

PHILIPS

NX0960



Uporabniški priročnik

Kazalo vsebine

Pomembno	3
Elektromagnetna polja (EMF)	5
Samodejni izklop	5
Uvod	6
Splošen pregled	7
Opis funkcij	8
Pred prvo uporabo	10
Povezava cvrtnika Air Cooker z aplikacijo NutriU	11
Priprava pred uporabo	13
Uporaba cvrtnika Air Cooker	13
Načini obdelave	16
Priprava po receptu prek aplikacije NutriU	16
Način Ingredients (Sestavine)	17
Način Cooking methods (Načini priprave)	22
Način Manual (Ročno)	30
Dodatna oprema	30
Glasovno upravljanje	32
Čiščenje	32
Splošno	32
Tabela za čiščenje	34
Uporaba programov samodejnega čiščenja	35
Shranjevanje	36
Recikliranje	36
Izjava o skladnosti	37
Garancija in podpora	37
Posodobitve programske in vdelane programske opreme	37
Združljivost z napravami	37
Tovarniška ponastavitve	37
Odpravljanje težav	38

Pred uporabo aparata natančno preberite ta dokument s pomembnimi informacijami in ga shranite za poznejšo uporabo.

Nevarnost

- Aparata ne potaplajte v vodo in ga ne spirajte pod tekočo vodo.
- V kuhalno komoro ne vlivajte vode, ker to lahko povzroči električni udar.
- V kuhalno komoro ali posodo ne vlivajte olja, ker to lahko povzroči požar.
- Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtič, napajalni kabel ali sam aparat.
- Vodne šobe v kuhalni komori ne čistite z ostrimi ali koničastimi pripomočki, ker s tem lahko uničite šobo.
- Med delovanjem aparata ne pokrivajte odprtín za dovod in odvod zraka.
- Med delovanjem aparata se ne dotikajte njegove notranjosti.
- Nikoli ne vstavite toliko živil, da segajo prek oznake MAX na dodatku ali se dotikajo pokrova.

Opozorilo

- Če je omrežni kabel poškodovan, ga lahko zamenja samo družba Philips, njen servisni zastopnik ali druga usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.
- Aparat priključite le na ozemljeno vtičnico. Vtič mora biti pravilno vstavljen v stensko vtičnico.
- Tega aparata ni mogoče upravljati z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Dostopne površine med delovanjem lahko postanejo vroče.



- Ta aparat lahko uporabljajo otroci od 8. leta starosti naprej in osebe z zmanjšanimi fizičnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so prejele navodila glede varne uporabe aparata ali jih pri uporabi nadzoruje odgovorna oseba, ki jih opozori na morebitne nevarnosti. Otroci naj se ne igrajo z aparatom. Otroci aparata ne smejo čistiti in vzdrževati, če niso starejši od 8 in pod nadzorom.
- Aparat in kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
- V aparatu nikoli ne uporabljajte hlapljivih oziroma vnetljivih sestavin ali papirja za peko
- Podstavka aparata ne izpostavljajte visokim temperaturam, vročim plinom, pari ali vlažni vročini iz drugih virov razen soparnika. Aparata ne postavljajte na vroči plinski štedilnik, druge električne štedilnike in električne kuhalne plošče ali v njihovo bližino ter v segreto pečico.

- Aparata med delovanjem ne postavite ob zid, poleg drugih naprav ali pod predmete, ki jih para lahko poškoduje, kot so stene ali stenske omare. Na zadnji strani, ob straneh in nad aparatom naj bo vsaj 10 cm prostora. Na aparat ne postavljajte predmetov.
- Med uporabo izhaja skozi odvodne odprtine vroča para. Pazite, da bodo vaše roke in obraz na varni oddaljenosti od pare in odprtin za odvod zraka.
- Aparat je opremljen s kaljenim steklom. Če se steklo poškoduje, aparata ne uporabljajte več in se obrnite na najbližji servisni center.
- Omrežnega kabla ne hranite v bližini vročih površin.
- Dodatki so med in po uporabi aparata vroči, zato z njimi ravnajte previdno.
- Pazite na vročo paro, ki uhaja iz aparata med kuhanjem, v načinu ohranjanja toplote ali ob odstranitvi pokrova. Za preverjanje hrane vedno uporabljajte kuhinjski pribor z dolgimi ročaji.
- Aparat uporabljajte izključno v namene, ki so opisani v tem priročniku, in uporabljajte samo originalne Philipsove dodatke.
- Ne uporabljajte dodatkov ali delov drugih proizvajalcev, ki jih Philips ne priporoči izrecno. Uporaba takšnih dodatkov ali delov razveljavi garancijo.
- Za pripravo živil vedno uporabljajte ustrezen dodatek. Živil nikoli ne postavite v neposreden stik z generatorjem pare na dnu.
- Aparata med delovanjem ne puščajte brez nadzora in vedno zagotovite ustrezen nadzor nad njegovim delovanjem.
- Med delovanjem aparata mora biti pokrov vedno zaprt.
- Pri uporabi funkcije "sous vide" uporabljajte le visokokakovostne vrečke za počasno kuhanje v vakuumu.
- Vrečke za počasno kuhanje v vakuumu uporabljajte samo v kombinaciji s funkcijo "sous vide", sicer se lahko stopijo.
- Uporaba funkcije "sous vide" s temperaturami pod 50°C ni priporočljiva, ker se lahko namnožijo bakterije.
- Preden priključite aparat na električno omrežje, preverite, ali napetost, navedena na aparatu, ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Aparata ne postavljajte na vnetljive materiale, kot so prti in zavese, ali v njihovo bližino.
- Pred prvo uporabo aparata in po vsaki uporabi skrbno očistite vse dele, ki bodo prišli v stik s hrano. Glejte navodila v priročniku.
- V pari ne kuhajte zamrznjenega mesa, perutnine ali morskih sadežev. Ta živila pred začetkom kuhanja v pari vedno popolnoma odtalite.
- Dostopne površine med delovanjem lahko postanejo vroče.
- Aparat je namenjen uporabi pri temperaturi okolja med 10 in 40°C.

Pozor

- Aparat je namenjen izključno običajni uporabi v gospodinjstvu. Ni namenjen uporabi v okoljih, kot so čajne kuhinje v trgovinah, pisarnah, kmetijah in drugih delovnih okoljih. Prav tako ni namenjen uporabi s strani gostov v hotelih, motelih, gostiščih in drugih namestitvenih objektih.
- Če aparata ne uporabljate, pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem, ga odklopite iz električnega omrežja.
- Soparnika med delovanjem ne premikajte.
- Za pregled ali popravilo aparata se obrnite na Philipsov pooblaščen servis. Aparata ne poskušajte popravljati sami, saj boste s tem razveljavili garancijo.
- V posodo za vodo natakajte samo vodo.
- Preden aparat primete ali očistite, naj se ohlaja približno 30 minut.
- Aparat postavite na trdno in vodoravno podlago, pri čemer naj bo okrog aparata najmanj 10 cm prostora, da se ne pregreje.
- Predala aparata ne uporabljajte za shranjevanje drugih predmetov razen ustreznih dodatkov.
- Temperatura, vlažnost in čas cvrtja se spreminjajo in so odvisni od vrste in količine hrane, ki jo pripravljate v aparatu.
- Če se aparat uporablja nepravilno ali v profesionalne oziroma polprofesionalne namene oziroma na način, ki ni v skladu z uporabniškim priročnikom, postane garancija neveljavna, Philips pa ne prevzema nikakršne odgovornosti za morebitno povzročeno škodo.
- Če želite vodo doliti, naliti ali izprazniti iz posode za vodo, posodo izvalcite iz aparata. Pri praznjenju posode z vodo ne nagibajte celega aparata.
- Če je treba iz kuhalne komore odstraniti tekočine, si pomagajte z gobico ali podobnim pripomočkom. Aparata med praznjenjem ne nagibajte.
- Ker se hrana med seboj razlikuje glede na izvor, velikost in znamko, pred postrežbo preverite, ali je dovolj ocvrta/pečena.
- Hrane ne zamrzujte ponovno.
- Vodnega kamna ne odstranjujte z očetno kislino.

Elektromagnetna polja (EMF)

Ta Philipsov aparat ustreza vsem veljavnim standardom in predpisom glede izpostavljenosti elektromagnetnim poljem.

Samodejni izklop

Cvrtnik Air Cooker je opremljen s funkcijo samodejnega izklopa. Ko je aparat vklopljen, a ni v načinu priprave ali ohranjanja toplote, se po 20 minutah, v katerih uporabnik ne posreduje, preklopi v stanje pripravljenosti. Aparat ročno izklopite tako, da pridržite vrtljivi gumb.

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu!

Če želite popolnoma izkoristiti podporo, ki jo nudi Philips, izdelek registrirajte na spletnem mestu **www.philips.com/welcome**.

Cvrtnik Philips Air Cooker uporablja tehnologijo NutriFlavor, s pomočjo katere ustvari optimalne pogoje kroženja vročega zraka in vlažnosti za popolno edinstvenih jedi. Hrustljava zelenjava, sočne ribe, mehko meso in kolački, z do 90 % ohranjenih hranilnih snovi*. Odkrijte veselje ob pripravi okusnih zdravih jedi s pritiskom na gumb.

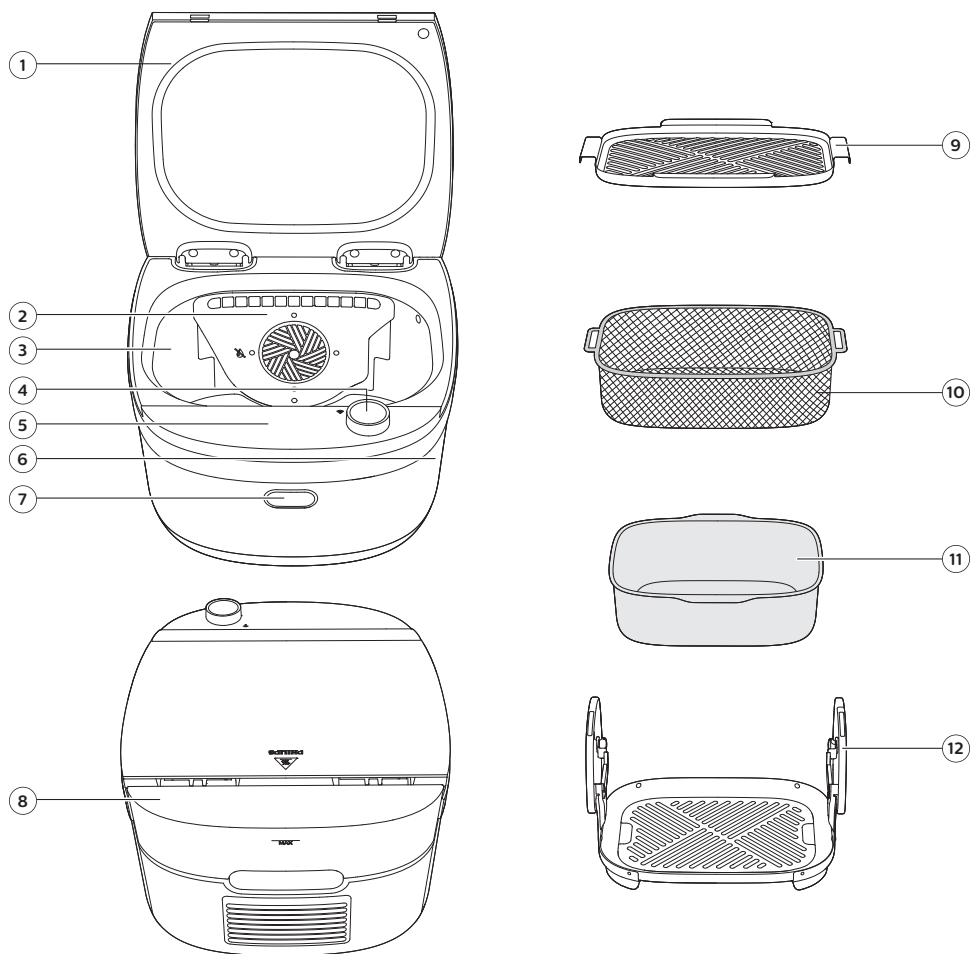
Za navdih, recepte in informacije o cvrtniku Air Cooker obiščite

www.philips.com/welcome ali prenesite brezplačno aplikacijo NutriU** za IOS® ali Android™.

* Preizkušeno pri brokoliju, papriki, grahu za 90% vitamina C, lososu za 93% omega3/6 in govedini za 90% železa. Laboratorijske meritve pri nastavitvi kuhanja v pari pri višji temperaturi.

** Aplikacija NutriU morda ni na voljo v vaši državi. V tem primeru za navdih obiščite lokalno Philipsovo spletno mesto.

Splošen pregled



1. Steklen pokrov
2. Mreža za kroženje vročega zraka
3. Kuhalna komora
4. Vrtljivi gumb
5. Zaslon
6. Izhod pare

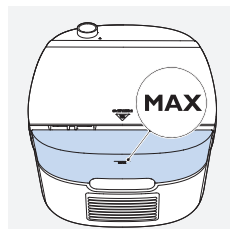
7. Gumb za sprostitvev pokrova
8. Posoda za vodo + pokrov
9. Drugi sloj (na prodaj ločeno)
10. Košara
11. Posoda (pri nekaterih modelih)
12. Spodnji pladenj + mreža

Opis funkcij

Posoda za vodo

Air Cooker ima na zadnji strani posodo za vodo. Najvišji nivo vode MAX je približno 600 ml. Oznaka nivoja vode MAX je na strani ročaja posode za vodo in je ne smete prekoračiti.

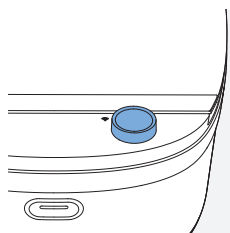
Posodo za vodo izpraznite po vsakem ciklu priprave, da preprečite nabiranje vodnega kamna.



Vrtljivi gumb

Pritisnite vrtljivi gumb, da vklopite aparat, in pridržite vrtljivi gumb, da ga izklopite.

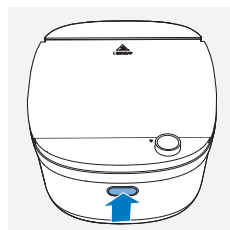
Po vklopu aparata s pritiskom vrtljivega gumba potrdite izbiro. Z obračanjem vrtljivega gumba se lahko pomikate med različnimi menijskimi možnostmi ali spremenite nastavitve kuhanja.



Steklen pokrov

Pritisnite gumb za sprostitev pokrova in odprite stekleni pokrov.

Pokrov se odpre samodejno.

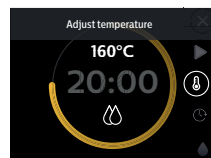


Opozorilo

- Površina steklenega pokrova se lahko med uporabo segreje.

Nastavitev temperature

Nekateri razpoložljivi načini priprave imajo nastavljeno privzeto priporočeno temperaturo, ki je ni mogoče prilagoditi, saj bi druga temperatura lahko vplivala na rezultat priprave. Če želite spremeniti temperaturo priprave, uporabite ročni način (glejte poglavje "Načini obdelave").



Nastavitev vlažnosti

Nekateri razpoložljivi načini priprave imajo nastavljeno privzeto priporočeno vlažnost, ki je ni mogoče prilagoditi, saj bi druga vlažnost lahko vplivala na rezultat priprave. Če želite spremeniti nastavitev vlažnosti, uporabite ročni način (glejte poglavje "Načini obdelave").



Tri stopnje vlažnosti

	Opis	Način priprave
	Vlažnost je izklopljena	Peka, praženje
	Srednje visoka vlažnost	Glejte recepte v aplikaciji NutriU. Na voljo tudi v ročnem načinu
	Visoka vlažnost	Kuhanje v pari, kuhanje v pari z višjo temperaturo, počasno kuhanje, odmrzovanje, pogrevanje, sous vide

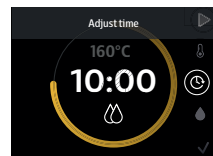
Čas priprave

V ročnem načinu lahko nastavite čas priprave med 1 in 60 minutami.

V načinih priprave lahko nastavite čas priprave znotraj fiksnega razpona. Glejte tabelo v poglavju "Načini obdelave → Medote priprave".

Vsi načini priprave imajo privzet čas priprave, ki ga lahko prilagodite glede na količino živil v aparatu ali želeno stopnjo obdelanosti.

Priporočene čase priprave za različne vrste živil lahko najdete v poglavju "Načini obdelave → Sestavine".



Zvok

Hrup aparata

Aparat lahko med delovanjem oddaja malo zvoka. To je normalno.

Hrup povzročata črpalka, ki pošilja vodo skozi notranji sistem, in ventilator, ki proizvaja pretok zraka v aparatu.

Zvočna obvestila

Včasih boste zaslišali zvok, ko aparat na primer konča s pripravo ali je med pripravo zahtevano dejanje, npr. v Air Cooker morate dodati novo sestavino.

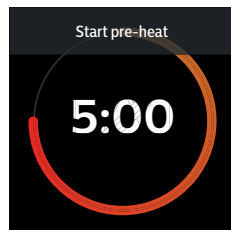
Segrevanje

Pri nekaterih načinih priprave, npr. praženju ali peki, je potrebno predhodno segrevanje.

Obvestilo o predhodnem segrevanju se samodejno prikaže v načinih priprave, ki zahtevajo predhodno segrevanje.

Če je Air Cooker že segret, ker ste ravnokar nekaj pripravili, lahko predhodno segrevanje preskočite in takoj začnete s pripravo.

Časovnik predhodnega segrevanja je nastavljen na pet minut in ga ni mogoče spremeniti.



Pomembno

- **Za optimalne rezultate priprave položite živila v Air Cooker po končanem predhodnem segrevanju.**

Besedilni čarovnik

Vsi meniji na zaslonu so opremljeni z besedilnim čarovnikom, ki vam pomaga pri pomikanju po meniju. Besedilni opis izgine po 10 sekundah in se znova prikaže, ko v meniju odprete drugo stran.

Pred prvo uporabo

Pomembno

- **Pri prvi uporabi lahko Air Cooker oddaja dim in vonj. To bi moralo trajati le nekaj minut. Preden začnete z aparatom pripravljati hrano, naj pribl. 30 minut deluje pri 160°C z izklopljeno nastavitvijo vlažnosti, pri čemer prezračujte prostor, v katerem je.**

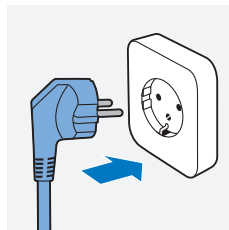
1. Odstranite vso embalažo.
2. Z aparata odstranite vse (morebitne) nalepke in etikete.
3. Aparat pred prvo uporabo temeljito očistite tako, da kuhalno komoro obrišete z vlažno krpo, ki ne odrgne površine. Dodatke in snemljive dele sperite pod toplo vodo.

Povezava cvrtnika Air Cooker z aplikacijo NutriU

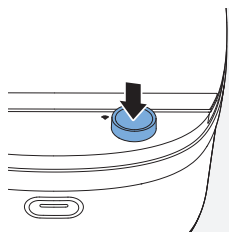
Pomembno

- Pred nastavitvijo povezave Wi-Fi mora imeti pametna naprava vzpostavljeno povezavo z vašim domačim omrežjem Wi-Fi.

1. Priključite aparat.



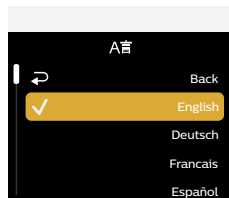
2. Aparat vklopite tako, da pritisnete vrtljivi gumb.



Opomba

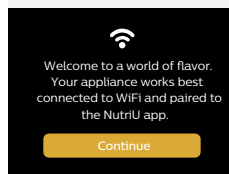
- Pri prvem vklopu aparata boste morali izbrati jezik, ki ga želite uporabiti za meni.

3. Pomaknite se po seznamu in označite želeni jezik.

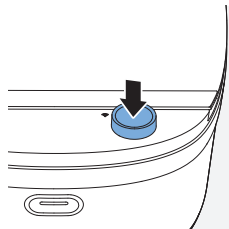


4. Za potrditev izbranega jezika pritisnite vrtljivi gumb.

- Prikaže se pozdravni zaslon.



5. Za potrditev in nadaljevanje pritisnite vrtljivi gumb.



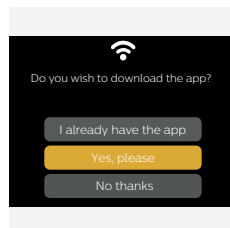
Opomba

- Na naslednjem zaslonu se lahko odločite, ali želite aparat povezati s pametno napravo takoj ali pozneje.

6. Če želite povezavo vzpostaviti takoj, se pomaknite do možnosti Yes, please (Da).

Opomba

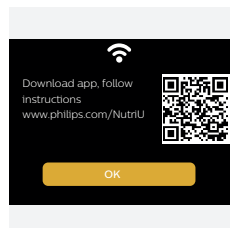
- Priporočamo, da prenesete aplikacijo NutriU in dodate Air Cooker v aplikacijo pri prvi nastavitvi aparata. Tako boste lahko Air Cooker uporabljali v polnem obsegu, na primer pripravljali hrano na daljavo in prejeli obvestila o poteku priprave.



7. Prikaže se koda QR. Skenirajte jo, da prenesete aplikacijo NutriU.

Nasvet

- Aplikacijo NutriU lahko prenesete tudi iz trgovine App Store ali s spletnega mesta **www.philips.com/NutriU**. Skenirate lahko tudi kodo QR v knjižici, ki ste jo prejeli s cvrtnikom Air Cooker.



8. Odprite aplikacijo NutriU in sledite postopku registracije.
9. Sledite korakom v aplikaciji, da povežete Air Cooker v omrežje Wi-Fi in združite s pametno napravo.

Opomba

- Če želite Air Cooker povezati pozneje, lahko postopek nastavitve povezave Wi-Fi zaženete v meniju cvrtnika Air Cooker v možnosti Tools (Orodja) → Settings (Nastavitve) → Setup WiFi (Nastavi Wi-Fi).
- Air Cooker lahko uporabljate z aplikacijo samo, kadar indikator povezave Wi-Fi poleg zaslona sveti belo.

Indikator povezave Wi-Fi ima dve stanji.

Indikator povezave Wi-Fi je izklopljen.	Povezava Wi-Fi je onemogočena.
Indikator povezave Wi-Fi je vklopljen.	Povezava Wi-Fi je onemogočena in vzpostavljena z usmerjevalnikom.

Pomembno

- Upravljanje na daljavo: Air Cooker lahko upravljate na daljavo prek aplikacije (npr. pošljete recept, začasno zaustavite pripravo itd.) samo, če ste v aplikaciji NutriU potrdili možnost Remote consent (Soglasje za upravljanje na daljavo) v profilu NutriU.
- Air Cooker povežite v domače omrežje Wi-Fi 2,4 GHz, 802.11 b/g/n.
- Združevanje z enim uporabnikom: cvrtnik Air Cooker lahko na daljavo upravlja en uporabnik hkrati. Če želi drug uporabnik upravljati Air Cooker in uporabljati aplikacijo NutriU, mora izvesti postopek združevanja. Po združitvi se samodejno prekine povezava s prvim uporabnikom.
- Postopek nastavitve povezave Wi-Fi lahko prekličete v aplikaciji ali tako, da Air Cooker izključite iz vtičnice.

Opomba

- Povezavo Wi-Fi lahko vklopite in izklopite v možnosti Tools (Orodja) → Settings (Nastavitve) → WiFi Setup (Nastavitev povezave Wi-Fi).
- Povezavo Wi-Fi lahko ponastavite v možnosti Tools (Orodja) → Settings (Nastavitve) → WiFi Setup (Nastavitev povezave Wi-Fi).

Priprava pred uporabo

1. Aparat postavite na stabilno, vodoravno, ravno in na vročino odporno površino.

Opozorilo

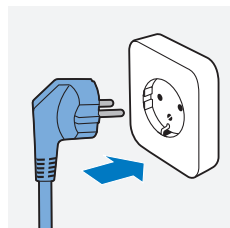
- Na aparat ali zraven njega ne postavljajte predmetov. To lahko ovira pretok zraka in vpliva na rezultate priprave.
- Delujočega aparata ne postavljajte ob ali pod predmete, ki jih para lahko poškoduje, na primer ob ali pod stene in omare.

Opomba

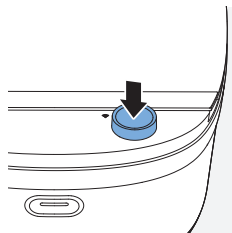
- Košaro vedno namestite v aparat s pladnjem. Ne uporabljajte samo košare.

Uporaba cvrtnika Air Cooker

1. Priključite Air Cooker.

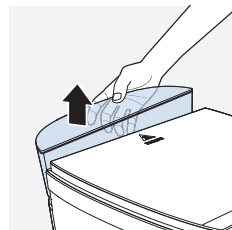


2. Air Cooker vklopite tako, da pritisnete vrtljivi gumb.

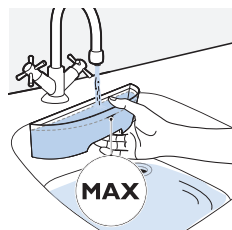


3. Napolnite posodo za vodo.

3a. Posodo za vodo odstranite z zadnje strani cvrtnika Air Cooker in odprite pokrov posode.



3b. Posodo napolnite z vodo do oznake MAX.



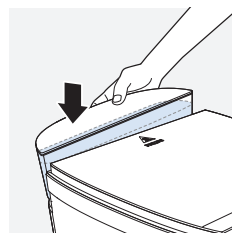
Opomba

- Oznaka nivoja vode MAX je na strani ročaja posode za vodo in je ne smete prekoračiti.

3c. Na posodo za vodo namestite pokrov in posodo namestite v Air Cooker.

Opomba

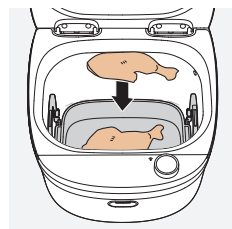
- Količina vode, potrebne za pripravo, je odvisna od vrste živil in trajanja priprave. Med pripravo boste morda morali napolniti posodo za vodo. Indikator za nizek nivo vode se prikaže v vrstici stanja priprave v aplikaciji NutriU in tudi na zaslonu aparata.



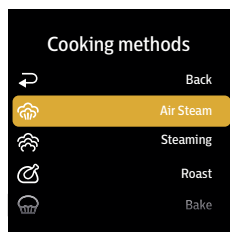
4. V Air Cooker dajte živila.

Opomba

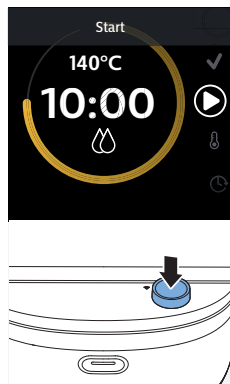
- Pri pečenju in praženju je potrebno predhodno segrevanje. Živila položite v aparat, ko je predhodno segrevanje končano.



5. Izberite želeni način priprave (glejte tudi poglavje "Načini obdelave").



6. Po potrebi nastavite parametre priprave.
7. Za začetek priprave pritisnite vrtljivi gumb.



8. Aparat začne s pripravo. Generator pare in ventilator se vklopita.

Opomba

- Ko postopek priprave želite začasno zaustaviti, da bi npr. prilagodili parametre priprave med pripravo, pritisnite vrtljivi gumb. Za nadaljevanje priprave znova pritisnite vrtljivi gumb.
- Cvrtnika Air Cooker ne postavljajte poleg drugega kuhalnega aparata, blizu stene ali pod kuhinjsko omarico, saj lahko vroča para kondenzira in teče po površinah.

Opozorilo

- Med uporabo izhaja skozi odvodne odprtine vroča para. Pazite, da bodo vaše roke in obraz na varni oddaljenosti od pare in odprtih za odvod zraka.

9. Ko se čas priprave izteče, se prikaže zaslon Enjoy (Dober tek).
- Predvaja se melodija.
10. Lahko se vrnete v glavni meni (premaknite se na ikono x in potrdite), hrano grejete ali pripravite še več hrane.

Opomba

- Ko končate s pripravo, spraznite posodo za vodo.
- Vedno se prepričajte, da so živila pred serviranjem v celoti toplotno obdelana.

Načini obdelave

	Način		Priprava	Raven znanja uporabnika cvrtnika Air Cooker
1	Priprava po receptu		V aplikaciji izberite recept in ga pošljite cvrtniku Air Cooker.	Vse ravni samodejne priprave: polno vodenje
2	Sestavine		Izberite sestavine in nato še način priprave. Air Cooker samodejno prilagodi temperaturo in vlažnost. Čas prilagodite želenemu končnemu rezultatu in začnite s pripravo.	Začetnik: polno vodenje
3	Načini priprave		Izberite način priprave. Air Cooker samodejno prilagodi temperaturo in vlažnost. Čas prilagodite želenemu končnemu rezultatu in začnite s pripravo.	Napredni uporabnik: osnovno vodenje
4	Ročni način		Čas, temperaturo in vlažnost nastavite ročno in začnite s pripravo.	Izkušen uporabnik: brez vodenja

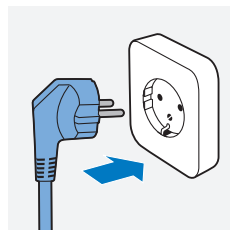
Priprava po receptu prek aplikacije NutriU

Če ste šele začeli uporabljati Air Cooker, priporočamo, da uporabite način obdelave po receptu. To je najenostavnejši način, da spoznate Air Cooker. Če ste bolj izkušen uporabnik, lahko s pomočjo aplikacije NutriU izkoristite celoten potencial cvrtnika Air Cooker.

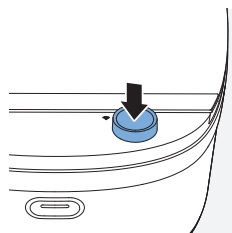
Opomba

- Priprava po receptu je mogoča samo, ko sta Air Cooker in pametna naprava povezana, združena in je v profilu NutriU podano soglasje za upravljanje na daljavo.

1. Priključite Air Cooker.



2. Air Cooker vklopite tako, da pritisnete vrtljivi gumb.



3. V pametni napravi odprite aplikacijo NutriU in izberite recept.

4. Tapnite Get started (Začetek).

- Ustrezna nastavitvev je prikazana v aplikaciji NutriU in tudi na aparatu.

5. Po potrebi nastavite čas, nato začnite s pripravo iz aplikacije ali naprave.

Nasvet

- Če upoštevate sestavine in količino živil v receptu, vam časa ni potrebno nastaviti.
- Če nameravate pripraviti manjšo ali večjo količino od priporočene v receptu, boste morda morali nastaviti čas temu ustrezno.

Opomba

- Pri receptu lahko spremenite tudi parametre kuhanja, kot sta vlažnost in temperatura. Sprememba teh parametrov lahko vpliva na rezultate priprave.

Način Ingredients (Sestavine)

Izberite ta način, če ste uporabnik začetnik in želite polno vodenje skozi celoten postopek priprave s cvrtnikom Air Cooker.

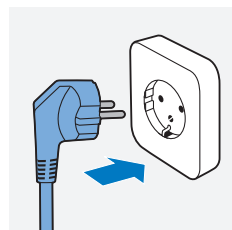
Pomembno

- Ko prvič odprete seznam sestavin, tj. še preden Air Cooker povežete v domače omrežje Wi-Fi, je na voljo samo privzeti seznam sestavin. Ko Air Cooker povežete in združite s pametno napravo, se seznam samodejno posodobi glede na državo/regijo, ki jo izberete med povezovanjem v aplikaciji.

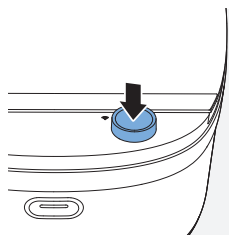
Opomba

- Seznam sestavin se občasno samodejno posodobi. Za to mora biti Air Cooker povezan v domače omrežje Wi-Fi.

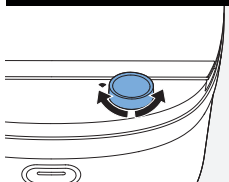
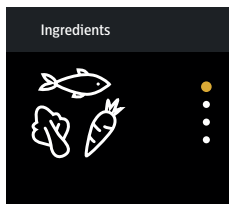
1. Priključite Air Cooker.



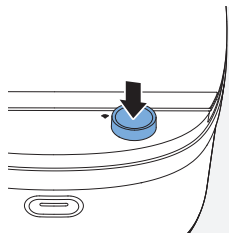
2. Air Cooker vklopite tako, da pritisnete vrtljivi gumb.



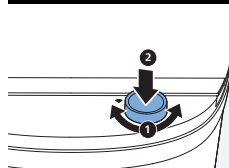
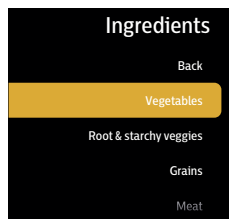
3. Z obračanjem vrtljivega gumba izberite **Ingredients** (Sestavine).



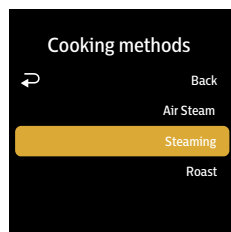
4. Za potrditev pritisnite vrtljivi gumb.



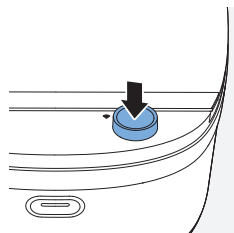
5. Z obračanjem vrtljivega gumba izberite sestavino, ki jo želite pripraviti. Za potrditev pritisnite vrtljivi gumb.



6. Izberite eno od priporočenih načinov priprave in ga potrdite.



7. Za začetek priprave pritisnite vrtljivi gumb.



Opomba

- Privzeti čas priprave temelji na količini sestavin v cvrtniku Air Cooker.

Za priporočeno količino živil glede na privzeti čas priprave glejte spodnjo tabelo.

Skupina sestavin	Sestavina	Količina	Načini	Temperatura priprave	Vlažnost pri pripravi	Čas priprave	Segrevanje
Zelenjava	Špinača	250 g	Kuhanje v pari	100°C	☹	10 min	Ne
	Brstični ohrovt	600 g	Kuhanje v pari pri višji temperaturi	120°C	☹	12 min	Ne
		600 g	Praženje	160°C	☹	13 min	da
	Bučke	500 g	Kuhanje v pari pri višji temperaturi	120°C	☹	15 min	Ne
	Cvetača	600 g	Kuhanje v pari pri višji temperaturi	120°C	☹	15 min	Ne
		600 g	Praženje	160°C	☹	20 min	da
	Stročji fižol	500 g	Kuhanje v pari pri višji temperaturi	120°C	☹	17 min	Ne
	Jajčevce	750 g	Kuhanje v pari pri višji temperaturi	120°C	☹	25 min	Ne
		680 g	Praženje	160°C		20 min	da
	Brstični ohrovt	500 g	Kuhanje v pari pri višji temperaturi	120°C	☹	12 min	Ne
	Šparglji, zeleni	750 g	Kuhanje v pari pri višji temperaturi	120°C	☹	12 min	Ne
	Paprika	500 g	Kuhanje v pari pri višji temperaturi	120°C	☹	12 min	Ne

Skupina sestavin	Sestavina	Količina	Načini	Temperatura priprave	Vlažnost pri pripravi	Čas priprave	Segrevanje
	Paradižnik	750 g	Kuhanje v pari pri višji temperaturi	120°C		12 min	Ne
Gomljasta, škrobna zelenjava	Krompir, cel	600 g	Kuhanje v pari pri višji temperaturi	120°C		40 min	Ne
	Krompir, četrtine	600 g	Kuhanje v pari pri višji temperaturi	120°C		35 min	Ne
		600 g	Praženje	160°C		45 min	da
	Sladki krompir, oranžni, četrtine	600 g	Kuhanje v pari pri višji temperaturi	120°C		20 min	Ne
	Sladki krompir, cel	600 g	Praženje	160°C		30 min	da
	Buča, kocke	750 g	Kuhanje v pari pri višji temperaturi	120°C		30 min	Ne
		750 g	Praženje	160°C		30 min	da
	Korenje	750 g	Kuhanje v pari pri višji temperaturi	120°C		25 min	Ne
		750 g	Praženje	160°C		25 min	da
Žitarice	Basmati riž	200 g riža/550 ml vode	Kuhanje v pari pri višji temperaturi	120°C		25 min	Ne
	Jasminov riž	200 g/550 ml	Kuhanje v pari pri višji temperaturi	120°C		25 min	Ne
	Polnovredni dolgozrnati riž	200 g/550 ml	Kuhanje v pari pri višji temperaturi	120°C		40 min	Ne
	Proso	200 g/400 ml	Kuhanje v pari pri višji temperaturi	120°C		20 min	Ne
	Kvinoja	200 g/550 ml vode	Kuhanje v pari pri višji temperaturi	120°C		25 min	Ne
	Ješprenj	200 g/600 ml	Kuhanje v pari pri višji temperaturi	120°C		40 min	Ne
	Ajda	200 g/450 ml	Kuhanje v pari pri višji temperaturi	120°C		20 min	Ne
	Kuskus/bulgur	200 g/300 ml vode	Kuhanje v pari pri višji temperaturi	120°C		10 min	Ne

Skupina sestavin	Sestavina	Količina	Načini	Temperatura priprave	Vlažnost pri pripravi	Čas priprave	Segrevanje
Meso	Kosi puste govedine	1000 g	Kuhanje v pari pri višji temperaturi	120°C		50 min	Ne
	Kosi puste svinjine	1000 g	Kuhanje v pari pri višji temperaturi	120°C		60 min	Ne
	Svinjska potrebuševina	1000 g	Praženje	160°C		60 min	da
	Svinjska rebrca	1000 g	Praženje	160°C		60 min	da
Perutnina	Piščančja prsa	550 g (3 kosi)	Kuhanje v pari pri višji temperaturi	120°C		25 min	Ne
		550 g	Praženje	160°C		25 min	da
	Puranja prsa	550 g	Kuhanje v pari pri višji temperaturi	120°C		25 min	Ne
		550 g	Praženje	160°C		25 min	da
	Cel piščanec	1450 g	Praženje	160°C		60 min	da
	Piščančja bedra	400 g	Praženje	160°C		50 min	da
	Račja prsa	600 g (2 kosa)	Praženje	160°C		12 min	da
Ribe in morski sadeži	Losos	450 g	Kuhanje v pari pri višji temperaturi	120°C		15 min	Ne
		450 g	Praženje	160°C		20 min	da
	Brancin	600 g	Kuhanje v pari pri višji temperaturi	120°C		12 min	Ne
	Kozice	800 g	Kuhanje v pari pri višji temperaturi	120°C		15 min	Ne
	Postrv	600 g	Kuhanje v pari pri višji temperaturi	120°C		12 min	Ne
	Hobotnica	600 g	Kuhanje v pari pri višji temperaturi	120°C		15 min	Ne
	File bele ribe	600 g	Kuhanje v pari pri višji temperaturi	120°C		12 min	Ne
Jajca	Trdo kuhana jajca	560 g/10 jajc	Kuhanje v pari pri višji temperaturi	120°C		12 min	Ne
	Mehko kuhana jajca	560 g/10 jajc	Kuhanje v pari pri višji temperaturi	120°C		8 min	Ne

Opomba

- Za vsako sestavino je na voljo tudi recept v aplikaciji NutriU. Več informacij poiščite v aplikaciji.
- Če privzeti čas priprave ne da pričakovanega rezultata priprave, ker ste pripravili večjo ali manjšo količino živil od priporočene, ustrezno nastavite čas priprave.

Način Cooking methods (Načini priprave)

Ta način priporočamo, ko ste že malo seznanjeni s pripravo v cvrtniku Air Cooker. Izbirate lahko med različnimi načini priprave.

Način priprave	Nastavitev temperature	Nastavitev vlažnosti	Privzeti čas	Razpon	Primeri
Kuh. v pari, višja temp.	120°C		10 min	1–90 min	Zelenjava, meso, ribe, morski sadeži, jajčne jedi
Kuhanje v pari	100°C		10 min	1–90 min	Listnata zelenjava, cmoki, sveži ravioli
Praženje	160°C		50 min (in 5 min predhodnega segrevanja)	1–90 min	Meso, perutnina, ribe, zelenjava, krompir
Peka	160°C		35 min (in 5 min predhodnega segrevanja)	1–90 min	Gratin, lazanja, torte, mafini, žemljice
Počasno kuhanje	80°C		120 min	1–180 min	Meso, enolončnice, juhe, omake
Sous vide	50°C–90°C		90 min	1–180 min	Meso, perutnina, ribe, morska hrana
Odmrzovanje	60°C		20 min	1–180 min	Različna zamrznjena hrana
Pogrevanje	120°C		15 min	1–90 min	Različni ostanki hrane

Opomba

- Pri nekaterih načinih priprave, npr. praženju ali peki, je potrebno predhodno segrevanje.
- Če je Air Cooker že segret, ker ste ravnokar nekaj pripravili, lahko predhodno segrevanje preskočite in takoj začnete s pripravo.
- Časovnik predhodnega segrevanja je nastavljen na pet minut in ga ni mogoče spremeniti.

Opozorilo

- Med uporabo izhaja skozi odvodne odprtine vroča para. Pazite, da bodo vaše roke in obraz na varni oddaljenosti od pare in odprtih za odvod zraka.
- Pazite na vročo paro, ki uhaja iz aparata med kuhanjem, v načinu ohranjanja toplote ali ob odstranitvi pokrova.
- Za preverjanje hrane vedno uporabljajte kuhinjski pribor z dolgimi ročaji.
- V pari ne kuhajte zamrznjenega mesa, perutnine ali morskih sadežev. Ta živila pred začetkom kuhanja v pari vedno popolnoma odtalite.

Kuhanje v pari pri višji temperaturi

Način kuhanja v pari pri višji temperaturi priporočamo za vse vrste zelenjave, pustega mesa, ribe, morske sadeže in vse vrste žitaric. Za nastavitev ohranja naravni okus, teksturo in žive barve živil.

Navedeni čas priprave v tabeli je vodilo za sveže sestavine. Če čas priprave ne da pričakovanega rezultata priprave, ustrezno nastavite čas priprave.

Skupina sestavin	Sestavina	Količina	Čas priprave
Zelenjava	Brstični ohrovt	600 g	12 min
	Bučke	500 g	15 min
	Cvetača	600 g	15 min
	Stročji fižol	500 g	17 min
	Brstični ohrovt	500 g	12 min
	Šparglji, zeleni	750 g	12 min
	Paprika	500 g	12 min
	Paradižnik	750 g	12 min
	Jajčevce	750 g	25 min
Gomoljasta, škrobna zelenjava	Krompir, cel	600 g	40 min
	Krompir, četrtine	600 g	35 min
	Sladki krompir, oranžni, četrtine	600 g	20 min
	Buča, kocke	750 g	30 min
	Korenje	750 g	25 min
Žitarice	Basmati riž	200 g riža/550 ml vode	25 min
	Jasminov riž	200 g/550 ml	25 min
	Polnovredni dolgozrnati riž	200 g/550 ml	40 min
	Proso	200 g/400 ml	20 min
	Kvinoja	200 g/550 ml vode	25 min
	Ješprenj	200 g/600 ml	40 min

Skupina sestavin	Sestavina	Količina	Čas priprave
	Ajda	200 g/450 ml	20 min
	Kuskus/bulgur	200 g/300 ml vode	10 min
Meso	Kosi puste govedine (ledvična pečenka)	1000 g	50 min
	Kosi puste svinjine	1000 g	60 min
Perutnina	Piščančja prsa	550 g (3 kosi)	25 min
	Puranja prsa	550 g	25 min
Ribe in morski sadeži	Losos	450 g	15 min
	Brancin	600 g	12 min
	Kozice	800 g	15 min
	Postrv	600 g	12 min
	Hobotnica	600 g	15 min
	File bele ribe	600 g	12 min
Jajca	Trdo kuhana jajca	560 g/10 jajc	12 min
	Mehko kuhana jajca	560 g/10 jajc	8 min

Kuhanje v pari

Kuhanje v pari je zelo nežen način priprave zaradi nizke temperature in visoke vlažnosti. Način kuhanja v pari priporočamo za listnato zelenjavo in živila, ki morajo ohraniti svojo vlažnost, npr. cmoki.

Navedeni čas priprave v tabeli je vodilo za sveže sestavine. Če čas priprave ne da pričakovanega rezultata priprave, ustrezno nastavite čas priprave.

Skupina sestavin	Sestavina	Količina	Čas priprave
Zelenjava	Špinača	250 g	10 min
	Brstični ohrovt	600 g	14 min
	Bučke	500 g	17 min
	Cvetača	600 g	17 min
	Stročji fižol	500 g	19 min
	Brstični ohrovt	500 g	14 min
	Šparglji, zeleni	750 g	14 min
	Paprika	500 g	14 min
	Paradižnik	750 g	14 min
	Jajčevci	750 g	27 min
Perutnina	Piščančja prsa	550 g (3 kosi)	27 min
	Puranja prsa	550 g	27 min
Ribe	File bele ribe	600 g	14 min
	Losos	450 g	17 min

Skupina sestavin	Sestavina	Količina	Čas priprave
	Kozice	800 g	17 min
Cmoki	Kitajski cmoki	400 g	20 min
	Kuhani cmoki	600 g	25 min
	Sveži ravioli	500 g	12 min
Jajca	Jajčni mafini	600 g	15 min
	Jajčni puding	600 g	15 min
Sladice	Rikotini zavitki	800 g	25 min
	Bananin kruh	600 g	25 min

Praženje

Način praženja priporočamo za pripravo sestavin pri višji temperaturi, predvsem mesnih jedi in rib, a tudi zelenjave.

Nasvet

- Za optimalen rezultat aparat predhodno segrejte.

Navedeni čas priprave v tabeli je vodilo za sveže sestavine. Če čas priprave ne da pričakovanega rezultata priprave, ustrezno nastavite čas priprave.

Skupina sestavin	Sestavina	Količina	Čas priprave
Zelenjava	Brstični ohrovt	600 g	13 min
	Cvetača	500 g	20 min
	Jajčevce	680 g	20 min
	Paradižnik	750 g	15 min
	Brstični ohrovt	500 g	15 min
	Paprika	500 g	20 min
Gomoljasta, škrobna zelenjava	Krompir, četrtine	600 g	45 min
	Buča	750 g	30 min
	Korenje	600 g	30 min
	Sladki krompir, cel	600 g	30 min
Meso	Svinjska potrebuševina (želodec)	1000 g	60 min
	Svinjska rebrca	1000 g	60 min
Perutnina	Piščančja prsa	550 g	25 min
	Puranja prsa	550 g	25 min
	Cel piščanec	1450 g	60 min
	Piščančja bedra	400 g	50 min
Ribe in morski sadeži	Losos	450 g	20 min

Peka

Način peke priporočamo za peko kruha, tort in mafinov ter tudi gratinov. S to nastavitvijo boste ustvarili okusne pečene dobrote z mehko sredico in hrustljivo skorjico.

Nasvet

- Za optimalen rezultat aparat predhodno segrejte.
- Za peko tort, kruha in gratinov priporočamo uporabo posode. Za peko mafinov uporabite standardne silikonske košarice za mafine, ki se jih lahko uporablja v pečici.

Navedeni čas priprave v tabeli je vodilo za peko različne hrane. Če privzeti čas peke ne da pričakovanega rezultata priprave, ker ste pripravili večjo ali manjšo količino živil od priporočene, ustrezno nastavite čas priprave.

Skupina sestavin	Sestavina	Čas priprave
Torta	Skutna torta	40 min
	Testo za pecivo	30 min
	Masa za torto Sacher	30 min
	Mafini	20 min
	Cimetovi zvitki	30 min
Gratini	Gratiniran krompir	60 min
	Lazanja	50 min
	Pita	45 min
Kruh	Kruh	40 min
	Česnovi kruhki	25 min

Počasno kuhanje

Z načinom počasnega kuhanja lahko hrano kuhate pri nizki temperaturi do 3 ure. Način počasnega kuhanja priporočamo za meso in piščanca ter enolončnice oz. juhe. S to nastavitvijo bo hrana mehka in sočna z intenzivnim okusom.

Nasvet

- Način počasnega kuhanja lahko uporabljate tudi skupaj z drugimi načini priprave. Meso lahko na primer najprej kuhate počasi, nato pa ga še na kratko ocvrete za optimalen rezultat.

Navedeni čas priprave v tabeli je vodilo za sveže sestavine. Če čas priprave ne da pričakovanega rezultata priprave, ustrezno nastavite čas priprave.

Skupina sestavin	Sestavina	Količina	Temperatura priprave	Čas priprave
Meso	Svinjska rebrca	1000 g	80°C	120 min
	Svinjska potrebuševina	1000 g	80°C	180 min
	Pusta svinjina	1000 g	80°C	180 min
	Pusta govedina	1000 g	80°C	180 min
Perutnina	Cel piščanec	1350 g	80°C	180 min
Zelenjava	Ratatuj	800 g	80°C	180 min
Enolončnica	Goveja enolončnica	1500 g	80°C	180 min
Sadje	Slivova marmelada	1000 g	80°C	180 min

Sous vide

Sous vide je poseben način priprave, pri katerem se hrana kuha v vakuumu pri nizki temperaturi. Vakuum dosežete z namenskimi plastičnimi vrečkami za kuhanje sous vide in pripomočkom za vakuum. S cvrtnikom Air Cooker lahko kuhate v načinu sous vide do 3 ure. S to nastavitvijo bo meso sočno in mehko brez nevarnosti, da bi se preveč skuhalo.

Nasvet

- Način sous vide lahko uporabljate tudi skupaj z drugimi načini priprave. Meso lahko na primer najprej kuhate v načinu sous vide, nato pa ga še na kratko ocvrete za optimalen rezultat.

Opozorilo

- Pri uporabi funkcije "sous vide" uporabljajte le visokokakovostne vrečke za počasno kuhanje v vakuumu.
- Če živila daste v vrečko za počasno kuhanje v vakuumu, morate izbrati način sous vide, sicer se lahko vrečka stopi.
- Uporaba funkcije "sous vide" s temperaturami pod 50°C ni priporočljiva, ker se lahko namnožijo bakterije.

Navedeni čas priprave v tabeli je vodilo za kuhanje v načinu sous vide. Če rezultati ne ustrezajo vašim pričakovanjem, priporočamo, da temperaturo nastavite na nekaj stopinj nižjo ali višjo temperaturo, ki bo bolj ustrezava vašemu okusu. Nastavite lahko tudi čas priprave.

Skupina sestavin	Sestavina	Temperatura priprave	Vlažnost pri pripravi	Čas priprave	Stopnja obdelanosti
(Rdeče) meso	Goveja ledvična pečenka, 350 g, debeline 4 cm	54°C		70–180 min	Srednje surovo
	Bržolni zrezek, 450 g, debeline 4 cm	54°C		100–180 min	Srednje surovo
	Goveja pljučna pečenka, 250 g, debeline 4 cm	54°C		80–120 min	Srednje surovo
Svinjina	2 svinjska kotleta, 250 g	63°C		60–120 min	Srednje, mehko, sočno
Perutnina	2 piščančjih prs, 250 g	66°C		70–180 min	Sočno in mehko
Morski sadeži	Kozice, z lupino, srednje velike, 400 g	56°C		40–65 min	Motno, masleno, sočno
Ribe	4 fileji lososa, 150 g	52°C		45–70 min	Čvrsto in kosmičasto
Jajca	10 srednje velikih jajc	66°C		55–70 min	Poširana, zakrknjen beljak z mehkim rumenjakom
	10 srednje velikih jajc	74°C		60–75 min	Trdo kuhana
Zelenjava	Zeleni beluši, 250 g	85°C		12–18 min	Hrustljivo
	Cvetovi brokolija, 400 g	85°C		15–20 min	Hrustljivo
Sladice	Karamelni flan, 5 posodic za narastke 9 x 5 cm	82°C		70–80 min	Gladko
	Skutna torta, 6 steklenih kozarčkov s pokrovčkom 39 cl	80°C		80–90 min	Kremasto

Odmrzovanje

Način odmrzovanja priporočamo za odmrzovanje zamrznjenih živil, kot so zelenjava, meso, ribe in sadje.

Navedeni čas priprave v tabeli je vodilo za odmrzovanje. Čas odmrzovanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjenih živil. Če se zamrznjena živila ne odmrznejo v celoti, podaljšajte čas odmrzovanja za nekaj minut.

Skupina sestavin	Sestavina	Količina	Čas odmrzovanja
Sadje	Vse vrste jagodičevja	500 g	8 min
	Jabolčna čežana/rezine	500 g	10 min
	Slive	500 g	10 min
	Breskve	500 g	10 min
Zelenjava	Zamrznjena zelenjava v kosu	500 g	10 min
Ribe	Ribji fileji	200 g	5 min
	Cela riba	250 g	8 min
	Kozice	300 g	5 min
Govedina in svinjina	Mleto meso	250 g	15 min
	Meso za golaž	400 g	20 min
	Kotleti	250 g	15 min
	Klobase	250 g	10 min
Perutnina	Cel piščanec	1200 g	30 min
	Piščančja prsa	400 g	15 min
	Piščančja bedra	400 g	13 min
Pekovsko pecivo	Listnato testo	300 g	10 min
	Osnova za palačinke	500 g	15 min
	Cimetovi zvitki	500 g	13 min
Kruh/žemljice	Kruhove bombice	500 g	13 min
	Ržen kruh	500 g	15 min
	Polnozrnat kruh	500 g	15 min
	Bel kruh	500 g	15 min
Gotove jedi	Juhe	1000 g	25 min
	Enolončnice	1000 g	30 min
	Riž	250 g	8 min

Pomembno

- Tekočine od zamrzovanja ne uporabljajte za kuhanje.
- Hrane ne zamrzujte ponovno.

Pogrevanje

Priporočamo, da način pogrevanja uporabljate za preprosto, hitro in zdravo pogrevanje ostankov hrane za sočno in enakomerno pogreto hrano. Navedeni čas priprave v tabeli je vodilo za pogrevanje. Če se hrana ne pogreje po pričakovanjih, podaljšajte čas pogrevanja za nekaj minut.

Skupina sestavin	Količina	Čas pogrevanja
Priloge – testenine	500 g	10 min
Priloge – riž	500 g	10 min
Pečena enolončnica	1500 g	25 min
Ribji fileji	250 g	8 min
Lazanja	1000 g	25 min
Govedina/svinjina	250 g	10 min
Perutnina	250 g	10 min
Zelenjava	500 g	10 min
Juha	1000 g	20 min
Dim sum	400 g	12 min
Palačinke	250 g	8 min
Omleta	250 g	8 min
Pica	2 rezini	10 min

Način Manual (Ročno)

Ta način priporočamo za uporabnike cvrtnika Air Cooker, ki so že seznanjeni z aparatom in imajo nekaj izkušenj z načinom priprave po receptu ali vrsti sestavin. V tem načinu lahko ročno nastavite parametre priprave, kot so čas, temperatura in vlažnost.

Izberete lahko čas od 1 do 60 minut in temperaturo od 60 do 160°C. Na voljo so tri nastavitve vlažnosti, in sicer  (brez vlažnosti),  (srednja vlažnost) in  (visoka vlažnost).

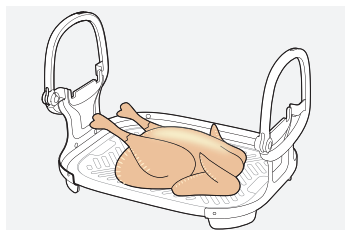
Dodatna oprema

Air Cooker je opremljen z osnovnimi in nekaj drugimi dodatki, odvisno od modela.

Spodaj si oglejte nekaj možnosti, kako jih lahko kombinirate za pripravo živil v cvrtniku Air Cooker.

Opomba

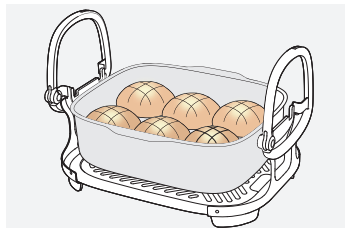
- Air Cooker vedno uporabljajte s spodnjim pladnjem in mrežo. Vse ostale dodatke namestite na vrh.



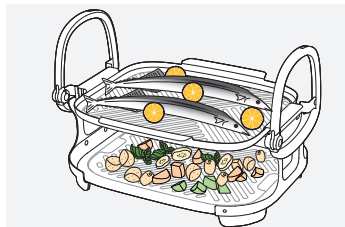
Samo spodnji pladenj in mreža



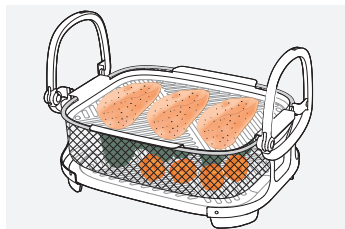
Spodnji pladenj in mreža plus košara



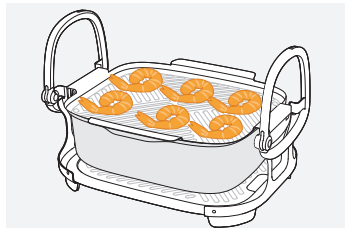
Spodnji pladenj in mreža plus posoda



Spodnji pladenj in mreža plus drugi sloj



Spodnji pladenj in mreža plus košara in drugi sloj



Spodnji pladenj in mreža plus posoda in drugi sloj

Glasovno upravljanje

1. Prepričajte se, da je Air Cooker povezan in združen z vašo pametno napravo in ste v profilu aplikacije NutriU podali soglasje za upravljanje na daljavo.
2. Prenesti morate aplikacijo glasovnega pomočnika.
3. Aplikacijo NutriU povežite z aplikacijo glasovnega pomočnika.

Opomba

- Če v aplikaciji NutriU ni prikazana možnost za aktiviranje glasovnega upravljanja, v aplikaciji glasovnega pomočnika aktivirajte spretnost Amazon Alexa.
- Podrobne glasovne ukaze najdete v aplikaciji glasovnega pomočnika.
- Aplikacijo NutriU lahko povežete z aplikacijo glasovnega pomočnika tudi ob prvi povezavi in združitvi cvrtnika Air Cooker.

Čiščenje

Splošno

Pomembno

- **Ne uporabljajte kovinskega ali hrapavega kuhinjskega pribora, saj lahko poškodujete premaz proti sprijemanju.**
- **Vodne šobe v kuhalni komori ne čistite z ostrimi ali koničastimi pripomočki, ker s tem lahko uničite šobo.**

Opomba

- Notranjost aparata, spodnji pladenj, košara, posoda in drugi sloj imajo premaz proti sprijemanju.
- Ob prvi uporabi aparata temeljito očistite kuhalno komoro tako, da jo sperete z vročo vodo. Z vročo vodo in mehko gobico očistite tudi spodnji pladenj, košaro, posodo in drugi sloj (glejte "Tabelo za čiščenje").
- Po vsaki uporabi aparat očistite. Po vsaki uporabi odstranite olje in maščobo iz kuhalne komore in pokrova.
- Pri čiščenju v kuhalno komore ne vlivajte vode.

1. Pridržite vrtljivi gumb, da izklopite aparat. Nato izvlecite vtič iz stenske vtičnice in počakajte približno 30 minut z odprtim pokrovom, da se aparat ohladi.
2. Odstranite spodnji pladenj, košaro, posodo in/ali drugi sloj, da se cvrtnik Air Cooker hitreje ohladi.
3. Kuhalno komoro očistite z vročo vodo, po potrebi uporabite detergent in mehko gobico (glejte "Tabelo za čiščenje").
4. S spodnjega pladnja odstranite mrežo, da jo boste lahko lažje in temeljiteje očistili.

Nasvet

- Če se v kuhalni komori sprijeti ostanki hrane, lahko s programom samodejnega čiščenja EasyClean zmehčate ostanke hrane in lažje očistite aparat (glejte poglavje "Uporaba programov samodejnega čiščenja").
5. Spodnji pladenj, košaro, posodo in drugi sloj pomijte v pomivalnem stroju. Lahko ju pomijete tudi z vročo vodo, detergentom za pomivanje posode in mehko gobico (glejte "Tabelo za čiščenje").
 6. Zunanost aparata obrišite z vlažno krpo.
 7. Notranjost aparata mora biti popolnoma suha, preden ga shranite z zaprtim pokrovom.

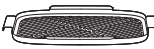
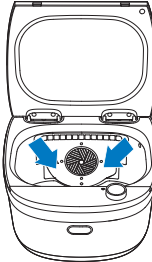
Nasvet

- Če aparata ne boste uporabljali dlje časa, temeljito očistite notranjost, preden ga shranite, da preprečite nastanek vonjav itd. Nato pustite pokrov odprt toliko časa, da se notranjost aparata popolnoma posuši. Aparata nikoli ne shranite z zaprtim pokrovom, če notranjost ni popolnoma čista in suha.

Opomba

- Poskrbite, da na zaslonu ne ostane vlaga. Nadzorno ploščo po čiščenju do suhega obrišite s krpo.
- Če se zaradi kakršnega koli vzroka v kuhalni komori nabira voda ali vlaga (odvečna vlaga iz hrane, kondenzacija, med programi samodejnega čiščenja itd.), vodo odstranite s čisto gobico, preden doseže nivo odtočne odprtine na zadnjem delu. To lahko povzroči nastanek dima z grelnikom zraka.

Tabela za čiščenje

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

Opomba

- Za temeljito čiščenje notranjosti kuhalne komore uporabite funkcijo Rinsing (Izpiranje) ali EasyClean.

Uporaba programov samodejnega čiščenja

Rinsing (Izpiranje)

Priporočamo, da program izpiranja uporabite, če cvrtnika Air Cooker niste uporabljali dlje časa. Notranji sistem izplakne z vodo.

EasyClean

Funkcija EasyClean pomaga raztopiti ostanke maščobe in temeljito očisti kuhalno komoro. Program traja 20 minut. Ko se program konča, kuhalno komoro samo obrišite z vlažno krpo.

Descaling (Odstr.vod.kamna)

Cvrtnik Air Cooker na zaslonu prikaže obvestilo, da morate odstraniti vodni kamen.

Opomba

- Priporočamo, da odstranite vodni kamen iz aparata, ko se prikaže opomnik, sicer se lahko vodni sistem zamaši. Če želite vodni kamen odstraniti pozneje, lahko obvestilo preskočite. Pri naslednjem vklopu cvrtnika Air Cooker se bo obvestilo znova prikazalo.

1. Na zaslonu aparata se pomaknite na Tools (Orodja) → Descaling (Odstr.vod.kamna).

Opomba

- Aparat mora biti vklopljen, v kuhalni komori pa ne sme biti ostankov tekočine. Če je aparat še vedno vroč, odprite pokrov in počakajte vsaj 30 minut, da se ohladi.
2. V prazno posodo za vodo vlijte približno 80 ml tekočine za odstranjevanje vodnega kamna Philips CA6700 ali citronske kisline in namestite posodo nazaj v aparat, ne da bi vanjo dolili vodo.

Opomba

- Uporabljajte samo vodo za odstranjevanje vodnega kamna Philips ali citronsko kislino. V nobenem primeru ne smete uporabiti tekočine za odstranjevanje vodnega kamna na osnovi žveplove, klorovodikove, sulfaminske ali očetne kisline (kis), saj lahko poškoduje vodi sistem aparata, vodnega kamna pa ne raztopi popolnoma.

3. Za začetek odstranjevanja vodnega kamna pritisnite Continue (Naprej).

Opomba

- Aparat bo sprostil sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna. Tekočina za odstranjevanje vodnega kamna se bo zbirala na dnu kuhalne komore.
4. Počakajte, da se na zaslonu pokaže naslednje navodilo. To traja približno 10 minut.

5. Posodo za vodo izpraznite, jo izperite in nato napolnite s svežo vodo do oznake MAX.
6. Nato to potrdite tako, da na zaslonu z vrtljivim gumbom izberete OK (V redu). Aparat bo notranji sistem izplaknil z vodo.
7. Ko je izplakovanje končano, pritisnite OK (V redu), da dokončate postopek odstranjevanja vodnega kamna.
8. Dno kuhalne komore obrišite s suho krpo.

Nasvet

- Manjše madeže vodnega kamna v kuhalni komori lahko odstranite s citronsko kislino (zmešano z vodo v skladu z navodili). Vlijte jo v posodo, pustite, da deluje nekaj časa, nato jo obrišite.

Shranjevanje

1. Aparat izključite iz električnega omrežja in ga pustite, da se ohladi.
2. Izpraznite posodo za vodo.
3. Pred shranjevanjem poskrbite, da so vsi deli čisti in suhi.
4. Dodatke zložite drug na drugega in hranite v aparatu.

Nasvet

- Če aparata ne boste uporabljali dlje časa, temeljito očistite notranjost, preden ga shranite, da preprečite nastanek vonjav itd. Nato pustite pokrov odprt toliko časa, da se notranjost aparata popolnoma posuši. Aparata nikoli ne shranite z zaprtim pokrovom, če notranjost ni popolnoma čista in suha.

Opomba

- Med prenašanjem vedno držite Air Cooker vodoravno.
- Dodatke zložite drug na drugega pravilno, da jih lahko shranite v Air Cooker in zaprete pokrov.

Recikliranje

- Aparata po preteku življenjske dobe ne odvrzite med običajne gospodinjske odpadke, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. S tem boste pripomogli k varovanju okolja.
- Upoštevajte državne predpise za ločeno zbiranje električnih in elektronskih izdelkov. S pravilnim odlaganjem pripomorete k preprečevanju negativnih vplivov na okolje in zdravje ljudi.

Izjava o skladnosti

Podjetje DAP B.V. izjavlja, da je cvrtnik na vroč zrak NX096x skladen z Direktivo 2014/53/EU.

Celotno besedilo Izjave o skladnosti EU je na voljo na naslednjem spletnem naslovu: **<https://www.philips.com>**.

Cvrtnik Air Cooker NX096x je opremljen z modulom Wi-Fi 2,4 GHz 802.11 b/g/n z največjo izhodno močjo 92,9 mW EIRP.

Garancija in podpora

Če potrebujete informacije ali podporo, obiščite **www.philips.com/support**, skenirajte kodo QR na škatli oz. priloženi knjižici s predstavitvijo izdelka ali preberite ločeni mednarodni garancijski list.

Posodobitve programske in vdelane programske opreme

Posodobitve so bistvene za varovanje vaše zasebnosti ter pravilno delovanje cvrtnika Air Cooker in aplikacije.

Aplikacijo vedno posodobite na najnovejšo različico.

Vdelana programska oprema cvrtnika Air Cooker se posodobi samodejno.

Opomba

- Za posodobitev vdelane programske opreme na najnovejšo različico mora biti Air Cooker povezan v vaše domače omrežje Wi-Fi.
- Vedno uporabljajte najnovejšo aplikacijo in vdelano programsko opremo.
- Posodobitve so na voljo ob izboljšavah programske opreme.
- Posodobitev vdelane programske opreme se zažene samodejno, ko je cvrtnik na vroč zrak v načinu pripravljenosti. Ta posodobitev traja nekaj minut. V tem času cvrtnika na vroč zrak ni mogoče uporabljati.

Združljivost z napravami

Za podrobnejše informacije o združljivosti aplikacije glejte informacije, objavljene v trgovini z aplikacijami.

Tovarniška ponastavitev

Za tovarniško ponastavitev cvrtnika Air Cooker v meniju Tools (Orodja) → Settings (Nastavitve) izberite funkcijo za tovarniško ponastavitev.

Air Cooker po tem ni več povezan z vašim domačim omrežjem Wi-Fi in združen z vašo pametno napravo.

Odpravljanje težav

To poglavje vsebuje povzetek najpogostejših težav, ki se lahko pojavijo pri uporabi aparata. Če težav s temi nasveti ne morete odpraviti, na strani www.philips.com/support poiščite seznam pogostih vprašanj ali se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Zunanost aparata se med uporabo zelo segreje.	Toplota v kuhalni komori segreje zunanje stene.	To je normalno. Vsi ročaji in gumbi, ki se jih morate med uporabo dotikati, ostanejo dovolj hladni.
		Kuhalna komora, spodnji pladenj in mreža, košara, posode (pri nekaterih modelih), drugi sloj (pri nekaterih modelih) in zložljivi ročaji se med uporabo aparata vedno segrejejo, da se lahko hrana ustrezno toplotno obdeli. Ti deli so prevroči, zato se jih ne dotikajte.
		Če pustite aparat dolgo vklopljen, bo na določenih mestih prevroč za dotik. Ta mesta so na aparatu označena z ikono:  Če poznate vroča mesta in se jih ne dotikate, je aparat popolnoma varen za uporabo.
Aparat se ne vklopi.	Aparat ni priključen na električno omrežje.	Preverite, ali je vtič pravilno vstavljen v stensko vtičnico.
	Na vtičnico je priključenih več aparatov.	Aparat ima visoko moč. Poskusite drugo vtičnico in preverite varovalke.
V notranjosti cvrtnika Air Cooker in na nekaterih dodatkih so znaki odstopanja premaza.	V kuhalni komori ali na dodatkih se lahko zaradi nenamernega dotikanja ali praskanja premaza (med čiščenjem z grobim priborom in/ali med vstavljanjem dodatkov v kuhhalno komoro) pojavijo manjše lise.	Poškodbe lahko preprečite tako, pladenj/mrežo/košaro in druge dodatke previdno namestite v kuhhalno komoro in pazite, da ne zadenete sten. Če opazite, da je premaz poškodovan, vedite, da to ni škodljivo, saj so vsi uporabljeni materiali varni za živila.
Iz notranjosti aparata prihaja nenavaden zvok.	Aparat ima ventilator, ki je potreben za dovajanje toplote do hrane in tudi vodne črpalke, ki je potrebna za parno kuhanje aparata.	Ta zvok je običajen. Če aparat postane glasnejši ali se zvok spremeni, se za dodatno pomoč obrnite na Philipsov center za podporo.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Pripravljena hrana ni takšna, kot sem pričakoval.	Če ste jed pripravili po receptu iz aplikacije NutriU, ki je razvit za Air Cooker, morda niste upoštevali količine sestavin v receptu.	Ko jed pripravljate po receptu iz aplikacije NutriU, upoštevajte priporočene količine v receptu. Spremembe lahko vplivajo na rezultat priprave.
	Parametre priprave, npr. čas, temperaturo ali vlažnost, ste spremenili v nasprotju s priporočili. To lahko vpliva na rezultat priprave.	Preverite recept in spremenite parametre priprave le, ko je to zahtevano, npr. ko želite, da se jed kuha dlje od priporočenega časa, ko želite, da je govedina, manj pečena.
	Uporabili ste način priprave, ki ni primeren za vrsto hrane, npr. če za listnato zelenjavo uporabite način kuhanja v pari pri višji temperaturi, se lahko zelenjava razkuha. Namesto tega uporabite način kuhanja v pari. Za dodatne informacije glejte poglavja o pripravi v uporabniškem priročniku.	Za več informacij in navodila za različne načine priprave glejte poglavja o pripravi v uporabniškem priročniku.
V možnosti Ingredients (Sestavine) na aparatu imam samo nekaj sestavin.	Air Cooker ima privzet seznam sestavin, ki se posodobi, ko Air Cooker prvič povežete z omrežjem Wi-Fi in ga združite s pametno napravo.	Sledite postopku za nastavev povezave Wi-Fi tako, da na aparatu odprete Tools (Orodja) -> Settings (Nastavitve) -> Wi-Fi Setup (Nastavev povezave Wi-Fi) ter sledite navodilom na aparatu in v aplikaciji. Ko končate, se bo seznam sestavin samodejno posodobil s sestavinami v skladu z vašo državo porekla.
Air Cooker oddaja dim in vonj.	Pripravljate mastne sestavine.	Previdno odlijte odvečno olje ali maščobo iz kuhalne komore ali dodatkov. Uporabite lahko program EasyClean (na voljo v meniju Tools (Orodja)), ki pomaga raztopiti maščobo in očistiti aparat temeljiteje.
	V kuhalni komori so še ostanki maščobe iz prejšnje uporabe.	Dim in vonj povzročajo ostanki maščobe, ki se segrevajo v njej. Kuhalno komoro in uporabljene dodatke vedno očistite.
	Marinada, tekočina ali sokovi iz mesa škropijo po raztopljeni maščobi ali masti	Preden postavite hrano v Air Cooker, jo osušite.
LED-indikator povezave Wi-Fi na cvrtniku Air Cooker ne sveti več.	Air Cooker ni več povezan z vašim domačim omrežjem Wi-Fi. Morda ste spremenili domače omrežje Wi-Fi.	Zaženite postopek za nastavev povezave Wi-Fi tako, da na aparatu odprete Tools (Orodja) -> Settings (Nastavitve) -> Wi-Fi Setup (Nastavev povezave Wi-Fi) ter sledite navodilom na aparatu in v aplikaciji.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Aplikacija kaže, da postopek združevanja ni bil uspešen.	Drug uporabnik je združil Air Cooker z drugo pametno napravo in trenutno pripravlja hrano.	Počakajte, da drug uporabnik konča s trenutnim postopkom priprave. Nato znova združite pametno napravo s cvrtnikom Air Cooker.
Z aplikacijo ne morem upravljati cvrtnika Air Cooker na daljavo (npr. poslati recepta in začeti s pripravo iz aplikacije NutriU).	Air Cooker ni povezan v vaše domače omrežje Wi-Fi in/ ali združen z vašo pametno napravo.	Najprej preverite, ali je Air Cooker povezan v omrežje Wi-Fi. Če ste povezavo Wi-Fi nastavili prek aplikacije Philips NutriU in aparat povezali v določeno omrežje Wi-Fi, bi moral simbol Wi-Fi na zaslonu aparata svetiti belo.
	Morda niste podali soglasja za upravljanje na daljavo, ki ga najdete v svojem osebнем profilu NutriU.	V aplikaciji NutriU odprite zavihek osebnega profila in tapnite potrditveno polje Remote consent (Soglasje za upravljanje na daljavo).
V kuhalni komori je po končani pripravi voda.	Air Cooker med pripravo proizvaja paro. Para kondenzira na hrani in notranjih stenah kuhalne komore. Po končani pripravi kondenzacija ostane v kuhalni komori.	Določena količina vode v kuhalni komori po pripravi je običajna. Obrišite jo z vlažno krpo, ki ne odrgne površine.

