

**PHILIPS**

NX0960



**Upute**

# Sadržaj

<b>Važno!</b>	<b>3</b>
Elektromagnetska polja (EMF)	5
Automatsko isključivanje	5
<b>Uvod</b>	<b>6</b>
<b>Opći pregled</b>	<b>7</b>
<b>Opis funkcija</b>	<b>8</b>
<b>Prije prve uporabe</b>	<b>10</b>
<b>Povezivanje aparata Air Cooker s aplikacijom NutriU</b>	<b>11</b>
<b>Priprema za uporabu</b>	<b>13</b>
<b>Uporaba aparata Air Cooker</b>	<b>13</b>
<b>Načini kuhanja</b>	<b>16</b>
Kuhanje s receptom putem aplikacije NutriU	16
Način rada „Sastojci“	17
Način rada „metoda kuhanja“	22
Način rada „ručno“	30
<b>Dodatna oprema</b>	<b>30</b>
<b>Glasovna kontrola</b>	<b>31</b>
<b>Čišćenje</b>	<b>32</b>
Općenito	32
Tablica za čišćenje	34
Upotreba programa za automatizirano čišćenje	35
<b>Spremanje</b>	<b>36</b>
<b>Recikliranje</b>	<b>36</b>
<b>Izjava o sukladnosti</b>	<b>37</b>
<b>Jamstvo i podrška</b>	<b>37</b>
<b>Ažuriranja softvera i programskih datoteka</b>	<b>37</b>
<b>Kompatibilnost uređaja</b>	<b>37</b>
<b>Tvornički reset</b>	<b>37</b>
<b>Rješavanje problema</b>	<b>38</b>

## Važno!

Prije uporabe aparata pažljivo pročitajte ovaj dokument s važnim informacijama i spremite ga za buduće potrebe.

### Opasnost

- Aparat nemojte nikada uranjati u vodu niti ga ispirati pod mlazom vode.
- Komoru za kuhanje nemojte puniti vodom jer to može uzrokovati strujni udar.
- Komoru za kuhanje ili posudu nemojte puniti uljem jer to može dovesti do opasnosti od požara.
- Aparat nemojte upotrebljavati ako su utikač, kabel za napajanje ili sam aparat oštećeni.
- Za čišćenje mlaznice za vodu u komori za kuhanje nemojte upotrebljavati oštar ili šiljast pribor jer to može uništiti mlaznicu.
- Nemojte pokrivati otvore za ulaz i izlaz zraka dok aparat radi.
- Nikad nemojte dodirivati unutrašnjost aparata dok on radi.
- Nikad nemojte stavljati količinu hrane koja prelazi maksimalnu razinu (MAX) naznačenu u dodacima ili dodiruje poklopac.

### Upozorenje

- Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti Philips, serviser proizvođača ili druga osoba sličnih kvalifikacija kako bi se izbjegle opasnosti.
- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu. Obavezno provjerite je li utikač ispravno umetnut u zidnu utičnicu.
- Ovaj aparat nije namijenjen korištenju u kombinaciji s vanjskim timerom ili zasebnim sustavom za daljinsko upravljanje.
- Pristupačne površine aparata mogu postati vruće tijekom uporabe.



- Ovaj aparat mogu upotrebljavati djeca iznad 8 godina starosti i osobe sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima te osobe koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, pod uvjetom da su pod nadzorom ili da su primili upute u vezi rukovanja aparatom na siguran način te razumiju moguće opasnosti. Djeca se ne smiju igrati aparatom. Čišćenje i korisničko održavanje smiju izvršavati djeca starija od 8 godina uz nadzor odrasle osobe.
- Aparat i njegov kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- U aparat nikad nemojte stavljati lagane ili zapaljive sastojke niti papir za pečenje
- Podnožje aparata nemojte izlagati visokim temperaturama, vrućem plinu, pari ili vlažnoj toplini iz drugih izvora, osim samog aparata za kuhanje na pari. Aparat nemojte stavljati na vrući plinski štednjak, bilo koju vrstu električnog štednjaka i električnih ploča za kuhanje niti blizu njih, kao niti u zagrijanu pećnicu.

- Dok radi, aparat nemojte stavljati uz zid ili druge aparete, niti ispod predmeta koje bi para mogla oštetiti, kao što su zidovi i kuhinjski ormarići. Iza i iznad te s obje strane aparata ostavite barem 10 cm slobodnog prostora. Nemojte ništa stavljati na aparat.
- Tijekom uporabe kroz otvore za zrak izlazi vruća para. Ruke i lice držite na sigurnoj udaljenosti od pare i otvora za zrak.
- Aparat ima kaljeno staklo, a ako se staklo ošteti, prestanite upotrebljavati aparat i kontaktirajte servisni centar u svojoj blizini.
- Kabel za napajanje držite podalje od vrućih površina.
- Dodaci mogu postati vrući tijekom i nakon uporabe aparata pa uvijek pažljivo rukujte.
- Pazite na vruću paru koja izlazi iz aparata tijekom kuhanja, u načinu rada za održavanje topline ili kad otvorite poklopac. Prilikom provjere hrane uvijek upotrebljavajte kuhinjski pribor s dugačkim ručkama.
- Aparat upotrebljavajte isključivo u svrhe opisane u ovom priručniku i upotrebljavajte isključivo originalnu dodatnu opremu tvrtke Philips.
- Nikad nemojte upotrebljavati dodatke ili dijelove drugih proizvođača ili proizvođača koje tvrtka Philips nije izričito preporučila. Ako upotrebljavate takve dodatke ili dijelove, vaše jamstvo prestaje vrijediti.
- Za obradu hrane uvijek upotrebljavajte namjensku dodatnu opremu. Nikad nemojte stavljati hranu u izravan kontakt s generatorom pare na dnu.
- Aparat ne smije raditi bez nadzora, uvijek se pobrinite da imate kontrolu nad aparatom.
- Aparat uvijek upotrebljavajte s pravilno zatvorenim poklopcem.
- Ako upotrebljavate funkciju „sous vide“, pobrinite se da upotrebljavate samo vrlo kvalitetne vrećice za „sous vide“ kuhanje.
- Vrećice za „sous vide“ upotrebljavajte isključivo s funkcijom „sous vide“ jer bi se vrećice za „sous vide“ kuhanje u protivnom mogle istopiti.
- Na preporučuje se uporaba funkcije „sous vide“ s temperaturama ispod 50°C jer to može izazvati razvoj bakterija.
- Prije ukopčavanja aparata provjerite odgovara li mrežni napon naveden na aparatu naponu lokalne mreže.
- Aparat nemojte stavljati na zapaljive materijale kao što su stolnjak ili zavjesa, niti u njihovu blizinu.
- Prije prve uporabe aparata i nakon svake uporabe temeljito operite dijelove koji će dolaziti u kontakt s hranom. Pogledajte upute u korisničkom priručniku.
- Na pari nikada nemojte kuhati zamrznuto meso, perad ili morske plodove. Obavezno ih potpuno odmrznite prije kuhanja na pari.
- Površine aparata koje dodirujete mogu postati vruće tijekom uporabe.
- Aparat je osmišljen za uporabu pri temperaturama okruženja između 10°C i 40°C.

## **Pažnja**

- Ovaj aparat namijenjen je isključivo uobičajenoj kućnoj uporabi. Nije namijenjen uporabi u okružnjima poput kuhinja za osoblje u trgovinama, uredima, na farmama ili u drugim radnim okružnjima. Nije namijenjen niti uporabi od strane gostiju u hotelima, motelima, prenoćistima ili drugim vrstama smještaja.
- Obavezno iskopčajte aparat iz napajanja ako ga ostavljate bez nadzora te prije njegovog sastavljanja, rastavljanja, spremanja ili čišćenja.
- Aparat za kuhanje na pari nemojte pomicati dok se koristi.
- Aparat uvijek dostavite u ovlašteni Philips servisni centar na ispitivanje ili popravak. Ne pokušavajte sami popraviti aparat jer će u tom slučaju jamstvo prestati vrijediti.
- U spremniku za vodu upotrebljavajte samo vodu.
- Ostavite aparat da se hlađi oko 30 minuta prije nego što ga dotaknete ili čistite.
- Aparat stavite na stabilnu, ravnu vodoravnu površinu i pazite da oko njega bude najmanje 10 cm praznog prostora jer ćete na taj način spriječiti pregrijavanje.
- Odjeljak aparata nemojte upotrebljavati kao spremište, osim za odgovarajuću dodatnu opremu.
- Temperatura, vlažnost i vrijeme razlikuju se ovisno o vrsti i količini hrane koju ste stavili u aparat.
- Ako se aparat nepravilno koristi, ako se koristi za profesionalne ili poluprofesionalne svrhe ili ako se ne koristi u skladu s uputama u korisničkom priručniku, jamstvo prestaje vrijediti, a tvrtka Philips neće biti odgovorna za nastalu štetu.
- Spremnik za vodu izvadite iz aparata kad ga punite, nadopunjavate ili praznite. Nemojte naginjati cijeli aparat kako biste ispraznili spremnik za vodu.
- Ako tekućine treba ukloniti iz komore za kuhanje, upotrijebite spužvu ili nešto slično. Aparat nemojte naginjati kako biste ga ispraznili.
- Budući da se hrana razlikuje po podrijetlu, veličini i marki, prije serviranja provjerite je li dobro kuhanja.
- Jednom kad odmrznete hranu, nemojte je ponovo zamrzavati.
- Za uklanjanje kamenca nemojte upotrebljavati octene kiseline.

## **Elektromagnetska polja (EMF)**

Ovaj aparat tvrtke Philips sukladan je svim primjenjivim standardima i propisima koji se tiču izloženosti elektromagnetskim poljima.

## **Automatsko isključivanje**

Air Cooker ima funkciju automatskog isključivanja. Kad je aparat uključen, ali nije u načinu rada kuhanja ili održavanja topline, prijeći će u stanje pripravnosti nakon 20 minuta bez interakcije korisnika. Kako biste ručno isključili aparat, dugo pritisnite okrugli gumb.

## Uvod

Čestitamo na kupnji i dobro došli u Philips!

Kako biste potpuno iskoristili podršku koju nudi Philips, registrirajte svoj proizvod na [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

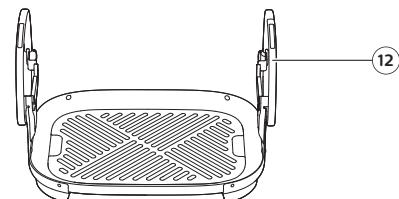
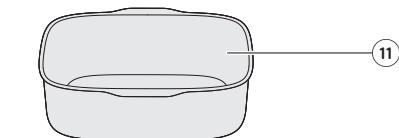
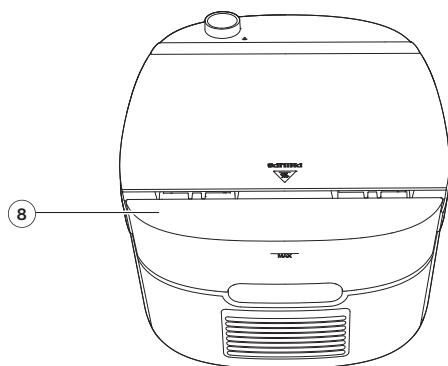
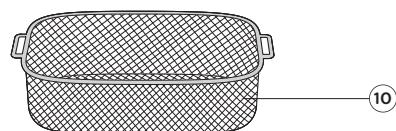
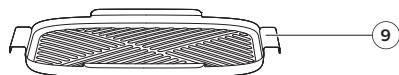
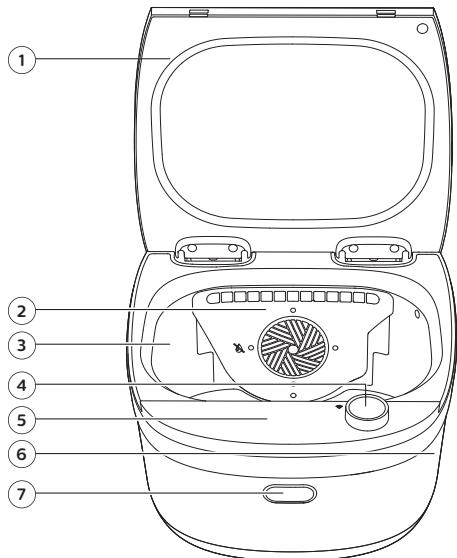
Air Cooker tvrtke Philips upotrebljava tehnologiju NutriFlavor za stvaranje optimalne klime s cirkulacijom vrućeg zraka i vlagom kako bi se svaka jedinstvena hrana skuhala do savršenstva. Hrskavo povrće, sočna riba, meko meso, meka pečenja, uz očuvanje do 90% hranjivih tvari\*. Otkrijte radost stvaranja ukusnih zdravih jela dodirom gumba.

Dodatno nadahnuće, recepte i informacije o aparatu Air Cooker potražite na web-stranici [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) ili preuzmite besplatnu aplikaciju NutriU\*\* za IOS® ili Android™.

\* Testirano na brokuli, paprici baburi, grašku za 90% vitamina C, na lososu za 93% omega 3/6 i govedini za 90 % željeza. Laboratorijsko mjerjenje na postavci Parenje zrakom.

\*\* Aplikacija NutriU možda nije dostupna u vašoj državi. U tom slučaju, pristupite lokalnom web-mjestu tvrtke Philips kako biste pronašli inspiraciju.

## Opći pregled

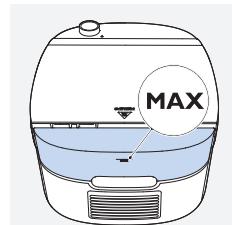


- |   |   |
|---|---|
| <b>1.</b> Stakleni poklopac                   | <b>7.</b> Gumb za otpuštanje poklopca         |
| <b>2.</b> Rešetka za cirkulaciju vrućeg zraka | <b>8.</b> Spremnik za vodu + poklopac         |
| <b>3.</b> Komora za kuhanje                   | <b>9.</b> Drugi sloj (prodaje se zasebno)     |
| <b>4.</b> Okrugli gumb                        | <b>10.</b> Košara                             |
| <b>5.</b> Zaslon                              | <b>11.</b> Posuda za kuhanje (za neke modele) |
| <b>6.</b> Izlaz za paru                       | <b>12.</b> Donji pladanj + rešetka            |

## Opis funkcija

### Spremnik za vodu

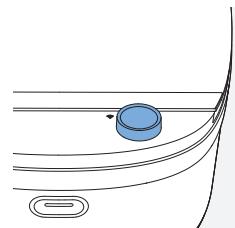
Air Cooker ima spremnik za vodu koji se nalazi na stražnjoj strani aparata. Maksimalna je razina vode oko 600 ml. Oznaka maksimalne razine vode (MAX) nalazi se na strani s drškom spremnika za vodu i ne smije se prekoračiti. Kako bi se izbjeglo nakupljanje kamenca, spremnik za vodu ispraznite nakon svakog ciklusa kuhanja.



### Okrugli gumb

Pritisnite okrugli gumb kako biste uključili aparat, pritisnite i zadržite okrugli gumb kako biste isključili aparat.

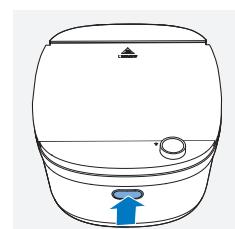
Nakon što uključite aparat, pritisnite okrugli gumb kako biste potvrdili radnju. Okrenite okrugli gumb kako biste prošli kroz različite opcije izbornika ili promijenili postavku kuhanja.



### Stakleni poklopac

Pritisnite gumb za otpuštanje poklopca kako biste otvorili stakleni poklopac.

Poklopac se otvara automatski.



### Upozorenje

- Površina staklenog poklopca može se zagrijati tijekom uporabe.

### Postavka temperature

Neke dane metode kuhanja imaju zadanu preporučenu postavku temperature, koja se ne može podesiti jer različita temperatura može utjecati na rezultat kuhanja. Kako biste promijenili temperaturu kuhanja, upotrijebite ručni način rada (pogledajte poglavlje „Načini kuhanja“).



## Postavka vlage

Neke dane metode kuhanja imaju zadano preporučenu postavku vlage, koja se ne može podesiti jer različita vlaga može utjecati na rezultat kuhanja. Kako biste promijenili postavku vlage, upotrijebite ručni način rada (pogledajte poglavlje „Načini kuhanja“).



## Tri razine vlage

	Opis	Upotrebljava se u načinu kuhanja
	Vлага isključena	Pečenje, hrskavo pečenje
	Srednja vlag	Pogledajte recepte u aplikaciji NutriU. Dostupno i u ručnom načinu rada
	Visoka vlag	Kuhanje na pari, parenje zrakom, sporo kuhanje, odmrzavanje, podgrijavanje, „sous-vide“

## Vrijeme kuhanja

U „ručnom“ načinu rada možete postaviti vrijeme kuhanja od 1 minute do 60 minuta.

U načinu rada „metode kuhanja“ možete postaviti vrijeme kuhanja u fiksnom rasponu. Pogledajte tablicu u poglavlju „Načini kuhanja“ → metode kuhanja“.

Sve metode kuhanja imaju zadano vrijeme kuhanja koje se može podesiti na temelju količine hrane koju ste stavili u aparat ili razine pečenosti koju preferirate.

Preporučeno vrijeme kuhanja za razne vrste hrane možete pronaći u poglavlju „Načini kuhanja → sastojci“.



## Zvuk

### Buka aparata

Tijekom rada aparata može se čuti mala buka. To je potpuno normalno. Buka dolazi iz pumpe koja šalje vodu kroz unutarnji sustav, kao i iz ventilatora koji stvara protok zraka u aparatu.

### Zvučne obavijesti

Ponekad čujete zvuk, primjerice kad aparat završi s kuhanjem, ili kad treba djelovati tijekom kuhanja, npr. staviti drugi sastojak u Air Cooker.

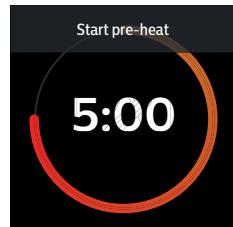
## Prethodno zagrijavanje

Neke metode kuhanja, kao što su hrskavo pečenje i pečenje, zahtijevaju prethodno zagrijavanje.

Obavijest o prethodnom zagrijavanju automatski se prikazuje u načinima kuhanja koji zahtijevaju prethodno zagrijavanje.

Ako je vaš Air Cooker već zagrijan nakon što ste upravo nešto skuhali, možete preskočiti prethodno zagrijavanje i odmah početi kuhati.

Mjerač vremena za prethodno zagrijavanje postavljen je na pet minuta i ne može se podešiti.



### Važno!

- Kako biste postigli optimalne rezultate kuhanja, stavite hranu u Air Cooker nakon prethodnog zagrijavanja.

## Čarobnjak za tekst

Svi zasloni izbornika imaju čarobnjak za tekst koji vam pomaže u kretanju kroz izbornik. Opis teksta nestaje nakon 10 sekundi i ponovo se prikazuje kad unesete drugu stranicu u izbornik.

## Prije prve uporabe

### Važno!

- Prilikom prve uporabe Air Cooker može proizvoditi dim i miris. To bi trebalo nestati za nekoliko minuta. Prije početka kuhanja pustite aparat da radi prazan oko 30 minuta pri 160°C uz isključenu postavku vlage i u prostoriji koja se zrači.

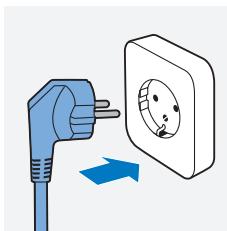
1. Uklonite svu ambalažu.
2. Uklonite sve naljepnice ili etikete (ako postoje) s aparata.
3. Prije prve uporabe temeljito očistite aparat tako da komoru za kuhanje obrišete vlažnom neabrazivnom krpom. Dodatke i odvojive dijelove isperite topлом vodom.

# Povezivanje aparata Air Cooker s aplikacijom NutriU

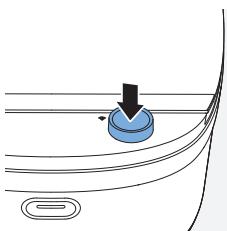
## Važno!

- Prije pokretanja postupka postavljanja Wi-Fi veze provjerite je li pametni uređaj povezan s kućnom Wi-Fi mrežom.

1. Ukopčajte aparat.



2. Pritisnite okrugli gumb kako biste uključili aparat.

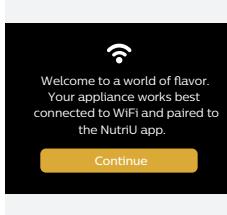


3. Krećite se kroz popis dok se ne označi željeni jezik.



4. Pritisnite okrugli gumb za potvrdu odabira jezika.

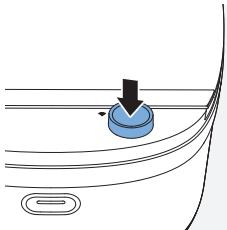
- Prikazat će se zaslon dobrodošlice.



5. Pritisnite okrugli gumb kako biste potvrdili i nastavili.

## Napomena

- Na sljedećem zaslonu možete odlučiti želite li aparat odmah povezati s pametnim uređajem ili to ostaviti za poslije.



- 6.** Ako se odlučite odmah povezati, prijedite na opciju „Da, molim“.

#### Napomena

- Preporučujemo preuzimanje aplikacije NutriU i dodavanje aparata „Air Cooker“ u nju odmah nakon prvog postavljanja aparata. To omogućuje upotrebu aparata Air Cooker u potpunosti, primjerice kako biste uživali u daljinskom kuhanju i dobivali obavijesti o napretku kuhanja.

- 7.** Prikazat će se QR kod. Skenirajte ga kako biste preuzezeli aplikaciju NutriU.

#### Savjet

- Aplikaciju NutriU možete i preuzeti iz trgovine App Store ili s web-stranice [www.philips.com/NutriU](http://www.philips.com/NutriU). Umjesto toga, možete skenirati QR kod u knjižici priloženoj a aparatom Air Cooker.

- 8.** Otvorite aplikaciju NutriU i pratite postupak registracije.

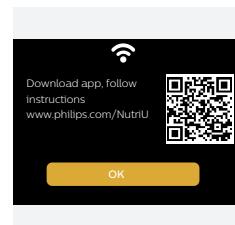
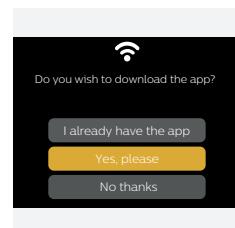
- 9.** Slijedite korake u aplikaciji kako biste Air Cooker povezali s Wi-Fi mrežom i uparili ga s pametnim uređajem.

#### Napomena

- Ako odlučite Air Cooker povezati poslije, možete pokrenuti postupak postavljanja Wi-Fi veze pod „Alati → Postavke → Postavljanje Wi-Fi veze“ u izborniku aparata Air Cooker.
- Air Cooker možete upotrebljavati s aplikacijom samo kad Wi-Fi indikator pokraj zaslona svijetli bijelo.

Wi-Fi indikator ima dva stanja.

Wi-Fi indikator je isključen.	Wi-Fi veza je onemogućena.
Wi-Fi indikator je uključen.	Wi-Fi je omogućen i povezan s usmjerivačem.



## Važno!

- Daljinsko upravljanje: aparatom Air Cooker možete upravljati daljinski (npr. poslati recept, pauzirati kuhanje itd.) putem aplikacije samo ako ste označili „remote consent“ (suglasnost za daljinsko upravljanje) u svom profilu aplikacije NutriU.
- Povežite Air Cooker u kućnu Wi-Fi mrežu s 2,4 GHz 802.11 b/g/n.
- Uparivanje jednog korisnika: aparatom Air Cooker daljinski može upravljati samo jedan korisnik istovremeno. Ako drugi korisnik želi upravljati aparatom Air Cooker i upotrebljavati aplikaciju NutriU, mora provesti postupak uparivanja. Nakon uparivanja automatski će se poništiti uparivanje prvog korisnika.
- Postupak postavljanja Wi-Fi veze može se poništiti putem aplikacije ili iskopčavanjem aparata Air Cooker.

## Napomena

- Wi-Fi možete uključiti ili isključiti u izborniku Alati → Postavke → Postavljanje Wi-Fi veze.
- Wi-Fi možete ponovo postaviti u izborniku Alati → Postavke → Postavljanje Wi-Fi veze.

## Priprema za uporabu

1. Aparat stavite na stabilnu, vodoravnu i ravnu površinu otpornu na toplinu.

## Upozorenje

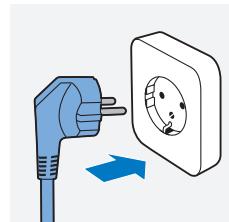
- Nemojte ništa stavljati na aparat niti na njegove bočne strane. To bi moglo omesti protok zraka i utjecati na rezultate kuhanja.
- Dok radi, aparat nemojte stavljati u blizinu ili ispod predmeta koje bi para mogla oštetiti, kao što su zidovi i kuhinjski ormarići.

## Napomena

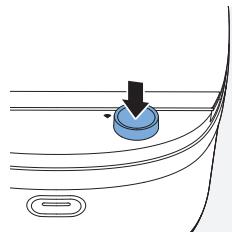
- Obavezno stavite košaru s pladnjem u aparat. Košaru nemojte upotrebljavati samu.

## Uporaba aparata Air Cooker

1. Ukopčajte Air Cooker.

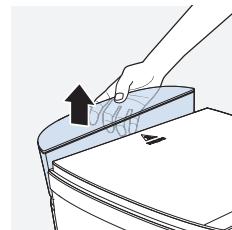


**2.** Pritisnite okrugli gumb kako biste uključili Air Cooker.

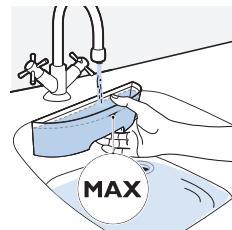


**3.** Napunite spremnik za vodu.

**3a.** Odvojite spremnik za vodu od stražnje strane aparata Air Cooker i otvorite poklopac spremnika za vodu.



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



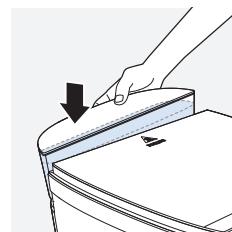
#### Napomena

- Oznaka maksimalne razine vode (MAX) nalazi se na strani s drškom spremnika za vodu i ne smije se prekoračiti.

**3c.** Vratite poklopac na spremnik za vodu i pričvrstite ga na Air Cooker.

#### Napomena

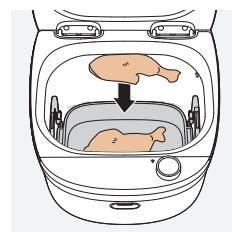
- Količina vode potrebna za kuhanje ovisi o vrsti hrane i trajanju kuhanja, možda ćete tijekom kuhanja morati dopuniti spremnik za vodu. Indikator niske razine vode prikazat će se u traci statusa kuhanja u aplikaciji NutriU, kao i na zaslonu aparata.



**4.** Stavite hrano u Air Cooker.

#### Napomena

- Metode kuhanja „Pečenje“ i „Hrskavo pečenje“ zahtijevaju prethodno zagrijavanje. Po dovršetku prethodnog zagrijavanja stavite hrano u aparat.



5. Odaberite metodu kuhanja koju želite upotrijebiti (pogledajte i poglavlje „Načini kuhanja“).



6. Postavite parametre kuhanja po potrebi.  
7. Pritisnite okrugli gumb za početak kuhanja.



8. Kuhanje počinje. Uključuju se generator pare i ventilator.

#### Napomena

- Kad pauzirate kuhanje, primjerice kako biste podesili parametre kuhanja između kuhanja, pritisnite okrugli gumb kako biste to učinili. Ponovo pritisnite okrugli gumb kako biste nastavili kuhanje.
- Nemojte stavljati Air Cooker pokraj drugog aparata za kuhanje, blizu kuhinjskog zida ili ispod kuhinjskog ormarića jer se vruća para može kondenzirati i curiti niz površine.

#### Upozorenje

- Tijekom uporabe kroz otvore za zrak izlazi vruća para. Ruke i lice držite na sigurnoj udaljenosti od otvora za paru i zrak.

9. Kad vrijeme kuhanja istekne, prikazat će se zaslon za uživanje.
- Oglasit će se melodija.
10. Možete se vratiti na glavni izbornik (odaberite ikonu x i potvrđite), održavati hrani toplom ili kuhati dalje.

#### Napomena

- Nakon kuhanja ispraznjite spremnik za vodu.
- Prije posluživanja obavezno provjerite je li hrana potpuno kuhanja.

## Načini kuhanja

	Način rada		Kako	Razina vještine korisnika aparata Air Cooker
1	Kuhanje s receptom		Odaberite recept u aplikaciji i pošaljite ga na Air Cooker.	Sve razine automatskog kuhanja: potpuno vodenje
2	Sastojci		Odaberite sastojke, a zatim metodu kuhanja. Air Cooker će automatski podešiti temperaturu i vlagu. Podesite vrijeme za željeni krajnji rezultat i započnite kuhanje.	Početnik: potpuno vodenje
3	Metode kuhanja		Odaberite metodu kuhanja. Air Cooker će automatski podešiti temperaturu i vlagu. Podesite vrijeme za željeni krajnji rezultat i započnite kuhanje.	Napredno: osnovno vodenje
4	Ručno kuhanje		Ručno podešite vrijeme, temperaturu i vlagu te započnite kuhanje.	Stručnjak: bez vodenja

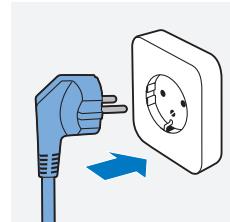
### Kuhanje s receptom putem aplikacije NutriU

Ako ste početni korisnik aparata Air Cooker, preporučujemo uporabu načina kuhanja s receptom. To je najlakši način da se upoznate s aparatom Air Cooker. Ako ste iskusniji korisnik, aplikacija NutriU pomaže vam da dosegnete puni potencijal aparata Air Cooker.

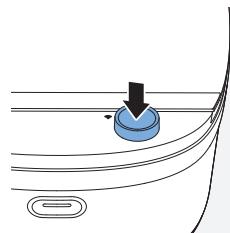
#### Napomena

- Kuhanje s receptom moguće je samo kad su vaš Air Cooker i pametni uređaj povezani i upareni te je dana suglasnost za daljinsko upravljanje u profilu aplikacije NutriU.

#### 1. Ukopčajte Air Cooker.



- 2.** Pritisnite okrugli gumb kako biste uključili Air Cooker.



- 3.** Otvorite aplikaciju NutriU na pametnom uređaju i odaberite recept u aplikaciji NutriU.
- 4.** Dodirnite „Get started“ (Početak).
- Odgovarajuća postavka prikazuje se u aplikaciji NutriU i zrcali se na aparatu.
- 5.** Po potrebi podešite vrijeme, a zatim započnite kuhanje putem aplikacije ili na aparatu.

#### Savjet

- Ako strogo pratite recept po pitanju sastojaka i količine hrane, ne morate prilagođavati vrijeme kuhanja.
- Ako kuhatate manje ili više od preporučene količine hrane u receptu, možda ćete morati prilagoditi vrijeme kuhanja u skladu s tim.

#### Napomena

- Možete promijeniti i parametre kuhanja kao što su „vlaga“ i „temperatura“ za recept. Promjena tih parametara može utjecati na rezultat kuhanja.

## Način rada „Sastoći“

Kuhajte s ovim načinom rada ako ste početnik u uporabi aparata Air Cooker i želite imati potpuno vodstvo u procesu kuhanja.

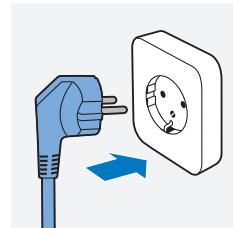
#### Važno!

- Prilikom prvog unosa popisa sastojaka, naročito prije povezivanja aparata Air Cooker s kućnom Wi-Fi mrežom, postoji samo zadani popis sastojaka. Popis će se automatski ažurirati čim povežete i uparite Air Cooker s pametnim uređajem u skladu s državom/regijom koju odaberete tijekom postupka povezivanja u aplikaciji.

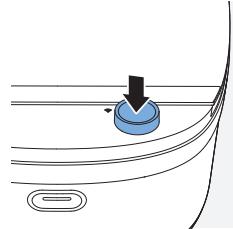
#### Napomena

- S vremenima na vrijeme popis sastojaka ažurira se automatski. Za to je potrebno da Air Cooker bude povezan s kućnom Wi-Fi mrežom.

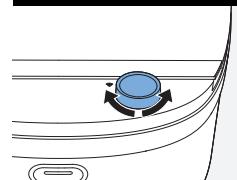
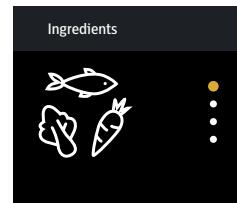
**1.** Ukopčajte Air Cooker.



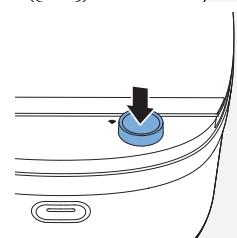
**2.** Pritisnite okrugli gumb kako biste uključili Air Cooker.



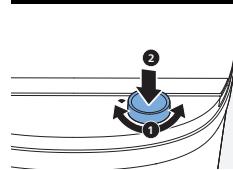
**3.** Okrećite okrugli gumb dok ne odaberete **Sastoјci**.



**4.** Pritisnite okrugli gumb kako biste potvrdili.



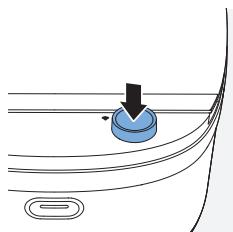
5. Okrenite okrugli gumb kako biste odabrali sastojak koji želite kuhati. Pritisnite okrugli gumb kako biste potvrdili.



6. Odaberite jednu od preporučenih metoda kuhanja i potvrdite.



7. Pritisnite okrugli gumb kako biste pokrenuli kuhanje.



#### Napomena

- Zadano vrijeme kuhanja temelji se na količini sastojaka koje ste stavili u Air Cooker.

U tablici u nastavku potražite predloženu količinu hrane u skladu sa zadanim vremenom kuhanja.

Skupina sastojaka	Namirnica	Količina	Metode	Temperatura kuhanja	Vлага prilikom kuhanja	Vrijeme kuhanja	Prethodno zagrijavanje
Povrće	Špinat	250 g	Para	100°C	💧	10 min	ne
	Brokula	600 g	Parenje zrakom	120°C	💧	12 min	ne
		600 g	Pečenje	160°C	✗	13 min	da
	Tikvice	500 g	Parenje zrakom	120°C	💧	15 min	ne
	Cvjetača	600 g	Parenje zrakom	120°C	💧	15 min	ne
		600 g	Pečenje	160°C	✗	20 min	da
	Zelene mahune	500 g	Parenje zrakom	120°C	💧	17 min	ne
	Patlidžan	750 g	Parenje zrakom	120°C	💧	25 min	ne

Skupina sastojaka	Namirnica	Količina	Metode	Temperatura kuhanja	Vлага prilikom kuhanja	Vrijeme kuhanja	Prethodno zagrijavanje
		680 g	Pečenje	160°C		20 min	da
	Prokulice	500 g	Parenje zrakom	120°C		12 min	ne
	Šparoge	750 g	Parenje zrakom	120°C		12 min	ne
	Paprika babura	500 g	Parenje zrakom	120°C		12 min	ne
	Rajčice	750 g	Parenje zrakom	120°C		12 min	ne
Korjenasto i škroбno povrće	Cijeli krumpir	600 g	Parenje zrakom	120°C		40 min	ne
	Četvrtine krumpira	600 g	Parenje zrakom	120°C		35 min	ne
		600 g	Pečenje	160°C		45 min	da
	Četvrtine narančastog slatkog krumpira	600 g	Parenje zrakom	120°C		20 min	ne
	Cijeli slatki krumpir	600 g	Pečenje	160°C		30 min	da
	Kocke bundeve	750 g	Parenje zrakom	120°C		30 min	ne
		750 g	Pečenje	160°C		30 min	da
	Mrkve	750 g	Parenje zrakom	120°C		25 min	ne
		750 g	Pečenje	160°C		25 min	da
Žitarice	Riža Basmati	200 g riže/550 ml vode	Parenje zrakom	120°C		25 min	ne
	Jasmin riža	200 g/ 550 ml	Parenje zrakom	120°C		25 min	ne
	Integralna riža dugog zrna	200 g/ 550 ml	Parenje zrakom	120°C		40 min	ne
	Proso	200 g/ 400 ml	Parenje zrakom	120°C		20 min	ne
	Kvinoja	200 g/ 550 ml vode	Parenje zrakom	120°C		25 min	ne
	Barley	200 g/ 600 ml	Parenje zrakom	120°C		40 min	ne
	Heljda	200 g/ 450 ml	Parenje zrakom	120°C		20 min	ne
	Kus-kus/bulgur	200 g/ 300 ml vode	Parenje zrakom	120°C		10 min	ne

Skupina sastojaka	Namirnica	Količina	Metode	Temperatura kuhanja	Vлага prilikom kuhanja	Vrijeme kuhanja	Prethodno zagrijavanje	
Meso	nemasna govedina	1000 g	Parenje zrakom	120°C		50 min	ne	
	nemasna svinjetina	1000 g	Parenje zrakom	120°C		60 min	ne	
	Masna svinjetina	1000 g	Pečenje	160°C		60 min	da	
	Svinjsko rebro	1000 g	Pečenje	160°C		60 min	da	
Perad	Pileća prsa	550 g (3 komada)	Parenje zrakom	120°C		25 min	ne	
		550 g	Pečenje	160°C		25 min	da	
	Pureća prsa	550 g	Parenje zrakom	120°C		25 min	ne	
		550 g	Pečenje	160°C		25 min	da	
	Cijelo pile	1450 g	Pečenje	160°C		60 min	da	
	Pileći bataci	400 g	Pečenje	160°C		50 min	da	
	Pačja prsa	600 g (2 komada)	Pečenje	160°C		12 min	da	
Riba i morski plodovi	Losos	450 g	Parenje zrakom	120°C		15 min	ne	
		450 g	Pečenje	160°C		20 min	da	
	Brancin	600 g	Parenje zrakom	120°C		12 min	ne	
	Škampi	800 g	Parenje zrakom	120°C		15 min	ne	
	Pastrva	600 g	Parenje zrakom	120°C		12 min	ne	
	Lignja	600 g	Parenje zrakom	120°C		15 min	ne	
	Filet od bijele ribe	600 g	Parenje zrakom	120°C		12 min	ne	
	Jaja	Tvrdo kuhano jaje	560 g/ 10 jaja	Parenje zrakom	120°C		12 min	ne
		Meko kuhano jaje	560 g/ 10 jaja	Parenje zrakom	120°C		8 min	ne

### Napomena

- Za svaki sastojak dostupan je i recept u aplikaciji NutriU. Dodatne informacije potražite u aplikaciji.
- Ako zadano vrijeme kuhanja ne dovodi do očekivanih rezultata kuhanja jer ste kuhali više ili manje od preporučene količine hrane, podesite vrijeme kuhanja sukladno.

## Način rada „metoda kuhanja“

Ovaj način rada preporučuje se kad ste već malo upoznati s kuhanjem aparatom Air Cooker. Možete odabrat različite metode kuhanja.

Metoda kuhanja	Postavka temperature	Postavka vlage	Zadano vrijeme	Domet	Primjeri
Parenje zrakom	120°C		10 min	1 – 90 min	Povrće, meso, riba, morski plodovi, jela od jaja
Kuhanje na pari	100°C		10 min	1 – 90 min	Zeleno lisnato povrće, valjušci, svježi ravioli
Pečenje	160°C		50 min (uz prethodno zagrijavanje od 5 min)	1 – 90 min	Meso, perad, riba, povrće, krumpir
Pečenje	160°C		35 min (uz prethodno zagrijavanje od 5 min)	1 – 90 min	Zapečena jela, lazanje, kolači, muffini, peciva
Sporo kuhanje	80°C		120 min	1 – 180 min	Meso, variva, juhe, umaci
Sous-vide	50°C – 90°C		90 min	1 – 180 min	Meso, perad, riba, morski plodovi
Odmrzavanje	60°C		20 min	1 – 180 min	Drukčija vrsta zamrznute hrane
Podgrijavanje	120°C		15 min	1 – 90 min	Različite vrste ostataka

### Napomena

- Neke metode kuhanja, kao što su hrskavo pečenje i pečenje, zahtijevaju prethodno zagrijavanje.
- Ako je vaš Air Cooker već zagrijan nakon što ste upravo nešto skuhali, možete preskočiti prethodno zagrijavanje i odmah početi kuhati.
- Mjerač vremena za prethodno zagrijavanje postavljen je na pet minuta i ne može se podesiti.

### Upozorenje

- **Tijekom uporabe kroz otvore za zrak izlazi vruća para. Ruke i lice držite na sigurnoj udaljenosti od otvora za paru i zrak.**
- **Pazite na vruću paru koja izlazi iz aparata tijekom kuhanja, u načinu rada za održavanje topline ili kad otvorite poklopac.**
- **Prilikom provjere hrane uvijek upotrebljavajte kuhinjski pribor s dugačkim ručkama.**
- **Na pari nikada nemojte kuhati zamrznuto meso, perad ili morske plodove. Obavezno ih potpuno odmrznite prije kuhanja na pari.**

## Parenje zrakom

Preporučujemo uporabu opcije „Parenje zrakom“ za sve vrste povrća, nemasnog mesa, ribe, morskih plodova i svih vrsta žitarica. Ova postavka zadržava prirodan okus, teksturu i svijetlu boju vaše hrane.

Vrijeme kuhanja u tablici smjernica je za svježe sastojke. Ako vrijeme kuhanja ne dovodi do očekivanih rezultata kuhanja, podesite vrijeme kuhanja sukladno.

Skupina sastojaka	Namirница	Količina	Vrijeme kuhanja
Povrće	Brokula	600 g	12 min
	Tikvice	500 g	15 min
	Cvjetača	600 g	15 min
	Zelene mahune	500 g	17 min
	Prokulice	500 g	12 min
	Šparoge	750 g	12 min
	Paprika babura	500 g	12 min
	Rajčice	750 g	12 min
	Patlidžan	750 g	25 min
Korjenasto i škrobno povrće	Cijeli krumpir	600 g	40 min
	Četvrtine krumpira	600 g	35 min
	Četvrtine narančastog slatkog krumpira	600 g	20 min
	Kocke bundeve	750 g	30 min
	Mrkve	750 g	25 min
Žitarice	Riža Basmati	200 g riže/550 ml vode	25 min
	Jasmin riža	200 g/550 ml	25 min
	Integralna riža dugog zrna	200 g/550 ml	40 min
	Proso	200 g/400 ml	20 min
	Kvinoja	200 g/550 ml vode	25 min
	Ječam	200 g/600 ml	40 min
	heljda	200 g/450 ml	20 min
	Kus-kus/bulgur	200 g/300 ml vode	10 min
Meso	nemasna govedina (biftek)	1000 g	50 min
	nemasna svinjetina	1000 g	60 min
Perad	Pileća prsa	550 g (3 komada)	25 min
	Pureća prsa	550 g	25 min
Riba i morski plodovi	Losos	450 g	15 min
	Brancin	600 g	12 min
	Škampi	800 g	15 min

Skupina sastojaka	Namirnica	Količina	Vrijeme kuhanja
	Pastrva	600 g	12 min
	Lignja	600 g	15 min
	Filet od bijele ribe	600 g	12 min
Jaja	Tvrdo kuhanje jaje	560 g/10 jaja	12 min
	Meko kuhanje jaje	560 g/10 jaja	8 min

## Kuhanje na pari

Kuhanje na pari vrlo je nježna metoda kuhanja zbog niske temperature i visoke vlage. Preporučujemo uporabu opcije „Kuhanje na pari“ za lisnato zeleno povrće i hranu koja bi trebala ostati vlažna i meka, kao što su valjušci.

Vrijeme kuhanja u tablici smjernica je za svježe sastojke. Ako vrijeme kuhanja ne dovodi do očekivanih rezultata kuhanja, podesite vrijeme kuhanja sukladno.

Skupina sastojaka	Namirnica	Količine	Vrijeme kuhanja
Povrće	Špinat	250 g	10 min
	Brokula	600 g	14 min
	Tikvice	500 g	17 min
	Cvjetača	600 g	17 min
	Zelene mahune	500 g	19 min
	Prokulice	500 g	14 min
	Šparoge	750 g	14 min
	Paprika babura	500 g	14 min
	Rajčice	750 g	14 min
	Patlidžan	750 g	27 min
Perad	Pileća prsa	550 g (3 komada)	27 min
	Pureća prsa	550 g	27 min
Riba	Filet od bijele ribe	600 g	14 min
	Losos	450 g	17 min
	Škampi	800 g	17 min
Valjušci	Kineski valjušci	400 g	20 min
	Knedle	600 g	25 min
	Svježi ravioli	500 g	12 min
Jaja	Zalogajčići s jajima	600 g	15 min
	Puding od jaja	600 g	15 min
Deserti	Role s rikotom	800 g	25 min
	Kruh od banane	600 g	25 min

## Hrskavo pečenje

Preporučujemo uporabu opcije „Hrskavo pečenje“ za kuhanje sastojaka na višoj temperaturi, uglavnom mesnih jela i ribe, ali i povrća.

### Savjet

- Kako biste postigli optimalne rezultate, prethodno zagrijte aparat prije kuhanja.

Vrijeme kuhanja u tablici smjernica je za svježe sastojke. Ako vrijeme kuhanja ne dovodi do očekivanih rezultata kuhanja, podesite vrijeme kuhanja sukladno.

Skupina sastojaka	Namirnica	Količina	Vrijeme kuhanja
Povrće	Brokula	600 g	13 min
	Cvjetača	500 g	20 min
	Patlidžan	680 g	20 min
	Rajčica	750 g	15 min
	Prokulice	500 g	15 min
	Paprika babura	500 g	20 min
Korjenasto i škroбno povrće	Četvrtine krumpira	600 g	45 min
	Bundeva	750 g	30 min
	Mrkve	600 g	30 min
	Slatki krumpir, cijeli	600 g	30 min
Meso	Masna svinjetina (carsko meso)	1000 g	60 min
	Svinjsko rebro	1000 g	60 min
Perad	Pileća prsa	550 g	25 min
	Pureća prsa	550 g	25 min
	Cijelo pile	1450 g	60 min
	Pileći bataci	400 g	50 min
Riba i morski plodovi	Losos	450 g	20 min

## Pečenje

Preporučujemo uporabu opcije „Pečenje“ za pečenje kruha, kolača i muffina, ali i zapečenih jela. Ova će postavka osigurati ukusne rezultate pečenja koji su mekani iznutra i hrskavi izvana.

### Savjet

- Kako biste postigli optimalne rezultate, prethodno zagrijte aparat prije kuhanja.
- Za pečenje kolača, kruha i zapečenih jela preporučujemo uporabu posude za kuhanje. Za pečenje muffina upotrebljavajte standardne silikonske kalupe koji se mogu upotrebljavati u pećnicama.

Vrijeme kuhanja navedeno u tablici smjernica je za pečenje raznih namirnica. Ako vrijeme pečenja ne dovodi do očekivanih rezultata kuhanja, podešite vrijeme pečenja na odgovarajući način.

Skupina sastojaka	Namirnica	Vrijeme kuhanja
Kolač	Torta od sira	40 min
	Smjesa za kolače	30 min
	Smjesa za Sacher tortu	30 min
	Muffini	20 min
Zapečena jela	Role s cimetom	30 min
	Gratinirani krumpir	60 min
	Lazanje	50 min
Kruh	Pita	45 min
	Kruh	40 min
	Čvorici s češnjakom	25 min

## Sporo kuhanje

U načinu rada „Sporo kuhanje“ hranu možete kuhati na niskoj temperaturi do 3 sata. Preporučujemo uporabu opcije „Sporo kuhanje“ za meso i piletinu te variva ili juhe. Uz ovu postavku dobit ćete nježne i sočne rezultate intenzivnog okusa.

### Savjet

- Sporo kuhanje može se upotrebljavati i u kombinaciji s drugim metodama kuhanja. Na primjer, najprije možete sporo skuhati meso, a zatim ga kratko ispržiti u posudi kako biste postigli optimalne rezultate.

Vrijeme kuhanja u tablici smjernica je za svježe sastojke. Ako vrijeme kuhanja ne dovodi do očekivanih rezultata kuhanja, podešite vrijeme kuhanja sukladno.

Skupina sastojaka	Namirnica	Količina	Temperatura kuhanja	Vrijeme kuhanja
Meso	Svinjska rebra	1000 g	80°C	120 min
	Masna svinjetina	1000 g	80°C	180 min
	Nemasna svinjetina	1000 g	80°C	180 min
	Nemasna govedina	1000 g	80°C	180 min
Piletina	Cijelo pile	1350 g	80°C	180 min
Povrće	Ratatouille	800 g	80°C	180 min
Gulaš	Govedi gulaš	1500 g	80°C	180 min
Voće	Pekmez od šljiva	1000 g	80°C	180 min

## Sous vide

„Sous vide“ je posebna metoda kuhanja koja upotrebljava vakuum na niskoj temperaturi kako bi se jelo precizno skuhalo. Kako biste postigli vakuum, upotrebljavajte namjenske plastične vrećice za „sous vide“ kuhanje i uređaj za vakuumiranje. Air Cooker omogućuje do 3 sata kuhanje „sous vide“. Ova postavka omogućuje sočne i meke rezultate za meso, bez rizika od prekuhavanja.

### Savjet

- „Sous vide“ se može upotrebljavati i u kombinaciji s drugim metodama kuhanja. Na primjer, najprije možete skuhati meso „sous vide“, a zatim ga kratko ispržiti u posudi kako biste postigli optimalne rezultate.

### Upozorenje

- Ako upotrebljavate funkciju „sous vide“, pobrinite se da upotrebljavate samo vrlo kvalitetne vrećice za „sous vide“ kuhanje.
- Ako hranu stavite u vrećicu za „sous vide“, svakako odaberite metodu kuhanja „sous vide“ jer bi se u suprotnom vrećica za „sous vide“ mogla otopiti.
- Na preporučuje se uporaba funkcije „sous vide“ s temperaturama ispod 50°C jer to može izazvati razvoj bakterija.

Vrijeme kuhanja navedeno u tablici smjernica je za „sous vide“ kuhanje. Ako rezultat kuhanja ne ispunjava vaša očekivanja, preporučujemo postavljanje temperature nekoliko stupnjeva niže ili više sukladno osobnom ukusu. Možete i podesiti vrijeme kuhanja.

Skupina sastojaka	Namirnica	Temperatura kuhanja	Vлага prilikom kuhanja	Vrijeme kuhanja	Razina pečnosti
(Crveno) meso	Govedi biftek, 350 g, debljine 4 cm	54°C	∅	70 – 180 min	Srednje pečen
	Rib-eye odrezak, 450 g, debljine 4 cm	54°C	∅	100 – 180 min	Srednje pečen
	Govedi filet mignon, 250 g, debljine 4 cm	54°C	∅	80 – 120 min	Srednje pečen
Svinjetina	2 svinjska odreska po 250 g	63°C	∅	60 – 120 min	Srednje, meko, sočno
Perad	2 pileća prsa po 250 g	66°C	∅	70 – 180 min	Sočna i meka
Plodovi mora	Škampi, s oklopom, srednje veličine, 400 g	56°C	∅	40 – 65 min	Neprozirno, bogatog okusa, sočno
Riba	4 fileta lososa po 150 g	52°C	∅	45 – 70 min	Čvrsto i meko da se razdvaja

Skupina sastojaka	Namirnica	Temperatura kuhanja	Vлага prilikom kuhanja	Vrijeme kuhanja	Razina pečenosti
Jaja	10 jaja srednje veličine	66°C	▢	55 – 70 min	Poput poširanog, bijele boje, s mekim žumanjkom
	10 jaja srednje veličine	74°C	▢	60 – 75 min	Nalik tvrdo kuhanom
Povrće	Zelene šparoge, 250 g	85 C°	▢	12 – 18 min	Pucaju kad se lome
	Cvjetovi brokule, 400 g	85°C	▢	15 – 20 min	Pucaju kad se lome
Deserti	Rožata s karamelom, 5 ramekin posuda od 9 x 5 cm	82°C	▢	70 – 80 min	Svilenkasto
	Kolač od sira, 6 staklenki od 39 cl	80°C	▢	80 – 90 min	Kremasto

## Odmrzavanje

Preporučujemo uporabu opcije „Odmrzavanje“ za odmrzavanje zamrznutih namirnica kao što su povrće, meso, riba i voće.

Vrijeme kuhanja navedeno u tablici smjernica je za odmrzavanje. Vrijeme odmrzavanja ovisi o količini i veličini zamrznute hrane. Ako zamrznuta hrana nije potpuno odmrznuta, dodajte još nekoliko minuta vremenu odmrzavanja.

Skupina sastojaka	Namirnica	Količina	Vrijeme odmrzavanja
Voće	Sve vrste bobica	500 g	8 min
	Umak 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	Riblji fileti	200 g	5 min
	Cijela riba	250 g	8 min
	Škampi	300 g	5 min
Govedina i svinjetina	Mljeveno meso	250 g	15 min
	Meso za gulaš	400 g	20 min
	Kotleti	250 g	15 min
	Kobasice	250 g	10 min
Perad	Cijelo pile	1200 g	30 min
	Pileća prsa	400 g	15 min
	Pileći bataci	400 g	13 min

Skupina sastojaka	Namirnica	Količina	Vrijeme odmrzavanja
Peciva	Lisnato tijesto	300 g	10 min
	Tijesta za palačinke	500 g	15 min
	Role s cimetom	500 g	13 min
Kruh/peciva	Peciva	500 g	13 min
	Raženi kruh	500 g	15 min
	Integralni kruh	500 g	15 min
Gotova jela	Bijeli kruh	500 g	15 min
	Juhe	1000 g	25 min
	Variva	1000 g	30 min
	Riža	250 g	8 min

### Važno!

- Za kuhanje nemojte upotrebljavati tekućinu od odmrznute hrane.
- Jednom kad odmrznete hranu, nemojte je ponovo zamrzavati.

### Podgrijavanje

Preporučujemo uporabu opcije „Podgrijavanje“ za jednostavno, brzo i zdravo podgrijavanje ostataka radi postizanja sočnih i ujednačenih rezultata podgrijavanja.

Vrijeme kuhanja navedeno u tablici smjernica je za podgrijavanje. Ako se hrana ne podgrijava do očekivanih rezultata, dodajte još nekoliko minuta vremenu podgrijavanja.

Skupina sastojaka	Količina	Vrijeme podgrijavanja
Prilozi – tjestenina	500 g	10 min
Prilozi – riža	500 g	10 min
Složenac	1500 g	25 min
Riblji fileti	250 g	8 min
Lazanje	1000 g	25 min
Govedina/svinjetina	250 g	10 min
Perad	250 g	10 min
Povrće	500 g	10 min
Juha	1000 g	20 min
Dim sum	400 g	12 min
Palačinke	250 g	8 min
Omlet	250 g	8 min
Pizza	2 kriške	10 min

## Način rada „ručno“

Ovaj način rada preporučuje se korisnicima aparata Air Cooker koji su već upoznati s aparatom i koji su stekli nešto iskustva u „kuhanju s receptom“ ili „kuhanju sastojaka“.

U ovom načinu rada ručno možete postaviti sve parametre kuhanja, kao što su vrijeme, temperatura i vlaga.

Možete odabrati vrijeme između 1 i 60 minuta, a temperaturu između 60°C i 160°C. Postoje tri postavke vlage: (vlaga isključena), (srednja vlaga) i (visoka vlaga).

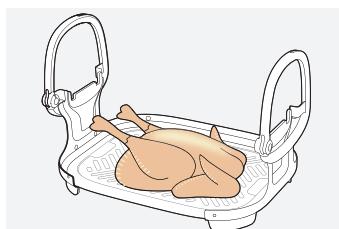
## Dodatna oprema

Vaš Air Cooker isporučuje se s osnovnom dodatnom opremom i nekim dodatnim priborom, ovisno o modelu koji ste kupili.

U nastavku možete vidjeti kako ih možete kombinirati za kuhanje u aparatu Air Cooker.

### Napomena

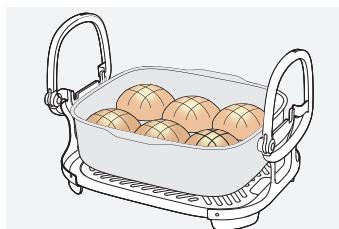
- Air Cooker uvijek upotrebljavajte s donjim pladnjem i rešetkom. Svi se ostali dodaci postavljaju na njih.



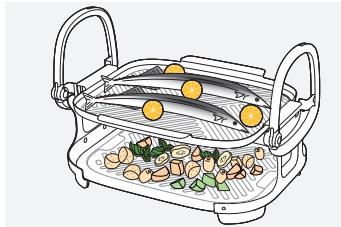
Samo donji pladanj i rešetka



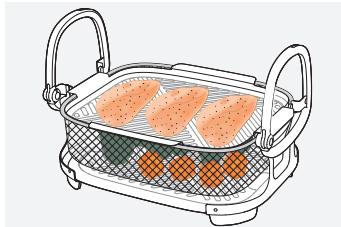
Donji pladanj i rešetka plus košara



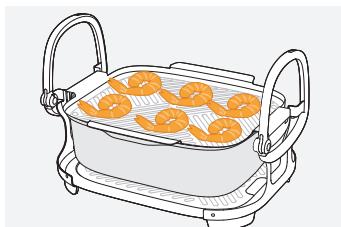
Donji pladanj i rešetka plus posuda za kuhanje



Donji pladanj i rešetka plus drugi sloj



Donji pladanj i rešetka plus košara i drugi sloj



Donji pladanj i rešetka plus posuda za kuhanje i drugi sloj

## Glasovna kontrola

1. Provjerite je li vaš Air Cooker povezan i uparen s pametnim uređajem, a suglasnost za daljinsko upravljanje daje se u aplikaciji NutriU koja se nalazi u vašem profilu.
2. Provjerite jeste li preuzeli aplikaciju glasovnog pomoćnika.
3. Povežite aplikaciju NutriU s aplikacijom glasovnog pomoćnika.

### Napomena

- U slučaju da ne vidite opciju za aktiviranje glasovne kontrole u samoj aplikaciji NutriU, aktivirajte vještina Amazon Alexa putem aplikacije glasovnog pomoćnika.
- Detaljne glasovne naredbe možete pronaći u aplikaciji glasovnog pomoćnika.
- Povezivanje aplikacije NutriU s aplikacijom glasovnog pomoćnika može se izvršiti i prilikom prvog povezivanja i uparivanja aparata Air Cooker.

## Općenito

### Važno!

- Nemojte upotrebljavati metalne ili abrazivne materijale za čišćenje jer mogu oštetiti sloj koji sprječava lijepljenje.
- Za čišćenje mlaznice za vodu u komori za kuhanje nemojte upotrebljavati oštar ili šiljast pribor jer to može uništiti mlaznicu.

### Napomena

- Unutrašnjost aparata, donji pladanj, košara, posuda za kuhanje i drugi sloj imaju premaz koji sprječava lijepljenje.
  - Prilikom prve uporabe aparata temeljito očistite komoru za kuhanje tako da je prebrišete krpom navlaženom vrućom vodom. Očistite i donji pladanj, košaru, posudu za kuhanje i drugi sloj vrućom vodom i neabrazivnom spužvom (pogledajte „Tablica za čišćenje“).
  - Očistite aparat nakon svake uporabe. Nakon svake uporabe iz komore za kuhanje i poklopca uklonite ulje i masnoću.
  - Komoru za kuhanje nemojte puniti vodom za čišćenje.
1. Pritisnite i zadržite okrugli gumb kako biste isključili aparat, iskopčajte utikač iz zidne utičnice i ostavite aparat da se hlađi približno 30 minuta dok je poklopac otvoren.
  2. Izvadite donji pladanj i košaru, posudu za kuhanje i/ili drugi sloj kako bi se Air Cooker brže ohladio.
  3. Komoru za kuhanje čistite vrućom vodom, a ako je potrebno, upotrijebite sredstvo za pranje posuđa i neabrazivnu spužvu (pogledajte „Tablica za čišćenje“).
  4. Odvojite rešetku od donjeg pladnja za jednostavno i temeljito čišćenje.

### Savjet

- Ako se ostaci hrane zaliđe za komoru za kuhanje, možete upotrijebiti program za automatizirano čišćenje „EasyClean“ za lako omešavanje ostataka i čišćenje aparata (pogledajte „Upotreba programa za automatizirano čišćenje“).
5. Očistite donji pladanj, košaru, posudu za kuhanje i drugi sloj u perilici posuda. Možete ih oprati i vrućom vodom, sredstvom za pranje posuđa i neabrazivnom spužvicom (pogledajte „Tablica za čišćenje“).
6. Vanjske dijelove aparata obrišite vlažnom krpom.
7. Provjerite je li unutrašnjost aparata potpuno suha prije nego što ga spremite sa zatvorenim poklopcem.

### Savjet

- Ako aparat nećete upotrebljavati duže vrijeme, temeljito očistite unutrašnjost prije nego što ga spremite kako biste izbjegli nakupljanje mirisa itd. Nakon toga ostavite poklopac otvoren dok se unutrašnjost aparata potpuno ne osuši. Aparat nikad nemojte spremati sa zatvorenim poklopcem ako unutrašnjost nije potpuno čista i suha.

### Napomena

- Pazite da na zaslonu ne ostane vlage. Upravljačku posudu nakon čišćenja obrišite krpom.
- U slučaju da se u komori za kuhanje zbog bilo kojeg razloga nakupi voda ili vlaga (prekomjerna vlaga koju ispušta hrana, kondenzat vode, tijekom programa automatiziranog čišćenja itd.), uklonite vodu s pomoću spužve za čišćenje prije nego što dođe do razine otvora za odvod na stražnjem dijelu. To može uzrokovati ispuštanje dima zbog kontakta s grijačem zraka.

## Tablica za čišćenje

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

### Napomena

- Upotrijebite funkciju „Ispiranje“ ili „Easy Clean“ kako biste temeljito očistili unutrašnjost komore za kuhanje.

## Upotreba programa za automatizirano čišćenje

### Ispiranje

Preporučuje se uporaba programa ispiranja ako Air Cooker niste upotrebljavali duže vrijeme. Inspire unutarnji sustav vodom.

### Easy Clean

Funkcija EasyClean pomaže u otapanju masnih ostataka i dubinskom čišćenju komore za kuhanje. Program traje 20 minuta. Ako je program završio, komoru za kuhanje trebate samo obrisati vlažnom krpom.

### Uklanjanje kamenca

Air Cooker će vas podsjetiti putem obavijesti na zaslonu kad bude vrijeme za uklanjanje kamenca.

#### Napomena

- Preporučujemo uklanjanje kamenca iz aparata kad se prikaže podsjetnik jer bi se u suprotnom sustav za vodu mogao začepiti. Ako kamenac iz aparata želite ukloniti poslije, možete preskočiti obavijest. Kad sljedeći put uključite Air Cooker, ponovo će se prikazati podsjetnik.

**1.** Idite na „Alati → Uklanjanje kamenca“ na zaslonu aparata.

#### Napomena

- Provjerite je li aparat uključen i da u komori za kuhanje nema ostataka tekućine. Ako je aparat još uvijek vruć, ostavite ga da se hlađi s otvorenim poklopcom najmanje 30 minuta.

**2.** Ulijte oko 80 ml tekućine za uklanjanje kamenca Philips CA6700 ili limunske kiseline u prazan spremnik za vodu i vratite spremnik za vodu u aparat bez dodavanja još vode.

#### Napomena

- Upotrebljavajte isključivo tekućinu za uklanjanje kamenca tvrtke Philips ili limunska kiselina. Ni u kojem slučaju ne smijete upotrebljavati tekućinu za uklanjanje kamenca na bazi sumporne, klorovodične, sulfaminske ili octene kiseline (ocat) jer to može oštetiti sustav za vodu u aparatu i spriječiti pravilno topljenje kamenca.

**3.** Pritisnite „Nastavi“ kako biste pokrenuli uklanjanje kamenca.

#### Napomena

- Aparat će sada otpustiti otopinu za uklanjanje kamenca. Otpuštena tekućina sakupit će se na dnu komore za kuhanje.

**4.** Pričekajte da se na zaslonu prikaže sljedeća uputa. To će trajati oko 10 minuta.

**5.** Ispraznjite spremnik za vodu, isperite ga i napunite svježom vodom do oznake MAX.

- Nakon što završite, potvrdite na zaslonu tako da pritisnete „OK“ s pomoću okruglog gumba. Aparat će zatim isprati sustav za vodu svježom vodom.
- Nakon ispiranja pritisnite „OK“ kako biste dovršili postupak uklanjanja kamenca.
- Obrišite dno komore za kuhanje suhom krpom.

#### Savjet

- Za uklanjanje malih točaka kamenca u komori za kuhanje možete upotrijebiti limunsку kiselinu (pomiješajte je s vodom sukladno uputama). Samo je stavite u posudu, ostavite da odradi par puta i zatim obrišite.

## Spremanje

- Isključite aparat iz napajanja i ostavite ga da se ohladi.
- Ispraznite spremnik za vodu.
- Prije spremanja provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi.
- Stavite dodatke jedan u drugi i spremite ih u aparat.

#### Savjet

- Ako aparat nećete upotrebljavati duže vrijeme, temeljito očistite unutrašnjost prije nego što ga spremite kako biste izbjegli nakupljanje mirisa itd. Nakon toga ostavite poklopac otvoren dok se unutrašnjost aparaata potpuno ne osuši. Aparat nikad nemojte spremati sa zatvorenim poklopcem ako unutrašnjost nije potpuno čista i suha.

#### Napomena

- Air Cooker obavezno držite vodoravno dok ga nosite.
- Uvijek provjerite jesu li dodaci aparata Air Cooker ispravno naslagani jedan u drugi, tako da se mogu spremiti u aparat i da se poklopac može zatvoriti.

## Recikliranje

- Proizvod koji se više ne može upotrebljavati nemojte odlagati s običnim otpadom iz kućanstva, nego ga odnesite na službeno mjesto za prikupljanje radi recikliranja. Time ćete pridonijeti očuvanju okoliša.
- Poštujte propise svoje države o zasebnom prikupljanju električnih i elektroničkih proizvoda. Ispravno odlaganje pridonosi sprječavanju negativnih posljedica po okoliš i ljudsko zdravlje.

## Izjava o sukladnosti

Ovim putem DAP B.V. izjavljuje da je Air Cooker NX096x sukladan Direktivi 2014/53/EU.

Cijeli tekst EU izjave o sukladnosti dostupan je na sljedećoj internetskoj adresi:  
<https://www.philips.com>.

Air Cooker NX096x ima Wi-Fi modul, 2,4 GHz 802.11 b/g/n s maksimalnom izlaznom snagom od 92,9 mW EIRP.

## Jamstvo i podrška

Ako trebate informacije ili podršku, posjetite [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support), skenirajte QR kod koji se nalazi na pakiranju ili u brošuri za uvod ili pročitajte zasebni međunarodni jamstveni list.

## Ažuriranja softvera i programskih datoteka

Ažuriranje je bitno za zaštitu privatnosti te pravilan rad aparata Air Cooker i aplikacije.

Aplikaciju obavezno ažurirajte na najnoviju verziju.

Osim toga, Air Cooker automatski ažurira programske datoteke.

### Napomena

- Kako biste aparatu Air Cooker omogućili da se ažurira na najnoviju verziju programskih datoteka, provjerite je li povezan s kućnom Wi-Fi mrežom.
- Obavezno upotrebljavajte najnoviju aplikaciju i programske datoteke.
- Ažuriranja su dostupna kad postoje poboljšanja softvera.
- Ažuriranje programskih datoteka pokrenut će se automatski, kad je Air Cooker u stanju pripravnosti. Ažuriranje traje nekoliko minuta. Tijekom tog vremena Air Cooker nećete moći upotrebljavati.

## Kompatibilnost uređaja

Detaljne informacije o kompatibilnosti aplikacije potražite u informacijama iz trgovine App Store.

## Tvornički reset

Za vraćanje tvorničkih postavki aparata Air Cooker odaberite funkciju vraćanja tvorničkih postavki u izborniku Alati → Postavke.

Nakon toga, Air Cooker više neće biti povezan s kućnom Wi-Fi mrežom niti uparen s vašim pametnim uređajem.

## Rješavanje problema

U ovom poglavlju opisani su uobičajeni problemi vezani uz korištenje aparata. Ako problem ne možete riješiti pomoću informacija u nastavku, posjetite [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) kako biste pronašli popis čestih pitanja ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj državi.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Vanjska površina aparata zagrijat će se tijekom uporabe.	Toplina unutar komore za kuhanje zrači prema vanjskim stjenkama.	To je potpuno normalno. Sve ručke i regulatori koje dodirujete tijekom uporabe ostat će dovoljno hladni da se mogu dodirivati.
		Komora za kuhanje, donji pladan i rešetka, košara, posude za kuhanje (za neke modele), drugi sloj (za neke modele) i ručke koje se mogu uvući uvijek se zagriju dok se aparat upotrebljava kako bi se osigurala pravilno kuhanje hrane. Ti dijelovi uvijek su previše vrući da se dodiruju.
		Ako aparat dugo vremena ostavite uključen, neka područja zagrijat će se previše da bi se mogla dodirnuti. Ta područja na aparatu naznačena su sljedećom ikonom: 
Aparat se ne uključuje.	Aparat nije uključen u struju.	Provjerite je li utikač pravilno umetnut u zidnu utičnicu.
	Nekoliko aparata priključeno je na jednu utičnicu.	Aparat ima visoku vatažu. Pokušajte upotrijebiti drugu utičnicu i provjerite osigurače.
Vidim male oguljene točke unutar aparata Air Cooker i na nekim dodacima.	Neke male točke mogu se pojaviti u komori za kuhanje ili na dodacima uslijed slučajnog dodirivanja ili grebanja premaza (npr. tijekom čišćenja oštrim alatima za čišćenje i/ili prilikom umetanja dodataka u komoru za kuhanje).	Oštećenje možete sprječiti tako da pladan/rešetku/košaru ili druge kombinacije dodataka pažljivo stavite u komoru za kuhanje, pazeci da ne udarate stjenke. Ako primijetite da su se mali komadići premaza odlomili, budite sigurni da to nije štetno jer su svi materijali sigurni za hrani.
Čujem neku čudnu buku koja dolazi iz unutrašnjosti aparata.	Aparat ima ventilator koji je potreban za prijenos topline na hranu, kao i vodenu pumpu koja je potrebna za funkciju kuhanja na pari.	Taj je zvuk normalan i predviđen. Ako buka postane glasnija ili se jasno promijeni, za dodatne savjete kontaktirajte centar za podršku tvrtke Philips.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Rezultati kuhanja ne zadovoljavaju očekivanja.	U slučaju da ste kuhali s receptom iz aplikacije NutriU, razvijene za vaš Air Cooker, možda niste slijedili recept u smislu količine sastojaka koje ste stavili.	Kad kuhate s receptom iz aplikacije NutriU, slijedite količine preporučene u receptu. Promjene mogu utjecati na rezultat kuhanja.
	Promijenili ste parametre kuhanja, kao što su vrijeme, temperatura ili vlaga, iako je preporučeno drukčije. To može utjecati na rezultat kuhanja.	Provjerite recept i promijenite parametre kuhanja samo na zahtjev, npr. kad želite da vaša hrana bude duže kuhanja nego što je preporučeno; kad želite da govedina bude sirovija itd.
	Upotrijebili ste „metodu kuhanja“ koja nije pogodna za vrstu hrane koju ste kuhali, npr. postavka parenja zrakom koja se upotrebljava za lisnato zeleno povrće može rezultirati prekuhanom, gnjecavom hranom. Umjesto toga upotrijebite postavku „kuhanje na pari“ i dodatne informacije potražite u poglavljima o kuhanju u korisničkom priručniku.	Pregledajte poglavlja o kuhanju u korisničkom priručniku kako biste pronašli više informacija i smjernice o kuhanju s različitim metodama kuhanja.
Na aparatu imam samo neke sastojke pod „Sastojci“.	Air Cooker se isporučuje sa zadanim popisom sastojaka koji se ažurira kad se prvi put povežete s Wi-Fi mrežom i uparite Air Cooker s pametnim uredajem.	Slijedite postupak postavljanja Wi-Fi veze tako da odaberete Alati -> Postavke -> Postavljanje Wi-Fi veze na aparatu te slijedite upute na aparatu i u aplikaciji. Nakon toga popis sastojaka automatski će se ažurirati sastojcima koji su namijenjeni vašoj državi podrijetla.
Iz aparata Air Cooker izlaze dim i miris.	Kuhate masne sastojke	Pažljivo izlijite višak ulja ili masnoće iz komore za kuhanje ili dodataka. Možete upotrijebiti i program „EasyClean“ na aparatu – dostupan pod „Alati“, koji pomaže u otapanju masnih sastojaka i temeljitijem čišćenju aparata.
	Komora za kuhanje još uvijek sadrži masne ostatke od prethodne uporabe.	Dim i miris uzrokovani su masnim ostacima koji se zagrijavaju u komori za kuhanje. Obavezno očistite komoru za kuhanje i dodatke koje upotrebljavate za kuhanje.
	Marinada, tekućina ili sokovi od mesa pršću u masnoću koja se nakupila	Hranu posušite tapkanjem prije nego što je stavite u Air Cooker.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
LED indikator Wi-Fi veze na aparatu Air Cooker više ne svjetli.	Air Cooker više nije povezan s kućnom Wi-Fi mrežom. Možda ste promijenili kućnu Wi-Fi mrežu.	Pokrenite postupak postavljanja Wi-Fi veze tako da otvorite Alati → Postavke → Postavljanje Wi-Fi veze na aparatu te slijedite upute na aparatu i u aplikaciji.
Applikacija prikazuje da postupak uparivanja nije uspio.	Drugi korisnik upario je Air Cooker s drugim pametnim uredajem i trenutačno kuha.	Pričekajte da drugi korisnik završi trenutačni postupak kuhanja. Zatim ponovo uparite pametni uredaj s aparatom Air Cooker.
Applikaciju ne mogu upotrebljavati za daljinsko upravljanje aparatom Air Cooker (npr. slanje recepta i početak kuhanja iz aplikacije NutriU).	Air Cooker nije povezan s kućnom Wi-Fi mrežom i/ili nije uparen s pametnim uredajem.	Najprije provjerite je li vaš Air Cooker povezan s Wi-Fi mrežom. Ako ste postavljanje Wi-Fi veze dovršili putem aplikacije NutriU tvrtke Philips i povezali aparat na određenu Wi-Fi mrežu, na zaslonu aparata postojano će svijetliti bijelo simbol Wi-Fi.
Možda niste označili „suglasnost za daljinsko upravljanje“ u vašem osobnom profilu za NutriU.	Otvorite karticu osobnog profila u aplikaciji NutriU i dodirnite potvrđni okvir „remote consent“ (suglasnost za daljinsko upravljanje).	
U komori za kuhanje ima vode nakon kuhanja.	Air Cooker proizvodi paru tijekom kuhanja. Para se kondenzira na hrani i unutarnjoj stijenci komore za kuhanje. Kondenzirana voda ostaje u komori za kuhanje nakon kuhanja.	Normalno je da u komori za kuhanje ostane određena količina vode nakon kuhanja. Samo je obrisište vlažnom, neabrazivnim krpom.



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