

PHILIPS

NX0960



Пайдаланушы нұсқаулығы

Мазмұндар кестесі

Маңызды ақпарат	3
Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)	5
Автоматты түрде өшіру	5
Кіріспе	6
Жалпы шолу	7
Функциялардың сипаттамасы	8
Алғашқы рет қолданар алдында	10
Air Cooker құрылғысын NutriU қолданбасына қосу	11
Пайдалануға дайындау	13
Air Cooker құрылғысын пайдалану	14
Пісіру режимдері	16
NutriU қолданбасы арқылы рецепт бойынша пісіру	16
«Ингредиенттер» режимі	18
«Пісіру әдісі» режимі	22
«Қол» режимі	31
Қосалқы құралдар	31
Дауыспен басқару	33
Тазалау	33
Жалпы ақпарат	33
Тазалау кестесі	35
Автоматтандырылған тазалау бағдарламаларын пайдалану	36
Сақтау	37
Өңдеу	37
Сәйкестік туралы декларация	38
Кепілдік және қолдау	38
Бағдарламалық құрал мен микробағдарлама жаңартулары	38
Құрылғы үйлесімділігі	38
Зауыттық мәндерді қою	39
Ақаулықтарды жою	39

Құрылғыны қолданар алдында осы маңызды ақпарат берілген құжатты мұқият оқып шығып, оны келешекте қарау үшін сақтап қойыңыз.

Қауіпті жағдайлар

- Құралды суға немесе басқа сұйықтыққа батыруға да, оны ағын судың астында да шаюға да болмайды.
- Пісіру камерасын сумен толтырмаңыз, себебі бұл электр тогымен зақымдануға әкелуі мүмкін.
- Пісіру камерасын немесе түпқойманы маймен толтырмаңыз, себебі бұл оттың тұтануына әкелуі мүмкін.
- Штепсельдік ұшы, қуат сымы немесе өзі зақымданған болса, құралды қолданбаңыз.
- Пісіру камерасының ішіндегі су шүмегін тазарту үшін өткір заттарды пайдаланбаңыз, бұл оны зақымдауы мүмкін.
- Құрал жұмыс істеп жатқанда, ауа кіретін және шығатын тесіктерді жаппаңыз.
- Жұмыс істеп жатқанда, құралдың ішін қолмен ұстамаңыз.
- Тағам салу барысында ешқашан құрылғының МАХ деңгейінен асырмаңыз, тағам қақпаққа тиіп тұрмауы тиіс.

Абайлаңыз

- Қуат сымы зақымдалған болса, қауіптің алдын алу үшін, оны Philips, оның қызмет агенті немесе сол сияқты кәсіби мамандар алмастыруы тиіс.
- Құралды тек жерге тұйықталған қабырға розеткасына ғана қосуға болады. Әрдайым ашаның қабырға розеткасына дұрыс салынғанын тексеріңіз.
- Бұл құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқаруға арналмаған.
- Пайдалану барысында құрылғының ұстайтын жерлері ысып кетуі мүмкін.



- Бұл құрылғыны 8 және одан жоғары жастағы балалар мен физикалық, сезу немесе ойлау қабілеттері шектеулі не болмаса тәжірибесі және білімі аз адамдар қадағалаумен немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалануға қатысты нұсқаулар алған және байланысты қауіптерді түсінген жағдайда пайдалана алады. Балалар құралмен ойнамауы керек. 8 жасқа толмаған балалар ересектің қадағалауынсыз тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын жүргізбеуі тиіс.
- Құрылғы мен оның баусымын бірге, 8 жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерге сақтаңыз.
- Құралда тез тұтанатын немесе жанғыш ингредиенттерді немесе пісіру қағазын ешқашан пайдалануға болмайды
- Құрылғының негізгі бөлігін өте жоғары температурада, ыстық газда, бумен пісіргіштен басқа көздерден шыққан буда немесе ылғалды жылуда

ұстамаңыз. Құралды ыстық газ плитасының немесе электр плитасы мен электр табаларының барлық түрлерінің үстіне немесе жанына, не болмаса қыздырылған пештің ішіне қоймаңыз.

- Жұмыс істеп тұрған құралды қабырғалардың, басқа құралдардың жанына немесе бумен зақымдануы мүмкін заттардың астына қоймаңыз, мысалы, қабырғалар мен шкафтар. Құрылғылардың артында, екі жағынан және құрылғының үстінен кемінде 10 см бос орын қалдырыңыз. Құрылғының жоғарғы жағына ешнәрсе қоймаңыз.
- Жұмыс барысында ауа шығаруға арналған саңылаулардан ыстық бу шығады. Қолыңыз бен бетіңізді будан және ауа шығаруға арналған саңылаулардан қауіпсіз қашықтықта ұстаңыз
- Құралда шыңдалған шыны қолданылады, егер шыны зақымдалған болса, құралды пайдаланбаңыз және жақын жердегі қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Қуат сымын ыстық жерлерден аулақ ұстаңыз.
- Құралдың бөлшектері құралды пайдалану кезінде және одан қатты қызып кетуі мүмкін, оны әрдайым мұқият ұстаңыз.
- Ас пісіру кезінде, жылуды бір деңгейде ұстау режимінде немесе қақпақты ашқан кезде құралдан шығатын ыстық будан күйіп қалмау үшін сақ болыңыз. Тамақты тексеру кезінде, әрқашан тұтқасы ұзын болып табылатын асүй керек-жарағын қолданыңыз.
- Құралды осы нұсқаулықта сипатталғаннан басқа ешқандай мақсаттарда пайдаланбаңыз, тек Philips түпнұсқалық керек-жарақтарын ғана пайдаланыңыз.
- Басқа өндірушілер шығарған немесе Philips компаниясы нақты ұсынбаған керек-жарақтар мен қосалқы бөлшектерді пайдаланбаңыз. Ондай қосалқы құралдар мен бөлшектерді пайдалансаңыз, кепілдік өз күшін жояды.
- Әрқашан тамақ өңдеуге арналған арнайы құрылғыны қолданыңыз. Тамақтың бу генераторының түбімен тікелей байланысына жол бермеңіз.
- Құралды жұмыс істеп тұрған күйінде қараусыз қалдырмаңыз, ол әрқашан бақылауда болуы тиіс.
- Үнемі қақпағын дұрыс жабыңыз.
- Sous vide (вакуумда дайындау) функциясын қолданған кезде тек жоғары сапалы вакуумдық пакеттерді қолданыңыз.
- Sous vide вакуумдық пакеттерін қолданған кезде Sous vide функциясын таңдаңыз, олай болмаған жағдайда пакеттер балқып кетуі мүмкін.
- Тағамды су вид режимінде пісіру кезінде температура 50°C-ден төмен болмауы керек, себебі бұл бактериялардың көбеюіне себеп болуы мүмкін.
- Құралды қоспас бұрын, онда көрсетілген кернеудің жергілікті желі кернеуіне сәйкес келетінін тексеріп алыңыз.
- Құралды дастарқан немесе перде сияқты тез жанатын материалдардың үстіне немесе жанына қоймаңыз.
- Құрылғыны алғаш рет қолданар алдында және әр қолданған сайын азыққа тиетін бөлшектерін жақсылап тазалаңыз. Осы пайдаланушы нұсқаулықтағы нұсқауларды қараңыз.
- Мұздатылған ет, тауық немесе теңіз тағамдарын буламаңыз. Мұндай азық-түліктерді әрдайым әбден еріткеннен кейін буға пісіріңіз.
- Пайдалану барысында құрылғының ашық беттері қатты ысып кетуі мүмкін.

- Бұл құрал 10°C-ден 40°C-ге дейінгі қоршаған орта температурасында пайдалануға арналған.

Ескерту

- Бұл құрылғы тек үйде әдеттегідей қолдануға арналған. Ол, басқа жағдайда, соның ішінде: дүкендердегі қызметкерлерге арналған асүйлерде, кеңселерде, фермерлік шаруашылықтарда және сондай басқа да жерлерде қолданылуға арналмаған. Ол мейманханалардың, мотельдердің, қонақүйлердің және сондай басқа да мекемелердің тұрғындары тарапынан қолданылуға арналмаған.
- Қараусыз қалдырсаңыз немесе жинау, бөлшектеу, сақтау және тазалау алдында әрқашан құралды қуат көзінен ажыратыңыз.
- Істеп тұрғанда, пісіргішті қозғамаңыз.
- Құрылғыны тексеру немесе жөндеу үшін, оны тек Philips компаниясының қызмет көрсету орталығына апарыңыз. Құрылғыны өзіңіз жөндеуге тырыспаңыз, әйтпесе кепілдік жарамсыз болады.
- Суға арналған резервуарға тек су құйыңыз.
- Құрылғыны ұстамас немесе тазаламас бұрын, құралды 30 минуттай суытып алыңыз.
- Құралды тұрақты, көлденең және тегіс жерге орнатып, оның қатты қызып кетуін болдырмау үшін, айналасында кемінде 10 см бос жер қалғандығына көз жеткізіңіз.
- Құралдың ішінде тиісті керек-жарақтардан басқа заттарды сақтамаңыз.
- Температура, ылғалдылық және уақыт құралға салынған тағамның түрі мен мөлшеріне байланысты.
- Құрылғыны дұрыс қолданбаса, кәсіби немесе жартылай кәсіби мақсаттарда қолданса, пайдаланушы нұсқаулығындағы нұсқауларға сәйкес қолданбаса, кепілдік жарамсыз болады және Philips компаниясы болған зақымдарға байланысты кез келген жауапкершіліктен бас тартады.
- Резервуарға суды құю, қосу немесе ағызу үшін оны құрылғыдан шығарып алыңыз. Резервуардан суды ағызу үшін құралды тұтастай еңкейтпеңіз.
- Егер пісіру камерасынан сұйықтықты ағызу қажет болса, сорғышты немесе соған ұқсас затты қолданыңыз. Сұйықтықты ағызу үшін құралды еңкейтпеңіз.
- Тағам шыққан жері, өлшемі және бренді бойынша өзгешеленетіндіктен оны ұсынбас бұрын жеткілікті түрде пісірілгеніне көз жеткізіңіз.
- Ерітілген тамақты қайтадан мұздатуға болмайды.
- Қақты кетіру үшін сірке қышқылын пайдалануға болмайды.

Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)

Осы Philips құрылғысы электромагниттік өрістерге қатысты барлық қолданыстағы стандарттар мен ережелерге сәйкес келеді.

Автоматты түрде өшіру

Air Cooker құрылғысында автоматты түрде өшіру функциясы бар. Құрылғы қосылып тұрғанда, бірақ пісіру немесе жылы ұстау режимінде болмаған кезде, пайдаланушы ешқандай әрекет жасамаса, ол 20 минуттан кейін күту режиміне өтеді. Құрылғыны қолмен өшіру үшін айналмалы түймені ұзақ басып тұрыңыз.

Осы затты сатып алуыңызбен құттықтаймыз және Philips компаниясына қош келдіңіз!

Philips ұсынатын қолдауды толық пайдалану үшін өнімді

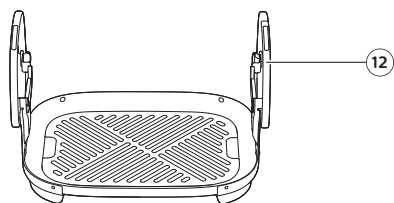
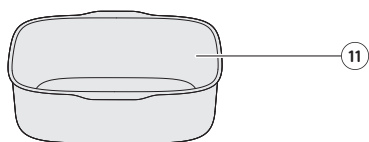
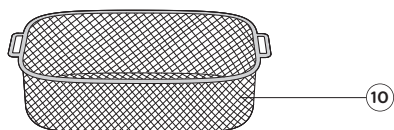
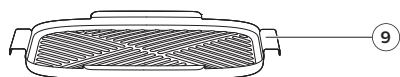
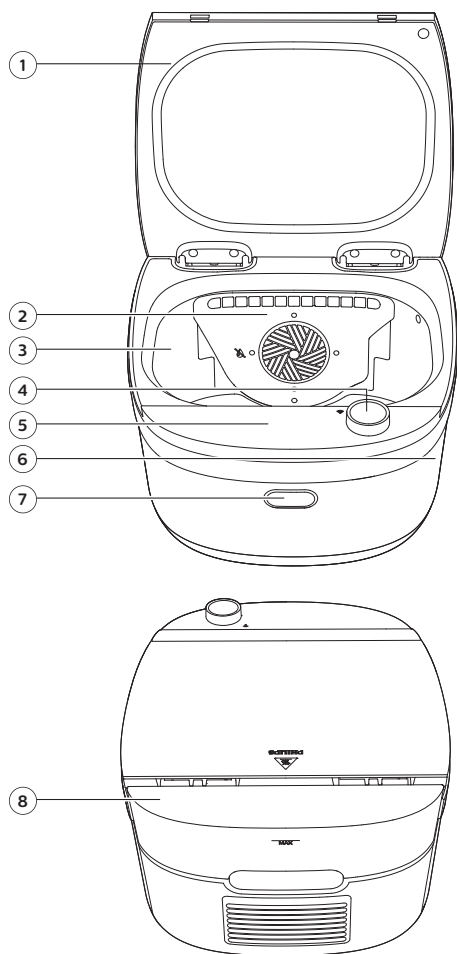
www.philips.com/welcome веб-сайтында тіркеңіз.

Philips Air Cooker NutriFlavor технологиясын пайдаланып, әр ерекше тағамды мінсіз пісіру үшін ыстық ауа айналымы мен ылғалдылықтың оңтайлы климатын жасайды. 90%-ға дейін қоректік заттар сақталған қытырлақ көкөністер, сөлді балық, нәзік ет, жұмсақ пісірме*. Бір түймені басу арқылы дәмді әрі пайдалы тағамдарды жасау қуанышын ашыңыз.

Көбірек шабыт алу үшін, Air Cooker туралы рецептілер мен ақпаратты **www.philips.com/welcome** веб-сайтынан қараңыз немесе IOS® немесе Android™ жүйесіне арналған тегін NutriU қолданбасын* жүктеп алыңыз.

* Брокколиде, болгар бұрышында, бұршаққынды асбұршағында 90% С дәрумені, лососьте 93%, Омега-3 және -6 және сиыр етінде 90% темір бар-жоғы сыналған. Ауамен булау параметрінде зертханалық өлшеу.

** NutriU қолданбасы еліңізде жұмыс істемеуі мүмкін. Бұл жағдайда шабыт алу үшін жергілікті Philips веб-сайтына кіріңіз.



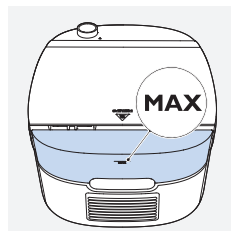
1. Шыны қақпақ
2. Ыстық ауа айналымы торы
3. Пісіру камерасы
4. Айналымды түйме
5. Дисплей
6. Бу шығатын саңылау

7. Қақпақты шешу түймесі
8. Су ыдысы + қақпақ
9. Екінші қабат (бөлек сатылады)
10. Себет
11. Пісіруге арналған таба (кейбір үлгілер үшін)
12. Астыңғы науа + тор

Функциялардың сипаттамасы

Су ыдысы

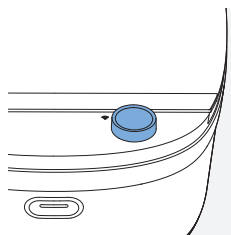
Air Cooker су ыдысымен жабдықталған, ол құрылғының артқы жағында орналасқан. Максимум (MAX) су деңгейі — шамамен 600 мл. MAX су деңгейінің көрсеткіші су ыдысының тұтқа жағында орналасқан және суды одан асырмай құю керек. Қақ жиналмас үшін әр пісіру циклінен кейін су ыдысын босатыңыз.



Айналмалы түйме

Құрылғыны қосу үшін айналмалы түймені басыңыз, құрылғыны өшіру үшін айналмалы түймені басып тұрыңыз.

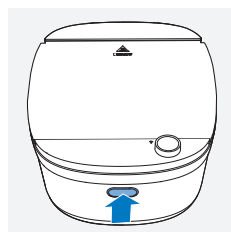
Құрылғыны қосқаннан кейін әрекетті растау үшін айналмалы түймені басыңыз. Әртүрлі мәзір опцияларына өту немесе пісіру параметрін өзгерту үшін айналмалы түймені бұраңыз.



Шыны қақпақ

Шыны қақпақты ашу үшін, қақпақты босату түймесін басыңыз.

Қақпақ автоматты түрде ашылады.

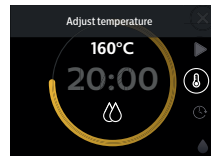


Абайлаңыз

- Шыны қақпақтың беті қолданған кезде ысуы мүмкін.

Температура параметрі

Кейбір ұсынылған пісіру әдістерінде әдепкі ұсынылған температура параметрі бар, оны реттеу мүмкін емес, себебі басқа температура пісіру нәтижесіне әсер етуі мүмкін. Пісіру температурасын өзгерту үшін қол режимін пайдаланыңыз («Пісіру режимдері» тарауын қараңыз).



Ылғалдылықты теңшеу

Кейбір ұсынылған пісіру әдістерінде әдепкі ұсынылған ылғалдылық параметрі бар, оны реттеу мүмкін емес, себебі басқа ылғалдылық пісіру нәтижесіне әсер етуі мүмкін. Ылғалдылық параметрін өзгерту үшін қол режимін пайдаланыңыз («Пісіру режимдері» тарауын қараңыз).

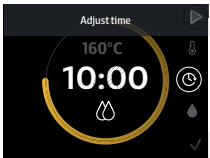


Үш ылғалдылық деңгейі

	Сипаттама	Пісіру әдістерінде қолданылған
	Ылғалдылық өшіп тұр	Пісіру, қыздырып пісіру
	Орташа ылғалдылық	NutriU қолданбасындағы рецептiлердi қараңыз. Қол режимінде де қолданылады
	Жоғары ылғалдылық	Бумен пісіру, ауамен булау, баяу пісіру, жібіту, жылыту, су вид

Пісіру уақыты

«Қол» режимінде пісіру уақытын 1 минуттан 60 минутқа дейін орнатуға болады.
«Пісіру әдістері» режимінде пісіру уақытын белгіленген ауқымда орнатуға болады. «Пісіру режимдері → пісіру әдістері» тарауындағы кестені қараңыз.
Барлық пісіру әдістерінде әдепкі пісіру уақыты бар, оны құрылғыға салатын тағам мөлшеріне немесе қалаған дайындық деңгейіне қарай реттеуге болады.
«Пісіру режимдері → ингредиенттер» тарауында әртүрлі тағам түрлері үшін кейбір ұсынылған пісіру уақытын таба аласыз.



Дыбыс

Құрылғыдағы шу

Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде аздаған шу естілуі мүмкін. Бұл әдеттегі нәрсе.
Шу суды ішкі жүйе арқылы жіберетін сорғыдан, сондай-ақ құрылғыдағы ауа ағынын тудыратын желдеткіштен шығады.

Дыбыстық ескертулер

Кейде сіз құрылғы пісіруді аяқтағанда немесе пісіру кезінде қажетті әрекет болған кезде, мысалы, Air Cooker құрылғысына басқа ингредиент салу қажет болғанда дыбыс естисіз.

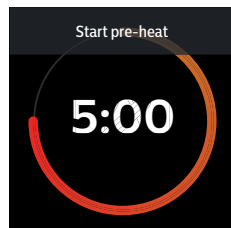
Алдын ала қыздыру

Қыздырып пісіру және пісіру сияқты кейбір пісіру әдістері үшін алдын ала қыздыру қажет.

Алдын ала қыздыру туралы ескерту алдын ала қыздыруды қажет ететін пісіру режимдерінде автоматты түрде шығады.

Air Cooker жаңа ғана тағам дайындағаннан кейін қызып тұрған болса, алдын ала қыздыруды өткізіп жіберіп, бірден пісіруді бастауға болады.

Алдын ала қыздыру таймері бес минутқа орнатылған және оны реттеу мүмкін емес.



Маңызды ақпарат

- Оңтайлы пісіру нәтижесіне жету үшін алдын ала қыздыру аяқталғаннан кейін тағамды Air Cooker құрылғысына салыңыз.

Мәтін шебері

Барлық мәзір экрандарында мәзірде шарлауға көмектесетін мәтін шебері бар. Мәтіндік сипаттама 10 секундтан кейін жоғалады және мәзірдегі басқа бетке кірген кезде қайтадан пайда болады.

Алғашқы рет қолданар алдында

Маңызды ақпарат

- Алғаш рет пайдаланғанда құрылғыдан түтін мен иіс шығуы мүмкін. Бұл бірнеше минут ішінде жойылуы керек. Пісіруді бастамас бұрын, ішіне ешнәрсе салмай, құрылғыны 30 минут бойы 160°C температурада, ылғалдылығы өшірілген күйде іске қосыңыз және бөлмені желдетіңіз.

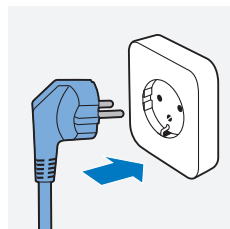
1. Барлық қаптау материалын алып тастаңыз.
2. Құрылғының барлық жапсырмаларын немесе белгілерін (егер болса) алып тастаңыз.
3. Алғаш қолданар алдында пісіру камерасын дымқыл, абразивті емес шүберекпен сүрту арқылы құрылғыны мұқият тазалаңыз. Қосалқы құралдарды және алынбалы бөлшектерді жылы сумен шайыңыз.

Air Cooker құрылғысын NutriU қолданбасына қосу

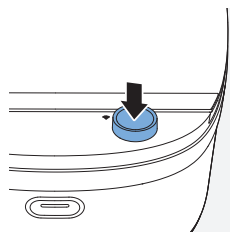
Маңызды ақпарат

- WiFi орнату процесін бастамас бұрын смарт құрылғының үйдегі WiFi желісіне қосылғанына көз жеткізіңіз.

1. Құралды қуат көзіне қосыңыз.



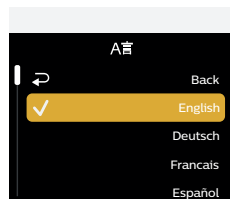
2. Құрылғыны қосу үшін, айналмалы түймені басыңыз.



Ескертпе

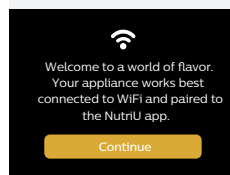
- Құрылғыны алғаш рет қосқанда, мәзірде шарлау үшін пайдаланғыңыз келетін тілді таңдау сұралады.

3. Қажетті тіл бөлектелгенше тізімді айналдырыңыз.

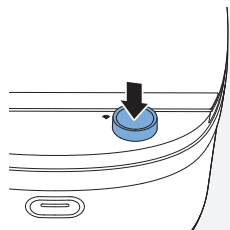


4. Тілді таңдауды растау үшін айналмалы түймені басыңыз.

- Сәлемдесу экраны көрсетіледі.



5. Растау және жалғастыру үшін айналмалы түймені басыңыз.



Ескертпе

- Келесі экранда құрылғыны смарт құрылғыңызға бірден қосуды немесе оны кейінірек қосуды шеше аласыз.

6. Егер сіз бірден қосылуды шешсеңіз, «Иә, өтінемін» опциясына өтіңіз.

Ескертпе

- Құрылғыны алғаш рет орнатқан бойда NutriU қолданбасын жүктеп алып, «Air Cooker» құрылғысын қолданбаға қосуды ұсынамыз. Бұл Air Cooker құрылғысын толық көлемде пайдалануға мүмкіндік береді, мысалы, қашықтан пісіру мүмкіндігін пайдалану және пісіру барысы туралы ескертулер алу.

7. QR коды көрсетіледі. NutriU қолданбасын жүктеп алу үшін оны сканерлеңіз.

Кеңес

- NutriU қолданбасын App Store дүкенінен немесе **www.philips.com/nutriu** веб-сайтынан да жүктеп алуға болады. Сонымен бірге Air Cooker жинағында келетін кітапшадағы QR кодын сканерлеуге болады.

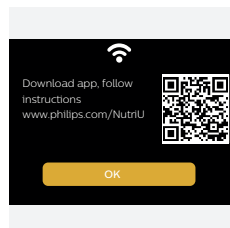
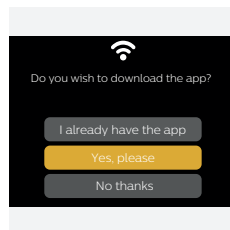
8. NutriU қолданбасын ашып, тіркеу процесін орындаңыз.
9. Air Cooker құрылғысын WiFi желісіне қосу және Air Cooker құрылғысын смарт құрылғымен жұптау үшін қолданбадағы қадамдарды орындаңыз.

Ескертпе

- Air Cooker құрылғысын кейінірек қосуды шешсеңіз, WiFi орнату процесін Air Cooker мәзіріндегі «Құралдар → Параметрлер → WiFi параметрлерін реттеу» бөлімінен бастауға болады.
- Тек дисплей жанындағы WiFi индикаторы тұтас ақ болғанда Air Cooker құрылғысын қолданбамен бірге пайдалана аласыз.

WiFi индикаторының екі күйі бар.

WiFi индикаторы өшіп тұр.	WiFi ажыратылған.
WiFi индикаторы жанып тұр.	WiFi іске қосылған және маршрутизаторға қосылған.



Маңызды ақпарат

- Қашықтан басқару пульті: егер сіз NutriU қолданбасында NutriU профилінде орналасқан «қашықтан рұқсат беру» опциясын таңдаған болсаңыз, Air Cooker құрылғысын қолданба арқылы қашықтан басқаруға болады (мысалы, рецепт жіберу, пісіруді кідірту, т.б.).
- Air Cooker құрылғысының үйдегі 2,4 ГГц 802.11 b/g/n WiFi желісіне қосылғанына көз жеткізіңіз.
- Бір пайдаланушымен жұптау: Air Cooker құрылғысын бір уақытта тек бір пайдаланушы қашықтан басқара алады. Егер Air Cooker құрылғысын немесе NutriU қолданбасын екінші пайдаланушы қолданғысы келсе, ол жұптау процесін орындауы қажет. Жұпталанғаннан кейін бірінші пайдаланушы автоматты түрде жұптаудан ажыратылады.
- WiFi орнату процесін қолданба арқылы немесе Air Cooker құрылғысын токтан ажырату арқылы тоқтатуға болады.

Ескертпе

- WiFi желісін «Құралдар → Параметрлер → WiFi орнату» тармағында қосуға немесе өшіруге болады.
- WiFi желісін «Құралдар → Параметрлер → WiFi орнату» тармағында қалпына келтіруге болады.

Пайдалануға дайындау

1. Құралды тұрақты, көлденең, тегіс және жылуға төзімді беткі қабаттарға қойыңыз.

Абайлаңыз

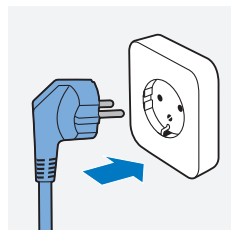
- Құрылғының үстіне немесе жан-жағына ешнәрсе қоймаңыз. Бұл ауа ағынын бұзуы және пісіру нәтижесіне әсер етуі мүмкін.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны қабырғалар мен ыдыс-аяқ шкафтары сияқты бұмен зақымданатын заттардың жанына немесе астына қоюға болмайды.

Ескертпе

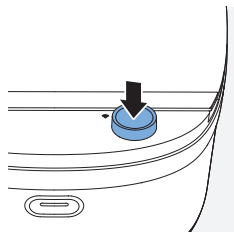
- Әрқашан құрылғыға науасы бар себетті салыңыз. Себетті жалғыз пайдаланбаңыз.

Air Cooker құрылғысын пайдалану

1. Air Cooker құрылғысын қуат көзіне қосыңыз.

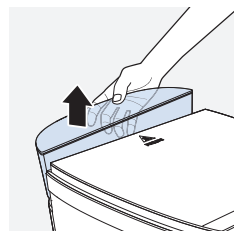


2. Air Cooker құрылғысын қосу үшін айналмалы түймені басыңыз.

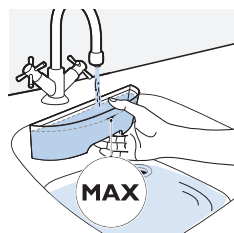


3. Су ыдысына су құйыңыз.

3a. Air Cooker құрылғысының артқы жағынан су ыдысын ажыратып алып, су ыдысының қақпағын ашыңыз.



3b. Оны MAX көрсеткішіне дейін сумен толтырыңыз.



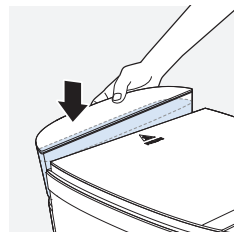
Ескертпе

- MAX су деңгейінің көрсеткіші су ыдысының тұтқа жағында орналасқан және суды одан асырмай құю керек.

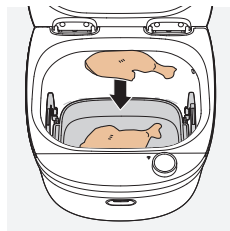
3c. Су ыдысының қақпағын қайтадан су ыдысына салып, ыдысты Air Cooker құрылғысына бекітіңіз.

Ескертпе

- Пісіруге қажетті су мөлшері тағам түріне және пісіру ұзақтығына байланысты, пісіру кезінде су ыдысына су құю қажет болуы мүмкін. Су деңгейінің төмен көрсеткіші NutriU қолданбасындағы пісіру күйі баннерінде және құрылғы дисплейінде көрсетіледі.



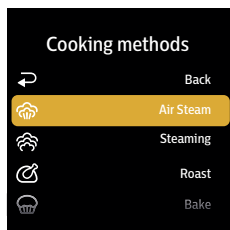
4. Тағамды Air Cooker құрылғысына салыңыз.



Ескертпе

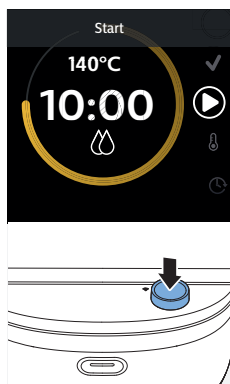
- «Пісіру» және «Қыздырып пісіру» пісіру әдістерін қолданғанда алдын ала қыздыру қажет. Алдын ала қыздыру аяқталғаннан кейін тағамды құрылғыға салыңыз.

5. Пайдаланғыңыз келетін пісіру әдісін таңдаңыз («Пісіру режимдері» тарауын да қараңыз).



6. Қажет болса, пісіру параметрлерін орнатыңыз.

7. Пісіруді бастау үшін айналмалы түймені басыңыз.



8. Пісіру процесі басталады. Бу генераторы мен желдеткіш қосылады.

Ескертпе

- Пісіру процесін уақытша тоқтатқанда, мысалы, пісіру арасында пісіру параметрлерін реттеу үшін, айналмалы түймені басыңыз. Пісіруді жалғастыру үшін айналмалы түймені қайтадан басыңыз.
- Air Cooker құрылғысын басқа пісіру құрылғысының жанына, ас үй қабырғасына жақын немесе ас үй шкафының астына қоймаңыз, себебі ыстық бу конденсатталып, беттерге ағып кетуі мүмкін.

Абайлаңыз

- Жұмыс барысында ауа шығаруға арналған саңылаулардан ыстық бу шығады. Қолыңыз бен бетіңізді будан және ауа шығаруға арналған саңылаулардан қауіпсіз қашықтықта ұстаңыз.

9. Пісіру уақыты өткенде дәмді тағам экранын көресіз.
 - Әуен естіледі.
10. Негізгі мәзірге оралуға (х белгішесін ауыстырып, растауға), тағамды жылы ұстауға немесе көбірек пісіруге болады.

Ескертпе

- Пісіруді аяқтағаннан кейін су ыдысын босатыңыз.
- Үстелге қояр алдында әрқашан тағамның толық піскеніне көз жеткізіңіз.

Пісіру режимдері

	Режим		Әдісі	Air Cooker пайдаланушының дағды деңгейі
1	Рецепт бойынша пісіру		Қолданбада бір рецептінi таңдап, оны Air Cooker құрылғысына жіберіңіз.	Барлық деңгейлерде автоматтандырылған пісіру: толық нұсқаулық
2	Азық түрлері		Ингредиенттерді, одан кейін пісіру әдісін таңдаңыз. Air Cooker құрылғысы температура мен ылғалдылықты автоматты түрде реттейді. Уақыт базасын өзіңіз қалаған соңғы нәтижеге қарай реттеп, пісіруді бастаңыз.	Жаңадан үйренуші: толық нұсқаулық
3	Пісіру әдістері		Пісіру әдісін таңдаңыз. Air Cooker құрылғысы температура мен ылғалдылықты автоматты түрде реттейді. Уақыт базасын өзіңіз қалаған соңғы нәтижеге қарай реттеп, пісіруді бастаңыз.	Тәжірибелі пайдаланушы: негізгі нұсқаулық
4	Қолмен режимі		Уақытты, температураны және ылғалдылықты қолмен реттеп, пісіруді бастаңыз.	Шебер: нұсқау жоқ

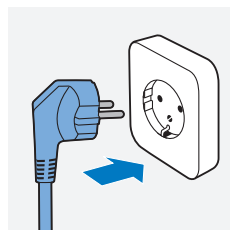
NutriU қолданбасы арқылы рецепт бойынша пісіру

Air Cooker құрылғысын жаңадан пайдаланушы болсаңыз, рецепт бойынша пісіру режимін пайдалануды ұсынамыз. Бұл — Air Cooker құрылғысымен танысудың ең оңай жолы. Егер сіз тәжірибелі пайдаланушы болсаңыз, NutriU қолданбасы Air Cooker құрылғысын толық пайдалануға көмектеседі.

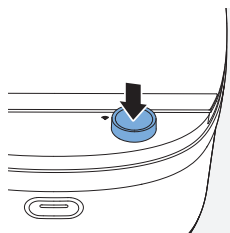
Ескертпе

- Рецепт бойынша пісіру режимін тек Air Cooker құрылғысы мен смарт құрылғы қосылғанда, жұпталғанда және NutriU профилінде қашықтан рұқсат берілгенде қолдануға болады.

1. Air Cooker құрылғысын қуат көзіне қосыңыз.



2. Air Cooker құрылғысын қосу үшін айналмалы түймені басыңыз.



3. Смарт құрылғыда NutriU қолданбасын ашып, NutriU қолданбасында бір рецептін таңдаңыз.
4. «Бастау» түймесін түртіңіз.
 - Тиісті параметр NutriU қолданбасында, сонымен қатар құрылғыңызда көрсетіледі.
5. Қажет болса, уақытты реттеңіз, одан кейін қолданбадан немесе құрылғыдан пісіруді бастаңыз.

Кеңес

- Ингредиенттер мен тағам мөлшерін рецепт бойынша салсаңыз, пісіру уақытын реттеудің қажеті жоқ.
- Егер рецепт бойынша ұсынылған тағам мөлшерінен аз немесе көп пісірсеңіз, пісіру уақытын сәйкесінше реттеу қажет болуы мүмкін.

Ескертпе

- Рецепт үшін «ылғалдылық» және «температура» сияқты пісіру параметрлерін өзгертуге болады. Бұл параметрлерді өзгерту пісіру нәтижесіне әсер етуі мүмкін.

«Ингредиенттер» режимі

Air Cooker құрылғысын жаңадан пайдаланушы болсаңыз және пісіру процесі бойынша толық нұсқаулық алғыңыз келсе, осы режиммен пісіріңіз.

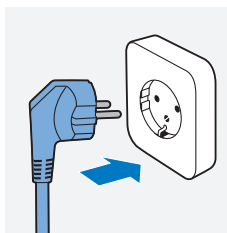
Маңызды ақпарат

- Ингредиенттер тізімін бірінші рет, атап айтқанда, Air Cooker құрылғысын үйдегі WiFi желісіне қоспас бұрын енгізген кезде, тек әдепкі ингредиенттер тізімі болады. Қолданбадағы қосылу процесі кезінде таңдаған елге/аймаққа сәйкес Air Cooker құрылғысын смарт құрылғымен қосып, жұптаған кезде тізім автоматты түрде жаңартылады.

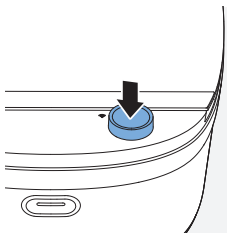
Ескертпе

- Уақыт өте ингредиенттер тізімі автоматты түрде жаңартылып отырады. Бұл үшін Air Cooker құрылғысы үйдегі WiFi желісіне қосылуы керек.

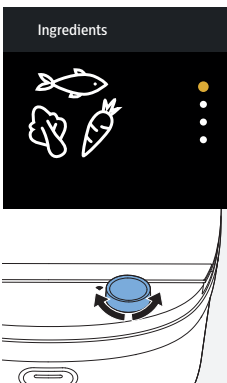
1. Air Cooker құрылғысын қуат көзіне қосыңыз.



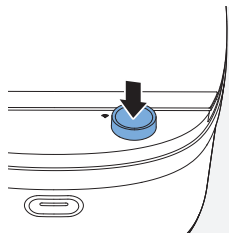
2. Air Cooker құрылғысын қосу үшін айналмалы түймені басыңыз.



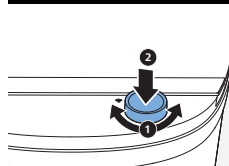
3. **Ингредиенттер** таңдалғанша айналмалы түймені бұраңыз.



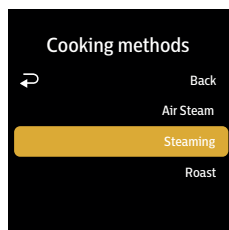
4. Растау үшін айналмалы түймені басыңыз.



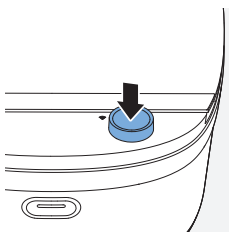
5. Пісіргіңіз келетін ингредиентті таңдау үшін айналмалы түймені бұраңыз. Растау үшін айналмалы түймені басыңыз.



6. Ұсынылған пісіру әдістерінің бірін таңдап, растаңыз.



7. Пісіруді бастау үшін айналмалы түймені басыңыз.



Ескертпе

- Әдепкі пісіру уақыты Air Cooker құрылғысына салған ингредиенттер мөлшеріне негізделеді.

Әдепкі пісіру уақытына сәйкес ұсынылған тағам мөлшерін төмендегі кестеден қараңыз.

Ингредиенттер кластері	Ингредиенты	Мөлшері	Әдістері	Пісіру температурасы	Пісіру ылғалдылығы	Пісіру уақыты	Алдын ала қыздыру
Көкөністер	Шпинат	250 г	Бу	100°C		10 мин.	жоқ
	Брокколи	600 гр	Ауамен булау	120°C		12 минут	жоқ
		600 гр	Қыздырып пісіру	160°C		13 минут	иә
	Асқабақ	500 г	Ауамен булау	120°C		15 мин	жоқ
	Түрлі түсті капуста	600 гр	Ауамен булау	120°C		15 мин	жоқ
		600 гр	Қыздырып пісіру	160°C		20 мин.	иә
	Жасыл бұршақ	500 г	Ауамен булау	120°C		17 минут	жоқ
	Кәді	750 г	Ауамен булау	120°C		25 мин.	жоқ
		680 г	Қыздырып пісіру	160°C		20 мин.	иә
	Брюссель орамжапырағы	500 г	Ауамен булау	120°C		12 минут	жоқ
	Көк қасқыржем	750 г	Ауамен булау	120°C		12 минут	жоқ
	Болгар бұрышы	500 г	Ауамен булау	120°C		12 минут	жоқ
	Қызанақ	750 г	Ауамен булау	120°C		12 минут	жоқ
	Тамыр жемістер және крахмалды көкөністер						
	Тұтас картоп	600 гр	Ауамен булау	120°C		40 мин.	жоқ
	Төртке бөлінген картоп	600 гр	Ауамен булау	120°C		35 мин.	жоқ
		600 гр	Қыздырып пісіру	160°C		45 мин.	иә
	Төртке бөлінген тәтті жалқын картоп	600 гр	Ауамен булау	120°C		20 мин.	жоқ
	Тұтас тәтті картоп	600 гр	Қыздырып пісіру	160°C		30 минут	иә
	Асқабақ текшелері	750 г	Ауамен булау	120°C		30 минут	жоқ
		750 г	Қыздырып пісіру	160°C		30 минут	иә
	Сәбіз	750 г	Ауамен булау	120°C		25 мин.	жоқ

Ингредиенттер кластері	Ингредиенты	Мөлшері	Әдістері	Пісіру температурасы	Пісіру ылғалдылығы	Пісіру уақыты	Алдын ала қыздыру
		750 г	Қыздырып пісіру	160°C		25 мин.	иә
Дәнді дақылдар	Басмати күріші	200 г күріш/ 550 мл су	Ауамен булау	120°C		25 мин.	жоқ
	Жасмин күріші	200 г/ 550 мл	Ауамен булау	120°C		25 мин.	жоқ
	Тұтас дәнді ұзынша күріш	200 г/ 550 мл	Ауамен булау	120°C		40 мин.	жоқ
	Тары	200 г/ 400 мл	Ауамен булау	120°C		20 мин.	жоқ
	Киноа	200г/ 550 мл су	Ауамен булау	120°C		25 мин.	жоқ
	Арпа	200 г/ 600 мл	Ауамен булау	120°C		40 мин.	жоқ
	Қарақұмық	200 г/ 450 мл	Ауамен булау	120°C		20 мин.	жоқ
	Кускус/булгур	200 г/ 300 мл су	Ауамен булау	120°C		10 мин.	жоқ
Ет	сиыр етінің майсыз кесектері	1000 г	Ауамен булау	120°C		50 минут	жоқ
	шошқа етінің майсыз кесектері	1000 г	Ауамен булау	120°C		60 минут	жоқ
	Шошқаның төс еті	1000 г	Қыздырып пісіру	160°C		60 минут	иә
	Шошқаның қабырғасы	1000 г	Қыздырып пісіру	160°C		60 минут	иә
Құс еті	Тауықтың төсі	550 г (3 кесек)	Ауамен булау	120°C		25 мин.	жоқ
		550 г	Қыздырып пісіру	160°C		25 мин.	иә
	Күркетауықтың төсі	550 г	Ауамен булау	120°C		25 мин.	жоқ
		550 г	Қыздырып пісіру	160°C		25 мин.	иә
	Тауық	1450 г	Қыздырып пісіру	160°C		60 минут	иә
	Тауық аяқтары	400 г	Қыздырып пісіру	160°C		50 минут	иә
	Үйректің төсі	600 г (2 кесек)	Қыздырып пісіру	160°C		12 минут	иә
Балық және теңіз өнімдері	Арқан балық	450 гр	Ауамен булау	120°C		15 мин	жоқ
		450 гр	Қыздырып пісіру	160°C		20 мин.	иә

Ингредиенттер кластері	Ингредиенттер	Мөлшері	Әдістері	Пісіру температурасы	Пісіру ылғалдылығы	Пісіру уақыты	Алдын ала қыздыру
	Сибас	600 гр	Ауамен булау	120°C		12 минут	жоқ
	Асшаян	800 г.	Ауамен булау	120°C		15 мин	жоқ
	Бақтақ	600 гр	Ауамен булау	120°C		12 минут	жоқ
	Кальмар	600 гр	Ауамен булау	120°C		15 мин	жоқ
	Ақ балықтың сүбесі	600 гр	Ауамен булау	120°C		12 минут	жоқ
Жұмыртқа	Қатты піскен жұмыртқа	560 г/10 жұмыртқа	Ауамен булау	120°C		12 минут	жоқ
	Шала піскен жұмыртқа	560 г/10 жұмыртқа	Ауамен булау	120°C		8 минут	жоқ

Ескертпе

- Әр ингредиент үшін NutriU рецептісі де бар. Қосымша ақпаратты қолданбадан қараңыз.
- Әдепкі пісіру уақыты ұсынылған тағам мөлшерінен көп немесе аз пісіргендіктен күтілетін пісіру нәтижесіне әкелмесе, пісіру уақытын сәйкесінше реттеңіз.

«Пісіру әдісі» режимі

Air Cooker құрылғысымен пісіруді біраз білетін болсаңыз, осы режимді қолдану ұсынылады. Сіз әртүрлі пісіру әдістерін таңдай аласыз.

Пісіру әдістері	Температура параметрі	Ылғалдылықты теңшеу	Әдепкі уақыт	Ауқымы	Мысалдар
Ауамен булау	120°C		10 мин.	1-90 минут	Көкөністер, ет, балық, теңіз өнімдері, жұмыртқа тағамдары
Бу	100°C		10 мин.	1-90 минут	Жапырақты көкөністер, тұшпара, жаңа жасалған равиоли
Қыздырып пісіру	160°C		50 минут (+ алдын ала қыздыруға 5 минут)	1-90 минут	Ет, құс еті, балық, көкөністер, картоп
Пісіру	160°C		35 минут (+ алдын ала қыздыруға 5 минут)	1-90 минут	Көмештер, лазанья, торттар, кекстер, нан орамдары

Пісіру әдістері	Температура параметрі	Ылғалдылықты теңшеу	Әдепкі уақыт	Ауқымы	Мысалдар
Жай пісіру	80°C		120 минут	1-180 минут	Ет, бұқтырылған тағамдар, сорпалар, тұздықтар
Су вид	50°C-90°C		90 минут	1-180 минут	Ет, құс еті, балық, теңіз өнімдері
Жібіту	60°C		20 мин.	1-180 минут	Мұздатылған тағамның әр түрі
Жылыту	120°C		15 мин	1-90 минут	Түрлі қалған тағамдар

Ескертпе

- Қыздырып пісіру және пісіру сияқты кейбір пісіру әдістері үшін алдын ала қыздыру қажет.
- Air Cooker жаңа ғана тағам дайындағаннан кейін қызып тұрған болса, алдын ала қыздыруды өткізіп жіберіп, бірден пісіруді бастауға болады.
- Алдын ала қыздыру таймері бес минутқа орнатылған және оны реттеу мүмкін емес.

Абайлаңыз

- Жұмыс барысында ауа шығаруға арналған саңылаулардан ыстық бу шығады. Қолыңыз бен бетіңізді будан және ауа шығаруға арналған саңылаулардан қауіпсіз қашықтықта ұстаңыз.
- Ас пісіру кезінде, жылуды бір деңгейде ұстау режимінде немесе қақпақты ашқан кезде құралдан шығатын ыстық будан күйіп қалмау үшін сақ болыңыз.
- Тамақты тексеру кезінде, әрқашан тұтқасы ұзын болып табылатын асүй керек-жарағын қолданыңыз.
- Мұздатылған ет, тауық немесе теңіз тағамдарын буламаңыз. Мұндай азық-түліктерді әрдайым әбден еріткеннен кейін буға пісіріңіз.

Ауамен булау

Біз көкөністердің, майсыз еттің, балықтың, теңіз өнімдерінің және астықтың барлық түрлеріне «Ауамен булау» режимін пайдалануды ұсынамыз. Бұл параметр тағамның табиғи дәмін, құрылымын және ашық түсін сақтайды. Кестеде берілген пісіру уақыты балғын ингредиенттерге арналған нұсқаулық болып табылады. Егер пісіру уақыты күтілетін пісіру нәтижесіне әкелмесе, пісіру уақытын сәйкесінше реттеңіз.

Ингредиенттер кластері	Ингредиенттер	Мөлшері	Пісіру уақыты
Көкөністер	Брокколи	600 гр	12 минут
	Асқабақ	500 г	15 мин
	Түрлі түсті капуста	600 гр	15 мин
	Жасыл бұршақ	500 г	17 минут
	Брюссель орамжапырағы	500 г	12 минут
	Көк қасқыржем	750 г	12 минут
	Болгар бұрышы	500 г	12 минут
	Қызанақ	750 г	12 минут
	Баялды	750 г	25 мин.
Тамыр жемістер және крахмалды көкөністер	Тұтас картоп	600 гр	40 мин.
	Төртке бөлінген картоп	600 гр	35 мин.
	Төртке бөлінген тәтті жалқын картоп	600 гр	20 мин.
	Асқабақ текшелері	750 г	30 минут
	Сәбіз	750 г	25 мин.
Дәнді дақылдар	Басмати күріші	200 г күріш/550 мл су	25 мин.
	Жасмин күріші	200 г/550 мл	25 мин.
	Тұтас дәнді ұзынша күріш	200 г/550 мл	40 мин.
	Тары	200 г/400 мл	20 мин.
	Киноа	200г / 550 мл су	25 мин.
	Арпа	200 г/600 мл	40 мин.
	қарақұмық	200 г/450 мл	20 мин.
	Кускус/булгур	200 г/300 мл су	10 мин.
Ет	сиыр етінің майсыз кесектері (сиырдың сапалы кесек еті)	1000 г	50 минут
	шошқа етінің майсыз кесектері	1000 г	60 минут
Құс еті	Тауықтың төсі	550 г (3 кесек)	25 мин.
	Күркетауықтың төсі	550 г	25 мин.
Балық және теңіз өнімдері	Арқан балық	450 гр	15 мин
	Сибас	600 гр	12 минут
	Асшаян	800 г.	15 мин

Ингредиенттер кластері	Ингредиенттер	Мөлшері	Пісіру уақыты
	Бақтақ	600 гр	12 минут
	Кальмар	600 гр	15 мин
	Ақ балықтың сүбесі	600 гр	12 минут
Жұмыртқа	Қатты піскен жұмыртқа	560 г/10 жұмыртқа	12 минут
	Шала піскен жұмыртқа	560 г/10 жұмыртқа	8 минут

Бу

Бумен пісіру — төмен температура мен жоғары ылғалдылыққа байланысты өте жұмсақ пісіру әдісі. Жапырақты көкөністер мен тұшпара сияқты ылғалды және жұмсақ болып қалуы керек тағамдар үшін «Бумен пісіру» режимін пайдалануды ұсынамыз.

Кестеде берілген пісіру уақыты балғын ингредиенттерге арналған нұсқаулық болып табылады. Егер пісіру уақыты күтілетін пісіру нәтижесіне әкелмесе, пісіру уақытын сәйкесінше реттеңіз.

Ингредиенттер кластері	Ингредиенттер	Мөлшері	Пісіру уақыты
Көкөністер	Шпинат	250 г	10 мин.
	Брокколи	600 гр	14 минут
	Асқабақ	500 г	17 минут
	Түрлі түсті капуста	600 гр	17 минут
	Жасыл бұршақ	500 г	19 минут
	Брюссель орамжапырағы	500 г	14 минут
	Көк қасқыржем	750 г	14 минут
	Болгар бұрышы	500 г	14 минут
	Қызанақ	750 г	14 минут
	Баялды	750 г	27 минут
Құс еті	Тауықтың төсі	550 г (3 кесек)	27 минут
	Күркетауықтың төсі	550 г	27 минут
Балық	Ақ балықтың сүбесі	600 гр	14 минут
	Арқан балық	450 гр	17 минут
	Асшаян	800 г.	17 минут
Тұшпара	Қытайлық тұшпара	400 г	20 мин.
	Кнодель	600 гр	25 мин.
	Жаңа дайындалған равиоли	500 г	12 минут
Жұмыртқа	Жұмыртқадан тіске басар	600 гр	15 мин
	Жұмыртқа пудингі	600 гр	15 мин
Десерттер	Рикотта орамдары	800 г.	25 мин.
	Банан қосылған нан	600 гр	25 мин.

Қыздырып пісіру

Ингредиенттерді, негізінен ет тағамдары мен балықты, сонымен қатар көкөністерді жоғары температурада пісіру үшін «Қыздырып пісіру» режимін пайдалануды ұсынамыз.

Кеңес

- Оңтайлы нәтижеге қол жеткізу үшін пісіру алдында құрылғыны алдын ала қыздырыңыз.

Кестеде берілген пісіру уақыты балғын ингредиенттерге арналған нұсқаулық болып табылады. Егер пісіру уақыты күтілетін пісіру нәтижесіне әкелмесе, пісіру уақытын сәйкесінше реттеңіз.

Ингредиенттер кластері	Ингредиенттер	Мөлшері	Пісіру уақыты
Көкөністер	Брокколи	600 гр	13 минут
	Түрлі түсті капуста	500 г	20 мин.
	Кәді	680 г	20 мин.
	Қызанақ	750 г	15 мин
	Брюссель орамжапырағы	500 г	15 мин
	Болгар бұрышы	500 г	20 мин.
Тамыр жемістер және крахмалды көкөністер	Төртке бөлінген картоп	600 гр	45 мин.
	Асқабақ	750 г	30 минут
	Сәбіз	600 гр	30 минут
	Тәтті картоп, тұтас	600 гр	30 минут
Ет	Шошқаның төс еті (шошқа еті)	1000 г	60 минут
	Шошқаның қабырғасы	1000 г	60 минут
Құс еті	Тауықтың төсі	550 г	25 мин.
	Күркетауықтың төсі	550 г	25 мин.
	Тауық	1450 г	60 минут
	Тауық аяқтары	400 г	50 минут
Балық және теңіз өнімдері	Арқан балық	450 гр	20 мин.

Пісіру

Нан, торттар мен кекстер, сонымен қатар көмештерді пісіру үшін «Пісіру» режимін пайдалануды ұсынамыз. Бұл параметрді қолданғанда, тағамдардың іші жұмсақ, сырты қытырлақ болып, дәмді пісіп шығады.

Кеңес

- Оңтайлы нәтижеге қол жеткізу үшін пісіру алдында құрылғыны алдын ала қыздырыңыз.
- Торттарды, нандарды және көмештерді пісіру үшін пісіруге арналған табаны пайдалану ұсынылады. Кекстерді пісіру үшін пеште қолдануға болатын стандартты силиконды шыныаяқтарды пайдаланыңыз.

Кестеде берілген пісіру уақыты әртүрлі тағамдарды пісіруге арналған нұсқаулық болып табылады. Егер тағам пісіру уақыты күтілетін пісіру нәтижесіне әкелмесе, пісіру уақытын сәйкесінше реттеңіз.

Ингредиенттер кластері	Ингредиенттер	Пісіру уақыты
Торт	Чизкейк	40 мин.
	Кекске арналған қоспа	30 минут
	Захер тортының қамыры	30 минут
	Маффин	20 мин.
	Даршын қосылған тоқаштар	30 минут
Көмештер	Картоп пісірмесі	60 минут
	Лазанья	50 минут
	Киш	45 мин.
Нан	Нан	40 мин.
	Сарымсақ қосылған тағам	25 мин.

Жай пісіру

«Баяу пісіру» режимінде тағамды төмен температурада 3 сағатқа дейін пісіруге болады. Ет пен тауық, сондай-ақ бұқтырылған тағамдар немесе сорпалар үшін «Баяу пісіру» режимін пайдалануды ұсынамыз. Бұл параметрмен тағамдар нәзік әрі сәлді болып шығады.

Кеңес

- Баяу пісіру әдісін басқа пісіру әдістерімен бірге пайдалануға болады. Мысалы, жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін алдымен етті баяу пісіріп, кейін оны табада аздап қуыруға болады.

Кестеде берілген пісіру уақыты балғын ингредиенттерге арналған нұсқаулық болып табылады. Егер пісіру уақыты күтілетін пісіру нәтижесіне әкелмесе, пісіру уақытын сәйкесінше реттеңіз.

Ингредиенттер кластері	Ингредиенттер	Мөлшері	Пісіру температурасы	Пісіру уақыты
Ет	Шошқаның қабырғалары	1000 г	80°C	120 минут
	Шошқаның төс еті	1000 г	80°C	180 минут
	Майсыз шошқа еті	1000 г	80°C	180 минут
	Майсыз сыйыр еті	1000 г	80°C	180 минут
Тауық	Тұтас тауық еті	1350 г	80°C	180 минут
Көкөністер	Рататуй	800 г.	80°C	180 минут
Бұқтыру	Бұқтырылған сиыр еті	1500 г	80°C	180 минут
Жемістер	Қара өрік джемі	1000 г	80°C	180 минут

Су вид

Су вид — тағамды дәлдікпен пісіру үшін төмен температурада вакуумды қолданатын арнайы пісіру әдісі. Вакуум қолдану үшін су видке арналған арнайы тығыздағыш пластмасса пакеттерді және вакуумдық құрылғыны пайдаланыңыз. Air Cooker құрылғысымен 3 сағатқа дейін су вид тағамын пісіруге болады. Бұл параметрдің көмегімен ет нәзік әрі селді болып шығып, тым қатты пісіру қаупі болмайды.

Кеңес

- Су вид басқа пісіру әдістерімен бірге де қолданылуы мүмкін. Мысалы, жақсы нәтиже алу үшін алдымен етті «Су вид» режимімен пісіріп, кейін табада аз уақыт қуыруға болады.

Абайлаңыз

- **Sous vide (вакуумда дайындау) функциясын қолданған кезде тек жоғары сапалы вакуумдық пакеттерді қолданыңыз.**
- **Тағамды су вид қалтасына салсаңыз, су видпен пісіру әдісін таңдағаныңызға көз жеткізіңіз, әйтпесе су вид қалтасы еріп кетуі мүмкін.**
- **Тағамды су вид режимінде пісіргенде температура 50°C-ден төмен болмауы керек, себебі бұл бактериялардың көбеюіне әкелуі мүмкін.**

Кестеде берілген пісіру уақыты су видті пісіруге арналған нұсқаулық болып табылады. Егер пісіру нәтижесі күткеніңізге сәйкес келмесе, жеке талғамыңызға сай болу үшін температураны бірнеше градусқа төмен немесе жоғары орнатуды ұсынамыз. Сондай-ақ пісіру уақытын реттеуге болады.

Ингредиенттер кластері	Ингредиенттер	Пісіру температурасы	Пісіру ылғалдылығы	Пісіру уақыты	Дайындық деңгейі
(Қызыл) Ет	Сиыр етінен стейк, 350 г, қалыңдығы 4 см	54°C		70-180 минут	Жартылай шикі
	Сүйексіз стейк, 450 г, қалыңдығы 4 см	54°C		100-180 минут	Жартылай шикі
	Сиыр еті миньоны, 250 г, қалыңдығы 4 см	54°C		80-120 минут	Жартылай шикі
Шошқа еті	2 x шошқа еті 250 г	63°C		60-120 минут	Орташа, нәзік, шырынды
Құс еті	2 x тауықтың төс еті 250 г	66°C		70-180 минут	Сәлді әрі нәзік
Теңіз өнімдері	Асшаяндар, қабығы бар, көлемі орташа, 400 г	56°C		40-65 минут	Мөлдір емес, майлы, сәлді
Балық	4 x лосось филесі 150 г	52°C		45-70 минут	Қатты және қабыршақ
Жұмыртқа	Көлемі орташа 10 жұмыртқа	66°C		55-70 минут	Ағы піскен, сарысы жұмсақ пашот жұмыртқа
	Көлемі орташа 10 жұмыртқа	74°C		60-75 минут	Қатты қайнатылған сияқты
Көкөністер	Жасыл спаржа, 250 г	85°C		12-18 минут	Жылдам
	Брокколи гүлдері, 400 г	85°C		15-20 минут	Жылдам
Десерттер	Карамельді флан (бәліш), 5 x 9x5 см қалыптар	82°C		70-80 минут	Жібектей
	Чизкейк, қақпағы бар 6 x 390 мл шыны банка	80°C		80-90 минут	Кілегейлі

Жібіту

Көкөністер, ет, балық және жемістер сияқты мұздатылған тағамдарды жібіту үшін «Жібіту» режимін пайдалануды ұсынамыз.

Кестеде берілген пісіру уақыты жібітуге арналған нұсқаулық болып табылады. Жібіту уақыты мұздатылған тағамның мөлшері мен көлеміне байланысты. Мұздатылған тағам толығымен ерімесе, жібіту уақытына тағы бірнеше минут қосыңыз.

Ингредиенттер кластері	Ингредиенттер	Мөлшері	Жібіту уақыты
Жемістер	Жидектердің барлық түрлері	500 г	8 минут
	Алма тұздығы/бөліктері	500 г	10 мин.
	Қара өріктер	500 г	10 мин.
	Шабдалы	500 г	10 мин.
Көкөністер	Бір блокта мұздатылған көкөністер	500 г	10 мин.
Балық	Балық филесі	200 г	5 мин
	Тұтас балық	250 г	8 минут
	Асшаян	300 г	5 мин
Сиыр және шошқа еті	Тартылған ет	250 г	15 мин
	Гуляш ет	400 г	20 мин.
	Котлеттер	250 г	15 мин
	Шұжықтар	250 г	10 мин.
Құс еті	Тұтас тауық еті	1200 г	30 минут
	Тауықтың төсі	400 г	15 мин
	Тауық аяқтары	400 г	13 минут
Нан өнімдері	Қатпарлы қамыр	300 г	10 мин.
	Сұйық қамыр	500 г	15 мин
	Даршын қосылған тоқаштар	500 г	13 минут
Нан/тоқаштары	Нан тоқаштары	500 г	13 минут
	Қара бидай наны	500 г	15 мин
	Тұтас дәнді нан	500 г	15 мин
	Ақ нан	500 г	15 мин
Дайын тағамдар	Сорпалар	1000 г	25 мин.
	Бұқтырма	1000 г	30 минут
	Күріш	250 г	8 минут

Маңызды ақпарат

- Пісіру үшін еріген тағамнан алынған сұйықтықты пайдаланбаңыз.
- Ерітілген тамақты қайтадан мұздатуға болмайды.

Жылыту

Сөлді және біркелкі жылыту нәтижелерін алу үшін қалған тағамдарды қиындықсыз, жылдам әрі пайдалы жылыту үшін «Жылыту» режимін пайдалануды ұсынамыз.

Кестеде берілген пісіру уақыты жылытуға арналған нұсқаулық болып табылады. Егер тағамды жылыту нәтижесі ұнамаса, жылыту уақытына тағы бірнеше минут қосыңыз.

Ингредиенттер кластері	Мөлшері	Жылыту уақыты
Гарнир - макарон	500 г	10 мин.
Гарнир - күріш	500 г	10 мин.
Көмеш	1500 г	25 мин.
Балық филесі	250 г	8 минут
Лазанья	1000 г	25 мин.
Сиыр/шошқа еті	250 г	10 мин.
Құс еті	250 г	10 мин.
Көкөністер	500 г	10 мин.
Көже	1000 г	20 мин.
Дим-сам	400 г	12 минут
Құймақ	250 г	8 минут
Омлет	250 г	8 минут
Пицца	2 тілім	10 мин.

«Қол» режимі

Бұл режим құрылғымен бұрыннан таныс және «рецепт бойынша пісіру» немесе «ингредиенттерді пісіру» бойынша біраз тәжірибесі бар Air Cooker пайдаланушыларына ұсынылады.

Бұл режимде уақыт, температура және ылғалдылық сияқты барлық пісіру параметрлерін қолмен орнатуға болады.

Уақытты 1-ден 60 минутқа дейін және температураны 60°C-тан 160°C-қа дейін таңдауға болады. Ылғалдылықтың үш параметрі бар, олар:  (ылғалдылық өшірулі),  (орташа ылғалдылық) және  (жоғары ылғалдылық).

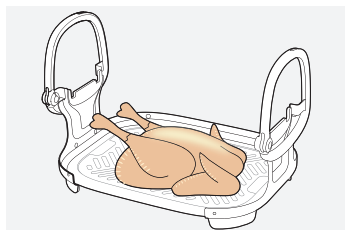
Қосалқы құралдар

Air Cooker құрылғысының жинағында сатып алған үлгіге байланысты негізгі қосалқы құралдар және кейбір қосымшалар болады.

Air Cooker құрылғысында пісіру үшін оларды біріктіруге болатын кейбір мүмкіндіктерді төменде қараңыз.

Ескертпе

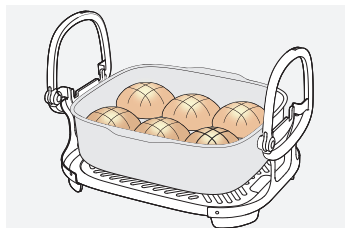
- Air Cooker құрылғысын әрқашан астыңғы науасымен және торымен бірге пайдаланыңыз. Барлық басқа қосалқы құралдар үстіңгі жағында орналасқан.



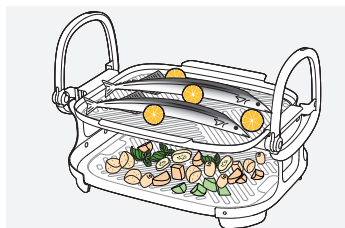
Тек астыңғы науа мен тор



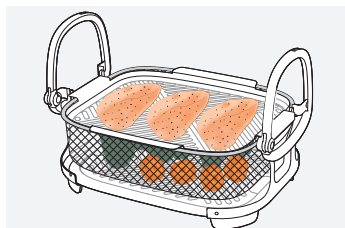
Астыңғы науа мен тор және себет



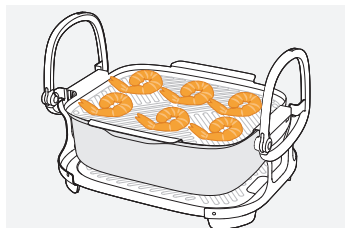
Астыңғы науа мен тор және пісіруге арналған таба



Астыңғы науа мен тор және екінші қабат



Астыңғы науа мен тор және себет пен екінші қабат



Астыңғы науа мен тор, пісіруге арналған таба және екінші қабат

Дауыспен басқару

1. Air Cooker құрылғысын смарт құрылғыңызға қосылып, жұпталғанын және қашықтан рұқсаттың профильде болатын NutriU қолданбасында берілгенін тексеріңіз.
2. Міндетті түрде дауыстық көмекші қолданбасын жүктеп алыңыз.
3. NutriU қолданбасын дауыстық көмекші қолданбасы арқылы қосыңыз.

Ескертпе

- Егер NutriU қолданбасында дауыспен басқаруды іске қосу мүмкіндігін көрмесеңіз, Amazon Alexa функциясын дауыстық көмекші қолданбасы арқылы іске қосыңыз.
- Толық дауыстық командаларды дауыстық көмекші қолданбасынан таба аласыз.
- NutriU қолданбасын дауыстық көмекші қолданбасымен қосуды Air Cooker құрылғысын алғаш рет қосып, жұптағанда да жасауға болады.

Тазалау

Жалпы ақпарат

Маңызды ақпарат

- Металдан жасалған ас үй ыдыстарын немесе абразивті тазалаушы заттарды пайдаланбаңыз, себебі бұл жабыспайтын қабатты зақымдауы мүмкін.
- Пісіру камерасының ішіндегі су шүмегін тазарту үшін өткір заттарды пайдаланбаңыз, бұл оны зақымдауы мүмкін.

Ескертпе

- Құрылғының іші, астыңғы науасы, себет, пісіруге арналған таба және екінші қабат жабыспайтын жабынмен қапталған.
- Құрылғыны алғаш рет пайдаланған кезде пісіру камерасын ыстық сумен сүртіп, мұқият тазалаңыз. Астыңғы науаны, себетті, пісіруге арналған табаны және екінші қабатты ыстық сумен және абразивті емес губкамен тазалаңыз. («Тазалау кестесін» қараңыз).
- Құралды қолданған сайын тазалаңыз. Әрбір қолданыстан кейін пісіруге арналған табаның түбіндегі майды төгіп тастаңыз.
- Тазалау үшін пісіру камерасын сумен толтырмаңыз.

1. Құрылғыны өшіру үшін айналмалы түймені басып тұрыңыз, ашаны розеткадан суырыңыз да, қақпағы ашып қойып, құрылғыны шамамен 30 минут суытыңыз.

2. Air Cooker құрылғысын тезірек салқындату үшін астыңғы науаны және себетті, пісіруге арналған табаны және/немесе екінші қабат қосалқы құралын алыңыз.
3. Пісіру камерасын ыстық сумен тазалаңыз, қажет болса, ыдыс жууға арналған сұйықтықты және абразивті емес губканы қолданыңыз («Тазалау кестесін» қараңыз).
4. Оңай және мұқият тазалау үшін астыңғы науадан торды ажыратыңыз.

Кеңес

- Егер тағам қалдықтары пісіру камерасына жабысып қалса, қалдықтарды жұмсарту және құрылғыны оңай тазалау үшін «EasyClean» автоматтандырылған тазалау бағдарламасын пайдалануға болады («Автоматтандырылған тазалау бағдарламаларын пайдалану» бөлімін қараңыз).
5. Астыңғы науаны, себетті, пісіруге арналған табаны және екінші қабат қосалқы құралын ыдыс жуғышта тазалаңыз. Сонымен қатар, оларды ыстық сумен, ыдыс жууға арналған сұйықтықпен және абразивті емес спонжбен тазалай аласыз («тазалау кестесін» қараңыз).
 6. Құралдың сыртын дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
 7. Қақпағын жауып, сақтамастан бұрын құрылғының іші толығымен құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.

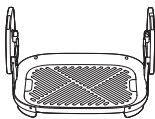
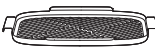
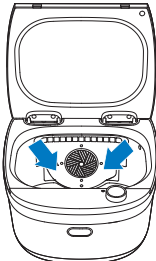
Кеңес

- Құрылғыны ұзақ уақыт пайдаланбайтын болсаңыз, иіс т.б. жиналып қалмас үшін сақтау алдында ішін мұқият тазалаңыз. Одан кейін құрылғының іші толығымен құрғағанша қақпағын ашып қойыңыз. Құрылғының іші толығымен таза және құрғақ болмаса, қақпағын жауып, сақтамаңыз.

Ескертпе

- Дисплейде ылғал қалмауын тексеріңіз. Тазалағаннан кейін басқару панелін шүберекпен міндетті түрде құрғатыңыз.
- Қандай да бір себептермен пісіру камерасында су немесе ылғал жиналған жағдайда (тағамның шамадан тыс ылғалдылығы, судың конденсациясы, автоматтандырылған тазалау бағдарламалары кезінде т.б.) артқы жағындағы дренажды саңылау деңгейіне дейін жетпей тұрып, суды тазалау губкасын пайдаланып кетіріңіз. Бұдан ауа жылытқышымен жанасуы нәтижесінде түтін шығуы мүмкін.

Тазалау кестесі

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

Ескертпе

- Пісіру камерасының ішін мұқият тазалау үшін «Шаю» немесе «Оңай тазалау» функциясын пайдаланыңыз.

Автоматтандырылған тазалау бағдарламаларын пайдалану

Шаю

Air Cooker құрылғысын ұзақ уақыт пайдаланбаған кезде шаю бағдарламасын пайдалану ұсынылады. Ол ішкі жүйені сумен шайып өтеді.

Оңай тазалау

EasyClean функциясы майлы қалдықтарды ерітуге және пісіру камерасын терең тазалауға көмектеседі. Бағдарлама 20 минутқа созылады. Бағдарлама аяқталса, пісіру камерасын тек дымқыл шүберекпен сүрту керек.

Қаспақты кетіру

Air Cooker құрылғыны қақтан тазалау уақыты келгенде дисплейде ескерту хабарын шығарады.

Ескертпе

- Ескертуді көргенде құрылғыны қақтан тазалауды ұсынамыз, әйтпесе су жүйесі бітеліп қалуы мүмкін. Құрылғыны кейінірек қақтан тазартқыңыз келсе, ескертуді өткізіп жіберуге болады. Келесі жолы Air Cooker құрылғысын қосқанда, қайтадан есіңізге салады.

1. Құрылғы дисплейіндегі «Құралдар → Қақтан тазалау» тармағына өтіңіз.

Ескертпе

- Құрылғының қосылып тұрғанына және пісіру камерасында қалған сұйықтықтың жоқтығына көз жеткізіңіз. Құрылғы әлі де ыстық болса, қақпағын ашып қойып, кем дегенде 30 минут суытыңыз.
2. Бос су ыдысына шамамен 80 мл Philips CA6700 қақтан тазалау сұйықтығын немесе лимон қышқылын құйып, қосымша су қоспай су ыдысын қайтадан құрылғыға салыңыз.

Ескертпе

- Тек Philips қақтан тазалау суын немесе лимон қышқылын қолданыңыз. Ешбір жағдайда күкірт қышқылы, тұз қышқылы, сульфамин немесе сірке қышқылы (сірке суы) негізіндегі қақтан тазартатын сұйықтықты қолданбаңыз, себебі бұл құрылғыдағы су жүйесін зақымдауы және қақты дұрыс кетірмеуі мүмкін.

3. Қақтан тазалауды бастау үшін «жалғастыру» нұсқасын басыңыз.

Ескертпе

- Енді құрылғы қақтан тазалау ерітіндісін бөледі. Бөлінген сұйықтық пісіру камерасының түбінде жиналады.
4. Дисплей экранына келесі нұсқаулық шыққанша күтіңіз. Бұл шамамен 10 минутқа созылады.
 5. Су сауытын босатып, шайыңыз да, MAX көрсеткішіне дейін таза су құйыңыз.

6. Құйғаннан кейін айналмалы түймемен дисплей экранында «ОК» түймесін басу арқылы растаңыз. Одан кейін құрылғы су жүйесін таза сумен жуады.
7. Жуып болғаннан кейін қақтан тазалау процесін аяқтау үшін «ОК» түймесін басыңыз.
8. Пісіру камерасының түбін құрғақ шүберекпен сүртіп алыңыз.

Keңес

- Пісіру камерасының ішіндегі ұсақ кальцинация дақтарын кетіру үшін лимон қышқылын (нұсқауларға сәйкес сумен араластырыңыз) пайдалануға болады. Оны жай ғана табаға салыңыз, оны бірнеше рет жұмыс істеуге қалдырыңыз, одан кейін бір сүртіп алыңыз.

Сақтау

1. Құралды розеткадан ажыратып, суытып алыңыз.
2. Су ыдысын босатыңыз.
3. Барлық бөлшектерді сақтаудың алдында, олар таза және құрғақ болуы қажет.
4. Қосалқы құрылғыларды бір-біріне салып, құрылғыда сақтаңыз.

Keңес

- Құрылғыны ұзақ уақыт пайдаланбайтын болсаңыз, иіс т.б. жиналып қалмас үшін сақтау алдында ішін мұқият тазалаңыз. Одан кейін құрылғының іші толығымен құрғағанша қақпағын ашып қойыңыз. Құрылғының іші толығымен таза және құрғақ болмаса, қақпағын жауып, сақтамаңыз.

Ескертпе

- Air Cooker құрылғысын алып жүргенде оны әрдайым көлденең күйде ұстаңыз.
- Air Cooker құрылғысының қосалқы құрылғылары бір-біріне дұрыс салынғанын, оларды құрылғыда сақтауға және қақпағын жабуға болатынын әрқашан тексеріңіз.

Өңдеу

- Өнімді өз қызметін көрсетіп тозғаннан кейін күнделікті үй қоқысымен бірге тастауға болмайды. Оның орнына өнімді арнайы жинап алатын жерге қайта өңдеу мақсатына өткізіңіз. Осылайша қоршаған ортаны қорғауға көмектесесіз.
- Электр және электрондық өнімдердің қалдықтарын бөлек жинау жөніндегі еліңіздің ережелерін сақтаңыз. Қоқысқа дұрыс тастау қоршаған ортаға және адам денсаулығына тиетін зиянды әсердің алдын алуға көмектеседі.

Сәйкестік туралы декларация

Мұнымен, DAP B.V. Nx096x ауамен пісіргіші 2014/53/EU директивасына сай екенін мәлімдейді.

ЕО сәйкестік декларациясының толық мәтіні <https://www.philips.com> сайтында қолжетімді.

NX096x ауамен пісіргіші максимум шығаратын қуаты 92,9 мВт ЭИСК болатын 2,4 ГГц 802.11 b/g/n WiFi модулімен жабдықталған.

Кепілдік және қолдау

Егер сізге ақпарат немесе қолдау қажет болса, www.philips.com/support сайтына кіріңіз, бумадағы немесе кіріспе кітапшадағы QR кодын сканерлеңіз немесе дүниежүзілік кепілдік кітапшасын оқыңыз.

Бағдарламалық құрал мен микробағдарлама

Air Cooker құрылғысының және қолданбаның құпиялығы мен дұрыс жұмысын қамтамасыз ету үшін жаңарту қажет.

Қосымшаны үнемі соңғы нұсқасына дейін жаңартып отырыңыз.

Air Cooker құрылғысы микробағдарламаны да автоматты түрде жаңартып отырады.

Ескертпе

- Микробағдарламаларды соңғы нұсқасына дейін жаңарту үшін Air Cooker құрылғысы үйдегі WiFi желісіне қосылғанын тексеріңіз.
- Үнемі ең соңғы қолданба мен микробағдарламаны пайдаланыңыз.
- Бағдарламалық жасақтаманы жақсарту болған кезде жаңартулар қол жетімді болады.
- Ауамен пісіргіш күту режимінде болғанда микробағдарламаны жаңарту автоматты түрде іске қосылады. Мұны жаңартуға бірнеше минут кетеді. Бұл уақытта ауамен пісіргішті пайдалануға болмайды.

Құрылғы үйлесімділігі

Қолданба үйлесімділігі туралы толық ақпаратты App Store дүкеніндегі ақпараттан қараңыз.

Зауыттық мәндерді қою

Air Cooker құрылғысының зауытта орнатылған параметрлерін қалпына келтіру үшін «Құралдар Параметрлер» мәзірінен зауытта орнатылған параметрлерді қалпына келтіру функциясын таңдаңыз. Сонда ауамен пісіргіш бұдан былай үй WiFi желісіне қосылмайды және смарт құрылғыңызбен жұптаспайды.

Ақаулықтарды жою

Бұл тарауда құралда орын алуы мүмкін ең көп кездесетін ақаулықтар жинақталған. Егер төмендегі ақпараттың көмегімен мәселені шеше алмасаңыз, www.philips.com/support торабына кіріп, жиі қойылатын сұрақтар тізімін қараңыз немесе еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешімі
Құрылғының сыртқы жағы пайдалану кезінде қызады.	Пісіру камерасының ішкі қызуы сыртқы қабырғаларына беріледі.	Бұл әдеттегі нәрсе. Пайдалану кезінде ұстауыңыз керек барлық тұтқалар ұстауға болатындай салқын болады.
		Пісіру камерасы, астыңғы науа және тор, себет, пісіруге арналған таба (кейбір үлгілер үшін), екінші қабат (кейбір үлгілер үшін) және тартылатын тұтқалар тағамның дұрыс пісуін қамтамасыз ету үшін құрылғыны пайдалану кезінде әрқашан қызады. Бұл бөліктері әрқашан қатты ыстық болады.
		Егер құралды ұзақ уақыт бойы қосулы қалдырсаңыз, кейбір аймақтары ұстай алмайтындай ыстық болады. Бұл аймақтар құралда келесі белгішемен белгіленеді:  Ыстық аймақтары белгілі болған сәтте және ұстай алмайтын кезде құрал толықтай пайдалануға қауіпсіз.
Құрылғы қосылмайды.	Құрылғы розеткаға жалғанбаған.	Ашаның қабырға розеткасына дұрыс қосылғанын тексеріңіз.
	Бір розеткаға бірнеше құрал қосылған.	Құрылғы ваты жоғары. Басқа розеткаға қосып көріңіз және сақтандырғышын тексеріңіз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешімі
Air Cooker құрылғысының ішінен және кейбір қосалқы құралдардан қабатының кеткен жерлерді көріп тұрмын.	Қабатын байқаусызда ұстап немесе қырнап алуға байланысты пісіру табасында немесе қосалқы құралдарында аздаған кішкентай дақтар пайда болуы мүмкін (мысалы, қатты тазалау құралдарымен тазалау және/немесе пісіру камерасына қосалқы құралдарды салу кезінде).	Науаны/торды/себетті немесе басқа қосалқы құралдар комбинациясын пісіру камерасына мұқият салып, оның қабырғаларын соғып алмай, зақымдаудың алдын алуға болады. Егер сіз жабынның кішкене бөліктері сынғанын байқасаңыз, бұл зиянды емес екенін ескеріңіз, себебі барлық пайдаланылған материалдар тағамға қауіпсіз.
Мен құрылғының ішінен біртүрлі шу шығып жатқанын естимін.	Құрылғы тағамға жылуды тасымалдау үшін қажет желдеткішпен, сонымен қатар құрылғының бумен пісіру функциясы үшін қажет су сорғысымен жабдықталған.	Бұл шу қалыпты және шу шығатын етіп жасалған. Шу күшейіп кетсе немесе анық өзгерсе, қосымша кеңес алу үшін Philips қолдау орталығына хабарласыңыз.
Мен дайындаған тағам күткендей шықпады.	Air Cooker құрылғысына арналған NutriU рецептiмен пісірген болсаңыз, сіз енгізген ингредиенттер көлемі бойынша рецептті орындамаған боларсыз.	NutriU рецептiмен пісірген кезде рецептте ұсынылған мөлшерлерді салыңыз. Өзгерістер пісіру нәтижесіне әсер етуі мүмкін.
	Басқаша ұсынылғанына қарамай, уақыт, температура немесе ылғалдылық сияқты пісіру параметрлерін өзгерттіңіз. Бұл пісіру нәтижесіне әсер етуі мүмкін.	Рецептiмен танысыңыз және пісіру параметрлерін тек сұраныс бойынша ғана өзгертiңіз, мысалы, тағамыңыз ұсынылғаннан ұзағырақ піссін десеңіз; сиыр еті ортасы қызыл болып піссін десеңіз, т.б.
	Сіз дайындаған тағам түріне сәйкес келмейтін «пісіру әдісін» қолдандыңыз, мысалы, жапырақты көкөністер үшін пайдаланылатын ауа буының параметрінен тағам пісіп кетуі, сулы болуы мүмкін. Оның орнына «булау» параметрін пайдаланыңыз және қосымша ақпаратты пайдаланушы нұсқаулығындағы пісіру тарауларынан қараңыз.	Әртүрлі пісіру әдістерімен пісіру туралы қосымша ақпаратты және нұсқауларды пайдаланушы нұсқаулығындағы пісіру тарауларынан қараңыз.
Менде құрылғымдағы «ингредиенттер» астындағы кейбір ингредиенттер ғана бар.	Air Cooker құрылғысы әдепкі ингредиенттер тізімімен келеді, ол WiFi желісіне алғаш қосылып, Air Cooker құрылғысын смарт құрылғымен жұптаған кезде жаңартылады.	Құрылғыда «Құралдар -> Параметрлер -> WiFi орнату» тармағына кіріп, құрылғыдағы және қолданбадағы нұсқауларды орындап, WiFi орнату процесін аяқтаңыз. Бұдан кейін ингредиенттер тізімі сіздің елге арналған ингредиенттермен автоматты түрде жаңартылады.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешімі
Air Cooker құрылғысынан түтін мен иіс шығады.	Майлы тағамдарды пісіріп жатырсыз	Пісіру камерасынан немесе қосалқы құралдардан артық сұйық майды немесе жануар майын абайлап төгіп тастаңыз. Сондай-ақ «Құралдар» бөлімінде бар құрылғының «EasyClean» бағдарламасын пайдалануға болады; ол майлы ингредиенттерді ерітуге және құрылғыны мұқият тазалауға көмектеседі.
	Пісіру камерасында алдыңғы пайдаланудан қалған май қалдықтары бар.	Түтін мен иіс пісіру камерасында майлы қалдықтар қызғаннан пайда болады. Әрқашан пісіру үшін пайдаланатын пісіру камерасын және қосалқы құралдарды тазалаңыз,
	Маринад, сұйық немесе ет шырындары ерітілген майда немесе майда шашырайды	Air Cooker құрылғысын салмас бұрын тағамды құрғатыңыз.
Air Cooker құрылғысындағы WiFi жарық диоды енді жанбайды.	Air Cooker құрылғысы енді үйдегі WiFi желісіне қосылмаған. Үйдегі WiFi желісін өзгерткен болуыңыз мүмкін.	Құрылғыда «Құралдар → Параметрлер → WiFi орнату» тармағына кіріп, құрылғыдағы және қолданбадағы нұсқауларды орындап, WiFi орнату процесін бастаңыз.
Қолданба жұптау процесінің сәтті орындалмағанын көрсетеді.	Басқа пайдаланушы Air Cooker құрылғысын басқа смарт құрылғымен жұптап, қазір тағам пісіріп жатыр.	Басқа пайдаланушы ағымдағы пісіру процесін аяқтағанша күтіңіз. Одан кейін смарт құрылғыңызды Air Cooker құрылғысымен қайта жұптаңыз.
Мен Air Cooker құрылғысын қашықтан басқару үшін қолданбаны пайдалана алмаймын (мысалы, рецепт жіберу және NutriU қолданбасынан пісіруді бастау).	Онда Air Cooker құрылғысы бұдан былай үйдегі WiFi желісіне қосылмаған және/немесе смарт құрылғыңызбен жұптаспаған.	Алдымен Air Cooker құрылғысының WiFi желісіне қосылғанын тексеріңіз. WiFi орнатуды Philips NutriU қолданбасы арқылы аяқтасаңыз және құрылғыңызды белгілі бір WiFi желісіне қоссаңыз, құрылғының дисплейінде тұрақты ақ түсті WiFi белгісін көруіңіз керек.
	Сіз NutriU жеке профилінен табуға болатын «қашықтан рұқсат беру» нұсқасын таңдамаған болуыңыз мүмкін.	NutriU қолданбасындағы жеке профиль қойындысына өтіп, «қашықтан рұқсат беру» жанынан түртіп, таңдаңыз.
Пісіргеннен кейін пісіру камерасында су бар.	Air Cooker құрылғысы пісіру кезінде бу шығарады. Бу тағамда және пісіру камерасының ішкі қабырғаларында конденсатталады. Конденсатталған су пісіргеннен кейін пісіру камерасында қалады.	Пісіргеннен кейін пісіру камерасында белгілі бір судың қалуы — қалыпты жағдай. Оны жай ғана дымқыл, абразивті емес шүберекпен сүртіңіз.

