

PHILIPS

NX0960



Ръковод. за потребителя

Съдържание

Важно	3
Електромагнитни полета (EMF)	5
Автоматично изключване	5
Въведение	6
Общ преглед	7
Описание на функциите	8
Преди първата употреба	10
Свързване на Air Cooker към приложението NutriU	11
Подготовка за употреба	13
Използване на Air Cooker	14
Режими на готвене	16
Готвене по рецепти чрез приложение NutriU	16
Режим "Съставки"	18
Режим "Начин на готвене"	22
"Ръчен" режим	30
Аксесоари	30
Гласово управление	32
Почистване	32
Общи	32
Таблица за почистване	34
Използване на автоматизираните програми за почистване	35
Съхранение	36
Рециклиране	36
Декларация за съответствие	37
Гаранция и поддръжка	37
Актуализации на софтуер и фърмуер	37
Съвместимост на устройствата	37
Фабрични настройки	37
Отстраняване на неизправности	38

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно този документ с важна информация и го запазете за бъдеща справка.

Опасност

- Никога не потапяйте уреда във вода и не го плакнете под чешмата.
- Не пълнете камерата за готвене с вода, тъй като това може да причини токов удар.
- Не пълнете камерата за готвене или кошницата с олио, тъй като това може да създаде опасност от пожар.
- Не използвайте уреда, ако щепселът, захранващият кабел или самият уред са повредени.
- Не използвайте остри или заострени инструменти за почистване на накрайника за вода в камерата за готвене, тъй като това може да повреди накрайника.
- Не закривайте отворите за входящ и изходящ въздух, докато уредът работи.
- Никога не бъркайте в уреда, докато работи.
- Никога не поставяйте количество храна, което превишава максималното ниво (MAX), обозначено върху аксесоарите, или докосва капака.

Предупреждение

- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се замени от Philips, негов представител или лица с подобна квалификация, за да се избегнат опасни ситуации.
- Включвайте уреда само в заземен електрически контакт. Винаги проверявайте дали щепселът е поставен добре в контакта.
- Този уред не е предназначен за използване с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Външните повърхности може да се нагорещят, докато уредът работи.



- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически възприятия, умствени недостатъци или без опит и познания, ако са инструктирани за безопасна употреба с уреда или са под наблюдение с цел гарантиране на безопасна употреба и ако са им разяснени евентуалните опасности. Не позволявайте на деца да си играят с уреда. Почистване и поддръжка на уреда може да се извършва от деца на възраст над 8 години и под родителски надзор.
- Пазете уреда и захранващия кабел далече от достъп на деца под 8 години.
- Никога не използвайте леки или запалими съставки или хартия за печене в уреда
- Не излагайте основата на уреда на високи температури, горещ газ, пара или влага от други източници, освен от самия уред. Не поставяйте уреда върху или близо до горещ газов котлон или всички видове електрически котлони и електрически плочи за готвене, или в загрята фурна.

- Не поставяйте работещия уред до стена или други уреди или под предмети, които могат да се повредят от парата, например стени или шкафове. Оставете поне 10 см свободно пространство отзад, от двете страни и над уреда. Не поставяйте нищо върху уреда.
- По време на използване през отворите за изходящ въздух излиза гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и от изходите за въздух
- Уредът е оборудван със закалено стъкло, ако стъклото се повреди, не използвайте уреда повече и се свържете със сервизен център близо до вас.
- Внимавайте кабелът да е далече от горещи повърхности.
- Аксесоарите могат да бъдат горещи по време на и след използване на уреда, винаги работете с тях внимателно.
- Пазете се от горещата пара, която излиза от уреда, по време на готвене в режим за поддържане на топлината или при отваряне на капака. Когато проверявате храната, винаги използвайте кухненски прибори с дълги дръжки.
- Не използвайте уреда за цели, различни от указаните в ръководството, и използвайте само оригинални аксесоари на Philips.
- Не използвайте аксесоари или части от други производители или такива, които не са конкретно препоръчвани от Philips. При използване на такива аксесоари или части вашата гаранция става невалидна.
- Винаги използвайте специализирания аксесоар за обработка на храната. Никога не поставяйте храната в пряк контакт с парния генератор в долната част.
- Не оставяйте уреда да работи без надзор, винаги се уверявайте, че имате контрол над уреда.
- Винаги използвайте уреда с правилно затворен капак.
- Ако използвате функцията за "sous vide", се уверете, че използвате само висококачествени пликчета за "sous vide".
- Използвайте функцията за "sous vide" на уреда само ако използвате пликчета за "sous vide", в противен случай пликчетата за "sous vide" може да се разтопят.
- Функция за "sous vide" с температури, по-ниски от 50°C, не се препоръчва, тъй като може да провокира размножаване на бактерии.
- Преди да включите уреда в контакта, проверете дали посоченото на уреда напрежение отговаря на това на местната ел. захранваща мрежа.
- Не поставяйте уреда върху или близо до леснозапалими материали, като покривки или пердета.
- Преди да използвате уреда за първи път и след всяка употреба почиствайте добре частите, които влизат в контакт с храната. Направете справка с инструкциите в ръководството.
- Никога не задушавайте на пара замразено месо, птици или морски деликатеси. Винаги размразявайте тези продукти напълно, преди да ги задушите на пара.
- Външните повърхности може да се нагорещат, докато уредът работи.
- Този уред е проектиран за използване при температура на околната среда между 10°C и 40°C.

Внимание

- Този уред е предназначен само за стандартна домашна употреба. Не е предназначен за употреба в среди, като кухни за персонала в магазини, офиси, ферми и подобни работни среди. Освен това не е предназначен за употреба от клиенти в хотели, мотели, места за нощуване и закуска и подобни жилищни среди.
- Винаги изключвайте уреда от електрическата мрежа, ако е оставен без надзор, и преди сглобяване, разглобяване, съхранение или почистване.
- Не местете уреда за задушаване, докато работи.
- За проверка или ремонт винаги носете уреда в упълномощен от Philips сервиз. Не опитвайте да ремонтирате уреда сами, в противен случай гаранцията става невалидна.
- Използвайте само вода във водния резервоар.
- Изчаквайте уредът да се охлади за около 30 минути, преди да работите с него или да го почиствате.
- Поставете уреда върху стабилна, хоризонтална и равна повърхност и се уверете, че има поне 10 см пространство около него, за да не прегрява.
- Не използвайте отделението на уреда като място за съхранение, с изключение на подходящите аксесоари.
- Температурата, влажността и времето може да се различават според типа и количеството храна, което сте поставили в уреда.
- Ако уредът се използва неправилно или за професионални или полупрофесионални цели, както и ако се използва по начин, който не е в съответствие с указанията в ръководството за потребителя, гаранцията става невалидна и Philips не поема отговорност за каквито и да било причинени щети.
- За да напълните, презаредите или изпразните водния резервоар, моля, премахнете го от уреда. Не накланяйте целия уред, за да изпразните водния резервоар.
- Ако трябва да премахнете течности от камерата за готвене, използвайте гъба или нещо подобно. Не накланяйте уреда, за да го изпразните.
- Тъй като храната се различава по произход, размер и марка, уверете се, че е добре сготвена преди сервиране.
- Не замразявайте повторно веднъж размразената храна.
- Не използвайте никакви киселини за декалциране.

Електромагнитни полета (EMF)

Този уред на Philips е в съответствие с нормативната уредба и всички действащи стандарти, свързани с излагането на електромагнитни полета.

Автоматично изключване

Air Cooker е оборудван с функция за автоматично изключване. Когато уредът е включен, но не е в режим на готвене или запазване на топлината, той ще премине в режим на готовност след 20 минути без взаимодействие с потребителя. За да изключите ръчно уреда, натиснете продължително въртящия се бутон.

Въведение

Поздравяваме ви за покупката и добре дошли във Philips!

За да се възползвате изцяло от предлаганата от Philips поддръжка, регистрирайте продукта си на **www.philips.com/welcome**.

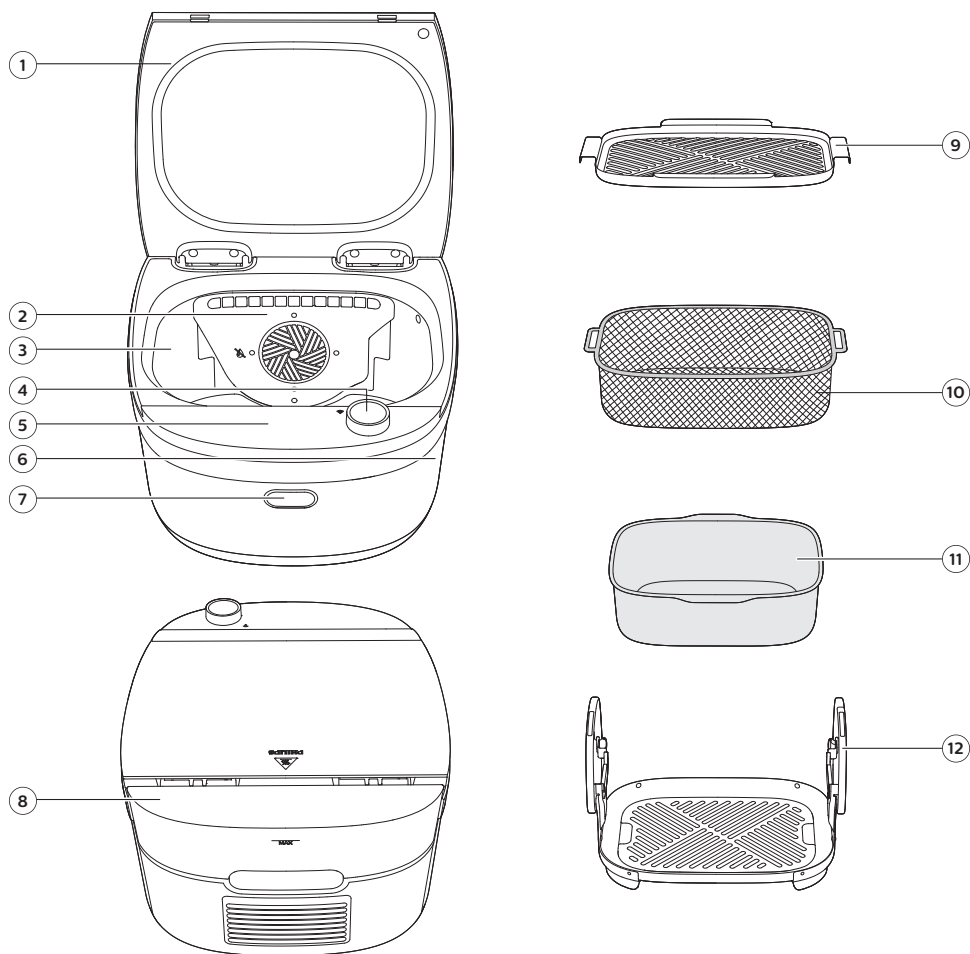
Air Cooker на Philips използва технологията NutriFlavor, за да създаде оптимален климат на циркулация на горещ въздух и влажност, за да приготви всяка уникална храна перфектно. Хрупкави зеленчуци, сочна риба, крехко месо, пухкави печива със запазване на до 90% от хранителните вещества*. Открийте радостта от създаването на вкусни здравословни ястия с натискането на един бутон.

За повече вдъхновение, рецепти и информация относно Air Cooker посетете **www.philips.com/welcome** или изтеглете безплатното приложение NutriU** за iOS® или Android™.

* Тествано с броколи, камби, зимен грах за 90% витамин С, съмга за 93% омега 3/6 и говеждо месо за 90% желязо. Лабораторно измерване при настройка за задушаване с пара.

** Приложението NutriU може да не е достъпно във вашата държава. В този случай, моля, влезте в местния уеб сайт на Philips за вдъхновение.

Общ преглед

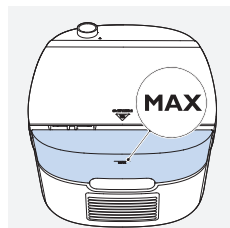


- | | |
|--|---|
| <p>1. Стъклен капак</p> <p>2. Мрежа за циркулация на горещ въздух</p> <p>3. Камера за готвене</p> <p>4. Въртящ се бутон</p> <p>5. Дисплей</p> <p>6. Отвод за извеждане на парата</p> | <p>7. Бутон за освобождаване на капака</p> <p>8. Воден резервоар + капак</p> <p>9. Плоча за готвене на второ ниво (продава се отделно)</p> <p>10. Кошница</p> <p>11. Съд за готвене (за някои модели)</p> <p>12. Долна тава + решетка</p> |
|--|---|

Описание на функциите

Воден резервоар

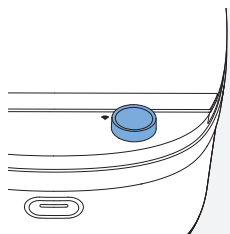
Air Cooker е оборудван с воден резервоар, който се намира на гърба на уреда. Максималното ниво на водата (MAX) е около 600 мл. Обозначението MAX за нивото на водата е от страната на дръжката на водния резервоар и не трябва да се превишава. За да се избегне натрупването на варовик, изпразвайте водния резервоар след всеки цикъл на готвене.



Въртящ се бутон

Натиснете въртящия се бутон, за да включите уреда, натиснете и задръжте въртящия се бутон, за да го изключите.

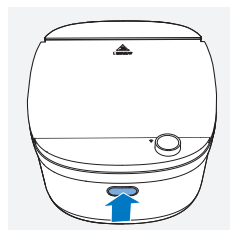
След като уредът е включен, натиснете въртящия се бутон, за да потвърдите действие. Завъртете въртящия се бутон, за да преминете през различни опции на менюто или да промените настройката за готвене.



Сътеклен капак

Натиснете бутона за освобождаване на капака, за да отворите сътекления капак.

Капакът се отваря автоматично.

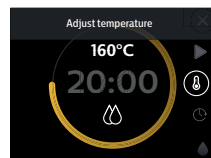


Прегупреждение

- По време на употреба повърхността на сътекления капак може да се нагорещи.

Температурна настройка

Някои предоставени начини на готвене имат по подразбиране препоръчителна настройка на температурата, която не може да се регулира, тъй като различна температура може да повлияе на резултата от готвенето. За да промените температурата на готвене, използвайте ръчен режим (вижте глава "Режими на готвене").



Настройки за влажност

Някои предвидени начини на готвене имат по подразбиране препоръчителна настройка на влажността, която не може да се регулира, тъй като различна влажност може да повлияе на резултата от готвенето. За да промените настройката за влажност, използвайте ръчен режим (вижте глава "Режими на готвене").



Три нива на влажност

	Описание	Използва се в начина на готвене
	Влажността е изключена	Печене на печива, печене на месо
	Средна влажност	Направете справка с рецептите в приложението NutriU. Налична и в ръчен режим
	Висока влажност	Пара, задушаване с пара, бавно готвене, размразяване, притопляне, sous-vide

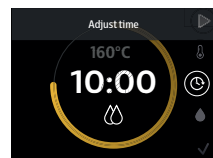
Продължителност на готвене

В "Ръчен" режим можете да зададете времето за готвене – от 1 минута до 60 минути.

В режим "Начини на готвене" можете да зададете времето за готвене във фиксиран диапазон. Вижте таблицата в глава "Режими на готвене → начини на готвене".

Всички начини на готвене имат време по подразбиране за готвене, което може да се регулира въз основа на количеството храна, което поставяте в уреда, или предпочитаната степен на сготвяне.

Можете да намерите някои предложени времена за приготвяне на различни видове храни в глава "Режими на готвене → съставки".



Звук

Шум от уреда

По време на работата на уреда може да се чува малко шум. Това е нормално.

Шумът идва от помпата, която изпраща водата през вътрешната система, а също и от вентилатора, който генерира въздушния поток в уреда.

Звукови известия

Понякога чувате звук, например когато уредът е приключил с готвенето или когато е необходимо действие по време на готвене, например добавяне на друга съставка в Air Cooker.

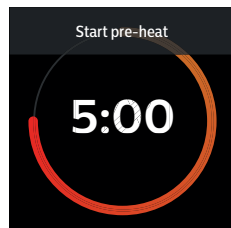
Предварително подгряване

Някои начини на готвене, като печене на месо и печене на пичива, изискват подгряване.

Уведомлението за предварително подгряване се появява автоматично в режими на готвене, които изискват подгряване.

Ако Air Cooker вече е загрят, след като току-що сте сготвили нещо, можете да пропуснете подгряването и да започнете да готвите веднага.

Таймерът за подгряването е настроен на пет минути и не може да се регулира.



Важно

- За да постигнете оптимален резултат при готвене, поставете храната си в Air Cooker след завършване на подгряването.

Текстов съветник

Всички екрани на менюто разполагат с текстов съветник, който ви помага да навигирате през менюто. Текстовото описание изчезва след 10 секунди и се появява отново, когато влезете в друга страница в менюто.

Преди първата употреба

Важно

- По време на първата употреба на Air Cooker може да се появи известно количество дим и мирис. Това би трябвало да се разсее след няколко минути. Преди да започнете да готвите с него, оставете уреда да работи празен за около 30 минути при 160°C при изключена влажност и осигурете добра вентилация на помещението.

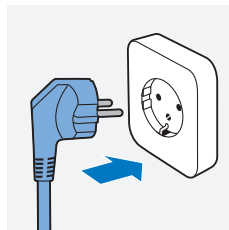
1. Свалете целия опаковъчен материал.
2. Отстранете всички стикери или етикети (ако има такива) от уреда.
3. Почистете старателно уреда, преди да го използвате за пръв път, като избършете камерата за готвене с мокра неабразивна кърпа. Изплакнете аксесоарите и подвижните части под топла вода.

Свързване на Air Cooker към приложението NutriU

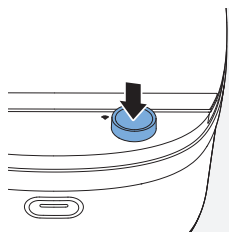
Важно

- Уверете се, че смарт устройството ви е свързано към домашната ви Wi-Fi мрежа, преди да започнете процеса на настройка на Wi-Fi.

1. Включете щепсела на уреда в контакта.



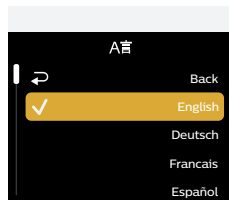
2. Натиснете въртящия се бутон, за да включите уреда.



Забележка

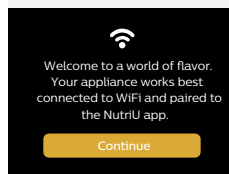
- Когато включите уреда за първи път, ще бъдете помолени да изберете езика, който искате да използвате, за да навигирате през менюто.

3. Превъртете през списъка, докато изберете езика, който предпочитате.

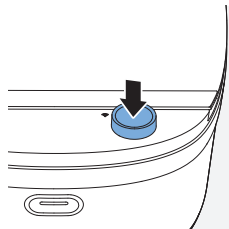


4. Натиснете въртящия се бутон, за да потвърдите избора на език.

- Показва се начален екран с приветствие.



5. Натиснете въртящия се бутон, за да потвърдите и да продължите.



Забележка

- На следващия екран можете да решите дали да свържете уреда към вашето смарт устройство веднага, или да го направите по-късно.

6. Ако решите да се свържете веднага, изберете опция "Да, моля".

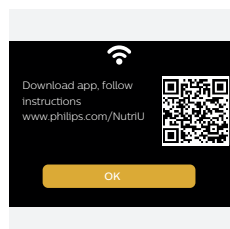
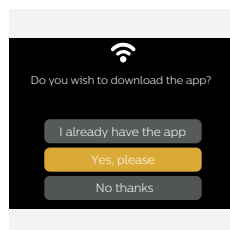
Забележка

- Препоръчваме да изтеглите приложението NutriU и да добавите "Air Cooker" в приложението веднага след като настроите уреда за първи път. Това ви позволява да използвате Air Cooker до пълната му степен, например, за да се насладите на дистанционно готвене и да получавате известия за прогреса на готвенето.

7. Показва се QR код. Сканирайте го, за да изтеглите приложението NutriU.

Съвет

- Можете също така да изтеглите приложението NutriU от App Store или от сайта **www.philips.com/NutriU**. Като алтернатива можете да сканирате QR кода в брошурата, която се доставя с Air Cooker.



8. Отворете приложението NutriU и следвайте процеса на регистрация.
9. Следвайте стъпките в приложението, за да свържете Air Cooker към Wi-Fi и да го сдвоите със смарт устройство.

Забележка

- Ако решите да свържете Air Cooker по-късно, можете да започнете процеса на настройка на Wi-Fi в "Инструменти → Настройки → Настройка на Wi-Fi" в менюто на Air Cooker.
- Можете да използвате Air Cooker с приложението само когато Wi-Fi индикаторът до дисплея свети за постоянно в бяло.

Индикаторът за Wi-Fi има две състояния.

Wi-Fi индикаторът е изключен.	Wi-Fi връзката е изключена.
Wi-Fi индикаторът свети.	Wi-Fi връзката е активирана и има връзка с рутера.

Важно

- Дистанционно управление: можете да управлявате дистанционно Air Cooker чрез приложението (например можете да изпратите рецепта, да поставите готвене на пауза и т.н.) само ако сте маркирали "Съгласие за отдалечено готвене" в приложението NutriU, което ще намерите във вашия профил в NutriU.
- Уверете се, че свързвате вашия Air Cooker към 2,4 GHz 802.11 b/g/n домашна Wi-Fi мрежа.
- Сдвояване с един потребител: Air Cooker може да се контролира дистанционно само от един потребител едновременно. Ако втори потребител иска да управлява Air Cooker и да използва приложението NutriU, той трябва да следва процеса на сдвояване. След като се свърже, връзката на първоначалния потребител ще бъде прекъсната автоматично.
- Процесът на настройка на Wi-Fi може да бъде отменен чрез приложението или чрез изключване на Air Cooker.

Забележка

- Можете да включите или изключите Wi-Fi в Инструменти → Настройки → Настройка на Wi-Fi.
- Можете да нулирате Wi-Fi в Инструменти → Настройки → Настройка на Wi-Fi.

Подготовка за употреба

1. Поставяйте уреда върху стабилна, хоризонтална, равна и топлоустойчива повърхност.

Прегупреждение

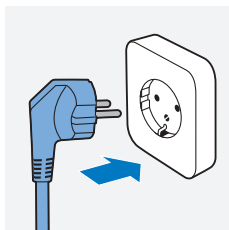
- Не поставяйте нищо върху или отстрани на уреда. Това може да наруши въздушния поток и да окаже влияние върху резултата от готвенето.
- Не поставяйте работещия уред до или под предмети, които могат да се повредят от парата, например стени или шкафове.

Забележка

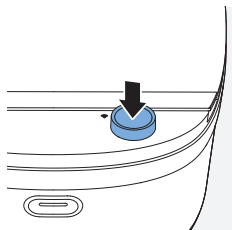
- Винаги слагайте кошницата с тавата в уреда. Не използвайте кошницата самостоятелно.

Използване на Air Cooker

1. Включете Air Cooker в контакта.

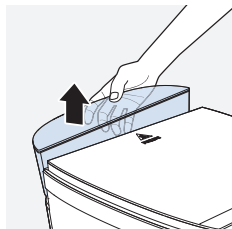


2. Натиснете въртящия се бутон, за да включите Air Cooker.

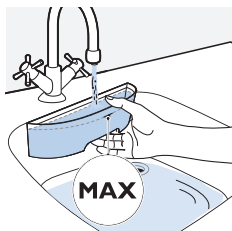


3. Напълнете водния резервоар.

3a. Откачете водния резервоар от гърба на Air Cooker и отворете капака на водния резервоар.



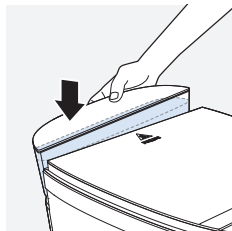
3b. Напълнете с вода до обозначението MAX.



Забележка

- Обозначението MAX за нивото на водата е от страната на дръжката на водния резервоар и не трябва да се превишава.

3c. Поставете капака на водния резервоар обратно върху водния резервоар и го прикрепете към Air Cooker.



Забележка

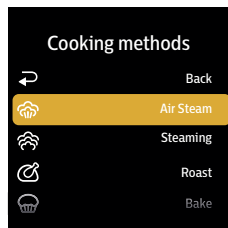
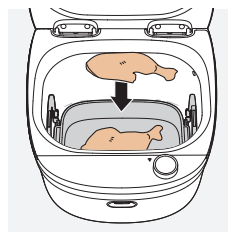
- Количеството вода, необходимо за готвене, зависи от вида на храната и продължителността на готвене и може да се наложи да се допълни водният резервоар по време на готвене. Индикация за ниско ниво на водата ще бъде показана в банера за състояние на готвенето на приложението NutriU, както и на дисплея на уреда.

4. Поставете храната в Air Cooker.

Забележка

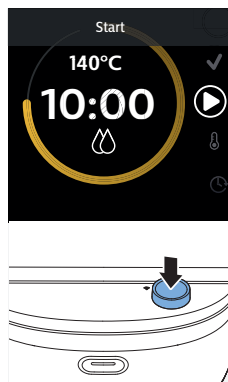
- Начините на готвене "Печене на печива" и "Печене на месо" изискват подгряване. Поставете храната в устройството след завършване на подгряването.

5. Изберете начина на готвене, който искате да използвате (вижте също глава "Режими на готвене").



6. Задайте параметрите за готвене, ако е необходимо.

7. Натиснете въртящия се бутон за начало на готвенето.



8. Започва процесът на готвене. Парният генератор и вентилаторът се включват.

Забележка

- Когато поставяте на пауза процеса на готвене, например за регулиране на параметрите за готвене между готвенето, натиснете въртящия се бутон, за да го направите. Натиснете отново въртящия се бутон, за да възобновите готвенето.
- Не поставяйте Air Cooker до друг уред за готвене, близо до стената на кухнята или под кухненски шкаф, тъй като горещата пара може да кондензира и да се спусне по повърхностите.

Предупреждение

- По време на използване през отворите за изходящ въздух излиза гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и от изходите за въздух.

9. Когато изтече времето за готвене, ще видите екрана "Enjoy".
 - Ще чуете звуков сигнал.
10. Можете или да се върнете към главното меню (превключете до иконата х и потвърдете), да запазите храната си топла, или да сготвите още нещо.

Забележка

- Изпразнете водния резервоар, когато сте приключили с готвенето.
- Винаги се уверявайте, че храната е напълно сготвена преди сервиране.

Режими на готвене

	Режим		Приготвяне	Ниво на умения на потребителя на Air Cooker
1	Готвене по рецепти		Изберете рецепта в приложението и я изпратете на Air Cooker.	Автоматизирано готвене за всички нива: изцяло ръководено готвене
2	Съставки		Изберете съставките, след това начина на готвене. Air Cooker автоматично регулира температурата и влажността. Регулирайте времето според предпочитания от вас краен резултат и стартирайте готвенето.	Начинаещ: изцяло ръководено готвене
3	Начини на готвене		Изберете начина на готвене. Air Cooker автоматично регулира температурата и влажността. Регулирайте времето според предпочитания от вас краен резултат и стартирайте готвенето.	Напреднал: основни насоки
4	Ръчен режим		Регулирайте ръчно времето, температурата и влажността и започнете да готвите.	Експерт: няма насоки

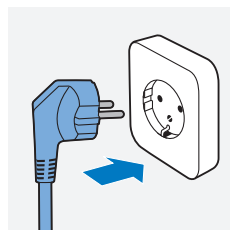
Готвене по рецепти чрез приложение NutriU

Ако сте начинаещ с Air Cooker, препоръчваме да използвате режим на готвене по рецепти. Това е най-лесният начин да се запознаете с вашия Air Cooker. Ако сте по-опитен потребител, приложението NutriU ви помага да се възползвате от пълния потенциал на Air Cooker.

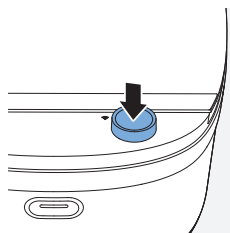
Забележка

- Готвенето по рецепта е възможно само когато вашият Air Cooker и смарт устройството ви са свързани и сдвоени и сте дали съгласие за дистанционно готвене в профила си в NutriU.

1. Включете Air Cooker в контакта.



2. Натиснете въртящия се бутон, за да включите Air Cooker.



3. Отворете приложението NutriU на вашето смарт устройство и изберете рецепта в приложението NutriU.
4. Натиснете "Get started" (Първи стъпки).
 - Съответната настройка се показва в приложението NutriU и също е отразена на уреда.
5. Регулирайте времето, ако е необходимо, и след това стартирайте готвенето от приложението или на уреда.

Съвет

- Ако се придържате стриктно към рецептата по отношение на съставките и количеството на храната, не е необходимо да регулирате времето за готвене.
- Ако готвите по-малко или повече от препоръчаното в рецептата количество храна, може да се наложи да коригирате съответно времето за готвене.

Забележка

- Можете също така да промените параметрите на готвене като "влажност" и "температура" за дадена рецепта. Промяната на тези параметри може да повлияе на резултата от готвенето.

Режим "Съставки"

Гответе с този режим, ако сте начинаещ потребител на Air Cooker и бихте искали цялостни насоки в процеса на готвене.

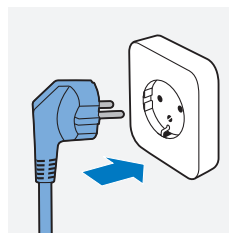
Важно

- Когато влезете в списъка със съставките за първи път, а именно, преди да сте свързали Air Cooker с домашната си Wi-Fi мрежа, има само списък със съставки по подразбиране. Списъкът ще се актуализира автоматично веднага след като свържете и двоите Air Cooker с вашето смарт устройство според държавата/региона, избрани по време на процеса на свързване в приложението.

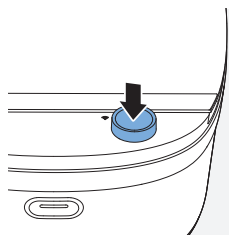
Забележка

- Периодично списъкът на съставките се актуализира автоматично. Това изисква Air Cooker да е свързан с домашната ви Wi-Fi мрежа.

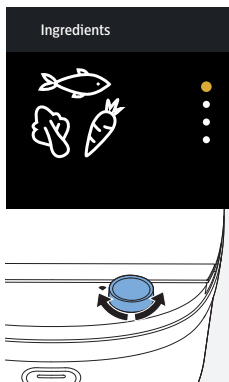
1. Включете Air Cooker в контакта.



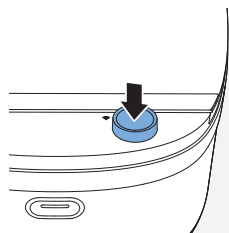
2. Натиснете въртящия се бутон, за да включите Air Cooker.



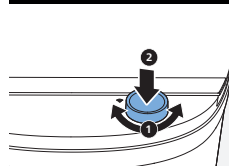
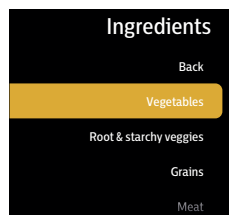
3. Завъртете въртящия се бутон, докато изберете **Ingredients** (Съставки).



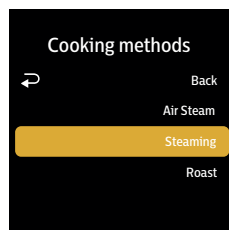
4. Натиснете въртящия се бутон за потвърждение.



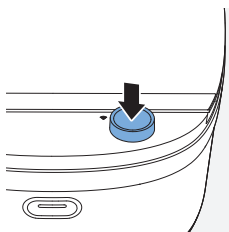
5. Завъртете въртящия се бутон, за да изберете съставка, която искате да готвите. Натиснете въртящия се бутон за потвърждение.



6. Изберете един от препоръчаните начини на готвене и потвърдете.



7. Натиснете въртящия се бутон, за да стартирате готвенето.



Забележка

- Времето по подразбиране за готвене се основава на количеството на съставките, което сте поставили във вашия Air Cooker.

Вижте таблицата по-долу за предложеното количество храна в съответствие с времето за готвене по подразбиране.

Групи съставки	Съставка	Количество	Начини	Температура на готвене	Влажност на готвене	Продължителност на готвене	Прегъвателно погряване
Зеленчуци	Спанак	250 г	На пара	100°C		10 мин	не
	Броколи	600 г	Задущаване с пара	120°C		12 мин	не
		600 г	Запичане	160°C		13 мин	да
	Тиквички	500 г	Задущаване с пара	120°C		15 мин	не
	Карфиол	600 г	Задущаване с пара	120°C		15 мин	не
		600 г	Запичане	160°C		20 мин	да
	Зелен фасул	500 г	Задущаване с пара	120°C		17 мин	не
	Патладжан	750 г	Задущаване с пара	120°C		25 мин	не
		680g	Запичане	160°C		20 мин	да
	Брюкселско зеле	500 г	Задущаване с пара	120°C		12 мин	не
	Зелени аспержи	750 г	Задущаване с пара	120°C		12 мин	не
	Камба	500 г	Задущаване с пара	120°C		12 мин	не
	Домати	750 г	Задущаване с пара	120°C		12 мин	не
Кореноплодни и зеленчуци с нишесте	Цели картофи	600 г	Задущаване с пара	120°C		40 мин	не
	Картофи, четвъртини	600 г	Задущаване с пара	120°C		35 мин	не
		600 г	Запичане	160°C		45 мин	да
	Оранжев сладък картоф, четвъртини	600 г	Задущаване с пара	120°C		20 мин	не
	Сладък картоф, цял	600 г	Запичане	160°C		30 мин	да
	Тиква, кубчета	750 г	Задущаване с пара	120°C		30 мин	не
		750 г	Запичане	160°C		30 мин	да
	Моркови	750 г	Задущаване с пара	120°C		25 мин	не
		750 г	Запичане	160°C		25 мин	да
Зърнени храни	Ориз басмати	200 г ориз/550 мл вода	Задущаване с пара	120°C		25 мин	не

Групи съставки	Съставка	Количество	Начини	Температура на готвене	Влажност на готвене	Продължителност на готвене	Прегварително подгряване
	Жасминов ориз	200 г / 550 мл	Задушаване с пара	120°C		25 мин	не
	Дългозърнест ориз	200 г / 550 мл	Задушаване с пара	120°C		40 мин	не
	Просо	200 г / 400 мл	Задушаване с пара	120°C		20 мин	не
	Киноа	200 г / 550 мл вода	Задушаване с пара	120°C		25 мин	не
	Ечемик	200 г / 600 мл	Задушаване с пара	120°C		40 мин	не
	Елда	200 г / 450 мл	Задушаване с пара	120°C		20 мин	не
	Кускус / Булгур	200 г / 300 мл вода	Задушаване с пара	120°C		10 мин	не
Месо	Парчета нетлъсто говеждо	1000g	Задушаване с пара	120°C		50 мин	не
	Парчета нетлъсто свинско	1000g	Задушаване с пара	120°C		60 мин	не
	Бекон	1000g	Запичане	160°C		60 мин	да
	Свински ребра	1000g	Запичане	160°C		60 мин	да
Пилешко месо	Пилешки гърди	550 г (3 броя)	Задушаване с пара	120°C		25 мин	не
		550g	Запичане	160°C		25 мин	да
	Пуешки гърди	550g	Задушаване с пара	120°C		25 мин	не
		550g	Запичане	160°C		25 мин	да
	Цяло пиле	1450g	Запичане	160°C		60 мин	да
	Пилешки пръчици	400 г	Запичане	160°C		50 мин	да
	Патешки гърди	600 г (2 броя)	Запичане	160°C		12 мин	да
Риба и морски дарове	Сьомга	450 г	Задушаване с пара	120°C		15 мин	не
		450 г	Запичане	160°C		20 мин	да
	Лаврак	600 г	Задушаване с пара	120°C		12 мин	не
	Скариди	800 г	Задушаване с пара	120°C		15 мин	не
	Пъстърва	600 г	Задушаване с пара	120°C		12 мин	не

Групи съставки	Съставка	Количество	Начини	Температура на готвене	Влажност на готвене	Продължителност на готвене	Прегварително подгряване
	Калмари	600 г	Задущаване с пара	120°C		15 мин	не
	Филе от бяла риба	600 г	Задущаване с пара	120°C		12 мин	не
Яйца	Твърдо сварено яйце	560 г / 10 яйца	Задущаване с пара	120°C		12 мин	не
	Рохко яйце	560 г / 10 яйца	Задущаване с пара	120°C		8 мин	не

Забележка

- За всяка съставка има и NutriU рецепта на разположение. Вижте приложението за допълнителна информация.
- Ако времето за готвене по подразбиране не води до очаквания резултат от готвенето, тъй като сте готвили повече или по-малко от препоръчаното количество храна, коригирайте съответно времето за готвене.

Режим "Начин на готвене"

Този режим се препоръчва, когато вече сте малко по-запознати с готвенето с вашия Air Cooker. Можете да изберете различни начини на готвене.

Начин на готвене	Температурна настройка	Настройки за влажност	Време по подразбиране	Гама	Примери
Задущаване с пара	120°C		10 мин	1 – 90 мин	Зеленчуци, месо, риба, морски дарове, яйчни ястия
На пара	100°C		10 мин	1 – 90 мин	Зеленолистни, кнедли, пресни равиоли
Запичане	160°C		50 мин (плюс 5 мин подгряване)	1 – 90 мин	Месо, птиче месо, риба, зеленчуци, картофи
Печене	160°C		35 мин (плюс 5 мин подгряване)	1 – 90 мин	Огретени, лазаня, сладкиши, мъфини, хлебчета
Бавно готвене	80°C		120 мин	1 – 180 мин	Месо, яхнии, супи, сосове
Sous-vide	50°C – 90°C		90 мин	1 – 180 мин	Месо, птиче месо, риба, морски дарове
Размразяване	60°C		20 мин	1 – 180 мин	Различни видове замразени храни
Претопляне	120°C		15 мин	1 – 90 мин	Различни видове остатъци от храна

Забележка

- Някои начини на готвене, като печене на месо и печене на печива, изискват подгръване.
- Ако Air Cooker вече е загрят, след като току-що сте сготвили нещо, можете да пропуснете подгръването и да започнете да готвите веднага.
- Таймерът за подгръването е настроен на пет минути и не може да се регулира.

Прегупрежение

- По време на използване през отворите за изходящ въздух излиза гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и от изходите за въздух.
- Пазете се от горещата пара, която излиза от уреда, по време на готвене в режим за поддържане на топлината или при отваряне на капака.
- Когато проверявате храната, винаги използвайте кухненски прибори с дълги дръжки.
- Никога не задушавайте на пара замразено месо, птици или морски деликатеси. Винаги размразявайте тези продукти напълно, преди да ги задушите на пара.

Задушаване с пара

Препоръчваме да използвате "Задушаване с пара" за всички видове зеленчуци, нетлъсто месо, риба, морски дарове и всички видове зърнени храни. Тази настройка запазва естествения вкус, текстурата и яркия цвят на храната.

Даденото в таблицата време за готвене е приблизително за пресни съставки. Ако времето за готвене не води до очаквания резултат от готвенето, регулирайте съответно времето за готвене.

Групи съставки	Съставка	Количество	Продължителност на готвене
Зеленчуци	Броколи	600 г	12 мин
	Тиквички	500 г	15 мин
	Карфиол	600 г	15 мин
	Зелен фасул	500 г	17 мин
	Брюкселско зеле	500 г	12 мин
	Зелени аспержи	750 г	12 мин
	Камба	500 г	12 мин
	Домати	750 г	12 мин
	Патладжан	750 г	25 мин
Кореноплодни и зеленчуци с нишесте	Цели картофи	600 г	40 мин

Групи съставки	Съставка	Количество	Продължителност на готвене
	Картофи, четвъртини	600 г	35 мин
	Оранжев сладък картоф, четвъртини	600 г	20 мин
	Тиква, кубчета	750 г	30 мин
	Моркови	750 г	25 мин
Зърнени храни	Ориз басмати	200 г ориз/550 мл вода	25 мин
	Жасминов ориз	200 г/550 мл	25 мин
	Дългозърнест ориз	200 г/550 мл	40 мин
	Просо	200 г/400 мл	20 мин
	Киноа	200 г/550 мл вода	25 мин
	Ечемик	200 г/ 600 мл	40 мин
	Елда	200 г/450 мл	20 мин
	Кускус/Булгур	200 г/300 мл вода	10 мин
Месо	Парчета нетлъсто говеждо (телешко филе)	1000g	50 мин
	Парчета нетлъсто свинско	1000g	60 мин
Пилешко месо	Пилешки гърди	550 г (3 броя)	25 мин
	Пуешки гърди	550g	25 мин
Риба и морски дарове	Сьомга	450 г	15 мин
	Лаврак	600 г	12 мин
	Скариди	800 г	15 мин
	Пъстърва	600 г	12 мин
	Калмари	600 г	15 мин
	Филе от бяла риба	600 г	12 мин
Яйца	Твърдо сварено яйце	560 г/10 яйца	12 мин
	Рохко яйце	560 г/10 яйца	8 мин

На пара

Задушаването на пара е много нежен метод на готвене поради ниската температура и високата влажност. Препоръчваме да използвате "Работа с пара" за зеленолистни зеленчуци и продукти, които трябва да останат сочни и меки, като кнедли.

Даденото в таблицата време за готвене е приблизително за пресни съставки. Ако времето за готвене не води до очаквания резултат от готвенето, регулирайте съответно времето за готвене.

Групи съставки	Съставка	Количество	Продължителност на готвене
Зеленчуци	Спанак	250 г	10 мин
	Броколи	600 г	14 мин
	Тиквички	500 г	17 мин
	Карфиол	600 г	17 мин
	Зелен фасул	500 г	19 мин
	Брюкселско зеле	500 г	14 мин
	Зелени аспержи	750 г	14 мин
	Камба	500 г	14 мин
	Домати	750 г	14 мин
	Патладжан	750 г	27 мин
Пилешко месо	Пилешки гърди	550 г (3 броя)	27 мин
	Пуешки гърди	550g	27 мин
Риба	Филе от бяла риба	600 г	14 мин
	Сьомга	450 г	17 мин
	Скариди	800 г	17 мин
Кнедли	Китайски кнедли	400 г	20 мин
	Knödel	600 г	25 мин
	Пресни равиоли	500 г	12 мин
Яйца	Яйчни мъфини	600 г	15 мин
	Яйчен пудинг	600 г	15 мин
Десерти	Рулца с рикота	800 г	25 мин
	Бананов хляб	600 г	25 мин

Запичане

Препоръчваме да използвате "Печене на месо", за да готвите съставки при по-висока температура, главно месни ястия и риба, но и зеленчуци.

Съвет

- За оптимален резултат подгрейте устройството преди готвене.

Даденото в таблицата време за готвене е приблизително за пресни съставки. Ако времето за готвене не води до очаквания резултат от готвенето, регулирайте съответно времето за готвене.

Групи съставки	Съставка	Количество	Продължителност на готвене
Зеленчуци	Броколи	600 г	13 мин
	Карфиол	500 г	20 мин
	Патладжан	680g	20 мин
	Домати	750 г	15 мин

Групи съставки	Съставка	Количество	Продължителност на готвене
	Брюкселско зеле	500 г	15 мин
	Камба	500 г	20 мин
Кореноплодни и зеленчуци с нишесте	Картофи, четвъртини	600 г	45 мин
	Тиква	750 г	30 мин
	Моркови	600 г	30 мин
	Сладък картоф, цял	600 г	30 мин
Месо	Свинско месо (свинско коремче)	1000g	60 мин
	Свински ребра	1000g	60 мин
Пилешко месо	Пилешки гърди	550g	25 мин
	Пуешки гърди	550g	25 мин
	Цяло пиле	1450g	60 мин
	Пилешки пръчици	400 г	50 мин
Риба и морски дарове	Сьомга	450 г	20 мин

Печене

Препоръчваме да използвате "Печене на печива", за да печете хляб, сладкиши и мъфини, но и огретени. С тази настройка ще получите вкусни резултати от печенето, които са меки отвътре и хрупкави отвън.

Съвет

- За оптимален резултат подгрейте устройството преди готвене.
- За да печете сладкиши, хляб и огретени, препоръчваме да използвате съда за готвене. За печене на мъфини използвайте стандартни силиконови форми, които могат да се използват във фурна.

Даденото в таблицата време за готвене е приблизително за печене на различни видове храна. Ако времето за печене не доведе до очаквания резултат от готвенето, регулирайте съответно времето за готвене.

Групи съставки	Съставка	Продължителност на готвене
Кекс	Чийзкейк	40 мин
	Смес за торта	30 мин
	Тесто за торта "Сахер"	30 мин
	Кексчета	20 мин
	Канелени рулца	30 мин
Огретен	Огретен от картофи	60 мин
	Лазаня	50 мин
	Киш	45 мин
Хляб	Хляб	40 мин
	Чеснови възелчета	25 мин

Бавно готвене

В режим "Бавно готвене" можете да готвите храна, като използвате ниска температура за до 3 часа. Препоръчваме да използвате "Бавно готвене" за месо и пиле, както и яхнии или супи. С тази настройка ще получите крехки и сочни резултати с наситен вкус.

Съвет

- Бавното готвене може да се използва и в комбинация с други начини на готвене. Например можете да използвате бавно готвене за месото и след това за кратко да го запържите в тигана за оптимален резултат.

Даденото в таблицата време за готвене е приблизително за пресни съставки. Ако времето за готвене не води до очаквания резултат от готвенето, регулирайте съответно времето за готвене.

Групи съставки	Съставка	Количество	Температура на готвене	Продължителност на готвене
Месо	Свински ребра	1000 г	80°C	120 мин
	Бекон	1000 г	80°C	180 мин
	Нетлъсто свинско	1000 г	80°C	180 мин
	Телешко филе	1000 г	80°C	180 мин
Пиле	Цяло пиле	1350g	80°C	180 мин
Зеленчуци	Рататуи	800 г	80°C	180 мин
Задушаване	Яхния с говеждо	1500g	80°C	180 мин
Плодове	Сладко от сливи	1000 г	80°C	180 мин

Sous vide

Sous vide е специален начин на готвене, който използва вакуум при ниска температура, за да се готви храна по прецизен начин. За да се достигне вакуума, използвайте специални торбички за запечатване за sous vide готвене и вакуум устройство. С вашия Air Cooker можете да използвате sous vide готвене за до 3 часа. С тази настройка ще получите сочно и крехко месо, като няма риск от преготвяне.

Съвет

- Sous vide може да се използва и в комбинация с други начини на готвене. Например първо можете да готвите месото си на режим "sous vide" и след това за кратко да го запържите в тигана за оптимален резултат.

Прегупреждение

- Ако използвате функцията за "sous vide", се уверете, че използвате само висококачествени пликчета за "sous vide".
- Ако поставите храна в sous-vide торбичка, уверете се, че сте избрали sous-vide режима за готвене, в противен случай sous-vide торбичката може да се стопи.
- Функция за "sous vide" с температури, по-ниски от 50°C, не се препоръчва, тъй като може да провокира размножаване на бактерии.

Даденото в таблицата време за готвене е приблизително за sous vide готвене. Ако резултатът от готвенето не отговаря на очакванията ви, препоръчваме да зададете температурата на няколко градуса по-ниска или по-висока, за да отговаря по-добре на личния ви вкус. Можете също така да регулирате времето за готвене.

Групи съставки	Съставка	Температура на готвене	Влажност на готвене	Продължителност на готвене	Степен на сготвяне
(Червено) месо	Телешко филе стек, 350 г, 4 см дебелина	54°C		70 – 180 мин	Средна степен на сготвяне
	Рибай стек, 450 г, 4 см дебелина	54°C		100 – 180 мин	Средна степен на сготвяне
	Телешко филе миньон, 250 г, 4 см дебелина	54°C		80 – 120 мин	Средна степен на сготвяне
Свинско месо	2 свински котлета, по 250 г	63°C		60 – 120 мин	Средна степен на сготвяне, крехко, сочно
Пилешко месо	2 пилешки гърди, по 250 г	66°C		70 – 180 мин	Сочно и крехко
Морски дарове	Скариди, с черупки, средни на размер, 400 г	56°C		40 – 65 мин	Непрозрачни, маслени, сочни
Риба	4 филета от сьомга, по 150 г	52°C		45 – 70 мин	Твърда и с хрупкава коричка
Яйца	10 средноголеми яйца	66°C		55 – 70 мин	На очи, твърд белтък, рохък жълтък
	10 средноголеми яйца	74°C		60 – 75 мин	Твърдо сварени
Зеленчуци	Зелени аспержи, 250 г	85°C		12 – 18 мин	Бързо приготвени
	Броколи, розички, 400 г	85°C		15 – 20 мин	Бързо приготвени
Десерти	Крем карамел, 5 x 9 x 5 см формички	82°C		70 – 80 мин	Гладък
	Чийзкейк, 6 x 390 мл стъклени бурканчета с капак	80°C		80 – 90 мин	Кремообразен

Размразяване

Препоръчваме да използвате "Размразяване" за размразяване на замразени храни, като зеленчуци, месо, риба и плодове.

Даденото в таблицата време за готвене е приблизително за размразяване. Времето за размразяване зависи от количеството и размера на замразената храна. Ако замразената храна не е напълно размразена, добавете още няколко минути към времето на размразяване.

Групи съставки	Съставка	Количество	Време на размразяване
Плодове	Всички видове горски плодове	500 г	8 мин
	Ябълков сос/парчета	500 г	10 мин
	Сливи	500 г	10 мин
	Праскови	500 г	10 мин
Зеленчуци	Замразени зеленчуци, блок	500 г	10 мин
Риба	Филета от риба	200 г	5 мин
	Цяла риба	250 г	8 мин
	Скариди	300 г	5 мин
Говеждо и свинско месо	Кайма	250 г	15 мин
	Месо за гулаш	400 г	20 мин
	Котлети	250 г	15 мин
	Наденици	250 г	10 мин
Пилешко месо	Цяло пиле	1200g	30 мин
	Пилешки гърди	400 г	15 мин
	Пилешки пръчици	400 г	13 мин
Печива	Бутер тесто	300 г	10 мин
	Тесто	500 г	15 мин
	Канелени рулца	500 г	13 мин
Хляб/Хлебчета	Хлебчета	500 г	13 мин
	Ръжен хляб	500 г	15 мин
	Пълнозърнест хляб	500 г	15 мин
	Бял хляб	500 г	15 мин
Готови ястия	Супи	1000g	25 мин
	Яхнии	1000g	30 мин
	Ориз	250 г	8 мин

Важно

- Не използвайте течността от размразена храна за готвене.
- Не замразявайте повторно веднъж размразената храна.

Претопляне

Препоръчваме ви да използвате "Притопляне" за безпроблемно, бързо и здравословно повторно нагряване на остатъците ви за сочни и хомогенни резултати от претопляне.

Даденото в таблицата време за готвене е приблизително за притопляне. Ако храната ви не се притопля до очаквания резултат, добавете още няколко минути към времето за притопляне.

Групи съставки	Количество	Време за притопляне
Гарнитури – паста	500 г	10 мин
Гарнитури – ориз	500 г	10 мин
На фурна	1500g	25 мин
Рибно(и) филе(та)	250 г	8 мин
Лазаня	1000 г	25 мин
Говеждо/свинско месо	250 г	10 мин
Пилешко месо	250 г	10 мин
Зеленчуци	500 г	10 мин
Супа	1000 г	20 мин
Дим сум	400 г	12 мин
Палачинка(и)	250 г	8 мин
Омлет	250 г	8 мин
Пица	2 парчета	10 мин

"Ръчен" режим

Този режим се препоръчва за потребителите на Air Cooker, които вече са запознати с устройството и са придобили известен опит в "Готвене по рецепта" или в "Готвене по съставки".

В този режим можете да зададете всички параметри за готвене, като време, температура и влажност ръчно.

Можете да изберете времето от 1 до 60 минути и температурата от 60°C до 160°C. Има три настройки за влажност, които са  (изключена влажност),  (средна влажност) и  (висока влажност).

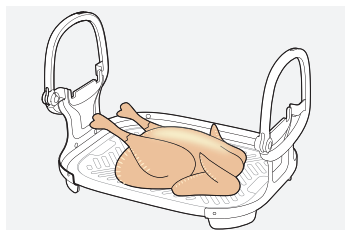
Акcesoари

Air Cooker се доставя с основни акcesoари и с някои допълнителни в зависимост от модела, който сте закупили.

Вижте по-долу някои възможности как можете да ги комбинирате за готвене в Air Cooker.

Забележка

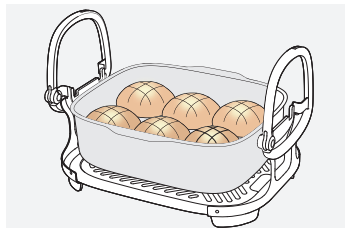
- Винаги използвайте вашия Air Cooker с долната тава и решетката. Всички други акcesoари се поставят отгоре.



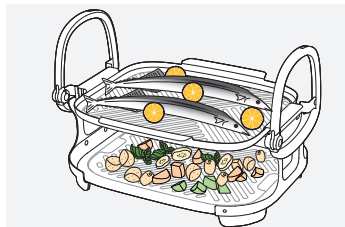
Само долната тава и решетката



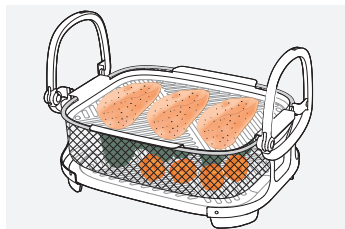
Долна тава и решетка плюс кошница



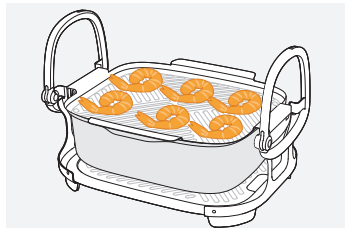
Долна тава и решетка плюс съд за готвене



Долна тава и решетка плюс плоча за готвене на второ ниво



Долна тава и решетка плюс кошница и плоча за готвене на второ ниво



Долна тава и решетка плюс съд за готвене и плоча за готвене на второ ниво

Гласово управление

1. Уверете се, че вашият Air Cooker е свързан и сдвоен с вашето смарт устройство и сте дали съгласие за дистанционно готвене в приложението NutriU, за да го намерите в профила си.
2. Уверете се, че сте изтеглили приложението за гласов асистент.
3. Свържете приложението NutriU с приложението си за гласов асистент.

Забележка

- В случай че не виждате опцията за активиране на гласовото управление в NutriU, активирайте умението Amazon Alexa чрез приложението си за гласов асистент.
- Можете да намерите подробни гласови команди в приложението за гласов асистент.
- Свързването на приложението NutriU с приложението за гласов асистент може да се извърши и като се свържете и сдвоите вашия Air Cooker за първи път.

Почистване

Общи

Важно

- Не използвайте метални кухненски прибори или абразивни почистващи материали, тъй като те могат да повредят незалепващото покритие.
- Не използвайте остри или заострени инструменти за почистване на накрайника за вода в камерата за готвене, тъй като това може да повреди накрайника.

Забележка

- Вътрешността на уреда, долната тава, кошницата, съдът за готвене и плочата за готвене на второ ниво имат незалепващо покритие.
- Когато използвате уреда за първи път, почистете старателно камерата за готвене, като я избършете с кърпа, намокрена с гореща вода. Също така почистете долната тава, кошницата, съда за готвене и плочата за готвене на второ ниво с гореща вода и неабразивна гъба. (Вижте "Таблица за почистване").
- Почиствайте уреда след всяка употреба. След всяка употреба отстранявайте мазнината от камерата за готвене и капака.
- Не пълнете камерата за готвене с вода за почистване.

1. Натиснете и задръжете въртящия се бутон, за да изключите уреда, извадете щепсела от контакта и оставете уреда да изстине за около 30 минути с отворен капак.
2. Извадете долната тава и кошницата, съда за готвене и/или плочата за готвене на второ ниво, за да може Air Cooker да изстине по-бързо.
3. Почистете камерата за готвене с гореща вода, ако е необходимо, използвайте препарат за миене на съдове и неабразивна гъба (вижте "Таблица за почистване").
4. Откачете решетката от долната тава за лесно и цялостно почистване.

Съвет

- Ако остатъци от храна залепнат по камерата за готвене, можете да използвате автоматичната програма за почистване "EasyClean", за да може остатъците да омекнат и да почистите уреда лесно (вижте "Използване на автоматизираните програми за почистване").
5. Почистете долната тава, кошницата, съда за готвене и плочата за готвене на второ ниво в съдомиялна машина. Можете също така да ги почистите с гореща вода, веро и неабразивна гъба (вж. "Таблица за почистване").
 6. Избършете уреда отвън с влажна кърпа.
 7. Проверете дали вътрешността на уреда е напълно суха, преди да я приберете със затворен капак.

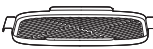
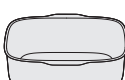
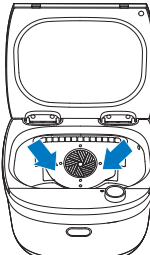
Съвет

- Ако няма да използвате уреда за по-дълго време, почистете добре вътрешността, преди да го приберете, за да избегнете натрупването на миризми и т.н. След това оставете капака отворен, докато вътрешността на уреда изсъхне напълно. Никога не съхранявайте уреда със затворен капак, ако вътрешността му не е напълно чиста и суха.

Забележка

- Уверете се, че на дисплея не остава влага. Винаги подсушавайте контролния панел с кърпа, след като сте го почистили.
- В случай на натрупване на вода или влага в камерата за готвене поради някаква причина (прекомерно влага, отделяща се от храната, вода от конденз, по време на автоматизирани програми за почистване и т.н.) отстранете водата, като използвате почистваща гъба, преди да стигне до нивото на дренажния отвор в задната част. Това може да причини дим поради контакт с въздушния нагревател.

Таблица за почистване

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

Забележка

- Използвайте функцията "Изплакване" или "Лесно почистване", за да почистите старателно вътрешността на камерата за готвене.

Използване на автоматизирани програми за почистване

Изплакване

Препоръчително е да използвате програмата за изплакване, когато не сте използвали Air Cooker за по-дълго време. Това ще промие вътрешната система с вода.

Easy Clean

Функцията EasyClean помага за разтваряне на мазни остатъци и дълбоко почистване на камерата за готвене. Програмата отнема 20 минути. Ако програмата е приключила, трябва само да избършете камерата за готвене с мокра кърпа.

Премахване на накип

Вашият Air Cooker ще ви напомни с известие на дисплея, когато е време да премахнете накипа от уреда.

Забележка

- Препоръчваме премахване на накипа на уреда, когато видите напомнянето, в противен случай системата за вода може да се задръсти. Ако искате да премахнете накипа на устройството по-късно, можете да игнорирате уведомлението. Когато включите Air Cooker следващия път, ще ви се напомни отново.

1. Отидете в "Инструменти → Премахване на накип" на дисплея на уреда.

Забележка

- Уверете се, че уредът е включен и в камерата за готвене няма остатъчна течност. Ако уредът е все още горещ, оставете го да се охлади при отворен капак за най-малко 30 минути.

2. Налейте около 80 мл от препаратa CA6700 за премахване на накип на Philips или лимонена киселина в празния воден резервоар и го върнете обратно в уреда, без да добавяте допълнителна вода.

Забележка

- Използвайте само вода за премахване на накип на Philips или лимонена киселина. При никакви обстоятелства не трябва да използвате течност за премахване на накип на базата на сярна киселина, солна киселина, сулфамона или оцетна киселина (оцет), тъй като това може да повреди водната система в уреда и да не разтвори варовика правилно.

3. Натиснете "Продължаване", за да стартирате премахването на накип.

Забележка

- Сега уредът ще освободи разтвора за премахване на накип. Дозираната течност се събира на дъното на камерата за готвене.
4. Изчакайте, докато получите следващата инструкция на екрана на дисплея. Този процес ще отнеме около 10 минути
 5. Изпразнете водния резервоар, изплакнете го и го напълнете с прясна вода до обозначението MAX

6. След като направите това, потвърдете го на екрана на дисплея, като натиснете "ОК" с въртящия се бутон. След това устройството ще промие водната система с прясна вода.
7. Когато промиването приключи, натиснете "ОК", за да завършите процеса на премахване на накип.
8. Избършете дъното на камерата за готвене със суха кърпа.

Съвет

- Можете да използвате лимонена киселина (смесете я с вода съгласно инструкциите), за да премахнете малки петна от варовик вътре в камерата за готвене. Просто я поставете в съда, оставете да действа за известно време и след това избършете.

Съхранение

1. Извадете щепсела от контакта и оставете уреда да изстине.
2. Изпразнете водния резервоар.
3. Уверете се, че всички части са чисти и сухи, преди да ги съхранявате.
4. Сложете аксесоарите един в друг и ги приберете в уреда.

Съвет

- Ако няма да използвате уреда за по-дълго време, почистете добре вътрешността, преди да го приберете, за да избегнете натрупването на миризми и т.н. След това оставете капака отворен, докато вътрешността на уреда изсъхне напълно. Никога не съхранявайте уреда със затворен капак, ако вътрешността му не е напълно чиста и суха.

Забележка

- Когато носите Air Cooker, винаги го дръжте в хоризонтално положение.
- Винаги се уверявайте, че аксесоарите на Air Cooker са подредени правилно един в друг, така че да могат да се съхраняват в уреда и капакът да може да се затвори.

Рециклиране

- След края на експлоатационния живот на уреда не го изхвърляйте заедно с нормалните битови отпадъци, а го предайте в официален пункт за събиране, където да бъде рециклиран. По този начин вие помагате за опазването на околната среда.
- Следвайте правилата на държавата си относно разделното събиране на електрическите и електронните уреди. Правилното изхвърляне помага за предотвратяването на потенциални негативни последици за околната среда и човешкото здраве.

Декларация за съответствие

С настоящото DAP B.V. декларира, че Air Cooker NX096x е в съответствие с Директива 2014/53/ЕС.

Пълният текст на декларацията за съответствие на ЕС е наличен на следния интернет адрес: **<https://www.philips.com>**.

Air Cooker NX096x е оборудван с Wi-Fi модул, 2,4 GHz 802.11 b/g/n с максимална изходна мощност от 92,9 mW EIRP.

Гаранция и поддръжка

Ако се нуждаете от информация или поддръжка, моля, посетете **www.philips.com/support**, сканирайте QR кода, предоставен върху опаковката или в брошурата с въведение за продукта, или прочетете отделната международна гаранционна карта.

Актуализации на софтуер и фърмуер

Актуализирането е от съществено значение за защитата на вашата поверителност и за правилното функциониране на вашия Air Cooker и приложението.

Моля, винаги актуализирайте приложението до най-новата версия. Air Cooker актуализира фърмуера на уреда автоматично.

Забележка

- За да позволите на Air Cooker да се актуализира до най-новата версия на фърмуера, се уверете, че вашият Air Cooker е свързан към домашната ви Wi-Fi мрежа.
- Винаги използвайте най-новото приложение и фърмуер.
- Актуализациите са възможни, когато има софтуерни подобрения.
- Актуализацията на фърмуера започва автоматично, когато Air Cooker е в режим на готовност. Актуализацията отнема няколко минути. През това време Air Cooker не може да се използва.

Съвместимост на устройствата

За подробна информация относно съвместимостта на приложението, моля, направете справка с информацията в магазина за приложения.

Фабрични настройки

За възстановяване на фабричните настройки на Air Cooker изберете функцията за възстановяване до фабрични настройки в менюто "Инструменти→ Настройки".

Тогава вашият Air Cooker вече не е свързан с домашната ви Wi-Fi мрежа и не може да бъде вдвоен със смарт устройството.

Отстраняване на неизправности

В тази глава са обобщени най-често срещаните проблеми, на които можете да се натъкнете при ползване на уреда. Ако не можете да разрешите проблема с помощта на информацията по-долу, посетете www.philips.com/support за списък с често задавани въпроси или се свържете с Центъра за обслужване на потребители във вашата държава.

Проблем	Възможна причина	Решение
Външната част на уреда се нагорещява при употреба.	Топлината отвътре в камерата за готвене се предава към външните стени.	Това е нормално. Всички дръжки и ръкохватки, които трябва да докосвате по време на употреба, остават достатъчно студени, за да могат да бъдат докосвани.
		Камерата за готвене, долната тава и решетката, кошницата, съдовете за готвене (за някои модели), плочата за готвене на второ ниво (за някои модели) и прибиращите се дръжки винаги се нагорещяват, когато уредът се използва, за да се гарантира, че храната е правилно приготвена. Тези части винаги са твърде горещи, за да бъдат докосвани.
		Ако оставите уреда включен за по-дълго, някои зони също ще се нагорещят твърде много, за да бъдат докосвани. Тези зони са маркирани върху уреда със следната икона:  Уредът е напълно безопасен за употреба, стига да внимавате за горещите зони и да не ги докосвате.
Уредът не се включва.	Уредът не е включен в контакта.	Проверете дали щепселът е поставен правилно в контакта на стената.
	Няколко уреда са свързани към един контакт.	Уредът има висока мощност. Опитайте с друг контакт и проверете предпазителите.
Виждам петънца в моя Air Cooker и на някои аксесоари.	Малки петна могат да се появят в камерата за готвене или по аксесоарите поради инцидентно докосване или одраскване на покритието (напр. по време на почистване с груби почистващи инструменти и/или при вкарване на аксесоарите в камерата за готвене).	Можете да предотвратите повреда, като поставяте тавата/решетката/кошницата или друга комбинация от аксесоари в камерата за готвене внимателно, като внимавате да не почуквате по стените ѝ. Ако забележите, че малки парчета покритие са се отлепили, моля, имайте предвид, че това не е вредно, тъй като всички използвани материали са безопасни за храна.

Проблем	Възможна причина	Решение
Чувам някакъв странен шум, идващ от вътрешната страна на уреда.	Уредът е снабден с вентилатор, който е необходим за транспортиране на топлината до храната, както и с водна помпа, която е необходима за функцията на уреда за задушаване на пара.	Този шум е нормален и се очаква. Ако шумът стане по-силен или забележимо се промени, обърнете се към центъра за поддръжка на Philips за допълнителни съвети.
Резултатът от готвенето на храната не е този, който очаквах.	В случай че сте готвили с рецепта от NutriU, разработена за вашия Air Cooker, може да не сте следвали рецептата по отношение на количеството на съставките, които сте поставили.	Когато готвите с рецепта от NutriU, следвайте количествата, препоръчани в рецептата. Промените могат да повлияят на резултата от готвенето.
	Променили сте параметрите на готвене, като време, температура или влажност, въпреки че не се препоръчва. Това може да повлияе на резултата от готвенето.	Проверете рецептата и променете параметрите на готвене само при необходимост, например, когато искате храната ви да се готви за по-дълго от препоръчаното; когато искате говеждото ви месо да е по-сурово и т.н.
	Използвали сте "начин на готвене", който не е подходящ за вида на храната, който сте приготвили, например настройката за задушаване с пара, използвана за зеленolistни, може да доведе до преготвена, клисава храна. Вместо това използвайте настройката "Пара" и вижте главите за готвене в ръководството за потребителя за допълнителна информация.	Вижте главите за готвене в ръководството за потребителя, за да намерите повече информация и насоки за това как да се готви с различни начини на готвене.
Имам само някои съставки под "Съставки" на моя уред.	Вашият Air Cooker се предлага със списък със съставки по подразбиране, който се актуализира, когато за първи път се свържете с Wi-Fi и сдвоите Air Cooker със смарт устройството си.	Следвайте процеса на настройка на Wi-Fi, като влезете в Инструменти -> Настройки -> Настройка на Wi-Fi на вашия уред, и следвайте инструкциите на уреда и приложението. След като това бъде направено, списъкът ви със съставки ще бъде актуализиран автоматично със съставките, предназначени за вашата държава на произход.

Проблем	Възможна причина	Решение
Дим и мирис излиза от Air Cooker.	Готвите мазни продукти	Внимателно излейте излишната мазнина от камерата за готвене или от аксесоарите. Можете да използвате и програмата "EasyClean" на уреда – налична в "Инструменти", която помага за разтваряне на мазни съставки и за по-щателно почистване на уреда.
	По камерата за готвене има остатъци от мазнина от предишното използване.	Димът и миризмата се причиняват от мазни остатъци, загряващи се в камерата за готвене. Винаги почиствайте камерата за готвене и аксесоарите, които използвате за готвене.
	Маринатата, течностите или соковете от месо пръскат при попадане в разтопената мазнина или олиото	Подсушете храната преди поставянето ѝ в Air Cooker.
Светодиодният индикатор за Wi-Fi на моя Air Cooker вече не свети.	Air Cooker вече не е свързан с вашата домашна Wi-Fi мрежа. Може да сте променили домашната си Wi-Fi мрежа.	Стартирайте процеса на настройка на Wi-Fi, като влезете в Инструменти → Настройки → Настройка на Wi-Fi на вашия уред, и следвайте инструкциите на уреда и приложението.
Приложението показва, че процесът на вдвояване не е успешен.	Друг потребител е двоил Air Cooker с различно смарт устройство и в момента готви.	Изчакайте, докато другият потребител завърши текущия процес на готвене. След това двоете вашето смарт устройство с Air Cooker отново.
Не мога да използвам приложението, за да контролирам дистанционно моя Air Cooker (напр. да изпратя рецепта и да започна да готвя от приложението NutriU).	Вашият Air Cooker вече не е свързан с домашната ви Wi-Fi мрежа и/или не е двоен със смарт устройството ви.	Първо, проверете дали вашият Air Cooker е свързан към Wi-Fi мрежа. Ако сте завършили настройката на Wi-Fi чрез приложението Philips NutriU и сте свързали уреда си към конкретна Wi-Fi мрежа, на дисплея на уреда трябва да видите светещ в бяло символ за Wi-Fi.
	Възможно е да не сте дали "Съгласие за дистанционно готвене", което ще намерите във вашия личен профил в NutriU.	Отидете в раздела Личен профил в приложението NutriU и докоснете отметката "Съгласие за дистанционно готвене".
След готвене в камерата има вода.	Air Cooker произвежда пара по време на готвене. Парата кондензира върху храната и по вътрешните стени на камерата за готвене. Водата от конденза остава в камерата за готвене след готвене.	Известно количество вода, оставащо в камерата за готвене след готвене, е нормално. Просто го избършете с мокра, неабразивна кърпа.

