попереднього нагрівання встановлено на п'ять хвилин і його неможливо налаштувати.



### Важлива інформація

- Для досягнення оптимального результату приготування помістіть їжу в мультиварку після етапу попереднього нагрівання.

## Майстер тексту

На всіх екранах меню є майстер тексту, який допомагає здійснювати навігацію в меню. Текстовий опис зникає через 10 секунд і з'являється знову, коли ви переходите на іншу сторінку меню.

## Перед першим використанням

### Важлива інформація

- Під час першого використання з мультиварки може іти дим і відчуватися запах. Усе має зникнути за кілька хвилин. Перш ніж почати готувати, дайте пристрою попрацювати приблизно протягом 30 хвилин за температури 160°C із вимкненою вологістю та провітрюйте приміщення.

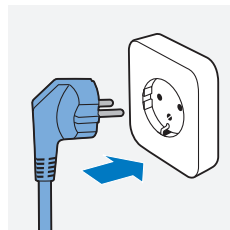
1. Зніміть весь пакувальний матеріал.
2. Зніміть із пристрою етикетки або наклейки (за наявності).
3. Перед першим використанням ретельно почистьте пристрій, протерши відділення для приготування вологою неабразивною тканиною. Промийте аксесуари та деталі, які можна зняти, у теплій воді.

## Під'єднання мультиварки до додатка NutriU

### Важлива інформація

- Перш ніж розпочинати процес налаштування Wi-Fi, переконайтеся, що розумний пристрій підключено до домашньої мережі Wi-Fi.

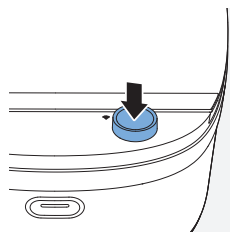
- Під'єдняйте пристрій до мережі.



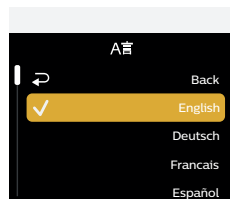
- Натисніть поворотну кнопку, щоб увімкнути пристрій.

### Примітка

- Коли ви вмикатимете пристрій уперше, вам буде запропоновано вибрати мову, якою ви б хотіли користуватися для навігації в меню.

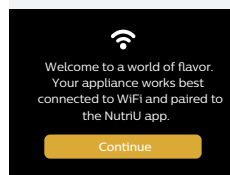


- Прокручіть список, доки не буде виділено потрібну мову.



- Для підтвердження вибору мови натисніть поворотну кнопку.

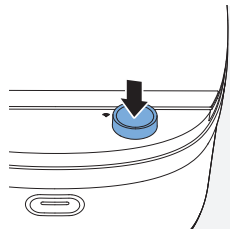
- Відобразиться екран із привітанням.



- Натисніть поворотну кнопку, щоб підтвердити і продовжити.

### Примітка

- На наступному екрані можна вирішити, чи підключити пристрій до свого розумного пристрою одразу чи зробити це пізніше.



6. Якщо ви вирішили підключитися відразу, перейдіть до опції "Так".

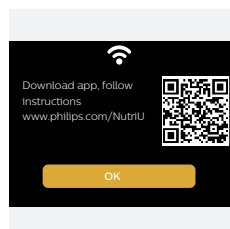
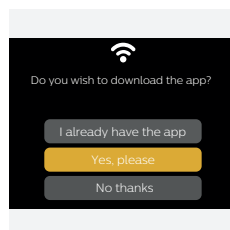
#### Примітка

- Рекомендуємо завантажити додаток NutriU та додати вашу "Мультиварку" до додатка, щойно ви налаштуєте свій пристрій уперше. Це надасть вам можливість використовувати мультиварку в повній мірі, наприклад, виконувати дистанційне приготування й отримувати сповіщення про хід приготування.

7. Відобразиться QR-код. Відскануйте його, щоб завантажити додаток NutriU.

#### Підказка

- Ви також можете завантажити додаток NutriU з App Store або з вебсайту **[www.philips.com/NutriU](http://www.philips.com/NutriU)**. Крім того, ви можете відсканувати QR-код у брошурі, яка постачається в упаковці з мультиваркою.



8. Відкрийте додаток NutriU і виконайте вказівки для реєстрації.
9. Виконайте кроки в додатку, щоб підключити мультиварку до Wi-Fi та з'єднати її зі своїм розумним пристроєм.

#### Примітка

- Якщо ви вирішите під'єднати мультиварку пізніше, можна запустити процес налаштування Wi-Fi у меню мультиварки "Інструменти" → "Параметри" → "Налаштувати Wi-Fi".
- Ви можете використовувати мультиварку з додатком лише тоді, коли індикатор Wi-Fi поруч із дисплеєм повністю білий.

Індикатор Wi-Fi має два стани.

|                               |                                                             |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Індикатор Wi-Fi не світиться. | Wi-Fi вимкнено.                                             |
| Індикатор Wi-Fi світиться.    | Wi-Fi увімкнено, встановлено під'єднання до маршрутизатора. |

## Важлива інформація

- Дистанційне керування: ви можете дистанційно керувати мультиваркою через додаток (наприклад, надіслати рецепт, призупинити приготування тощо) лише тоді, коли ви надали відповідну згоду в додатку NutriU (див. у вашому профілі NutriU).
- Мультиварку має бути підключено до домашньої мережі Wi-Fi 2,4 ГГц 802.11 b/g/n.
- Спарення для одного користувача: дистанційно керувати мультиваркою може лише один користувач. Якщо другий користувач хоче керувати мультиваркою і використовувати додаток NutriU, то він має виконати спарення. Після спарення першого користувача автоматично буде від'єднано.
- Процес налаштування Wi-Fi можна скасувати в додатку або від'єднавши мультиварку від електроживлення.

## Примітка

- Увімкнути або вимкнути Wi-Fi можна в меню "Інструменти" → "Параметри" → "Налаштувати Wi-Fi".
- Скинути налаштування Wi-Fi можна в меню "Інструменти" → "Параметри" → "Налаштувати Wi-Fi".

## Підготовка до використання

1. Поставте пристрій на стійку, горизонтальну, рівну та жаростійку поверхню.

## Попередження

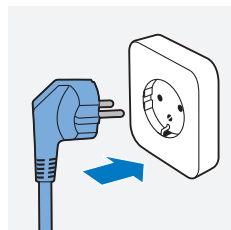
- Не ставте нічого на пристрій або з його боків. Це може перешкоджати потоку повітря і впливати на результат приготування.
- Не ставте увімкнений пристрій біля або під предметами, які можуть пошкодитися під дією пари (наприклад, стіни та шафа).

## Примітка

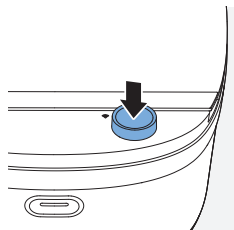
- Завжди ставте кошик із лотком у пристрій. Не використовуйте лише кошик.

## Використання мультиварки

1. Підключіть мультиварку до електромережі.

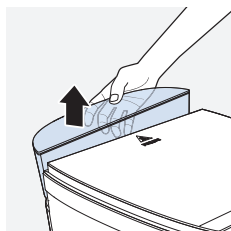


2. Натисніть поворотну кнопку, щоб увімкнути мультиварку.

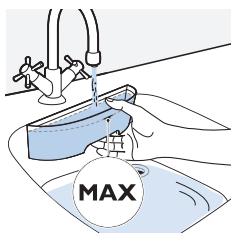


3. Наповніть резервуар водою.

**3а.** Від'єднайте резервуар для води від задньої панелі мультиварки і відкрийте кришку резервуара.



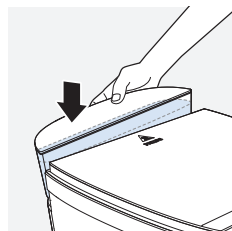
**3б.** Залийте у резервуар воду до позначки "MAX".



### Примітка

- Індикатор рівня води "MAX" знаходиться збоку на ручці резервуара для води; не слід наливати воду понад цей рівень.

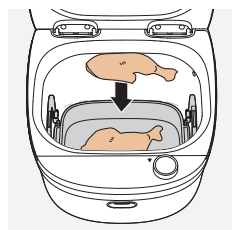
**3с.** Встановіть кришку резервуара для води на резервуар і прикріпіть резервуар до мультиварки.



**Примітка**

- Кількість води, необхідної для приготування їжі, залежить від типу продуктів і тривалості приготування (можливо, під час приготування потрібно буде долити воду в резервуар). Індикатор низького рівня води відображатиметься на банері стану приготування в додатку NutriU, а також на дисплеї пристрою.

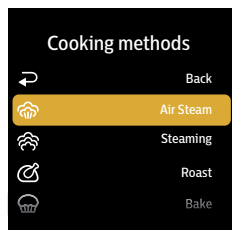
**4.** Помістіть продукти в мультиварку.



**Примітка**

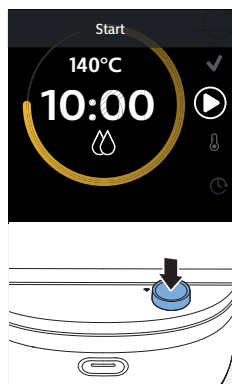
- Способи приготування їжі "Випікання" та "Запікання" вимагають попереднього нагрівання. Після попереднього нагрівання покладіть продукти в пристрій.

**5.** Виберіть потрібний спосіб приготування (див. також розділ "Режими приготування").



**6.** За потреби налаштуйте параметри приготування.

**7.** Натисніть поворотну кнопку, щоб розпочати приготування.



**8.** Розпочнеться приготування їжі. Увімкнуться парогенератор та вентилятор.

### Примітка

- Натисніть поворотну кнопку, щоб призупинити процес приготування, наприклад, для налаштування параметрів приготування між приготуваннями. Натисніть поворотну кнопку знову, щоб відновити приготування.
- Не ставте мультиварку біля іншого кухонного пристрою, близько до кухонної стіни або під шафою, оскільки гаряча пара може конденсуватися та стікати по поверхні.

### Попередження

- Під час використання з отворів виходу повітря виходить гаряча пара. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від пари і від отворів виходу повітря.

9. Коли мине час приготування, відобразиться екран відпочинку.

- Звучатиме мелодія.

10. Можна повернутися до головного меню (перемкнути на піктограму "х" і підтвердити), зберегти їжу теплою або готувати далі.

### Примітка

- Вилийте воду з резервуара для води після приготування їжі.
- Завжди стежте, щоб їжа була готовою, перш ніж її подавати.

## Режими приготування

|   | Режим                                   |                                                                                     | Поради і вказівки                                                                                                                                                                                 | Рівень майстерності користувача мультиварки             |
|---|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 1 | Приготування за рецептами із вказівками |                                                                                     | Виберіть рецепт у додатку і надішліть його мультиварці.                                                                                                                                           | Усі рівні автоматичного приготування: повний інструктаж |
| 2 | Інгредієнти                             |  | Виберіть інгредієнти, тоді виберіть спосіб приготування. Мультиварка автоматично регулює температуру й вологість. Налаштуйте час відповідно до бажаного кінцевого результату та почніть готувати. | Початківець: повний інструктаж                          |
| 3 | Способи приготування                    |  | Виберіть спосіб приготування. Мультиварка автоматично регулює температуру й вологість. Налаштуйте час відповідно до бажаного кінцевого результату та почніть готувати.                            | Просунутий: основні вказівки                            |
| 4 | Ручний режим                            |  | Налаштуйте час, температуру та вологість вручну і почніть готувати.                                                                                                                               | Експерт: без вказівок                                   |



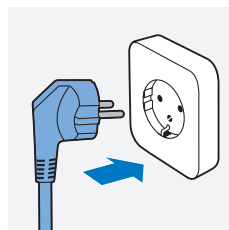
## Приготування за рецептами із вказівками у додатку NutriU

Якщо ви користувач-початківець мультиварки, ми рекомендуємо використовувати режим приготування за рецептами. Це найпростіший спосіб познайомитися з вашою мультиваркою. Якщо ви більш досвідчений користувач, додаток NutriU допоможе вам скористатись повним потенціалом мультиварки.

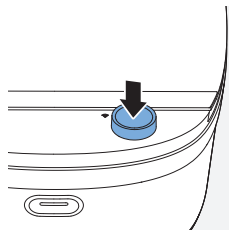
### Примітка

- Приготування за рецептами із вказівками можливе лише тоді, коли мультиварка і розумний пристрій підключені, спаровані, а у вашому профілі NutriU надано згоду на віддалений доступ.

1. Підключіть мультиварку до електромережі.



2. Натисніть поворотну кнопку, щоб увімкнути мультиварку.



3. Відкрийте додаток NutriU на розумному пристрої і виберіть рецепт у додатку NutriU.
4. Натисніть "Початок роботи".
  - У додатку NutriU відображається відповідне налаштування, яке також передається на пристрій.
5. За потреби відрегулюйте час, тоді починайте готувати з додатка або на пристрої.

### Підказка

- Якщо ви строго дотримуетесь рецептури в плані інгредієнтів і кількості продуктів, вам не потрібно налаштовувати час приготування.
- Якщо ви готуєте меншу або більшу порцію, ніж рекомендовано рецептом, можливо, потрібно буде відповідно відкоригувати час приготування.

### Примітка

- Ви також можете змінити для рецепта параметри приготування, такі як "Вологість" і "Температура". Зміна цих параметрів може вплинути на результат приготування.

## Режим "Інгредієнти"

Готуйте в цьому режимі, якщо ви користувач-початківець мультиварки і хочете отримати повне керування процесом приготування.

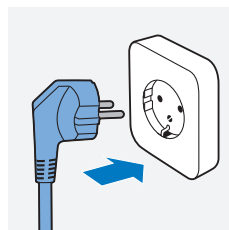
### Важлива інформація

- Коли ви вперше вводите список інгредієнтів (зокрема до того, як ви підключите мультиварку до домашньої мережі Wi-Fi), існує лише стандартний список інгредієнтів. Список буде оновлено автоматично, щойно ви підключите і спаруєте мультиварку із розумним пристроєм, відповідно до країни/регіону, який ви виберете в додатку під час процесу підключення.

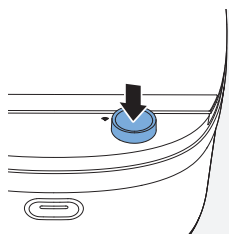
### Примітка

- Час від часу список інгредієнтів оновлюється автоматично. Це вимагає підключення мультиварки до домашньої мережі WiFi.

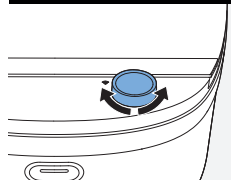
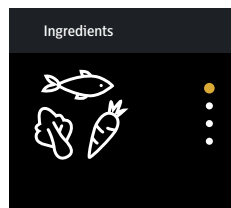
1. Підключіть мультиварку до електромережі.



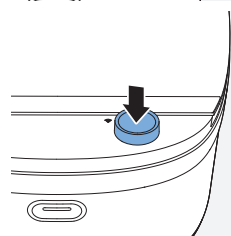
2. Натисніть поворотну кнопку, щоб увімкнути мультиварку.



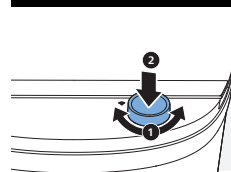
3. Повертайте поворотну кнопку, допоки не буде вибрано **Інгредієнти**.



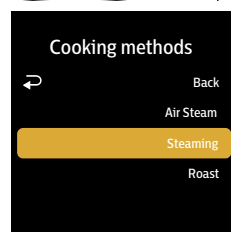
4. Натисніть поворотну кнопку для підтвердження.



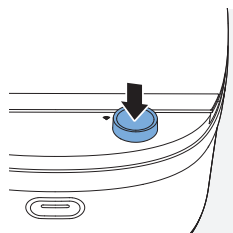
5. Поверніть поворотну кнопку, щоб вибрати потрібний інгредієнт. Натисніть поворотну кнопку для підтвердження.



6. Виберіть один із рекомендованих способів приготування і підтвердьте.



7. Натисніть поворотну кнопку, щоб розпочати приготування.



**Примітка**

- Стандартний час приготування базується на кількості інгредієнтів у мультиварці.

Інформацію про рекомендовану кількість продуктів відповідно до стандартного часу приготування шукайте в наведеній нижче таблиці.

| Група інгредієнтів | Інгредієнт                        | Кількість     | Способи        | Температура приготування | Вологість приготування | Час приготування | Попереднє нагрівання |
|--------------------|-----------------------------------|---------------|----------------|--------------------------|------------------------|------------------|----------------------|
| Овочі              | Шпинат                            | 250 г         | Обробка паром  | 100°C                    |                        | 10 хв            | ні                   |
|                    | Броколі                           | 600 г         | Гаряче повітря | 120°C                    |                        | 12 хв            | ні                   |
|                    |                                   | 600 г         | Запікання      | 160°C                    |                        | 13 хв            | так                  |
|                    | Кабачок                           | 500 г         | Гаряче повітря | 120°C                    |                        | 15 хв            | ні                   |
|                    | Цвітна капуста                    | 600 г         | Гаряче повітря | 120°C                    |                        | 15 хв            | ні                   |
|                    |                                   | 600 г         | Запікання      | 160°C                    |                        | 20 хв            | так                  |
|                    | Зелена квасоля                    | 500 г         | Гаряче повітря | 120°C                    |                        | 17 хв            | ні                   |
|                    | Баклажан                          | 750 г         | Гаряче повітря | 120°C                    |                        | 25 хв            | ні                   |
|                    |                                   | 680 г         | Запікання      | 160°C                    |                        | 20 хв            | так                  |
|                    | Брюссельська капуста              | 500 г         | Гаряче повітря | 120°C                    |                        | 12 хв            | ні                   |
|                    | Зелена спаржа                     | 750 г         | Гаряче повітря | 120°C                    |                        | 12 хв            | ні                   |
|                    | Болгарський перець                | 500 г         | Гаряче повітря | 120°C                    |                        | 12 хв            | ні                   |
|                    | Помідори                          | 750 г         | Гаряче повітря | 120°C                    |                        | 12 хв            | ні                   |
|                    | Коренеплоди та крохмалисті овочі  | Ціла картопля | Гаряче повітря | 120°C                    |                        | 40 хв            | ні                   |
|                    | Картопля, поріzana на четвертинки | 600 г         | Гаряче повітря | 120°C                    |                        | 35 хв            | ні                   |
|                    |                                   | 600 г         | Запікання      | 160°C                    |                        | 45 хв            | так                  |

| Група інгредієнтів | Інгредієнт                                         | Кількість                  | Способи        | Температура приготування | Вологість приготування                                                              | Час приготування | Попереднє нагрівання |
|--------------------|----------------------------------------------------|----------------------------|----------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------|
|                    | Солодка оранжева картопля, порізана на четвертинки | 600 г                      | Гаряче повітря | 120°C                    |    | 20 хв            | ні                   |
|                    | Ціла солодка картопля                              | 600 г                      | Запікання      | 160°C                    |    | 30 хв            | так                  |
|                    | Кубики гарбуза                                     | 750 г                      | Гаряче повітря | 120°C                    |    | 30 хв            | ні                   |
|                    |                                                    | 750 г                      | Запікання      | 160°C                    |    | 30 хв            | так                  |
|                    | Морква                                             | 750 г                      | Гаряче повітря | 120°C                    |    | 25 хв            | ні                   |
|                    |                                                    | 750 г                      | Запікання      | 160°C                    |    | 25 хв            | так                  |
| Зернові            | Рис басматі                                        | 200 г рису/<br>550 мл води | Гаряче повітря | 120°C                    |    | 25 хв            | ні                   |
|                    | Жасминовий рис                                     | 200 г/<br>550 мл           | Гаряче повітря | 120°C                    |    | 25 хв            | ні                   |
|                    | Довгий цільнозерновий рис                          | 200 г/<br>550 мл           | Гаряче повітря | 120°C                    |    | 40 хв            | ні                   |
|                    | Пшоно                                              | 200 г/<br>400 мл           | Гаряче повітря | 120°C                    |    | 20 хв            | ні                   |
|                    | Кіноа                                              | 200 г/<br>550 мл води      | Гаряче повітря | 120°C                    |    | 25 хв            | ні                   |
|                    | Ячмінь                                             | 200 г/<br>600 мл           | Гаряче повітря | 120°C                    |    | 40 хв            | ні                   |
|                    | Гречка                                             | 200 г/<br>450 мл           | Гаряче повітря | 120°C                    |    | 20 хв            | ні                   |
|                    | Кус-кус/булгур                                     | 200 г/<br>300 мл води      | Гаряче повітря | 120°C                    |  | 10 хв            | ні                   |
| М'ясо              | Пісні шматки яловичини                             | 1000 г                     | Гаряче повітря | 120°C                    |  | 50 хв            | ні                   |
|                    | Нежирні шматочки свинини                           | 1000 г                     | Гаряче повітря | 120°C                    |  | 60 хв            | ні                   |
|                    | Свинина з прошарками жиру                          | 1000 г                     | Запікання      | 160°C                    |  | 60 хв            | так                  |
|                    | Свиняче ребро                                      | 1000 г                     | Запікання      | 160°C                    |  | 60 хв            | так                  |
| Птиця              | Куряча грудинка                                    | 550 г<br>(3 шматки)        | Гаряче повітря | 120°C                    |  | 25 хв            | ні                   |
|                    |                                                    | 550 г                      | Запікання      | 160°C                    |  | 25 хв            | так                  |

| Група інгредієнтів  | Інгредієнт            | Кількість           | Способи        | Температура приготування | Вологість приготування                                                            | Час приготування | Попереднє нагрівання |
|---------------------|-----------------------|---------------------|----------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------|
|                     | Індича грудка         | 550 г               | Гаряче повітря | 120°C                    |  | 25 хв            | ні                   |
|                     |                       | 550 г               | Запікання      | 160°C                    |  | 25 хв            | так                  |
|                     | Ціла курка            | 1450 г              | Запікання      | 160°C                    |  | 60 хв            | так                  |
|                     | Курячі гомілки        | 400 г               | Запікання      | 160°C                    |  | 50 хв            | так                  |
|                     | Качина грудка         | 600 г<br>(2 шматки) | Запікання      | 160°C                    |  | 12 хв            | так                  |
| Риба і морепродукти | Лосось                | 450 г               | Гаряче повітря | 120°C                    |  | 15 хв            | ні                   |
|                     |                       | 450 г               | Запікання      | 160°C                    |                                                                                   | 20 хв            | так                  |
|                     | Морський окунь        | 600 г               | Гаряче повітря | 120°C                    |  | 12 хв            | ні                   |
|                     | Креветки              | 800 г               | Гаряче повітря | 120°C                    |  | 15 хв            | ні                   |
|                     | Форель                | 600 г               | Гаряче повітря | 120°C                    |  | 12 хв            | ні                   |
|                     | Кальмар               | 600 г               | Гаряче повітря | 120°C                    |  | 15 хв            | ні                   |
|                     | Філе білої риби       | 600 г               | Гаряче повітря | 120°C                    |  | 12 хв            | ні                   |
| Яйця                | Зварене на круто яйце | 560 г/<br>10 яєць   | Гаряче повітря | 120°C                    |  | 12 хв            | ні                   |
|                     | М'яке варене яйце     | 560 г/<br>10 яєць   | Гаряче повітря | 120°C                    |  | 8 хв             | ні                   |

#### Примітка

- Для кожного інгредієнта також доступний рецепт у додатку NutriU. Докладнішу інформацію шукайте в додатку.
- Якщо стандартний час приготування не призводить до очікуваного результату приготування, оскільки ви приготували більше або менше рекомендованої порції, відповідно відрегулюйте час приготування.

## Режим "Способи приготування"

Рекомендовано використовувати цей режим, якщо ви вже трохи ознайомлені з приготуванням їжі за допомогою мультиварки. Можна вибрати різноманітні способи приготування.

| Способи приготування | Налаштування температури | Налаштування вологості                                                              | Час за замовчуванням                         | Діапазон | Приклади                                             |
|----------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------|
| Гаряче повітря       | 120°C                    |    | 10 хв                                        | 1–90 хв  | Страви з овочів, м'яса, риби, морепродуктів, яєць    |
| Обробка паром        | 100°C                    |    | 10 хв                                        | 1–90 хв  | Листова зелень, вареники, свіжо приготовлені равіоли |
| Запікання            | 160°C                    |    | 50 хв<br>(плюс 5 хв попереднього нагрівання) | 1–90 хв  | М'ясо, птиця, риба, овочі, картопля                  |
| Випікання            | 160°C                    |    | 35 хв<br>(плюс 5 хв попереднього нагрівання) | 1–90 хв  | Запіканки, лазанья, тістечка, мафіни, булочки        |
| Томління             | 80°C                     |    | 120 хв                                       | 1–180 хв | М'ясо, рагу, супи, соуси                             |
| Су-від               | 50–90 °C                 |    | 90 хв                                        | 1–180 хв | М'ясо, птиця, риба, морепродукти                     |
| Розмороження         | 60°C                     |    | 20 хв                                        | 1–180 хв | Різні види заморожених продуктів                     |
| Розігрівання         | 120°C                    |  | 15 хв                                        | 1–90 хв  | Різні види залишків їжі                              |

### Примітка

- Деякі способи приготування, такі як смаження та випікання, вимагають попереднього нагрівання.
- Якщо мультиварка вже розігріта після того, як ви щойно щось приготували, попереднє нагрівання можна пропустити й почати готувати відразу.
- Таймер попереднього нагрівання встановлено на п'ять хвилин і його неможливо налаштувати.

## Попередження

- Під час використання з отворів виходу повітря виходить гаряча пара. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від пари і від отворів виходу повітря.
- Пильнуйте, щоб не обпектися гарячою парою, яка виходить із пристрою під час приготування, у режимі збереження тепла або коли ви знімаєте кришку.
- Перевіряючи, чи страва готова, завжди використовуйте кухонне приладдя з довгими ручками.
- У жодному разі не обробляйте парою заморожене м'ясо, птицю чи морепродукти. Повністю розморожуйте ці продукти перед тим, як обробляти їх парою.

## Гаряче повітря

Рекомендуємо використовувати режим "Гаряче повітря" для всіх видів овочів, нежирного м'яса, риби, морепродуктів і всіх видів зернових. Цей режим зберігає природний смак, текстуру та яскравий колір страви. Наведений у таблиці час приготування є орієнтовним для свіжих інгредієнтів. Якщо час приготування не приводить до очікуваного результату, відповідно відрегулюйте його.

| Група інгредієнтів               | Інгредієнт                                         | Кількість              | Час приготування |
|----------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------|------------------|
| Овочі                            | Броколі                                            | 600 г                  | 12 хв            |
|                                  | Кабачок                                            | 500 г                  | 15 хв            |
|                                  | Цвітна капуста                                     | 600 г                  | 15 хв            |
|                                  | Зелена квасоля                                     | 500 г                  | 17 хв            |
|                                  | Брюссельська капуста                               | 500 г                  | 12 хв            |
|                                  | Зелена спаржа                                      | 750 г                  | 12 хв            |
|                                  | Болгарський перець                                 | 500 г                  | 12 хв            |
|                                  | Помідори                                           | 750 г                  | 12 хв            |
|                                  | Баклажани                                          | 750 г                  | 25 хв            |
| Коренеплоди та крохмалисті овочі | Ціла картопля                                      | 600 г                  | 40 хв            |
|                                  | Картопля, поріzana на четвертинки                  | 600 г                  | 35 хв            |
|                                  | Солодка оранжева картопля, поріzana на четвертинки | 600 г                  | 20 хв            |
|                                  | Кубики гарбуза                                     | 750 г                  | 30 хв            |
|                                  | Морква                                             | 750 г                  | 25 хв            |
| Зернові                          | Рис басматі                                        | 200 г рису/550 мл води | 25 хв            |



| Група інгредієнтів  | Інгредієнт                                   | Кількість         | Час приготування |
|---------------------|----------------------------------------------|-------------------|------------------|
|                     | Жасминовий рис                               | 200 г/550 мл      | 25 хв            |
|                     | Довгий цільнозерновий рис                    | 200 г/550 мл      | 40 хв            |
|                     | Пшоно                                        | 200 г/400 мл      | 20 хв            |
|                     | Кіноа                                        | 200 г/550 мл води | 25 хв            |
|                     | Ячмінь                                       | 200 г/600 мл      | 40 хв            |
|                     | Гречка                                       | 200 г/450 мл      | 20 хв            |
|                     | Кус-кус/булгур                               | 200 г/300 мл води | 10 хв            |
| М'ясо               | Нежирні шматочки яловичини (яловича вирізка) | 1000 г            | 50 хв            |
|                     | Нежирні шматочки свинини                     | 1000 г            | 60 хв            |
| Птиця               | Куряча грудинка                              | 550 г (3 шматки)  | 25 хв            |
|                     | Індича грудка                                | 550 г             | 25 хв            |
| Риба і морепродукти | Лосось                                       | 450 г             | 15 хв            |
|                     | Морський окунь                               | 600 г             | 12 хв            |
|                     | Креветки                                     | 800 г             | 15 хв            |
|                     | Форель                                       | 600 г             | 12 хв            |
|                     | Кальмар                                      | 600 г             | 15 хв            |
|                     | Філе білої риби                              | 600 г             | 12 хв            |
| Яйця                | Круто зварене яйце                           | 560 г/10 яєць     | 12 хв            |
|                     | М'яке варене яйце                            | 560 г/10 яєць     | 8 хв             |

## Обробка парою

Обробка парою – це дуже дбайливий спосіб приготування завдяки низькій температурі та високій вологості. Рекомендуємо використовувати режим "Обробка парою" для листової зелені та продуктів, які повинні залишатися вологими та м'якими, наприклад вареники.

Наведений у таблиці час приготування є орієнтовним для свіжих інгредієнтів. Якщо час приготування не приводить до очікуваного результату, відповідно відрегулюйте його.

| Група інгредієнтів | Інгредієнт     | Кількість | Час приготування |
|--------------------|----------------|-----------|------------------|
| Овочі              | Шпинат         | 250 г     | 10 хв            |
|                    | Броколі        | 600 г     | 14 хв            |
|                    | Кабачок        | 500 г     | 17 хв            |
|                    | Цвітна капуста | 600 г     | 17 хв            |
|                    | Зелена квасоля | 500 г     | 19 хв            |

| Група інгредієнтів | Інгредієнт            | Кількість        | Час приготування |
|--------------------|-----------------------|------------------|------------------|
|                    | Брюссельська капуста  | 500 г            | 14 хв            |
|                    | Зелена спаржа         | 750 г            | 14 хв            |
|                    | Болгарський перець    | 500 г            | 14 хв            |
|                    | Помідори              | 750 г            | 14 хв            |
|                    | Баклажани             | 750 г            | 27 хв            |
| Птиця              | Куряча грудинка       | 550 г (3 шматки) | 27 хв            |
|                    | Індича грудка         | 550 г            | 27 хв            |
| Риба               | Філе білої риби       | 600 г            | 14 хв            |
|                    | Лосось                | 450 г            | 17 хв            |
|                    | Креветки              | 800 г            | 17 хв            |
| Вареники           | Китайські пельмені    | 400 г            | 20 хв            |
|                    | Книдлі                | 600 г            | 25 хв            |
|                    | Свіжі равіолі         | 500 г            | 12 хв            |
| Яйця               | Шматочки яєць         | 600 г            | 15 хв            |
|                    | Яєчний пудинг         | 600 г            | 15 хв            |
| Десерти            | Роли із сиром рікотта | 800 г            | 25 хв            |
|                    | Банановий хліб        | 600 г            | 25 хв            |

### Запікання

Рекомендуємо використовувати режим "Запікання" для приготування інгредієнтів за вищої температури, переважно м'ясних страв та риби, а також овочів.

Підказка

- Для оптимального результату нагрійте пристрій перед приготуванням.

Наведений у таблиці час приготування є орієнтовним для свіжих інгредієнтів. Якщо час приготування не приводить до очікуваного результату, відповідно відрегулюйте його.

| Група інгредієнтів | Інгредієнт           | Кількість | Час приготування |
|--------------------|----------------------|-----------|------------------|
| Овочі              | Броколі              | 600 г     | 13 хв            |
|                    | Цвітна капуста       | 500 г     | 20 хв            |
|                    | Баклажан             | 680 г     | 20 хв            |
|                    | Помідор              | 750 г     | 15 хв            |
|                    | Брюссельська капуста | 500 г     | 15 хв            |
|                    | Болгарський перець   | 500 г     | 20 хв            |

| Група інгредієнтів               | Інгредієнт                                   | Кількість | Час приготування |
|----------------------------------|----------------------------------------------|-----------|------------------|
| Коренеплоди та крохмалисті овочі | Картопля, поріzana на четвертинки            | 600 г     | 45 хв            |
|                                  | Гарбуз                                       | 750 г     | 30 хв            |
|                                  | Морква                                       | 600 г     | 30 хв            |
|                                  | Ціла солодка картопля                        | 600 г     | 30 хв            |
| М'ясо                            | Свинина з прошарками жиру (свиняча грудинка) | 1000 г    | 60 хв            |
|                                  | Свиняче ребро                                | 1000 г    | 60 хв            |
| Птиця                            | Куряча грудинка                              | 550 г     | 25 хв            |
|                                  | Індича грудка                                | 550 г     | 25 хв            |
|                                  | Ціла курка                                   | 1450 г    | 60 хв            |
|                                  | Курячі гомілки                               | 400 г     | 50 хв            |
| Риба і морепродукти              | Лосось                                       | 450 г     | 20 хв            |

### Випікання

Рекомендуємо використовувати режим "Випікання" для випікання хліба, тортів і мафінів, а також запіканок. За допомогою цього налаштування ви отримаєте чудову випічку, яка буде м'якою всередині і хрусткою зовні.

Підказка

- Для оптимального результату нагрійте пристрій перед приготуванням.
- Для випікання тортів, хліба та запіканок рекомендуємо використовувати каструлю для приготування. Для випікання мафінів використовуйте стандартні силіконові стаканчики, які можна використовувати в духовці.

Наведений у таблиці час приготування є орієнтовним для випікання різноманітних страв. Якщо час випікання не приводить до очікуваного результату, відрегулюйте його відповідно.

| Група інгредієнтів | Інгредієнт                          | Час приготування |
|--------------------|-------------------------------------|------------------|
| Пироги             | Сирний пудинг                       | 40 хв            |
|                    | Рідке тісто на торт                 | 30 хв            |
|                    | Рідке тісто на торт "Захер"         | 30 хв            |
|                    | Мафіни                              | 20 хв            |
|                    | Булочки з корицею                   | 30 хв            |
| Запіканки          | Картопляна запіканка                | 60 хв            |
|                    | Лазанья                             | 50 хв            |
|                    | Пиріг із заварним кремом і начинкою | 45 хв            |
| Хліб               | Хліб                                | 40 хв            |
|                    | Булочки з часником                  | 25 хв            |

### Томління

У режимі "Томління" ви можете готувати їжу на низькій температурі до 3 годин. Рекомендуємо використовувати режим "Томління" для м'яса та курки, а також для рагу чи супів. За допомогою цього налаштування ви отримаєте ніжні та соковиті результати з насиченим смаком.

**Підказка**

- Режим томління також можна використовувати в поєднанні з іншими способами приготування. Наприклад, можна спочатку повільно приготувати м'ясо, а тоді недовго обсмажити його на сковорідці, для досягнення оптимального результату.

Наведений у таблиці час приготування є орієнтовним для свіжих інгредієнтів. Якщо час приготування не приводить до очікуваного результату, відповідно відрегулюйте його.

| Група інгредієнтів | Інгредієнт                | Кількість | Температура приготування | Час приготування |
|--------------------|---------------------------|-----------|--------------------------|------------------|
| М'ясо              | Свинячі ребра             | 1000 г    | 80°C                     | 120 хв           |
|                    | Свинина з прошарками жиру | 1000 г    | 80°C                     | 180 хв           |
|                    | Нежирна свинина           | 1000 г    | 80°C                     | 180 хв           |
|                    | Нежирна яловичина         | 1000 г    | 80°C                     | 180 хв           |
| Курятина           | Ціла курка                | 1350 г    | 80°C                     | 180 хв           |
| Овочі              | Рататуй                   | 800 г     | 80°C                     | 180 хв           |
| Тушкування         | Рагу з яловичини          | 1500 г    | 80°C                     | 180 хв           |
| Фрукти             | Сливове варення           | 1000 г    | 80°C                     | 180 хв           |

### Су-від

Су-від – це особливий спосіб приготування, який використовує вакуум за низької температури для акуратного приготування їжі. Щоб створити вакуум, використовуйте спеціальні герметичні пластикові пакети для приготування су-від та вакуумний пристрій. За допомогою мультиварки ви можете готувати в режимі су-від до 3 годин. За допомогою цього налаштування ви отримаєте соковитий і ніжний результат для м'яса, при цьому не існує ризику пересмаження.

**Підказка**

- Режим су-від також можна використовувати в поєднанні з іншими способами приготування. Наприклад, можна спочатку приготувати м'ясо в режимі "Су-від", а тоді недовго обсмажити його на сковорідці для досягнення оптимального результату.

## Попередження

- У разі використання функції низькотемпературного приготування використовуйте лише високоякісні пакети зі стравами для приготування під вакуумом.
- Коли кладете продукти в пакет су-від, переконайтеся, що вибрано спосіб приготування су-від, інакше пакет може розплавитися.
- Не рекомендовано використовувати режим су-від за температури нижче 50°C, оскільки це може спричинити розвиток бактерій.

Наведений у таблиці час приготування є орієнтовним для готування в режимі су-від. Якщо результат приготування не відповідає вашим очікуванням, радимо встановити температуру на кілька градусів нижче або вище на власний смак. Також можна налаштувати час приготування.

| Група інгредієнтів | Інгредієнт                                     | Температура приготування | Вологість приготування                                                              | Час приготування | Рівень готовності                               |
|--------------------|------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------|
| М'ясо (червоне)    | Стейк з яловичини, 350 г, товщиною 4 см        | 54°C                     |    | 70–180 хв        | Середньо-сирий                                  |
|                    | Стейк Рібай, 450 г, товщиною 4 см              | 54°C                     |    | 100–180 хв       | Середньо-сирий                                  |
|                    | Філе яловичини мінйон, 250 г, товщиною 4 см    | 54°C                     |    | 80–120 хв        | Середньо-сирий                                  |
| Свинина            | 2 свинячі відбивні по 250 г                    | 63°C                     |    | 60–120 хв        | Середній, ніжний, соковитий                     |
| Птиця              | 2 курячі грудки по 250 г                       | 66°C                     |   | 70–180 хв        | Соковитий і ніжний                              |
| Морепродукти       | Креветки, не чищені, середнього розміру, 400 г | 56°C                     |  | 40–65 хв         | Непрозорий, маслянистий, соковитий              |
| Риба               | 4 шматки філе лосося по 150 г                  | 52°C                     |  | 45–70 хв         | Твердий і шаруватий                             |
| Яйця               | 10 яєць середнього розміру                     | 66°C                     |  | 55–70 хв         | Як яйця пашот, із рідким білком, м'яким жовтком |
|                    | 10 яєць середнього розміру                     | 74°C                     |  | 60–75 хв         | Зварені на круто                                |

| Група інгредієнтів | Інгредієнт                                     | Температура приготування | Вологість приготування                                                            | Час приготування | Рівень готовності |
|--------------------|------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------|
| Овочі              | Зелена спаржа, 250 г                           | 85°C                     |  | 12–18 хв         | Хрусткий          |
|                    | Суцвіття броколі, 400 г                        | 85°C                     |  | 15–20 хв         | Хрусткий          |
| Десерти            | Карамельний флан, 5 по 9х5 см порційних форм   | 82°C                     |  | 70–80 хв         | Ніжний            |
|                    | Чізкейк, 6 х 39 сл у скляних банках із кришкою | 80°C                     |  | 80–90 хв         | М'який            |

## Розмороження

Рекомендуємо використовувати режим "Розмороження" для розмороження заморожених продуктів, таких як овочі, м'ясо, риба та фрукти.

Наведений у таблиці час приготування є орієнтовним для заморожених продуктів. Час розмороження залежить від кількості та розміру заморожених продуктів. Якщо заморожені продукти розморожуються не повністю, додайте ще кілька хвилин до часу розмороження.

| Група інгредієнтів   | Інгредієнт                    | Кількість | Час розмороження |
|----------------------|-------------------------------|-----------|------------------|
| Фрукти               | Всі види ягід                 | 500 г     | 8 хв             |
|                      | Яблучний соус/шматочки        | 500 г     | 10 хв            |
|                      | Сливи                         | 500 г     | 10 хв            |
|                      | Персики                       | 500 г     | 10 хв            |
| Овочі                | Заморожені овочі в контейнері | 500 г     | 10 хв            |
| Риба                 | Філе риби                     | 200 г     | 5 хв             |
|                      | Ціла риба                     | 250 г     | 8 хв             |
|                      | Креветки                      | 300 г     | 5 хв             |
| Яловичина та свинина | Фарш                          | 250 г     | 15 хв            |
|                      | М'ясний гуляш                 | 400 г     | 20 хв            |
|                      | Котлети                       | 250 г     | 15 хв            |
|                      | Ковбаски                      | 250 г     | 10 хв            |
| Птиця                | Ціла курка                    | 1200 г    | 30 хв            |
|                      | Куряча грудинка               | 400 г     | 15 хв            |
|                      | Курячі гомілки                | 400 г     | 13 хв            |
| Випічка              | Листкове тісто                | 300 г     | 10 хв            |

| Група інгредієнтів | Інгредієнт          | Кількість | Час розмороження |
|--------------------|---------------------|-----------|------------------|
|                    | Рідке тісто         | 500 г     | 15 хв            |
|                    | Булочки з корицею   | 500 г     | 13 хв            |
| Булочки/рогалики   | Булочки, рогалики   | 500 г     | 13 хв            |
|                    | Житній хліб         | 500 г     | 15 хв            |
|                    | Цільнозерновий хліб | 500 г     | 15 хв            |
|                    | Білий хліб          | 500 г     | 15 хв            |
| Готові страви      | Супи                | 1000 г    | 25 хв            |
|                    | Тушковані страви    | 1000 г    | 30 хв            |
|                    | Рис                 | 250 г     | 8 хв             |

### Важлива інформація

- Не використовуйте рідину з розморожених продуктів для приготування.
- Не заморожуйте повторно їжу, яку вже було розморожено.

### Розігрівання

Рекомендуємо використовувати режим "Розігрівання" для легкого, швидкого та корисного повторного розігрівання залишків, щоб отримати соковитий і однорідний результат повторного розігрівання.

Наведений у таблиці час приготування є орієнтовним для розігрівання продуктів. Якщо їжа не розігріта до очікуваного результату, додайте ще кілька хвилин до часу розігрівання.

| Група інгредієнтів | Кількість | Час розігрівання |
|--------------------|-----------|------------------|
| Гарнір – паста     | 500 г     | 10 хв            |
| Гарнір – рис       | 500 г     | 10 хв            |
| Запіканка          | 1500 г    | 25 хв            |
| Філе риби          | 250 г     | 8 хв             |
| Лазанья            | 1000 г    | 25 хв            |
| Яловичина/свинина  | 250 г     | 10 хв            |
| Птиця              | 250 г     | 10 хв            |
| Овочі              | 500 г     | 10 хв            |
| Суп                | 1000 г    | 20 хв            |
| Дім сум            | 400 г     | 12 хв            |
| Млинці             | 250 г     | 8 хв             |
| Омлет              | 250 г     | 8 хв             |
| Піца               | 2 шматки  | 10 хв            |

## Режим "Вручну"

Цей режим рекомендовано використовувати користувачам мультиварки, які вже знайомі з пристроєм і мають певний досвід "готування за рецептами" або "готування інгредієнтів".

У цьому режимі можна вручну налаштувати всі параметри приготування, такі як час, температура та вологість.

Можна вибрати час від 1 до 60 хвилин і температуру від 60°C до 160°C. Існує три налаштування вологості:  (вологість вимкнено),  (середня вологість) та  (висока вологість).

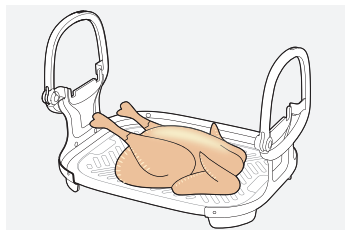
## Акcesуари

Ваша мультиварка постачається з основними акcesуарами та деякими додатковими акcesуарами, залежно від придбаної моделі.

Нижче наведено кілька варіантів поєднання їх для приготування їжі у мультиварці.

### Примітка

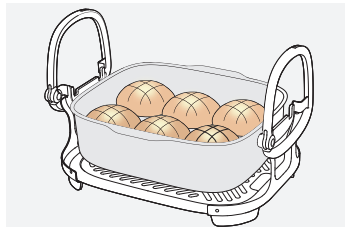
- Завжди використовуйте мультиварку з нижнім лотком та решіткою. Всі інші акcesуари встановлюються зверху.



Лише нижній лоток і решітка

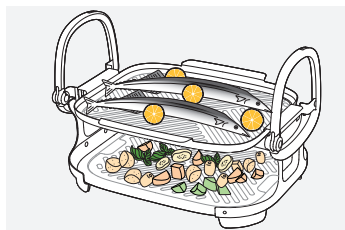


Нижній лоток і решітка плюс кошик

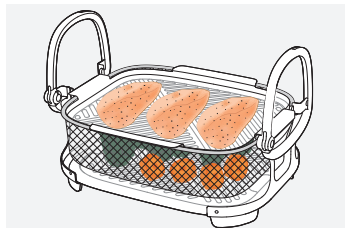


Нижній лоток і решітка плюс каструля для приготування

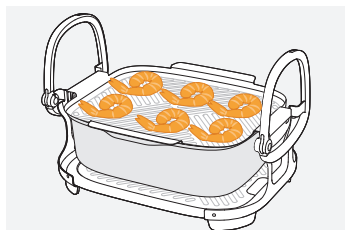




Нижній лоток і решітка плюс другий рівень



Нижній лоток і решітка плюс кошик і другий рівень



Нижній лоток і решітка плюс каструля для приготування та другий рівень

## Керування голосом

1. Упевніться, що мультиварка підключена та спарена із розумним пристроєм, і в додатку NutriU у вашому профілі надано згоду на віддалений доступ.
2. Переконайтеся, що завантажено додаток голосового помічника.
3. Підключіть додаток NutriU до голосового помічника.

### Примітка

- Якщо ви не бачите можливості увімкнути функцію керування голосом у додатку NutriU самостійно, увімкніть вміння Amazon Alexa через додаток голосового помічника.
- Детальні голосові команди можна знайти в голосовому помічнику.
- Під'єднання додатка NutriU до голосового помічника також можна виконати під час першого під'єднання та спарення мультиварки.

### Загальна інформація

#### Важлива інформація

- Не використовуйте металеве кухонне приладдя або абразивні засоби для чищення, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття.
- Не чистьте насадку для подачі води всередині відділення для приготування гострими або колючими предметами, оскільки це може пошкодити її.

#### Примітка

- Внутрішня частина пристрою, нижній лоток, кошик, каstrуля для приготування та другий рівень мають антипригарне покриття.
  - Під час першого використання пристрою ретельно почистьте відділення для приготування, промивши його гарячою водою. Також промийте нижній лоток, кошик, каstrулю для приготування та другий рівень гарячою водою і неабразивною губкою (див. "Таблиця з чищення").
  - Завжди чистьте пристрій після кожного використання. Після кожного використання видаляйте олію та жир із відділення для приготування і кришки.
  - Не наливайте у відділення для приготування воду, щоб почистити його.
1. Натисніть та утримуйте поворотну кнопку, щоб вимкнути пристрій, витягніть вилку з розетки та дайте пристрою охолонути приблизно протягом 30 хвилин із відкритою кришкою.
  2. Зніміть нижній лоток і кошик, каstrулю для приготування та/або приладдя для другого рівня, щоб мультиварка швидше охолола.
  3. Помийте відділення для приготування гарячою водою, за потреби скористайтесь рідиною для миття посуду та неабразивною губкою (див. "Таблицю з чищення").
  4. Для легкого та ретельного чищення від'єднайте решітку від нижнього лотка.

#### **Підказка**

- Якщо залишки їжі прилипли до відділення для приготування, можна скористатися автоматичною програмою очищення "EasyClean", щоб розм'якшити залишки та легко очистити пристрій (див. розділ "Використання програм автоматичного очищення").

5. Помийте нижній лоток, кошик, каструлю для приготування та другий рівень у посудомийній машині. Можна також помити їх із використанням неабразивної губки в гарячій воді, додаючи рідину для миття посуду (див. «Таблицю з чищення»).
6. Протирайте пристрій ззовні вологою ганчіркою.
7. Перш ніж закрити кришку перед зберігання пристрою, упевніться, що його внутрішня частина повністю суха.

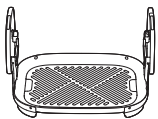
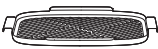
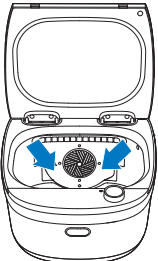
#### **Підказка**

- Якщо ви не будете користуватися пристроєм протягом тривалого часу, ретельно почистьте його всередині перед зберіганням, щоб уникнути накопичення запахів тощо. Після цього залиште кришку відкритою, доки внутрішня частина пристрою повністю не висохне. Ніколи не зберігайте пристрій із закритою кришкою, якщо його внутрішня частина не зовсім чиста та суха.

#### **Примітка**

- На дисплеї не має залишитися жодної вологи. Після чищення насухо витріть панель керування ганчіркою.
- У разі скупчення води або вологи у відділенні для приготування з будь-якої причини (надмірна волога, яка виділяється продуктами, конденсація води, під час роботи програм автоматичного очищення тощо) видаліть воду за допомогою губки для чищення, перш ніж вона досягне рівня дренажного отвору на задній панелі. Це може призвести до виділення диму через контакт із нагрівачем повітря.

## Таблиця з чищення

|                                                                                    |  |  |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|   | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 |
|   | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 |
|   | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 |
|   | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 |
|   | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 |
|   | ✗                                                                                 | ✗                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 |
|  | ✗                                                                                 | ✗                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 |

### Примітка

- Використовуйте функцію "Промивання" або "EasyClean", щоб ретельно очистити внутрішню частину відділення для приготування.

## Використання програм автоматичного очищення

### Промивання

Якщо мультиварка не використовувалась протягом тривалого часу, рекомендуємо скористатися програмою "Промивання". Промивання промиє внутрішню систему водою.

### EasyClean

Функція EasyClean допомагає розчиняти жирні залишки та глибоко очистити відділення для приготування. Тривалість програми – 20 хвилин. Після завершення програми потрібно лише протерти відділення для приготування мокрою ганчіркою.

### Видалення накипу

Коли настане час очистити мультиварку від накипу, на дисплеї з'явиться відповідне сповіщення.

#### Примітка

- Рекомендуємо видаляти накип, коли з'явиться відповідне нагадування, інакше заб'ється водяна система. Сповіщення можна пропустити, якщо потрібно видалити накип пізніше. Нагадування з'явиться знову під час наступного увімкнення мультиварки.

1. На дисплеї пристрою перейдіть до меню: "Інструменти" → "Видал. накипу".

#### Примітка

- Упевніться, що пристрій увімкнено, а у відділенні для приготування немає залишків рідини. Якщо пристрій все ще гарячий, дайте йому охолонути з відкритою кришкою щонайменше протягом 30 хвилин.
2. У порожній резервуар для води налейте приблизно 80 мл рідини для видалення накипу Philips CA6700 або лимонної кислоти та встановіть резервуар для води назад у пристрій, не доливаючи води.

#### Примітка

- Використовуйте лише рідину для видалення накипу Philips або лимонну кислоту. Ні в якому разі не використовуйте рідину для видалення накипу на основі сірчаної кислоти, соляної кислоти, сульфамінової або оцтової кислоти (оцту), оскільки це може пошкодити водяну систему пристрою та не розчинити вапняний наліт належним чином.

3. Натисніть "Продовжити", щоб почати видалення накипу.

#### Примітка

- Тепер пристрій випустить розчин для видалення накипу. Розсіяні рідини будуть збиратися на дні відділення для приготування.

4. Зачекайте, поки не з'явиться наступна інструкція на екрані дисплея. Це триватиме близько 10 хвилин.
5. Спорожніть резервуар, сполосніть і наповніть свіжою водою до позначки "MAX".
6. Коло це буде зроблено, підтвердьте це на екрані дисплея, натиснувши "OK" за допомогою поворотної кнопки. Після цього пристрій промие водяну систему чистою водою.
7. Після завершення промивання натисніть "OK", щоб завершити процес видалення накипу.
8. Протріть дно відділення для приготування сухою ганчіркою.

#### **Підказка**

- Можна скористатись лимонною кислотою (змішати її з водою відповідно до інструкцій), щоб видалити невеликі плями кальцинації всередині відділення для приготування. Просто налейте її в каструлю, запустіть на деякий час пристрій і вилийте.

## **Зберігання**

1. Від'єднайте пристрій від електромережі і дайте йому охолонути.
2. Спорожніть резервуар для води.
3. Перш ніж відкладати пристрій на зберігання, перевірте, чи всі частини чисті та сухі.
4. Покладіть аксесуари один в одного і зберігайте їх у пристрої.

#### **Підказка**

- Якщо ви не будете користуватися пристроєм протягом тривалого часу, ретельно почистьте його всередині перед зберіганням, щоб уникнути накопичення запахів тощо. Після цього залиште кришку відкритою, доки внутрішня частина пристрою повністю не висохне. Ніколи не зберігайте пристрій із закритою кришкою, якщо його внутрішня частина не зовсім чиста та суха.

#### **Примітка**

- Переносьте мультіварку у горизонтальному положенні.
- Завжди слідкуйте за тим, щоб аксесуари мультіварки були правильно складені один в одного, щоб їх можна було зберігати в пристрої, а кришку можна було закрити.

## Переробка

- Не викидайте пристрій разом із звичайними побутовими відходами, а здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Таким чином ви допоможете захистити довкілля.
- Дотримуйтесь правил розділеного збору електричних та електронних пристроїв у вашій країні. Належна утилізація допоможе запобігти негативному впливу на навколишнє середовище та здоров'я людей.

## Заява про відповідність

Цим повідомленням компанія DAP B.V. стверджує, що мультиварка NX096x відповідає вимогам Директиви 2014/53/EU.

Повний текст заяви про відповідність ЄС доступний за такою адресою в Інтернеті: <https://www.philips.com>.

Мультиварку NX096x обладнано модулем Wi-Fi, 2,4 ГГц 802.11 b/g/n із максимальною вихідною потужністю 92,9 мВт EIRP.

## Гарантія та підтримка

Якщо вам потрібна інформація або підтримка, відвідайте вебсайт [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support), відскануйте QR-код, наданий на упаковці або в ознайомчій брошурі, або прочитайте окремий міжнародний гарантійний талон.

## Оновлення додатків і вбудованого програмного

Оновлення необхідне для захисту вашої конфіденційності та належного функціонування мультиварки й додатка.

Завжди оновлюйте додаток до останньої версії.

Також мультиварка оновлює вбудоване програмне забезпечення автоматично.

### Примітка

- Для оновлення вбудованого програмного забезпечення мультиварки до останньої версії її має бути підключено до домашньої мережі Wi-Fi.
- Завжди використовуйте останню версію додатка та вбудованого програмного забезпечення.
- Оновлення доступні в разі вдосконалень програмного забезпечення.
- Оновлення апаратного забезпечення починається автоматично, коли мультиварка перебуває в режимі очікування. Таке оновлення триватиме кілька хвилин. Упродовж цього часу користуватися мультиваркою неможливо.

## Сумісність пристроїв

Детальну інформацію про сумісність додатка можна знайти в магазині додатків App Store.

## Скидання до заводських налаштувань

Для скидання заводських налаштувань мультиварки виберіть відповідну функцію скидання у меню: "Інструменти" → "Параметри".  
Мультиварку більше не підключено до домашньої мережі Wi-Fi і не спарено з розумним пристроєм.

## Усунення несправностей

У цьому розділі подано основні проблеми, які можуть виникнути під час використання пристрою. Якщо ви не зможете вирішити проблему за допомогою інформації, поданої нижче, відвідайте веб-сайт **[www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)** для перегляду списку частих запитань або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у своїй країні.

| Проблема                                                     | Можлива причина                                                              | Вирішення                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Під час використання зовнішня частина пристрою нагрівається. | Тепло із середини відділення для приготування поширюється на зовнішні стіни. | Це нормально. Усі ручки та регулятори, яких потрібно торкатися під час використання, залишаються достатньо холодними.                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                              |                                                                              | Для забезпечення належного приготування їжі, відділення для приготування, нижній лоток і решітка, кошик, каструля для приготування (у деяких моделях), другий рівень (у деяких моделях) і висувні ручки завжди нагріваються під час використання пристрою. Ці частини надто гарячі для дотику.                                                          |
|                                                              |                                                                              | Якщо залишити пристрій увімкненим довгий час, деякі ділянки стають надто гарячими для дотику. Ці ділянки позначено на пристрої такою піктограмою:<br><br>Допоки ви пам'ятаєте про гарячі ділянки і не торкаєтеся їх, пристрій можна цілком безпечно використовувати. |



| Проблема                                                                   | Можлива причина                                                                                                                                                                                                                                                               | Вирішення                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Пристрій не вмикається.                                                    | Пристрій не під'єднано до мережі.                                                                                                                                                                                                                                             | Перевірте, чи штекер вставлено в розетку належним чином.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                            | До однієї розетки під'єднано кілька пристроїв.                                                                                                                                                                                                                                | Пристрій має високу потужність. Скористайтеся іншою розеткою і перевірте запобіжники.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Всередині мультиварки і на деяких аксесуарах кілька плям із відшаруванням. | Певні невеликі плями можуть з'явитися у відділенні для приготування або на аксесуарах, через випадкове торкання або подряпання покриття (наприклад, під час очищення жорсткими інструментами для чищення та/або під час вставлення аксесуарів у відділення для приготування). | Ви можете запобігти пошкодженню – обережно ставте лоток, решітку, кошик або інші комбінації аксесуарів у відділення для приготування, намагаючись не вдарити об її стінки. Якщо ви помітили, що невеликі шматочки покриття відколюються, пам'ятайте, що це не шкідливо, оскільки всі використовувані в пристрої матеріали безпечні для харчових продуктів. |
| Чути дивний шум зсередини пристрою.                                        | Пристрій обладнаний вентилятором, який потрібен для транспортування тепла до їжі, а також водяним насосом, який потрібний для роботи функції пари.                                                                                                                            | Цей шум нормальний і передбачуваний. Якщо шум стає сильнішим або помітно змінюється, зверніться в Центр підтримки Philips для додаткової консультації.                                                                                                                                                                                                     |
| Приготовлена їжа вийшла не такою, як очікувалося.                          | Якщо ви готували за рецептом із додатка NutriU, розробленим для вашої мультиварки, ви могли не дотриматися рецепту з точки зору кількості доданих інгредієнтів.                                                                                                               | Під час приготування за рецептом із додатка NutriU дотримуйтеся рекомендованих у рецепті пропорцій продуктів. Зміни можуть вплинути на результат приготування їжі.                                                                                                                                                                                         |
|                                                                            | Ви змінили параметри приготування, такі як час, температура або вологість, хоча рекомендовано інше. Це може вплинути на результат приготування їжі.                                                                                                                           | Перегляньте рецепт і змінійте параметри приготування тільки за потреби, наприклад, якщо ви хочете, щоб їжа готувалась довше, ніж рекомендовано; коли ви хочете, щоб яловичина була більш недосмажена тощо.                                                                                                                                                 |

| Проблема                                                           | Можлива причина                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Вирішення                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                    | Ви використовували "спосіб приготування", який не підходив до типу їжі, яку ви приготували (наприклад, налаштування пари, що використовується для листової зелені, може призвести до пересмаженого та просоченого водою результату). Замість цього використовуйте налаштування "Обробка парюю" та перегляньте розділи про приготування їжі в посібнику користувача для отримання додаткової інформації. | Перегляньте розділи про приготування їжі в посібнику користувача, щоб знайти додаткову інформацію та інструкції щодо того, як готувати різними способами приготування.                                                                                                                                    |
| У моєму пристрої є лише деякі інгредієнти в розділі "Інгредієнти". | Ваша мультиварка постачається із стандартним списком інгредієнтів, який оновлюється під час першого під'єднання до Wi-Fi та спарення мультиварки із розумним пристроєм.                                                                                                                                                                                                                                 | Дотримуйтесь процесу налаштування Wi-Fi, вибравши "Інструменти" -> "Параметри" -> "Налаштування Wi-Fi" на своєму пристрої та дотримуйтесь інструкцій на пристрої і в додатку. Коли ви це зробите, ваш список інгредієнтів автоматично оновиться інгредієнтами, призначеними для країни вашого походження. |
| Із мультиварки йде дим і запах.                                    | Ви готуєте жирні інгредієнти.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Обережно вилийте надлишки олії або жиру з відділення для приготування або з аксесуарів. Ви також можете скористатися програмою "EasyClean" пристрою, доступною в розділі "Інструменти", яка допомагає розчинити жирні інгредієнти та ретельніше очистити пристрій.                                        |
|                                                                    | У відділенні для приготування залишилися жирні залишки їжі ще з попереднього разу.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Дим і запах виникають через нагрівання жирних залишків у відділенні для приготування. Завжди чистьте відділення для приготування та аксесуари, які використовуються для приготування їжі.                                                                                                                 |
|                                                                    | Маринад, рідина або соки м'яса розбризкуються у вигляді топленого жиру.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Висушіть їжу, перш ніж класти її в мультиварку.                                                                                                                                                                                                                                                           |

| Проблема                                                                                                                                     | Можлива причина                                                                                                                                                                                                        | Вирішення                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Світлодіодний індикатор Wi-Fi на мультиварці більше не світиться.                                                                            | Мультиварка більше не під'єднана до домашньої мережі Wi-Fi. Можливо, домашню мережу Wi-Fi було змінено.                                                                                                                | Запустіть процес налаштування Wi-Fi, вибравши "Інструменти" → "ІПараметри" → "ІНалаштування Wi-Fi" на своєму пристрої, та дотримуйтесь інструкцій на пристрої та в додатку.                                                                                         |
| Додаток показує, що не вдалося виконати спарення.                                                                                            | Інший користувач виконав спарення мультиварки з іншим розумним пристроєм і зараз готує.                                                                                                                                | Зачекайте, поки інший користувач завершить поточний процес приготування. Тоді знову спаруйте свій розумний пристрій із мультиваркою.                                                                                                                                |
| Не вдається скористатись додатком для дистанційного керування мультиваркою (наприклад, надіслати рецепт і почати готувати з додатка NutriU). | Мультиварка не підключена до домашньої мережі Wi-Fi і/або немає спарення з розумним пристроєм.                                                                                                                         | Спершу перевірте, чи підключена мультиварка до домашньої мережі Wi-Fi. Якщо ви завершили налаштування Wi-Fi за допомогою додатка Philips NutriU та підключили свій пристрій до певної мережі Wi-Fi, на дисплеї пристрою має з'явитись постійний білий символ Wi-Fi. |
|                                                                                                                                              | Можливо, ви не надали згоду на віддалений доступ, яку можна знайти у вашому особистому профілі NutriU.                                                                                                                 | Перейдіть на вкладку особистого профілю в додатку NutriU і позначте прапорець "згоди на віддалений доступ".                                                                                                                                                         |
| Після приготування у відділенні для приготування залишається вода.                                                                           | Із мультиварки іде пара під час приготування їжі. Пара конденсується на продуктах і на внутрішніх стінках відділення для приготування. Конденсована вода залишається у відділенні для приготування після приготування. | Певна кількість води, що залишається у відділенні для приготування після приготування, – це нормально. Просто протріть відділення вологою неабразивною ганчіркою.                                                                                                   |

