

**PHILIPS**

NX0960



**Упатство за користење**

## Содржина

|                                                        |           |
|--------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Важно</b>                                           | <b>3</b>  |
| Електромагнетни полиња (EMF)                           | 5         |
| Автоматско исклучување                                 | 5         |
| <b>Вовед</b>                                           | <b>6</b>  |
| <b>Преглед</b>                                         | <b>7</b>  |
| <b>Опис на функциите</b>                               | <b>8</b>  |
| <b>Пред првото користење</b>                           | <b>10</b> |
| <b>Поврзување на Air Cooker со апликацијата NutriU</b> | <b>11</b> |
| <b>Подготовка за употреба</b>                          | <b>13</b> |
| <b>Употреба на Air Cooker</b>                          | <b>14</b> |
| <b>Режими на готвење</b>                               | <b>17</b> |
| Готвење по рецепт преку апликацијата NutriU            | 17        |
| Режим „Состојки“                                       | 18        |
| Режим „Начин на готвење“                               | 24        |
| Рачен режим                                            | 33        |
| <b>Додатоци</b>                                        | <b>33</b> |
| <b>Гласовна контрола</b>                               | <b>34</b> |
| <b>Чистење</b>                                         | <b>35</b> |
| Општо                                                  | 35        |
| Табела за чистење                                      | 37        |
| Користете програми за автоматско чистење               | 38        |
| <b>Складирање</b>                                      | <b>39</b> |
| <b>Рециклирање</b>                                     | <b>40</b> |
| <b>Декларација за усогласеност</b>                     | <b>40</b> |
| <b>Гаранција и поддршка</b>                            | <b>40</b> |
| <b>Ажурирања на софтверот и фирмверот</b>              | <b>40</b> |
| <b>Компатибилност на уредот</b>                        | <b>41</b> |
| <b>Фабричко ресетирање</b>                             | <b>41</b> |
| <b>Отстранување на проблеми</b>                        | <b>41</b> |

Пред да го користите апаратот внимателно прочитајте го овој документ со важни информации и зачувајте го за идни потреби.

### Опасност

- Немојте никогаш да го потопувате апаратот во вода ниту да го плакнете под чешма.
- Не полнете ја комората за готвење со вода бидејќи тоа може да предизвика струен удар.
- Немојте да ја полните комората за готвење или тавата со масло бидејќи тоа може да предизвика пожар.
- Немојте да го користите апаратот ако е оштетен приклучокот, кабелот за напојување или самиот апарат.
- Не користете остри или шилести алатки за чистење на млазницата за вода во комората за готвење бидејќи тоа може да ја уништи млазницата.
- Немојте да ги покривате отворите за влез и излез на воздух додека работи апаратот.
- Никогаш немојте да ја допирате внатрешноста на апаратот додека работи.
- Никогаш немојте да ставате количина на храна што го надминува нивото со ознака MAX на додатоците или што го допира капакот.

### Предупредување

- Во случај на оштетување, кабелот за напојување мора да го замени компанијата Philips, нејзин сервисер или други лица со слични квалификации за да се избегне опасност.
- Апаратот приклучувајте го само во заземјен сиден штекер. Секогаш проверувајте дали приклучокот правилно сте го вметнале во штекерот.
- Овој апарат не е наменет за употреба со надворешен тајмер или со засебен систем за далечинско управување.
- Површините што се допираат може да станат врели додека работи апаратот.



- Овој апарат може да го користат деца постари од 8 години и лица со ограничени физички, сензорни или ментални способности или лица со недостаток на искуство и знаење, под услов да се под надзор или да добиле упатства за безбедно користење на апаратот и да ги разбираат можните опасности. Децата не смеат да си играат со апаратот. Чистење и корисничко одржување смеат да вршат деца постари од 8 години под надзор на возрасно лице.
- Апаратот и кабелот држете ги подалеку од дофат на деца помлади од 8 години.
- Никогаш не користете лесни или запаливи состојки или хартија за печење во апаратот
- Не изложувајте го подножјето на апаратот на високи температури, врел гас, пареа или влажна топлина од други извори, освен самиот апарат за

готвење на пареа. Немојте да го поставувате апаратот на или близу до жежок плински шпорет, кој било електричен шпорет и електрични грејни плочи или во загреана рерна.

- Немојте да го потпирате апаратот на сид или на други апарати или да го поставувате под предмети коишто пареата може да ги оштети, како што се сидови и ормани. Оставете најмалку 10 cm слободен простор од задната страна, од двете бочни страни и над апаратот. Не ставајте ништо врз апаратот.
- За време на употребата, од отворите за излез на воздух се ослободува врела пареа. Држете ги рацете и лицето на безбедно растојание од пареата и од отворите за излез на воздух
- Апаратот е опремен со калено стакло, но ако стаклото е оштетено престанете да го користите апаратот и контактирајте со најблискиот сервисен центар.
- Кабелот за напојување држете го подалеку од жешки површини.
- Додатоците може да се вжештат за време и по употребата на апаратот, па секогаш ракувајте внимателно.
- Внимавајте на врелата пареа што излегува од апаратот при готвењето, во режимот за одржување на топлината или кога го отворате капакот. Кога ја проверувате храната, секогаш користете кујнски прибор со долга рачка.
- Апаратот употребувајте го единствено за намените опишани во овој прирачник и користете само оригинални додатоци од Philips.
- Немојте да користите додатоци или делови од други производители што не се изречно препорачани од Philips. Доколку користите вакви додатоци или делови, вашата гаранција ќе престане да важи.
- Секогаш користете го наменскиот додаток за обработка на вашата храна. Никогаш не ставајте ја храната во директен контакт со генераторот за пареа на дното.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор, секогаш имајте контрола над апаратот.
- Секогаш користете го апаратот со правилно затворен капак.
- Ако ја користите функцијата „sous vide“ (во вакуум), користете само висококвалитетни кеси „sous vide“.
- Користете ја функцијата „sous vide“ на апаратот само ако користите кеси „sous vide“, во спротивно кесите „sous vide“ може да се стопат.
- Употребата на функцијата „sous vide“ на температури под 50°C не се препорачува бидејќи може да предизвика развој на бактерии.
- Пред да го вклучите апаратот, проверете дали напонот наведен на апаратот одговара на напонот на локалната електрична мрежа.
- Немојте да го поставувате апаратот на или близу до запаливи материјали како што се чаршаф или завеса.
- Пред првото користење и по секоја употреба на апаратот, темелно исчистете ги деловите што доаѓаат во допир со храната. Погледнете ги упатствата во прирачникот.
- На пареа никогаш немојте да готвите замрзнато месо, живина или морски плодови. Секогаш оставајте ги овие состојки целосно да се одмрзнат пред готвењето на пареа.
- Површините што се допираат може да станат врели додека работи апаратот.

- Апаратот е предвиден за употреба при амбиентални температури помеѓу 10°C и 40°C.

## **Внимание**

- Овој апарат е наменет само за стандардна употреба во домаќинства. Не е наменет за употреба во опкружувања како што се кујни за персонал во продавници, канцеларии, фарми или други работни опкружувања. Не е наменет ниту за употреба од клиенти во хотели, мотели, угостителски објекти кои нудат ноќевање и појадок и други видови сместување.
- Секогаш исклучувајте го апаратот од напојувањето ако го оставате без надзор, како и пред склопување, расклопување, складирање или чистење.
- Немојте да го преместувате апаратот за готвење на пареа додека работи.
- Ако е потребна проверка или поправка на апаратот, секогаш носете го во овластен сервисен центар на Philips. Не обидувајте се сами да го поправате апаратот, во спротивно гаранцијата ќе биде поништена.
- Во резервоарот за вода користете единствено вода.
- Оставете го апаратот да се олади приближно 30 минути пред да ракувате со него или да го чистите.
- Ставете го апаратот на стабилна, хоризонтална и рамна површина и оставете најмалку 10 cm слободен простор околу него за да се спречи прегревање.
- Не користете ја преградата на апаратот како простор за складирање, освен за соодветните додатоци.
- Температурата, влажноста и времето се разликуваат во зависност од видот и количината на храна што сте ја ставиле во апаратот.
- Ако апаратот се користи неправилно, ако се користи за професионални или полупрофесионални цели или ако не се користи во согласност со упатствата во прирачникот за корисници, гаранцијата ќе биде поништена и Philips нема да прифати одговорност за настанатата штета.
- За да го наполните, дополните или да го испразните резервоарот за вода, извадете го од апаратот. Не навалувајте го апаратот за да го испразните резервоарот за вода.
- Ако треба да се отстранат течностите од комората за готвење, користете сунѓер или слично. Немојте да го навалувате апаратот за да го испразните.
- Бидејќи храната има различно потекло, големина и бренд, погрижете се да е соодветно зготвена пред да ја послужите.
- Откако ќе ја одмрзнете храната, немојте повторно да ја замрзнувате.
- Немојте да користите оцетна киселина за отстранување бигор.

## **Електромагнетни полиња (EMF)**

Овој уред од Philips е усогласен со сите важечки стандарди и прописи што се однесуваат на изложеноста на електромагнетни полиња.

## **Автоматско исклучување**

Апаратот Air Cooker содржи функција за автоматско исклучување. Апаратот ќе премине во режимот на подготвеност доколку не се користи подолго од 20 минути ако е вклучен, но не е активиран режимот за готвење или одржување на топлината. За да го исклучите апаратот рачно, притиснете долго на ротирачкиот регулатор.

Ви честитаеме за купувањето и добре дојдовте во Philips!

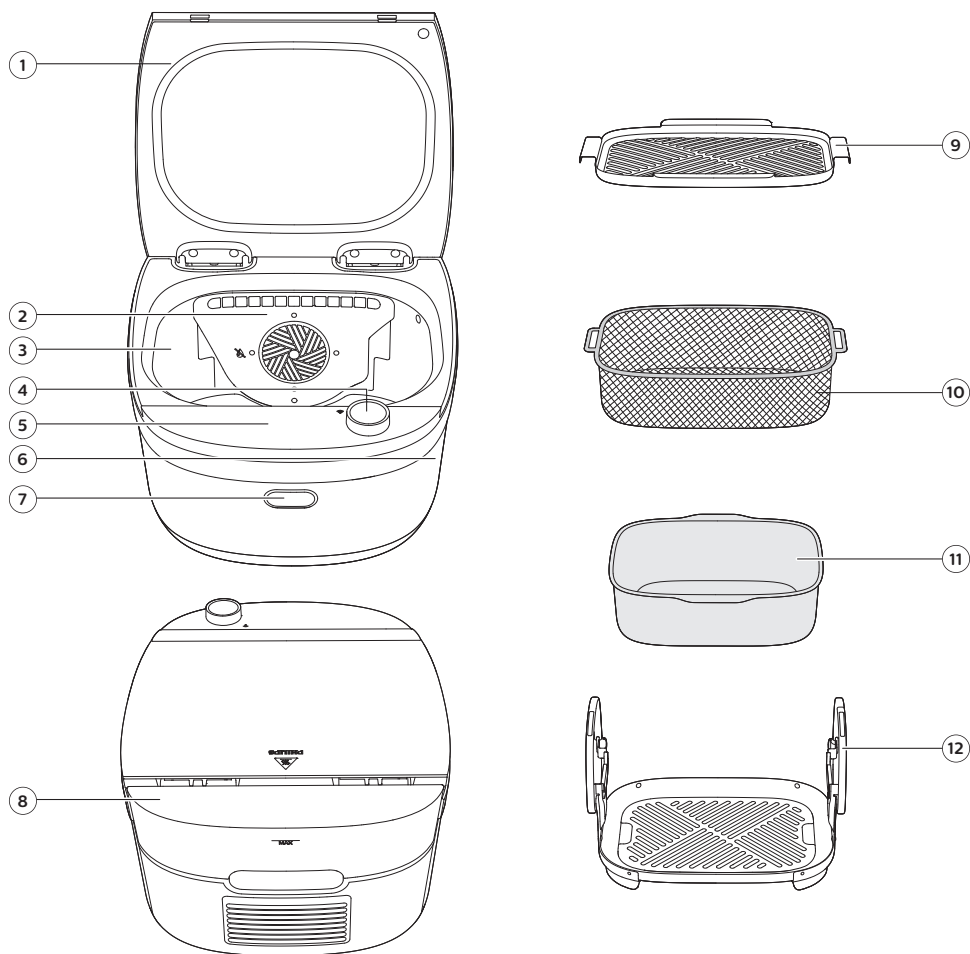
За да ја искористите целосната поддршка што ја нуди Philips, регистрирајте го вашиот производ на **[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)**.

Апаратот Air Cooker од Philips ја користи технологијата NutriFlavor за да овозможи оптимална средина со струење на топол воздух и влажност за совршено готвење на секое јадење. Крцкав зеленчук, сочна риба, меко месо и меко печиво чиишто хранливи состојки се задржуваат до 90 %\*. Уживајте во готвењето вкусни и здрави оброци со притиснување на само едно копче. За инспирација, рецепти и информации поврзани со апаратот Air Cooker, посетете ја веб-страницата **[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)** или преземете ја бесплатната апликација NutriU \*\* за IOS® или Android™.

\* Присуство на витамин 90% Ц при тестирање на брокола, бабура и грашок, присуство на 93% омега 3 и 6 масни киселини при тестирање на лосос и присуство на 90% железо при тестирање на говедско. Лабораториски мерења при поставка за готвење на пареа при повисока температура.

\*\* Апликацијата NutriU може да не е достапна во вашата земја. Во овој случај, посетете ја локалната веб-страница на Philips за инспирација.

## Преглед



1. Стаклен капак
2. Решетка за струење на топол воздух
3. Комора за готвење
4. Ротирачки регулатор
5. Екран
6. Отвор за пареа

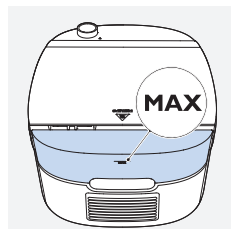
7. Копче за отворање на капакот
8. Резервоар за вода + капак
9. Втор кат (се продава одделно)
10. Корпа
11. Сад за готвење (кај некои модели)
12. Подлога + решетка

## Опис на функциите

### Резервоар за вода

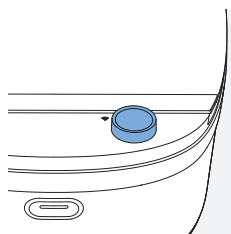
Апаратот Air Cooker содржи резервоар за вода којшто се наоѓа на задната страна. Максималното ниво на вода е 600 ml. Ознаката MAX за нивото на вода се наоѓа на страната со рачката од резервоарот за вода и не треба да се надминува.

За да избегнете насобирање на бигор, празнете го резервоарот за вода по секој циклус на готвење.



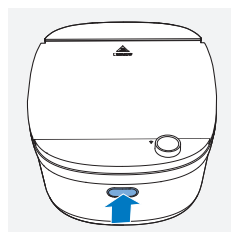
### Ротирачки регулатор

Притиснете го ротирачкиот регулатор за да го вклучите апаратот или притиснете и задржете го ротирачкиот регулатор за да го исклучите апаратот. Откако ќе го вклучите апаратот, со притискање на ротирачкиот регулатор потврдувате одредено дејство. Завртете го ротирачкиот регулатор за да се движите низ различните опции од менито или да ја смените поставката за готвење.



### Стаклен капак

Притиснете го копчето за отворање на капакот за да го отворите стаклениот капак. Капакот се отвора автоматски.

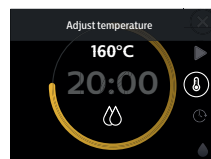


### Предупредување

- Површината на стаклениот капак може да се вжешти за време на употребата.

### Поставка за температура

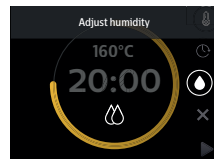
Некои од достапните начини за готвење имаат зададена, препорачана поставка за температурата којашто не може да се прилагодува бидејќи готвењето со друга температура може да влијае врз крајниот резултат. За да ја смените температурата на готвење, користете го рачниот режим (погледнете во глава „Режими на готвење“).





## Поставка за влажност

Некои од достапните начини за готвење имаат зададена, препорачана поставка за влажност којашто не може да се прилагодува бидејќи готвењето со друга влажност може да влијае врз крајниот резултат. За да ја смените поставката за влажност, користете го рачниот режим (погледнете ја главата „Режими на готвење“).



## Три нивоа на влажност

|                                                                                  | Опис               | Употреба во режим на готвење                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Исклучена влажност | Печење                                                                                     |
|  | Средна влажност    | Погледнете рецепти во апликацијата NutriU.<br>Достапно и во рачен режим                    |
|  | Висока влажност    | Пареа, пареа при повисока температура, бавно готвење, одмрзнување, подгревање, „sous vide“ |

## Време на готвење

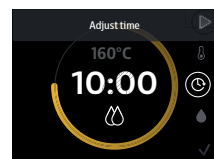
Во рачниот режим, можете да го прилагодите времето на готвење од 1 до 60 минути.

Во режимот за начини на готвење можете да го прилагодите времето на готвење во фиксен опсег.

Погледнете ја табелата во глава „Режими на готвење → Начини на готвење“.

Сите начини на готвење имаат зададено време на готвење коешто може да се прилагодува во зависност од количината храна во апаратот или нивото на подготвеност на храната коешто ви одговара.

Во главата „Начини на готвење → Состојки“ можете да најдете предлози за времето на готвење за повеќе видови на храна.



## Звук

### Звуци на апаратот

Може да слушнете тивок звук кога апаратот работи. Тоа е нормално. Звукот потекнува од пумпата којашто ја испраќа водата низ внатрешниот систем, како и од вентилаторот којшто создава проток на воздух низ апаратот.

## Звучни известувања

Повремено ќе слушнете звук, на пример ако апаратот завршил со готвењето или ако треба да се направи следниот чекор, како на пример да се додаде нова состојка.

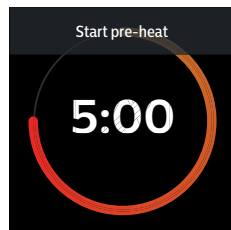
## Претходно загревање

При одредени начини на готвење, како на пример при печење, апаратот треба претходно да се загрее.

Ивестувањето за претходно загревање автоматски се појавува во режимите за готвење во коишто е потребно загревање на апаратот.

Ако сте готвеле и апаратот Air Cooker е веќе загреан, можете да го прескокнете загревањето и веднаш да започнете да готвите.

Тајмерот за загревање на апаратот е поставен на 5 минути и не може да се прилагодува.



### Важно

- За оптимални резултати при готвењето, ставете ја храната во Air Cooker откако апаратот ќе се загрее.

## Волшебник за текст

Сите менија што се појавуваат на екранот содржат волшебник за текст којшто ви помага да се движите низ менито. Текстуалниот опис исчезнува по 10 секунди и повторно се појавува кога ќе пристапите до друга страница од менито.

## Пред првото користење

### Важно

- Air Cooker може да произведе чад и мирис при првата употреба. Тие треба да исчезнат по неколку минути. Пред да започнете да готвите со апаратот, оставете го да работи празен околу 30 минути на 160°C со исклучена влажност, а притоа проветрувајте ја собата.

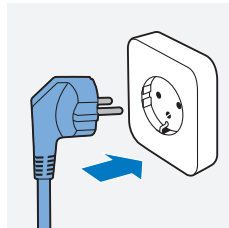
1. Отстранете ја целата амбалажа.
2. Отстранете ги налепниците или ознаките (ако ги има) од апаратот.
3. Исчистете го темелно апаратот пред првата употреба со пребришување на комората за готвење со влажна, мека крпа. Исплакнете ги додатоците и отстранливите делови со топла вода.

## Поврзување на Air Cooker со апликацијата NutriU

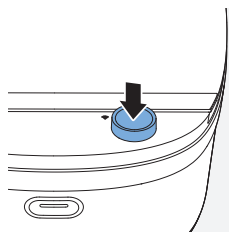
### Важно

- Паметниот уред треба да ви биде поврзан со домашната WiFi-мрежа пред да започнете со процесот на поставување на WiFi.

- Вклучете го апаратот.



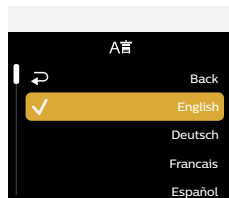
- Притиснете го ротирачкиот регулатор за да го вклучите апаратот.



### Забелешка

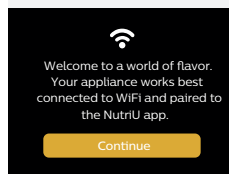
- При првото вклучување на апаратот, ќе имате можност да го изберете јазикот на којшто сакате да се движите низ менито.

- Движете се низ листата додека не се подвлече саканиот јазик.

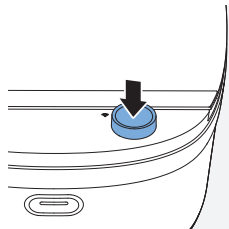


- Притиснете го ротирачкиот регулатор за да го потврдите изборот на јазик.

- Ќе се прикаже екран за добредојде.



- Притиснете го ротирачкиот регулатор за да потврдите и да продолжите.



### Забелешка

- Следниот екран ви дава можност веднаш да го поврзете апаратот со паметниот уред или да оставите за подоцна.

6. Ако одлучите да се поврзете веднаш, појдете до опцијата „Да, молам“.

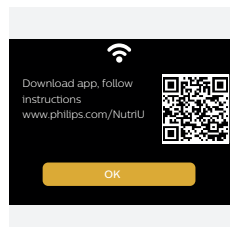
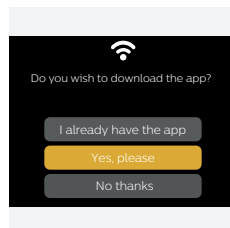
#### Забелешка

- Ве советуваме да ја преземете апликацијата NutriU и да го додадете вашиот апарат Air Cooker во апликацијата штом го поставите апаратот за првпат. На овој начин ќе го извлечете максимумот од вашиот Air Cooker, како на пример да готвите од далечина и да добивате известувања за текот на готвењето.

7. Се прикажува QR-код. Скенирајте го и преземете ја апликацијата NutriU.

#### Совет

- Апликацијата NutriU можете да ја преземете и од App Store или од веб-страницата **[www.philips.com/NutriU](http://www.philips.com/NutriU)**. Можете да го скенирате и QR-кодот од брошурата којашто се испорачува со пакувањето на Air Cooker.



8. Отворете ја апликацијата NutriU и следете го процесот на регистрација.
9. Следете ги чекорите од апликацијата за да го поврзете апаратот Air Cooker со вашата WiFi-мрежа и да го впарите со вашиот паметен уред.

#### Забелешка

- Доколку решите да го поврзете Air Cooker подоцна, со процесот на поставување на WiFi-врската можете да започнете во „Алатки → Поставки → Поставување на WiFi“ од менито на Air Cooker.
- Можете да го користите Air Cooker со апликацијата само кога индикаторот за WiFi покрај екранот свети со постојано бело светло.

Индикаторот за WiFi има две состојби.

|                                 |                                                      |
|---------------------------------|------------------------------------------------------|
| Индикаторот за WiFi е исклучен. | WiFi-врската е оневозможена.                         |
| Индикаторот за WiFi е вклучен.  | WiFi-врската е овозможена и воспоставена со рутерот. |

## Важно

- Далечинско управување: можете далечински да управувате со апаратот Air Cooker преку апликацијата (на пр. да испратите рецепт, да паузирате со готвењето) само ако сте ја избрале опцијата „согласност за далечинско ракување“ на вашиот профил NutriU во апликацијата NutriU.
- Домашната WiFi-мрежа со којашто ќе го поврзете апаратот Air Cooker треба да биде 2,4 GHz 802.11 b/g/n.
- Впарување со еден корисник: со апаратот Air Cooker истовремено далечински може да ракува само еден корисник. Ако со Air Cooker сака да ракува друг корисник и да ја користи апликацијата NutriU, корисникот мора да ги следи чекорите од процесот за впарување. По впарувањето, впарувањето со првиот корисник автоматски ќе прекине.
- Процесот на поставување на WiFi-врска можете да го прекинете преку апликацијата или доколку го исклучите Air Cooker од струја.

## Забелешка

- Можете да ја исклучите или вклучите WiFi-врска во Алатки → Поставки → Поставување на WiFi.
- Можете да ја ресетирате WiFi-врска во Алатки → Поставки → Поставување на WiFi.

## Подготовка за употреба

1. Ставете го апаратот на стабилна, хоризонтална и рамна површина којашто е отпорна на топлина.

## Предупредување

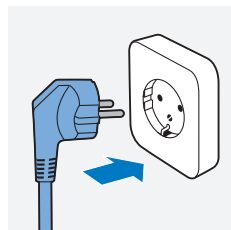
- Не поставувајте ништо врз или од страните на апаратот. Ова може да го наруши протокот на воздух и да влијае врз резултатите од готвењето.
- Немојте да го поставувате активниот апарат во близина или под предмети коишто пареата може да ги оштети, како што се сидови и ормани.

## Забелешка

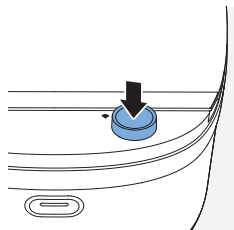
- Секогаш користете ја корпата заедно со подлогата во апаратот. Не употребувајте ја само корпата.

## Употреба на Air Cooker

1. Приклучете го апаратот Air Cooker.

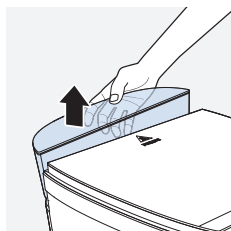


2. Притиснете го ротирачкиот регулатор за да го вклучите апаратот Air Cooker.

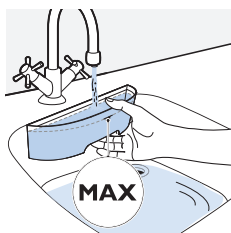


3. Наполнете го резервоарот за вода.

**3a.** Отстранете го резервоарот за вода од задната страна на Air Cooker и отворете го капакот.



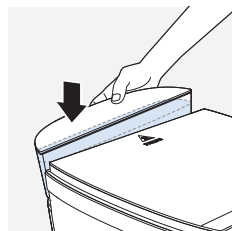
**3b.** Наполнете го со вода до ознаката MAX.



### Забелешка

- Ознаката MAX за нивото на вода се наоѓа на страната со рачката од резервоарот за вода и не треба да се надминува.

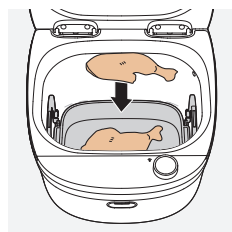
**3c.** Вратете го капакот на резервоарот за вода и прикачете го резервоарот на апаратот Air Cooker.



#### Забелешка

- Бидејќи количината на вода којашто ви е потребна за готвење зависи од видот на храната и времетраењето на готвењето, можеби ќе треба да го надополните резервоарот за вода за време на готвењето. На лентата којашто го прикажува статусот на готвење во апликацијата NutriU, како и на екранот од апаратот ќе се прикаже ознака за ниско ниво на водата.

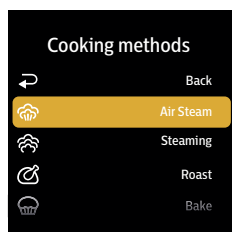
**4.** Ставете ја храната во апаратот Air Cooker.



#### Забелешка

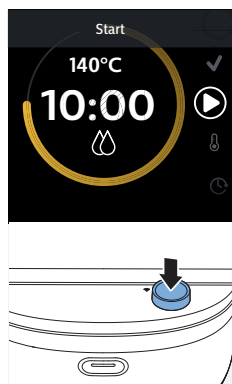
- Пред користење на начините за печење потребно е да го загреете апаратот. Ставете ја храната во апаратот откако ќе се загрее.

**5.** Изберете го начинот на готвење (погледнете и во глава „Начини на готвење“).



**6.** Поставете ги параметрите за готвење доколку има потреба.

**7.** Притиснете го ротирачкиот регулатор за да започнете со готвењето.



**8.** Готвењето е во тек. Се вклучуваат генераторот за пареа и вентилаторот.

#### **Забелешка**

- Притиснете го ротирачкиот регулатор кога сакате да го прекинете процесот на готвење, како на пример за да ги прилагодите параметрите за готвење. За да продолжите со готвењето, притиснете го повторно ротирачкиот регулатор.
- Не поставувајте го Air Cooker во близина на друг апарат за готвење, кујнски сид или под кујнски ормани бидејќи пареата може да кондензира и да се слее по површините.

#### **Предупредување**

- **За време на употребата, од отворите за излез на воздух се ослободува врела пареа. Држете ги рацете и лицето на безбедно растојание од пареата и од отворите за излез на воздух.**

**9.** Кога ќе истече времето за готвење, на екранот ќе се појави текстот „уживајте“.

- Ќе слушнете мелодија.

**10.** Можете да се вратите до главното мени (префрлете на иконата x и потврдете), да ја одржувате топлината на храната или да продолжите да готвите.

#### **Забелешка**

- Испразнете го резервоарот за вода откако ќе завршите со готвењето.
- Секогаш проверувајте дали храната е соодветно зготвена пред да ја послужите.



## Режими на готвење

|   | Режим             |                                                                                   | Како се користи                                                                                                                                                                                        | Ниво на вештини на корисник на Air Cooker              |
|---|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 1 | Готвење по рецепт |                                                                                   | Изберете рецепт од апликацијата и испратете го до Air Cooker.                                                                                                                                          | Автоматизирано готвење за сите нивоа: детално упатство |
| 2 | Состојки          |  | Изберете состојки, а потоа и начинот на готвење. Air Cooker автоматски ги прилагодува температурата и влажноста. Прилагодете го времето за добивање на саканиот краен резултат и започнете со готвење. | Почетник: детално упатство                             |
| 3 | Начини на готвење |  | Изберете начин на готвење. Air Cooker автоматски ги прилагодува температурата и влажноста. Прилагодете го времето за добивање на саканиот краен резултат и започнете со готвење.                       | Напреден корисник: основно упатство                    |
| 4 | Рачен режим       |  | Рачно прилагодете ги времето, температурата и влажноста и започнете со готвење.                                                                                                                        | Експерт: нема упатство                                 |

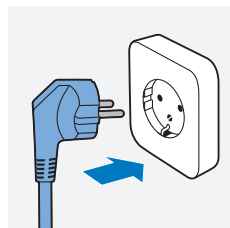
## Готвење по рецепт преку апликацијата NutriU

Ако штотуку започнувате да го користите апаратот Air Cooker, ви препорачуваме да го користите режимот на готвење со следење на рецепт. Така најлесно ќе се запознаете со вашиот Air Cooker. Ако сте поискусен корисник, апликацијата NutriU ќе ви помогне да го извлечете максимумот од вашиот Air Cooker.

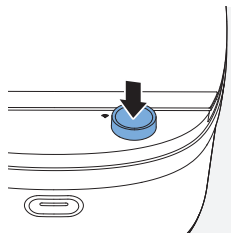
### Забелешка

- Готвењето по рецепт е достапно само ако сте го поврзале Air Cooker со вашиот паметен уред, сте ги впариле уредите и сте дале согласност за далечинско ракување преку вашиот профил NutriU.

### 1. Приклучете го апаратот Air Cooker.



2. Притиснете го ротирачкиот регулатор за да го вклучите апаратот Air Cooker.



3. Отворете ја апликацијата NutriU на вашиот паметен уред и изберете рецепт.
4. Допрете на „Започни со употреба“.
  - Соодветната поставка се прикажува во апликацијата NutriU, како и на вашиот апарат.
5. Прилагодете го времето доколку има потреба и започнете со готвење од апликацијата или од апаратот.

#### Совет

- Доколку ги следите прецизно насоките за состојките и количината храна од рецептот, нема потреба да го прилагодувате времето на готвење.
- Ако готвите помало или поголемо количество храна од препорачаното во рецептот, можеби ќе има потреба да го прилагодите времето на готвење.

#### Забелешка

- Можете да ги менувате и параметрите за готвење како „влажност“ и „температура“ во рецептот по којшто готвите. Промената на параметрите може да влијае врз крајниот резултат.

## Режим „Состојки“

Користете го овој режим на готвење ако првпат готвите со Air Cooker и сакате детално упатство при процесот на готвење.

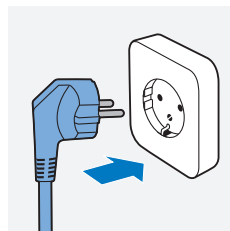
#### Важно

- Кога првпат ја внесувате листата со состојки пред да го поврзете Air Cooker со домашната WiFi-мрежа, се појавува само однапред зададена листа со состојки. Листата автоматски ќе се ажурира штом го поврзете и впарите апаратот Air Cooker со паметниот уред во зависност од државата/регионот коишто ќе ги изберете во апликацијата при процесот на поврзување.

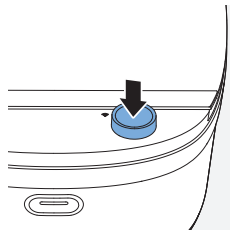
### Забелешка

- Апликацијата се ажурира автоматски одвреме-навреме. За оваа цел, апаратот Air Cooker треба да е поврзан со домашната WiFi-мрежа.

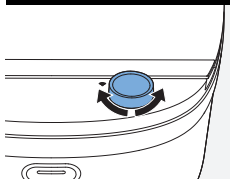
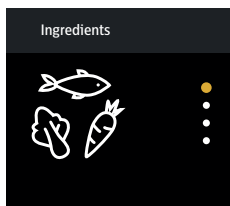
1. Приклучете го апаратот Air Cooker.



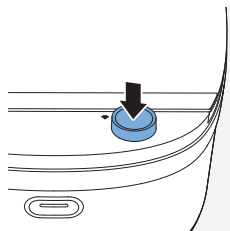
2. Притиснете го ротирачкиот регулатор за да го вклучите апаратот Air Cooker.



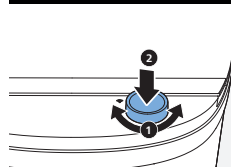
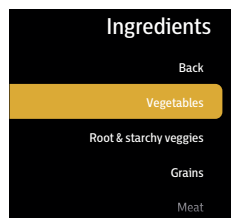
3. Вртете го ротирачкиот регулатор додека не изберете **Состојки**.



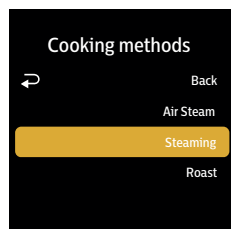
4. Притиснете го ротирачкиот регулатор за да потврдите.



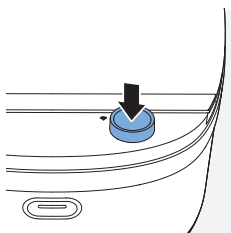
5. Завртете го ротирачкиот регулатор за да ја изберете состојката со која што сакате да готвите. Притиснете го ротирачкиот регулатор за да потврдите.



6. Изберете еден од препорачаните начини на готвење и потврдете.



7. Притиснете го ротирачкиот регулатор за да започнете со готвењето.



#### Забелешка

- Зададеното време на готвење зависи од количината на состојки што ги внесувате во апаратот Air Cooker.

Во долунаведената табела можете да ја погледнете препорачаната количина храна за зададеното време на готвење.

| Состојки | Состојка | Количина | Начини                                    | Температура на готвење | Влажност на готвење                                                                 | Време на готвење | Претходно загревање |
|----------|----------|----------|-------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------|
| Зеленчук | Спанаќ   | 250 g    | Пареа                                     | 100°C                  |  | 10 мин.          | не                  |
|          | Брокола  | 600 g    | Готвење на пареа при повисока температура | 120°C                  |  | 12 мин.          | не                  |
|          |          | 600 g    | Печење                                    | 160°C                  |  | 13 мин.          | да                  |
|          | Тиквички | 500 g    | Готвење на пареа при повисока температура | 120°C                  |  | 15 мин.          | не                  |
|          | Карфиол  | 600 g    | Готвење на пареа при повисока температура | 120°C                  |  | 15 мин.          | не                  |

| Состојки                    | Состојка                                       | Количина | Начини                                    | Температура на готвење | Влажност на готвење                                                                 | Време на готвење | Претходно загревање |
|-----------------------------|------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------|
|                             |                                                | 600 g    | Печење                                    | 160°C                  |    | 20 мин.          | да                  |
|                             | Боранија                                       | 500 g    | Готвење на пареа при повисока температура | 120°C                  |    | 17 мин.          | не                  |
|                             | Модар патлиџан                                 | 750 g    | Готвење на пареа при повисока температура | 120°C                  |    | 25 мин.          | не                  |
|                             |                                                | 680 g    | Печење                                    | 160°C                  |                                                                                     | 20 мин.          | да                  |
|                             | Прокељ                                         | 500 g    | Готвење на пареа при повисока температура | 120°C                  |    | 12 мин.          | не                  |
|                             | Аспарагус                                      | 750 g    | Готвење на пареа при повисока температура | 120°C                  |    | 12 мин.          | не                  |
|                             | Бабура                                         | 500 g    | Готвење на пареа при повисока температура | 120°C                  |    | 12 мин.          | не                  |
|                             | Домати                                         | 750 g    | Готвење на пареа при повисока температура | 120°C                  |    | 12 мин.          | не                  |
| Коренест и скробен зеленчук | Цел компир                                     | 600 g    | Готвење на пареа при повисока температура | 120°C                  |    | 40 мин.          | не                  |
|                             | Компир исечкан на четвртинки                   | 600 g    | Готвење на пареа при повисока температура | 120°C                  |  | 35 мин.          | не                  |
|                             |                                                | 600 g    | Печење                                    | 160°C                  |  | 45 мин.          | да                  |
|                             | Портокалов сладок компир исечкан на четвртинки | 600 g    | Готвење на пареа при повисока температура | 120 °C                 |  | 20 мин.          | не                  |
|                             | Цел сладок компир                              | 600 g    | Печење                                    | 160°C                  |  | 30 мин.          | да                  |
|                             | Тиква исечкана на коцки                        | 750 g    | Готвење на пареа при повисока температура | 120°C                  |  | 30 мин.          | не                  |
|                             |                                                | 750 g    | Печење                                    | 160°C                  |  | 30 мин.          | да                  |

| Состојки | Состојка                    | Количина                   | Начини                                    | Температура на готвење | Влажност на готвење                                                                 | Време на готвење | Претходно загревање |
|----------|-----------------------------|----------------------------|-------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------|
|          | Моркови                     | 750 g                      | Готвење на пареа при повисока температура | 120°C                  |    | 25 мин.          | не                  |
|          |                             | 750 g                      | Печење                                    | 160°C                  |    | 25 мин.          | да                  |
| Жито     | Басмати-ориз                | 200 g ориз/<br>550 ml вода | Готвење на пареа при повисока температура | 120°C                  |    | 25 мин.          | не                  |
|          | Јасминов ориз               | 200 g/<br>550 ml           | Готвење на пареа при повисока температура | 120°C                  |    | 25 мин.          | не                  |
|          | Ориз со долги и полни зрна  | 200 g/<br>550 ml           | Готвење на пареа при повисока температура | 120°C                  |    | 40 мин.          | не                  |
|          | Просо                       | 200 g/<br>400 ml           | Готвење на пареа при повисока температура | 120°C                  |    | 20 мин.          | не                  |
|          | Киноа                       | 200 g/<br>550 ml вода      | Готвење на пареа при повисока температура | 120°C                  |    | 25 мин.          | не                  |
|          | Јачмен                      | 200 g/<br>600 ml           | Готвење на пареа при повисока температура | 120°C                  |    | 40 мин.          | не                  |
|          | Хелда                       | 200 g/<br>450 ml           | Готвење на пареа при повисока температура | 120°C                  |   | 20 мин.          | не                  |
|          | Кускус/<br>булгур           | 200 g/<br>300 ml вода      | Готвење на пареа при повисока температура | 120°C                  |  | 10 мин.          | не                  |
| Месо     | Тенки парчиња говедско месо | 1000 g                     | Готвење на пареа при повисока температура | 120°C                  |  | 50 мин.          | не                  |
|          | Тенки парчиња свинско месо  | 1000 g                     | Готвење на пареа при повисока температура | 120°C                  |  | 60 мин.          | не                  |

| Состојки            | Состојка               | Количина          | Начини                                    | Температура на готвење | Влажност на готвење                                                                 | Време на готвење | Претходно загревање |
|---------------------|------------------------|-------------------|-------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------|
|                     | Месо од свински стомак | 1000 g            | Печење                                    | 160°C                  |    | 60 мин.          | да                  |
|                     | Свинско ребро          | 1000 g            | Печење                                    | 160°C                  |    | 60 мин.          | да                  |
| Живина              | Пилешки гради          | 550 g (3 парчиња) | Готвење на пареа при повисока температура | 120°C                  |    | 25 мин.          | не                  |
|                     |                        | 550 g             | Печење                                    | 160°C                  |    | 25 мин.          | да                  |
|                     | Мисиркини гради        | 550 g             | Готвење на пареа при повисока температура | 120°C                  |    | 25 мин.          | не                  |
|                     |                        | 550 g             | Печење                                    | 160°C                  |    | 25 мин.          | да                  |
|                     | Цела кокошка           | 1450 g            | Печење                                    | 160°C                  |    | 60 мин.          | да                  |
|                     | Пилешки батаци         | 400 g             | Печење                                    | 160°C                  |    | 50 мин.          | да                  |
|                     | Паткини гради          | 600 g (2 парчиња) | Печење                                    | 160°C                  |    | 12 мин.          | да                  |
| Риба и морска храна | Лосос                  | 450 g             | Готвење на пареа при повисока температура | 120°C                  |    | 15 мин.          | не                  |
|                     |                        | 450 g             | Печење                                    | 160°C                  |                                                                                     | 20 мин.          | да                  |
|                     | Лаврак                 | 600 g             | Готвење на пареа при повисока температура | 120°C                  |    | 12 мин.          | не                  |
|                     | Ракчиња                | 800 g             | Готвење на пареа при повисока температура | 120°C                  |  | 15 мин.          | не                  |
|                     | Пастрмка               | 600 g             | Готвење на пареа при повисока температура | 120°C                  |  | 12 мин.          | не                  |
|                     | Лигна                  | 600 g             | Готвење на пареа при повисока температура | 120°C                  |  | 15 мин.          | не                  |
|                     | Филе од бела риба      | 600 g             | Готвење на пареа при повисока температура | 120°C                  |  | 12 мин.          | не                  |

| Состојки | Состојка           | Количина           | Начини                                    | Температура на готвење | Влажност на готвење                                                               | Време на готвење | Претходно загревање |
|----------|--------------------|--------------------|-------------------------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------|
| Јајца    | Тврдо варено јајце | 560 g/<br>10 јајца | Готвење на пареа при повисока температура | 120°C                  |  | 12 мин.          | не                  |
|          | Ровко варено јајце | 560 g/<br>10 јајца | Готвење на пареа при повисока температура | 120°C                  |  | 8 мин.           | не                  |

### Забелешка

- Во NutriU е достапен рецепт за секоја состојка. Погледнете ја апликацијата за повеќе информации.
- Ако за зададеното време на готвење не ги постигнете очекуваните резултати бидејќи сте зготвиле повеќе или помалку од препорачаното количество храна, прилагодете го времето на готвење.

## Режим „Начин на готвење“

Овој режим се препорачува ако сте веќе делумно запознаени со начинот на готвење со Air Cooker. Имате избор од повеќе различни начини на готвење.

| Начин на готвење                          | Поставка за температура | Поставка за влажност                                                                | Зададено време                            | Опсег      | Примери                                             |
|-------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------|
| Готвење на пареа при повисока температура | 120°C                   |    | 10 мин.                                   | 1–90 мин.  | Зеленчук, месо, риба, морска храна, оброци со јајца |
| Пареа                                     | 100°C                   |    | 10 мин.                                   | 1–90 мин.  | Зеленчук со листови, кнедли, тазе равиоли           |
| Печење                                    | 160°C                   |  | 50 мин. (и претходно загревање од 5 мин.) | 1–90 мин.  | Месо, живина, риба, зеленчук, компири               |
| Печење                                    | 160°C                   |  | 35 мин. (и претходно загревање од 5 мин.) | 1–90 мин.  | Грантирани јадења, лазања, торти, мафини, земички   |
| Бавно готвење                             | 80°C                    |  | 120 мин.                                  | 1–180 мин. | Месо, чорба, супи, сосови                           |
| „Sous vide“                               | 50°C-90°C               |  | 90 мин.                                   | 1–180 мин. | Месо, живина, риба, морска храна                    |
| Одмрзнување                               | 60°C                    |  | 20 мин.                                   | 1–180 мин. | Разни видови замрзната храна                        |
| Подгревање                                | 120°C                   |  | 15 мин.                                   | 1–90 мин.  | Разни остатоци од храна                             |



### Забелешка

- При одредени начини на готвење, како на пример при печење, апаратот треба претходно да се загрее.
- Ако сте готвеле и апаратот Air Cooker е веќе загреан, можете да го прескокнете загревањето и веднаш да започнете да готвите.
- Тајмерот за загревање на апаратот е поставен на 5 минути и не може да се прилагодува.

### Предупредување

- За време на употребата, од отворите за излез на воздух се ослободува врела пареа. Држете ги рацете и лицето на безбедно растојание од пареата и од отворите за излез на воздух.
- Внимавајте на врелата пареа што излегува од апаратот при готвењето, во режимот за одржување на топлината или кога го отворате капакот.
- Кога ја проверувате храната, секогаш користете кујнски прибор со долга рачка.
- На пареа никогаш немојте да готвите замрзнато месо, живина или морски плодови. Секогаш оставајте ги овие состојки целосно да се одмрзнат пред готвењето на пареа.

### Готвење на пареа при повисока температура

Препорачуваме да користите пареа при повисока температура за готвење на сите видови зеленчуци, тенко исечкано месо, риба, морска храна и сите видови житарки. Оваа поставка го одржува природниот вкус, текстурата и светлата боја на храната.

Времето на готвење дадено во табелата е насока за готвење свежи состојки. Ако за зададеното време на готвење не ги постигнете очекуваните резултати, прилагодете го времето на готвење.

| Состојки                    | Состојка       | Количина | Време на готвење |
|-----------------------------|----------------|----------|------------------|
| Зеленчук                    | Брокола        | 600 g    | 12 мин.          |
|                             | Тиквички       | 500 g    | 15 мин.          |
|                             | Карфиол        | 600 g    | 15 мин.          |
|                             | Боранија       | 500 g    | 17 мин.          |
|                             | Прокељ         | 500 g    | 12 мин.          |
|                             | Аспарагус      | 750 g    | 12 мин.          |
|                             | Бабура         | 500 g    | 12 мин.          |
|                             | Домати         | 750 g    | 12 мин.          |
|                             | Модар патлиџан | 750 g    | 25 мин.          |
| Коренест и скробен зеленчук | Цел компир     | 600 g    | 40 мин.          |

| Состојки            | Состојка                                       | Количина               | Време на готвење |
|---------------------|------------------------------------------------|------------------------|------------------|
|                     | Компир исечкан на четвртинки                   | 600 g                  | 35 мин.          |
|                     | Портокалов сладок компир исечкан на четвртинки | 600 g                  | 20 мин.          |
|                     | Тиква исечкана на коцки                        | 750 g                  | 30 мин.          |
|                     | Моркови                                        | 750 g                  | 25 мин.          |
| Жито                | Басмати-ориз                                   | 200 g ориз/550 ml вода | 25 мин.          |
|                     | Јасминов ориз                                  | 200 g/550 ml           | 25 мин.          |
|                     | Ориз со долги и полни зрна                     | 200 g/550 ml           | 40 мин.          |
|                     | Просо                                          | 200 g/400 ml           | 20 мин.          |
|                     | Киноа                                          | 200 g/550 ml вода      | 25 мин.          |
|                     | Јачмен                                         | 200 g/600 ml           | 40 мин.          |
|                     | Хелда                                          | 200 g/450 ml           | 20 мин.          |
|                     | Кускус/булгур                                  | 200 g/300 ml вода      | 10 мин.          |
| Месо                | Тенки парчиња говедско месо (филе)             | 1000 g                 | 50 мин.          |
|                     | Тенки парчиња свинско месо                     | 1000 g                 | 60 мин.          |
| Живина              | Пилешки гради                                  | 550 g (3 парчиња)      | 25 мин.          |
|                     | Мисиркини гради                                | 550 g                  | 25 мин.          |
| Риба и морска храна | Лосос                                          | 450 g                  | 15 мин.          |
|                     | Лаврак                                         | 600 g                  | 12 мин.          |
|                     | Ракчиња                                        | 800 g                  | 15 мин.          |
|                     | Пастрмка                                       | 600 g                  | 12 мин.          |
|                     | Лигна                                          | 600 g                  | 15 мин.          |
|                     | Филе од бела риба                              | 600 g                  | 12 мин.          |
| Јајца               | Тврдо варено јајце                             | 560 g/10 јајца         | 12 мин.          |
|                     | Ровко варено јајце                             | 560 g/10 јајца         | 8 мин.           |

## Пареа

Готвењето на пареа е многу нежен начин на готвење поради ниската температура и големата влажност. Ви препорачуваме да го користите начинот „Пареа“ за готвење на зеленчуци со листови и на храна којашто треба да остане влажна и мека, како на пример кнедлите.

Времето на готвење дадено во табелата е насока за готвење свежи состојки. Ако за зададеното време на готвење не ги постигнете очекуваните резултати, прилагодете го времето на готвење.

| Состојки | Состојка          | Количина          | Време на готвење |
|----------|-------------------|-------------------|------------------|
| Зеленчук | Спанаќ            | 250 g             | 10 мин.          |
|          | Брокола           | 600 g             | 14 мин.          |
|          | Тиквички          | 500 g             | 17 мин.          |
|          | Карфиол           | 600 g             | 17 мин.          |
|          | Боранија          | 500 g             | 19 мин.          |
|          | Прокељ            | 500 g             | 14 мин.          |
|          | Аспарагус         | 750 g             | 14 мин.          |
|          | Бабура            | 500 g             | 14 мин.          |
|          | Домати            | 750 g             | 14 мин.          |
|          | Модар патлиџан    | 750 g             | 27 мин.          |
|          | Пилешки гради     | 550 g (3 парчиња) | 27 мин.          |
|          | Мисиркини гради   | 550 g             | 27 мин.          |
| Риба     | Филе од бела риба | 600 g             | 14 мин.          |
|          | Лосос             | 450 g             | 17 мин.          |
|          | Ракчиња           | 800 g             | 17 мин.          |
| Кнедли   | Кинески кнедли    | 400 g             | 20 мин.          |
|          | Кнедли            | 600 g             | 25 мин.          |
|          | Свежи равиоли     | 500 g             | 12 мин.          |
| Јајца    | Залачиња со јајца | 600 g             | 15 мин.          |
|          | Пудинг со јајца   | 600 g             | 15 мин.          |
| Десерти  | Земички со рикота | 800 g             | 25 мин.          |
|          | Колач со банани   | 600 g             | 25 мин.          |

## Печење

Ви препорачуваме да го користите начинот „Печење“ за готвење состојки на повисока температура, претежно оброци со месо и риба, како и зеленчук.

### Совет

- За оптимални резултати, загрејте го апаратот пред да започнете со готвењето.

Времето на готвење дадено во табелата е насока за готвење свежи состојки. Ако за зададеното време на готвење не ги постигнете очекуваните резултати, прилагодете го времето на готвење.

| Состојки                    | Состојка                     | Количина | Време на готвење |
|-----------------------------|------------------------------|----------|------------------|
| Зеленчук                    | Брокола                      | 600 g    | 13 мин.          |
|                             | Карфиол                      | 500 g    | 20 мин.          |
|                             | Модар патлиџан               | 680 g    | 20 мин.          |
|                             | Домат                        | 750 g    | 15 мин.          |
|                             | Прокелџ                      | 500 g    | 15 мин.          |
|                             | Бабура                       | 500 g    | 20 мин.          |
| Коренест и скробен зеленчук | Компир исечкан на четвртинки | 600 g    | 45 мин.          |
|                             | Тиква                        | 750 g    | 30 мин.          |
|                             | Моркови                      | 600 g    | 30 мин.          |
|                             | Цел сладок компир            | 600 g    | 30 мин.          |
| Месо                        | Месо од свински стомак       | 1000 g   | 60 мин.          |
|                             | Свинско ребро                | 1000 g   | 60 мин.          |
| Живина                      | Пилешки гради                | 550 g    | 25 мин.          |
|                             | Мисиркини гради              | 550 g    | 25 мин.          |
|                             | Цела кокошка                 | 1450 g   | 60 мин.          |
|                             | Пилешки батаци               | 400 g    | 50 мин.          |
| Риба и морска храна         | Лосос                        | 450 g    | 20 мин.          |

## Печење

Ви препорачуваме да го користите начинот „Печење“ за печење на леб, торти и мафини, како и грантирани јадења. Со оваа поставка ќе печете вкусни пекарски јадења коишто ќе бидат меки одвнатре, а крцкави однадвор.

### Совет

- За оптимални резултати, загрејте го апаратот пред да започнете со готвењето.
- За печење торти, леб и грантирани јадења ви препорачуваме да го користите садот за готвење. За печење мафини, користете ги стандардните силиконски калапи со коишто може да се пече во рерна.

Времето на готвење дадено во табелата е насока за печење разни типови храна. Ако за зададеното време на печење не ги постигнете очекуваните резултати, прилагодете го времето на готвење.

| Состојки          | Состојка               | Време на готвење |
|-------------------|------------------------|------------------|
| Торта             | Чизкејк                | 40 мин.          |
|                   | Смеса за торта         | 30 мин.          |
|                   | Смеса за торта „Сахер“ | 30 мин.          |
|                   | Мафини                 | 20 мин.          |
|                   | Штрудлички со цимет    | 30 мин.          |
| Грантирани јадења | Грантирани компири     | 60 мин.          |
|                   | Лазања                 | 50 мин.          |
|                   | Киш                    | 45 мин.          |
| Леб               | Леб                    | 40 мин.          |
|                   | Плетенки со лук        | 25 мин.          |

## Бавно готвење

Во режимот „Бавно готвење“ можете да готвите на ниска температура до 3 часа. Користете го режимот „Бавно готвење“ за готвење месо и пилешко, како и супи и чорби. Со оваа поставка, ќе зготвите меки и сочни јадења со интензивен вкус.

### Совет

- Можете да го комбинирате бавното готвење со други начини на готвење. На пример, можете да подготвите месо со режимот на бавно готвење, а потоа да го пропржите месото во тавче за оптимален резултат.

Времето на готвење дадено во табелата е насока за готвење свежи состојки. Ако за зададеното време на готвење не ги постигнете очекуваните резултати, прилагодете го времето на готвење.

| Состојки | Состојка                    | Количина | Температура на готвење | Време на готвење |
|----------|-----------------------------|----------|------------------------|------------------|
| Месо     | Свински ребра               | 1000 g   | 80°C                   | 120 мин.         |
|          | Месо од свински стомак      | 1000 g   | 80°C                   | 180 мин.         |
|          | Тенко исечено свинско месо  | 1000 g   | 80°C                   | 180 мин.         |
|          | Тенко исечено говедско месо | 1000 g   | 80°C                   | 180 мин.         |
| Кокошка  | Цела кокошка                | 1350 g   | 80°C                   | 180 мин.         |
| Зеленчук | Рататуј                     | 800 g    | 80°C                   | 180 мин.         |
| Варење   | Говедска чорба              | 1500 g   | 80°C                   | 180 мин.         |
| Овошје   | Мармалад од сливи           | 1000 g   | 80°C                   | 180 мин.         |

## „Sous vide“

„Sous vide“ е посебен начин на готвење со вакуум на ниска температура којшто овозможува прецизно готвење на храната. За да создадете вакуум, користете ги наменските пластични кеси за готвење „sous vide“ и уред за вакуумирање. Air Cooker може да готви со начинот „sous vide“ до 3 часа. Со оваа поставка ќе зготвите сочно и меко месо, без да се плашите дека ќе претерате со готвењето.

### Совет

- „Sous vide“ може да се користи во комбинација и со други начини на готвење. На пример, можете да подготвите месо со режимот на готвење „sous vide“, а потоа да го пропржите месото во тавче за оптимален резултат.

### Предупредување

- Ако ја користите функцијата „sous vide“ (во вакуум), користете само висококвалитетни кеси „sous vide“.
- Ако ја ставите храната во кеса предвидена за готвење со начинот „sous vide“, не заоравајте да изберете готвење „sous vide“ бидејќи во спротивно кесата може да се стопи.
- Не се препорачува употреба на функцијата „sous vide“ на температура под 50°C бидејќи може да доведе до развој на бактерии.

Времето на готвење дадено во табелата е насока за готвење со начинот „sous vide“. Ако не ги постигнете очекуваните резултати, ви препорачуваме да ја зголемите или намалите температурата неколку степени во зависност од вашиот личен вкус. Можете да го прилагодите и времето на готвење.

| Состојки      | Состојка                                      | Температура на готвење | Влажност на готвење                                                                 | Време на готвење | Ниво на подготвеност       |
|---------------|-----------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------|
| (Црвено) месо | Говедско филе, 350 g, дебелина од 4 cm        | 54°C                   |  | 70-180 мин.      | Средно печено              |
|               | Говедски преден стек, 450 g, дебелина од 4 cm | 54°C                   |  | 100-180 мин.     | Средно печено              |
|               | Говедско филе мињон, 250 g, дебелина од 4 cm  | 54°C                   |  | 80-120 мин.      | Средно печено              |
| Свинско       | 2 x кременадли, 250 g                         | 63°C                   |  | 60-120 мин.      | Средно печено, меко, сочно |
| Живина        | 2 x пилешки гради, 250 g                      | 66°C                   |  | 70-180 мин.      | Сочно и меко               |

| Состојки     | Состојка                                   | Температура на готвење | Влажност на готвење                                                               | Време на готвење | Ниво на подготвеност                           |
|--------------|--------------------------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------|
| Морска храна | Ракчиња, со лушпа, средна големина, 400 g  | 56°C                   |  | 40-65 мин.       | Непросирно, путересто, сочно                   |
| Риба         | 4 x филети од лосос, 150 g                 | 52°C                   |  | 45-70 мин.       | Цврсто, лесно се двои                          |
| Јајца        | 10 јајца со средна големина                | 66°C                   |  | 55-70 мин.       | Слично на поширани, тврда белка и ровка жолчка |
|              | 10 јајца со средна големина                | 74°C                   |  | 60-75 мин.       | Тврдо варени                                   |
| Зеленчук     | Аспарагус, 250 g                           | 85°C                   |  | 12-18 мин.       | Крцкаво                                        |
|              | Цветови од брокула, 400 g                  | 85°C                   |  | 15-20 мин.       | Крцкаво                                        |
| Десерти      | Флан со карамел, 5 модли x 9x5 cm          | 82°C                   |  | 70-80 мин.       | Свиленкасто                                    |
|              | Чизкејк, 6 стаклени тегли со капак x 39 cl | 80°C                   |  | 80-90 мин.       | Кремаво                                        |

## Одмрзнување

Ви препорачуваме да ја користите поставката „Одмрзнување“ за одмрзнување замрзната храна како зеленчук, месо, риба и овошје. Времето на одмрзнување дадено во табелата е насока за одмрзнување. Времето на одмрзнување зависи од количината и големината на замрзнатата храна. Ако замрзнатата храна не се одмрзне целосно, зголемете го времето на одмрзнување за неколку минути.

| Состојки                | Состојка                   | Количина | Време на одмрзнување |
|-------------------------|----------------------------|----------|----------------------|
| Овошје                  | Сите видови зрнесто овошје | 500 g    | 8 мин.               |
|                         | Сос од јаболка/парчиња     | 500 g    | 10 мин.              |
|                         | Сливи                      | 500 g    | 10 мин.              |
|                         | Праски                     | 500 g    | 10 мин.              |
| Зеленчук                | Замрзнат зеленчук во коцки | 500 g    | 10 мин.              |
| Риба                    | Филети од риба             | 200 g    | 5 мин.               |
|                         | Цела риба                  | 250 g    | 8 мин.               |
|                         | Ракчиња                    | 300 g    | 5 мин.               |
| Говедско и свинско месо | Мелено месо                | 250 g    | 15 мин.              |
|                         | Месо за гулаш              | 400 g    | 20 мин.              |
|                         | Котлети                    | 250 g    | 15 мин.              |
|                         | Колбаси                    | 250 g    | 10 мин.              |

| Состојки      | Состојка            | Количина | Време на одмрзнување |
|---------------|---------------------|----------|----------------------|
| Живина        | Цела кокошка        | 1200 g   | 30 мин.              |
|               | Пилешки гради       | 400 g    | 15 мин.              |
|               | Пилешки батаци      | 400 g    | 13 мин.              |
| Печиво        | Лиснато тесто       | 300 g    | 10 мин.              |
|               | Смеси               | 500 g    | 15 мин.              |
|               | Штрудлички со цимет | 500 g    | 13 мин.              |
| Леб/погачки   | Земички             | 500 g    | 13 мин.              |
|               | 'Ржан леб           | 500 g    | 15 мин.              |
|               | Леб со цели зрна    | 500 g    | 15 мин.              |
|               | Бел леб             | 500 g    | 15 мин.              |
| Готови јадења | Супи                | 1000 g   | 25 мин.              |
|               | Чорби               | 1000 g   | 30 мин.              |
|               | Ориз                | 250 g    | 8 мин.               |

### Важно

- Не користете ја течноста од одмрзнатата храна за готвење.
- Откако ќе ја одмрзнете храната, немојте повторно да ја замрзнувате.

### Подгревање

Ви препорачуваме ја користите поставката „Подгревање“ за лесно, брзо и здраво подгревање на остатоците за да добиете сочна и хомогена подгреана храна.

Времето на готвење дадено во табелата е насока за подгревање. Ако храната не е доволно подгреана, зголемете го времето на подгревање за неколку минути.

| Состојки              | Количина  | Време на подгревање |
|-----------------------|-----------|---------------------|
| Прилози-тестенини     | 500 g     | 10 мин.             |
| Прилози-ориз          | 500 g     | 10 мин.             |
| Касерола              | 1500 g    | 25 мин.             |
| Филет/и од риба       | 250 g     | 8 мин.              |
| Лазања                | 1000 g    | 25 мин.             |
| Говедско/свинско месо | 250 g     | 10 мин.             |
| Живина                | 250 g     | 10 мин.             |
| Зеленчук              | 500 g     | 10 мин.             |
| Супа                  | 1000 g    | 20 мин.             |
| Димсам                | 400 g     | 12 мин.             |
| Палачинка/и           | 250 g     | 8 мин.              |
| Омлет                 | 250 g     | 8 мин.              |
| Пица                  | 2 парчиња | 10 мин.             |



## Рачен режим

Овој режим е наменет за корисници на Air Cooker коишто се веќе запознаени со уредот и имаат претходно искуство во готвење по рецепт или готвење состојки.

Во овој режим можете да ги поставите рачно сите параметри за готвење, како време, температура и влажност.

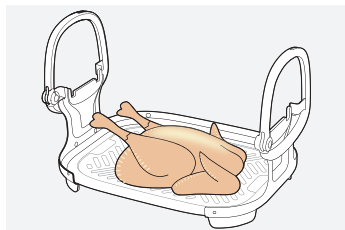
Можете да поставите време од 1 до 60 минути, а температура од 60°C до 160°C. Постојат три поставки за влажност, односно  (исклучена влажност),  (средна влажност) и  (висока влажност).

## Додатоци

Air Cooker се испорачува со основни додатоци, како и одреден број дополнителни додатоци, во зависност од моделот што сте го купиле. Погледнете во продолжение како можете да ги комбинирате додатоците кога готвите со апаратот Air Cooker.

### Забелешка

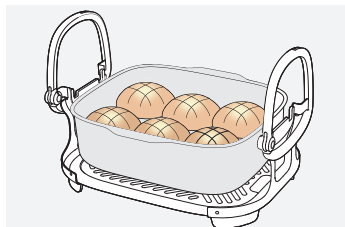
- Секогаш користете го Air Cooker со подлогата и решетката. Сите останати додатоци се поставуваат над нив.



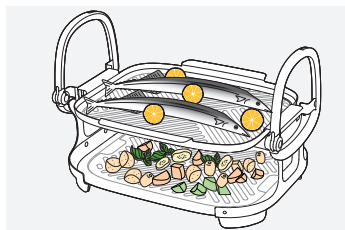
Само подлога и решетка



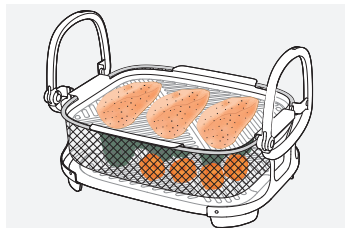
Подлога и решетка, заедно со корпа



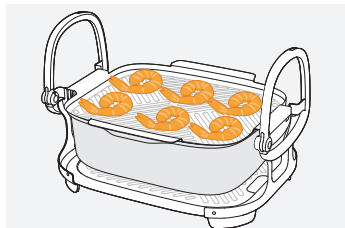
Подлога и решетка, заедно со сад за готвење



Подлога и решетка, заедно со втор кат



Подлога и решетка, заедно со корпа и втор кат



Подлога и решетка, заедно со сад за готвење и втор кат

## Гласовна контрола

1. Air Cooker треба да е поврзан и впарен со вашиот паметен уред и да сте дале согласност за далечинско ракување на вашиот профил во апликацијата NutriU.
2. Треба да ви биде преземена апликацијата за гласовен асистент.
3. Поврзете ја апликацијата NutriU со апликацијата за гласовен асистент.

### Забелешка

- Доколку не ја гледате опцијата за активирање гласовна контрола во апликацијата NutriU, активирајте ја опцијата Amazon Alexa преку вашата апликација за гласовен асистент.
- Целосен преглед на гласовните наредби можете да најдете во апликацијата за гласовен асистент.
- Апликацијата NutriU можете да ја поврзете со вашата апликација за гласовен асистент и кога првпат ќе го поврзете и впарите вашиот Air Cooker.

### Општо

#### Важно

- Немојте да користите метален кујнски прибор или абразивни материјали за чистење бидејќи може да го оштетат нелепливиот слој.
- Не користете остри или шилести алатки за чистење на млазницата за вода во комората за готвење бидејќи тоа може да ја уништи млазницата.

#### Забелешка

- Внатрешноста на уредот, подлогата, корпата, садот за готвење и вториот кат се обложени со нелеплив слој.
  - При првата употреба на апаратот, темелно пребришете ја комората за готвење со топла вода. Исклиштете ги и подлогата, садот за готвење и вториот кат со топла вода и неабразивен сунѓер. (погледнете во „Табела за чистење“).
  - Исклиштете го апаратот по секоја употреба. Отстранувајте ги маснотиите од комората за готвење и капакот по секое готвење.
  - Не полнете ја комората за готвење со вода за чистење.
1. Притиснете го и задржете го ротирачкиот регулатор за да го исклучите апаратот, отстранете го приклучокот од сидниот штекер и оставете го да се олади околу 30 минути со отворен капак.
  2. Отстранете ги подлогата и корпата, садот за готвење и/или вториот кат за да му овозможите на Air Cooker да се олади побрзо.
  3. Исклиштете ја комората за готвење со топла вода и доколку е потребно и со течност за миене садови и неабразивен сунѓер (погледнете во „Табела за чистење“).
  4. Откачете ја решетката од подлогата за полесно и темелно да ја исклиштите.

#### Совет

- Ако во комората за готвење се налепи храна, можете да ја активирате програмата за автоматско чистење „EasyClean“ за да ги омекнете остатоците и полесно да го исклиштите апаратот (погледнете во „Користете програми за автоматско чистење“).

5. Чистете ги подлогата, корпата, садот за готвење и вториот кат во машина за миене садови. Можете да ги исчистите и со топла вода, течност за миене садови и неабразивен сунѓер (погледнете во „Табела за чистење“).
6. Избришете ја надворешноста на апаратот со влажна крпа.
7. Внатрешноста на апаратот треба да е целосно сува пред да го складираате со затворен капак.

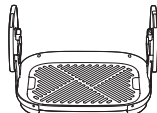
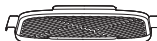
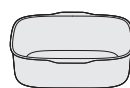
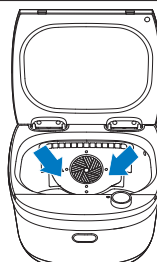
#### **Совет**

- Ако не планирате да го користите апаратот подолго време, темелно исчистете ја внатрешноста пред складирањето за да спречите насобирање на мирис. Потоа, оставете го капакот отворен додека внатрешноста на уредот не се исуши целосно. Не складирајте го уредот со затворен капак ако внатрешноста не е темелно исчистена и целосно сува.

#### **Забелешка**

- Екранот треба да биде целосно сув. Избришете ја контролната табла со крпа откако ќе ја исчистите.
- Доколку во комората за готвење се насобере вода или влага од која било причина (преголема влажност ослободена од храната, кондензација на вода, за време на програмите за автоматско чистење итн.), отстранете ја водата со помош на сунѓер за чистење пред да го достигне нивото на отворот за цедење од задната страна. Ова може да предизвика чад поради контактот со грејачот на воздух.

Табела за чистење

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

**Забелешка**

- Користете ја функцијата „Плакнење“ или „Едноставно чистење“ за темелно да ја исчистите внатрешноста на комората за готвење.

## Користете програми за автоматско чистење

### Плакнење

Ако не сте го користеле Air Cooker подолго време, ви препорачуваме да ја користите програмата за плакнење. Плакнењето ќе го измие внатрешниот систем со вода.

### Едноставно чистење

Функцијата EasyClean помага за растворање на масните остатоци и темелно чистење на комората за готвење. Програмата трае 20 минути. Кога програмата ќе заврши, пребришете ја комората за готвење со влажна крпа.

### Отстранување бигор

Вашиот Air Cooker ќе ви испрати известување на екранот кога ќе има потреба да го отстраните бигорот.

#### Забелешка

- Ви препорачуваме да го отстраните бигорот од апаратот кога ќе го видите известувањето за да не се запуши. Прескокнете го известувањето доколку не сакате веднаш да го отстраните бигорот. Следниот пак кога ќе го вклучите Air Cooker, повторно ќе добиете известување.

1. Појдете до „Алатки → Отстранување бигор“ на екранот од апаратот.

#### Забелешка

- Уредот треба да е вклучен, а во комората за готвење да нема течност. Ако уредот е топол, оставете го да се олади со отворен капак најмалку 30 минути.
2. Истурете околу 80 ml од течноста за отстранување бигор Philips CA6700 или лимонска киселина во празниот резервоар за вода и вратете го резервоарот назад во апаратот без да го надополнувате со вода.

#### Забелешка

- Користете само вода за отстранување бигор од Philips или лимонска киселина. Никогаш немојте да користите течност за отстранување бигор на база на сулфурна киселина, хидрохлорна киселина, сулфамична или оцетна киселина (оцет) бидејќи може да го оштетат системот за вода на апаратот и да не го отстранат бигорот докрај.

3. Притиснете „продолжи“ за да започнете со отстранување на бигорот.

#### Забелешка

- Апаратот ќе го ослободи растворот за отстранување бигор. Растворот ќе се насобере на дното од комората за готвење.

4. Почекајте до следното упатство на екранот. Постапката ќе трае приближно 10 минути.

5. Испразнете го резервоарот за вода, исплакнете го и наполнете го со свежа вода до ознаката MAX.
6. Потоа, притиснете „ОК“ со ротирачкиот регулатор на екранот за да потврдите. Уредот ќе го исплакне системот со вода со свежа вода.
7. По плакнењето, притиснете „ОК“ за да го завршите процесот на отстранување бигор.
8. Избришете го долниот дел од комората за готвење со сува крпа.

#### Совет

- Можете да користите лимонска киселина (растворена со вода според упатствата) за да ги отстраните малите дамки од бигор во внатрешноста на комората за готвење. Ставете ја во садот, оставете ја да отстои некое време, а потоа избришете ја.

## Складирање

1. Исклучете го апаратот од штекер и оставете го да се олади.
2. Испразнете го резервоарот за вода.
3. Проверете дали сите делови се чисти и суви пред да ги складираате.
4. Ставете ги додатоците едни во други и складирајте ги во апаратот.

#### Совет

- Ако не планирате да го користите апаратот подолго време, темелно исчистете ја внатрешноста пред складирањето за да спречите насобирање на мирис. Потоа, оставете го капакот отворен додека внатрешноста на уредот не се исуши целосно. Не складирајте го уредот со затворен капак ако внатрешноста не е темелно исчистена и целосно сува.

#### Забелешка

- Секогаш држете го апаратот Air Cooker хоризонтално кога го носите.
- Секогаш правилно поставувајте ги додатоците за Air Cooker едни во други за да можете да ги складираате во неговата внатрешност и да го затворите капакот.

## Рециклирање

- Немојте да го фрлате производот што е на крајот од неговиот век на траење со отпадот од домаќинството, туку предадете го на официјалниот пункт за собирање производи за рециклирање. На овој начин ќе придонесете за заштита на животната средина.
- Придржувајте се до законите во вашата земја за одделно собирање на електричните и електронските производи. Правилното фрлање помага во спречувањето на негативните последици по животната средина и човековото здравје.

## Декларација за усогласеност

На овој начин, компанијата DAP B.V. изјавува дека апаратот Air Cooker NX096x е усогласен со Директивата 2014/53/EU.

Целосниот текст на декларацијата за усогласеност на ЕУ е достапен на следната интернет-адреса: **<https://www.philips.com>**.

Апаратот Air Cooker NX096x е опремен со WiFi-модул, 2,4 GHz 802.11 b/g/n со максимална излезна моќност од 92,9 mW EIRP.

## Гаранција и поддршка

Доколку ви се потребни информации или поддршка, посетете ја веб-страницата **[www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)**, скенирајте го QR-кодот којшто се наоѓа на амбалажата или во воведната брошура или прочитајте го меѓународниот гарантен лист.

## Ажурирања на софтверот и фирмверот

Ажурирањето е важно за заштита на вашата приватност и за правилно работење на апаратот Air Cooker и апликацијата.

Секогаш ажурирајте ја апликацијата со најновата верзија.

Апаратот Air Cooker го ажурира фирмверот на апаратот автоматски.

### Забелешка

- За да овозможите ажурирање на апаратот Air Cooker со најновата верзија на фирмверот, проверете дали Air Cooker е поврзан со домашната WiFi-мрежа.
- Секогаш користете ги најновата апликација и фирмвер.
- Ажурирања се достапни кога има подобрувања за софтверот.
- Ажурирањето на фирмверот започнува автоматски кога апаратот Air Cooker е во режим на подготвеност. Ажурирањето трае неколку минути. Во текот на овој период апаратот Air Cooker не може да се користи.



## Компатибилност на уредот

За детални информации во врска со компатибилноста на апликацијата, погледнете ги информациите во App Store.

## Фабричко ресетирање

За фабричко ресетирање на Air Cooker, изберете ја функцијата за фабричко ресетирање во менито Алатки → Поставки.

Потоа апаратот Air Cooker повеќе не е поврзан со вашата домашна Wi-Fi-мрежа и не е впарен со вашиот паметен уред.

## Отстранување на проблеми

Во оваа глава се опишани најчестите проблеми со коишто може да се соочите при користење на апаратот. Ако не можете да го решите проблемот со помош на информациите наведени подолу, посетете ја веб-страницата **[www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)** за да најдете листа на најчести прашања или обратете се на центарот за корисничка поддршка во вашата земја.

| Проблем                                                       | Можна причина                                                                     | Решение                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Надворешноста на апаратот се вжештува за време на употребата. | Топлината од внатрешноста на комората за готвење се шири кон надворешните сидови. | Тоа е нормално. Рачките и копчињата коишто ги допирате за време на употребата нема да бидат топли на допир.                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                               |                                                                                   | Комората за готвење, подлогата и решетката, корпата, садовите за готвење (кај некои модели), вториот кат (кај некои модели) и рачките што се вовлекуваат секогаш се вжештуваат додека уредот за употребува за да може храната соодветно да се зготви. Овие делови се секогаш врели на допир.                                               |
|                                                               |                                                                                   | Ако апаратот е вклучен подолго време, некои делови стануваат врели на допир. Овие делови на уредот се обележани со следната икона:<br><br>Ако имате предвид дека одредени делови се вжештуваат и не ги допирате, уредот е целосно безбеден за употреба. |

| Проблем                                                                                            | Можна причина                                                                                                                                                                                                                      | Решение                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Апаратот не се вклучува.                                                                           | Апаратот не е приклучен.                                                                                                                                                                                                           | Проверете дали приклучокот е соодветно вклучен во сидниот штекер.                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                    | Во штекерот се приклучени повеќе апарати.                                                                                                                                                                                          | Апаратот има голема снага. Приклучете го во друг штекер и проверете ги осигурувачите.                                                                                                                                                                                                                                |
| Забележувам лупење на одредени места од внатрешноста на мојот Air Cooker и на некои од додатоците. | Во комората за готвење или на додатоците може да се појават мали дамки поради случајни допири или гребење на површината (на пример, при чистење со груби алати за чистење и/или при внесување на додатоци во комората за готвење). | За да спречите оштетување, внимателно внесувајте ги подлогата/решетката/корпата или другите додатоци во комората за готвење без да ги удирате од сидовите од комората. Имајте предвид дека лупењето на мали делови од слојот не претставува опасност бидејќи материјалите коишто се користат се безбедни за храната. |
| Слушам чудни звуци од внатрешноста на апаратот.                                                    | Во апаратот е вграден вентилатор којшто ја пренасочува топлината до храната, како и пумпа за вода којашто учествува во создавањето на пареата во уредот.                                                                           | Појавата на звукот е нормална и предвидена. Ако звукот стане погласен или видно се измени, обратете се до центарот за корисничка поддршка на Philips за дополнителни совети.                                                                                                                                         |
| Храната што ја зготвив не излезе онака како што очекував.                                          | Ако сте готвеле по рецепт од NutriU приспособен за вашиот Air Cooker, можно е да не сте се придржувале до насоките за количина на употребените состојки.                                                                           | Кога готвите по рецепт од NutriU, следете ја количината препорачана во рецептот. Измените може да се одразат врз зготвената храна.                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                    | Сте ги смениле параметрите за готвење, како време, температура или влажност, и покрај препораките. Ова може да се одрази врз зготвената храна.                                                                                     | Следете го рецептот и менувајте ги параметрите за готвење само ако имате посебно барање, како на пример кога сакате да ја готвите храната подолго од препорачаното или кога сакате говедското да биде послабо испечено итн.                                                                                          |

| Проблем                                                             | Можна причина                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Решение                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                     | <p>Сте користеле начин на готвење којшто не е предвиден за храната што сте ја зготвиле, односно ако готвите зеленчук со листови со поставката за готвење на пареа при повисока температура, може да добиете преварена и кашеста храна. Користете ја поставката за пареа и погледнете ги главите за готвење во упатството за користење за повеќе информации.</p> | <p>Погледнете ги главите за готвење во упатството за користење за повеќе информации и насоки за готвење на различни начини.</p>                                                                                                                                                                                                  |
| <p>Во делот „состојки“ на мојот уред има само неколку состојки.</p> | <p>Вашиот Air Cooker содржи зададена листа со состојки којашто се ажурира кога првпат ќе се поврзете со вашата WiFi-мрежа и ќе го впарите Air Cooker со паметниот уред.</p>                                                                                                                                                                                     | <p>Следете го процесот за поставување на WiFi со внесување на Алатки -&gt; Поставки -&gt; Поставување на WiFi на вашиот апарат и придржувајте се до упатствата коишто се прикажуваат на апаратот и на апликацијата. По ова, листата со состојки автоматски ќе се ажурира со состојките коишто се предвидени за вашата земја.</p> |
| <p>Од апаратот Air Cooker излегува чад и мирис.</p>                 | <p>Готвите масни состојки</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <p>Внимателно истурете ги вишокот насобрани маснотии од комората за готвење или додатоците. Можете да ја употребите и програмата „EasyClean“ на апаратот којашто се наоѓа во „Алатки“ и помага за растворање на масните состојки и темелно чистење на апаратот.</p>                                                              |
|                                                                     | <p>Комората за готвење сè уште содржи масни остатоци од претходна употреба.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p>Чадот и мирисот ги предизвикува загревањето на масните остатоци во комората за готвење. Секогаш чистете ги комората за готвење и додатоците со коишто готвите.</p>                                                                                                                                                            |

| Проблем                                                                                                                                              | Можна причина                                                                                                                                                                                   | Решение                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                      | Во маринадата, течностите или соковите од месото се забележуваат маснотии                                                                                                                       | Соберете го вишокот течности од храната со тапкање пред да ја ставите во Air Cooker.                                                                                                                                                                                                              |
| LED-индикаторот за WiFi на мојот Air Cooker престана да свети.                                                                                       | Врската на апаратот Air Cooker со вашата WiFi-мрежа се прекинала. Можно е да сте направиле промени во домашната WiFi-мрежа.                                                                     | Следете го процесот за поставување на WiFi со внесување на Алатки → Поставки → Поставување на WiFi на вашиот апарат и придржувајте се до упатствата коишто се прикажуваат на апаратот и апликацијата.                                                                                             |
| Апликацијата покажува дека процесот на впарување е неуспешен.                                                                                        | Друг корисник го впарил апаратот Air Cooker со различен паметен уред и во моментот готви.                                                                                                       | Почекајте другиот корисник да заврши со готвењето. Потоа, повторно впарете го паметниот уред со апаратот Air Cooker.                                                                                                                                                                              |
| Не можам далечински да управувам со Air Cooker преку апликацијата (на пример, да испратам рецепт и да започнам да готвам преку апликацијата NutriU). | Air Cooker не е поврзан со вашата домашна WiFi-мрежа и/или не е впарен со вашиот паметен уред.                                                                                                  | Најпрво, проверете дали Air Cooker е поврзан со WiFi-мрежа. Ако завршивте со поставувањето на WiFi-врската преку апликацијата NutriU од Philips и го поврзавте апаратот со конкретна WiFi-мрежа, на екранот од апаратот треба да се појави симбол за WiFi којшто ќе свети со постојана бела боја. |
|                                                                                                                                                      | Можеби не сте дале согласност за далечинско ракување на личниот профил од апликацијата NutriU.                                                                                                  | Појдете до картичката со личниот профил во апликацијата NutriU и допрете го полето за давање согласност за далечинско ракување.                                                                                                                                                                   |
| По готвењето, во комората за готвење има вода.                                                                                                       | Air Cooker создава пареа за време на готвењето. Пареата кондензира на храната и по внатрешните сидови од комората за готвење. Кондензираната вода останува во комората за готвење по готвењето. | Нормално е да се насобира одредено количество вода во комората за готвење по готвењето. Отстранете ја со помош на мокра, неабразивна крпа.                                                                                                                                                        |

