

PHILIPS

NX0960



Manual de utilizare

Cuprins

Important	3
Câmpuri electromagnetice (EMF)	5
Oprirea automată	5
Introducere	6
Prezentare generală	7
Descrierea funcțiilor	8
Înainte de prima utilizare	10
Conectarea aparatului de gătit cu aer cald la aplicația	11
Pregătire pentru utilizare	13
Utilizarea aparatului de gătit cu aer cald	13
Modurile de preparare	16
Preparare după rețetă prin aplicația NutriU	16
Modul „Ingredients” (Ingrediente)	17
Modul „Cooking method” (Metodă de preparare)	22
Modul „manual”	31
Accesoriile	31
Controlul vocal	32
Curățarea	33
Generalități	33
Tabelul de curățare	35
Utilizează programele de curățare automată	36
Depozitarea	37
Reciclarea	37
Declarație de conformitate	38
Garanție și asistență	38
Actualizări de software și firmware	38
Compatibilitatea cu dispozitive	38
Revenire la setările din fabrică	39
Depanare	39

Important

Citește cu atenție acest document cu informații importante înainte de a utiliza aparatul și păstrează-l pentru consultare viitoare.

Pericol

- Nu scufunda aparatul în apă și nici nu îl clăti la robinet.
- Nu umple camera de preparare cu apă deoarece acest lucru poate cauza electrocutarea.
- Nu umple camera de preparare sau tava cu ulei, deoarece acest lucru poate provoca un pericol de incendiu.
- Nu folosi aparatul dacă ștecherul, cablul de alimentare sau aparatul este deteriorat.
- Nu utiliza instrumente tăioase sau cu vârf ascuțit pentru a curăța duza de apă din interiorul camerei de preparare; acest lucru poate distruge duza.
- Nu acoperi orificiile de admisie și de evacuare a aerului în timpul funcționării aparatului.
- Nu atinge niciodată interiorul aparatului în timpul funcționării.
- Nu introdu niciodată o cantitate de alimente care depășește nivelul MAX indicat pe accesorii sau care atinge capacul.

Avertisment

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de Philips, reprezentantul său de service sau de personal calificat în domeniu pentru a evita orice pericol.
- Conectează aparatul numai la o priză de perete cu împământare. Asigură-te întotdeauna că ștecherul este bine introdus în priza de perete.
- Acest aparat nu este destinat operării prin intermediul unui cronometru exterior sau al unui sistem separat de telecomandă.
- Este posibil ca suprafețele accesibile să se încingă în timpul utilizării.



- Acest aparat poate fi utilizat de către persoane care au capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care sunt lipsite de experiență și cunoștințe și copii cu vârsta minimă de 8 ani dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea în condiții de siguranță a aparatului și înțeleg pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii, decât dacă aceștia au vârsta de peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Nu lăsa aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta de sub 8 ani.
- Nu utiliza niciodată ingrediente ușoare sau inflamabile sau hârtie de copt în aparat.
- Nu expune baza aparatului la temperaturi ridicate, gaz fierbinte, abur sau căldură umedă de la alte surse în afară de aparatul de gătit cu aburi. Nu așeza

- aparatul pe sau lângă o sobă pe gaz fierbinte sau alte tipuri de sobe electrice și plite electrice sau într-un cuptor încălzit.
- Nu pune aparatul în funcțiune lângă un perete sau lângă alte electrocasnice ori sub obiecte care se pot deteriora la contactul cu aburul, cum ar fi pereți sau dulapuri. Lasă un spațiu liber de cel puțin 10 cm în spatele, în ambele părți laterale și deasupra aparatului. Nu așeza nimic pe partea superioară a aparatului.
 - În timpul utilizării, se eliberează abur fierbinte prin orificiile de evacuare a aerului. Nu îți apropia mâinile sau fața de abur și de orificiile de evacuare a aerului.
 - Aparatul este echipat cu sticlă securizată; dacă sticla este deteriorată, nu mai utiliza aparatul și contactează un centru de service din apropiere.
 - Nu ține cablul electric de suprafețe fierbinți.
 - Accesoriiile pot deveni fierbinți în timpul utilizării aparatului și după aceea, așa că manevrează-le întotdeauna cu grijă.
 - Ai grijă la aburul fierbinte care iese din aparat în timpul preparării alimentelor, în timp ce aparatul se află în modul de păstrare la cald sau atunci când deschizi capacul. Atunci când verifici alimentele, folosește întotdeauna ustensile de bucătărie cu mânere lungi.
 - Nu utiliza aparatul în alt scop decât cel descris în acest manual și folosește numai accesorii Philips originale.
 - Nu utiliza niciodată accesorii sau componente de la alți producători sau nerecomandate explicit de Philips. Dacă utilizezi astfel de accesorii sau componente, garanția se anulează.
 - Utilizează întotdeauna accesoriul dedicat pentru a procesa alimentele. Nu pune niciodată alimentele în contact direct cu generatorul de abur din partea inferioară.
 - Nu lăsa aparatul să funcționeze nesupravegheat și asigură-te întotdeauna că deții controlul asupra aparatului.
 - Utilizează întotdeauna aparatul cu capacul închis corespunzător.
 - Dacă utilizezi funcția de gătire în vid, asigură-te că utilizezi numai pungi speciale de înaltă calitate.
 - Utilizează funcția de gătire în vid a aparatului numai cu pungi speciale; în caz contrar, pungile se pot topi.
 - Nu se recomandă utilizarea funcției de gătire în vid cu temperaturi sub 50°C, deoarece aceasta ar putea provoca dezvoltarea bacteriilor.
 - Înainte de a conecta aparatul, verifică dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii de alimentare locale.
 - Nu așeza aparatul pe materiale inflamabile, precum fețe de masă sau perdele, și nici în apropierea acestora.
 - Curăță foarte bine componentele care intră în contact cu alimentele înainte de a utiliza aparatul pentru prima oară și după fiecare utilizare. Consultă instrucțiunile din manual.
 - Nu găti niciodată la abur carne, pui sau fructe de mare congelate. Decongelează întotdeauna complet aceste ingrediente înainte de a le găti la abur.
 - Suprafețele accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării.

- Aparatul este proiectat pentru a fi utilizat la temperaturi ambiante între 10°C și 40°C.

Atenție

- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic obișnuit. Nu este conceput pentru utilizarea în medii cum ar fi bucătării ale angajaților din magazine, birouri, ferme sau alte medii de lucru. De asemenea, aparatul nu este conceput pentru utilizarea de către clienți în hoteluri, moteluri, pensiuni și alte medii rezidențiale.
- Deconectează întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare dacă îl lași nesupravegheat și înainte de a-l asambla, dezasambla, depozita sau curăța.
- Nu mișca aparatul în timpul funcționării.
- Pentru verificare sau reparații, du întotdeauna aparatul la un centru de service Philips autorizat. Nu încerca să reperi aparatul personal, deoarece acest lucru va determina anularea garanției.
- Utilizează apă doar în rezervorul de apă.
- Lasă aparatul să se răcească aproximativ 30 de minute înainte de a-l manevra sau curăța.
- Așază aparatul pe o suprafață stabilă, orizontală și dreaptă și asigură-te că dispune de un spațiu liber de cel puțin 10 cm de jur împrejur pentru a preveni supraîncălzirea.
- Nu utiliza compartimentul aparatului ca spațiu de depozitare, cu excepția accesoriilor corespunzătoare.
- Temperatura, umiditatea și timpul variază în funcție de tipul și cantitatea de alimente pe care le-ai introdus în aparat.
- Dacă aparatul este utilizat în mod necorespunzător, în regim profesional sau semiprofesional sau fără respectarea instrucțiunilor din manualul de utilizare, garanția poate fi anulată, iar Philips își va declina orice responsabilitate pentru daunele provocate.
- Pentru a umple, reumple sau goli rezervorul de apă, scoate-l din aparat. Nu înclina aparatul umplut cu apă pentru a goli rezervorul.
- Dacă este necesară scoaterea lichidelor din camera de preparare, utilizează un burete sau un produs similar. Nu înclina aparatul pentru a-l goli.
- Deoarece alimentele diferă ca proveniență, dimensiuni și marcă, asigură-te că sunt suficient de bine gătite înainte de a le servi.
- Nu recongela alimentele după ce au fost dezghețate.
- Nu utiliza acizi acetici pentru detartrare.

Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat Philips respectă toate standardele și reglementările aplicabile privind expunerea la câmpuri electromagnetice.

Oprirea automată

Acest aparat de gătit cu aer cald dispune de o funcție de oprire automată. Când aparatul este pornit, dar nu este în modul de preparare sau de păstrare la cald, acesta va trece în modul standby după 20 minute de inactivitate. Pentru a opri manual aparatul, apasă lung butonul rotativ.

Introducere

Felicitări pentru achiziție și bun venit la Philips!

Pentru a beneficia pe deplin de asistența oferită de Philips, înregistrează-ți produsul la **www.philips.com/welcome**.

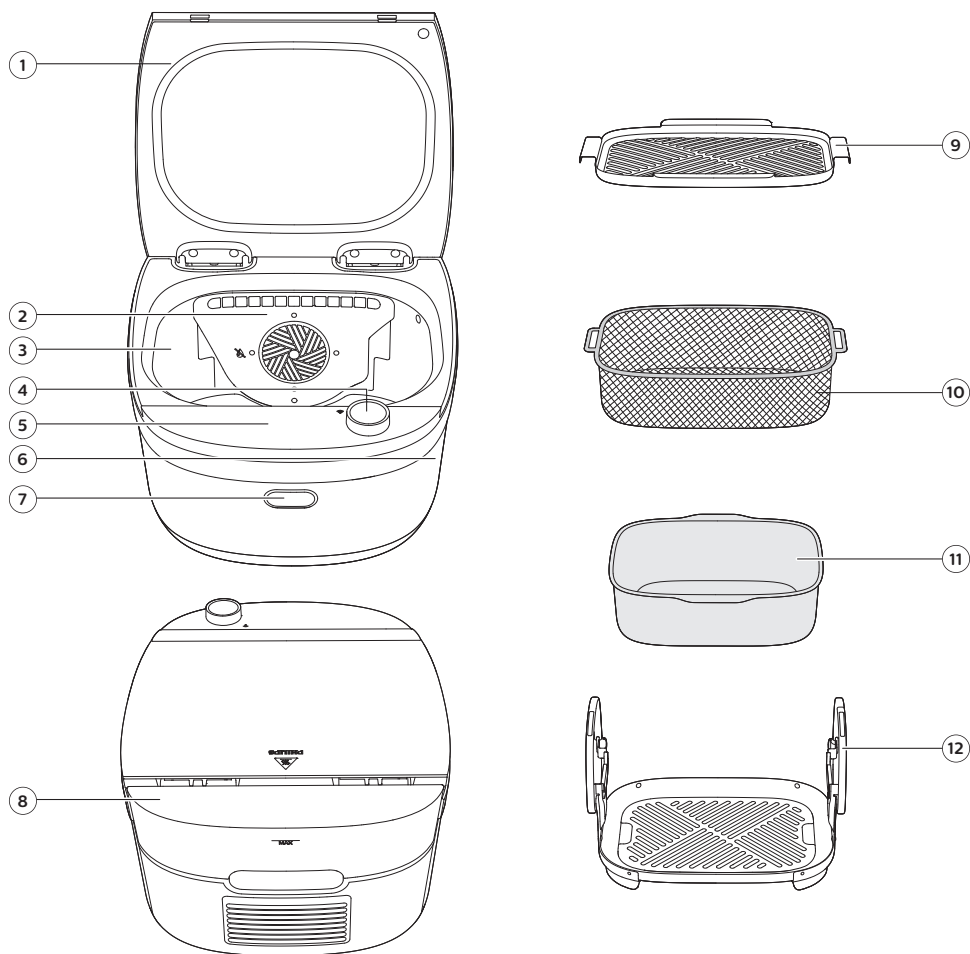
Aparatul Philips de gătit cu aer cald utilizează tehnologia NutriFlavor pentru a crea climatul optim de circulație a aerului cald și de umiditate pentru a găti la perfecție fiecare preparat în parte. Legume crocante, pește succulent, carne fragedă, alimente coapte moi, cu o conservare de până la 90 % a nutrienților*. Descoperă bucuria de a crea mâncăruri delicioase și sănătoase la atingerea unui buton.

Pentru mai multă inspirație, rețete și informații despre aparatul de gătit cu aer cald, vizitează **www.philips.com/welcome** sau descarcă aplicația NutriU** gratuită pentru iOS® sau Android™.

* Testat pe broccoli, ardei gras și mazăre pentru 90% din vitamina C, pe somon pentru 93% din omega 3/6 și pe carne de vită pentru 90% din fier. Măsurători efectuate în laborator cu setarea Preparare cu aer cald și abur.

** Este posibil ca aplicația NutriU să nu fie disponibilă în țara ta. În acest caz, accesează site-ul web Philips local pentru inspirație.

Prezentare generală



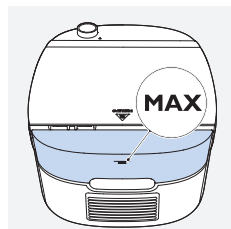
1. Capacul de sticlă
2. Grilă pentru aer fierbinte cu circulare
3. Cameră de preparare
4. Butonul rotativ
5. Afișaj
6. Orificii de evacuare a aburului

7. Buton de eliberare a capacului
8. Rezervor de apă + capac
9. Tavă suplimentară (comercializată separat)
10. Coș
11. Vas de gătit (pentru unele modele)
12. Tavă inferioară + grătar

Descrierea funcțiilor

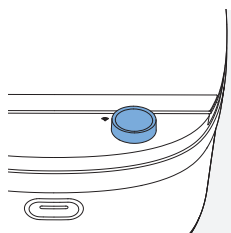
Rezervorul de apă

Aparatul de gătit cu aer cald este echipat cu un rezervor de apă, care se află în partea din spate a aparatului. Nivelul maxim de apă este de aproximativ 600 ml. Indicatorul MAX pentru nivelul apei se află pe partea cu mânerul a rezervorului de apă și nu trebuie depășit. Pentru a evita depunerea calcarului, golește rezervorul de apă după fiecare ciclu de preparare.



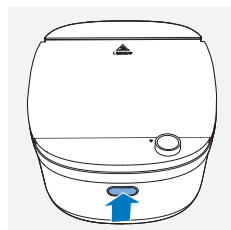
Butonul rotativ

Apasă butonul rotativ pentru a porni aparatul și apasă-l și menține-l apăsat pentru a opri aparatul. După pornirea aparatului, apasă butonul rotativ pentru a confirma o acțiune. Rotește butonul rotativ pentru a parcurge diferite opțiuni de meniu sau pentru modificarea setării de preparare.



Capacul de sticlă

Apasă butonul de eliberare a capacului de sticlă pentru a-l deschide. Capacul se deschide automat.

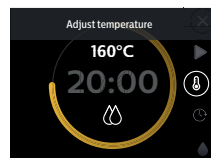


Avertisment

- Suprafața capacului de sticlă se poate încălzi în timpul utilizării.

Setare de temperatură

Unele metode de preparare furnizate au o setare implicită de temperatură recomandată, care nu poate fi ajustată, deoarece o temperatură diferită poate afecta rezultatul preparării. Pentru a modifica temperatura de preparare, utilizează modul manual (consultă capitolul „Modurile de preparare”).



Setare de umiditate

Unele metode de preparare furnizate au o setare implicită de umiditate recomandată, care nu poate fi ajustată, deoarece o umiditate diferită poate afecta rezultatul preparării. Pentru a modifica setarea de umiditate, utilizează modul manual (consultă capitolul „Modurile de preparare”).



Trei niveluri de umiditate

	Descriere	Utilizată în metoda de preparare
	Umiditate oprită	Coacere, rumenire
	Umiditate medie	Consultă rețetele din aplicația NutriU. Disponibilă și în modul manual
	Umiditate ridicată	Preparare la abur, preparare cu aer cald și abur, gătire lentă, decongelare, reîncălzire, gătire în vid

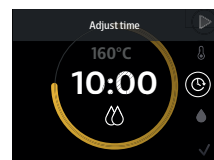
Timpul de preparare

În modul „Manual”, poți seta durata de preparare de la 1 minut la 60 minute.

În modul „Cooking methods” (Metode de preparare), poți seta timpul de preparare într-un interval fix. Consultă tabelul din capitolul „Modurile de preparare → metode de preparare”.

Toate metodele de preparare au un timp de preparare implicit, care poate fi reglat în funcție de cantitatea de alimente pe care o pui în aparat sau de gradul de rumenire preferat.

Poți găsi câteva sugestii de durate de preparare pentru diferite tipuri de alimente în capitolul „Modurile de preparare → ingrediente”.



Sunetul

Zgomotul aparatului

În timpul funcționării aparatului se poate auzi un zgomot ușor. Acest lucru este normal.

Zgomotul vine de la pompă, care trimite apa prin sistemul intern, precum și de la ventilator, care generează fluxul de aer în aparat.

Notificări sonore

Uneori este emis un sunet, de exemplu, atunci când aparatul a terminat de gătit, sau când este necesară o acțiune în timpul preparării, cum ar fi introducerea unui alt ingredient în aparatul de gătit cu aer cald.

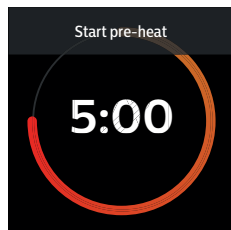
Preîncălzire

Unele metode de preparare, cum ar fi rumenirea și coacerea, necesită preîncălzire.

Notificarea de preîncălzire se activează automat în modurile de preparare care necesită preîncălzire.

Dacă aparatul de gătit cu aer cald este deja încălzit după ce tocmai ai gătit ceva, poți omite preîncălzirea și poți începe să gătești imediat.

Cronometrul de preîncălzire este setat la cinci minute și nu poate fi reglat.



Important

- Pentru a obține rezultate optime de preparare, pune mâncarea în aparatul de gătit cu aer cald după finalizarea preîncălzirii.

Asistentul text

Toate ecranele de meniu sunt însoțite de un asistent text, care te ajută să navighezi prin meniu. Descrierea text dispare după 10 secunde și apare din nou când accesezi o altă pagină în meniu.

Înainte de prima utilizare

Important

- În timpul primei utilizări, aparatul de gătit cu aer cald poate produce puțin fum și miros. Acestea ar trebui să dispară în câteva minute. Înainte de a începe să gătești, lasă aparatul să funcționeze gol timp de aproximativ 30 de minute la 160°C cu umiditatea oprită și menține camera ventilată.

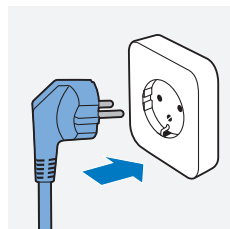
1. Îndepărtează toate materialele de ambalare.
2. Îndepărtează toate autocolantele sau etichetele de pe aparat (dacă este cazul).
3. Curăță bine aparatul înainte de prima utilizare ștergând camera de preparare cu o cârpă umedă, neabrazivă. Clătește accesoriile și componentele detașabile cu apă caldă.

Conectarea aparatului de gătit cu aer cald la aplicația

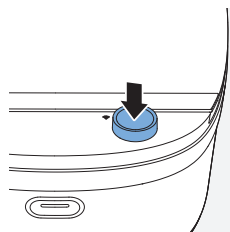
Important

- Asigură-te că dispozitivul inteligent este conectat la rețeaua Wi-Fi de domiciliu înainte de a începe procesul de configurare Wi-Fi.

1. Conectează aparatul.



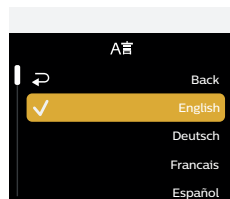
2. Apasă butonul rotativ pentru a porni aparatul.



Notă

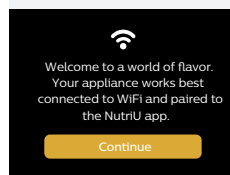
- Când pornești aparatul pentru prima dată, ți se va solicita să selectezi limba pe care dorești să o utilizezi pentru a naviga prin meniu.

3. Parcurge lista până când limba pe care o preferi este evidențiată.

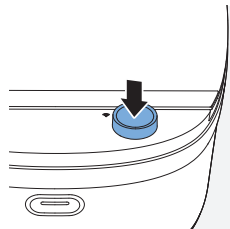


4. Apasă butonul rotativ pentru a confirma limba selectată.

- Este afișat un ecran de întâmpinare.



5. Apasă butonul rotativ pentru a confirma și continua.



Notă

- Pe ecranul următor, poți decide dacă să conectezi aparatul la dispozitivul inteligent imediat sau mai târziu.

6. Dacă decizi să te conectezi imediat, navighează la opțiunea „Yes, please” (Da, de acord).

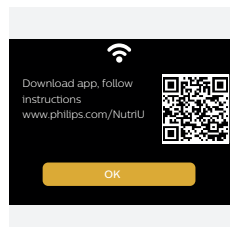
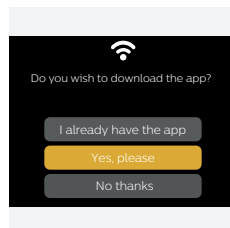
Notă

- Îți recomandăm să descarci aplicația NutriU și să adaugi „aparatul de gătit cu aer cald” în aplicație imediat ce configurezi aparatul pentru prima dată. Aceasta îți permite să utilizezi toate funcțiile aparatului de gătit cu aer cald, de exemplu, să te bucuri de preparare la distanță și să primești notificări cu privire la progresul preparării.

7. Se afișează un cod QR. Scanază-l pentru a descărca aplicația NutriU.

Sfat

- Poți descărca aplicația NutriU și de pe App Store sau de pe site-ul **www.philips.com/NutriU**. Alternativ, poți scana codul QR din broșura care însoțește aparatul de gătit cu aer cald.



8. Deschide aplicația NutriU și urmează procesul de înregistrare.
9. Urmează pașii din aplicație pentru a conecta aparatul de gătit cu aer cald la Wi-Fi și pentru a asocia aparatul de gătit cu aer cald cu dispozitivul inteligent.

Notă

- Dacă decizi să conectezi mai târziu aparatul de gătit cu aer cald, poți începe procesul de configurare Wi-Fi din „Tools” (Instrumente) → „Settings” (Setări) → „Setup WiFi” (Configurare Wi-Fi) în meniul aparatului de gătit cu aer cald.
- Poți utiliza aparatul de gătit cu aer cald cu aplicația numai când indicatorul Wi-Fi de lângă afișaj luminează continuu în alb.

Indicatorul Wi-Fi are două stări.

Indicatorul Wi-Fi este stins.	Wi-Fi este dezactivat.
Indicatorul Wi-Fi este aprins.	Wi-Fi este activat și conectat la router.

Important

- Control de la distanță: poți controla de la distanță aparatul de gătit cu aer cald prin intermediul aplicației (de exemplu, poți trimite o rețetă, întrerupe prepararea etc.) numai dacă ai bifat „consimțământul pentru controlul de la distanță” în profilul tău NutriU din aplicație.
- Asigură-te că aparatul de gătit cu aer cald este conectat la o rețea Wi-Fi de domiciliu 802.11 b/g/n de 2,4 GHz.
- Asociere pentru un singur utilizator: aparatul de gătit cu aer cald poate fi controlat de la distanță de un singur utilizator la un moment dat. Dacă un al doilea utilizator vrea să controleze aparatul de gătit cu aer cald și să utilizeze aplicația NutriU, acesta trebuie să urmeze procesul de asociere. Odată asociat, asocierea pentru primul utilizator va fi anulată automat.
- Procesul de configurare Wi-Fi poate fi anulat din aplicație sau deconectând de la priză aparatul de gătit cu aer cald.

Notă

- Poți activa sau dezactiva Wi-Fi în Tools (Instrumente) → Settings (Setări) → WiFi Setup (Configurare Wi-Fi).
- Poți reseta Wi-Fi în Tools (Instrumente) → Settings (Setări) → WiFi Setup (Configurare Wi-Fi).

Pregătire pentru utilizare

1. Așază aparatul pe o suprafață plană, stabilă, orizontală și termorezistentă.

Avertisment

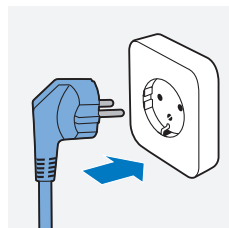
- Nu așeza nimic pe partea superioară sau pe cele laterale ale aparatului. Aceasta poate afecta fluxul de aer și rezultatul preparării.
- Nu pune aparatul lângă sau sub obiecte care se pot deteriora la contactul cu aburul, cum ar fi pereți sau dulapuri.

Notă

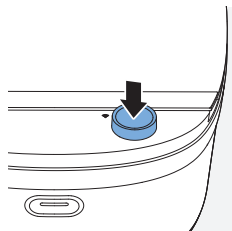
- Pune întotdeauna coșul cu tava în aparat. Nu folosi coșul singur.

Utilizarea aparatului de gătit cu aer cald

1. Conectează la priză aparatul de gătit cu aer cald.

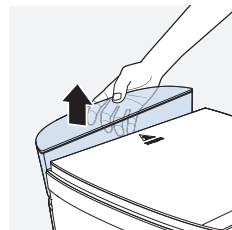


2. Apasă butonul rotativ pentru a porni aparatul de gătit cu aer cald.

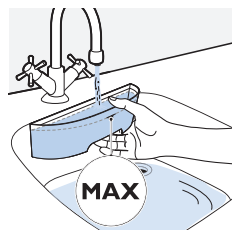


3. Umple rezervorul de apă.

- 3a. Detașează rezervorul de apă din partea din spate a aparatului de gătit cu aer cald și deschide capacul rezervorului.



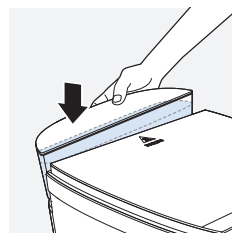
- 3b. Umple rezervorul cu apă până la indicația MAX.



Notă

- Indicatorul MAX pentru nivelul apei se află pe partea cu mânerul a rezervorului de apă și nu trebuie depășit.

- 3c. Pune capacul rezervorului de apă înapoi pe rezervor și atașează-l la aparatul de gătit cu aer cald.



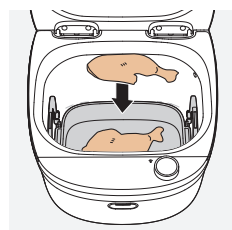
Notă

- Cantitatea de apă necesară pentru preparare depinde de tipul de alimente și de durata preparării. Poate fi necesar să reumpli rezervorul de apă în timpul preparării. O indicație de nivel scăzut al apei va fi afișată în bannerul cu starea de preparare din aplicația NutriU, precum și pe afișajul aparatului.

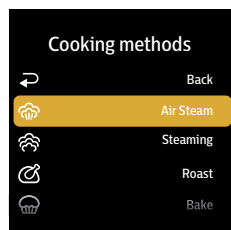
4. Pune alimentele în aparatul de gătit cu aer cald.

Notă

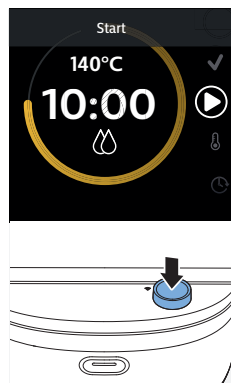
- Metodele de preparare „Bake” (Coacere) și „Roast” (Rumenire) necesită preîncălzire. Introdu alimentele în dispozitiv după finalizarea preîncălzirii.



5. Selectează metoda de preparare pe care dorești să o utilizezi (consultă și capitolul „Modurile de preparare”).



6. Dacă este necesar, setează parametrii de preparare.
7. Apasă butonul rotativ pentru a începe prepararea.



8. Începe procesul de preparare. Generatorul de abur și ventilatorul sunt pornite.

Notă

- Pentru a întrerupe procesul de preparare, de exemplu, pentru a regla parametrii de preparare în timpul gătitului, apasă butonul rotativ. Apasă din nou butonul rotativ pentru a relua prepararea.
- Nu așeza aparatul de gătit cu aer cald lângă alt aparat de gătit, aproape de pereții bucătăriei sau sub un dulap de bucătărie, deoarece aburul fierbinte se poate condensa și se poate scurge pe suprafețe.

Avertisment

- În timpul utilizării, se eliberează abur fierbinte prin orificiile de evacuare a aerului. Nu îți apropia mâinile sau fața de abur și de orificiile de evacuare a aerului.

9. Când timpul de preparare s-a scurs, vei vedea ecranul Enjoy (Poftă bună!).
- Se va auzi o melodie.
10. Poți să revii la meniul principal (comută la pictograma x și confirmă), să păstrezi alimentele la cald sau să continui prepararea.

Notă

- Golește rezervorul de apă după ce ai terminat prepararea.
- Asigură-te întotdeauna că alimentele sunt complet gătite înainte de servire.

Modurile de preparare

	Mod		Indicații	Nivelul utilizatorului aparatului de gătit cu aer cald
1	Preparare după rețetă		Alege o rețetă în aplicație și trimite-o la aparatul de gătit cu aer cald.	Toate nivelurile, preparare automată: îndrumări complete
2	Ingrediente		Selectează ingredientele și apoi metoda de preparare. Aparatul de gătit cu aer cald reglează automat temperatura și umiditatea. Reglează timpul de preparare în funcție de rezultatul preferat și începe să gătești.	Începător: îndrumări complete
3	Metode de preparare		Selectează metoda de preparare. Aparatul de gătit cu aer cald reglează automat temperatura și umiditatea. Reglează timpul de preparare în funcție de rezultatul preferat și începe să gătești.	Avansat: îndrumări de bază
4	Modul manual		Reglează manual timpul, temperatura și umiditatea și începe să gătești.	Expert: fără îndrumare

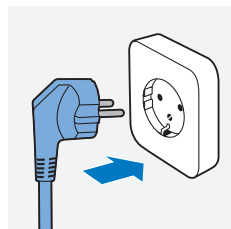
Preparare după rețetă prin aplicația NutriU

Dacă nu ai mai folosit un aparat de gătit cu aer cald, îți recomandăm să utilizezi modul de preparare după rețetă. Este cel mai simplu mod de a te familiariza cu aparatul de gătit cu aer cald. Dacă ești un utilizator mai experimentat, aplicația NutriU te ajută să profiți la maximum de funcțiile aparatului de gătit cu aer cald.

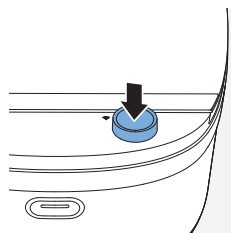
Notă

- Prepararea după rețetă este posibilă numai atunci când aparatul de gătit cu aer cald și dispozitivul inteligent sunt conectate și asociate și ți-ai oferit consimțământul pentru controlul de la distanță în profilul NutriU.

1. Conectează la priză aparatul de gătit cu aer cald.



2. Apasă butonul rotativ pentru a porni aparatul de gătit cu aer cald.



3. Deschide aplicația NutriU de pe dispozitivul inteligent și alege o rețetă în aplicația NutriU.
4. Atinge „Get started” (Începe).
 - Setarea respectivă este afișată în aplicația NutriU și este reflectată și pe aparat.
5. Reglează timpul dacă este necesar și apoi începe preparare, fie din aplicație, fie de la aparat.

Sfat

- Dacă respecți cu strictețe rețeta în ceea ce privește ingredientele și cantitatea de alimente, nu trebuie să reglezi timpul de preparare.
- Dacă prepari mai puțin sau mai mult decât cantitatea recomandată din rețetă, poate fi nevoie să reglezi timpul de preparare în consecință.

Notă

- Poți și să modifice parametrii de preparare, cum ar fi „umiditatea” și „temperatura”, pentru o rețetă. Modificarea acestor parametri poate afecta rezultatul preparării.

Modul „Ingredients” (Ingrediente)

Prepară folosind acest mod dacă ești un utilizator începător de aparate de gătit cu aer cald și dorești să obții îndrumări complete pentru procesul de preparare.

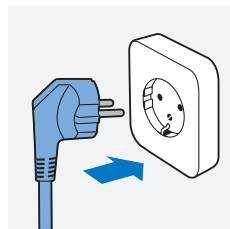
Important

- Când accesezi pentru prima dată lista de ingrediente, și anume înainte de a fi conectat aparatul de gătit cu aer cald la rețeaua Wi-Fi de domiciliu, se afișează doar o listă implicită de ingrediente. Lista va fi actualizată automat de îndată ce conectezi și asociezi aparatul de gătit cu aer cald cu dispozitivul tău inteligent, în funcție de țara/regiunea pe care o alegi din aplicație în timpul procesului de conectare.

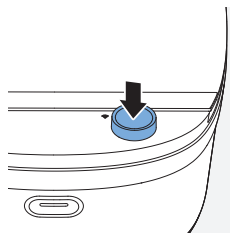
Notă

- Lista ingredientelor este actualizată automat la anumite intervale. Pentru aceasta, aparatul de gătit cu aer cald trebuie să fie conectat la rețeaua Wi-Fi de domiciliu.

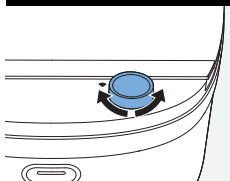
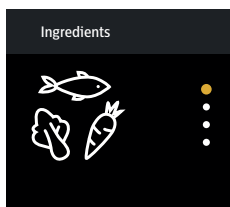
1. Conectează la priză aparatul de gătit cu aer cald.



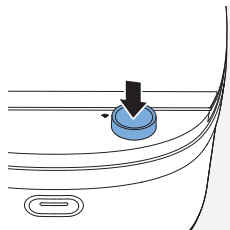
2. Apasă butonul rotativ pentru a porni aparatul de gătit cu aer cald.



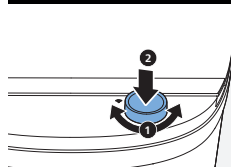
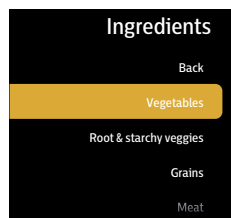
3. Rotește butonul rotativ până când selectezi **Ingredients** (Ingrediente).



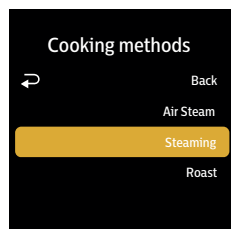
4. Apasă butonul rotativ pentru a confirma.



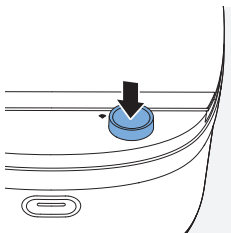
5. Rotește butonul rotativ pentru a alege ingredientul pe care dorești să-l prepari. Apasă butonul rotativ pentru a confirma.



6. Alege una dintre metodele de preparare recomandate și confirmă.



7. Apasă butonul rotativ pentru a începe prepararea.



Notă

- Timpul implicit de preparare se bazează pe cantitatea de ingrediente pe care o pui în aparatul de gătit cu aer cald.

Consultă tabelul de mai jos pentru cantitatea de alimente sugerată în funcție de timpul de preparare implicit.

Grup de ingrediente	Ingredient	Cantitate	Metode	Temperatură de preparare	Umiditate de preparare	Timpul de preparare	Preîncălzire
Legume	Spanac	250 g	Prepararea la abur	100°C		10 min.	nu
	Broccoli	600 g	Prepararea cu aer cald și abur	120°C		12 min.	nu
		600 g	Rumenirea	160°C		13 min.	da
	Dovlecel	500 g	Prepararea cu aer cald și abur	120°C		15 min.	nu
	Conopidă	600 g	Prepararea cu aer cald și abur	120°C		15 min.	nu
		600 g	Rumenirea	160°C		20 min.	da

Grup de ingrediente	Ingredient	Cantitate	Metode	Temperatură de preparare	Umiditate de preparare	Timpul de preparare	Preîncălzire
	Fasole verde	500 g	Prepararea cu aer cald și abur	120°C		17 min.	nu
	Vânăță	750 g	Prepararea cu aer cald și abur	120°C		25 min.	nu
		680 g	Rumenirea	160°C		20 min.	da
	Varză de Bruxelles	500 g	Prepararea cu aer cald și abur	120°C		12 min.	nu
	Sparanghel verde	750 g	Prepararea cu aer cald și abur	120°C		12 min.	nu
	Ardei gras	500 g	Prepararea cu aer cald și abur	120°C		12 min.	nu
	Roșii	750 g	Prepararea cu aer cald și abur	120°C		12 min.	nu
Rădăcinoase și legume cu amidon	Cartof întreg	600 g	Prepararea cu aer cald și abur	120°C		40 min.	nu
	Cartof tăiat în patru	600 g	Prepararea cu aer cald și abur	120°C		35 min.	nu
		600 g	Rumenirea	160°C		45 min.	da
	Cartof dulce galben tăiat în patru	600 g	Prepararea cu aer cald și abur	120°C		20 min.	nu
	Cartof dulce întreg	600 g	Rumenirea	160°C		30 min.	da
	Dovleac cubulețe	750 g	Prepararea cu aer cald și abur	120°C		30 min.	nu
		750 g	Rumenirea	160°C		30 min.	da
	Morcovi	750 g	Prepararea cu aer cald și abur	120°C		25 min.	nu
		750 g	Rumenirea	160°C		25 min.	da
Cereale	Orez basmati	200 g orez/550 ml apă	Prepararea cu aer cald și abur	120°C		25 min.	nu
	Orez Jasmine	200 g/ 550 ml	Prepararea cu aer cald și abur	120°C		25 min.	nu

Grup de ingrediente	Ingredient	Cantitate	Metode	Temperatură de preparare	Umiditate de preparare	Timpul de preparare	Preîncălzire
	Orez integral cu bob lung	200 g/ 550 ml	Prepararea cu aer cald și abur	120°C		40 min.	nu
	Mei	200 g/ 400 ml	Prepararea cu aer cald și abur	120°C		20 min.	nu
	Quinoa	200 g/ 550ml de apă	Prepararea cu aer cald și abur	120°C		25 min.	nu
	Orz	200 g/ 600 ml	Prepararea cu aer cald și abur	120°C		40 min.	nu
	Hrișcă	200 g/ 450 ml	Prepararea cu aer cald și abur	120°C		20 min.	nu
	Cușcuș/ Bulgur	200 g/ 300 ml de apă	Prepararea cu aer cald și abur	120°C		10 min.	nu
Carne	bucăți de carne de vită slabă	1.000 g	Prepararea cu aer cald și abur	120°C		50 min.	nu
	bucăți de carne de porc slabă	1.000 g	Prepararea cu aer cald și abur	120°C		60 min.	nu
	Burtă de porc	1.000 g	Rumenirea	160°C		60 min.	da
	Coaste de porc	1.000 g	Rumenirea	160°C		60 min.	da
Pui	Piept de pui	550 g (3 bucăți)	Prepararea cu aer cald și abur	120°C		25 min.	nu
		550 g	Rumenirea	160°C		25 min.	da
	Piept de curcan	550 g	Prepararea cu aer cald și abur	120°C		25 min.	nu
		550 g	Rumenirea	160°C		25 min.	da
	Pui întreg	1.450 g	Rumenirea	160°C		60 min.	da
	Ciocănele de pui	400 g	Rumenirea	160°C		50 min.	da
	Piept de rață	600 g (2 bucăți)	Rumenirea	160°C		12 min.	da
Pește și fructe de mare	Somon	450 g	Prepararea cu aer cald și abur	120°C		15 min.	nu
		450 g	Rumenirea	160°C		20 min.	da

Grup de ingrediente	Ingredient	Cantitate	Metode	Temperatură de preparare	Umiditate de preparare	Timpul de preparare	Preîncălzire
	Biban de mare	600 g	Prepararea cu aer cald și abur	120°C		12 min.	nu
	Creveți	800 g	Prepararea cu aer cald și abur	120°C		15 min.	nu
	Păstrăv	600 g	Prepararea cu aer cald și abur	120°C		12 min.	nu
	Calamar	600 g	Prepararea cu aer cald și abur	120°C		15 min.	nu
	File de pește cu carnea albă	600 g	Prepararea cu aer cald și abur	120°C		12 min.	nu
Ouă	Ou fiert tare	560 g/ 10 ouă	Prepararea cu aer cald și abur	120°C		12 min.	nu
	Ou fiert moale	560 g/ 10 ouă	Prepararea cu aer cald și abur	120°C		8 min.	nu

Notă

- Pentru fiecare ingredient este disponibilă și o rețetă NutriU. Consultă aplicația pentru informații suplimentare.
- Dacă durata de preparare implicită nu oferă la rezultatul de preparare așteptat, deoarece ai preparat mai mult sau mai puțin decât cantitatea recomandată de alimente, reglează timpul de preparare în consecință.

Modul „Cooking method” (Metodă de preparare)

Acest mod este recomandat atunci când ești deja puțin familiarizat cu prepararea la aparatul de gătit cu aer cald. Poți alege diferite metode de preparare.

Metodă de preparare	Setare de temperatură	Setare de umiditate	Timp implicit	Gamă	Exemple
Preparare cu aer cald și abur	120°C		10 min.	1 – 90 min.	Legume, carne, pește, fructe de mare, preparate din ouă
Prepararea la abur	100°C		10 min.	1 – 90 min.	Legume cu frunze, găluște, ravioli proaspăt
Rumenirea	160°C		50 min. (plus 5 min. de preîncălzire)	1 – 90 min.	Carne, pui, pește, legume, cartofi

Metodă de preparare	Setare de temperatură	Setare de umiditate	Timp implicit	Gamă	Exemple
Coacerea	160°C		35 min. (plus 5 min. de preîncălzire)	1 – 90 min.	Produse gratinate, lasagna, prăjituri, brișe, chifle
Gătirea lentă	80°C		120 min.	1 – 180 min.	Carne, tocănițe, supe, sosuri
Gătire în vid	50°C – 90°C		90 min.	1 – 180 min.	Carne, pui, pește, fructe de mare
Decongelarea	60°C		20 min.	1 – 180 min.	Diferite tipuri de alimente congelate
Reîncălzirea	120°C		15 min.	1 – 90 min.	Diferite tipuri de mâncare rămasă

Notă

- Unele metode de preparare, cum ar fi rumenirea și coacerea, necesită preîncălzire.
- Dacă aparatul de gătit cu aer cald este deja încălzit după ce tocmai ai gătit ceva, poți omite preîncălzirea și poți începe să gătești imediat.
- Cronometrul de preîncălzire este setat la cinci minute și nu poate fi reglat.

Avertisment

- În timpul utilizării, se eliberează abur fierbinte prin orificiile de evacuare a aerului. Nu îți apropia mâinile sau fața de abur și de orificiile de evacuare a aerului.
- Ai grijă la aburul fierbinte care iese din aparat în timpul preparării alimentelor, în timp ce aparatul se află în modul de păstrare la cald sau atunci când deschizi capacul.
- Atunci când verifici alimentele, folosește întotdeauna ustensile de bucătărie cu mânere lungi.
- Nu găti niciodată la abur carne, pui sau fructe de mare congelate. Decongelează întotdeauna complet aceste ingrediente înainte de a le găti la abur.

Prepararea cu aer cald și abur

Recomandăm utilizarea modului „Air Steam” (Preparare cu aer cald și abur) pentru toate tipurile de legume, carne slabă, pește, fructe de mare și toate tipurile de cereale. Această setare păstrează gustul natural, textura și culoarea vie a alimentelor.

Timpul de preparare din tabel este orientativ pentru ingredientele proaspete. Dacă durata de preparare nu oferă rezultatul de preparare așteptat, reglează corespunzător timpul de preparare.

Grup de ingrediente	Ingredient	Cantitate	Țimpul de preparare
Legume	Broccoli	600 g	12 min.
	Dovlecel	500 g	15 min.
	Conopidă	600 g	15 min.
	Fasole verde	500 g	17 min.
	Varză de Bruxelles	500 g	12 min.
	Sparanghel verde	750 g	12 min.
	Ardei gras	500 g	12 min.
	Roșii	750 g	12 min.
	Vânătă	750 g	25 min.
	Cartof întreg	600 g	40 min.
Rădăcinoase și legume cu amidon	Cartof tăiat în patru	600 g	35 min.
	Cartof dulce galben tăiat în patru	600 g	20 min.
	Dovleac cubulețe	750 g	30 min.
	Morcovi	750 g	25 min.
	Cartof tăiat în patru	600 g	40 min.
Cereale	Orez basmati	200 g orez/550 ml apă	25 min.
	Orez Jasmine	200 g/550 ml	25 min.
	Orez integral cu bob lung	200 g/550 ml	40 min.
	Mei	200 g/400 ml	20 min.
	Quinoa	200 g/550ml de apă	25 min.
	Orz	200 g/600 ml	40 min.
	Hrișcă	200 g/450 ml	20 min.
	Cușcuș/Bulgur	200 g/300 ml de apă	10 min.
	Cartof tăiat în patru	600 g	40 min.
Carne	bucăți de carne de vită slabă (mușchi de vită)	1.000 g	50 min.
	bucăți de carne de porc slabă	1.000 g	60 min.
Pui	Piept de pui	550 g (3 bucăți)	25 min.
	Piept de curcan	550 g	25 min.
Pește și fructe de mare	Somon	450 g	15 min.
	Biban de mare	600 g	12 min.
	Creveți	800 g	15 min.
	Păstrăv	600 g	12 min.
	Calamar	600 g	15 min.
	File de pește cu carnea albă	600 g	12 min.
Ouă	Ou fiert tare	560 g/10 ouă	12 min.
	Ou fiert moale	560 g/10 ouă	8 min.

Prepararea la abur

Prepararea la abur este o metodă de preparare foarte delicată datorită temperaturii scăzute și umidității ridicate. Îți recomandăm să utilizezi modul „Steam” (Preparare la abur) pentru legume cu frunze și alimente care ar trebui să rămână umede și moi, cum ar fi găluște.

Timpul de preparare din tabel este orientativ pentru ingredientele proaspete. Dacă durata de preparare nu oferă rezultatul de preparare așteptat, reglează corespunzător timpul de preparare.

Grup de ingrediente	Ingredient	Cantități	Timpul de preparare
Legume	Spanac	250 g	10 min.
	Broccoli	600 g	14 min.
	Dovlecel	500 g	17 min.
	Conopidă	600 g	17 min.
	Fasole verde	500 g	19 min.
	Varză de Bruxelles	500 g	14 min.
	Sparanghel verde	750 g	14 min.
	Ardei gras	500 g	14 min.
	Roșii	750 g	14 min.
	Vânăță	750 g	27 min.
Pui	Piept de pui	550 g (3 bucăți)	27 min.
	Piept de curcan	550 g	27 min.
Pește	File de pește cu carnea albă	600 g	14 min.
	Somon	450 g	17 min.
	Creveți	800 g	17 min.
Găluște	Găluște chinezești	400 g	20 min.
	Tăieței	600 g	25 min.
	Ravioli proaspăt	500 g	12 min.
Ouă	Brioșe cu ou	600 g	15 min.
	Budincă de ou	600 g	15 min.
Deserturi	Rulouri cu ricotta	800 g	25 min.
	Chec de banane	600 g	25 min.

Rumenirea

Îți recomandăm să utilizezi modul „Roast” (Rumenire) pentru a găti ingrediente la o temperatură mai mare, în principal preparate din carne și pește, dar și legume.

Sfat

- Pentru un rezultat optim, preîncălzește aparatul înainte de preparare.

Timpul de preparare din tabel este orientativ pentru ingredientele proaspete. Dacă durata de preparare nu oferă rezultatul de preparare așteptat, reglează corespunzător timpul de preparare.

Grup de ingrediente	Ingredient	Cantitate	Timpul de preparare
Legume	Broccoli	600 g	13 min.
	Conopidă	500 g	20 min.
	Vânăță	680 g	20 min.
	Roșie	750 g	15 min.
	Varză de Bruxelles	500 g	15 min.
	Ardei gras	500 g	20 min.
Rădăcinoase și legume cu amidon	Cartof tăiat în patru	600 g	45 min.
	Dovleac	750 g	30 min.
	Morcovi	600 g	30 min.
	Cartof dulce, întreg	600 g	30 min.
Carne	Burtă de porc	1.000 g	60 min.
	Coaste de porc	1.000 g	60 min.
Pui	Piept de pui	550 g	25 min.
	Piept de curcan	550 g	25 min.
	Pui întreg	1.450 g	60 min.
	Ciocănele de pui	400 g	50 min.
Pește și fructe de mare	Somon	450 g	20 min.

Coacerea

Îți recomandăm să utilizezi modul „Bake” (Coacere) pentru a coace pâine, prăjituri și briose, dar și pentru preparate gratinate. Cu această setare vei obține preparate coapte delicioase, care sunt moi la interior și crocante la exterior.

Sfat

- Pentru un rezultat optim, preîncălzește aparatul înainte de preparare.
- Pentru a coace prăjituri, pâine și preparate gratinate, îți recomandăm să utilizezi vasul de gătit. Pentru a coace briose, utilizează forme obișnuite din silicon care pot fi folosite într-un cuptor.

Timpul de preparare din tabel este orientativ pentru coacerea diferitelor alimente. Dacă durata de coacere nu oferă rezultatul de preparare așteptat, reglează corespunzător timpul de preparare.

Grup de ingrediente	Ingredient	Timpul de preparare
Prăjitură	Prăjitură cu brânză	40 min.
	Aluat de prăjituri	30 min.
	Aluat de tort Sacher	30 min.
	Brioșe	20 min.
Preparate gratinate	Rulouri cu scortişoară	30 min.
	Cartofi gratinați	60 min.
	Lasagna	50 min.
	Quiche	45 min.
Pâine	Pâine	40 min.
	Pâine cu usturoi împletită	25 min.

Gătirea lentă

În modul „Slow Cook” (Gătire lentă), poți prepara alimente folosind o temperatură scăzută timp de până la 3 ore. Îți recomandăm să utilizezi modul „Slow Cook” (Gătire lentă) pentru carne și pui, dar și pentru tocănițe sau supe. Cu această setare, vei obține rezultate fragede și succulente cu un gust intens.

Sfat

- Modul de gătire lentă poate fi utilizat și în combinație cu alte metode de preparare. De exemplu, mai întâi poți găti lent carnea și apoi poți să o prăjești puțin în tigaie pentru un rezultat optim.

Timpul de preparare din tabel este orientativ pentru ingredientele proaspete. Dacă durată de preparare nu oferă rezultatul de preparare așteptat, reglează corespunzător timpul de preparare.

Grup de ingrediente	Ingredient	Cantitate	Temperatură de preparare	Timpul de preparare
Carne	Coaste de porc	1000 g	80°C	120 min.
	Burtă de porc	1000 g	80°C	180 min.
	Carne de porc slabă	1000 g	80°C	180 min.
	Carne de vită	1000 g	80°C	180 min.
Carne de pui	Pui întreg	1350 g	80°C	180 min.
Legume	Ratatouille	800 g	80°C	180 min.
Tocăniță	Tocană de vită	1500 g	80°C	180 min.
Fructe	Gem de prune	1000 g	80°C	180 min.

Gătirea în vid

Sous vide (Gătire în vid) este o metodă specială de preparare care videază la o temperatură redusă pentru a prepara alimentele cu precizie. Pentru a vide, folosește pungi speciale de plastic cu sigilare pentru gătirea în vid și un dispozitiv de vidare. Cu aparatul de gătit cu aer cald, poți găti în vid timp de până la 3 ore. Cu această setare, vei obține carne succulentă și fragedă, fără riscul ca alimentele să fie preparate excesiv.

Sfat

- Modul gătire în vid poate fi utilizat și în combinație cu alte metode de preparare. De exemplu, mai întâi poți prepara carnea în modul „Sous vide” (Gătire în vid) și apoi poți să o prăjești puțin în tigaie pentru un rezultat optim.

Avertisment

- Dacă utilizezi funcția de gătire în vid, asigură-te că utilizezi numai pungi speciale de înaltă calitate.
- Dacă pui alimentele într-o pungă vidată, asigură-te că ai selectat metoda de preparare „Sous vide” (Gătire în vid), altfel pungile vidate se pot topi.
- Nu se recomandă utilizarea funcției de gătire în vid cu temperaturi sub 50°C, deoarece aceasta poate provoca dezvoltarea bacteriilor.

Timpul de preparare din tabel este orientativ pentru gătirea în vid. Dacă rezultatul preparării nu îți satisface așteptările, îți recomandăm să crești sau să reduci cu câteva grade temperatura în funcție de preferințele personale. Poți să reglezi și timpul de preparare.

Grup de ingrediente	Ingredient	Temperatură de preparare	Umiditate de preparare	Timpul de preparare	Grad de rumenire
Carne (roșie)	Mușchi de vită, 350 g, 4 cm grosime	54°C		70 – 180 min.	În sânge
	Cotlet de vită, 450 g, 4 cm grosime	54°C		100 – 180 min.	În sânge
	Filet mignon, 250 g, 4 cm grosime	54°C		80 – 120 min.	În sânge
Carne porc	2 cotlete de porc de 250 g	63°C		60 – 120 min.	Parțial în sânge, fraged, succulent
Pui	2 piepți de pui de 250 g	66°C		70 – 180 min.	Succulent și fraged
Fructe de mare	Creveți, în cochilie, dimensiune medie, 400 g	56°C		40 – 65 min.	Opac, cremos, succulent

Grup de ingrediente	Ingredient	Temperatură de preparare	Umiditate de preparare	Timpul de preparare	Grad de rumenire
Pește	4 fileuri de somon de 150 g	52°C		45 – 70 min.	Ferm și fraged
Ouă	10 ouă de mărime medie	66°C		55 – 70 min.	Consistență de ou fiert, albuș gătit, gălbenuș moale
	10 ouă de mărime medie	74°C		60 – 75 min.	Fiert tare
Legume	Sparanghel verde, 250 g	85°C		12 – 18 min.	Crocant
	Buchețele de broccoli, 400 g	85°C		15 – 20 min.	Crocant
Deserturi	Flan cu caramel, 5 forme de 9x5 cm	82°C		70 – 80 min.	Mătăsos
	Cheesecake, 6 borcane de sticlă 39 cl cu capac	80°C		80 – 90 min.	Cremos

Decongelarea

Îți recomandăm să utilizezi modul „Defrost” (Decongelare) pentru a decongela alimente congelate, precum legume, carne, pește și fructe.

Timpul de preparare din tabel este orientativ pentru decongelare. Timpul de decongelare depinde de cantitatea și dimensiunea alimentelor congelate. Dacă alimentele congelate nu sunt decongelate complet, mai adaugă câteva minute la timpul de decongelare.

Grup de ingrediente	Ingredient	Cantitate	Timp de decongelare
Fructe	Toate tipurile de fructe de pădure	500 g	8 min.
	Sos/bucăți de mere	500 g	10 min.
	Prune	500 g	10 min.
	Piersici	500 g	10 min.
Legume	Legume congelate într-un cub	500 g	10 min.
Pește	File de pește	200 g	5 min.
	Pește întreg	250 g	8 min.
	Creveți	300 g	5 min.
Carne de vită și porc	Carne tocată	250 g	15 min.
	Carne pentru gulaș	400 g	20 min.
	Cotlete	250 g	15 min.

Grup de ingrediente	Ingredient	Cantitate	Temp de decongelare
	Cârnați	250 g	10 min.
Pui	Pui întreg	1.200 g	30 min.
	Piept de pui	400 g	15 min.
	Ciocănele de pui	400 g	13 min.
Preparate coapte	Foietaj	300 g	10 min.
	Aluat	500 g	15 min.
	Rulouri cu scortişoară	500 g	13 min.
Pâine/chifle	Chifle	500 g	13 min.
	Pâine de secară	500 g	15 min.
	Pâine din făină integrală	500 g	15 min.
	Pâine albă	500 g	15 min.
Semipreparate	Supe	1.000 g	25 min.
	Tocănițe	1.000 g	30 min.
	Orez	250 g	8 min.

Important

- Nu utiliza lichidul din alimentele decongelate pentru gătit.
- Nu recongela alimentele după ce au fost dezghețate.

Reîncălzirea

Îți recomandăm să utilizezi modul „Reheat” (Reîncălzire) pentru a reîncălzi ușor, rapid și sănătos mâncarea rămasă, cu rezultate suculente și omogene.

Tempul de preparare din tabel este orientativ pentru reîncălzire. Dacă mâncarea nu este reîncălzită la rezultatul așteptat, adăugă câteva minute la tempul de reîncălzire.

Grup de ingrediente	Cantitate	Temp de reîncălzire
Garnituri - Paste	500 g	10 min.
Garnituri - Orez	500 g	10 min.
Preparat la cuptor	1500 g	25 min.
File de pește	250 g	8 min.
Lasagna	1000 g	25 min.
Carne de vită/porc	250 g	10 min.
Pui	250 g	10 min.
Legume	500 g	10 min.
Supă	1000 g	20 min.
Dim sum	400 g	12 min.
Clătite	250 g	8 min.
Omletă	250 g	8 min.
Pizza	2 felii	10 min.

Modul „manual”

Acest mod este recomandat pentru utilizatorii de aparate de gătit cu aer cald care sunt deja familiarizați cu dispozitivul și au o anumită experiență în „prepararea după rețetă” sau în „prepararea ingredientelor”.

În acest mod, poți seta manual toți parametrii de preparare, cum ar fi timpul, temperatura și umiditatea.

Poți alege timpul de la 1 la 60 minute și temperatura de la 60°C la 160°C. Există trei setări de umiditate, care sunt  (umiditate oprită),  (umiditate medie) și  (umiditate ridicată).

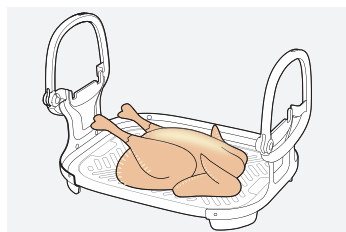
Accesoriile

Aparatul de gătit cu aer cald este dotat cu accesorii de bază și cu unele accesorii suplimentare, în funcție de modelul achiziționat.

Vezi mai jos câteva moduri în care le poți combina pentru prepararea în aparatul de gătit cu aer cald.

Notă

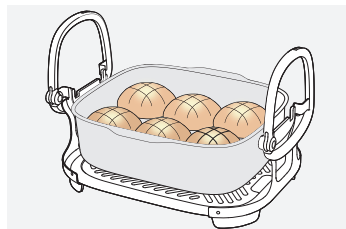
- Utilizează întotdeauna aparatul de gătit cu aer cald cu tava inferioară și grătarul. Toate celelalte accesorii se așază deasupra.



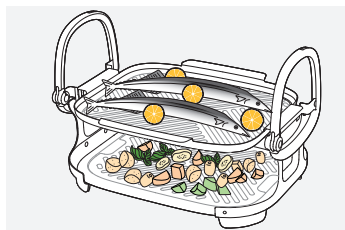
Numai tava inferioară și grătarul



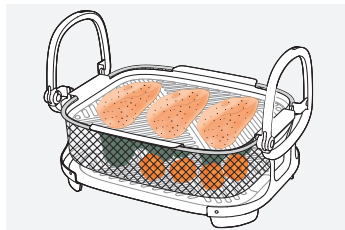
Tava inferioară și grătarul, plus coșul



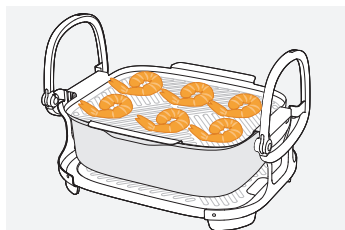
Tava inferioară și grătarul, plus vasul de gătit



Tava inferioară și grătarul, plus tava suplimentară



Tava inferioară și grătarul, plus coșul și tava suplimentară



Tava inferioară și grătarul, plus vasul de gătit și tava suplimentară

Controlul vocal

1. Asigură-te că aparatul de gătit cu aer cald este conectat și asociat cu dispozitivul tău inteligent și că ți-ai oferit consimțământul în profilul tău din aplicația NutriU.
2. Asigură-te că ai descărcat aplicația de asistent vocal.
3. Conectează aplicația NutriU cu aplicația de asistent vocal.

Notă

- În cazul în care nu vezi opțiunea de a activa controlul vocal în NutriU, activează abilitatea Amazon Alexa prin aplicația de asistent vocal.
- Poți găsi comenzi vocale detaliate în aplicația de asistent vocal.
- Conectarea aplicației NutriU cu aplicația de asistent vocal poate fi efectuată și atunci când conectezi și asociezi pentru prima dată aparatul de gătit cu aer cald.

Generalități

Important

- Nu utiliza ustensile de bucătărie din metal sau materiale de curățare abrazive, deoarece pot deteriora suprafața antiaderentă.
- Nu utiliza instrumente tăioase sau cu vârf ascuțit pentru a curăța duza de apă din interiorul camerei de preparare; acest lucru poate distruge duza.

Notă

- Interiorul aparatului, tava inferioară, coșul, vasul de gătit și tava suplimentară au un strat antiaderent.
 - Când utilizezi aparatul pentru prima dată, curăță bine camera de preparare ștergând-o cu apă caldă. De asemenea, curăță tava inferioară, coșul, vasul de gătit și tava suplimentară cu apă caldă și un burete neabraziv. (consultă „Tabelul de curățare”).
 - Curăță aparatul după fiecare utilizare. Îndepărtează uleiul și grăsimea din camera de preparare după fiecare utilizare.
 - Nu umple camera de preparare cu apă pentru a o curăța.
1. Apasă și menține apăsat butonul rotativ pentru a opri aparatul, scoate ștecherul din priză și lasă aparatul să se răcească timp de aproximativ 30 de minute cu capacul deschis.
 2. Îndepărtează tava inferioară și coșul, vasul de gătit și/sau accesoriul tavă suplimentară pentru a lăsa aparatul de gătit cu aer cald să se răcească mai repede.
 3. Curăță camera de preparare cu apă caldă. Dacă este necesar, utilizează lichid de spălat vase și un burete neabraziv (consultă „Tabelul de curățare”).
 4. Detașează grătarul din tava inferioară pentru o curățare ușoară și temeinică.

Sfat

- Dacă de camera de preparare se lipesc resturi de alimente, poți utiliza programul de curățare automată „EasyClean” pentru a înnuia resturile și a curăța aparatul cu ușurință (vezi „Utilizarea programelor de curățare automată”).

5. Curăță tava inferioară, coșul, vasul de gătit și accesoriul tavă suplimentară în mașina de spălat vase. De asemenea, poți să le cureți cu apă fierbinte, detergent lichid de vase și un burete neabraziv (consultă „Tabelul de curățare”).
6. Curăță exteriorul aparatului cu o lavetă umedă.
7. Asigură-te că interiorul aparatului este complet uscat înainte de a-l depozita cu capacul închis.

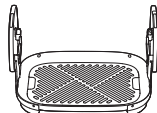
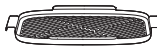
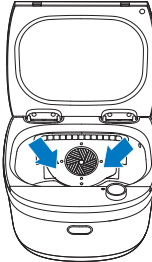
Sfat

- Dacă nu vei utiliza aparatul mai mult timp, curăță temeinic interiorul înainte de depozitare pentru a evita acumularea de mirosuri etc. Apoi, lasă capacul deschis până când interiorul aparatului este complet uscat. Nu depozita niciodată aparatul cu capacul închis dacă interiorul nu este complet curat și uscat.

Notă

- Asigură-te că nu rămâne umezeală pe afișaj. După curățarea panoului de control, usucă-l cu o lavetă.
- În cazul acumulării de apă sau de umezeală în camera de preparare din orice motiv (umezeală excesivă eliberată de alimente, condens de apă, în timpul programelor de curățare automată etc.), îndepărtează apa cu ajutorul unui burete de curățare înainte de a ajunge la nivelul orificiului de scurgere din partea din spate. Acest lucru poate cauza emisii de fum din cauza contactului cu elementul de încălzire.

Tabelul de curățare

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

Notă

- Utilizează funcția de „Rinsing” (Clătire) sau „EasyClean” pentru a curăța temeinic interiorul camerei de preparare.

Utilizează programele de curățare automată

Clătire

Se recomandă utilizarea programului de clătire atunci când nu ai utilizat aparatul de gătit cu aer cald o perioadă mai lungă de timp. Spală sistemul intern cu apă.

EasyClean

Funcția EasyClean ajută la dizolvarea resturilor grase și la curățarea temeinică a camerei de preparare. Programul durează 20 de minute. Când programul s-a încheiat, trebuie doar să ștergi camera de preparare cu o cârpă umedă.

Decalcifiere

Aparatul de gătit cu aer cald îți va aminti cu o notificare pe afișaj atunci când este timpul să îndepărtezi calcarul de pe aparat.

Notă

- Recomandăm să îndepărtezi calcarul atunci când primești notificarea, altfel sistemul de apă se poate înfunda. Dacă dorești să îndepărtezi mai târziu calcarul, poți omite notificarea. La următoarea pornire a aparatului de gătit cu aer cald, ți se va reaminti din nou.

1. Accesează „Tools” (Instrumente) → „Detartring” (Decalcifiere) pe afișajul aparatului.

Notă

- Asigură-te că aparatul este pornit și camera de preparare nu are lichid rezidual. Dacă aparatul este încă fierbinte, lasă-l să se răcească cu capacul deschis timp de cel puțin 30 de minute.
2. Toarnă aproximativ 80 ml de lichid de detartrare Philips CA6700 sau de acid citric în rezervorul de apă gol și pune rezervorul de apă înapoi în aparat fără a mai adăuga apă.

Notă

- Folosește numai lichid de detartrare Philips sau acid citric. În niciun caz nu trebuie să utilizezi un lichid de decalcifiere pe bază de acid sulfuric, acid clorhidric, acid sulfamic sau acetic (oțet), deoarece acest lucru poate deteriora sistemul de apă din aparat și nu poate dizolva corect calcarul.

3. Apasă „Continue” (Continuă) pentru a începe detartrarea.

Notă

- Aparatul va distribui acum soluția de decalcifiere. Lichidul distribuit va fi colectat pe fundul camerei de preparare.
4. Așteaptă până când apare următoarea instrucțiune pe ecranul de afișare. Acest lucru durează aproximativ 10 minute.

5. Golește rezervorul de apă, clătește-l și umple-l cu apă potabilă până la nivelul MAX.
6. După aceasta, confirmă acțiunea pe ecranul de afișare apăsând „OK” cu butonul rotativ. Dispozitivul va spăla apoi sistemul de apă cu apă proaspătă.
7. După finalizarea curățării, apasă „OK” pentru a finaliza procesul de decalcifiere.
8. Șterge partea inferioară a camerei de preparare cu o cârpă uscată.

Sfat

- Poți utiliza acid citric (amestecă-l cu apă conform instrucțiunilor) pentru a îndepărta micile puncte de calcar din interiorul camerei de preparare. Doar pune-l în tavă, lasă-l să funcționeze pentru câteva momente și apoi curăță-l.

Depozitarea

1. Scoate ștecherul din priză și lasă aparatul să se răcească.
2. Golește rezervorul de apă.
3. Înainte de depozitare, asigură-te că toate componentele sunt curate și uscate.
4. Așază accesoriile suprapus și depozitează-le în aparat.

Sfat

- Dacă nu vei utiliza aparatul mai mult timp, curăță temeinic interiorul înainte de depozitare pentru a evita acumularea de mirosuri etc. Apoi, lasă capacul deschis până când interiorul aparatului este complet uscat. Nu depozita niciodată aparatul cu capacul închis dacă interiorul nu este complet curat și uscat.

Notă

- Ține întotdeauna aparatul de gătit cu aer cald în poziție orizontală atunci când îl transporti.
- Asigură-te întotdeauna că accesoriile aparatului de gătit cu aer cald sunt suprapuse corect, astfel încât să poată fi depozitate în aparat și capacul să poată fi închis.

Reciclarea

- La sfârșitul duratei sale de viață, nu arunca aparatul la un loc cu gunoii menajer, ci predă-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. Procedând astfel, vei ajuta la protejarea mediului.

- Urmează regulile din țara ta pentru colectarea separată a produselor electrice și electronice. Eliminarea corectă contribuie la prevenirea consecințelor negative asupra mediului și asupra sănătății umane.

Declarație de conformitate

Prin prezenta, DAP B.V. declară că aparatul de gătit cu aer cald NX096x este în conformitate cu Directiva 2014/53/UE.

Textul complet al declarației de conformitate UE este disponibil la următoarea adresă de internet: **<https://www.philips.com>**.

Aparatul de gătit cu aer cald NX096x este echipat cu un modul Wi-Fi 802.11 b/g/n de 2,4 GHz cu o putere maximă de ieșire de 92,9 mW EIRP.

Garanție și asistență

Dacă ai nevoie de informații sau de asistență, accesează

www.philips.com/support, scanează codul QR furnizat pe ambalaj sau în broșura introductivă sau citește broșura de garanție internațională separată.

Actualizări de software și firmware

Actualizarea este esențială pentru a-ți păstra confidențialitatea și pentru buna funcționare a aparatului de gătit cu aer cald și a aplicației.

Te rugăm să actualizezi întotdeauna aplicația la cea mai recentă versiune.

De asemenea, aparatul de gătit cu aer cald își actualizează automat firmware-ul.

Notă

- Pentru a permite aparatului de gătit cu aer cald să se actualizeze la cea mai recentă versiune de firmware, asigură-te că este conectat la rețeaua Wi-Fi de domiciliu.
- Utilizează întotdeauna cea mai recentă versiune a aplicației și a firmware-ului.
- Actualizările sunt puse la dispoziție atunci când există îmbunătățiri ale software-ului.
- O actualizare de firmware este pornită automat când aparatul de gătit cu aer cald este în modul standby. Această actualizare durează câteva minute. În acest timp, aparatul de gătit cu aer cald nu poate fi utilizat.

Compatibilitatea cu dispozitive

Pentru informații detaliate despre compatibilitatea aplicației, consultă informațiile din App Store.

Revenire la setările din fabrică

Pentru resetarea aparatului de gătit cu aer cald la setările din fabrică, selectează funcția de revenire la setările din fabrică din meniul Tools (Instrumente) → Settings (Setări).

După aceasta, aparatul de gătit cu aer cald nu mai este conectat la rețeaua Wi-Fi de domiciliu și nu mai este asociat cu dispozitivul tău inteligent.

Depanare

Acest capitol descrie cele mai frecvente probleme pe care le poți avea la utilizarea aparatului. Dacă nu poți rezolva problema cu ajutorul informațiilor de mai jos, accesează www.philips.com/support pentru o listă de întrebări frecvente sau contactează Centrul de asistență pentru clienți din țara ta.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Partea exterioară a aparatului se încinge în timpul utilizării.	Căldura din interiorul camerei de preparare radiază înspre pereții exteriori.	Acest lucru este normal. Toate mânerele și butoanele rotative pe care trebuie să le atingi rămân suficient de reci pentru a putea fi atinse.
		Camera de preparare, tava inferioară și grătarul, coșul, recipientele de gătit (pentru anumite modele), tava suplimentară (pentru anumite modele) și mânerele retractabile se încălzesc întotdeauna atunci când aparatul este în uz pentru a asigura gătirea corespunzătoare a alimentelor. Aceste piese sunt întotdeauna prea fierbinți pentru atingere.
		Dacă lași aparatul pornit prea mult timp, unele porțiuni devin prea fierbinți pentru a fi atinse. Aceste porțiuni sunt marcate pe aparat cu următoarea pictogramă:  Cât timp cunoști care sunt zonele fierbinți și eviți să le atingi, aparatul poate fi utilizat în perfectă siguranță.
Aparatul nu pornește.	Aparatul nu este conectat la priză.	Asigură-te că ștecherul este bine introdus în priză.
	Mai multe aparate sunt conectate la aceeași priză.	Aparatul de gătit cu aer cald are o putere mare în wați. Încearcă o altă priză și verifică siguranțele.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Văd unele urme de exfoliere în interiorul aparatului de gătit cu aer cald și pe unele accesorii.	Mici zone pot apărea în interiorul camerei de preparare a aparatului de gătit cu aer cald din cauza atingerii sau a zgârierii accidentale a stratului de acoperire (de ex., în timpul curățării cu unelte de curățare dure și/sau în timpul introducerii accesoriilor în camera de preparare).	Poți preveni deteriorarea introducând cu atenție tava/ grătarul/coșul sau altă combinație de accesorii în camera de preparare, încercând să nu lovești pereții acesteia. În cazul în care observi că s-au desprins mici bucăți de înveliș, reține că acest lucru nu este dăunător, deoarece toate materialele folosite sunt sigure pentru alimente.
Aud niște zgomote ciudate care vin din interiorul aparatului.	Aparatul este echipat cu un ventilator, care este necesar pentru a transporta căldura către alimente, precum și cu o pompă de apă, care este necesară pentru funcția de preparare la abur a aparatului.	Acest zgomot este normal și prevăzut. Dacă zgomotul devine mai puternic sau se schimbă în mod evident, contactează centrul de asistență Philips pentru recomandări suplimentare.
Mâncarea pe care am gătit-o nu a avut rezultatul așteptat.	Dacă ai preparat o rețetă NutriU, creată pentru aparatul tău de gătit cu aer cald, este posibil să nu fi urmat rețeta în ceea ce privește cantitatea de ingrediente adăugate.	Când prepari o rețetă NutriU, respectă cantitățile recomandate în rețetă. Modificările pot afecta rezultatul preparării.
	Ai modificat parametrii de preparare, cum ar fi timpul, temperatura sau umiditatea, deși se recomandă altfel. Acest lucru ar putea afecta rezultatul preparării.	Consultă rețeta și schimbă parametrii de preparare numai la cerere, de exemplu, atunci când dorești ca alimentele să fie preparate mai mult timp decât este recomandat; când dorești carnea de vită în sânge etc.
	Ai utilizat o „metodă de preparare” care nu era adecvată pentru tipul de alimente pe care le-ai preparat, de exemplu, setarea de preparare cu aer cald și abur utilizată pentru legumele cu frunze poate duce la un preparat gătit excesiv, cleios. Utilizează în schimb setarea „Steam” (Preparare la abur) și consultă capitolele referitoare la preparare din manualul de utilizare pentru informații suplimentare.	Consultă capitolele referitoare la preparare din manualul de utilizare pentru a afla mai multe informații și instrucțiuni despre cum să gătești cu diferite metode de preparare.
Am doar câteva ingrediente în „Ingredients” pe aparatul meu.	Aparatul de gătit cu aer cald include o listă implicită de ingrediente, care se actualizează atunci când te conectezi pentru prima dată la Wi-Fi și asociezi aparatul de gătit cu aer cald cu dispozitivul inteligent.	Urmează procesul de configurare Wi-Fi accesând Tools (Instrumente) -> Settings (Setări) -> WiFi Setup (Configurare Wi-Fi) pe aparat și urmează instrucțiunile de pe aparat și din aplicație. După ce ai terminat, lista de ingrediente va fi actualizată automat cu ingredientele destinate țării de origine.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Aparatul de gătit cu aer cald emite fum și mirosuri.	Prepari ingrediente grase	Varsă cu atenție uleiul sau grăsimea în exces din camera de preparare sau din accesorii. Poți utiliza, de asemenea, programul „EasyClean” al aparatului, disponibil în „Tools” (Instrumente), care ajută la dizolvarea grăsimii și la curățarea mai bună a aparatului.
	Camera de preparare conține încă reziduuri grase de la utilizarea anterioară.	Fumul și mirosul sunt cauzate de încălzirea resturilor de grăsime din camera de preparare. Curăță întotdeauna camera de preparare și accesorii pe care le utilizezi pentru preparare.
	Marinata, sucurile lichide sau de carne stropesc din ulei sau grăsimea topită.	Usucă alimentele prin tamponare înainte de a le introduce în aparatul de gătit cu aer cald.
LED-ul Wi-Fi de pe aparatul meu de gătit cu aer cald nu se mai aprinde.	Aparatul de gătit cu aer nu mai este conectat la rețeaua Wi-Fi de domiciliu. Este posibil să fi schimbat rețeaua Wi-Fi de domiciliu.	Începe procesul de configurare Wi-Fi accesând Tools (Instrumente) → Settings (Setări) → WiFi Setup (Configurare Wi-Fi) pe aparat și urmează instrucțiunile de pe aparat și din aplicație.
Aplicația arată că procesul de asociere nu a reușit.	Alt utilizator a asociat aparatul de gătit cu aer cald cu un dispozitiv inteligent diferit și folosește momentan aparatul.	Așteaptă până când celălalt utilizator termină procesul actual de preparare. Asociază apoi din nou dispozitivul inteligent cu aparatul de gătit cu aer cald.
Nu pot utiliza aplicația pentru a controla de la distanță aparatul de gătit cu aer cald (de exemplu, trimiterea unei rețete și începerea preparării din aplicația NutriU).	Aparatul de gătit cu aer cald nu este conectat la rețeaua Wi-Fi de domiciliu și/sau nu este asociat cu dispozitivul tău inteligent.	Mai întâi, verifică dacă aparatul de gătit cu aer cald este conectat la o rețea Wi-Fi. Dacă ai finalizat configurarea Wi-Fi prin aplicația Philips NutriU și ai conectat aparatul la o anumită rețea Wi-Fi, vei vedea un simbol Wi-Fi alb ce luminează constant pe afișajul aparatului.
	Este posibil să nu fi bifat „consimțământul pentru control de la distanță” în profilul personal NutriU.	Accesează fila profilului personal în aplicația NutriU și bifează caseta de validare „consimțământ pentru control de la distanță”.
În camera de preparare există apă după preparare.	Aparatul de gătit cu aer cald produce abur în timpul preparării. Aburul condensează pe alimente și pe pereții interiori ai camerei de preparare. Apa condensată rămâne în camera de preparare după preparare.	Este normal ca o anumită cantitate de apă să rămână în camera de preparare. Doar șterge-o cu o cârpă umedă, neabrazivă.

