

PHILIPS

NX0960



Vartotojo vadovas

Svarbu	3
Elektromagnetiniai laukai (EML)	5
Automatinis išsijungimas	5
Įvadas	6
Bendroji apžvalga	7
Funkcijų aprašymas	8
Prieš naudodami pirmą kartą	10
„Air Cooker“ prijungimas prie programėlės „NutriU“	11
Paruošimas naudoti	13
„Air Cooker“ naudojimas	13
Maisto ruošimo režimai	16
Maisto ruošimas pagal receptą naudojant programėlę „NutriU“	16
Režimas „Produktai“	17
Režimas „Maisto ruošimo būdas“	22
Režimas „Rankinis“	31
Priedai	31
Valdymas balsu	33
Valymas	33
Bendrasis aprašas	33
Valymo lentelė	35
Automatinių valymo programų naudojimas	36
Laikymas	37
Perdirbimas	37
Atitikties deklaracija	38
Garantija ir pagalba	38
Programinės įrangos ir aparatinės programinės įrangos naujiniai	38
Prietaiso suderinamumas	38
Gamyklinė atstata	38
Trikčių diagnostika ir šalinimas	39

Prieš pradėdami naudotis prietaisu atidžiai perskaitykite šį dokumentą ir saugokite jį, nes jo gali prireikti ateityje.

Pavojus

- Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ir neskalauskite po iš čiaupo tekančiu vandeniu.
- Nepilkite į maisto gaminimo kamerą vandens, nes galite patirti elektros smūgį.
- Nepilkite į maisto gaminimo kamerą ar keptuvą aliejaus, nes gali kilti gaisro pavojus.
- Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas kištukas, maitinimo laidas arba pats prietaisas.
- Nenaudokite aštrių ar smailių įrankių vandens antgaliui maisto gaminimo kameroje valyti, nes galite sugadinti antgalį.
- Neuždenkite oro įleidimo ir oro išleidimo angų, kol prietaisas veikia.
- Niekada nelieskite prietaiso vidaus, kol jis veikia.
- Niekada nedėkite maisto daugiau nei ant priedo nurodytas MAX lygis arba taip, kad jis liestų dangtį.

Ispėjimas

- Jei pažeistas maitinimo laidas, jį turi pakeisti „Philips“, jos techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai, kad būtų išvengta pavojaus.
- Prietaisą junkite tik į žemintą sieninį el. lizdą. Visada įsitikinkite, kad kištukas tinkamai įkištas į sieninį elektros lizdą.
- Šis prietaisas negali būti naudojamas su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Naudojimo metu prieinami paviršiai gali įkaisti.



- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys, kurių fiziniai, jutimo ir protiniai gebėjimai yra silpnesni, arba neturintieji patirties ir žinių su sąlyga, kad jie bus išmokyti saugiai naudotis prietaisu ir prižiūrėti siekiant užtikrinti, jog jie saugiai naudotų prietaisą, ir supažindinti su susijusiais pavojais. Vaikai negali žaisti su šiuo prietaisu. Valyti ir taisyti prietaiso jaunesni nei 8 metų vaikai be suaugusiųjų priežiūros negali.
- Laikykite prietaisą ir jo laidą jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Niekada į prietaisą nedėkite lengvų ar degių produktų ar kepimo popieriaus
- Saugokite įrenginio pagrindą nuo aukštos temperatūros, karštų dujų, garų arba iš kitų šaltinių nei pats garintuvas išeinančios šilumos. Nedėkite prietaiso ant arba šalia karštos dujinės viryklės, bet kokio tipo elektrinės viryklės, elektrinių virimo plokščių arba į šildomą orkaitę.

- Nedėkite veikiančio prietaiso šalia sienos, šalia kitų prietaisų ar po daiktais, kurie gali būti sugadinti dėl garų, pvz., sienos ir spintos. Už prietaiso, iš abiejų pusių ir virš prietaiso palikite mažiausiai 10 cm laisvos vietos. Nieko nedėkite ant prietaiso viršaus.
- Naudojant karšti garai yra išleidžiami per oro išleidimo angas. Rankas ir veidą laikykite saugiu atstumu nuo garų ir oro išleidimo angų
- Prietaise naudojamas grūdintas stiklas. Jei stiklas pažeistas, nebenaudokite prietaiso ir kreipkitės į šalia esantį aptarnavimo centrą.
- Saugokite maitinimo laidą nuo karštų paviršių.
- Naudojant prietaisą ir jį panaudojus priedai gali būti karšti, visada elkitės atsargiai.
- Saugokitės karštų garų, sklindančių iš prietaiso gaminant, jam veikiant šilumos palaikymo režimu ar atidarant dangtį. Kai tikrinatė maistą, visada naudokite virtuvės įrankius ilgomis rankenomis.
- Nenaudokite prietaiso kitais tikslais, išskyrus nurodytus šiame vadove, ir naudokite tik originalius „Philips“ priedus.
- Nenaudokite kitų gamintojų arba „Philips“ nerekomenduojamų priedų ar dalių. Jei naudosite tokius priedus arba dalis, nebegalios jūsų garantija.
- Maistui apdoroti visada naudokite tam skirtą priedą. Niekada nedėkite maisto taip, kad jis liestųsi su garų generatoriumi apačioje.
- Nepalikite prietaiso veikti be priežiūros, visada įsitinkinkite, kad kontroliuojate prietaisą.
- Prietaisą visada naudokite tinkamai uždengę dangtį.
- Naudodami „sous vide“ funkciją, naudokite tik aukštos kokybės „sous vide“ maišelius.
- Jei naudojate „sous vide“ maišelius, naudokite tik prietaiso „sous vide“ funkciją, kitaip „sous vide“ maišeliai gali ištirpti.
- Nerekomenduojama naudoti „sous vide“ funkcijos, kai temperatūra žemesnė nei 50°C, nes dėl to gali pradėti daugintis bakterijos.
- Prieš įjungdami prietaisą, patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio elektros tinklo įtampą.
- Nestatykite prietaiso ant arba šalia lengvai užsidegančių medžiagų, pvz., staltiesės arba užuolaidų.
- Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą ir po kiekvieno naudojimo kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liesis su maistu. Žr. instrukcijas vadove.
- Niekada negarinkite šaldytos mėsos, paukštienos ar jūrų gėrybių. Visada prieš garindami visiškai atitirpinkite šiuos ingredientus.
- Naudojimo metu prieinami paviršiai gali įkaisti.
- Prietaisas yra skirtas naudoti, kai aplinkos temperatūra yra 10°C–40°C.

Dėmesio

- Šis prietaisas skirtas tik įprastai naudoti buityje. Jis neskirtas naudoti tokioje aplinkoje kaip parduotuvių, biurų, ūkių personalo virtuvėse arba kitoje darbo aplinkoje. Jis taip pat neskirtas naudoti klientams viešbučiuose, moteliuose, įstaigose, kuriose teikiama nakvynė su pusryčiais, ir kitoje apgyvendinimo aplinkoje.
- Prieš palikdami prietaisą be priežiūros, surinkdami, ardydami, laikydami ar valydami, visada ištraukite maitinimo laidą iš tinklo.
- Nejudinkite prietaiso, kol jis veikia.
- Prietaisą apžiūrėti ar taisyti pristatykite į „Philips“ įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Nebandykite prietaiso taisyti patys, priešingu atveju garantija nebegalios.
- Vandenį pilkite tik į vandens bakelį.
- Prieš valydami ar tvarkydami prietaisą, palaukite apie 30 minučių, kol jis atvės.
- Prietaisą pastatykite ant stabilaus, horizontalaus ir lygaus paviršiaus taip, kad aplink jį būtų 10 cm laisvos vietos ir jis neperkaistų.
- Nenaudokite prietaiso skyriaus kaip daiktų laikymo vietos, ten galima laikyti tik tinkamus priedus.
- Temperatūra, drėgmė ir laikas skiriasi priklausomai nuo į prietaisą įdėto maisto ir kiekio.
- Jei prietaisą naudosite netinkamai ar profesionaliems arba pusiau profesionaliems tikslams, arba jei jį naudosite ne pagal vartotojo vadovo instrukcijas, garantija nebegalios ir „Philips“ jokiais aplinkybėmis nebus atsakinga už kilusią žalą.
- Norėdami užpildyti, papildyti ar ištuštinti vandens bakelį, išimkite jį iš prietaiso. Nekreipkite viso prietaiso, kad ištuštintumėte vandens bakelį.
- Jei iš maisto gaminimo kameros reikia pašalinti skysčius, naudokite kempinę ar panašų daiktą. Nekreipkite prietaiso, kad jį ištuštintumėte.
- Kadangi skiriasi maisto kilmė, dydis ir rūšis, prieš patiekdami įsitikinkite, kad jis iki galo pagamintas.
- Atšildyto maisto pakartotinai neužšaldykite.
- Kalkėms šalinti nenaudokite jokios acto rūgšties.

Elektromagnetiniai laukai (EML)

„Philips“ prietaisas atitinka visus taikomus standartus ir normas dėl elektromagnetinių laukų poveikio.

Automatinis išsijungimas

„Air Cooker“ įdiegta automatinio išsijungimo funkcija. Kai prietaisas įjungtas, bet neveikia maisto ruošimo ar šilumos išlaikymo režimu, naudotojui neatlikus jokių veiksmų 20 min. bus įjungtas budėjimo režimas. Norėdami prietaisą išjungti rankiniu būdu, ilgai spauskite sukamąjį mygtuką.

Sveikiname įsigijus „Philips“ gaminį ir sveiki atvykę!

Norėdami pasinaudoti „Philips“ siūloma pagalba, užregistruokite savo gaminį adresu **www.philips.com/welcome**.

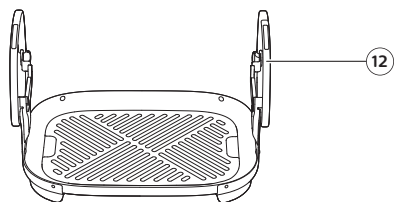
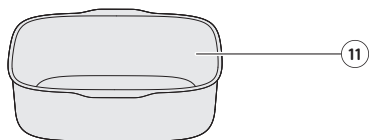
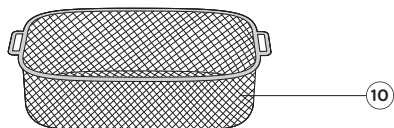
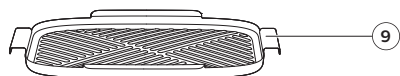
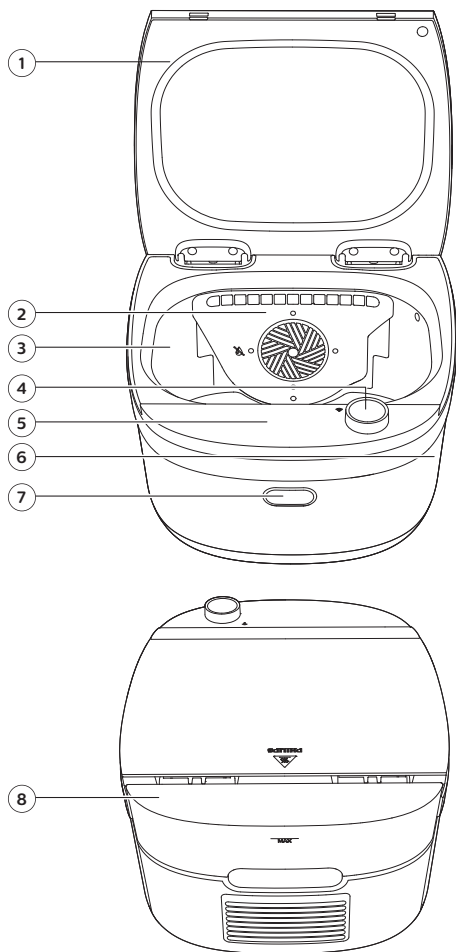
„Philips Air Cooker“ naudojama „NutriFlavor“ technologija, skirta sukurti optimaliai karšto oro cirkuliacijai ir drėgmei, kad kiekvienas patiekalas būtų paruoštas tobulai. Traškios daržovės, sultinga žuvis, minkšta mėsa ir kepiniai bei iki 90% išsaugotų maistinių medžiagų*. Atraskite džiaugsmą ruošti skanius ir sveikus patiekalus vienu mygtuko paspaudimu.

Norėdami pasisemti daugiau įkvėpimo, sužinoti receptų ir informacijos apie „Air Cooker“, apsilankykite **www.philips.com/welcome** arba atsisiųskite nemokamą „iOS®“ ar „Android™“ skirtą programėlę „NutriU“**.

* Išbandyta su brokoliais, paprikomis, ankštiniais žirneliais, kuriuose išlieka 90% vitamino C, laiša, kurioje išlieka 93% omega 3 ir 6 rūgščių, bei jautiena, kurioje išlieka 90% geležies. Laboratorinis „garinimo aukštesnėje temperatūroje“ nustatymo matavimas.

** Jūsų šalyje „NutriU“ programėlė gali neveikti. Tokiu atveju įkvėpimo semkitės vietinėje „Philips“ interneto svetainėje.

Bendroji apžvalga



1. Stiklinis dangtis
2. Karšto oro cirkuliavimo tinklelis
3. Maisto ruošimo kamera
4. Sukamasis mygtukas
5. Ekranas
6. Garų išleidimo anga
7. Dangčio atlaisvinimo mygtukas

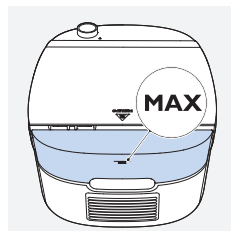
8. Vandens bakelis + dangtis
9. Antrojo aukšto padėklas (parduodamas atskirai)
10. Krepšys
11. Maisto ruošimo puodas (kai kuriuose modeliuose)
12. Apatinis padėklas + tinklelis

Funkcijų aprašymas

Vandens bakelis

„Air Cooker“ yra vandens bakelis, kurį rasite prietaiso užpakalinėje pusėje. Iki vandens lygio MAX telpa maždaug 600 ml. Vandens lygio indikatorius MAX yra vandens bakelio rankenos pusėje ir patartina šios žymos neviršyti.

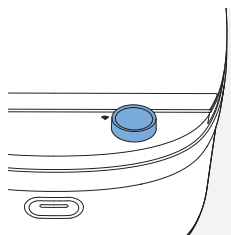
Kad būtų išvengta kalkių nuosėdų kaupimosi, po kiekvieno maisto ruošimo ciklo ištuštinkite vandens bakelį.



Sukamasis mygtukas

Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite sukamąjį mygtuką, norėdami išjungti prietaisą, palaikykite paspaustą sukamąjį mygtuką.

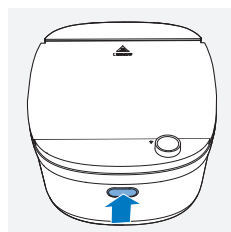
Kai prietaisas įjungtas, paspauskite sukamąjį mygtuką, kad patvirtintumėte veiksmą. Sukite sukamąjį mygtuką, norėdami judėti per skirtingas meniu parinktis arba pakeisti maisto ruošimo nustatymą.



Stiklinis dangtis

Paspauskite dangčio atlaisvinimo mygtuką, kad atidarytumėte stiklinį dangtį.

Dangtis atsidaro automatiškai.



Įspėjimas

- Prietaisui veikiant stiklinio dangčio paviršius gali įkaisti.

Temperatūros nustatymas

Kai kuriems pateiktiems maisto ruošimo būdams nurodytas numatytasis rekomenduojamos temperatūros nustatymas, kurio negalima reguliuoti, nes kitokia temperatūra gali turėti įtakos ruošiamam maistui. Norėdami pakeisti maisto ruošimo temperatūrą, naudokite rankinį režimą (žr. skyrių „Maisto ruošimo režimai“).



Drėgmės lygio nustatymas

Kai kuriems pateiktiems maisto ruošimo būdams nurodytas numatytasis rekomenduojamo drėgmės lygio nustatymas, kurio negalima reguliuoti, nes kitokia drėgmė gali turėti įtakos ruošiamam maistui. Norėdami pakeisti drėgmės nustatymą, naudokite rankinį režimą (žr. skyrių „Maisto ruošimo režimai“).



Trys drėgmės lygiai

	Aprašas	Naudojama, esant nurodytam maisto ruošimo būdai
	Drėgmės nustatymas išjungtas	Kepimas, kepimas kaip orkaitėje
	Vidutinė drėgmė	Žr. receptus programėlėje „NutriU“. Taip pat galima naudoti rankiniu režimu
	Didelė drėgmė	Garinimas, garinimas aukštesnėje temperatūroje, lėtas maisto ruošimas, atšildymas, pašildymas, maisto ruošimas vakuume

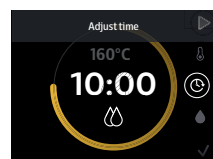
Gaminimo laikas

Naudojant „rankinį“ režimą, maisto ruošimo trukmę galima nustatyti nuo 1 min. iki 60 min.

Naudojant „maisto ruošimo būdų“ režimą, maisto ruošimo trukmę galima nustatyti atsižvelgiant į nustatytą diapazoną. Žr. lentelę skyriuje „Maisto ruošimo režimai“ → „Maisto ruošimo būdai“.

Visiems maisto ruošimo būdams yra nurodyta numatytoji maisto ruošimo trukmė, kurią galima reguliuoti atsižvelgiant į jį prietaisą įdėtą maisto kiekį arba į pageidaujamą paruošimo lygį.

Įvairiems produktams nurodytas siūlomas paruošimo trukmės rasite eidami į „Maisto ruošimo režimai“ → „Produktai“.



Garsas

Prietaiso keliamas triukšmas

Prietaisui veikiant galite girdėti nedidelį triukšmą. Tai normalu.

Triukšmą kelia siurblys, kuris pumpuoja vandenį per vidinę sistemą, taip pat ventiliatorius, kuris generuoja prietaiso oro srautą.

Garsiniai pranešimai

Kartais galite girdėti garsą, pvz., kai prietaisas baigia ruošti maistą arba kai maisto ruošimo metu reikia atlikti kokį nors veiksmą, pvz., į „Air Cooker“ įdėti papildomą maisto produktą.

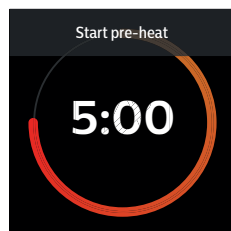
Išankstinis pakaitinimas

Naudojant kai kuriuos maisto ruošimo būdus, pvz., kepimą kaip orkaitėje ar kepimą, reikalingas išankstinis pakaitinimas.

Išankstinio pakaitinimo pranešimas pasirodo automatiškai, kai naudojami tie maisto ruošimo režimai, kuriems reikalingas išankstinis pakaitinimas.

Jei „Air Cooker“ jau pakaitintas, nes ką tik ruošėte maistą, galite praleisti išankstinį pakaitinimą ir iš karto ruošti maistą.

Išankstinio pakaitinimo laikmatis nustatytas penkioms minutėms ir jo negalima reguliuoti.



Svarbu

- Norėdami paruošti maistą optimaliai, pasibaigus išankstiniam pakaitinimui įdėkite maistą į „Air Cooker“.

Tekstinis vediklis

Visuose meniu ekranuose yra tekstinis vediklis, kuris padeda naršyti meniu.

Tekstinis aprašymas dingsta po 10 sek. ir vėl pasirodo, kai įeinate į kitą meniu puslapį.

Prieš naudodami pirmą kartą

Svarbu

- Naudojant pirmą kartą, iš „Air Cooker“ gali skliti dūmų ir kvapo. Jų turėtų nelikti per kelias minutes. Prieš pradėdami ruošti maistą, maždaug 30 min. leiskite tuščiam prietaisui veikti nustatę 160°C temperatūrą ir išjungę drėgmės nustatymą. Vėdinkite patalpą.

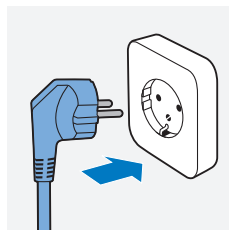
1. Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
2. Nuo prietaiso nuimkite visus lipdukus ar etiketes (jei tokių yra).
3. Prieš naudodami pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite prietaisą ir išvalykite maisto ruošimo kamerą drėgna, nešiurkščia šluoste. Po šiltu vandeniu išplaukite priedus ir nuimamas dalis.

„Air Cooker“ prijungimas prie programėlės „NutriU“

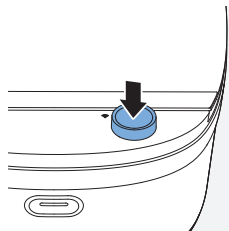
Svarbu

- Prieš pradėdami „WiFi“ nustatymo procedūrą įsitikinkite, kad išmanusis prietaisas prijungtas prie namų „WiFi“ tinklo.

1. Įjunkite prietaisą.



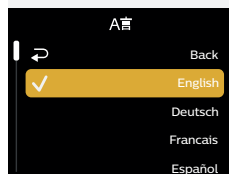
2. Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite sukamąjį mygtuką.



Pastaba

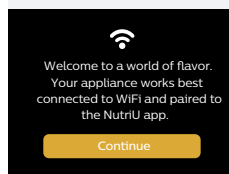
- Pirmą kartą įjungus prietaisą, jūsų bus paprašyta pasirinkti kalbą, kurią norite naudoti naršydami meniu.

3. Slinkite sąrašu, kol bus paryškinta pageidaujama kalba.



4. Paspauskite sukamąjį mygtuką, kad patvirtintumėte kalbos pasirinkimą.

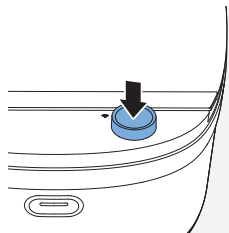
- Rodomas pasveikinimo ekranas.



5. Paspauskite sukamąjį mygtuką, norėdami patvirtinti ir tęsti.

Pastaba

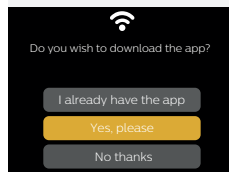
- Kitame ekrane galite rinktis, ar iš karto prijungti prietaisą prie išmaniojo prietaiso, ar tai padaryti vėliau.



6. Jei nuspręsite prijungti iš karto, eikite į parinktį „Taip, prijungti“.

Pastaba

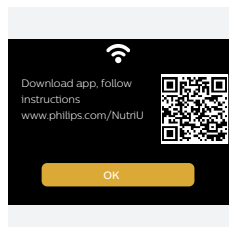
- Rekomenduojame atsisiųsti programėlę „NutriU“ ir pridėti „Air Cooker“ programėlėje vos pirmą kartą nustačius prietaisą. Tada galėsite naudoti visas „Air Cooker“ funkcijas, pvz., džiaugtis nuotolinio maisto ruošimo funkcija ir gauti pranešimus apie maisto ruošimo eigą.



7. Rodomas QR kodas. Nuskaitykite jį norėdami atsisiųsti programėlę „NutriU“.

Patarimas

- Be to, programėlę „NutriU“ galite atsisiųsti iš „App Store“ arba iš svetainės **www.philips.com/NutriU**. Arba galite nuskaityti QR kodą knygelėje, kuri buvo įdėta į „Air Cooker“ pakuotę.



8. Įjunkite programėlę „NutriU“ ir atlikite registracijos procedūras.
9. Vykdykite programėlėje nurodytus veiksmus, norėdami prijungti „Air Cooker“ prie „WiFi“ ryšio ir susieti „Air Cooker“ su išmaniuoju prietaisu.

Pastaba

- Jei nuspręsite prijungti „Air Cooker“ vėliau, galite pradėti „WiFi“ ryšio nustatymą eidami į „Air Cooker“ meniu „Įrankiai“ → „Nustatymai“ → „Nustatyti „WiFi““.
- „Air Cooker“ galite naudoti su programėle tik tuomet, kai šalia ekrano esantis „WiFi“ indikatorius nuolat šviečia baltai.

Yra dvi „WiFi“ indikatoriaus būsenos.

„WiFi“ indikatorius yra išjungtas.	„WiFi“ ryšys yra išjungtas.
„WiFi“ indikatorius yra įjungtas.	„WiFi“ ryšys yra įjungtas ir prijungtas prie maršrutų parinktuvo.

Svarbu

- Nuotolinis valdymas: nuotoliniu būdu valdyti „Air Cooker“ per programėlę (pvz., siųsti receptą, pristabdyti maisto ruošimą ir kt.) galite tik programėlėje „NutriU“ pažymėję „sutikimas valdyti nuotoliniu būdu“, kurį galima rasti „NutriU“ profilyje.
- Įsitikinkite, kad „Air Cooker“ prijungtas prie 2.4 GHz 802.11 b/g/n namų „WiFi“ tinklo.
- Vieno naudotojo susiejimas: „Air Cooker“ nuotoliniu būdu vienu metu gali valdyti tik vienas naudotojas. Jei antras naudotojas nori valdyti „Air Cooker“ ir naudoti programėlę „NutriU“, jis turi atlikti susiejimo procedūrą. Susiejus, pirmasis naudotojas bus automatiškai atsietas.
- „WiFi“ nustatymo procedūrą galima atšaukti programėlėje arba atjungiant „Air Cooker“.

Pastaba

- Galite įjungti arba išjungti „WiFi“ ryšį nuėję į „Įrankiai“ → „Nustatymai“ → „WiFi“ nustatymas“.
- Galite iš naujo nustatyti „WiFi“ ryšį nuėję į „Įrankiai“ → „Nustatymai“ → „WiFi“ nustatymas“.

Paruošimas naudoti

1. Prietaisą pastatykite ant stabilaus, lygaus, horizontalaus ir karščiui atsparaus paviršiaus.

Įspėjimas

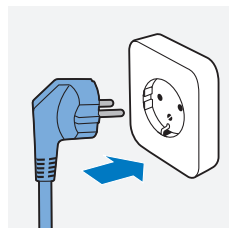
- Niekio nedėkite ant prietaiso viršaus ar iš šonų. Tai gali sutrikdyti oro srautą ir turėti įtakos ruošiamam maistui.
- Nedėkite veikiančio prietaiso šalia arba po daiktais, kuriuos gali sugadinti garai, pvz., prie sienų ir po spintelėmis.

Pastaba

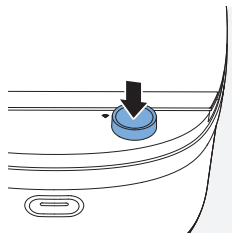
- Visada įdėkite krepšį su padėklų į prietaisą. Nenaudokite tik krepšio.

„Air Cooker“ naudojimas

1. Įjunkite „Air Cooker“ į elektros lizdą.

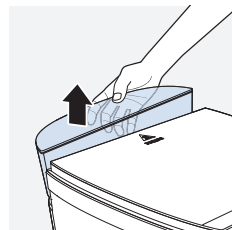


2. Paspauskite sukamąjį mygtuką, kad įjungtumėte „Air Cooker“.

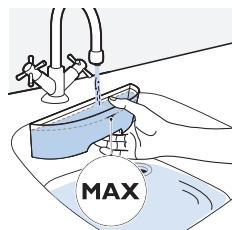


3. Pripildykite vandens bakelį.

- 3a. Nuimkite vandens bakelį nuo užpakalinės „Air Cooker“ dalies ir atidarykite vandens bakelio dangtį.



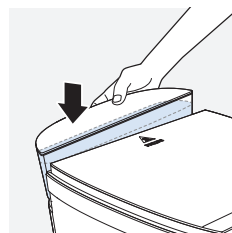
- 3b. Pripilkite vandens iki ribos MAX.



Pastaba

- Vandens lygio indikatorius MAX yra vandens bakelio rankenos pusėje ir patartina šios žymos neviršyti.

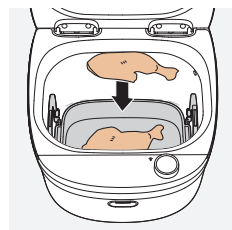
- 3c. Uždėkite vandens bakelio dangtį atgal ant vandens bakelio ir pritvirtinkite bakelį prie „Air Cooker“.



Pastaba

- Maistui ruošti reikalingas vandens kiekis priklauso nuo maisto rūšies ir maisto ruošimo trukmės. Ruošiant maistą gali reikėti papildyti vandens bakelį. Žemo vandens lygio indikacija bus rodoma „NutriU“ programėlės maisto ruošimo būsenos juostoje, taip pat prietaiso ekrane.

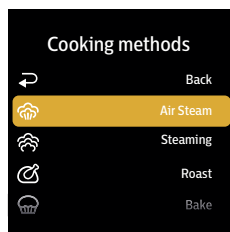
4. Įdėkite maistą į „Air Cooker“.



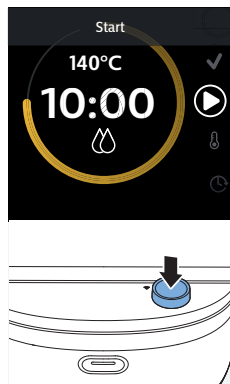
Pastaba

- Maisto ruošimo būdams „Kepimas“ ir „Kepimas kaip orkaitėje“ reikalingas išankstinis pakaitinimas. Pasibaigus išankstiniam pakaitinimui, įdėkite maistą į prietaisą.

5. Pasirinkite norimą naudoti maisto ruošimo būdą (taip pat žr. skyrių „Maisto ruošimo režimai“).



6. Jei reikia, nustatykite maisto ruošimo parametrus.
7. Paspauskite sukamąjį mygtuką, norėdami pradėti ruošti maistą.



8. Pradedamas maisto ruošimo procesas. Įjungiamas garų generatorius ir ventiliatorius.

Pastaba

- Pristabdę maisto ruošimo procesą, pvz., norėdami koreguoti maisto ruošimo parametrus maisto ruošimo metu, paspauskite sukamąjį mygtuką, kad tai padarytumėte. Dar kartą paspauskite sukamąjį mygtuką, norėdami tęsti maisto ruošimą.
- Nedėkite „Air Cooker“ šalia kito maisto ruošimo prietaiso, netoli virtuvės sienos arba po virtuvės spintelė, nes karšti garai gali kondensuoti ir kondensatas gali bėgti nuo paviršių.

Įspėjimas

- **Naudojant karšti garai yra išleidžiami per oro išleidimo angas. Rankas ir veidą laikykite saugiu atstumu nuo garų ir oro išleidimo angų.**

9. Pasibaigus maisto ruošimo trukmei, pamatysite ekraną, kviečiantį mėgautis.
- Skambės melodija.
10. Galite arba grįžti į pagrindinį meniu (perjungti į piktogramą x ir patvirtinti), išlaikyti maistą šiltą arba tęsti maisto ruošimą.

Pastaba

- Baigę ruošti maistą, ištuštinkite vandens bakelį.
- Prieš patiekdami maistą visada įsitikinkite, kad jis tinkamai paruoštas.

Maisto ruošimo režimai

	Režimas		Veiksmas	„Air Cooker“ naudotojo įgūdžių lygis
1	Maisto ruošimas pagal receptą		Programėlėje pasirinkite receptą ir išsiųskite jį į „Air Cooker“.	Visų lygių automatinis maisto ruošimas: išsamios instrukcijos
2	Produktai		Pasirinkite maisto produktus ir maisto ruošimo būdą. „Air Cooker“ automatiškai reguliuoja temperatūrą ir drėgmę. Nustatykite laiką pagal pageidaujamą ruošti patiekalą ir pradėkite ruošti maistą.	Pradedantysis: išsamios instrukcijos
3	Maisto ruošimo būdai		Pasirinkite maisto ruošimo būdą. „Air Cooker“ automatiškai reguliuoja temperatūrą ir drėgmę. Nustatykite laiką pagal pageidaujamą ruošti patiekalą ir pradėkite ruošti maistą.	Pažengęs: pagrindiniai nurodymai
4	Rankinis režimas		Rankiniu būdu reguliuokite laiką, temperatūrą bei drėgmę ir pradėkite ruošti maistą.	Ekspertas: nurodymai neteikiami

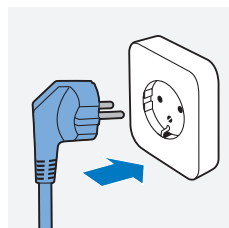
Maisto ruošimas pagal receptą naudojant programėlę „NutriU“

Jei esate pradedantysis „Air Cooker“ naudotojas, rekomenduojame naudoti maisto ruošimo pagal receptą režimą. Taip lengviausia susipažinti su „Air Cooker“. Jei esate labiau patyręs naudotojas, programėlė „NutriU“ padės iki galo išnaudoti „Air Cooker“ potencialą.

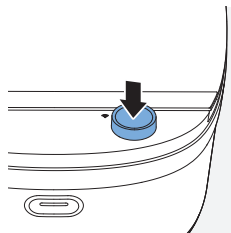
Pastaba

- Ruošti maistą pagal receptą galima tik tuomet, kai „Air Cooker“ ir išmanusis prietaisas yra sujungti (susieti), o programėlės „NutriU“ profilyje pateiktas sutikimas valdyti nuotoliniu būdu.

1. Įjunkite „Air Cooker“ į elektros lizdą.



2. Paspauskite sukamąjį mygtuką, kad įjungtumėte „Air Cooker“.



3. Išmaniajame prietaise įjunkite programėlę „NutriU“ ir programėlėje „NutriU“ pasirinkite receptą.
4. Palieskite „Pradėti“.
 - Programėlėje „NutriU“ rodomas atitinkamas nustatymas, jis taip pat matomas ir prietaise.
5. Jei reikia, pakoreguokite trukmę, tada naudodami programėlę arba prietaisą pradėkite ruošti maistą.

Patarimas

- Jei griežtai laikysitės recepte nurodytų maisto produktų ir maisto kiekio, maisto ruošimo trukmės koreguoti nereikės.
- Jei ruošite mažiau ar daugiau maisto nei rekomenduojama recepte, gali reikėti atitinkamai pakoreguoti maisto ruošimo trukmę.

Pastaba

- Taip pat galite keisti recepte nurodytus maisto ruošimo parametrus, pvz., „drėgmę“ ir „temperatūrą“. Šių parametrų pokyčiai gali turėti įtakos ruošiamam maistui.

Režimas „Produktai“

Ruoškite maistą naudodami šį režimą, jei esate pradedantysis „Air Cooker“ naudotojas ir norėtumėte, kad viso proceso metu būtų teikiamos išsamios instrukcijos.

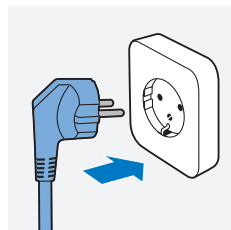
Svarbu

- Pirmą kartą įėjus į produktų sąrašą, prieš prijungiant „Air Cooker“ prie namų „WiFi“ tinklo, rodomas tik numatytasis maisto produktų sąrašas. Sąrašas bus atnaujinamas automatiškai, kai tik prijungsite „Air Cooker“ ir susiesite su išmaniuoju prietaisu, pagal šalį/regioną, kurį pasirinksite programėlėje prisijungimo metu.

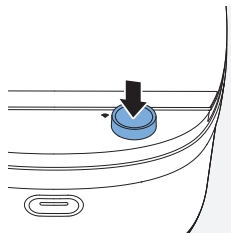
Pastaba

- Maisto produktų sąrašas kartkartėmis bus atnaujinamas automatiškai. Todėl „Air Cooker“ turi būti prijungtas prie namų „WiFi“ tinklo.

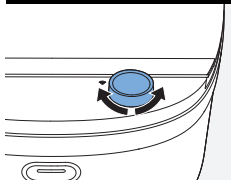
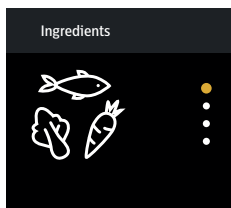
1. Įjunkite „Air Cooker“ į elektros lizdą.



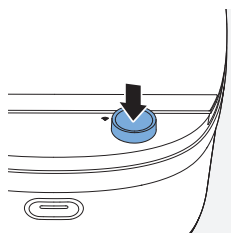
2. Paspauskite sukamąjį mygtuką, kad įjungtumėte „Air Cooker“.



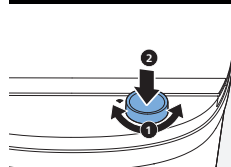
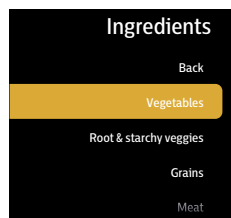
3. Sukite sukamąjį mygtuką, kol pasirinksite **Produktai**.



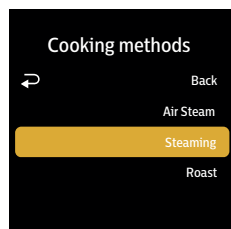
4. Paspauskite sukamąjį mygtuką, kad patvirtintumėte.



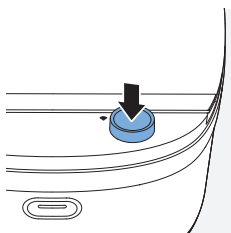
5. Pasukite sukamąjį mygtuką, norėdami pasirinkti ruošiamus produktus. Paspauskite sukamąjį mygtuką, kad patvirtintumėte.



6. Pasirinkite vieną iš rekomenduojamų maisto ruošimo būdų ir patvirtinkite.



7. Norėdami pradėti ruošti maistą, paspauskite sukamąjį mygtuką.



Pastaba

- Numatytoji maisto ruošimo trukmė pagrįsta produktų, kuriuos įdedate į „Air Cooker“, kiekiu.

Toliau pateiktoje lentelėje ieškokite informacijos apie siūlomą maisto kiekį pagal numatytąją maisto ruošimo trukmę.

Produktų grupė	Produktai	Kiekis	Būdai	Maisto ruošimo temperatūra	Maisto ruošimo drėgmės lygis	Gaminimo laikas	Išankstinis pakaitinimas
Daržovės	Špinatai	250 g	Garai	100°C		10 min.	ne
	Brokoliai	600 g	Garinimas aukštesnėje temperatūroje	120°C		12 min.	ne
		600 g	Kepkite orkaitėje	160°C		13 min.	taip
	Cukinijos	500 g	Garinimas aukštesnėje temperatūroje	120°C		15 min.	ne
	Žiediniai kopūstai	600 g	Garinimas aukštesnėje temperatūroje	120°C		15 min.	ne

Produktų grupė	Produktai	Kiekis	Būdai	Maisto ruošimo temperatūra	Maisto ruošimo drėgmės lygis	Gaminimo laikas	Išankstinis pakaitinimas
		600 g	Kepkite orkaitėje	160°C		20 min.	taip
	Šparaginės pupelės	500 g	Garinimas aukštesnėje temperatūroje	120°C		17 min.	ne
	Baklažanai	750 g	Garinimas aukštesnėje temperatūroje	120°C		25 min.	ne
		680 g	Kepkite orkaitėje	160°C		20 min.	taip
	Briuselio kopūstai	500 g	Garinimas aukštesnėje temperatūroje	120°C		12 min.	ne
	Smidrai	750 g	Garinimas aukštesnėje temperatūroje	120°C		12 min.	ne
	Paprikos	500 g	Garinimas aukštesnėje temperatūroje	120°C		12 min.	ne
	Pomidorai	750 g	Garinimas aukštesnėje temperatūroje	120°C		12 min.	ne
Šakniavaisiai ir krakmolingos daržovės	Visa bulvė	600 g	Garinimas aukštesnėje temperatūroje	120°C		40 min.	ne
	Bulvių ketvirčiai	600 g	Garinimas aukštesnėje temperatūroje	120°C		35 min.	ne
		600 g	Kepkite orkaitėje	160°C		45 min.	taip
	Oranžinių saldžiųjų bulvių ketvirčiai	600 g	Garinimas aukštesnėje temperatūroje	120°C		20 min.	ne
	Visa saldžioji bulvė	600 g	Kepkite orkaitėje	160°C		30 min.	taip
	Moliūgų kubeliai	750 g	Garinimas aukštesnėje temperatūroje	120°C		30 min.	ne
		750 g	Kepkite orkaitėje	160°C		30 min.	taip
	Morkos	750 g	Garinimas aukštesnėje temperatūroje	120°C		25 min.	ne
		750 g	Kepkite orkaitėje	160°C		25 min.	taip

Produktų grupė	Produktai	Kiekis	Būdai	Maisto ruošimo temperatūra	Maisto ruošimo drėgmės lygis	Gaminimo laikas	Išankstinis pakaitinimas
Javai	Basmati ryžiai	200 g ryžių/ 550 ml vandens	Garinimas aukštesnėje temperatūroje	120°C		25 min.	ne
	Ryžiai „Jasmine“	200 g/ 550 ml	Garinimas aukštesnėje temperatūroje	120°C		25 min.	ne
	Neskaldyti ilgagrūdžiai ryžiai	200 g/ 550 ml	Garinimas aukštesnėje temperatūroje	120°C		40 min.	ne
	Soros	200 g/ 400 ml	Garinimas aukštesnėje temperatūroje	120°C		20 min.	ne
	Kvinoja	200 g/ 550 ml vandens	Garinimas aukštesnėje temperatūroje	120°C		25 min.	ne
	Miežiai	200 g/ 600 ml	Garinimas aukštesnėje temperatūroje	120°C		40 min.	ne
	Grikliai	200 g/ 450 ml	Garinimas aukštesnėje temperatūroje	120°C		20 min.	ne
	Kuskusas/ bulguras	200 g/ 300 ml vandens	Garinimas aukštesnėje temperatūroje	120°C		10 min.	ne
Mėsa	liesos jautienos gabalai	1000 g	Garinimas aukštesnėje temperatūroje	120°C		50 min.	ne
	liesos kiaulienos gabalai	1000 g	Garinimas aukštesnėje temperatūroje	120°C		60 min.	ne
	Sluoksniuota kiauliena	1000 g	Kepkite orkaitėje	160°C		60 min.	taip
	Kiaulienos šonkauliai	1000 g	Kepkite orkaitėje	160°C		60 min.	taip
Paukštiena	Vištienos krūtinėlė	550 g (3 vnt.)	Garinimas aukštesnėje temperatūroje	120°C		25 min.	ne
		550 g	Kepkite orkaitėje	160°C		25 min.	taip
	Kalakutienos krūtinėlė	550 g	Garinimas aukštesnėje temperatūroje	120°C		25 min.	ne
		550 g	Kepkite orkaitėje	160°C		25 min.	taip
	Visa višta	1450 g	Kepkite orkaitėje	160°C		60 min.	taip

Produktų grupė	Produktai	Kiekis	Būdai	Maisto ruošimo temperatūra	Maisto ruošimo drėgmės lygis	Gaminimo laikas	Išankstinis pakaitinimas
	Vištienos kulšėlės	400 g	Kepkite orkaitėje	160°C		50 min.	taip
	Antienos krūtinėlė	600 g (2 vnt.)	Kepkite orkaitėje	160°C		12 min.	taip
Žuvis ir jūros gėrybės	Lašiša	450 g	Garinimas aukštesnėje temperatūroje	120°C		15 min.	ne
		450 g	Kepkite orkaitėje	160°C		20 min.	taip
	Vilkešeris	600 g	Garinimas aukštesnėje temperatūroje	120°C		12 min.	ne
	Krevetės	800 g	Garinimas aukštesnėje temperatūroje	120°C		15 min.	ne
	Upėtakis	600 g	Garinimas aukštesnėje temperatūroje	120°C		12 min.	ne
	Kalmarai	600 g	Garinimas aukštesnėje temperatūroje	120°C		15 min.	ne
	Baltosios žuvies filė	600 g	Garinimas aukštesnėje temperatūroje	120°C		12 min.	ne
Kiaušiniai	Kietai išvirtas kiaušinis	560 g/10 kiaušinių	Garinimas aukštesnėje temperatūroje	120°C		12 min.	ne
	Minkštai išvirtas kiaušinis	560 g/10 kiaušinių	Garinimas aukštesnėje temperatūroje	120°C		8 min.	ne

Pastaba

- Kiekvienam maisto produktui yra „NutriU“ receptas. Daugiau informacijos rasite programėlėje.
- Jei praėjus numatytajai maisto ruošimo trukmei rezultatas netenkina, nes ruošėte daugiau arba mažiau maisto nei rekomenduojama, atitinkamai pakoreguokite maisto ruošimo trukmę.

Režimas „Maisto ruošimo būdas“

Šis režimas rekomenduojamas, kai jau esate šiek tiek susipažinę su maisto ruošimu prietaise „Air Cooker“. Galite rinktis įvairius maisto ruošimo būdus.

Gaminimo būdai	Temperatūros nustatymas	Drėgmės lygio nustatymas	Numatytasis laikas	Eilė	Pavyzdys
Garinimas aukštesnėje temperatūroje	120°C		10 min.	1–90 min.	Daržovės, mėsa, žuvis, jūrų gėrybės, kiaušinių patiekalai
Garai	100°C		10 min.	1–90 min.	Lapinės daržovės, koldūnai, šviežiai pagaminti ravioliai
Kepkite orkaitėje	160°C		50 min. (plius 5 min. išankstinis pakaitinimas)	1–90 min.	Mėsa, paukštiena, žuvis, daržovės, bulvės
Kepinkite	160°C		35 min. (plius 5 min. išankstinis pakaitinimas)	1–90 min.	Gratinai, lakštinių apkepas, pyragai, keksiukai, bandelės
Lėtas maisto ruošimas	80°C		120 min.	1–180 min.	Mėsa, troškiniai, sriubos, padažai
Maisto ruošimas vakuumu	50°C–90°C		90 min.	1–180 min.	Mėsa, paukštiena, žuvis, jūrų gėrybės
Atšildymas	60°C		20 min.	1–180 min.	Įvairių rūšių šaldytas maistas
Pašildymas	120°C		15 min.	1–90 min.	Įvairių rūšių maisto likučiai

Pastaba

- Naudojant kai kuriuos maisto ruošimo būdus, pvz., kepimą kaip orkaitėje ar kepimą, reikalingas išankstinis pakaitinimas.
- Jei „Air Cooker“ jau pakaitintas, nes ką tik ruošėte maistą, galite praleisti išankstinį pakaitinimą ir iš karto ruošti maistą.
- Išankstinio pakaitinimo laikmatis nustatytas penkioms minutėms ir jo negalima reguliuoti.

Įspėjimas

- Naudojant karšti garai yra išleidžiami per oro išleidimo angas. Rankas ir veidą laikykite saugiu atstumu nuo garų ir oro išleidimo angų.
- Saugokitės karštų garų, sklindančių iš prietaiso gaminant, jam veikiant šilumos palaikymo režimu ar atidarant dangtį.
- Kai tikriname maistą, visada naudokite virtuvės įrankius ilgomis rankenomis.
- Niekada negarinkite šaldytos mėsos, paukštienos ar jūrų gėrybių. Visada prieš garindami visiškai atitirpinkite šiuos ingredientus.

Garinimas aukštesnėje temperatūroje

Rekomenduojame naudoti režimą „Garinimas aukštesnėje temperatūroje“ ruošiant visų rūšių daržoves, liesą mėsą, žuvį, jūrų gėrybes ir visų rūšių grūdus. Naudojant šį nustatymą, išsaugomas natūralus skonis, tekstūra ir ryškios maisto spalvos.

Lentelėje nurodyta maisto ruošimo trukmė yra rekomendacinė šviežiems maisto produktams ruošti. Jei praėjus maisto ruošimo trukmei rezultatas netenkina, atitinkamai pakoreguokite maisto ruošimo trukmę.

Produktų grupė	Produktai	Kiekis	Gaminimo laikas
Daržovės	Brokoliai	600 g	12 min.
	Cukinijos	500 g	15 min.
	Žiediniai kopūstai	600 g	15 min.
	Šparaginės pupelės	500 g	17 min.
	Briuselio kopūstai	500 g	12 min.
	Smidrai	750 g	12 min.
	Paprikos	500 g	12 min.
	Pomidorai	750 g	12 min.
	Baklažanas	750 g	25 min.
Šakniavaisiai ir krakmolingos daržovės	Visa bulvė	600 g	40 min.
	Bulvių ketvirčiai	600 g	35 min.
	Oranžinių saldžiųjų bulvių ketvirčiai	600 g	20 min.
	Moliūgų kubeliai	750 g	30 min.
	Morkos	750 g	25 min.
Javai	Basmati ryžiai	200 g ryžių/550 ml vandens	25 min.
	Ryžiai „Jasmine“	200 g/550 ml	25 min.
	Neskaldyti ilgagrūdžiai ryžiai	200 g/550 ml	40 min.
	Soros	200 g/400 ml	20 min.
	Kvinoja	200 g/550 ml vandens	25 min.
	Miežiai	200 g/600 ml	40 min.
	Grikiai	200 g/450 ml	20 min.
	Kuskusas/bulguras	200 g/300 ml vandens	10 min.
Mėsa	liesos jautienos gabalai (jautienos nugarinė)	1000 g	50 min.
	liesos kiaulienos gabalai	1000 g	60 min.
Paukštiena	Vištienos krūtinėlė	550 g (3 vnt.)	25 min.
	Kalakutienos krūtinėlė	550 g	25 min.
Žuvis ir jūros gėrybės	Lašiša	450 g	15 min.

Produktų grupė	Produktai	Kiekis	Gaminimo laikas
	Vilkešeris	600 g	12 min.
	Krevetės	800 g	15 min.
	Upėtakis	600 g	12 min.
	Kalmarai	600 g	15 min.
	Baltosios žuvies filė	600 g	12 min.
Kiaušiniai	Kietai išvirtas kiaušinis	560 g/10 kiaušinių	12 min.
	Minkštai išvirtas kiaušinis	560 g/10 kiaušinių	8 min.

Garai

Garinimas yra labai švelnus maisto ruošimo būdas dėl žemos temperatūros ir didelės drėgmės. Rekomenduojame naudoti režimą „Garinimas“ lapinėms daržovėms ir maistui, kuris turėtų likti drėgnas ir minkštas, pvz., koldūnams, ruošti.

Lentelėje nurodyta maisto ruošimo trukmė yra rekomendacinė šviežiems maisto produktams ruošti. Jei praėjus maisto ruošimo trukmei rezultatas netenkina, atitinkamai pakoreguokite maisto ruošimo trukmę.

Produktų grupė	Produktai	Kiekis	Gaminimo laikas
Daržovės	Špinatai	250 g	10 min.
	Brokoliai	600 g	14 min.
	Cukinijos	500 g	17 min.
	Žiediniai kopūstai	600 g	17 min.
	Šparaginės pupelės	500 g	19 min.
	Briuselio kopūstai	500 g	14 min.
	Smidrai	750 g	14 min.
	Paprikos	500 g	14 min.
	Pomidorai	750 g	14 min.
	Baklažanas	750 g	27 min.
Paukštiena	Vištienos krūtinėlė	550 g (3 vnt.)	27 min.
	Kalakutienos krūtinėlė	550 g	27 min.
Žuvis	Baltosios žuvies filė	600 g	14 min.
	Lašiša	450 g	17 min.
	Krevetės	800 g	17 min.
Koldūnai	Kiniški koldūnai	400 g	20 min.
	Kukuliai	600 g	25 min.
	Švieži ravioliai	500 g	12 min.
Kiaušiniai	Užkandžiai iš kiaušinių	600 g	15 min.
	Kiaušinių pudingas	600 g	15 min.
Desertai	Rikotos suktinukai	800 g	25 min.
	Bananų duona	600 g	25 min.

Kepkite orkaitėje

Rekomenduojame naudoti režimą „Kepimas kaip orkaitėje“ ruošiant maisto produktus aukštesnėje temperatūroje, daugiausia mėsos patiekalus ir žuvį, tačiau tinka ir daržovėms.

Patarimas

- Siekdami optimalaus rezultato, prieš ruošdami maistą iš anksto pakaitinkite prietaisą.

Lentelėje nurodyta maisto ruošimo trukmė yra rekomendacinė šviežiems maisto produktams ruošti. Jei praėjus maisto ruošimo trukmei rezultatas netenkiną, atitinkamai pakoreguokite maisto ruošimo trukmę.

Produktų grupė	Produktai	Kiekis	Gaminimo laikas
Daržovės	Brokoliai	600 g	13 min.
	Žiediniai kopūstai	500 g	20 min.
	Baklažanai	680 g	20 min.
	Pomidorai	750 g	15 min.
	Briuselio kopūstai	500 g	15 min.
	Paprikos	500 g	20 min.
Šakniavaisiai ir krakmolingos daržovės	Bulvių ketvirčiai	600 g	45 min.
	Moliūgai	750 g	30 min.
	Morkos	600 g	30 min.
	Visa saldžioji bulvė	600 g	30 min.
Mėsa	Sluoksniuota kiauliena (šoninė)	1000 g	60 min.
	Kiaulienos šonkauliai	1000 g	60 min.
Paukštiena	Vištienos krūtinėlė	550 g	25 min.
	Kalakutienos krūtinėlė	550 g	25 min.
	Visa višta	1450 g	60 min.
	Vištienos kulšėlės	400 g	50 min.
Žuvis ir jūros gėrybės	Lašiša	450 g	20 min.

Kepinkite

Rekomenduojame naudoti režimą „Kepimas“ duonai, pyragams, keksiukams bei gratinams kepti. Naudodami šį nustatymą, iškepsite skanių kepinų, kurie bus minkšti viduje ir traškūs išorėje.

Patarimas

- Siekdami optimalaus rezultato, prieš ruošdami maistą iš anksto pakaitinkite prietaisą.
- Norint kepti pyragus, duoną ir gratinus, rekomenduojame naudoti maisto ruošimo puodą. Norėdami kepti keksiukus, naudokite standartinius silikoninius indelius, kuriuos galima naudoti orkaitėje.

Lentelėje nurodyta maisto ruošimo trukmė yra rekomendacinė įvairiam maistui kepti. Jei praėjus kepimo trukmei rezultatas netenkinamas, atitinkamai pakoreguokite maisto ruošimo trukmę.

Produktų grupė	Produktai	Gaminimo laikas
Pyragas	Varškės pyragas	40 min.
	Pyrago tešla	30 min.
	„Sacher“ torto tešla	30 min.
	Bandelės	20 min.
	Bandelės su cinamonu	30 min.
Gratinai	Bulvių užkepėlė	60 min.
	Lakštinių apkepas	50 min.
	Apkepas su įdaru	45 min.
Duona	Duona	40 min.
	Česnakinės bandelės	25 min.

Lėtas maisto ruošimas

Naudojant režimą „Lėtas maisto ruošimas“, galima iki 3 val. ruošti maistą žemoje temperatūrai. Rekomenduojame naudoti režimą „Lėtas maisto ruošimas“ mėsai ir vištienai, taip pat troškiniams ar sriuboms ruošti. Naudojant šį nustatymą, maistas bus minkštas ir sultingas bei intensyvaus skonio.

Patarimas

- Lėto maisto ruošimo režimą taip pat galima naudoti kartu su kitais maisto ruošimo būdais. Pvz., kad rezultatas būtų optimalus, pirmiausia galite mėsą ruošti lėtai, tuomet trumpai kepti keptuvėje.

Lentelėje nurodyta maisto ruošimo trukmė yra rekomendacinė šviežiems maisto produktams ruošti. Jei praėjus maisto ruošimo trukmei rezultatas netenkina, atitinkamai pakoreguokite maisto ruošimo trukmę.

Produktų grupė	Produktai	Kiekis	Maisto ruošimo temperatūra	Gaminimo laikas
Mėsa	Kiaulienos šonkauliai	1000 g	80°C	120 min.
	Sluoksniuota kiauliena	1000 g	80°C	180 min.
	Liesa kiauliena	1000 g	80°C	180 min.
	Liesa jautiena	1000 g	80°C	180 min.
Višta	Visa višta	1350 g	80°C	180 min.
Daržovės	Daržovių troškiny	800 g	80°C	180 min.
Troškinti	Jautienos troškiny	1500 g	80°C	180 min.
Vaisiai	Slyvų uogienė	1000 g	80°C	180 min.

Maisto ruošimas vakuume

Maisto ruošimas vakuume yra specialus maisto ruošimo būdas, kurio metu maistas ruošiamas vakuume esant žemai temperatūrai, kad būtų pasiektas tiksliai norimas rezultatas. Norėdami sudaryti vakuumą, naudokite tam skirtus plastikinius, sandarius maišelius, skirtus maistui ruošti vakuume, ir vakuumavimo prietaisą. Naudodami „Air Cooker“, galite iki 3 val. maistą ruošti vakuume. Su šiuo nustatymu ruoštas maistas bus sultingas ir minkštas, be to, nerizikuosite pervirti.

Patarimas

- Maisto ruošimo vakuume būdą galima derinti su kitais maisto ruošimo būdais. Pvz., kad rezultatas būtų optimalus, pirmiausia galite ruošti mėsą vakuume, tada trumpai kepti keptuvėje.

Įspėjimas

- Naudodami „sous vide“ funkciją, naudokite tik aukštos kokybės „sous vide“ maišelius.
- Jei įdėsite maistą į maišelį, skirtą ruošti vakuume, įsitikinkite, kad pasirinkote maisto ruošimo vakuume būdą, kitaip maisto ruošimo vakuume maišelis gali išsilydyti.
- Nerekomenduojama naudoti maisto ruošimo vakuume funkcijos, kai temperatūra žemesnė nei 50°C, nes gali pradėti daugintis bakterijos.

Lentelėje nurodyta maisto ruošimo trukmė yra rekomenduojama trukmė maistą ruošiant vakuume. Jei paruoštas maistas neatitinka jūsų lūkesčių, rekomenduojame nustatyti keliais laipsniais žemesnę arba aukštesnę temperatūrą, kad paruoštumėte pagal savo skonį. Taip pat galite reguliuoti maisto ruošimo trukmę.

Produktų grupė	Produktai	Maisto ruošimo temperatūra	Maisto ruošimo drėgmės lygis	Gaminimo laikas	Paruoštumas
(Raudona) mėsa	Jautienos nugarinė kepsnys, 350 g, 4 cm storio	54°C		70–180 min.	Vidutiniškai žalias
	Kepsnys su kaulu, 450 g, 4 cm storio	54°C		100–180 min.	Vidutiniškai žalias
	Jautienos išpjovos medalionas, 250 g, 4 cm storio	54°C		80–120 min.	Vidutiniškai žalias
Kiauliena	2 vnt. kiaulienos pjausnių 250 g	63°C		60–120 min.	Vidutiniškai iškeptas, minkštas, sultingas
Paukštiena	2 vnt. vištienos krūtinėlių 250 g	66°C		70–180 min.	Sultingos ir minkštos
Jūros gėrybės	Krevetės su kiautais, vidutinio dydžio, 400 g	56°C		40–65 min.	Matinės, sviestuotos, sultingos
Žuvis	4 vnt. lašišos filė 150 g	52°C		45–70 min.	Tvirta ir sluoksnuota
Kiaušiniai	10 vidutinio dydžio kiaušiniai	66°C		55–70 min.	Skystai virtas, sustingę baltymai, tąsus trynys
	10 vidutinio dydžio kiaušiniai	74°C		60–75 min.	Kietai išvirtas
Daržovės	Žalieji šparagai, 250 g	85°C		12–18 min.	Traškūs
	Brokolių žiedynai, 400 g	85°C		15–20 min.	Traškūs
Desertai	Karamelinis pudingas, 5 vnt. 9 x 5 cm indeliuose	82°C		70–80 min.	Švelnus
	Sūrio pyragas, 6 x 39 cl stikliniuose indeliuose su dangteliais	80°C		80–90 min.	Kreminis

Atšildymas

Rekomenduojame naudoti režimą „Atšildymas“, norit atšildyti užšaldytą maistą, pvz., daržoves, mėsą, žuvį ir vaisius.

Lentelėje nurodyta maisto ruošimo trukmė yra rekomenduojama atšildymo trukmė. Atšildymo trukmė priklauso nuo šaldyto maisto kiekio ir dydžio. Jei užšaldytas maistas nėra visiškai atšildytas, atšildymo trukmę pailginkite dar keliomis minutėmis.

Produktų grupė	Produktai	Kiekis	Atšildymo trukmė
Vaisiai	Visų rūšių uogos	500 g	8 min.
	Obuolių tyrė/gabaliukai	500 g	10 min.
	Slyvos	500 g	10 min.
	Persikai	500 g	10 min.
Daržovės	Porcijomis šaldytos daržovės	500 g	10 min.
Žuvis	Žuvies filė	200 g	5 min.
	Visa žuvis	250 g	8 min.
	Krevetės	300 g	5 min.
Jautiena ir kiauliena	Malta mėsa	250 g	15 min.
	Mėsa guliašui	400 g	20 min.
	Kotletai	250 g	15 min.
	Dešrelės	250 g	10 min.
Paukštiena	Visa višta	1200 g	30 min.
	Vištienos krūtinėlė	400 g	15 min.
	Vištienos kulšėlės	400 g	13 min.
Kepti gaminiai	Sluoksniuota tešla	300 g	10 min.
	Plakta tešla	500 g	15 min.
	Bandelės su cinamonu	500 g	13 min.
Duona/bandelės	Bandelės	500 g	13 min.
	Ruginė duona	500 g	15 min.
	Viso grūdo duona	500 g	15 min.
	Balta duona	500 g	15 min.
Paruošti patiekalai	Sriubos	1000 g	25 min.
	Troškiniai	1000 g	30 min.
	Ryžiai	250 g	8 min.

Svarbu

- Ruošdami maistą nenaudokite skysčio, likusio atšildžius maistą.
- Atšildyto maisto pakartotinai neužšaldykite.

Pašildymas

Rekomenduojame naudoti režimą „Pašildymas“, kad paprastai, greitai ir sveikai pašildytumėte maisto likučius, jie būtų sultingi ir vienodai sušilę.

Lentelėje nurodyta maisto ruošimo trukmė yra rekomenduotina pašildymo trukmė. Jei pašildytas maistas nėra pakankamai šiltas, pratęskite pašildymo laiką keliomis minutėmis.

Produktų grupė	Kiekis	Pašildymo trukmė
Garnyras – makaronai	500 g	10 min.
Garnyras – ryžiai	500 g	10 min.
Troškinta mėsa ar žuvis	1500 g	25 min.
Žuvų filė	250 g	8 min.
Lakštinių apkepas	1000 g	25 min.
Jautiena/kiauliena	250 g	10 min.
Paukštiena	250 g	10 min.
Daržovės	500 g	10 min.
Sriuba	1000 g	20 min.
Kiniški koldūnai	400 g	12 min.
Blynas (-ai)	250 g	8 min.
Omletas	250 g	8 min.
Pica	2 riekių	10 min.

Režimas „Rankinis“

Šis režimas rekomenduojamas „Air Cooker“ naudotojams, kurie jau yra susipažinę su prietaisu ir įgiję patirties „ruošdami maistą pagal receptą“ arba „ruošdami maistą pagal produktus“.

Naudodami šį režimą, galite rankiniu būdu nustatyti visus maisto ruošimo parametrus, pvz., trukmę, temperatūrą ir drėgmę.

Galite pasirinkti trukmę nuo 1 iki 60 min., temperatūrą nuo 60°C iki 160°C. Yra trys drėgmės nustatymai:  (drėgmės funkcija išjungta),  (vidutinė drėgmė) ir  (didelė drėgmė).

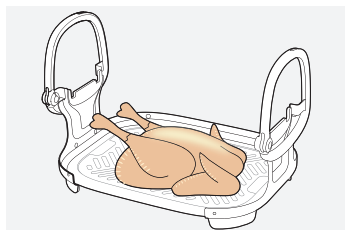
Priedai

„Air Cooker“ yra pagrindiniai ir kai kurie papildomi priedai, priklausomai nuo modelio, kurį įsigijote.

Toliau pateikiame kelias galimybes, kaip juos derinti ruošiant maistą su „Air Cooker“.

Pastaba

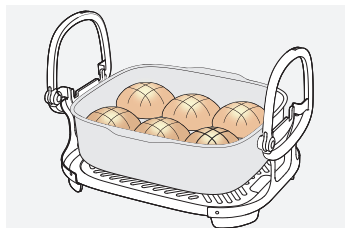
- Visada naudokite „Air Cooker“ su apatiniu padėklu ir tinkleliu. Visi kiti priedai dedami ant viršaus.



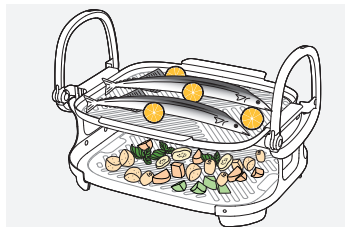
Tik apatinis padėklas ir tinklelis



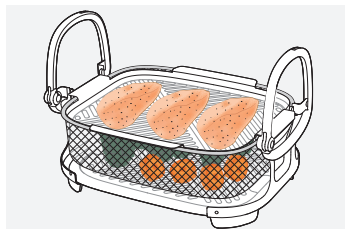
Apatinis padėklas ir tinklelis bei krepšys



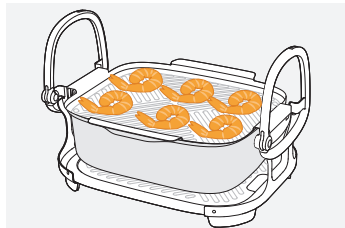
Apatinis padėklas ir tinklelis bei maisto ruošimo puodas



Apatinis padėklas ir tinklelis bei antrojo aukšto padėklas



Apatinis padėklas ir tinklelis bei krepšys ir antrojo aukšto padėklas



Apatinis padėklas ir tinklelis bei maisto ruošimo puodas ir antrojo aukšto padėklas

Valdymas balsu

1. Įsitikinkite, kad „Air Cooker“ yra prijungtas ir susietas su išmaniuoju prietaisu, o programėlėje „NutriU“ suteiktas sutikimas valdyti nuotoliniu būdu, kurį rasite savo profilyje.
2. Įsitikinkite, kad atsisiuntėte pagalbinę balso programėlę.
3. Prijunkite programėlę „NutriU“ prie pagalbinės balso programėlės.

Pastaba

- Jei nematote parinktįs įjungti valdymą balsu programėlėje „NutriU“, įjunkite „Amazon Alexa“ funkciją naudodami pagalbinę balso programėlę.
- Išsamias balsu teikiamas komandas rasite pagalbinėje balso programėlėje.
- Be to, programėlę „NutriU“ galima prijungti prie pagalbinės balso programėlės, kai pirmą kartą prijungiate ir susiejate „Air Cooker“.

Valymas

Bendrasis aprašas

Svarbu

- **Nenaudokite metalinių virtuvės įrankių ar šiurkščių valymo medžiagų jiems valyti, nes jie gali pažeisti nekimbančią dangą.**
- **Nenaudokite aštrių ar smalių įrankių vandens antgaliui maisto gaminimo kameroje valyti, nes galite sugadinti antgalį.**

Pastaba

- Prietaiso vidaus, apatinio padėklo, krepšio, maisto ruošimo puodo ir antrojo aukšto padėklo danga yra neprideganti.
 - Pirmą kartą naudodami prietaisą, kruopščiai išvalykite maisto ruošimo kamerą karštu vandeniu. Taip pat karštu vandeniu ir nešiurkščia kempine išvalykite apatinį padėklą, krepšį, maisto ruošimo puodą ir antrojo aukšto padėklą. (Žr. „Valymo lentelė“).
 - Po naudojimo visada išvalykite prietaisą. Pašalinkite aliejų ir riebalus iš maisto ruošimo kameros bei nuo dangčio po kiekvieno naudojimo.
 - Valydami nepilkite į maisto ruošimo kamerą vandens.
1. Norėdami išjungti prietaisą, palaikykite paspaustą sukamąjį mygtuką, ištraukite kištuką iš sieninio lizdo ir maždaug 30 min. leiskite prietaisui atvėsti atidarę dangtį.
 2. Išimkite apatinį padėklą ir krepšį, maisto ruošimo puodą ir (arba) antro aukšto priedą, kad „Air Cooker“ greičiau atvėstų.
 3. Išvalykite maisto ruošimo kamerą karštu vandeniu, jei reikia, naudokite indų plovimo skystį ir nešiurkščią kempinę (žr. „Valymo lentelė“).

4. Atkabinkite tinklėlį nuo apatinio padėklo, kad lengvai ir kruopščiai išvalytumėte.

Patarimas

- Jei maisto likučiai prilimpa prie maisto ruošimo kameros, galite naudoti automatinę valymo programą „EasyClean“, kad likučiai suminkštėtų ir lengvai išvalytumėte prietaisą (žr. „Automatinių valymo programų naudojimas“).
5. Apatinį padėklą, krepšį, maisto ruošimo puodą ir antrojo aukšto priedą plaukite indaplovėje. Taip pat galite juos plauti karštu vandeniu su indų plovikliu ir nešiurkščia kempine (žr. „Valymo lentelė“).
 6. Prietaiso išorę nuvalykite drėgna šluoste.
 7. Prieš padėdami prietaisą laikyti uždarytu dangčiu įsitikinkite, kad prietaiso vidus yra visiškai sausas.

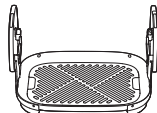
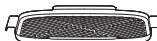
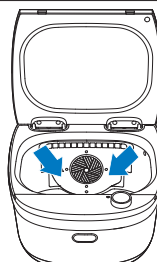
Patarimas

- Jei ilgiau nenaudosite prietaiso, prieš padėdami laikyti gerai išvalykite vidų, kad neatsirastų nemalonių kvapų. Išvalę, palikite dangtį atvirą, kol prietaiso vidus visiškai išdžius. Niekada nelaikykite prietaiso uždarytu dangčiu, jei vidus nėra visiškai švarus ir sausas.

Pastaba

- Įsitikinkite, kad ant ekrano neliko drėgmės. Nuvalę valdymo skydelį, nusauskite jį šluoste.
- Jei dėl bet kokios priežasties maisto ruošimo kameroje kaupiasi vanduo arba drėgmė (dėl per daug drėgnų maisto produktų, vandens kondensato, naudojant automatines valymo programas ir pan.), pašalinkite vandenį sausa kempine iki jam pasiekiant išleidimo angos, esančios užpakalinėje prietaiso pusėje, lygį. Dėl kontakto su oro šildytuvu gali atsirasti dūmų.

Valymo lentelė

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

Pastaba

- Naudokite funkcijas „Skalavimas“ arba „Lengvas valymas“, kad kruopščiai išvalytumėte maisto ruošimo kameros vidų.

Automatinių valymo programų naudojimas

Skalavimas

Ilgiau nenaudojus „Air Cooker“, rekomenduojama naudoti skalavimo programą. Tokiu būdu išskalaujama vidinė vandens sistema.

Easy Clean

„EasyClean“ funkcija padeda ištirpdyti riebius likučius ir kruopščiai išvalyti maisto ruošimo kamerą. Programa trunka 20 min. Programai pasibaigus reikia tik išvalyti maisto ruošimo kamerą šlapia šluoste.

Kalkių nuosėdų šalinimas

„Air Cooker“ jums primins ir ekrane parodys pranešimą, kai ateis laikas šalinti kalkių nuosėdas.

Pastaba

- Pamačius priminimą, rekomenduojame pašalinti kalkių nuosėdas iš prietaiso, nes priešingu atveju gali užsikimšti vandens sistema. Jei norite kalkių nuosėdas iš prietaiso pašalinti vėliau, galite praleisti pranešimą. Kai kitą kartą įjungsite „Air Cooker“, jums bus priminta dar kartą.

1. Prietaiso ekrane eikite į „Įrankiai“ → „Kalkių nuosėdų šalinimas“.

Pastaba

- Įsitikinkite, kad prietaisas įjungtas, o maisto ruošimo kameroje nėra likusio skysčio. Jei prietaisas vis dar karštas, bent 30 min. palikite jį atvėsti atviru dangčiu.
2. Į tuščią vandens bakelį įpilkite apie 80 ml „Philips CA6700“ kalkių nuosėdų šalinimo skysčio arba citrinų rūgšties ir įdėkite jį atgal į prietaisą nepildami vandens.

Pastaba

- Naudokite tik „Philips“ kalkių nuosėdų šalinimo vandenį arba citrinų rūgštį. Jokiu būdu nenaudokite kalkių nuosėdų šalinimo skysčio, kurio pagrindą sudaro sieros rūgštis, vandenilio chlorido rūgštis, sulfamas arba acto rūgštis (actas), nes galite sugadinti prietaiso vandens sistemą ir tinkamai neištirpinti kalkių nuosėdų.

3. Norėdami pradėti šalinti kalkių nuosėdas, paspauskite „Tęsti“.

Pastaba

- Dabar iš prietaiso išbėgs kalkių nuosėdų šalinimo tirpalas. Išbėgęs skystis bus surinktas maisto ruošimo kameros apačioje.

4. Palaukite, kol ekrane bus parodyta kita instrukcija. Tai užtruks apie 10 min.
5. Ištuštinkite vandens bakelį, išskalaukite jį ir pripildykite švaraus vandens iki žymos MAX.

6. Tai padarę, patvirtinkite ekrane sukamuoju mygtuku paspausdami mygtuką „GERAI“. Tada prietaisas išskalaus vandens sistemą švari vandeniu.
7. Baigus skalauti paspauskite „GERAI“, kad pabaigtumėte kalkių nuosėdų šalinimo procedūrą.
8. Išvalykite maisto ruošimo kameros dugną sausa šluoste.

Patarimas

- Galite naudoti citrinų rūgštį (sumaišykite ją su vandeniu pagal instrukcijas), norėdami pašalinti mažas kalkių nuosėdų susikaupimo vietas maisto ruošimo kameroje. Tiesiog įpilkite jos į keptuvę, kelis kartus palikite veikti ir išvalykite.

Laikymas

1. Prietaisą išjunkite iš elektros tinklo ir palikite atvėsti.
2. Iš vandens bakelio išpilkite vandenį.
3. Prieš padėdami prietaisą įsitikinkite, kad visos dalys yra švarios ir sausos.
4. Sukraukite priedus vieną į kitą ir laikykite juos prietaise.

Patarimas

- Jei ilgiau nenaudosite prietaiso, prieš padėdami laikyti gerai išvalykite vidų, kad neatsirastų nemalonių kvapų. Išvalę, palikite dangtį atvirą, kol prietaiso vidus visiškai išdžius. Niekada nelaikykite prietaiso uždarytu dangčiu, jei vidus nėra visiškai švarus ir sausas.

Pastaba

- Nešdami „Air Cooker“, visada jį laikykite horizontaliai.
- Visada įsitikinkite, kad „Air Cooker“ priedai yra teisingai sukrauti vienas į kitą, kad juos galėtumėte laikyti prietaise uždarytu dangčiu.

Perdirbimas

- Nebeveikiančio susidėvėjusio produkto neišmeskite su įprastomis buitinėmis atliekomis, o nuneškite jį į oficialų surinkimo punktą perdirbti. Taip prisidėsite prie aplinkosaugos.
- Laikytės jūsų šalyje galiojančių taisyklių, kuriomis reglamentuojamas atskiras elektros ir elektronikos gaminių surinkimas. Tinkamai išmetus galima nuo neigiamų pasekmių apsaugoti aplinką ir žmonių sveikatą.

Atitikties deklaracija

Šiuo dokumentu DAP B.V. pareiškia, kad „Air Cooker“ NX096x atitinka Direktyvą 2014/53/ES.

Visą ES atitikties deklaracijos tekstą rasite šiuo adresu: <https://www.philips.com>. „Air Cooker“ NX096x veikia su „WiFi“ moduliu, 2,4 GHz 802.11 b/g/n, didžiausia išėjimo galia yra 92,9 mW EIRP.

Garantija ir pagalba

Prireikus informacijos ar pagalbos, apsilankykite www.philips.com/support, nuskaitykite ant pakuotės ar supažindinimo su prietaisu knygelėje pateiktą QR kodą arba perskaitykite atskirą pasaulinės garantijos lapelį.

Programinės įrangos ir aparatinės programinės įrangos

Atnaujinti būtina, kad apsaugotumėte savo privatumą, tinkamai veikų „Air Cooker“ ir programėlė.

Visada atnaujinkite programėlės versiją į naujausią.

„Air Cooker“ aparatinė programinė įranga atnaujinama automatiškai.

Pastaba

- Kad „Air Cooker“ galėtų atnaujinti aparatinės programinės įrangos versiją į naujausią, įsitikinkite, kad „Air Cooker“ prijungtas prie namų „WiFi“ tinklo.
- Visada naudokite naujausią programėlę ir aparatinę programinę įrangą.
- Naujiniai yra prieinami, kai patobulinama programinė įranga.
- Programinės aparatinės įrangos atnaujinimas paleidžiamas automatiškai, kai „Air Cooker“ veikia budėjimo režimu. Atnaujinimas trunka kelias minutes. Tuo metu „Air Cooker“ naudoti negalima.

Prietaiso suderinamumas

Norėdami sužinoti išsamios informacijos apie programėlės suderinamumą, žr. informaciją programėlių parduotuvėje.

Gamyklinė atstata

Norėdami atstatyti gamyklinius „Air Cooker“ nustatymus, pasirinkite gamyklinių nustatymų atstatymo funkciją meniu „Įrankiai“ → „Nustatymai“.

„Air Cooker“ daugiau nebebus prijungtas prie namų „WiFi“ tinklo ir susietas su jūsų išmaniuoju prietaisu.

Trikčių diagnostika ir šalinimas

Šiame skyriuje trumpai aprašomos dažniausios problemos, kurių kyla naudojantis šiuo prietaisu. Jei naudojantis toliau pateikta informacija nepavyks išspręsti problemos, apsilankykite www.philips.com/support, kur rasite dažnai užduodamų klausimų sąrašą, arba kreipkitės į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Naudojamo prietaiso išorė įkaista.	Maisto ruošimo kameroje esantis karštis perduodamas išorinėms sienelėms.	Tai normalu. Visos rankenėlės ir valdymo rankenėlės naudojimo metu neįkaista tiek, kad jų negalėtumėte paliesti.
		Maisto ruošimo kamera, apatinis padėklas ir tinklelis, krepšys, maisto ruošimo puodai (kai kurių modelių), antrojo aukšto padėklas (kai kurių modelių) ir įtraukiamosios rankenos visada įkaista, kai prietaisas naudojamas, kad maistas būtų ruošiamas tinkamai. Priilietus šios dalys yra karštos.
		Jei įjungtą prietaisą paliksime ilgesniam laikui, kai kurios vietos labai įkais ir jų nebus galima paliesti. Tokios prietaiso vietos pažymėtos nurodyta piktograma:  Jei saugositės šių vietų ir jų neliesite, naudojimasis prietaisu bus visiškai saugus.
Prietaisas neįsijungia.	Prietaisas neįjungtas į tinklą.	Patikrinkite, ar kištukas tinkamai įkištas į sieninį lizdą.
	Vienu metu į tinklo lizdą sujungti keli prietaisai.	Prietaisas pasižymi didele galia. Pabandykite įjungti į kitą tinklo lizdą ir patikrinkite saugiklius.
Matau kelias nusilupusias dangos dėmės „Air Cooker“ viduje ir ant kai kurių priedų.	Keletas mažų dėmelių gali atsirasti maisto ruošimo kameroje ar ant priedų netyčia palietus ar nurėžus dangą (pvz., valant šiurkščiais valymo įrankiais ir (arba) įdedant priedus į maisto ruošimo kamerą).	Pažeidimų galite išvengti atsargiai dėdami padėklą/tinkelį/krepšį ar kitus suderintus priedus į maisto ruošimo kamerą taip, kad jie neatsitrenktų į sienelės. Jei pastebite atsilupusius nedidelius dangos gabalėlius, žinokite, kad tai nėra kenksminga, nes visos naudojamos medžiagos yra saugios naudoti su maistu.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Girdžiu keistą iš prietaiso vidaus sklindantį triukšmą.	Prietaise yra ventiliatorius, reikalingas tam, kad maistas būtų šildomas. Taip pat jame yra vandens siurblys, reikalingas prietaiso garinimo funkcijai.	Šis triukšmas yra normalus ir jį turite girdėti. Jei triukšmas garsėja arba aiškiai pasikeičia, norėdami gauti patarimų, kreipkitės į „Philips“ pagalbos centrą.
Paruoštas maistas nebuvo toks, kokio tikėjau.	Jei ruošėte naudodamiesi „Air Cooker“ skirtu „NutriU“ receptu, gali būti, kad naudojote ne tokį maisto produktų kiekį, koks buvo nurodytas recepte.	Ruošdami maistą pagal „NutriU“ receptą, vadovaukitės recepte rekomenduojamais kiekiais. Poryčiai gali turėti įtakos ruošiamam maistui.
	Pakeitėte maisto ruošimo parametrus, pvz., laiką, temperatūrą ar drėgmę, nors rekomenduojama priešingai. Tai gali turėti įtakos ruošiamam maistui.	Patikrinkite receptą ir keiskite maisto ruošimo parametrus tik esant poreikiui, pvz., kai norite, kad maistas būtų ruošiamas ilgiau nei rekomenduojama, kai norite, kad jautiena būtų žalesnė, ir t. t.
	Naudojote „maisto ruošimo būdą“, kuris netiko ruošiamo maisto tipui, pvz., naudojant garinimo aukštesnėje temperatūroje nustatymą su lapinėmis daržovėmis, jos gali pervirti ir ištižti. Geriau naudokite „garinimo“ nustatymą ir, norėdami sužinoti daugiau informacijos, skaitykite naudotojo vadovo skyrių apie maisto ruošimą.	Daugiau informacijos ir rekomendacijų, kaip ruošti maistą naudojant skirtingus maisto ruošimo būdus, rasite naudotojo vadove pateiktuose maisto ruošimo skyriuose.
Prietaiso skyriuje „produktai“ yra tik kai kurie maisto produktai.	„Air Cooker“ yra numatytasis maisto produktų sąrašas, atnaujinamas, kai pirmą kartą prijungiate prie „WiFi“ tinklo ir susiejate „Air Cooker“ su išmaniuoju prietaisu.	Vadovaudamiesi „WiFi“ nustatymo procesu, prietaise eikite į „Įrankiai“ -> „Nustatymai“> „WiFi“ nustatymas“ ir vykdykite prietaise bei programėlėje teikiamas instrukcijas. Po to maisto produktų sąrašas bus automatiškai atnaujinamas jūsų kilmės šaliai skirtais maisto produktais.
Iš „Air Cooker“ sklinda dūmai ir kvapas.	Ruošiate riebius produktus	Atsargiai išpilkite aliejaus ar riebalų perteklių iš maisto ruošimo kameros arba iš priedų. Taip pat galite naudoti prietaiso programą „EasyClean“, kurią rasite nuėję į „Įrankiai“. Ji padeda ištirpinti riebius produktus ir kruopščiau išvalyti prietaisą.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
	Maisto ruošimo kameroje vis dar yra riebalų likučių nuo ankstesnio naudojimo.	Dūmų ir kvapo atsiranda dėl maisto ruošimo kameroje kaistančių riebalų likučių. Visada išvalykite maisto ruošimo kamerą ir priedus, kuriuos naudojate maistui ruošti.
	I išbėgusius riebalus tykšta marinatas, skystis ar mėsos sultys	Nusausinkite maistą prieš dėdami jį į „Air Cooker“.
Nebešviečia „Air Cooker“ prietaiso „WiFi“ ryšio LED lemputė.	„Air Cooker“ neprijungtas prie namų „WiFi“ tinklo. Galbūt pakeitėte namų „WiFi“ tinklą.	Pradėkite „WiFi“ nustatymo procedūrą prietaise eidami į „Irankiai“ → „Nustatymai“ → „WiFi“ nustatymas“ ir vykdykite prietaise ir programėlėje teikiamas instrukcijas.
Programėlėje rodoma, kad susiejimas nebuvo sėkmingas.	Kitas naudotojas susiejo „Air Cooker“ su kitu išmaniuoju prietaisu ir šiuo metu ruošia maistą.	Palaukite, kol kitas naudotojas baigs šiuo metu vykstantį maisto ruošimo procesą. Tada vėl susiekite savo išmanųjį prietaisą su „Air Cooker“.
Negaliu naudoti programėlės norėdamas valdyti „Air Cooker“ nuotoliniu būdu (pvz., siųsti receptą ir pradėti ruošti maistą naudodamas programėlę „NutriU“).	„Air Cooker“ neprijungtas prie namų „WiFi“ tinklo ir (arba) nesusietas su išmaniuoju prietaisu.	Pirmiausia patikrinkite, ar „Air Cooker“ yra prijungtas prie „WiFi“ tinklo. Jei baigėte „WiFi“ nustatymą naudodami „Philips NutriU“ programėlę ir prijungėte prietaisą prie konkretaus „WiFi“ tinklo, prietaiso ekrane turėtumėte matyti nuolat šviečiantį „WiFi“ ryšio simbolį.
	Galbūt nepažymėjote „sutikimo valdyti nuotoliniu būdu“, kurį rasite asmeniniame „NutriU“ profilyje.	Eikite į asmeninio profilio skirtuką programėlėje „NutriU“ ir palieskite žymimąjį langelį „sutikimas valdyti nuotoliniu būdu“.
Pabaigus ruošti maistą, maisto ruošimo kameroje yra vandens.	Ruošiant maistą „Air Cooker“ generuoja garus. Garai kondensuojasi ant maisto ir ant vidinių maisto ruošimo kameros sienelių. Baigus ruošti maistą, kondensatas lieka maisto ruošimo kameroje.	Normalu, kad, baigus ruošti maistą, maisto ruošimo kameroje lieka šiek tiek vandens. Tiesiog išvalykite jį drėgnu, nešiurkščiu skudurėliu.

