

PHILIPS

NX0960



Инструкция по эксплуатации

Содержание

Важная информация	3
Электромагнитные поля (ЭМП)	6
Автоматическое отключение	6
Введение	6
Обзор аэрогриля	7
Описание функций	8
Перед первым использованием	11
Подключение аэрогриля к приложению NutriU	11
Подготовка прибора к использованию	14
Использование аэрогриля	14
Режимы приготовления	17
Приготовление по рецептам в приложении NutriU	17
Режим "Ингредиенты"	18
Режим "Способ приготовления"	23
Ручной режим	32
Аксессуары	32
Голосовое управление	34
Очистка	34
Общие	34
Таблица по уходу	36
Использование автоматических программ очистки	37
Хранение	38
Утилизация	39
Декларация соответствия	39
Гарантия и поддержка	39
Обновления ПО и микропрограммы	39
Совместимость с устройствами	40
Восстановление заводских настроек	40
Поиск и устранение неисправностей	40

Важная информация

Перед началом эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим документом и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Опасно!

- Запрещается погружать прибор в воду или мыть его под струей воды.
- Запрещается наливать воду в камеру для приготовления, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
- Запрещается наливать масло в камеру для приготовления или противень во избежание возгорания.
- Запрещено пользоваться прибором, если сетевая вилка, сетевой шнур или сам прибор повреждены.
- Запрещено использовать острые предметы для очистки сопла подачи воды в камере для приготовления, поскольку это может привести к его деформации.
- Запрещается закрывать отверстия для отвода и забора воздуха во время работы устройства.
- Запрещается прикасаться к внутренним частям прибора во время его работы.
- Не кладите в корзину ингредиенты в количестве, превышающем отметку максимального уровня на аксессуарах или касающемся крышки.

Внимание!

- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. В целях безопасности замена должна выполняться компанией Philips, сервисным агентом или специалистами аналогичной квалификации.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке. Убедитесь, что сетевая вилка должным образом вставлена в розетку электросети.
- Данное устройство нельзя подключать к внешнему таймеру или автономным системам дистанционного управления.
- Во время использования прибора его поверхности могут нагреваться.



- Не оставляйте детей без присмотра и не позволяйте им играть с прибором.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными возможностями восприятия или ограниченными умственными или физическими способностями, а также людьми с недостаточным опытом и знаниями, если их не контролируют или не инструктируют по вопросам использования прибора люди, ответственные за их безопасность.

- Дети могут осуществлять очистку и обслуживание прибора только под присмотром взрослых.
- Не кладите в прибор легкие по консистенции или легко воспламеняющиеся ингредиенты и не используйте бумагу для выпекания
- Не подвергайте основание прибора воздействию высоких температур, горячего газа, пара или влажного тепла от других источников, кроме самой пароварки. Запрещается ставить прибор на нагретую газовую плиту, электрическую плиту любого вида, электрическую варочную панель или рядом с ними, а также в нагретый духовой шкаф.
- Не устанавливайте работающий прибор рядом со стеной, напротив других приборов или под предметами, которые могут быть повреждены паром, например под полками или рядом со стеной. Сзади, по бокам от прибора и над ним должно оставаться не менее 10 см свободного пространства. Не ставьте на прибор посторонние предметы.
- Во время приготовления через специальные отверстия выходит горячий пар. Оставайтесь на безопасном расстоянии от пара и отверстий выхода воздуха
- Прибор оснащен закаленным стеклом; если стекло повреждено, не используйте прибор и обратитесь в сервисный центр.
- Не помещайте шнур рядом с горячими поверхностями.
- Аксессуары могут становиться горячими во время и после использования прибора; используйте их с осторожностью.
- Остерегайтесь выхода горячего пара из прибора во время приготовления, в режиме поддержания температуры и при открытии крышки. При проверке состояния еды всегда используйте кухонные приборы с длинной ручкой.
- Не используйте прибор для целей, отличных от описанных в данной инструкции по эксплуатации, и используйте только оригинальные аксессуары Philips.
- Не пользуйтесь какими-либо аксессуарами или деталями других производителей, а также аксессуарами и деталями, не имеющими специальной рекомендации Philips. При использовании таких аксессуаров и деталей гарантийные обязательства теряют силу.
- Всегда используйте необходимые аксессуары для приготовления пищи. Избегайте прямого контакта продуктов с парогенератором в нижней части прибора.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра и всегда следите за его работой.
- Используйте прибор только при полностью закрытой крышке.
- При использовании функции приготовления в вакууме работайте только с качественными герметичными пакетами.
- При работе с герметичными пакетами используйте только режим приготовления в вакууме, иначе эти пакеты могут расплавиться.
- Приготовление в вакууме при температуре ниже 50 °C не рекомендуется из-за возможного распространения бактерий.

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Не ставьте прибор на легко воспламеняющиеся материалы (скатерть или занавески) или рядом с ними.
- Перед первым применением и после каждого использования прибора тщательно промойте все детали, которые будут соприкасаться с пищевыми продуктами. См. прилагаемую инструкцию по эксплуатации.
- Готовить на пару замороженные мясо, птицу или морепродукты нельзя. Перед приготовлением на пару необходимо полностью разморозить данные продукты.
- Во время использования устройства некоторые поверхности могут нагреваться.
- Прибор рекомендуется использовать при температуре окружающей среды от 10 °C до 40 °C.

Внимание!

- Прибор предназначен только для использования в обычных бытовых условиях. Он не предназначен для использования в таких условиях, как столовые и кухни для персонала в магазинах, офисах и т. п. Прибор также не предназначен для использования постояльцами гостиниц, гостевых домов и т. п.
- Перед сборкой, разборкой, хранением и очисткой, а также если вы оставляете прибор без присмотра, обязательно отключайте прибор от электросети.
- Запрещается перемещать работающий прибор.
- Для проверки или ремонта прибора следует обращаться только в авторизованный сервисный центр Philips. Не пытайтесь выполнять ремонт прибора самостоятельно, в противном случае гарантийные обязательства утрачивают свою силу.
- Для воды используйте только соответствующий резервуар.
- Прежде чем очищать устройство или брать в руки его компоненты, дайте ему остыть в течение примерно 30 минут.
- Устанавливайте прибор на ровную, устойчивую горизонтальную поверхность. Во избежание перегрева вокруг прибора должно оставаться не менее 10 см свободного пространства.
- Камеру прибора можно использовать в качестве хранилища только для соответствующих аксессуаров.
- Температура, влажность и время могут различаться в зависимости от типа и количества пищи, которую вы поместили в прибор.
- В случае нарушения правил использования прибора, при его использовании в качестве профессионального или полупрофессионального оборудования, а также при нарушении правил данной инструкции по эксплуатации гарантийные обязательства утрачивают свою силу, и в этом случае компания Philips не несет ответственности за какой бы то ни было причиненный ущерб.

- Чтобы наполнить или опустошить резервуар для воды, извлеките его из прибора. Не наклоняйте прибор целиком, чтобы вылить воду из резервуара.
- Если в камере приготовления осталась жидкость, удалите ее с помощью губки и схожих аксессуаров. Не наклоняйте прибор, чтобы опустошить его.
- Поскольку продукты различаются по происхождению, размеру и производителю, перед сервировкой убедитесь, что они должным образом приготовились.
- Не замораживайте повторно уже размороженные продукты.
- Не используйте лимонную кислоту для удаления накипи.

Электромагнитные поля (ЭМП)

Этот прибор Philips соответствует всем применимым стандартам и нормам по воздействию электромагнитных полей.

Автоматическое отключение

Аэрогриль имеет функцию автоматического отключения. Если прибор включен, но не находится в режиме приготовления или поддержания температуры, то при отсутствии взаимодействия с пользователем через 20 минут он перейдет в режим ожидания. Чтобы выключить прибор вручную, нажмите и удерживайте поворотную кнопку.

Введение

Поздравляем с покупкой и приветствуем в клубе Philips!

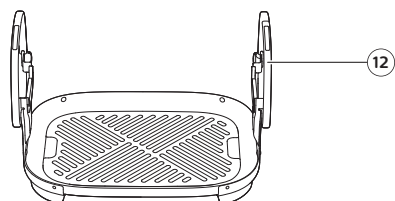
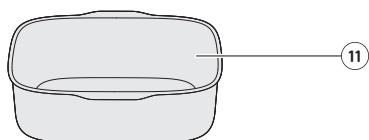
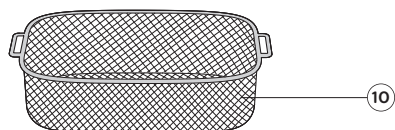
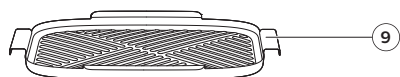
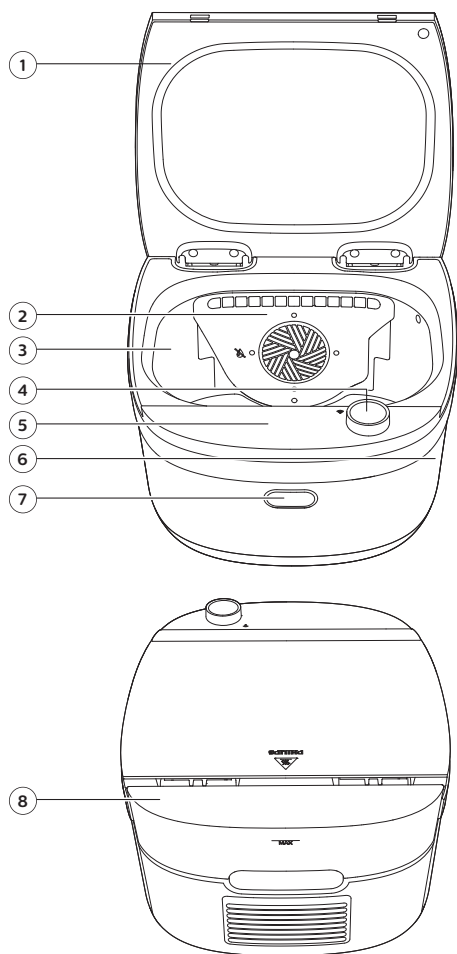
Чтобы воспользоваться всеми преимуществами поддержки Philips, зарегистрируйте продукт на сайте **www.philips.com/welcome**.

В аэрогриле Philips используется технология NutriFlavor, создающая оптимальную циркуляцию горячего воздуха и влажность для приготовления идеальных блюд. Хрустящие овощи, сочная рыба, нежное мясо и мягкая выпечка с сохранением до 90 % питательных веществ*. Откройте для себя возможность приготовления вкусных и полезных блюд одним нажатием кнопки.

Больше источников вдохновения, рецептов и информации об аэрогриле см. на сайте **www.philips.com/welcome** или в бесплатном приложении NutriU** для iOS® и Android™.

* Протестировано на брокколи, болгарском перце, снежном горошке (сохранение 90 % витамина С), лососе (93 % омега-3/6) и говядине (90 % железа). Лабораторное тестирование режима приготовления на пару.

** Приложение NutriU может быть недоступно в вашей стране. В этом случае вы можете найти источники вдохновения на местной версии веб-сайта Philips.



1. Стекланная крышка
2. Решетка циркуляции горячего воздуха
3. Камера для приготовления
4. Поворотная кнопка
5. Дисплей
6. Отверстие выхода пара

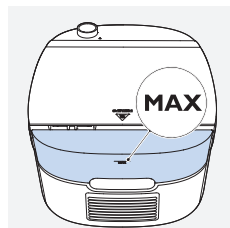
7. Кнопка открывания крышки
8. Резервуар для воды с крышкой
9. Второй уровень (не входит в комплект)
10. Корзина
11. Емкость для приготовления (у некоторых моделей)
12. Нижний лоток с решеткой

Описание функций

Резервуар для воды

Аэрогриль оснащен резервуаром для воды, который расположен в задней части прибора. Максимальный уровень воды — 600 мл. Индикатор максимального уровня воды находится со стороны ручки резервуара для воды. Вы не должны превышать максимальную отметку.

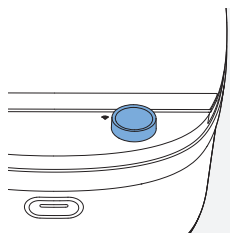
Во избежание образования накипи выливайте воду из резервуара для воды после каждого цикла приготовления.



Поворотная кнопка

Чтобы включить прибор, нажмите поворотную кнопку, чтобы выключить прибор — нажмите и удерживайте поворотную кнопку.

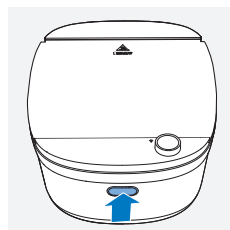
После включения прибора нажмите поворотную кнопку для подтверждения действия. Поверните поворотную кнопку, чтобы перейти к различным параметрам меню или изменить настройки приготовления.



Стеклянная крышка

Откройте стеклянную крышку, нажав кнопку открывания крышки.

Крышка открывается автоматически.

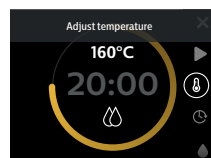


Внимание!

- В процессе использования поверхность стеклянной крышки может нагреться.

Положения регулятора нагрева

Для некоторых способов приготовления предусмотрена рекомендуемая температура по умолчанию, которую нельзя изменить, так как ее изменение может повлиять на результат приготовления. Чтобы изменить температуру приготовления, используйте ручной режим (см. главу «Режимы приготовления»).



Настройка влажности

Для некоторых способов приготовления предусмотрена рекомендуемая влажность по умолчанию, которую нельзя изменить, так как ее изменение может повлиять на результат приготовления. Чтобы изменить настройку уровня влажности, используйте ручной режим (см. главу «Режимы приготовления»).



Три уровня влажности

	Описание	Используется для режима «Способ приготовления»
	Отсутствие влажности	Выпечка, запекание
	Средний уровень влажности	См. рецепты в приложении NutriU. Также доступно в ручном режиме
	Высокий уровень влажности	Варка, Горячий воздух и пар, томление, размораживание, подогрев, приготовление в вакууме

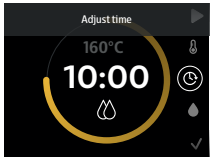
Время приготовления

В ручном режиме можно настроить время приготовления от 1 до 60 минут.

В режиме «Способы приготовления» можно установить фиксированный диапазон времени приготовления. См. таблицу в главе «Режимы приготовления → Способы приготовления».

Для всех способов приготовления установлено время приготовления по умолчанию, которое можно регулировать в зависимости от количества продуктов, которое вы используете, или предпочитаемой степени готовности.

В главе «Режимы приготовления → Ингредиенты» вы найдете рекомендации по времени приготовления для различных ингредиентов.



Звук

Шум прибора

Во время работы прибора вы можете услышать незначительный шум. Это нормально.

Шум исходит от насоса, который направляет воду по внутренней системе, а также от вентилятора, который создает поток воздуха в приборе.

Звуковые уведомления

Вы можете услышать звук, когда прибор завершил приготовление или когда во время приготовления необходимо выполнить какое-либо действие, например, положить в аэрогриль другой ингредиент.

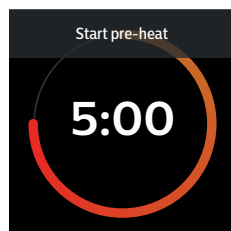
Предварительный нагрев

Для некоторых способов приготовления, таких как запекание и Выпечка, требуется предварительный нагрев.

Уведомление о предварительном нагреве появится автоматически при активации режимов приготовления, требующих предварительного нагрева.

Если аэрогриль еще не остыл после последнего приготовления и нагрет до нужной температуры, вы можете пропустить предварительный нагрев и сразу начать готовить.

Таймер предварительного нагрева установлен на пять минут, и это время нельзя изменить.



Важная информация

- Для достижения оптимальных результатов приготовления помещайте продукты в аэрогриль после завершения предварительного нагрева.

Текстовые подсказки

На всех экранах есть текстовые подсказки, которые помогают перемещаться по меню. Текстовое описание исчезает через 10 секунд и появляется снова при переходе на другую страницу меню.

Перед первым использованием

Важная информация

- При первом использовании аэрогриля вы можете заметить дым и странный запах. Это явление пропадет в течение нескольких минут. Перед началом приготовления запустите прибор без продуктов внутри на 30 минут при температуре около 160 °C с минимальной влажностью, а также обеспечьте вентиляцию помещения.

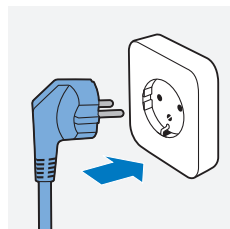
1. Удалите все упаковочные материалы.
2. Снимите с прибора все наклейки и ярлыки (если имеются).
3. Перед первым использованием тщательно протрите прибор и камеру влажной мягкой тканью. Промойте аксессуары и съемные детали под теплой водой.

Подключение аэрогриля к приложению NutriU

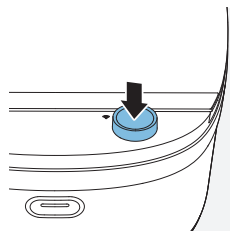
Важная информация

- Перед началом процесса настройки Wi-Fi убедитесь, что ваше мобильное устройство подключено к домашней сети Wi-Fi.

1. Подключите прибор к электросети.

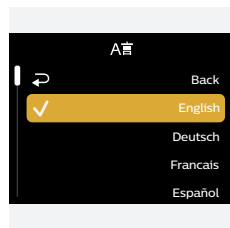


2. Нажмите поворотную кнопку, чтобы включить прибор.



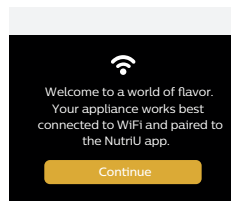
Примечание

- При первом включении прибора вам будет предложено выбрать язык, который вы хотите использовать для перемещения по меню.
3. Прокручивайте список, пока не будет выделен нужный язык.



4. Подтвердите выбор языка нажатием поворотной кнопки.

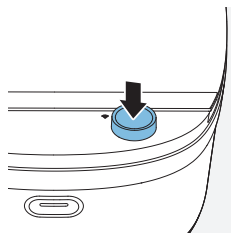
- Отобразится экран приветствия.



5. Нажмите поворотную кнопку, чтобы подтвердить и продолжить.

Примечание

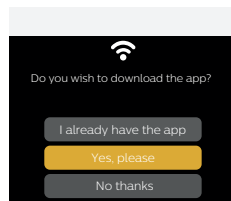
- На следующем экране вы можете выбрать, подключить ли прибор к мобильному устройству сразу или сделать это позже.



6. Если вы решили подключить прибор сразу, выберите "Да".

Примечание

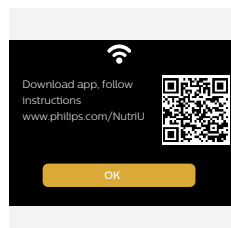
- Мы рекомендуем загрузить приложение NutriU и добавить ваш аэрогриль в приложение сразу после первой настройки прибора. Это позволит вам использовать все возможности аэрогриля, например управлять приготовлением в удаленном режиме и получать уведомления о процессе приготовления.



7. Отобразится QR-код. Отсканируйте его, чтобы загрузить приложение NutriU.

Совет

- Также приложение NutriU можно загрузить из App Store или на веб-сайте **www.philips.com/NutriU**. Кроме того, вы можете отсканировать QR-код в буклете, который входит в комплект поставки вашего аэрогриля.



8. Откройте приложение NutriU и зарегистрируйтесь.

9. Следуйте инструкциям в приложении для подключения аэрогриля к сети Wi-Fi и сопряжения пароварки с вашим мобильным устройством.

Примечание

- Если вы хотите подключить аэрогриль позже, вы можете запустить процесс настройки Wi-Fi в разделе «Инструменты → Настройки → Настройка Wi-Fi» в меню аэрогриля.
- Использование аэрогриля с приложением доступно, только если индикатор Wi-Fi рядом с дисплеем горит белым цветом.

Индикатор Wi-Fi может находиться в двух состояниях.

Индикатор Bluetooth отключен.	Wi-Fi отключен.
Индикатор Wi-Fi включен.	Wi-Fi включен и подключен к маршрутизатору.

Важная информация

- **Дистанционное управление:** аэрогрилем можно управлять в удаленном режиме через приложение (например вы можете отправить рецепт, приостановить приготовление и т. д.), только если вы установили флажок в пункте «Согласие на удаленное управление» в профиле приложения NutriU.
- Убедитесь, что аэрогриль подключен к домашней сети Wi-Fi 802.11 b/g/n 2,4 ГГц.
- **Сопряжение с одним пользователем:** в удаленном режиме аэрогрилем может управлять только один пользователь. Если второй пользователь захочет управлять аэрогрилем и включить приложение NutriU, ему придется выполнить сопряжение. Сопряжение первого пользователя удалится автоматически после подключения второго пользователя.
- Процесс настройки Wi-Fi можно отменить через приложение или отключив аэрогриль от сети.

Примечание

- Включить или выключить Wi-Fi можно в Инструменты → Настройки → Настройка Wi-Fi.
- Сбросить настройки Wi-Fi можно в Инструменты → Настройки → Настройка Wi-Fi.

Подготовка прибора к использованию

1. Прибор необходимо ставить на горизонтальную ровную поверхность, устойчивую к высоким температурам.

Внимание!

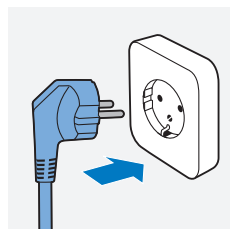
- Не накрывайте прибор и не ставьте возле него посторонние предметы. Это может заблокировать поток воздуха и повлиять на результат приготовления.
- Не устанавливайте работающий прибор рядом или под предметами, которые могут быть повреждены паром, например, под полками или рядом со стеной.

Примечание

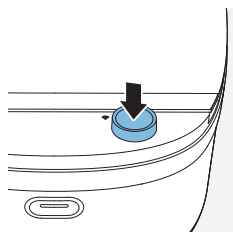
- Всегда устанавливайте корзину с поддоном в прибор. Не используйте только корзину.

Использование аэрогриля

1. Подключите аэрогриль к сети.

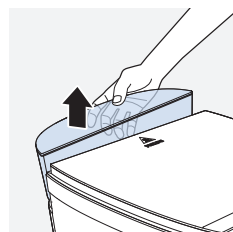


2. Нажмите поворотную кнопку, чтобы включить аэрогриль.

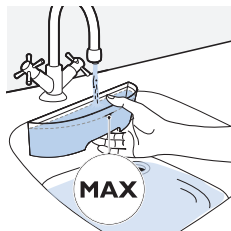


3. Наполните резервуар для воды.

- 3а.** Отсоедините резервуар для воды от задней части аэрогриля и откройте крышку резервуара для воды.



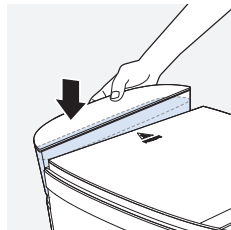
3b. Наполните резервуар для воды до максимальной отметки.



Примечание

- Индикатор максимального уровня воды находится со стороны ручки резервуара для воды. Вы не должны превышать максимальную отметку.

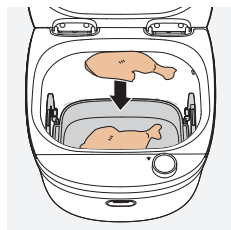
3c. Установите крышку резервуара для воды обратно на резервуар для воды и прикрепите его к аэрогрилю.



Примечание

- Количество воды, необходимое для приготовления, зависит от типа продуктов и продолжительности приготовления. В процессе приготовления может потребоваться долить воду в резервуар для воды. Индикатор низкого уровня воды будет отображаться на баннере состояния приготовления в приложении NutriU, а также на дисплее прибора.

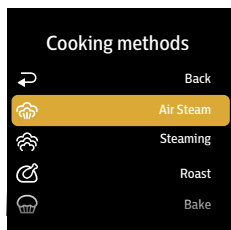
4. Поместите ингредиенты в аэрогриль.



Примечание

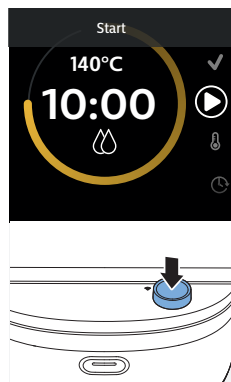
- Для способов приготовления "Выпечка" и "Запекание" требуется предварительный нагрев. Поместите ингредиенты в прибор после завершения предварительного нагрева.

5. Выберите требуемый способ приготовления (см. также главу "Режимы приготовления").



6. При необходимости настройте параметры приготовления.

7. Нажмите поворотную кнопку, чтобы начать приготовление.



8. Процесс приготовления запущен. Включились парогенератор и вентилятор.

Примечание

- Нажмите поворотную кнопку для приостановки процесса приготовления, например для настройки параметров приготовления в перерывах между готовкой. Нажмите поворотную кнопку, чтобы возобновить приготовление.
- Не ставьте аэрогриль рядом с другим кухонным прибором, вплотную к стене или под кухонным шкафом, так как из-за горячего пара может сконденсироваться влага и начать стекать по поверхностям.

Внимание!

- **Во время приготовления через специальные отверстия выходит горячий пар. Оставайтесь на безопасном расстоянии от пара и отверстий выхода воздуха.**

9. По истечении времени приготовления вы увидите экран с выражением радости.
- Прозвучит мелодия.
10. Вы можете либо вернуться в главное меню (переключитесь на значок х и подтвердите), включить режим поддержания температуры пищи, либо приготовить что-нибудь еще.

Примечание

- После окончания приготовления вылейте воду из резервуара для воды.
- Всегда проверяйте, что ингредиенты должным образом приготовились в пароварке.

Режимы приготовления

	Режим		Как...	Уровень пользователя Air Cooker
1	Приготовление по рецептам		Выберите рецепт в приложении и отправьте его на Air Cooker.	Автоматическое приготовление на всех уровнях: полное сопровождение
2	Ингредиенты		Выберите ингредиенты, затем способ приготовления. Air Cooker автоматически настроит температуру и влажность. Настройте время согласно своим предпочтениям и начните приготовление.	Начальный уровень: полное сопровождение
3	Способы приготовления		Выберите способ приготовления. Air Cooker автоматически настроит температуру и влажность. Настройте время согласно своим предпочтениям и начните приготовление.	Продвинутый уровень: базовое сопровождение
4	Ручной режим		Вручную регулируйте время, температуру и влажность перед началом приготовления.	Эксперт: без сопровождения

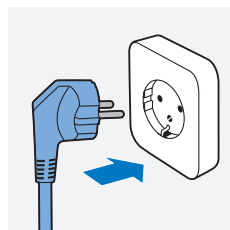
Приготовление по рецептам в приложении NutriU

Если вы начинающий пользователь аэрогриля, мы рекомендуем использовать режим приготовления по рецептам. Это самый простой способ понять принцип работы аэрогриля. Если вы более опытный пользователь, приложение NutriU поможет вам полностью реализовать возможности вашего аэрогриля.

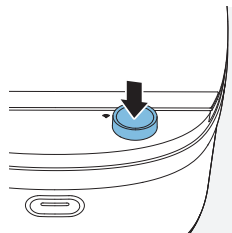
Примечание

- Приготовление по рецептам возможно только в том случае, если ваш аэрогриль и ваше мобильное устройство подключены, сопряжены, и вы установили флажок в пункте «Согласие на удаленное управление» в профиле приложения NutriU.

1. Подключите аэрогриль к сети.



2. Нажмите поворотную кнопку, чтобы включить аэрогриль.



3. Откройте приложение NutriU на вашем мобильном устройстве и выберите рецепт.
4. Нажмите "Приступить".
 - Соответствующая настройка будет отображаться в приложении NutriU и на экране вашего прибора.
5. При необходимости настройте время, а затем начните приготовление либо в приложении, либо на приборе.

Совет

- Если вы строго следуете рецепту и используете требуемое количество ингредиентов, вам не нужно настраивать время приготовления.
- Если вы используете большее или меньшее количество ингредиентов, чем указано в рецепте, может потребоваться соответствующая настройка времени приготовления.

Примечание

- Для рецепта вы также можете изменить параметры приготовления, такие как «влажность» и «температура». Изменение этих параметров может повлиять на конечный результат приготовления.

Режим "Ингредиенты"

Используйте этот режим, если вы начинающий пользователь аэрогриля и хотите получить полное сопровождение в процессе приготовления.

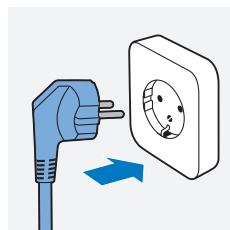
Важная информация

- При указании списка ингредиентов в первый раз, а именно до того, как вы подключите аэрогриль к домашней сети Wi-Fi, доступен только список ингредиентов по умолчанию. Список будет обновляться автоматически, как только вы подключите и выполните сопряжение аэрогриля с вашим мобильным устройством в соответствии со страной/регионом, выбранным вами в процессе подключения в приложении.

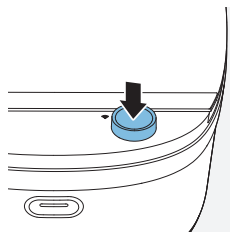
Примечание

- Время от времени список ингредиентов будет обновляться автоматически. Для этого необходимо, чтобы ваш аэрогриль был подключен к домашней сети Wi-Fi.

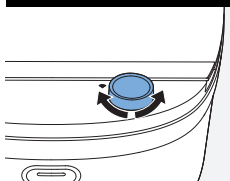
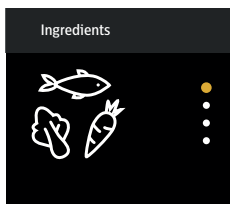
1. Подключите аэрогриль к сети.



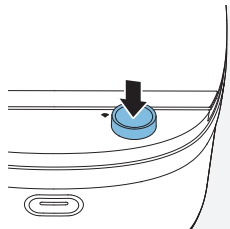
2. Нажмите поворотную кнопку, чтобы включить аэрогриль.



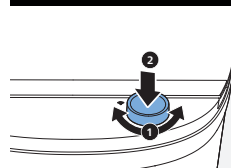
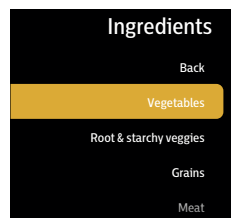
3. Поворачивайте поворотную кнопку, пока не появится вариант **Ингредиенты**.



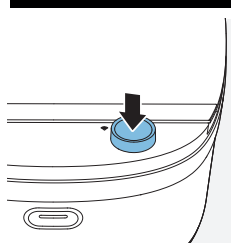
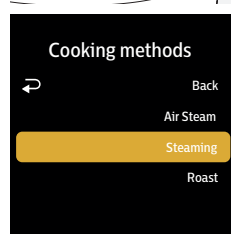
4. Нажмите поворотную кнопку, чтобы подтвердить действие.



5. Поворачивайте поворотную кнопку для выбора ингредиентов, которые вы хотите приготовить. Для подтверждения нажмите поворотную кнопку.



6. Выберите один из рекомендуемых способов приготовления и подтвердите.



7. Нажмите поворотную кнопку, чтобы начать приготовление.

Примечание

- Время приготовления по умолчанию зависит от количества ингредиентов, которые вы поместили в аэрогриль.

См. таблицу ниже с указанием рекомендуемого количества продуктов в соответствии со стандартным временем приготовления.

Состав ингредиентов	Ингредиенты	Количество	Способы	Температура приготовления	Уровень влажности при приготовлении	Время приготовления	Предварительный нагрев
Овощи	Шпинат	250 г	Пар	100 °C		10 мин	нет
	Брокколи	600 г	Горячий воздух и пар	120 °C		12 мин.	нет
		600 г	Запекание	160 °C		13 мин	да
	Цукини	500 г	Горячий воздух и пар	120 °C		15 мин	нет
	Цветная капуста	600 г	Горячий воздух и пар	120 °C		15 мин	нет
		600 г	Запекание	160 °C		20 мин.	да

Состав ингредиентов	Ингредиенты	Количество	Способы	Температура приготовления	Уровень влажности при приготовлении	Время приготовления	Предварительный нагрев
	Зеленая фасоль	500 г	Горячий воздух и пар	120 °С		17 мин	нет
	Баклажан	750 г	Горячий воздух и пар	120 °С		25 мин.	нет
		680 г	Запекание	160 °С		20 мин.	да
	Брюссельская капуста	500 г	Горячий воздух и пар	120 °С		12 мин.	нет
	Зеленая спаржа	750 г	Горячий воздух и пар	120 °С		12 мин.	нет
	Болгарский перец	500 г	Горячий воздух и пар	120 °С		12 мин.	нет
	Томаты	750 г	Горячий воздух и пар	120 °С		12 мин.	нет
Крахмалистые овощи	Целый картофель	600 г	Горячий воздух и пар	120 °С		40 мин.	нет
	Дольки картофеля	600 г	Горячий воздух и пар	120 °С		35 мин.	нет
		600 г	Запекание	160 °С		45 мин.	да
	Дольки батата	600 г	Горячий воздух и пар	120 °С		20 мин.	нет
	Целый батат	600 г	Запекание	160 °С		30 мин.	да
	Тыква, нарезанная кубиками	750 г	Горячий воздух и пар	120 °С		30 мин.	нет
		750 г	Запекание	160 °С		30 мин.	да
	Морковь	750 г	Горячий воздух и пар	120 °С		25 мин.	нет
		750 г	Запекание	160 °С		25 мин.	да
Крупы	Рис басмати	200 г риса / 550 мл воды	Горячий воздух и пар	120 °С		25 мин.	нет
	Рис жасмин	200 г / 550 мл	Горячий воздух и пар	120 °С		25 мин.	нет
	Бурый длиннозерный рис	200 г / 550 мл	Горячий воздух и пар	120 °С		40 мин.	нет

Состав ингредиентов	Ингредиенты	Количество	Способы	Температура приготовления	Уровень влажности при приготовлении	Время приготовления	Предварительный нагрев
	Пшено	200 г / 400 мл	Горячий воздух и пар	120 °С		20 мин.	нет
	Киноа	200 г / 550 мл воды	Горячий воздух и пар	120 °С		25 мин.	нет
	Перловая крупа	200 г / 600 мл	Горячий воздух и пар	120 °С		40 мин.	нет
	Гречка	200 г / 450 мл	Горячий воздух и пар	120 °С		20 мин.	нет
	Кускус / булгур	200 г / 300 мл воды	Горячий воздух и пар	120 °С		10 мин	нет
Мясо	Нежирные кусочки говядины	1000 г	Горячий воздух и пар	120 °С		50 мин	нет
	Нежирные кусочки свинины	1000 г	Горячий воздух и пар	120 °С		60 мин.	нет
	Свиная грудинка	1000 г	Запекание	160 °С		60 мин.	да
	Свинные ребрышки	1000 г	Запекание	160 °С		60 мин.	да
Птица	Куриная грудка	550 г (3 шт.)	Горячий воздух и пар	120 °С		25 мин.	нет
		550 г	Запекание	160 °С		25 мин.	да
	Грудка индейки	550 г	Горячий воздух и пар	120 °С		25 мин.	нет
		550 г	Запекание	160 °С		25 мин.	да
	Целая курица	1450 г	Запекание	160 °С		60 мин.	да
	Куриные ножки	400 г	Запекание	160 °С		50 мин	да
	Утиная грудка	600 г (2 шт.)	Запекание	160 °С		12 мин.	да
Рыба и морепродукты	Лосось	450 г	Горячий воздух и пар	120 °С		15 мин	нет
		450 г	Запекание	160 °С		20 мин.	да
	Морской окунь	600 г	Горячий воздух и пар	120 °С		12 мин.	нет
	Креветки	800 г	Горячий воздух и пар	120 °С		15 мин	нет

Состав ингредиентов	Ингредиенты	Количество	Способы	Температура приготовления	Уровень влажности при приготовлении	Время приготовления	Предварительный нагрев
	Форель	600 г	Горячий воздух и пар	120 °C		12 мин.	нет
	Кальмар	600 г	Горячий воздух и пар	120 °C		15 мин	нет
	Филе белой рыбы	600 г	Горячий воздух и пар	120 °C		12 мин.	нет
Яйца	Яйцо вкрутую	560 г / 10 яиц	Горячий воздух и пар	120 °C		12 мин.	нет
	Яйцо всмятку	560 г / 10 яиц	Горячий воздух и пар	120 °C		8 мин.	нет

Примечание

- Для каждого ингредиента в приложении NutriU есть рецепт. Дополнительную информацию см. в приложении.
- Если время приготовления, установленное по умолчанию, не позволяет достичь требуемого результата, поскольку вы использовали для приготовления большее или меньшее количество ингредиентов, настройте время приготовления.

Режим "Способ приготовления"

Этот режим рекомендуется использовать, когда вы уже знакомы с принципом работы аэрогриля. Вы можете выбрать разные способы приготовления.

Способ приготовления	Положения регулятора нагрева	Настройка влажности	Время по умолчанию	Радиус действия	Примеры
Горячий воздух и пар	120 °C		10 мин	1–90 мин	Овощи, мясо, рыба, морепродукты, блюда из яиц
Пар	100 °C		10 мин	1–90 мин	Листовая зелень, манты, свежие ravioli
Запекание	160 °C		50 мин (плюс 5 мин предварительного нагрева)	1–90 мин	Мясо, мясо птицы, рыба, овощи, картофель
Выпечка	160 °C		35 мин (плюс 5 мин предварительного нагрева)	1–90 мин	Гратен, лазанья, пирожные, кексы, булочки
Томление	80 °C		120 мин	1–180 мин	Мясо, тушеные блюда, супы, соусы

Способ приготовления	Положения регулятора нагрева	Настройка влажности	Время по умолчанию	Радиус действия	Примеры
Су-вид	50° — 90 °С		90 мин	1–180 мин	Мясо, мясо птицы, рыба, морепродукты
Разморозка	60 °С		20 мин.	1–180 мин	Разные замороженные продукты
Разогрев	120 °С		15 мин	1–90 мин	Разные остатки

Примечание

- Для некоторых способов приготовления, таких как запекание и выпечка, требуется предварительный нагрев.
- Если аэрогриль еще не остыл после последнего приготовления и нагрет до нужной температуры, вы можете пропустить предварительный нагрев и сразу начать готовить.
- Таймер предварительного нагрева установлен на пять минут, и это время нельзя изменить.

Внимание!

- Во время приготовления через специальные отверстия выходит горячий пар. Оставайтесь на безопасном расстоянии от пара и отверстий выхода воздуха.
- Остерегайтесь выхода горячего пара из прибора во время приготовления, в режиме поддержания температуры и при открытии крышки.
- При проверке состояния еды всегда используйте кухонные приборы с длинной ручкой.
- Готовить на пару замороженные мясо, птицу или морепродукты нельзя. Перед приготовлением на пару необходимо полностью разморозить данные продукты.

Горячий воздух и пар

Режим «Горячий воздух и пар» рекомендуется использовать для всех видов овощей, нежирного мяса, рыбы, морепродуктов и всех видов круп. Использование этого режима позволяет сохранить естественный вкус, текстуру и яркий цвет продуктов.

Время приготовления свежих ингредиентов, указанное в таблице, носит рекомендательный характер. Если время приготовления не позволяет достичь требуемого результата, настройте время приготовления.

Состав ингредиентов	Ингредиенты	Количество	Время приготовления
Овощи	Брокколи	600 г	12 мин.
	Цукини	500 г	15 мин
	Цветная капуста	600 г	15 мин
	Зеленая фасоль	500 г	17 мин
	Брюссельская капуста	500 г	12 мин.
	Зеленая спаржа	750 г	12 мин.
	Болгарский перец	500 г	12 мин.
	Томаты	750 г	12 мин.
	Баклажан	750 г	25 мин.
	Целый картофель	600 г	40 мин.
Крахмалистые овощи	Дольки картофеля	600 г	35 мин.
	Дольки оранжевого батата	600 г	20 мин.
	Тыква, нарезанная кубиками	750 г	30 мин.
	Морковь	750 г	25 мин.
	Рис басмати	200 г риса / 550 мл воды	25 мин.
Крупы	Рис жасмин	200 г / 550 мл	25 мин.
	Бурый длиннозерный рис	200 г / 550 мл	40 мин.
	Пшено	200 г / 400 мл	20 мин.
	Кионо	200 г / 550 мл воды	25 мин.
	Перловая крупа	200 г / 600 мл	40 мин.
	Гречка	200 г / 450 мл	20 мин.
	Кускус / булгур	200 г / 300 мл воды	10 мин
Мясо	Нежирные кусочки говядины (говяжья вырезка)	1000 г	50 мин
	Нежирные кусочки свинины	1000 г	60 мин.
Птица	Куриная грудка	550 г (3 шт.)	25 мин.
	Грудка индейки	550 г	25 мин.
Рыба и морепродукты	Лосось	450 г	15 мин
	Морской окунь	600 г	12 мин.
	Креветки	800 г	15 мин
	Форель	600 г	12 мин.
	Кальмар	600 г	15 мин

Состав ингредиентов	Ингредиенты	Количество	Время приготовления
	Филе белой рыбы	600 г	12 мин.
Яйца	Яйцо вкрутую	560 г / 10 яиц	12 мин.
	Яйцо всмятку	560 г / 10 яиц	8 мин.

Пар

Приготовление на пару — очень деликатный способ приготовления благодаря низкой температуре и высокому уровню влажности. Режим "Пар" рекомендуется использовать для приготовления листовой зелени и продуктов, которые должны оставаться сочными и мягкими, например дамплинги. Время приготовления свежих ингредиентов, указанное в таблице, носит рекомендательный характер. Если время приготовления не позволяет достичь требуемого результата, настройте время приготовления.

Состав ингредиентов	Ингредиенты	Количество	Время приготовления
Овощи	Шпинат	250 г	10 мин
	Брокколи	600 г	14 мин
	Цукини	500 г	17 мин
	Цветная капуста	600 г	17 мин
	Зеленая фасоль	500 г	19 мин
	Брюссельская капуста	500 г	14 мин
	Зеленая спаржа	750 г	14 мин
	Болгарский перец	500 г	14 мин
	Томаты	750 г	14 мин
	Баклажан	750 г	27 мин
Птица	Куриная грудка	550 г (3 шт.)	27 мин
	Грудка индейки	550 г	27 мин
Рыба	Филе белой рыбы	600 г	14 мин
	Лосось	450 г	17 мин
	Креветки	800 г	17 мин
Клецки	Китайские пельмени	400 г	20 мин.
	Кнудель	600 г	25 мин.
	Свежие равиоли	500 г	12 мин.
Яйца	Яичная запеканка	600 г	15 мин
	Яичный пудинг	600 г	15 мин
Десерты	Булочки с сыром рикотта	800 г	25 мин.
	Банановый хлеб	600 г	25 мин.

Запекание

Режим "Запекание" рекомендуется использовать для приготовления ингредиентов при более высокой температуре — мясных блюд и рыбы, а также овощей.

Совет

- Для оптимальных результатов перед приготовлением предварительно нагрейте устройство.

Время приготовления свежих ингредиентов, указанное в таблице, носит рекомендательный характер. Если время приготовления не позволяет достичь требуемого результата, настройте время приготовления.

Состав ингредиентов	Ингредиенты	Количество	Время приготовления
Овощи	Брокколи	600 г	13 мин
	Цветная капуста	500 г	20 мин.
	Баклажан	680 г	20 мин.
	Помидор	750 г	15 мин
	Брюссельская капуста	500 г	15 мин
	Болгарский перец	500 г	20 мин.
Крахмалистые овощи	Дольки картофеля	600 г	45 мин.
	Тыква	750 г	30 мин.
	Морковь	600 г	30 мин.
	Целый батат	600 г	30 мин.
Мясо	Свиная грудинка	1000 г	60 мин.
	Свинные ребрышки	1000 г	60 мин.
Птица	Куриная грудка	550 г	25 мин.
	Грудка индейки	550 г	25 мин.
	Целая курица	1450 г	60 мин.
	Куриные ножки	400 г	50 мин
Рыба и морепродукты	Лосось	450 г	20 мин.

Выпечка

Режим «Выпечка» рекомендуется использовать для выпекания хлеба, пирожных, кексов, а также гратен. Использование этого режима позволит получить вкуснейшую выпечку, которая будет мягкой внутри и хрустящей снаружи.

Совет

- Для оптимальных результатов перед приготовлением предварительно нагрейте устройство.
- Для выпекания пирожных, хлеба и гратен рекомендуется использовать емкость для приготовления. Для выпекания кексов используйте стандартные силиконовые формы, которые можно использовать в духовом шкафу.

Время приготовления выпечки, указанное в таблице, носит рекомендательный характер. Если время выпекания не позволяет достичь требуемого результата, настройте время приготовления.

Состав ингредиентов	Ингредиенты	Время приготовления
Торт	Чизкейк	40 мин.
	Тесто для кекса	30 мин.
	Тесто для торта "Захер"	30 мин.
	Кексы	20 мин.
	Булочки с корицей	30 мин.
Гратен	Картофельная запеканка	60 мин.
	Лазанья	50 мин.
	Пирог с заварным кремом	45 мин.
Хлеб	Хлеб	40 мин.
	Чесночные узелки	25 мин.

Томление

В режиме "Томление" вы можете готовить блюда при низкой температуре в течение 3 часов. Режим "Томление" рекомендуется использовать для приготовления мяса, курицы, а также тушеных блюд и супов. Использование этого режима позволит получить нежные и сочные блюда с насыщенным вкусом.

Совет

- Режим "Томление" можно использовать вместе с другими способами приготовления. Например, вы можете сначала потомить мясо, а затем немного обжарить его на сковороде.

Время приготовления свежих ингредиентов, указанное в таблице, носит рекомендательный характер. Если время приготовления не позволяет достичь требуемого результата, настройте время приготовления.

Состав ингредиентов	Ингредиенты	Количество	Температура приготовления	Время приготовления
Мясо	Свинные ребрышки	1000 г	80 °C	120 мин
	Свинная грудинка	1000 г	80 °C	180 мин
	Свинина	1000 г	80 °C	180 мин
	Постное мясо	1000 г	80 °C	180 мин
Цыпленок	Целая курица	1350 г	80 °C	180 мин
Овощи	Рататуй	800 г	80 °C	180 мин
Тушение	Тушение говядины	1500 г	80 °C	180 мин
Фрукты	Сливовый джем	1000 г	80 °C	180 мин

Су-вид

Су-вид — это особый способ приготовления, где используется вакуум для приготовления блюда при низкой температуре. Для создания вакуума используйте специальные герметичные пластиковые пакеты для приготовления и вакуумного устройства. С помощью аэрогриля вы можете готовить способом "Су-вид" до 3 часов. Использование этого режима позволит получить нежные и сочные блюда без передержки.

Совет

- Режим "Су-вид" можно использовать вместе с другими способами приготовления. Например, вы можете сначала приготовить мясо способом "Су-вид", а затем немного обжарить его на сковороде.

Внимание!

- При использовании функции приготовления в вакууме работайте только с качественными герметичными пакетами.
- Если вы помещаете продукты в вакуумный пакет, убедитесь, что выбрали приготовление способом "Су-вид", иначе пакет может расплавиться.
- Приготовление в вакууме при температуре ниже 50 °C не рекомендуется из-за возможного распространения бактерий.

Время приготовления способом "Су-вид", указанное в таблице, носит рекомендательный характер. Если результат приготовления не соответствует вашим ожиданиям, мы рекомендуем установить температуру в зависимости от ваших пожеланий — на несколько градусов ниже или выше. Также можно изменить время приготовления.

Состав ингредиентов	Ингредиенты	Температура приготовления	Уровень влажности при приготовлении	Время приготовления	Степень готовности
(Красное) мясо	Говяжья вырезка, 350 г, 4 см толщиной	54 °C		70–180 мин	Средняя прожарка
	Антрекот, 450 г, 4 см толщиной	54 °C		100–180 мин	Средняя прожарка
	Филе-миньон из говядины, 250 г, 4 см толщиной	54 °C		80–120 мин	Средняя прожарка
Свинина	Свинья отбивная, 2 шт., 250 г	63 °C		60–120 мин	Средняя прожарка, нежное и сочное мясо
Птица	Куриная грудка, 2 шт., 250 г	66 °C		70–180 мин	Нежное и сочное мясо
Морепродукты	Креветки с панцирем среднего размера, 400 г	56 °C		40–65 мин	Мягкие и сочные
Рыба	Филе лосося, 4 шт., 150 г	52 °C		45–70 мин	Упругое и слоистое мясо
Яйца	10 яиц среднего размера	66 °C		55–70 мин	В стиле пашот, упругий белок, жидкий желток
	10 яиц среднего размера	74 °C		60–75 мин	Вкрутую
Овощи	Зеленая спаржа, 250 г	85 °C		12–18 мин	Упругие
	Соцветия брокколи, 400 г	85 °C		15–20 мин	Упругие
Десерты	Карамельный пуддинг, рамекины размером 5 x 9 x 5 см	82 °C		70–80 мин	Мягкие
	Чизкейк, 6 стеклянных стаканов 39 мл с крышкой	80 °C		80–90 мин	Кремовый

Разморозка

Режим «Разморозка» рекомендуется использовать для размораживания замороженных продуктов, таких как овощи, мясо, рыба и фрукты. Время размораживания, указанное в таблице, носит рекомендательный характер. Время размораживания зависит от количества и размера замороженных продуктов. Если замороженные продукты разморозились не полностью, добавьте еще несколько минут к времени размораживания.

Состав ингредиентов	Ингредиенты	Количество	Время размораживания
Фрукты	Все виды ягод	500 г	8 мин.
	Яблочный соус/кусочки яблок	500 г	10 мин
	Сливы	500 г	10 мин
	Персики	500 г	10 мин
Овощи	Замороженные овощи в упаковке	500 г	10 мин
Рыба	Рыбное филе	200 г	5 мин.
	Целая рыба	250 г	8 мин.
	Креветки	300 г	5 мин.
Говядина и свинина	Фарш	250 г	15 мин
	Гуляш	400 г	20 мин.
	Эскалоп	250 г	15 мин
	Колбаски	250 г	10 мин
Птица	Целая курица	1200 г	30 мин.
	Куриная грудка	400 г	15 мин
	Куриные ножки	400 г	13 мин
Выпечка	Слоеное тесто	300 г	10 мин
	Жидкое тесто	500 г	15 мин
	Булочки с корицей	500 г	13 мин
Хлеб/булочки	Булочки	500 г	13 мин
	Ржаной хлеб	500 г	15 мин
	Цельнозерновой хлеб	500 г	15 мин
	Белый хлеб	500 г	15 мин
Готовые блюда	Супы	1000 г	25 мин.
	Тушеные блюда	1000 г	30 мин.
	Крупы	250 г	8 мин.

Важная информация

- Не используйте жидкость от размороженных продуктов для приготовления блюд.
- Не замораживайте повторно уже размороженные продукты.

Разогрев

Режим «Разогреть» рекомендуется использовать для максимально удобного полезного повторного подогрева остатков блюда, чтобы получить сочное и однородное блюдо еще раз.

Время подогрева, указанное в таблице, носит рекомендательный характер. Если подогрев не позволяет достичь требуемого результата, добавьте еще несколько минут к времени разогрева.

Состав ингредиентов	Количество	Время подогрева
Гарниры — Паста	500 г	10 мин
Гарниры — Рис	500 г	10 мин
Запеканка	1500 г	25 мин.
Рыбное филе	250 г	8 мин.
Лазанья	1000 г	25 мин.
Говядина/свинина	250 г	10 мин
Птица	250 г	10 мин
Овощи	500 г	10 мин
Суп	1000 г	20 мин.
Димсам	400 г	12 мин.
Оладьи	250 г	8 мин.
Омлет	250 г	8 мин.
Пицца	2 кусочка	10 мин

Ручной режим

Этот режим рекомендуется пользователям аэрогриля, которые уже знакомы с принципом работы прибора и освоили "Приготовление по рецептам" или "Приготовление ингредиентов".

Этот режим позволяет вручную установить все параметры приготовления, такие как время, температура и уровень влажности.

Вы можете выбрать время от 1 до 60 минут и температуру от 60 °C до 160 °C.

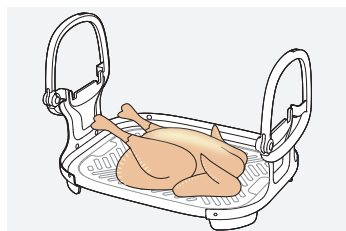
Три уровня влажности:  (отсутствие влажности),  (средний уровень влажности) и  (высокий уровень влажности).

Аксессуары

Аэрогриль поставляется с основными аксессуарами, а также с дополнительными в зависимости от модели, которую вы приобрели. Ниже приведены некоторые варианты их сочетания для приготовления блюд в аэрогриле.

Примечание

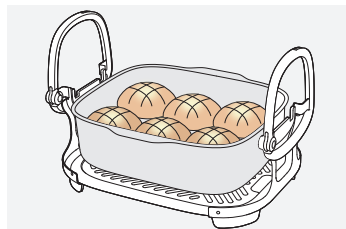
- Используйте аэрогриль всегда вместе с нижним лотком и решеткой. Все остальные аксессуары размещаются сверху.



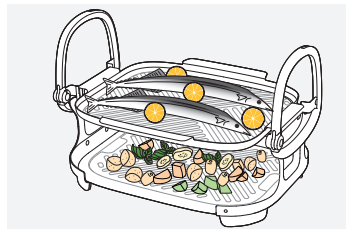
Только нижний лоток и решетка



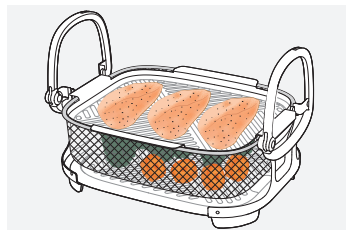
Нижний лоток, решетка и корзина



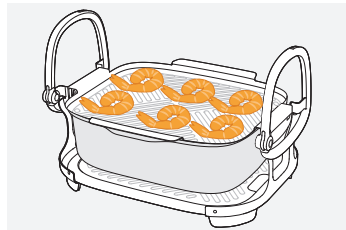
Нижний лоток, решетка и емкость для приготовления



Нижний лоток, решетка и второй уровень



Нижний лоток, решетка, корзина и второй уровень



Нижний лоток, решетка, емкость для приготовления и второй уровень

Голосовое управление

1. Убедитесь, что аэрогриль подключен и сопряжен с вашим мобильным устройством, и вы установили флажок в пункте "Согласие на удаленное управление" в профиле приложения NutriU.
2. Убедитесь, что вы загрузили приложение голосового ассистента.
3. Подключите приложение NutriU к голосовому ассистенту.

Примечание

- Если у вас отсутствует функция голосового управления в NutriU, активируйте навык Amazon Alexa в приложении голосового ассистента.
- Необходимые голосовые команды можно найти в приложении голосового ассистента.
- Подключение приложения NutriU к голосовому ассистенту также можно выполнить при первом подключении и сопряжении аэрогриля.

Очистка

Общие

Важная информация

- **Не используйте металлические кухонные чистящие средства и абразивные чистящие материалы; в противном случае вы можете повредить антипригарное покрытие.**
- **Запрещено использовать острые предметы для очистки сопла подачи воды в камере для приготовления, поскольку это может привести к его деформации.**

Примечание

- Внутренняя поверхность прибора, нижний лоток, корзина, емкость для приготовления и второй уровень имеют антипригарное покрытие.
- При первом использовании прибора тщательно протрите тканью, вымоченной в горячей воде, камеру для приготовления. Также промойте нижний лоток, корзину, емкость для приготовления и второй уровень под горячей водой и с использованием неабразивной губки. (см. "Таблица по уходу").
- Всегда очищайте устройство после использования. Сливайте масло и жир из камеры для приготовления после каждого использования.
- Не наливайте воду в камеру для приготовления, чтобы очистить ее.

1. Нажмите и удерживайте поворотную кнопку, чтобы выключить прибор, затем отсоедините вилку от розетки и дайте прибору остыть в течение приблизительно 30 минут с открытой крышкой.

2. Отсоедините нижний лоток, корзину, емкость для приготовления и/или аксессуар второго уровня, чтобы позволить аэрогрилю остыть быстрее.
3. Промойте камеру для приготовления под горячей водой и при необходимости используйте неабразивную губку с добавлением моющего средства (см. "Таблица по уходу").
4. Отсоедините решетку от нижнего лотка, чтобы их было проще очистить.

Совет

- Если остатки пищи прилипли к камере для приготовления, можно использовать автоматическую программу очистки "Простая очистка", чтобы размягчить остатки и с легкостью очистить прибор (см. «Использование автоматических программ очистки»).
5. Очистите нижний лоток, корзину, емкость для приготовления и аксессуар второго уровня в посудомоечной машине. Вы также можете очистить их под горячей водой с помощью неабразивной губки с добавлением моющего средства (см. таблицу по уходу за прибором).
 6. Протрите внешнюю поверхность прибора влажной тканью.
 7. Убедитесь, что внутренняя поверхность прибора полностью высохла, прежде чем убирать его на хранение с закрытой крышкой.

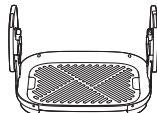
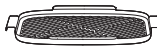
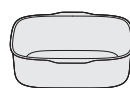
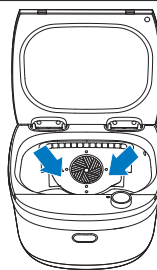
Совет

- Если вы не будете использовать прибор в течение длительного времени, тщательно очистите внутреннюю поверхность перед хранением, чтобы избежать образования запахов и т. д. После этого оставьте крышку открытой до полного высыхания внутренней поверхности прибора. Никогда не храните прибор с закрытой крышкой, если внутренняя поверхность не полностью чистая и не до конца высохла.

Примечание

- Убедитесь, что на дисплее не осталось влаги. После очистки вытрите панель управления сухой тканью.
- В случае скопления воды или влаги в камере для приготовления по какой-либо причине (избыток влаги, выделяемой продуктами, конденсат, скопление влаги в процессе работы автоматических программ очистки и т. д.) удалите воду с помощью чистящей губки, пока она не достигла уровня дренажного отверстия на задней части. Это может привести к дымовыделению из-за контакта с воздухомнагревателем.

Таблица по уходу

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

Примечание

- Используйте функцию "Промывание" или "Простая очистка" для тщательной очистки внутренней поверхности камеры для приготовления.

Использование автоматических программ очистки

Промывание

Если вы не использовали аэрогриль в течение длительного времени, рекомендуется использовать программу промывания. Программа промывает внутренние поверхности прибора водой.

Простая очистка

Функция "Простая очистка" позволяет растворить остатки жира и глубоко очистить камеру для приготовления. Работа программы занимает 20 минут. После окончания работы программы достаточно протереть камеру для приготовления влажной тканью.

Очистка от накипи

Аэрогриль напомнит вам с помощью уведомления на дисплее, когда следует очистить прибор от накипи.

Примечание

- Мы рекомендуем очищать прибор от накипи сразу после уведомления, иначе система подачи воды может засориться. Если вы хотите очистить накипь с устройства позже, вы можете пропустить это уведомление. Когда вы включите аэрогриль в следующий раз, вам снова придет уведомление.

1. Откройте на дисплее прибора "Инструменты → Очистка от накипи".

Примечание

- Убедитесь, что прибор включен, и в камере для приготовления нет остатков жидкости. Если прибор еще горячий, дайте ему остыть с открытой крышкой в течение 30 минут.

2. Налейте около 80 мл средства для удаления от накипи Philips CA6700 или лимонной кислоты в пустой резервуар для воды и установите резервуар обратно в прибор, не добавляя в него воду.

Примечание

- Используйте только средство для удаления накипи Philips или лимонную кислоту. Ни в коем случае не используйте средство для удаления накипи на основе серной, соляной, сульфаминовой или уксусной кислоты (уксус), так как это может повредить систему подачи воды в приборе и не растворить накипь должным образом.

3. Нажмите "Продолжить" для запуска процесса очистки от накипи.

Примечание

- Прибор начнет использовать средство для удаления накипи. Средство будет скапливаться на дне камеры для приготовления.

4. Подождите, пока на экране дисплея не появится следующая инструкция. Это займет около 10 минут.
5. Опустошите резервуар для воды, промойте его, а затем наполните чистой водой до отметки максимального уровня.
6. После этого подтвердите выполнение подтверждения на экране дисплея, нажав кнопку "ОК" с помощью поворотной кнопки. Затем устройство промоет систему подачи воды чистой водой.
7. По окончании промывки нажмите "ОК", чтобы завершить процесс удаления накипи.
8. Вытрите дно камеры приготовления сухой тканью.

Совет

- Вы можете использовать лимонную кислоту (смешайте ее с водой в соответствии с инструкцией) для удаления небольших известковых пятен внутри камеры для приготовления. Просто поместите ее в противень, после чего подождите некоторое время и смойте ее.

Хранение

1. Отсоедините прибор от электросети и дайте ему остыть.
2. Слейте воду из резервуара.
3. Прежде чем убрать прибор на хранение, убедитесь, что все его детали абсолютно сухие и чистые.
4. Установите аксессуары один в другой и храните их внутри прибора.

Совет

- Если вы не будете использовать прибор в течение длительного времени, тщательно очистите внутреннюю поверхность перед хранением, чтобы избежать образования запахов и т. д. После этого оставьте крышку открытой до полного высыхания внутренней поверхности прибора. Никогда не храните прибор с закрытой крышкой, если внутренняя поверхность не полностью чистая и не до конца высохла.

Примечание

- Всегда удерживайте аэрогриль в горизонтальном положении при переноске.
- Всегда должным образом устанавливайте аксессуары в аэрогриль, чтобы их можно было хранить внутри прибора с закрытой крышкой.

Утилизация

- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Таким образом вы поможете защитить окружающую среду.
- Выполняйте раздельную утилизацию электрических и электронных изделий в соответствии с правилами, принятыми в вашей стране. Правильная утилизация помогает предотвратить негативное воздействие на окружающую среду и здоровье человека.

Декларация соответствия

Настоящим DAP B.V. заверяет, что аэрогриль NX096x не нарушает положений Директивы 2014/53/EU.

Полный текст декларации о соответствии нормативным требованиям ЕС доступен на сайте <https://www.philips.com>.

Аэрогриль NX096x оснащен модулем Wi-Fi 2,4 ГГц 802.11 b/g/n с максимальной выходной мощностью 92,9 мВт ЭИИМ.

Гарантия и поддержка

Для получения поддержки или дополнительной информации посетите веб-сайт www.philips.com/support, отсканируйте QR-код на упаковке либо ознакомьтесь с информацией на приветственной брошюре или гарантийном талоне.

Обновления ПО и микропрограммы

Обновление ПО необходимо для защиты вашей конфиденциальной информации, а также для нормальной работы аэрогриля и приложения. Регулярно обновляйте приложение до последней версии. Встроенное ПО аэрогриля обновляется автоматически.

Примечание

- Для обновления аэрогриля до последней версии встроенного ПО убедитесь, что прибор подключен к домашней сети Wi-Fi.
- Используйте только последнюю версию приложения и встроенной программы.
- Обновления выходят при наличии программных улучшений.
- Обновление встроенного ПО начинается автоматически при переходе аэрогриля в режим ожидания. Обновление занимает несколько минут. Во время обновления аэрогриль недоступен для использования.

Совместимость с устройствами

Подробную информацию о совместимости приложения см. на странице приложения в App Store.

Восстановление заводских настроек

Для сброса аэрогриля до заводских настроек выберите функцию сброса в меню Инструменты → Настройки.

Аэрогриль отключится от домашней сети Wi-Fi и отменит сопряжение с вашим мобильным устройством.

Поиск и устранение неисправностей

В данной главе приведены проблемы, которые наиболее часто возникают при эксплуатации прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удастся, см. список часто задаваемых вопросов на веб-странице www.philips.com/support или обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.

Проблема	Возможная причина	Решение
Во время использования прибора внешняя часть корпуса становится горячим.	Тепло внутри камеры приготовления нагревает и его внешний корпус.	Это нормально. Все ручки и регуляторы, которыми нужно пользоваться во время готовки, не будут нагреваться.
		Камера приготовления, нижний лоток, решетка, корзина, емкости для приготовления (на некоторых моделях), второй уровень (на некоторых моделях) и съемные ручки всегда нагреваются при работе с прибором, что обеспечивает должное приготовление пищи. Эти компоненты всегда слишком горячие, чтобы прикасаться к ним.
		Если оставить прибор включенным на долгое время, некоторые поверхности сильно нагреваются. Эти поверхности отмечены на приборе следующим значком:  Прибор абсолютно безопасен для использования. Главное — не дотрагиваться до поверхностей, которые могут сильно нагреваться.

Проблема	Возможная причина	Решение
Прибор не включается.	Устройство не подключено к электросети.	Убедитесь, что вилка должным образом подключена к розетке электросети.
	Несколько приборов подключены к одной розетке.	Прибор использует высокое напряжение. Попробуйте подключить его к другой розетке и проверьте состояние кабеля.
Я заметил(а) внутри аэрогриля или аксессуаров пятна, где отошло покрытие.	Вы могли случайно повредить/поцарапать внутреннее покрытие камеры приготовления или аксессуаров (например, при установке аксессуаров или если очистка проводилась с использованием агрессивных материалов), вследствие чего появились небольшие пятна.	Вы можете предотвратить повреждение, аккуратно размещая лоток/решетку/корзину или прочие аксессуары в камере для приготовления, чтобы не касаться ее стенок. Если вы заметили, что в некоторых местах покрытие отошло, обратите внимание, что это не влияет на качество работы прибора, поскольку используются только материалы, безопасные при контакте с пищевой продукцией.
Изнутри прибора доносятся странные звуки.	Прибор оснащен вентилятором, который необходим для подачи тепла на продукты питания, а также водяным насосом, необходимым для работы режима приготовления на пару.	Такие звуки являются нормальным явлением. Если звук стал громче или значительно изменился, обратитесь в службу поддержки Philips для получения дальнейшей информации.
Блюдо не получилось таким, каким задумывалось при приготовлении.	Если вы готовили по рецепту NutriU для вашей модели аэрогриля, возможно, вы не следовали рецепту относительно количества ингредиентов.	При приготовлении согласно рецептам NutriU следуйте указаниям в отношении количества ингредиентов. Вариации могут повлиять на результат приготовления.
	Вы могли изменить параметры приготовления, например время, температуру или влажность, или не использовали рекомендуемые значения. Это могло повлиять на результат приготовления.	Следуйте рецепту и изменяйте параметры приготовления, только если это необходимо, например если вы решите готовить продукт дольше, чем это рекомендовано, для приготовления говядины в стиле rare и др.

Проблема	Возможная причина	Решение
	Вы использовали метод приготовления, который не подходит для выбранного продукта питания, например обработка листовых овощей горячим паром может сделать их размякшими. Вместо этого используйте режим приготовления на пару и следуйте указаниям и инструкции по эксплуатации для получения дополнительной информации.	Больше информации и рекомендаций по работе с разными режимами приготовления см. в разделах о приготовлении в инструкции по эксплуатации.
В разделе ингредиентов в приборе доступны лишь некоторые ингредиенты.	Ваш аэрогриль поставляется с базовым списком ингредиентов, который обновляется при первом подключении к Wi-Fi и сопряжении аэрогриля с мобильным устройством.	Следуйте процедуре подключения к Wi-Fi в разделе Инструменты -> Настройки -> Настройки Wi-Fi на приборе и воспользуйтесь инструкциями на приборе и в приложении. После этого список ингредиентов будет автоматически обновлен ингредиентами, которые подобраны для вашей страны.
Я чувствую неприятный запах из аэрогриля.	Вы готовите жирные ингредиенты	Аккуратно слейте излишки масла или жира из камеры для приготовления или аксессуаров. Вы также можете воспользоваться программой EasyClean, доступной в разделе "Инструменты" — она помогает растворить жир и более тщательно очистить прибор.
	В камере для приготовления имеются остатки жира от ранее приготовленных продуктов.	При нагреве остатков жира в камере для приготовления образуется дым и запах. Всегда очищайте камеру для приготовления и аксессуары, используемые для приготовления.
	Маринад, жидкость или сок мяса смешались с жиром или маслом	Подсушите продукт перед его приготовлением в аэрогриле.
Индикатор Wi-Fi на моем аэрогриле перестал гореть.	Ваш аэрогриль отключился от домашней сети Wi-Fi. Возможно, вы сменили домашнюю сеть Wi-Fi.	Запустите процедуру настройки Wi-Fi в разделе Инструменты → Настройки → Настройки Wi-Fi прибора, после чего следуйте инструкциям в приложении и на приборе.
Приложение показывает, что сопряжение не удалось.	Другой пользователь выполнил сопряжение аэрогриля с другим мобильным устройством и сейчас выполняет приготовление пищи.	Подождите, пока другой пользователь завершит текущий процесс приготовления. Затем повторно выполните сопряжение вашего мобильного устройства с аэрогрилем.

Проблема	Возможная причина	Решение
Мне не удается использовать приложение для удаленного управления аэрогрилем (к примеру, не получается отправить рецепт или запустить приготовление через приложение NutriU).	Аэрогриль не подключен к вашей домашней сети Wi-Fi и/или не сопряжен с вашим мобильным устройством.	Сначала убедитесь, что аэрогриль подключен к вашей домашней сети Wi-Fi. Если вы выполнили настройку Wi-Fi через приложение Philips NutriU и подключили прибор к нужной сети Wi-Fi, на дисплее прибора должен гореть белым светом символ Wi-Fi.
	Возможно, вы не дали согласие на удаленное управление устройством — этот пункт можно найти в личном профиле NutriU.	Перейдите на вкладку профиля в приложении NutriU и коснитесь флажка "Согласие на удаленное управление".
В камере для приготовления остается вода.	Аэрогриль во время приготовления генерирует пар. Пар конденсируется на ингредиенты и внутренние стенки камеры для приготовления. Конденсат остается в камере для приготовления после завершения приготовления.	Если в камере для приготовления остается некоторое количество воды, это нормально. Просто протрите ее влажной неабразивной тканью.

Аэрогиль

Изготовитель: "ДАП Б.В.", Туссендиен 4 а, 9206 АД, Драхтен, Нидерланды
Импортер на территорию России и Таможенного Союза:
ООО "Техника для дома Филипс", Российская Федерация, 123022, г.
Москва, ул. Сергея Макеева, д. 13, 5 этаж, помещение XVII, комната 31, тел.
+7 495 961-1111

NX0960

220-230 В; 50 Гц; 1500-1650 Вт

Для бытовых нужд

Сделано в Китае

Прибор класса I

Если не указано иное, весь упаковочный материал в коробке
изготовлен из переработанной бумаги; см. маркировку PAP на
коробке.

Условия	хранения	эксплуатации
Температура	-20 — +60°C	+10 — +40°C
Относительная влажность	10% — 95%	
Атмосферное давление	70 — 110 kPa	

EAC

