

**PHILIPS**

NX0960



**Koris. prir.**

# Sadržaj

<b>Važno</b>	<b>3</b>
Elektromagnetna polja (EMF)	5
Automatsko isključivanje	5
<b>Uvod</b>	<b>6</b>
<b>Opšti pregled</b>	<b>7</b>
<b>Opisi funkcija</b>	<b>8</b>
<b>Pre prve upotrebe</b>	<b>10</b>
<b>Povezivanja aparata Air Cooker sa aplikacijom NutriU</b>	<b>11</b>
<b>Pre upotrebe</b>	<b>13</b>
<b>Korišćenje aparata Air Cooker</b>	<b>13</b>
<b>Režimi kuvanja</b>	<b>16</b>
Kuvanje pomoću recepta putem aplikacije NutriU	16
Režim „Sastoјci“	17
Režim „Metod kuvanja“	22
Režim „Ručno“	30
<b>Dodaci</b>	<b>30</b>
<b>Glasovna kontrola</b>	<b>32</b>
<b>Čišćenje</b>	<b>32</b>
Opšte	32
Tabela za čišćenje	34
Korišćenja automatizovanih programa za čišćenje	35
<b>Memorija</b>	<b>36</b>
<b>Recikliranje</b>	<b>36</b>
<b>Izjava o usaglašenosti</b>	<b>37</b>
<b>Garancija i podrška</b>	<b>37</b>
<b>Ažuriranja softvera i firmvera</b>	<b>37</b>
<b>Kompatibilnost uređaja</b>	<b>37</b>
<b>Fabričko resetovanje</b>	<b>37</b>
<b>Rešavanje problema</b>	<b>38</b>

## Važno

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ovaj dokument sa važnim informacijama i sačuvajte ga za buduće potrebe.

### Opasnost

- Nikada ne uranjajte aparat u vodu i ne ispirajte ga pod mlazom vode.
- Nemojte da punite komoru za kuvanje vodom zato što to može da dovede do strujnog udara.
- Nemojte da punite komoru za kuvanje niti posudu uljem zato što to može da dovede do požara.
- Nemojte da koristite aparat ako je oštećen utikač, kabl za napajanje ili sam aparat.
- Nemojte da koristite oštре ili šiljate alatke za čišćenje mlaznice za vodu u komori za kuvanje jer to može da ošteti mlaznicu.
- Nemojte pokrивati ulazne i izlazne otvore za vazduh dok aparat radi.
- Nikada nemojte da dodirujete unutrašnjost aparata dok radi.
- U dodatke nikada nemojte da stavlјate količinu hrane koja prekoračuje indikator maksimalnog nivoa, odnosno dodiruje poklopac.

### Upozorenje

- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora da ga zameni kompanija Philips, njen servisni agent ili na sličan način kvalifikovane osobe kako bi se izbegla opasnost.
- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu. Uvek proverite da li je utikač pravilno umetnut u zidnu utičnicu.
- Ovaj aparat nije namenjen za upotrebu sa spoljnim tajmerom ili odvojenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Površine koje se dodiruju mogu da postanu vruće dok aparat radi.



- Ovaj aparat mogu da koriste deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, pod uslovom da su pod nadzorom ili da su dobile uputstva za bezbednu upotrebu aparata i da razumeju moguće opasnosti. Deca ne bi trebalo da se igraju aparatom. Čišćenje i korisničko održavanje dopušteno je samo deci starijoj od 8 godina i uz nadzor odraslih.
- Aparat i njegov kabl držite van domaćaja dece mlađe od 8 godina.
- U aparatu nikada nemojte da koristite lagane ili zapaljive sastojke, kao ni papir za pečenje

- Postolje aparata nemojte da izlažete visokim temperaturama, vrelom plinu, pari niti vlažnoj topotri iz drugog izvora, osim samog aparata za kuvanje na pari. Nemojte da stavljate aparat na vreli šporet na plin ili na bilo koji šporet na struju i električne grejne ploče, odnosno blizu istih, kao niti u zagrejanu pećnicu.
- Nemojte da prislanjate aparat koji rad uz zid ili uz druge aparate, odnosno ispod predmeta koje može da oštetи para, kao što su zidovi ili ormari. Ostavite bar 10 cm slobodnog prostora pozadi, sa obe strane i iznad aparata. Nemojte ništa da stavljate na aparat.
- Tokom upotrebe kroz izlazne otvore za vazduh oslobođa se vruća para. Držite ruke i lice na bezbednoj udaljenosti od pare i od izlaznih otvora za vazduh
- Ovaj aparat je opremljen ojačanim stakлом – ako se staklo oštetи, nemojte da koristite aparat i obratite se najbližem servisnom centru.
- Držite kabl dalje od vrelih površina.
- Dodaci mogu da postanu vrući tokom i nakon upotrebe aparata, pa uvek pažljivo rukujte njima.
- Čuvajte se vrele pare koja izlazi iz aparata u toku kuvanja, u režimu održavanja temperature ili kada otvorite poklopac. Kada proveravate hranu, obavezno koristite kuhinjski pribor sa dugačkom drškom.
- Aparat nemojte da koristite ni u jednu svrhu osim one opisane u ovom priručniku i koristite isključivo originalne Philips dodatke.
- Nemojte da koristite dodatke niti delove drugih proizvođača koje kompanija Philips nije izričito preporučila. U slučaju upotrebe takvih dodataka ili delova, garancija prestaje da važi.
- Hranu uvek obradujte pomoću namenskog dodatka. Hrana nikada ne bi trebalo da dode u direktni kontakt sa generatorom pare sa donje strane.
- Nemojte da ostavljate aparat da radi bez nadzora i uvek budite sigurni da imate kontrolu nad aparatom.
- Aparat uvek koristite sa pravilno zatvorenim poklopcem.
- Ako koristite funkciju za kuvanje u vakumu, obavezno koristite isključivo kvalitetne kese za kuvanje u vakumu.
- Funkciju kuvanja u vakumu na aparatu koristite isključivo sa kesama za kuvanje u vakumu, jer u suprotnom može da dode do topljenja kesa.
- Ne preporučuje se korišćenje funkcije kuvanja u vakumu sa temperaturom manjom od 50°C zato što to može da podstakne razvoj bakterija.
- Pre uključivanja aparata proverite da li napon naznačen na aparatu odgovara naponu lokalne mreže.
- Aparat nemojte da držite na zapaljivim materijalima kao što je stolnjak ili zavesa niti u njihovoj blizini.
- Pre prve upotrebe aparata i nakon svake upotrebe temeljno očistite delove koji dolaze u kontakt sa namirnicama. Pogledajte uputstva u priručniku.
- Nikada nemojte da kuvate na pari zamrzнуто meso, živinu niti ribu i morske plodove. Obavezno ih ostavite da se potpuno odmrznu, pa ih tek onda pripremite na pari.

- Dostupne površine mogu da postanu vruće dok aparat radi.
- Aparat je dizajniran za korišćenje na temperaturama okoline između 10°C i 40°C.

## Opomena

- Ovaj aparat je namenjen isključivo standardnoj upotrebi u domaćinstvu. Nije namenjen za upotrebu u okruženjima kao što su kuhinje za osoblje u prodavnicama, kancelarijama, na farmama i u drugim radnim okruženjima. Nije namenjen ni za upotrebu od strane klijenata u hotelima, motelima, prenoćištima i drugim vrstama smeštaja.
- Uvek isključite aparat sa električne mreže ako ga ostavljate bez nadzora, odnosno pre sklapanja, rasklapanja, odlaganja ili čišćenja.
- Ne pomerajte aparat za kuvanje na pari dok radi.
- U slučaju ispitivanja ili popravke uvek vratite uredaj u ovlašćeni Philips servisni centar. Nemojte pokušavati da sami popravite aparat, jer će u suprotnom garancija biti poništена.
- Koristite samo vodu iz rezervoara.
- Pre rukovanja ili odlaganja ostavite aparat da se hlađi oko 30 minuta.
- Postavite aparat na stabilnu, horizontalnu i ravnu površnu, i ostavite najmanje 10 cm slobodnog prostora oko aparata da ne bi došlo do pregrevanja.
- Nemojte da koristite komoru aparata za odlaganje, osim za odgovarajuće dodatke.
- Temperatura, vlažnost i vreme se razlikuju na osnovu vrste i količine namirnica koje ste stavili u aparat.
- Ako se aparat upotrebljava nepropisno, za profesionalne ili poluprofesionalne namene ili se koristi na način koji nije u skladu sa uputstvima iz korisničkog priručnika, garancija će prestati da važi, a Philips neće prihvati odgovornost za bilo kakva nastala oštećenja.
- Da biste napunili, dopunili ili ispraznili rezervoar za vodu, uklonite ga iz aparata. Nemojte da naginjete ceo aparat da biste ispraznili rezervoar za vodu.
- Ako je potrebno ukloniti tečnost iz komore za kuvanje, to učinite pomoću sundera ili sličnog predmeta. Nemojte da praznите aparat naginjanjem.
- Pošto se namirnice razlikuju po poreklu, veličini i brendu, uverite se da su potpuno pripremljene pre serviranja.
- Nemojte da zamrzavate hranu nakon što se otopi.
- Nemojte da koristite nikakvu sirčetu kiselinu za uklanjanje kamenca.

## Elektromagnetska polja (EMF)

Ovaj Philips aparat uskladen je sa svim primenjivim standardima i propisima u vezi sa elektromagnetnim poljima.

## Automatsko isključivanje

Air Cooker ima funkciju automatskog isključivanja. Kada je aparat uključen, ali nije u režimu kuvanja ili održavanja temperature, preći će u režim pripravnosti nakon 20 minuta bez interakcije korisnika. Da biste ručno isključili aparat, pritisnite i držite točkić.

## Uvod

Čestitamo na kupovini i dobrodošli u Philips!

Da biste na najbolji način iskoristili podršku koju nudi kompanija Philips, registrujte svoj proizvod na [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

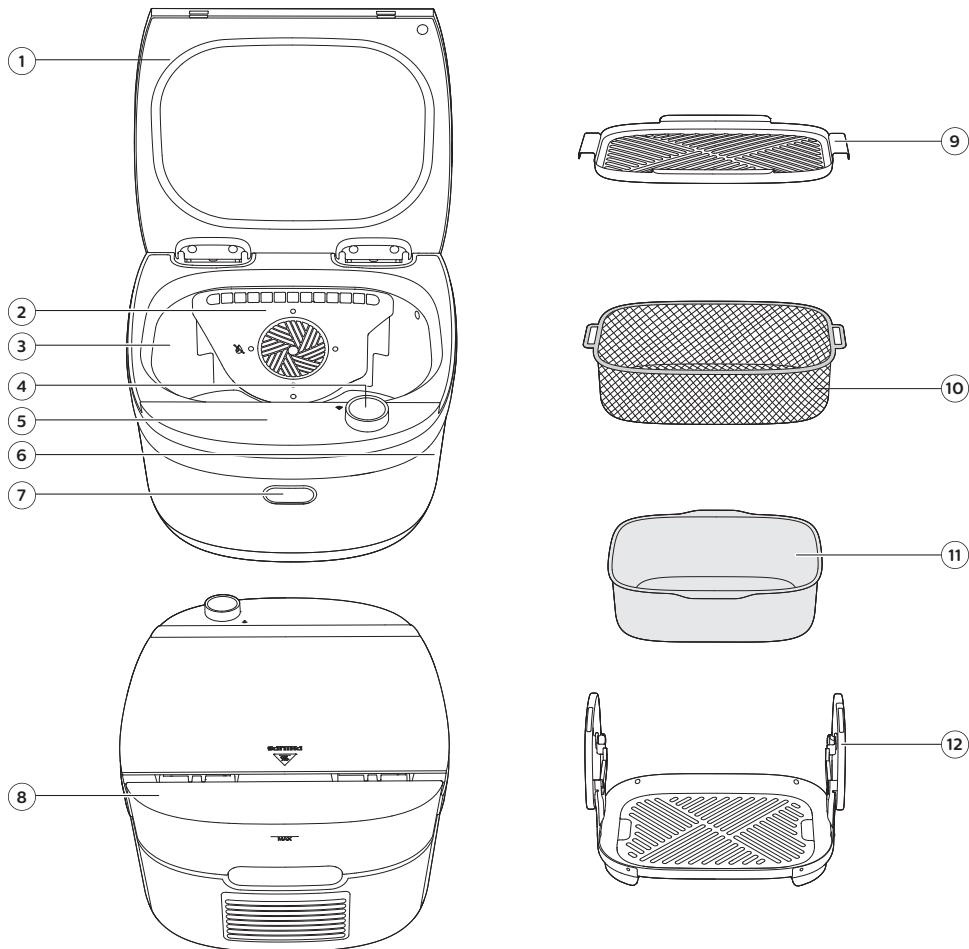
Philips Air Cooker koristi tehnologiju NutriFlavor za kreiranje optimalnog okruženja sa cirkulacijom vrućeg vazduha i vlažnošću radi savršene pripreme svih namirnica. Hrskavo povrće, sočna riba, nežno meso, mekane pečene namirnice, uz očuvanje do 90% hranljivih materija\*. Otkrijte radost kreiranja ukusnih i zdravih jela pomoću jednog dugmeta.

Za dodatnu inspiraciju, recepte i informacije za Air Cooker, posetite [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) ili preuzmite besplatnu aplikaciju NutriU\*\* za iOS® ili Android™.

\* Testirano je sa prokeljom, paprikom i graškom za 90% vitamina C, sa lososom za 93% omega 3/6 i junetinom za 90% gvožđa. Laboratorijsko merenje sa postavkom kuvanja na pari sa vazduhom.

\*\* Aplikacija NutriU možda nije dostupna u vašoj zemlji. U tom slučaju, posetite lokalnu Philips veb lokaciju za inspiraciju.

## Opšti pregled

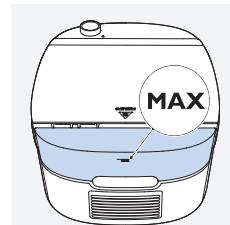


- |   |   |
|---|---|
| <b>1.</b> Stakleni poklopac                   | <b>7.</b> Dugme za otvaranje poklopca         |
| <b>2.</b> Mreža za cirkulaciju vrućeg vazduha | <b>8.</b> Rezervoar za vodu + poklopac        |
| <b>3.</b> Komora za kuvanje                   | <b>9.</b> Drugi nivo (prodaje se odvojeno)    |
| <b>4.</b> Točkić                              | <b>10.</b> Korpa                              |
| <b>5.</b> Ecran                               | <b>11.</b> Posuda za kuvanje (za neke modele) |
| <b>6.</b> Izlaz za paru                       | <b>12.</b> Donja posuda + mreža               |

## Opisi funkcija

### Rezervoar za vodu

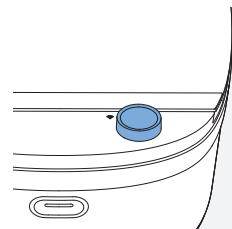
Air Cooker ima rezervoar za vodu koji se nalazi sa zadnje strane aparata. Maksimalni nivo vode je približno 600 ml. Indikator maksimalnog nivoa vode nalazi se na strani rezervoara za vodu sa drškom i ne bi ga trebalo prelaziti. Da biste izbegli stvaranje naslaga kamenca, ispraznite rezervoar za vodu nakon svakog ciklusa kuvanja.



### Točkić

Pritisnite točkić da biste uključili aparat, pritisnite i držite točkić da biste isključili aparat.

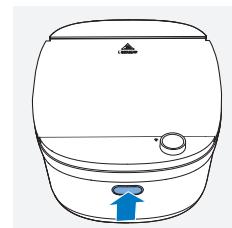
Nakon što uključite aparat, pritisnite točkić da biste potvrdili radnju. Okrećite točkić da biste prolazili kroz različite opcije menija ili promenili postavku za kuvanje.



### Stakleni poklopac

Pritisnite dugme za otvaranje poklopca da biste otvorili stakleni poklopac.

Poklopac se automatski otvara.



#### Upozorenje

- Površina staklenog poklopca može da postane vruća tokom upotrebe.

### Postavka temperature

Neki priloženi metodi kuvanja imaju podrazumevanu preporučenu postavku temperature koja ne može da se menja zato što druga temperatura može da utiče na rezultat kuvanja. Da biste promenili temperaturu pripreme, koristite ručni režim (pogledajte poglavlje „Režimi kuvanja“).



## Postavka vlažnosti

Neki priloženi metodi kuvanja imaju podrazumevanu preporučenu postavku vlažnosti koja ne može da se menja zato što druga vlažnost može da utiče na rezultat kuvanja. Da biste promenili postavku vlažnosti, koristite ručni režim (pogledajte poglavlje „Režimi kuvanja“).



## Tri nivoa vlažnosti

	Opis	Koristi za metod kuvanja
	Isključena vlažnost	Pečenje, hrskavo pečenje
	Srednja vlažnost	Pogledajte recepte u aplikaciji NutriU. Takođe je dostupno u ručnom režimu
	Visoka vlažnost	Kuvanje na pari, kuvanje na pari sa vazduhom, sporo kuvanje, odmrzavanje, podgrevanje, kuvanje u vakumu

## Vreme kuvanja

U ručnom režimu možete da podesite vreme kuvanja od 1 minuta do 60 minuta.

U režimu metoda kuvanja vreme možete da podesite u fiksnom opsegu. Pogledajte tabelu u poglavlju „Režimi kuvanja → Metodi kuvanja“.

Svi metodi kuvanja imaju podrazumevano vreme kuvanja, koje može da se prilagodi na osnovu količine namirnica koju stavite u aparat ili od željenog nivoa pripremljenosti. Neka preporučena vremena kuvanja za različite tipove hrane možete da pronadete u poglavlju „Režimi kuvanja → Sastoјci“.



## Zvuk

### Buka aparata

Možete da čujete blagu buku dok aparat radi. To je normalno.

Buka potiče od pumpe, koja šalje vodu kroz interni sistem, kao i od ventilatora, koji stvara protok vazduha u aparatu.

## Zvučna obaveštenja

Ponekad ćete čuti zvuk, na primer, kada aparat završi kuhanje, odnosno kada je potrebno obaviti neku radnju tokom kuhanja, npr. stavljanje dodatnog sastojka u Air Cooker.

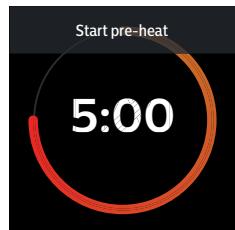
## Zagrevanje

Neki metodi kuhanja, kao što su hrskavo pečenje i pečenje, zahtevaju zagrevanje.

Obaveštenje za zagrevanje se automatski prikazuje u režimima kuhanja koji zahtevaju zagrevanje.

Ako je Air Cooker već zagrejan prethodnom pripremom, možete da preskočite zagrevanje i da odmah počnete sa kuhanjem.

Tajmer za zagrevanje je podešen na pet minuta i ne može da se prilagodi.



### Važno

- Da biste postigli optimalni rezultat kuhanja, stavite hranu u Air Cooker nakon zagrevanja.

## Tekstualni čarobnjak

Svi ekrani menija dolaze sa tekstualnim čarobnjakom, koji vam pomaže sa navigacijom kroz meni. Tekstualni opis nestaje nakon 10 sekundi i ponovo se prikazuje kada otvorite drugu stranicu u meniju.

## Pre prve upotrebe

### Važno

- Prilikom prve upotrebe Air Cooker može da proizvede izvesnu količinu dima i mirisa. To bi trebalo da prestane za nekoliko minuta. Pre nego što počnete da kuivate u aparatu, pustite ga da radi prazan 30 minuta na 160°C sa isključenom vlažnošću, uz provetrvanje prostorije.

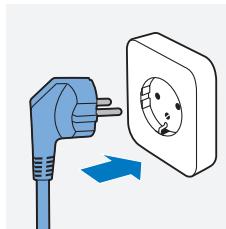
1. Uklonite svu ambalažu.
2. Uklonite sve nalepnice ili oznake sa aparata (ako ih ima).
3. Temeljno očistite aparat pre prve upotrebe tako što ćete komoru za kuhanje obrisati vlažnom neabrazivnom krpom. Isperite dodatke i odvojive delove pod mlazom tople vode.

# Povezivanja aparata Air Cooker sa aplikacijom NutriU

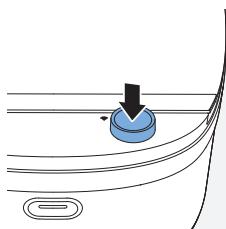
## Važno

- Proverite da li je vaš pametni uređaj povezan na kućnu Wi-Fi mrežu pre nego što započnete proces Wi-Fi podešavanja.

1. Priključite aparat.



2. Pritisnite točkić da biste uključili aparat.

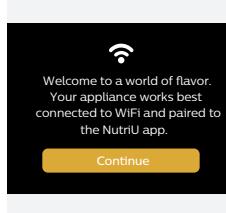


3. Idite kroz meni dok ne bude istaknut željeni jezik.



4. Pritisnite točkić da biste potvrdili izbor jezika.

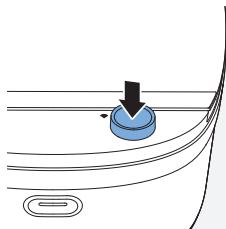
- Prikazuje se ekran dobrodošlice.



5. Pritisnite točkić da biste potvrdili i nastavili.

## Napomena

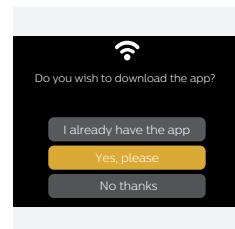
- Na sledećem ekranu možete da odlučite da li da povežete aparat sa pametnim uređajem odmah ili kasnije.



- 6.** Ako odlučite da odmah povežete, izaberite opciju „Da“.

#### Napomena

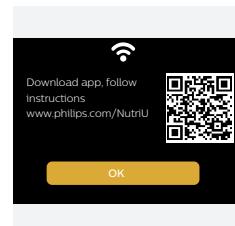
- Preporučujemo da preuzmete aplikaciju NutriU i da dodate „Air Cooker“ u aplikaciju prilikom prve upotrebe aparata. To vam omogućava da u potpunosti iskoristite Air Cooker, na primer, uživanjem u daljinskom kuvanju i obaveštenjima o toku kuvanja.



- 7.** Prikazaće se QR kôd. Skenirajte ga da biste preuzeli aplikaciju NutriU.

#### Savet

- Aplikaciju NutriU možete da preuzmete sa portala App Store ili sa veb lokacije [www.philips.com/NutriU](http://www.philips.com/NutriU). Pored toga, možete da skenirate QR kôd u brošuri koja dolazi uz Air Cooker.



- 8.** Otvorite aplikaciju NutriU i pratite proces registracije.  
**9.** Pratite korake u aplikaciji da biste povezali Air Cooker na Wi-Fi mrežu i uparili Air Cooker sa pametnim uređajem.

#### Napomena

- Ako odlučite kasnije da povežete Air Cooker, proces Wi-Fi podešavanja možete da pokrenete u „Alatke → Postavke → Podesi Wi-Fi“ u meniju aparata Air Cooker.
- Air Cooker možete da koristite sa aplikacijom kada Wi-Fi indikator pored ekrana svetli belo.

Wi-Fi indikator ima dva stanja.

Wi-Fi indikator je isključen.	Wi-Fi je onemogućen.
Wi-Fi indikator je uključen.	Wi-Fi je omogućen i uspostavljena je veza sa ruterom.

## Važno

- **Daljinsko upravljanje:** daljinski možete da upravljate aparatom Air Cooker putem aplikacije (npr. slanje recepta, pauziranje kuvanja itd.) samo ako ste potvrdili izbor za „Pristanak za daljinsko upravljanje“ u aplikaciji NutriU, na NutriU profilu.
- Proverite da li ste Air Cooker povezali na 802.11 b/g/n kućnu Wi-Fi mrežu od 2,4 GHz.
- **Uparivanje za jednog korisnika:** Samo jedan korisnik istovremeno može daljinski da upravlja aparatom. Ako drugi korisnik želi da upravlja aparatom Air Cooker i da koristi aplikaciju NutriU, mora da obavi proces uparivanja. Nakon uparivanja će automatski biti opozvano uparivanje sa prvim korisnikom.
- Proces Wi-Fi podešavanja može da se otkaže pomoću aplikacije ili tako što ćete Air Cooker isključiti sa naponske mreže.

## Napomena

- Možete da uključite ili isključite Wi-Fi u Alatke → Postavke → Wi-Fi podešavanje.
- Wi-Fi možete da resetujete u Alatke → Postavke → Wi-Fi podešavanje.

## Pre upotrebe

1. Aparat stavite na stabilnu, horizontalnu i ravnu površinu otpornu na toplotu.

## Upozorenje

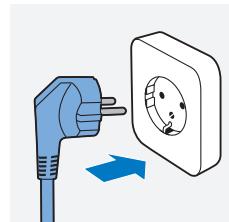
- Nemojte ništa da stavljate na aparat niti pored njega. To može da ometa protok vazduha i da utiče na rezultat kuvanja.
- Nemojte da stavljate uključen aparat pored ili ispod predmeta koje može da ošteti para, kao što su zidovi i ormari.

## Napomena

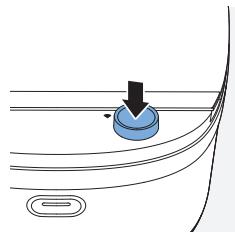
- Uvek stavite korpu sa ležištem u aparat. Nemojte da koristite korpu samu.

## Korišćenje aparata Air Cooker

1. Povežite Air Cooker na naponsku mrežu.

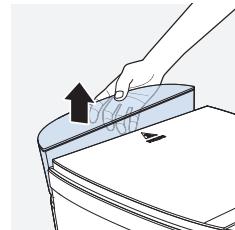


**2.** Pritisnite točkić da biste uključili Air Cooker.



**3.** Napunite rezervoar za vodu.

**3a.** Skinite rezervoar za vodu sa zadnje strane aparata Air Cooker i otvorite poklopac rezervoara za vodu.



**3b.** Napunite ga vodom do oznake MAX.



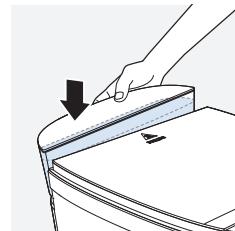
#### Napomena

- Indikator maksimalnog nivoa vode nalazi se na strani rezervoara za vodu sa drškom i ne bi ga trebalo prelaziti.

**3c.** Vratite poklopac na rezervoar za vodu i postavite rezervoar na Air Cooker.

#### Napomena

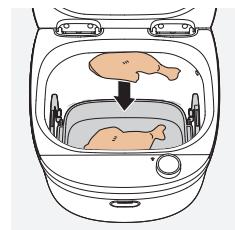
- Količina vode potrebna za kuhanje zavisi od tipa hrane i trajanja kuhanja, možda ćete morati da dopunite rezervoar za vodu tokom kuhanja. Indikator niskog nivoa vode prikazuje se na baneru za status kuhanja u aplikaciji NutriU, kao i na ekranu aparata.



**4.** Stavite namirnice u Air Cooker.

#### Napomena

- Režimi kuhanja „Pečenje“ i „Hrskavo pečenje“ zahtevaju zagrevanje. Namirnice stavite u aparat nakon što se zagrevanje završi.



5. Izaberite metod kuvanja koji želite da koristite (takođe pogledajte poglavje „Režimi kuvanja“).



6. Po potrebi podešite parametre kuvanja.  
7. Pritisnite točkić da biste započeli kuvanje.



8. Proces kuvanja počinje. Uključuju se generator pare i ventilator.

#### Napomena

- Kada pauzirate proces kuvanja, na primer, da biste prilagodili parametre kuvanja između sesija, pritisnite točkić. Ponovo pritisnite točkić da biste nastavili kuvanje.
- Nemojte da stavlјate Air Cooker pored drugog aparata za kuvanje, blizu zida kuhinje ili ispod kuhinjskog ormara, pošto vruća para može da se kondenzuje i da se sliva niz površine.

#### Upozorenje

- **Tokom upotrebe kroz izlazne otvore za vazduh oslobađa se vruća para. Držite ruke i lice na bezbednoj udaljenosti od pare i od izlaznih otvora za vazduh.**

9. Kada istekne vreme kuvanja, videćete ekran na kojem vam želimo da uživate.
- Oglasiće se melodija.
10. Možete da se vratite u glavni meni (izaberite ikonu „x“ i potrdite), da održavate hranu toplom ili da nastavite da kuvate.

## Napomena

- Ispraznite rezervoar za vodu kada završite sa kuvanjem.
- Uvek proverite da li je hrana potpuno pripremljena pre serviranja.

## Režimi kuvanja

	Režim		Postupak	Nivo veštine Air Cooker korisnika
1	Kuvanje pomoću recepta		Odaberite recept u aplikaciji i pošaljite ga na Air Cooker.	Automatizovano kuvanje na svim nivoima: potpuno vodeno
2	Sastojci		Izaberite sastojke, pa metod kuvanja. Air Cooker automatski podešava temperaturu i vlažnost. Prilagodite vreme na osnovu željenog krajnjeg rezultata i počnite da kuvate.	Početnik: potpuno vodeno
3	Metodi kuvanja		Izaberite metod kuvanja. Air Cooker automatski podešava temperaturu i vlažnost. Prilagodite vreme na osnovu željenog krajnjeg rezultata i počnite da kuvate.	Napredno: osnovno navodenje
4	Ručni režim		Ručno podešite vreme, temperaturu i vlažnost i započnite kuvanje.	Stručnjak: bez navođenja

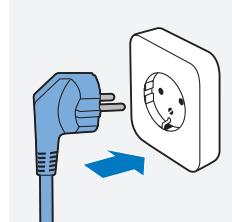
## Kuvanje pomoću recepta putem aplikacije NutriU

Ako ste početnik u korišćenju aparata Air Cooker, preporučujemo vam da koristite režim za kuvanje pomoću recepta. To je najlakši način da se upoznate sa aparatom Air Cooker. Ako ste iskusniji korisnik, aplikacija NutriU vam pomaže da ostvarite pun potencijal aparata Air Cooker.

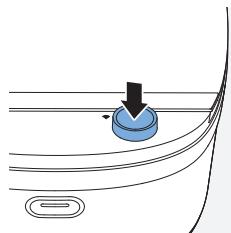
## Napomena

- Kuvanje pomoću recepta moguće je samo kada je uspostavljena veza između aparata Air Cooker i pametnog uređaja, upareni su i dali ste pristanak za daljinsko upravljanje na NutriU profilu.

1. Povežite Air Cooker na naponsku mrežu.



- Pritisnite točkić da biste uključili Air Cooker.



- Otvorite aplikaciju NutriU na pametnom uređaju i odaberite recept u aplikaciji NutriU.
- Dodirnite „Početak“.
  - Odgovarajuća postavka se prikazuje u aplikaciji NutriU, kao i na aparatu.
- Po potrebi podešite vreme, a zatim pokrenite kuhanje iz aplikacije ili na aparatu.

#### Savet

- Ako se strogo pridržavate recepta po pitanju sastojaka i količina, nema potrebe da prilagođavate vreme kuhanja.
- Ako kuivate više ili manje nego što je navedeno u receptu, možda ćete morati da prilagodite vreme kuhanja u skladu sa tim.

#### Napomena

- Takođe možete da prilagodite parametre kuhanja poput „vlažnosti“ i „temperaturе“ za recept. Promena tih parametara može da utiče na rezultat kuhanja.

## Režim „Sastojci“

Ovaj režim koristite ako ste početnik u korišćenju aparata Air Cooker i želite potpuno navođenje u vezi sa procesom kuhanja.

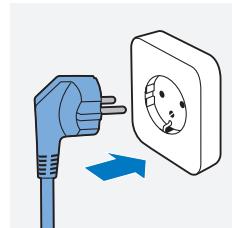
#### Važno

- Kada prvi put otvorite listu sastojaka, odnosno pre nego što povežete Air Cooker na kućni Wi-Fi, dostupna je samo podrazumevana lista sastojaka. Lista će se automatski ažurirati čim povežete i uparite Air Cooker sa pametnim uređajem, u skladu sa zemljom/regionom koji ste odabrali tokom procesa povezivanja u aplikaciji.

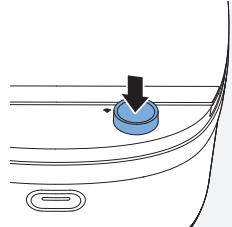
#### Napomena

- Lista sastojaka se povremeno automatski ažurira. To zahteva da Air Cooker bude povezan na kućni Wi-Fi.

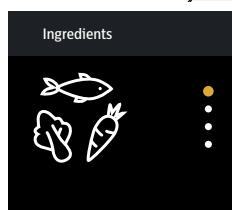
1. Povežite Air Cooker na naponsku mrežu.



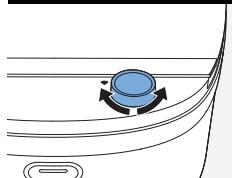
2. Pritisnite točkić da biste uključili Air Cooker.



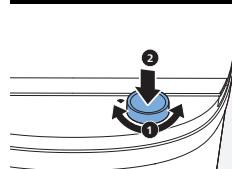
3. Okrećite točkić dok ne izaberete **Sastojci**.



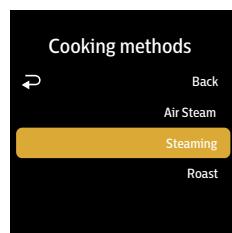
4. Pritisnite točkić da biste potvrdili.



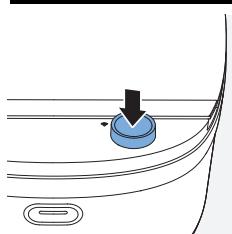
5. Okrećite točkić da biste odabrali sastojak koji želite da pripremite. Pritisnite točkić da biste potvrdili.



6. Odaberite neki od preporučenih metoda kuvanja i potvrdite.



7. Pritisnite točkić da biste započeli kuvanje.



#### Napomena

- Podrazumevano vreme kuvanja zasnovano je na količini sastojaka koje stavite u Air Cooker.

Pogledajte donju tabelu za preporučenu količinu namirnica u skladu sa podrazumevanim vremenom kuvanja.

Grupa sastojaka	Sastojak	Količina	Motodi	Temperatura kuvanja	Vlažnost kuvanja	Vreme kuvanja	Zagrevanje
Povrće	Spanać	250 g	Para	100°C	潮湿 (W)	10 min	ne
	Brokoli	600 g	Kuvanje na pari sa vazduhom	120°C	潮湿 (W)	12 min	ne
		600 g	Hrskavo pečenje	160°C	干燥 (D)	13 min	da
Tikvice	Tikvice	500 g	Kuvanje na pari sa vazduhom	120°C	潮湿 (W)	15 min.	ne
	Karfiol	600 g	Kuvanje na pari sa vazduhom	120°C	潮湿 (W)	15 min.	ne
		600 g	Hrskavo pečenje	160°C	干燥 (D)	20 min	da

Grupa sastojaka	Sastojak	Količina	Motodi	Temperatura kuvanja	Vlažnost kuvanja	Vreme kuvanja	Zagrevanje
	Boranija	500 g	Kuvanje na pari sa vazduhom	120°C	💧	17 min	ne
	Plavi patlidžan	750 g	Kuvanje na pari sa vazduhom	120°C	💧	25 min	ne
		680 g	Hrskavo pečenje	160°C		20 min	da
	Prokélj	500 g	Kuvanje na pari sa vazduhom	120°C	💧	12 min	ne
	Zelena šparгла	750 g	Kuvanje na pari sa vazduhom	120°C	💧	12 min	ne
	Paprika babura	500 g	Kuvanje na pari sa vazduhom	120°C	💧	12 min	ne
	Paradajz	750 g	Kuvanje na pari sa vazduhom	120°C	💧	12 min	ne
Korenasto povrće sa visokim sadržajem skroba	Ceo krompir	600 g	Kuvanje na pari sa vazduhom	120°C	💧	40 min	ne
	Krompir u četvrtinama	600 g	Kuvanje na pari sa vazduhom	120°C	💧	35 min	ne
		600 g	Hrskavo pečenje	160°C	🔥	45 min	da
	Narandžasti batat u četvrtinama	600 g	Kuvanje na pari sa vazduhom	120°C	💧	20 min	ne
	Ceo batat	600 g	Hrskavo pečenje	160°C	🔥	30 min	da
	Kockice bundeve	750 g	Kuvanje na pari sa vazduhom	120°C	💧	30 min	ne
		750 g	Hrskavo pečenje	160°C	🔥	30 min	da
	Šargarepa	750 g	Kuvanje na pari sa vazduhom	120°C	💧	25 min	ne
		750 g	Hrskavo pečenje	160°C	🔥	25 min	da
Žitarice	Basmati pirinča	200 g pirinča/ 550 ml vode	Kuvanje na pari sa vazduhom	120°C	💧	25 min	ne

Grupa sastojaka	Sastojak	Količina	Motodi	Temperatura kuvanja	Vlažnost kuvanja	Vreme kuvanja	Zagrevanje
	Jasmin pirinač	200 g/ 550 ml	Kuvanje na pari sa vazduhom	120°C	💧	25 min	ne
	Integralni pirinač dugog zrna	200 g/ 550 ml	Kuvanje na pari sa vazduhom	120°C	💧	40 min	ne
	Proso	200 g/ 400 ml	Kuvanje na pari sa vazduhom	120°C	💧	20 min	ne
	Kinoa	200 g/ 550 ml vode	Kuvanje na pari sa vazduhom	120°C	💧	25 min	ne
	Ječam	200 g/ 600 ml	Kuvanje na pari sa vazduhom	120°C	💧	40 min	ne
	Heljda	200 g/ 450 ml	Kuvanje na pari sa vazduhom	120°C	💧	20 min	ne
	Kuskus/ Bulgur	200 g/ 300 ml vode	Kuvanje na pari sa vazduhom	120°C	💧	10 min	ne
Meso	Juneći odrezak bez masnoće	1000 g	Kuvanje na pari sa vazduhom	120°C	💧	50 min	ne
	Svinjski odrezak bez masnoće	1000 g	Kuvanje na pari sa vazduhom	120°C	💧	60 min	ne
	Prošarana svinjetina	1000 g	Hrskavo pečenje	160°C	🔥	60 min	da
	Svinjska rebra	1000 g	Hrskavo pečenje	160°C	🔥	60 min	da
Živinsko meso	Pileće grudi	550 g (3 komada)	Kuvanje na pari sa vazduhom	120°C	💧	25 min	ne
		550 g	Hrskavo pečenje	160°C	🔥	25 min	da
	Ćureća prsa	550 g	Kuvanje na pari sa vazduhom	120°C	💧	25 min	ne
		550 g	Hrskavo pečenje	160°C	🔥	25 min	da
	Celo pile	1450 g	Hrskavo pečenje	160°C	🔥	60 min	da
	Pileći bataci	400 g	Hrskavo pečenje	160°C	🔥	50 min	da
	Pačija prsa	600g (2 komada)	Hrskavo pečenje	160°C	🔥	12 min	da

Grupa sastojaka	Sastojak	Količina	Motodi	Temperatura kuvanja	Vlažnost kuvanja	Vreme kuvanja	Zagrevanje
Riba i morski plodovi	Losos	450 g	Kuvanje na pari sa vazduhom	120°C	💧	15 min.	ne
		450 g	Hrskavo pečenje	160°C	💧	20 min	da
	Brancin	600 g	Kuvanje na pari sa vazduhom	120°C	💧	12 min	ne
		800 g	Kuvanje na pari sa vazduhom	120°C	💧	15 min.	ne
	Pastrmka	600 g	Kuvanje na pari sa vazduhom	120°C	💧	12 min	ne
		600 g	Kuvanje na pari sa vazduhom	120°C	💧	15 min.	ne
	Sipa	600 g	Kuvanje na pari sa vazduhom	120°C	💧	15 min.	ne
		600 g	Kuvanje na pari sa vazduhom	120°C	💧	12 min	ne
Jaja	Tvrdo kuvano jaje	560 g/ 10 jaja	Kuvanje na pari sa vazduhom	120°C	💧	12 min	ne
	Meko kuvano jaje	560 g/ 10 jaja	Kuvanje na pari sa vazduhom	120°C	💧	8 min	ne

#### Napomena

- Za svaki sastojak dostupan je i NutriU recept. Dodatne informacije potražite u aplikaciji.
- Ako podrazumevano vreme kuvanja ne pruži željeni rezultat pošto ste manju ili veću količinu hrane od preporučene, prilagodite vreme kuvanja.

#### Režim „Metod kuvanja“

Ovaj režim se preporučuje kada se već malo upoznate sa procesom kuvanja pomoću aparata Air Cooker. Možete da odaberete različite metode kuvanja.

Metod kuvanja	Postavka temperature	Postavka vlažnosti	Podrazumevano vreme	Domet	Primeri
Kuvanje na pari sa vazduhom	120°C	💧	10 min	1–90 min	Povrće, meso, riba, morski plodovi, jela sa jajima
Para	100°C	💧	10 min	1–90 min	Lisnato povrće, knedle, sveži ravioli
Hrskavo pečenje	160°C	💧	50 min (plus 5 min zagrevanja)	1–90 min	Meso, živinsko meso, riba, povrće, krompir

Metod kuvanja	Postavka temperature	Postavka vlažnosti	Podrazumevano vreme	Domet	Primeri
Pečenje	160°C		35 min (plus 5 min zagrevanja)	1–90 min	Gratinirana jela, lazanje, kolači, mafini, kiflice
Sporo kuvanje	80°C		120 min	1–180 min	Meso, kuvana jela, supe, sosovi
Kuvanje u vakumu	50–90°C		90 min	1–180 min	Meso, živinsko meso, riba, morski plodovi
Odmrzavanje	60°C		20 min	1–180 min	Različite vrste smrznute hrane
Podgrevanje	120°C		15 min.	1–90 min	Različite vrste ostataka od jela

### Napomena

- Neki metodi kuvanja, kao što su hrskavo pečenje i pečenje, zahtevaju zagrevanje.
- Ako je Air Cooker već zagrejan prethodnom pripremom, možete da preskočite zagrevanje i da odmah počnete sa kuvanjem.
- Tajmer za zagrevanje je podešen na pet minuta i ne može da se prilagodi.

### Upozorenje

- **Tokom upotrebe kroz izlazne otvore za vazduh oslobađa se vruća para. Držite ruke i lice na bezbednoj udaljenosti od pare i od izlaznih otvora za vazduh.**
- Čuvajte se vrele pare koja izlazi iz aparata u toku kuvanja, u režimu održavanja temperature ili kada otvorite poklopac.
- Kada proveravate hranu, obavezno koristite kuhinjski pribor sa dugačkom drškom.
- Nikada nemojte da kuvate na pari zamrznuto meso, živinu niti ribu i morske plodove. Obavezno ih ostavite da se potpuno odmrznu, pa ih tek onda pripremite na pari.

### Kuvanje na pari sa vazduhom

Preporučujemo da „Kuvanje na pari sa vazduhom“ koristite za sve vrste povrća, meso bez masnoće, ribu, morske plodove i sve vrste žitarica. Ova postavka zadržava prirodni ukus, teksturu i jarku boju hrane.

Vreme kuvanja navedeno u tabeli predstavlja preporuku za sveže sastojke. Ako vreme kuvanja ne pruži željeni rezultat, prilagodite vreme kuvanja.

Grupa sastojaka	Sastojak	Količina	Vreme kuvanja
Povrće	Brokoli	600 g	12 min
	Tikvice	500 g	15 min.
	Karfiol	600 g	15 min.
	Boranija	500 g	17 min
	Prokelj	500 g	12 min
	Zelena špargla	750 g	12 min
	Paprika babura	500 g	12 min
	Paradajz	750 g	12 min
Korenasto povrće sa visokim sadržajem skroba	Plavi patlidžan	750 g	25 min
	Ceo krompir	600 g	40 min
	Krompir u četvrtinama	600 g	35 min
	Narandžasti batat u četvrtinama	600 g	20 min
	Kockice bundeve	750 g	30 min
	Šargarepa	750 g	25 min
	Žitarice	200 g pirinča/550 ml vode	25 min
	Jasmin pirinač	200 g/550 ml	25 min
Meso	Integralni pirinač dugog zrna	200 g/550 ml	40 min
	Proso	200 g/400 ml	20 min
	Kinoa	200 g/550 ml vode	25 min
	Ječam	200 g/600 ml	40 min
	Heljda	200 g/450 ml	20 min
	Kuskus/Bulgur	200 g/300 ml vode	10 min
	Juneći odrezak bez masnoće (biftek)	1000 g	50 min
	Svinjski odrezak bez masnoće	1000 g	60 min
Živinsko meso	Pileće grudi	550 g (3 komada)	25 min
	Ćureća prsa	550 g	25 min
Riba i morski plodovi	Losos	450 g	15 min.
	Brancin	600 g	12 min
	Škampi	800 g	15 min.
	Pastrmka	600 g	12 min
	Sipa	600 g	15 min.
	File bele ribe	600 g	12 min
Jaja	Tvrdo kuvano jaje	560 g/10 jaja	12 min
	Meko kuvano jaje	560 g/10 jaja	8 min

## Para

Kuvanje na pari predstavlja veoma nežan način pripreme usled niske temperature i visoke vlažnosti. Preporučujemo da „Kuvanje na pari“ koristite za lisnato povrće i za namirnice koje bi trebalo da ostanu vlažne i mekane, poput knedli.

Vreme kuvanja navedeno u tabeli predstavlja preporuku za sveže sastojke. Ako vreme kuvanja ne pruži željeni rezultat, prilagodite vreme kuvanja.

Grupa sastojaka	Sastojak	Količine	Vreme kuvanja
Povrće	Spanać	250 g	10 min
	Brokoli	600 g	14 min
	Tikvice	500 g	17 min
	Karfiol	600 g	17 min
	Boranija	500 g	19 min
	Prokelj	500 g	14 min
	Zelena špargla	750 g	14 min
	Paprika babura	500 g	14 min
	Paradajz	750 g	14 min
Živinsko meso	Plavi patlidžan	750 g	27 min
	Pileće grudi	550 g (3 komada)	27 min
	Ćureća prsa	550 g	27 min
Riba	File bele ribe	600 g	14 min
	Losos	450 g	17 min
	Škampi	800 g	17 min
Knedle	Kineske knedle	400 g	20 min
	Knödel	600 g	25 min
	Sveži ravioli	500 g	12 min
Jaja	Zalogaji od jaja	600 g	15 min.
	Puding od jaja	600 g	15 min.
Deserti	Rikota rolnice	800 g	25 min
	Banana hleb	600 g	25 min

## Hrskavo pečenje

Preporučujemo da „Hrskavo pečenje“ koristite za pripremu namirnica na višoj temperaturi, najviše za jela sa mesom i robom, ali i za povrće.

### Savet

- Za optimalni rezultat, zagrejte aparat pre kuvanja.

Vreme kuvanja navedeno u tabeli predstavlja preporuku za sveže sastojke. Ako vreme kuvanja ne pruži željeni rezultat, prilagodite vreme kuvanja.

Grupa sastojaka	Sastojak	Količina	Vreme kuvanja
Povrće	Brokoli	600 g	13 min
	Karfiol	500 g	20 min
	Plavi patlidžan	680 g	20 min
	Paradajz	750 g	15 min.
	Briselski prokelj	500 g	15 min.
	Paprika babura	500 g	20 min
Korenasto povrće sa visokim sadržajem skroba	Krompir u četvrtinama	600 g	45 min
	Bundeva	750 g	30 min
	Šargarepa	600 g	30 min
	Ceo batat	600 g	30 min
Meso	Prošarana svinjetina (svinjski pauflek)	1000 g	60 min
	Svinjska rebra	1000 g	60 min
Živinsko meso	Pileće grudi	550 g	25 min
	Ćureća prsa	550 g	25 min
	Celo pile	1450 g	60 min
	Pileći bataci	400 g	50 min
Riba i morski plodovi	Losos	450 g	20 min

## Pečenje

Preporučujemo da „Pečenje“ koristite za pečenje hleba, kolača i mafina, ali i za gratinirana jela. Ova postavka daje ukusna pečena jela, mekana iznutra i hrskava spolja.

### Savet

- Za optimalni rezultat, zagrejte aparat pre kuvanja.
- Za pečenje kolača, hleba i gratiniranih jela preporučujemo da koristite posudu. Za pečenje mafina koristite standardne silikonske kalupe koji mogu da se koriste u pećnici.

Vreme kuvanja navedeno u tabeli predstavlja smernice za pečenje različitih namirnica. Ako vreme pečenja ne pruži željeni rezultat, prilagodite vreme.

Grupa sastojaka	Sastojak	Vreme kuvanja
Kolač	Torta sa sirom	40 min
	Smesa za kolače	30 min
	Smesa za saher tortu	30 min
	Mafini	20 min
	Rolnice od cimeta	30 min
Gratinirana jela	Graten od krompira	60 min

Grupa sastojaka	Sastojak	Vreme kuvanja
	Lazanje	50 min
	Kiš	45 min
Hleb	Hleb	40 min
	Pletenice sa belim lukom	25 min

## Sporo kuvanje

U režimu „Sporo kuvanje“, namirnice možete da kuvate na niskoj temperaturi do 3 sata. Preporučujemo da „Sporo kuvanje“ koristite za meso i živinsko meso, kao i za kuvana jela ili supe. Ova postavka daje mekane i sočne rezultate intenzivnog ukusa.

### Savet

- Sporo kuvanje takođe može da se koristi u kombinaciji sa drugim metodama kuvanja. Na primer, prvo možete sporo da skuvate meso, pa da ga kratko pržite na tiganju za optimalni rezultat.

Vreme kuvanja navedeno u tabeli predstavlja preporuku za sveže sastojke. Ako vreme kuvanja ne pruži željeni rezultat, prilagodite vreme kuvanja.

Grupa sastojaka	Sastojak	Količina	Temperatura kuvanja	Vreme kuvanja
Meso	Svinjska rebra	1000 g	80°C	120 min
	Prošarana svinjetina	1000 g	80°C	180 min
	Svinjetina bez masnoće	1000 g	80°C	180 min
	Posna govedina	1000 g	80°C	180 min
Piletina	Celo pile	1350 g	80°C	180 min
Povrće	Ratatuj	800 g	80°C	180 min
Dinstanje	Juneći paprikaš	1500 g	80°C	180 min
Voće	Džem od šljiva	1000 g	80°C	180 min

## Kuvanje u vakumu

Kuvanje u vakumu predstavlja specijalni metod kuvanja koji koristi vakuum i nisku temperaturu za preciznu pripremu hrane. Da biste postigli vakuum, koristite namenske plastične kese sa patent zatvaračem za kuvanje u vakumu i aparat za vakumiranje. Air Cooker omogućava kuvanje u vakumu do 3 sata. Ova postavka vam omogućava da dobijete sočne i mekane rezultate za meso, bez rizika od prekomernog kuvanja.

### Savet

- Kuvanje u vakumu takođe može da se koristi u kombinaciji sa drugim metodama kuvanja. Na primer, prvo možete da pripremite meso tako što ćete kuvati u vakumu, pa da ga kratko pržite na tiganju za optimalni rezultat.

## Upozorenje

- Ako koristite funkciju za kuvanje u vakumu, obavezno koristite isključivo kvalitetne kese za kuvanje u vakumu.
- Ako stavite namirnice u kesu za kuvanje u vakumu, obavezno izaberite metod kuvanja u vakumu jer u suprotnom kesa može da se istopi.
- Ne preporučuje se korišćenje funkcije kuvanja u vakumu sa temperaturom manjom od 50°C zato što to može da podstakne razvoj bakterija.

Vreme kuvanja u tabeli predstavlja preporuku za kuvanje u vakumu. Ako rezultat kuvanja nije u skladu sa vašim očekivanjima, preporučujemo da podesite za nekoliko stepeni nižu ili višu temperaturu da biste rezultat prilagodili svom ukusu. Takođe možete da prilagodite vreme kuvanja.

Grupa sastojaka	Sastojak	Temperatura kuvanja	Vlažnost kuvanja	Vreme kuvanja	Nivo pripremljenosti
(Crveno) Meso	Juneći biftek, 350 g, debljine 4 cm	54°C	💧	70–180 min	Srednje-sirovo
	Antrikot, 450 g, debljine 4 cm	54°C	💧	100–180 min	Srednje-sirovo
	Juneći file minjon, 250 g, debljine 4 cm	54°C	💧	80–120 min	Srednje-sirovo
Svinjetina	2 svinjska adreska po a 250 g	63°C	💧	60–120 min	Srednje, mekano, sočno
Živinsko meso	2 x pileća prsa po 250 g	66°C	💧	70–180 min	Sočno i mekano
Morski plodovi	Škampi, sa ljuskom, srednje veličine, 400 g	56°C	💧	40–65 min	Staklasto, puterasto, sočno
Riba	4 filea lososa po 150 g	52°C	💧	45–70 min	Čvrsto i lisnato
Jaja	10 jaja srednje veličine	66°C	💧	55–70 min	Kao poširano, belo belance, meko žumance
	10 jaja srednje veličine	74°C	💧	60–75 min	Kao tvrdo kuvano
Povrće	Zelena šparqla, 250 g	85°C	💧	12–18 min	Hrskavo
	Cvet brokule, 400 g	85°C	💧	15–20 min	Hrskavo
Deserti	Krem karamel, 5 posuda od 9x5 cm	82°C	💧	70–80 min	Svilenkasto
	Čizkejk, 6 staklenih tegli sa poklopcom od 39 cl	80°C	💧	80–90 min	Kremasto

## Odmrzavanje

Preporučujemo da „Odmrzavanje“ koristite za odmrzavanje zamrznute hrane, poput povrća, mesa, ribe i voća.

Vreme navedeno u tabeli predstavlja preporuku za odmrzavanje. Vreme odmrzavanja zavisi od količine i veličine zamrznute hrane. Ako zamrznuta hrana nije potpuno zamrznuta, produžite vreme odmrzavanja za nekoliko minuta.

Grupa sastojaka	Sastojak	Količina	Vreme odmrzavanja
Voće	Sve vrste bobičastog voća	500 g	8 min
	Sos od jabuke/komadi	500 g	10 min
	Šljive	500 g	10 min
	Breskve	500 g	10 min
Povrće	Zamrznuto povrće u bloku	500 g	10 min
Riba	Fileti ribe	200 g	5 min
	Cela riba	250 g	8 min
	Škampi	300 g	5 min
Juneće i svinjsko meso	Mleveno meso	250 g	15 min.
	Meso za gulaš	400 g	20 min
	Kotleti	250 g	15 min.
	Kobasice	250 g	10 min
Živinsko meso	Celo pile	1200 g	30 min
	Pileće grudi	400 g	15 min.
	Pileći bataci	400 g	13 min
Pečene namirnice	Lisnato testo	300 g	10 min
	Smese	500 g	15 min.
	Rolnice od cimeta	500 g	13 min
Hleb/kifle	Kifle	500 g	13 min
	Raženi hleb	500 g	15 min.
	Integralni hleb	500 g	15 min.
	Beli hleb	500 g	15 min.
Gotova jela	Supe	1000 g	25 min
	Kuvana jela	1000 g	30 min
	Pirinač	250 g	8 min

### Važno

- Nemojte da koristite tečnost od odmrznute hrane za kuvanje.
- Nemojte da zamrzavate hrani nakon što se otopi.

## Podgrevanje

Preporučujemo da „Podgrevanje“ koristite za jednostavno, brzo i zdravo podgrevanje hrane, za sočne i ravnomerne rezultate.

Vreme navedeno u tabeli predstavlja preporuku za podgrevanje. Ako hrana nije podgrejana kao što je očekivano, produžite vreme podgrevanja za nekoliko minuta.

Grupa sastojaka	Količina	Vreme podgrevanja
Prilozi – testenina	500 g	10 min
Prilozi – pirinač	500 g	10 min
Kaserola	1500 g	25 min
Riblji file	250 g	8 min
Lazanje	1000 g	25 min
Juneće/svinjsko meso	250 g	10 min
Živilsko meso	250 g	10 min
Povrće	500 g	10 min
Supa	1000 g	20 min
Dim sum	400 g	12 min
Palačinke	250 g	8 min
Omlet	250 g	8 min
Pica	2 parčeta	10 min

## Režim „Ručno“

Ovaj režim se preporučuje korisnicima aparata Air Cooker koji su već upoznati sa njim i imaju iskustva sa „kuvanjem pomoću recepta“ ili sa „kuvanjem sa sastojcima“.

U ovom režimu možete ručni da podešavate sve parametre kuvanja, kao što su vreme, temperatura i vlažnost.

Možete da odaberete vreme između 1 i 60 minuta i temperaturu između 60°C i 160°C. Dostupne su tri postavke vlažnosti, a to su (isključena vlažnost), (srednja vlažnost) i (visoka vlažnost).

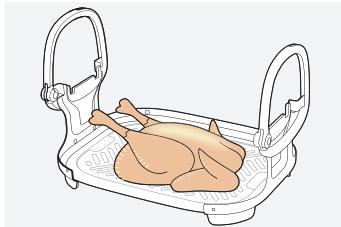
## Dodaci

Air Cooker se isporučuje sa osnovnim dodacima i sa nekim dodatnim, u zavisnosti od modela koji ste kupili.

Ispod pogledajte neke mogućnosti njihovog kombinovanja za kuvanje u aparatu Air Cooker.

### Napomena

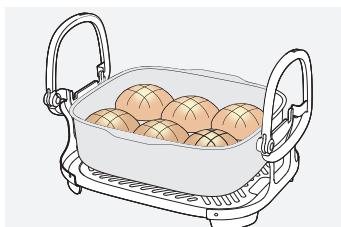
- Uvek koristite Air Cooker sa donjom posudom i mrežom. Svi drugi dodaci postavljaju se preko.



Samo donja posuda i mreža



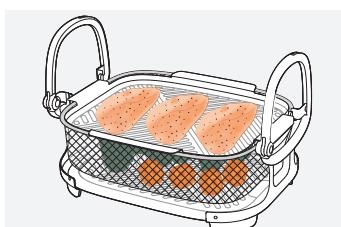
Donja posuda, mreža i korpa



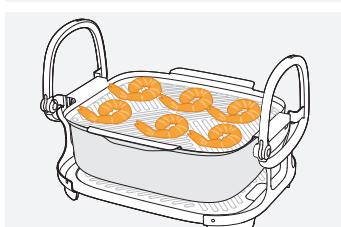
Donja posuda, mreža i posuda za kuhanje



Donja posuda, mreža i drugi nivo



Donja posuda, mreža, korpa i drugi nivo



Donja posuda, mreža, posuda za kuhanje i drugi nivo

## Glasovna kontrola

1. Uverite se da je Air Cooker povezan i uparen sa pametnim uređajem i da je data saglasnost za daljinsko upravljanje u aplikaciji NutriU, da bi to bilo dostupno na profilu.
2. Proverite da li ste preuzezeli aplikaciju glasovnog pomoćnika.
3. Povežite aplikaciju NutriU sa aplikacijom glasovnog pomoćnika.

### Napomena

- Ako ne vidite opciju za aktiviranje glasovne kontrole u aplikaciji NutriU, aktivirajte veštinu Amazon Alexa pomoću aplikacije glasovnog pomoćnika.
- Detaljne glasovne komande možete da pronađete u aplikaciji glasovnog pomoćnika.
- Povezivanje aplikacije NutriU sa aplikacijom glasovnog pomoćnika takođe možete da obavite prilikom prvog povezivanja i uparivanja aparata Air Cooker.

## Čišćenje

### Opšte

#### Važno

- **Nemojte da koristite metalni kuhinjski pribor niti abrazivne materijale za čišćenje zato što mogu da oštete premaz protiv lepljenja.**
- **Nemojte da koristite oštре ili šiljate alatke za čišćenje mlaznice za vodu u komori za kuvanje jer to može da ošteti mlaznicu.**

#### Napomena

- Unutrašnjost aparata, donja posuda, korpa, posuda za kuvanje i drugi nivo imaju premaz protiv lepljenja.
- Prilikom prve upotrebe aparata temeljno očistite komoru za kuvanje tako što ćete je obrisati vrućom vodom. Takođe očistite donju posudu, korpu, posudu za kuvanje i drugi nivo vrućom vodom i neabrazivnim sunderom. (pogledajte „Tabela za čišćenje“).
- Aparat očistite nakon svakog korišćenja. Uklonite ulje i masnoću iz komore za kuvanje i sa poklopca nakon svake upotrebe.
- Nemojte da punite komoru za kuvanje vodom radi čišćenja.

1. Pritisnite i držite točkić da biste isključili aparat, isključite utikač iz zidne utičnice i ostavite aparat da se hlađi približno 30 minuta sa otvorenim poklopcom.
2. Uklonite donju posudu i korpu, posudu za kuhanje i/ili drugi nivo da bi se Air Cooker brže ohladio.
3. Očistite komoru za kuhanje vrućom vodom, po potrebi koristite deterdžent za sudove i neabrazivni sunder (pogledajte „Tabela za čišćenje“).
4. Odvojite mrežu od donje posude radi lakog i temeljnog čišćenja.

#### Savet

- Ako u komori za kuhanje ima zalepljenih ostataka hrane, možete da upotrebite automatizovani program za čišćenje „EasyClean“ da biste oomekšali ostatke i lako očistili aparat (pogledajte „Korišćenje automatizovanih programa za čišćenje“).
- 5. Očistite donju posudu, korpu, posudu za kuhanje i drugi nivo u mašini za pranje sudova. Takođe možete da očistite vrućom vodom sa deterdžentom za sudove i neabrazivnim sunderom (pogledajte „Tabelu čišćenja“).
- 6. Spoljašnji deo aparata obrišite vlažnom krpom.
- 7. Proverite da li je unutrašnjost aparata potpuno suva pre odlaganja sa zatvorenim poklopcem.

#### Savet

- Ako duže vreme nećete koristiti aparat, temeljno očistite unutrašnjost pre odlaganja da biste sprečili stvaranje neprijatnih mirisa itd. Nakon toga ostavite poklopac otvoren dok se unutrašnjost aparata potpuno ne osuši. Nikada nemojte da odlažete aparat sa zatvorenim poklopcom ako unutrašnjost nije potpuno čista i suva.

#### Napomena

- Uverite se da na ekranu nema zaostale vlage. Osušite upravljačku ploču krpom nakon što je očistite.
- U slučaju nakupljanja vode ili vlage u komori za kuhanje usled bilo kojeg razloga (prekomerna vlaga koju ispušta hrana, kondenzacija vode, tokom automatizovanih programa čišćenja itd.), uklonite vodu pomoću sunđera za čišćenje pre nego što dode do nivoa otvora za ispuštanje sa zadnje strane. To može da dovede do ispuštanja dima usled kontakta sa grejalicom.

## Tabela za čišćenje

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

### Napomena

- Koristite funkciju „Ispiranje“ ili „EasyClean“ da biste temeljno očistili unutrašnjost komore za kuvanje.

## Korišćenja automatizovanih programa za čišćenje

### Ispiranje

Preporučuje se da program za ispiranje koristite kada duže vreme niste koristili Air Cooker. On ispira interni sistem vodom.

### EasyClean

Funkcija EasyClean pomaže u rastvaranju masnih ostataka i dubinskom čišćenju komore za kuhanje. Program traje 20 minuta. Ako je program završio, potrebno je da samo obrišete komoru za kuhanje vlažnom krpom.

### Čišćenje kamenca

Air Cooker će vas podsetiti obaveštenjem na ekranu kada dođe vreme za čišćenje kamenca iz aparata.

#### Napomena

- Preporučujemo da aparat očistite od kamenca kada vidite podsetnik, jer u suprotnom sistem za vodu može da se zapuši. Ako želite kasnije da očistite aparat od kamenca, možete da preskočite obaveštenje. Kada sledeći put uključite Air Cooker, ponovo ćete dobiti podsetnik.

**1.** Izaberite „Alatke → Čišćenje kamenca“ na ekranu aparata.

#### Napomena

- Proverite da li je aparat uključen i da u komori za kuhanje nema preostale tečnosti. Ako je aparat i dalje vruć, ostavite ga da se hlađi sa otvorenim poklopcom bar 30 minuta.

**2.** Sipajte približno 80 ml tečnosti za čišćenje kamenca Philips CA6700 ili limunske kiseline u prazan rezervoar za vodu i vratite rezervoar za vodu u aparat bez dodavanja vode.

#### Napomena

- Koristite isključivo Philips sredstvo za uklanjanje kamenca iz vode ili limunsku kiselinu. Ni u kom slučaju ne smete da koristite tečnost za čišćenje kamenca na bazi sumporne kiseline, hlorovodonične kiseline, sulfaminske kiseline ili sirćetne kiseline (sirće), pošto to može da oštetи sistem za vodu u aparatu i da ne rastvor kamenac pravilno.

**3.** Pritisnite „Nastavi“ da biste započeli čišćenje kamenca.

#### Napomena

- Aparat će ispušтati rastvor za čišćenje kamenca. Ispušтena tečnost će se sakupljati na dnu komore za kuhanje.

**4.** Sačekajte da se prikaže sledeće uputstvo na ekranu. To će trajati približno 10 minuta.

5. Ispraznite rezervoar za vodu, isperite ga, pa ga dopunite svežom vodom do indikatora MAX.
6. Kada to obavite, potverdite na ekranu tako što ćete pritisnuti „OK“ pomoću točkića. Aparat će zatim isprati sistem za vodu svežom vodom.
7. Kada se ispiranje završi, pritisnite „OK“ da biste završili proces čišćenja kamenca.
8. Obrišite dno komore za kuhanje suvom krpom.

#### Savet

- Možete da koristite limunsку kiselinu (pomešajte je sa vodom u skladu sa uputstvima) za uklanjanje malih naslaga kamenca unutar komore za kuhanje. Samo je sipajte u posudu, ostavite kratko da deluje, pa obrišite.

## Memorija

1. Isključite uređaj iz električne mreže i ostavite ga da se ohladi.
2. Ispraznite posudu za vodu.
3. Uverite se da su svi delovi čisti i suvi pre odlaganja.
4. Složite dodatke jedne na druge i odložite ih u aparat.

#### Savet

- Ako duže vreme nećete koristiti aparat, temeljno očistite unutrašnjost pre odlaganja da biste sprečili stvaranje neprijatnih mirisa itd. Nakon toga ostavite poklopac otvoren dok se unutrašnjost aparata potpuno ne osuši. Nikada nemojte da odlažete aparat sa zatvorenim poklopcom ako unutrašnjost nije potpuno čista i suva.

#### Napomena

- Air Cooker uvek držite horizontalno kada ga nosite.
- Uvek proverite da li su dodaci aparata Air Cooker pravilno složeni jedni u druge, kako bih ih bilo moguće odložiti u aparat sa zatvorenim poklopcom.

## Recikliranje

- Proizvod koji više ne može da se upotrebljava nemojte da odlažete u kućni otpad na kraju veka trajanja, već ga predajte na zvaničnoj tački za prikupljanje za reciklažu. Tako ćete doprineti zaštiti okoline.
- Pratite propise svoje zemlje za zasebno prikupljanje otpadnih električnih i elektronskih proizvoda. Pravilno odlaganje doprinosi sprečavanju negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi.

## Izjava o usaglašenosti

DAP B.V. ovim putem izjavljuje da je Air Cooker NX096x usklađen sa Direktivom 2014/53/EU.

Ceo tekst deklaracije o usklađenosti za EU dostupan je na sledećoj internet adresi:  
<https://www.philips.com>.

Air Cooker NX096x opremljen je Wi-Fi modulom, 2,4 GHz 802.11 b/g/n, sa maksimalnom izlaznom snagom od 92,9 mW EIRP.

## Garancija i podrška

Ako su vam potrebne informacije ili podrška, posetite

[www.philips.com/support](https://www.philips.com/support), skenirajte QR kôd na ambalaži ili u uvodnoj brošuri, odnosno pročitajte odvojeni međunarodni garantni list.

## Ažuriranja softvera i firmvera

Ažuriranje je neophodno radi zaštite vaše privatnosti i garantovanja pravilnog funkcionisanja aparata Air Cooker i aplikacije.

Uvek ažurirajte aplikaciju na najnoviju verziju.

Air Cooker automatski ažurira firmver.

### Napomena

- Da biste omogućili da se Air Cooker ažurira na najnoviju verziju firmvera, proverite da li je Air Cooker povezan na kućnu Wi-Fi mrežu.
- Uvek koristite najnoviju aplikaciju i firmver.
- Ažuriranja postaju dostupna kada postoje poboljšanja softvera.
- Ažuriranje firmvera se pokreće automatski kada je Air Cooker u režimu pripravnosti. Ovo ažuriranje traje nekoliko minuta. Tokom tog perioda nije moguće koristiti Air Cooker.

## Kompatibilnost uređaja

Detaljne informacije o kompatibilnosti aplikacije potražite u podacima u prodavnici aplikacija.

## Fabričko resetovanje

Da biste fabrički resetovali Air Cooker, izaberite funkciju fabričkog resetovanja u meniju Alatke → Postavke.

Air Cooker zatim više nije povezan na kućnu Wi-Fi mrežu i nije uparen sa pametnim uređajem.

## Rešavanje problema

U ovom poglavlju ukratko su navedeni najčešći problemi do kojih može da dođe sa aparatom. Ako ne uspete da rešite problem pomoću informacija navedenih u nastavku, posetite [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) da biste pronašli listu najčešćih pitanja ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj zemlji.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Spoljašnjost aparata postaje vruća tokom upotrebe.	Toplota iz unutrašnjosti komore za kuvanje prenosi se na spoljne zidove.	To je normalno. Sve ručke i regulatori koje je potrebno dodirivati tokom upotrebe ostaju dovoljno hladni da možete da ih dodirnete.
		Komora za kuvanje, donja posuda i mreža, korpa, posude za kuvanje (za neke modele), drugi nivo (za neke modele) i ručke na izvlačenje uvek postaju vrući kada se aparat koristi kako bi hrana bila pravilno skuvana. Ti delovi su uvek prevrući za dodirivanje.
Aparat neće da se uključi.	Aparat možda nije uključen u struju.	Ako ostavite aparat uključen duže vreme, neki delovi postaju prevrući na dodir. Ti delovi su na apаратu označeni sledećom ikonom:  Ako ste svesni vrućih delova i izbegavate da ih dodirujete, aparat je potpuno bezbedan za upotrebu.
	Nekoliko aparata je povezano na jednu utičnicu.	Aparat koristi visok napon. Probajte sa drugom utičnicom i proverite osigurače.
Primećujem ljuštenje na nekim mestima unutar aparata Air Cooker i na nekim dodacima.	Mala mesta mogu da se pojave u komori za kuvanje ili na dodacima usled slučajnog dodirivanja ili grebanja premaza (npr. prilikom čišćenja grubim alatkama za čišćenje i/ili prilikom ubacivanja dodataka u komoru za kuvanje).	Oštećenja možete da sprečite tako što ćete pažljivo stavljati posudu/mrežu/korpu ili drugu kombinaciju dodataka u komoru za kuvanje, pazеći da ne udarate u zidove. Ako primetite da su se mali komadi premaza odvojili, imajte u vidu da to nije štetno pošto su korišćeni isključivo materijali koji mogu da dolaze u kontakt sa hransom.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Iz unutrašnjosti aparata dopire čudan zvuk.	Aparat je opremljen ventilatorom, koji je potreban za prenos toplosti do namirnica, kao i pumpom za vodu, koja je potrebna za funkciju aparata za kuhanje na pari.	Ta buka je normalna i predviđena. Ako buka postane intenzivnija ili se jasno promeni, обратите се Philips centru za podršku za dodatne savete.
Pripremljena hrana nije ispalila onako kako je predvideno.	U slučaju da ste za pripremu koristili NutriU recept osmišljen za Air Cooker, možda se niste pridržavali recepta u pogledu količine sastojaka.	Kada za pripremu koristite NutriU recept, pridržavajte se količina preporučenih u receptu. Promene mogu da utiču na rezultat.
	Promenili ste parametre kuhanja, kao što je vreme, temperatura ili vlažnost, iako je preporučeno drugačije. To može da utiče na rezultat.	Pogledajte recept i promenite parametre kuhanja samo po potrebi, npr. kada želite da kuivate namirnice duže nego što je preporučeno; kada želite da junetina bude sirovija itd.
	Koristili ste „metod kuhanja“ koji nije odgovarajući za tip namirnica koje ste kuvali, npr. korišćenje postavke kuhanja na pari sa vazduhom za lisnato povrće može da proizvede prekuhan i previše mekan rezultat. Koristite postavku „Kuhanje na pari“ i dodatne informacije potražite u poglavljima o kuhanju u korisničkom priručniku.	Pogledajte poglavlja o kuhanju u korisničkom priručniku da biste pronašli dodatne informacije i smernice za kuhanje sa različitim metodama.
Imam samo neke sastojke na listi „Sastojci“ na aparatu.	Air Cooker dolazi sa podrazumevanom listom sastojaka, koja se ažurira pri prvom povezivanju na Wi-Fi i uparivanju aparata Air Cooker sa pametnim uredajem.	Pratite proces podešavanja Wi-Fi veze tako što ćete izabrati Alatke -> Postavke -> Wi-Fi podešavanje na aparatu i pratiti uputstva na aparatu i u aplikaciji. Kada se to obavi, lista sastojaka će se automatski ažurirati sastojcima predvidenim za vašu zemlju.
Air Cooker ispušta dim i miris.	Kuvate masne sastojke.	Pažljivo izlijte višak ulja ili masti iz komore za kuhanje ili iz dodataka. Takođe možete da koristite program „EasyClean“ na aparatu – dostupan je pod „Alatke“ i pomaže sa rastvaranjem masnih sastojaka i temeljnijim čišćenjem aparata.
	U komori za kuhanje i dalje ima masnih ostataka od prethodne upotrebe.	Uzrok pojave dima i mirisa su masni ostaci koji se zagrevaju u komori za kuhanje. Uvek očistite komoru za kuhanje i dodatke koje koristite za kuhanje.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
	Marinada, tečnost ili sokovi od mesa prskaju u masnoću ili ulje	Osušite namirnice pre nego što ih stavite u Air Cooker.
Wi-Fi LED indikator na aparatu Air Cooker više ne svetli.	Air Cooker više nije povezan na kućnu Wi-Fi mrežu. Možda ste promenili kućnu Wi-Fi mrežu.	Pokrenite proces podešavanja Wi-Fi veze tako što ćete izabrati Alatke → Postavke → Wi-Fi podešavanje na aparatu i pratiti uputstva na aparatu i u aplikaciji.
Aplikacija prikazuje da proces uparivanja nije uspeo.	Drugi korisnik je upario Air Cooker sa drugim pametnim uredajem i trenutno ga koristi za kuvanje.	Sačekajte da drugi korisnik završi trenutni proces kuvanja. Zatim ponovo uparite pametni uredaj sa aparatom Air Cooker.
Ne mogu da koristim aplikaciju za daljinsko upravljanje aparatom Air Cooker (npr. slanje recepta i pokretanje kuvanja iz aplikacije NutriU).	Air Cooker nije povezan na kućnu Wi-Fi mrežu i/ili nije uparen sa pametnim uredajem.	Prvo proverite da li je Air Cooker povezan na Wi-Fi mrežu. Ako ste obavili Wi-Fi podešavanje pomoću aplikacije Philips NutriU i povezali aparat na Wi-Fi mrežu, na ekranu aparata bi trebalo stalno da svetli Wi-Fi simbol.
	Možda niste dali „pristanak za daljinsko upravljanje“ na NutriU ličnom profilu.	Idite na karticu ličnog profila u aplikaciji NutriU i dodirnite polje za potvrdu „Pristanak za daljinsko upravljanje“.
U komori za kuvanje ima vode nakon kuhanja.	Air Cooker proizvodi paru tokom kuhanja. Paru se kondenzuje na hrani i na unutrašnjim zidovima komore za kuhanje. Kondenzovana voda zadržava se u komori za kuhanje nakon kuhanja.	Normalno je da u komori za kuhanje nakon kuhanja ostane određena količina vode. Samo je obrišite vlažnom, neabrazivnom krpom.



© 2022. Philips Domestic Appliances Holding B.V.  
Sva prava zadržana