

**PHILIPS**

NX0960



# Návod na používanie

|                                                            |           |
|------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Dôležité</b>                                            | <b>3</b>  |
| Elektromagnetické polia (EMF)                              | 5         |
| Automatické vypínanie                                      | 5         |
| <b>Úvod</b>                                                | <b>6</b>  |
| <b>Celkový prehľad</b>                                     | <b>7</b>  |
| <b>Opis funkcií</b>                                        | <b>8</b>  |
| <b>Pred prvým použitím</b>                                 | <b>10</b> |
| <b>Pripojenie teplovzdušnej fritézy k aplikácii NutriU</b> | <b>11</b> |
| <b>Príprava na použitie</b>                                | <b>13</b> |
| <b>Používanie teplovzdušnej fritézy</b>                    | <b>14</b> |
| <b>Režimy prípravy jedla</b>                               | <b>16</b> |
| Príprava podľa receptu pomocou aplikácie NutriU            | 16        |
| Režim Prísady                                              | 17        |
| Režim Spôsob prípravy                                      | 22        |
| Manuálny režim                                             | 30        |
| <b>Príslušenstvo</b>                                       | <b>30</b> |
| <b>Ovládanie hlasitosti</b>                                | <b>32</b> |
| <b>Čistenie</b>                                            | <b>32</b> |
| Všeobecné                                                  | 32        |
| Tabuľka s pokynmi na čistenie                              | 34        |
| Používanie automatických čistiacich programov              | 35        |
| <b>Odkladanie</b>                                          | <b>36</b> |
| <b>Recyklácia</b>                                          | <b>36</b> |
| <b>Vyhlásenie o zhode</b>                                  | <b>37</b> |
| <b>Záruka a podpora</b>                                    | <b>37</b> |
| <b>Aktualizácie softvéru a firmvéru</b>                    | <b>37</b> |
| <b>Kompatibilita zariadenia</b>                            | <b>37</b> |
| <b>Nulovanie na výrobné nastavenia</b>                     | <b>37</b> |
| <b>Riešenie problémov</b>                                  | <b>38</b> |

## Dôležité

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento dokument s dôležitými informáciami a odložte si ho na neskoršie použitie.

### Nebezpečenstvo

- Zariadenie nikdy neponárajte do vody ani neumývajte pod tečúcou vodou.
- Do komory na prípravu pokrmov nenalievajte vodu, pretože by to mohlo viesť k úrazu elektrickým prúdom.
- Do komory na prípravu pokrmov ani do nádoby nenalievajte olej, inak hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.
- Zariadenie nepoužívajte, ak je poškodená zástrčka, sieťový kábel alebo samotné zariadenie.
- Na čistenie vodnej dýzy v komore na prípravu pokrmov nepoužívajte ostré alebo špicaté predmety, pretože by mohli dýzu poškodiť.
- Kým zariadenie pracuje, nezakrývajte otvory pre vstup a výstup vzduchu.
- Počas prevádzky sa nikdy nedotýkajte vnútra zariadenia.
- Nikdy do zariadenia nevkladajte množstvo potravín, ktoré presahuje maximálnu úroveň uvedenú na príslušenstve alebo sa dotýka veka.

### Varovanie

- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť spoločnosť Philips, poskytovateľ servisných služieb výrobcu alebo iná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečným situáciám.
- Zariadenie pripojte jedine do uzemnenej zásuvky. Vždy sa uistite, či je zástrčka riadne zasunutá v elektrickej zásuvke.
- Toto zariadenie nie je určené na ovládanie prostredníctvom externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania.
- Prístupné povrchy sa počas používania môžu zohriať na vysokú teplotu.



- Toto zariadenie môžu používať deti od 8 rokov a osoby, ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti alebo nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo im bolo vysvetlené bezpečné používanie tohto zariadenia a za predpokladu, že rozumejú príslušným rizikám. Deti sa nesmú hrať s týmto zariadením. Toto zariadenie smú čistiť a udržiavať iba deti staršie ako 8 rokov a musia byť pritom pod dozorom.
- Zariadenie a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- V zariadení nikdy nepoužívajte ľahké ani horľavé prísady ani papier na pečenie.

- Podstavec zariadenia nevystavujte zdrojom vysokých teplôt, horúcemu plynu, výparom ani pare vychádzajúcej z iného zdroja, ako je samotné zariadenie na prípravu potravín v pare. Zariadenie nepokladajte na horúci plynový sporák, akýkoľvek elektrický sporák, elektrické varné dosky alebo do rozohriatej rúry, a ani do ich blízkosti.
- Zariadenie v prevádzke neopierajte o stenu ani o iné spotrebiče ani ho neumiestňujte pod iné predmety, ktoré môže poškodiť para, ako sú steny a skrinky. Za zariadením, po oboch jeho stranách aj nad ním nechajte aspoň 10 cm voľného priestoru. Na zariadenie nekladte žiadne predmety.
- Počas používania vystupuje zo vzduchových otvorov horúca para. Ruky a tvár majte od pary a vzduchových otvorov v bezpečnej vzdialenosti.
- Zariadenie je vybavené tvrdeným sklom. Ak sa sklo poškodí, zariadenie ďalej nepoužívajte a obráťte sa na servisné centrum vo svojom okolí.
- Sieťový kábel uchovávajte mimo horúcich povrchov.
- Príslušenstvo môže mať počas používania zariadenia a po ňom veľmi vysokú teplotu, preto s ním vždy manipulujte opatrne.
- Dajte si pozor na horúcu paru, ktorá vystupuje zo zariadenia počas prípravy pokrmu, v režime udržiavania teploty alebo pri skladaní veka. Pri kontrole potravín vždy používajte kuchynský riad s dlhými rúčkami.
- Zariadenie nepoužívajte na iné účely ako tie, ktoré sú opísané v tomto návode, a používajte iba originálne príslušenstvo od spoločnosti Philips.
- Nepoužívajte príslušenstvo ani súčiastky od iných výrobcov ani príslušenstvo a súčiastky, ktoré spoločnosť Philips výslovne neodporučila. Ak takéto príslušenstvo alebo súčiastky použijete, záruka stráca platnosť.
- Na spracovanie potravín vždy používajte určené príslušenstvo. Dbajte na to, aby sa potraviny nikdy nedostali do priameho styku s generátorom pary v spodnej časti.
- Zariadenie v prevádzke nenechávajte bez dozoru a vždy dbajte na to, aby ste zariadenie mali pod kontrolou.
- Zariadenie vždy používajte s riadne zatvoreným vekom.
- Ak používate funkciu varenia sous vide, dbajte na to, aby ste používali iba kvalitné vrecká na varenie sous vide.
- Ak používate vrecká na varenie sous vide, používajte iba funkciu varenia sous vide, lebo inak by sa vrecká na varenie sous vide mohli roztopiť.
- Funkcia varenia sous vide pri teplotách nižších ako 50°C sa neodporúča, pretože by mohla spôsobiť rozmnožovanie baktérií.
- Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či sa napätie uvedené na zariadení zhoduje s napätím v sieti.
- Zariadenie neumiestňujte na horľavé materiály, ako napríklad obrus alebo záclonu, ani do ich blízkosti.
- Pred prvým použitím zariadenia a po jeho každom ďalšom použití dôkladne očistite všetky diely, ktoré prichádzajú do styku s potravinami. Postupujte podľa pokynov v návode.
- Zariadenie nikdy nepoužívajte na prípravu zmrazeného mäsa, hydiny ani morských plodov. Suroviny nechajte pred prípravou vždy rozmraziť.

- Prístupné povrchy sa počas používania môžu zohriať na veľmi vysokú teplotu.
- Toto zariadenie je určené na používanie pri okolitej teplote od 10°C do 40°C.

## Upozornenie

- Toto zariadenie je určené len na bežné používanie v domácnosti. Nie je určené na používanie v prostredí, ako sú kuchynky pre zamestnancov v obchodoch či kanceláriách, na farmách ani v iných pracovných priestoroch. Takisto nie je určené pre klientov hotelov, motelov, penziónov ani iných ubytovacích zariadení.
- Ak zariadenie necháte dlhšiu dobu bez dozoru a taktiež pred jeho montážou, demontážou alebo čistením, zariadenie vždy odpojte od zdroja napájania.
- Nepohybujte zariadením na prípravu potravín v pare počas jeho činnosti.
- Zariadenie vždy vráťte do servisného centra autorizovaného spoločnosťou Philips, kde ho skontrolujú alebo opravia. Nepokúšajte sa zariadenie opraviť sami, inak záruka stráca platnosť.
- Do nádoby na vodu nalievajte iba vodu.
- Pred manipuláciou alebo čistením nechajte zariadenie približne 30 minút vychladnúť.
- Zariadenie umiestnite na vodorovný a stabilný rovný povrch a zabezpečte okolo neho aspoň 10 cm voľného miesta, aby nedochádzalo k prehrievaniu.
- Priečinok zariadenia používajte iba na uskladnenie vhodného príslušenstva.
- Teplota vlhkosť a čas sa líšia podľa druhu a množstva potravín, ktoré ste vložili do zariadenia.
- V prípade, že zariadenie použijete nevhodným spôsobom, na profesionálne alebo na poloprofesionálne účely alebo ak ho používate v rozpore s pokynmi v tomto návode, záruka stratí platnosť a spoločnosť Philips nenesie žiadnu zodpovednosť za spôsobené škody.
- Ak chcete naplniť, doplniť alebo vyprázdniť nádobu na vodu, vyberte ju zo zariadenia. Nádobu na vodu nevyliievajte tak, že nakloníte celé zariadenie.
- Ak je potrebné z komory na prípravu pokrmov odstrániť kvapalinu, použite špongiu a pod. Nevyprázdňujte zariadenie tak, že ho nakloníte.
- Vzhľadom na to, že sa potraviny líšia pôvodom, veľkosťou aj značkou, dbajte na to, aby boli pred podávaním dostatočne uvarené.
- Po rozmrazení potraviny znovu nezmrazujte.
- Na odstraňovanie vodného kameňa nepoužívajte kyselinu octovú.

## Elektromagnetické polia (EMF)

Tento spotrebič značky Philips vyhovuje všetkým príslušným normám a smerniciam týkajúcim sa vystavenia elektromagnetickým poliam.

## Automatické vypínanie

Tepl vzdušná fritéza je vybavená funkciou automatického vypnutia. Keď je zariadenie zapnuté, ale nie v režime prípravy jedla alebo udržiavania teploty, po 20 minútach nečinnosti používateľa sa prepne do pohotovostného režimu. Ak chcete zariadenie vypnúť manuálne, dlho pridržierte otočné tlačidlo.

Blahoželáme vám ku kúpe a vítame vás medzi používateľmi produktov spoločnosti Philips.

Ak chcete naplno využiť podporu ponúkanú spoločnosťou Philips, zaregistrujte svoj produkt na lokalite **[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)**.

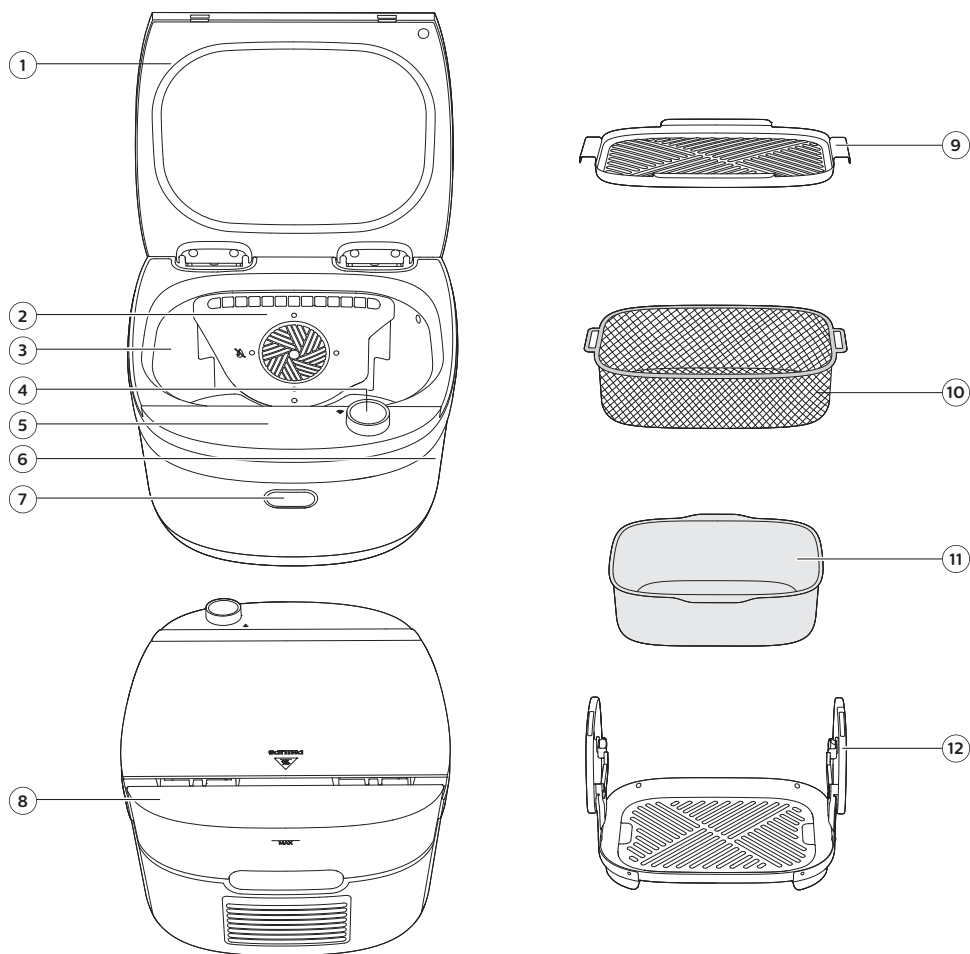
Teplovzdušná fritéza Philips pomocou technológie NutriFlavor vytvára prostredie s optimálnou cirkuláciou horúceho vzduchu a vlhkosťou na prípravu jedinečných a dokonalých jedál. Chrumkavá zelenina, šťavnaté ryby, jemné mäso, mäkké sušienky so zachovaním až 90% živín\*. Objavte čaro prípravy lahodných zdravých jedál stlačením jediného tlačidla.

Ďalšie inšpirácie, recepty a informácie o teplovzdušnej fritéze nájdete na lokalite **[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)** alebo si stiahnite bezplatnú aplikáciu NutriU\*\* pre iOS® alebo Android™.

\* Testované na brokolici, paprike, hrachu (90% vitamínu C), lososovi (93% kyselín omega 3/6) a hovädzom mäse (90% železa). Laboratórne meranie bolo vykonané pri nastavení teplovzdušného naparovania.

\*\* Aplikácia NutriU nemusí byť k dispozícii vo vašej krajine. V takom prípade môžete nájsť inšpiráciu na miestnej webovej lokalite spoločnosti Philips.

## Celkový prehľad



1. Sklenené veko
2. Mriežka na cirkuláciu horúceho vzduchu
3. Varná komora
4. Otočné tlačidlo
5. Displej
6. Vývod pary

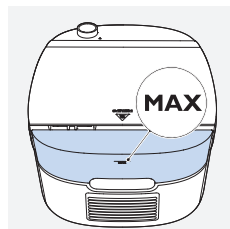
7. Tlačidlo na uvoľnenie veka
8. Nádoba na vodu + veko
9. Druhá vrstva (predáva sa samostatne)
10. Košík
11. Hrnec (pre niektoré modely)
12. Spodný zásobník + mriežka

## Opis funkcií

### Zásobník na vodu

Teplovzdušná fritéza je vybavená nádobou na vodu, ktorá sa nachádza na zadnej strane zariadenia. Maximálna hladina vody je približne 600 ml. Označenie maximálnej hladiny vody sa nachádza na strane rukoväte nádoby na vodu a nesmie byť presiahnuté.

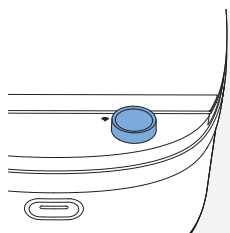
Ak chcete zabrániť hromadeniu vodného kameňa, po každom cykle prípravy jedla vyprázdnite nádobu na vodu.



### Otočné tlačidlo

Stlačením otočného tlačidla zariadenie zapnete. Vypnúť ho môžete pridrжанím otočného tlačidla.

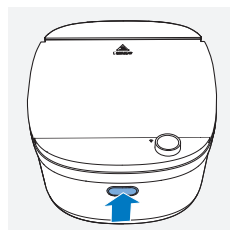
Po zapnutí zariadenia môžete stlačením otočného tlačidla potvrdiť určitú akciu. Otáčaním otočného tlačidla môžete prechádzať rôznymi možnosťami ponuky alebo zmeniť nastavenie prípravy jedla.



### Sklenené veko

Stlačením tlačidla na uvoľnenie veka otvoríte sklenené veko.

Veko sa otvorí automaticky.

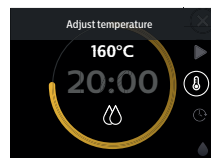


### Varovanie

- Povrch skleného veka sa môže počas používania zahriať.

### Nastavenie teploty

Niektoré z uvedených spôsobov prípravy jedla majú predvolené odporúčané nastavenie teploty, ktoré nie je možné upraviť, pretože iná teplota by ovplyvnila výsledok prípravy. Ak chcete zmeniť teplotu prípravy jedla, použite manuálny režim (pozrite si kapitolu „Režimy prípravy jedla“).





## Nastavenie vlhkosti

Niektoré z uvedených spôsobov prípravy jedla majú predvolené odporúčané nastavenie vlhkosti, ktoré nie je možné upraviť, pretože iná vlhkosť by ovplyvnila výsledok prípravy. Ak chcete zmeniť nastavenie vlhkosti, použite manuálny režim (pozrite si kapitolu „Režimy prípravy jedla“).



## Tri úrovne vlhkosti

|                                                                                  | Popis           | Používaná pri spôsobe prípravy                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Vypnutá vlhkosť | Pečenie, opekanie                                                                              |
|  | Stredná vlhkosť | Pozrite si recepty v aplikácii NutriU. K dispozícii aj v manuálnom režime.                     |
|  | Vysoká vlhkosť  | Naparovanie, teplovzdušné naparovanie, pomalá príprava, rozmrazovanie, ohrievanie, predvarenie |

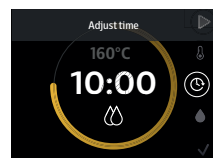
## Čas pečenia

V manuálnom režime môžete nastaviť čas prípravy jedla od 1 minúty do 60 minút.

Pomocou režimu Spôsob prípravy môžete nastaviť čas prípravy v pevnom rozsahu. Pozrite si tabuľku v kapitole Režimy prípravy jedla → Spôsob prípravy.

Všetky spôsoby prípravy majú predvolený čas prípravy, ktorý možno upraviť na základe množstva surovín vložených do zariadenia alebo želaného stupňa prepečenia.

Niekoľko navrhovaných časov prípravy pre rôzne typy surovín nájdete v kapitole Režimy prípravy jedla → Prísady.



## Zvuk

### Hluk zariadenia

Zo zariadenia môže počas jeho prevádzky vychádzať slabý hluk. Je to normálne. Tento hluk pochádza z čerpadla, ktoré privádza vodu cez interný systém, a tiež z ventilátora, ktorý vytvára prúd vzduchu v zariadení.

## Zvukové upozornenia

Niekedy môžete počuť zvuk, napríklad keď zariadenie dokončí prípravu jedla, alebo keď sa počas prípravy vyžaduje akcia (napríklad vloženie ďalšej prísady do teplovzdušnej fritézy).

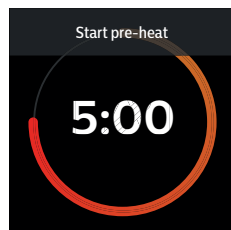
## Predhriatie

Niektoré spôsoby prípravy jedla, ako opekanie a pečenie, vyžadujú predhrievanie.

V režimoch varenia, ktoré vyžadujú predhrievanie, sa upozornenie na predhrievanie zobrazí automaticky.

Ak je vaša teplovzdušná fritéza už zohriata po predchádzajúcej príprave jedla, môžete predhrievanie preskočiť a začať hneď s prípravou ďalšieho jedla.

Časovač predhrievania je nastavený na päť minút a nie je možné ho upraviť.



### Dôležité

- Optimálny výsledok prípravy jedla dosiahnete, ak suroviny vložíte do teplovzdušnej fritézy po dokončení predhrievania.

## Textový sprievodca

Všetky obrazovky ponuky obsahujú textového sprievodcu, ktorý vám pomôže prechádzať cez ponuku. Opis textu zmizne po 10 sekundách a znovu sa zobrazí po prechode na ďalšiu stránku v ponuke.

## Pred prvým použitím

### Dôležité

- Pri prvom použití môže z teplovzdušnej fritézy vychádzať malé množstvo dymu a zápachu. Malo by to prejsť do niekoľkých minút. Pred prípravou jedla nechajte zariadenie spustené približne 30 minút pri teplote 160°C s vypnutou vlhkosťou vo vetranej miestnosti.

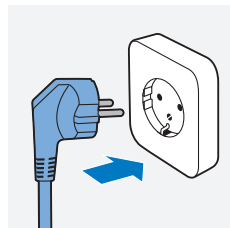
1. Odstráňte všetok obalový materiál.
2. Zo zariadenia odstráňte všetky nálepky a štítky (ak sú prítomné).
3. Zariadenie pred prvým použitím dôkladne vyčistite – utrite varnú komoru vlhkou jemnou tkaninou. Príslušenstvo a odnímateľné diely opláchnite pod teplou vodou.

# Pripojenie teplovzdušnej fritézy k aplikácii NutriU

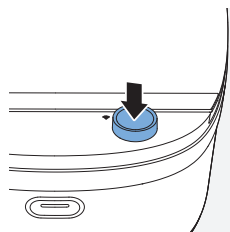
## Dôležité

- Pred nastavovaním Wi-Fi sa uistite, že je vaše inteligentné zariadenie pripojené k vašej domácej sieti WiFi.

1. Zariadenie pripojte do siete.



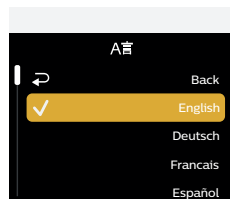
2. Zapnite zariadenie stlačením otočného tlačidla.



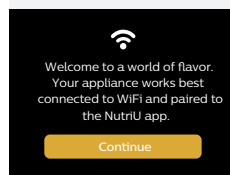
## Poznámka

- Pri prvom zapnutí zariadenia sa zobrazí žiadosť, aby ste vybrali jazyk, ktorý chcete použiť na prechádzanie cez ponuku.

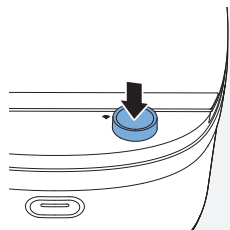
3. Posúvajte sa po zozname, až kým sa nezvýrazní preferovaný jazyk.



4. Stlačením otočného tlačidla potvrdte výber jazyka.
  - Zobrazí sa uvítacia obrazovka.



5. Stlačením otočného tlačidla výber potvrdíte a pokračujte.



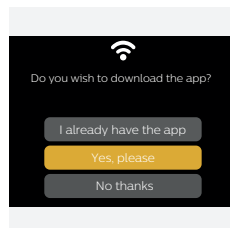
## Poznámka

- Na nasledujúcej obrazovke môžete vybrať, či chcete spotrebič pripojiť k inteligentnému zariadeniu ihneď alebo neskôr.

6. Ak sa rozhodnete pripojiť hneď, prejdite na položku Áno.

#### Poznámka

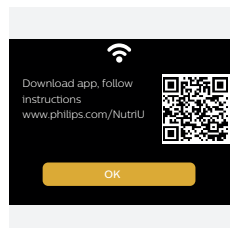
- Odporúčame vám stiahnuť si aplikáciu NutriU a pridať do aplikácie vašu teplovzdušnú fritézu hneď pri jej prvom nastavení. To vám umožní využívať teplovzdušnú fritézu naplno, napríklad pripravovať jedlo na diaľku a dostávať upozornenia na priebeh prípravy.



7. Zobrazí sa QR kód. Naskenujte ho a stiahnite si aplikáciu NutriU.

#### Tip

- Aplikáciu NutriU si môžete stiahnuť aj z obchodu s aplikáciami alebo na webe **www.philips.com/NutriU**. Prípadne môžete naskenovať QR kód v brožúre, ktorá je súčasťou balenia teplovzdušnej fritézy.



8. Otvorte aplikáciu NutriU a postupujte podľa procesu registrácie.
9. Postupujte podľa krokov v aplikácii na pripojenie teplovzdušnej fritézy k sieti Wi-Fi a jej spárovanie s inteligentným zariadením.

#### Poznámka

- Ak sa rozhodnete pripojiť teplovzdušnú fritézu neskôr, môžete spustiť nastavenie siete Wi-Fi v ponuke teplovzdušnej fritézy v časti Nástroje → Nastavenia → Nastaviť Wi-Fi.
- Teplovzdušnú fritézu môžete používať s aplikáciou len vtedy, keď je indikátor Wi-Fi vedľa displeja svieti nabielo.

Indikátor Wi-Fi má dva stavy.

|                           |                                           |
|---------------------------|-------------------------------------------|
| Indikátor Wi-Fi nesvieti. | Wi-Fi je vypnuté.                         |
| Indikátor Wi-Fi svieti.   | Wi-Fi je zapnuté a pripojené k smerovaču. |

## Dôležité

- **Diaľkové ovládanie:** teplovzdušnú fritézu môžete ovládať vzdialene pomocou aplikácie (napr. odoslať recept, pozastaviť varenie atď.) len vtedy, ak ste v aplikácii NutriU vo svojom profile začiarkli súhlas s ovládaním na diaľku.
- **Nezabudnite teplovzdušnú fritézu pripojiť k domácej sieti Wi-Fi 2,4 GHz 802.11 b/g/n.**
- **Párovanie s jedným používateľom:** teplovzdušnú fritézu môže v jednom okamihu ovládať len jeden používateľ. Ak chce teplovzdušnú fritézu ovládať druhý používateľ a používa aplikáciu NutriU, musí vykonať proces párovania. Po spárovaní sa automaticky zruší párovanie prvého používateľa.
- **Proces nastavenia siete Wi-Fi možno zrušiť pomocou aplikácie alebo odpojením teplovzdušnej fritézy.**

## Poznámka

- Wi-Fi môžete zapnúť alebo vypnúť v časti Nástroje → Nastavenia → Nastaviť Wi-Fi.
- Wi-Fi môžete resetovať v časti Nástroje → Nastavenia → Nastaviť Wi-Fi.

## Príprava na použitie

1. Zariadenie položte na stabilný, horizontálny, rovný a teplu odolný povrch.

## Varovanie

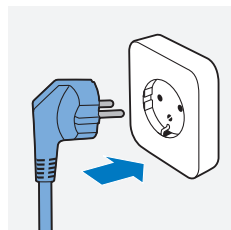
- Na zariadenie ani po stranách zariadenia nekladte žiadne predmety. Mohli by ste nimi zablokovat prúdenie vzduchu a zhoršiť tak výsledky prípravy jedla.
- Keď je zariadenie v prevádzke, neumiestňujte ho do blízkosti predmetov ani pod predmety, ktoré by sa mohli parou poškodiť, ako sú steny a kuchynská linka.

## Poznámka

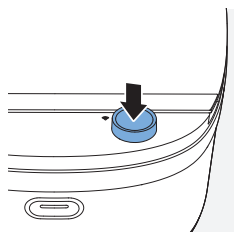
- Košík vkladajte do zariadenia vždy s vaničkou. Nepoužívajte košík samostatne.

## Používanie teplovzdušnej fritézy

1. Zapojte teplovzdušnú fritézu.

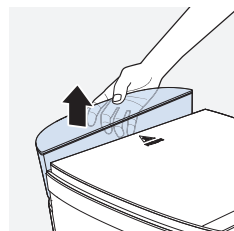


2. Stlačením otočného tlačidla zapnete teplovzdušnú fritézu.

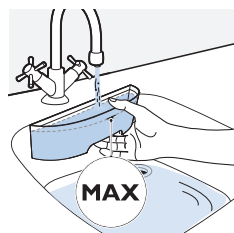


3. Naplňte zásobník na vodu.

**3a.** Odpojte zásobník na vodu od zadnej časti teplovzdušnej fritézy a otvorte veko zásobníka na vodu.



**3b.** Naplňte ho vodou po značku MAX.



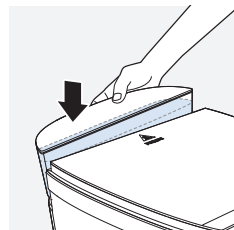
### Poznámka

- Označenie maximálnej hladiny vody sa nachádza na strane rukoväte nádoby na vodu a nesmie byť presiahnuté.

**3c.** Veko zásobníka na vodu nasadíte späť na zásobník a pripojíte ho k teplovzdušnej fritéze.

### Poznámka

- Množstvo vody potrebnej na prípravu jedla závisí od druhu jedla a trvania prípravy. Počas varenia možno budete musieť doplniť vodu do zásobníka. Indikátor nízkej hladiny vody sa zobrazí v stavovom pruhu prípravy jedla v aplikácii NutriU i na displeji zariadenia.

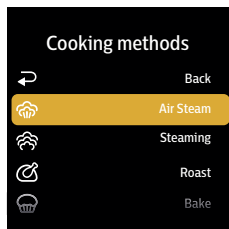
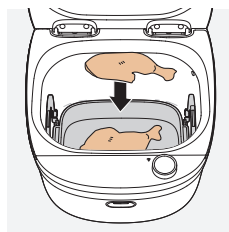


4. Vložte suroviny do teplovzdušnej fritézy.

#### Poznámka

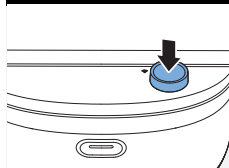
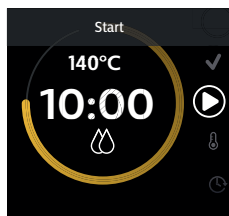
- Spôsoby prípravy jedla Pečenie a Opekanie vyžadujú predhrievanie. Po dokončení predhrievania vložte suroviny do zariadenia.

5. Vyberte požadovaný spôsob prípravy (pozrite si aj kapitolu Režimy prípravy jedla).



6. V prípade potreby nastavte parametre prípravy jedla.

7. Stlačením otočného tlačidla spustíte proces prípravy jedla.



8. Spustí sa priebeh prípravy. Zapne sa generátor pary a ventilátor.

#### Poznámka

- Keď pozastavíte proces prípravy jedla a chcete napríklad upraviť parametre medzi jednotlivými prípravami jedla, môžete to urobiť stlačením otočného tlačidla. Proces prípravy jedla obnovíte stlačením otočného tlačidla.
- Teplovzdušnú fritézu neumiestňujte vedľa iného spotrebiča určeného na prípravu jedla, blízko kuchynskej steny alebo pod kuchynskú skrinku, pretože horúca para sa môže kondenzovať a stekať po povrchu.

#### Varovanie

- Počas používania vystupuje zo vzduchových otvorov horúca para. Ruky a tvár majte od pary a vzduchových otvorov v bezpečnej vzdialenosti.

9. Po uplynutí času prípravy jedla sa zobrazí obrazovka s prianím dobrej chute.

- Zaznie melódia.

10. Môžete sa vrátiť do hlavnej ponuky (prepnúť na ikonu x a potvrdiť), udržiavať jedlo teplé alebo ďalej pokračovať v jeho príprave.

#### Poznámka

- Po dokončení prípravy jedla vyprázdňte nádobu na vodu.
- Pred servírovaním vždy skontrolujte, či je jedlo úplne uvarené.

## Režimy prípravy jedla

|   | Režim                  |                                                                                   | Postup                                                                                                                                                                          | Úroveň zručností používateľa teplovzdušnej fritézy   |
|---|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| 1 | Príprava podľa receptu |                                                                                   | Vyberte si recept v aplikácii a odošlite ho do teplovzdušnej fritézy.                                                                                                           | Všetky úrovne automatickej prípravy: plné navádzanie |
| 2 | Zloženie               |  | Vyberte prísady a potom spôsob prípravy. Teplovzdušná fritéza automaticky nastavuje teplotu a vlhkosť. Nastavte čas na základe požadovaného výsledku a spustíte prípravu jedla. | Začiatočník: plné navádzanie                         |
| 3 | Spôsoby prípravy       |  | Vyberte spôsob prípravy. Teplovzdušná fritéza automaticky nastavuje teplotu a vlhkosť. Nastavte čas na základe požadovaného výsledku a spustíte prípravu jedla.                 | Pokročilý: základné navádzanie                       |
| 4 | Manuálny režim         |  | Upravte čas, teplotu a vlhkosť manuálne a začnite s prípravou jedla.                                                                                                            | Expert: bez navádzania                               |

## Príprava podľa receptu pomocou aplikácie NutriU

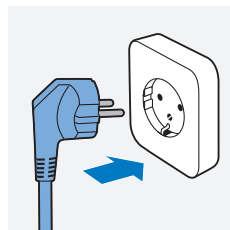
Ak iba začínate s používaním teplovzdušnej fritézy, odporúčame vám použiť prípravu podľa receptu. Je to ten najjednoduchší spôsob, ako sa zoznámiť s teplovzdušnou fritézou. Ak ste skúsenejší používateľ, aplikácia NutriU vám pomôže využiť plný potenciál vašej teplovzdušnej fritézy.

#### Poznámka

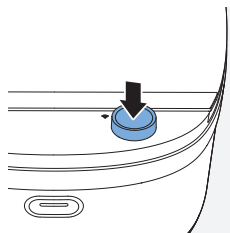
- Príprava podľa receptu je možná len vtedy, ak sú vaša teplovzdušná fritéza a inteligentné zariadenie pripojené k sieti, spárované a v profile NutriU ste vyjadrili súhlas s ovládaním na diaľku.



1. Zapojte teplovzdušnú fritézu.



2. Stlačením otočného tlačidla zapnite teplovzdušnú fritézu.



3. Otvorte v inteligentnom zariadení aplikáciu NutriU a vyberte v nej určitý recept.

4. Ťuknite na položku Get started (Začíname).

- Dané nastavenie sa zobrazí v aplikácii a zrkadlovo aj v zariadení.

5. V prípade potreby nastavte čas a potom spustíte prípravu jedla v aplikácii alebo zariadení.

#### Tip

- Ak sa prísne držíte receptu, pokiaľ ide o prísady a množstvo jedla, nemusíte upravovať čas prípravy jedla.
- Ak pripravujete menej alebo viac potravín, ako je odporúčané množstvo podľa receptu, možno bude potrebné primerane upraviť čas prípravy jedla.

#### Poznámka

- Pre recept môžete zmeniť parametre prípravy jedla, ako sú vlhkosť a teplota. Zmena týchto parametrov môže mať vplyv na výsledky prípravy jedla.

## Režim Prísady

Tento režim používajte, ak s teplovzdušnou fritézou iba začínate, a chcete by ste plné navádzanie procesom prípravy jedla.

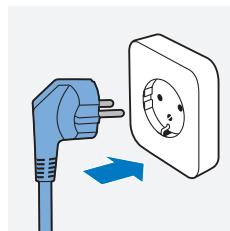
#### Dôležité

- Keď prvýkrát prejdete do zoznamu prísad, konkrétne pred pripojením teplovzdušnej fritézy k domácej sieti Wi-Fi, zobrazí sa iba predvolený zoznam prísad. Tento zoznam sa aktualizuje automaticky po pripojení teplovzdušnej fritézy k sieti a jej spárovaní s inteligentným zariadením. Aktualizácia sa vykoná na základe krajiny/regiónu, ktoré ste vybrali počas procesu pripojenia v aplikácii.

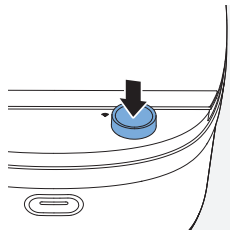
### Poznámka

- Zoznam prísad sa raz za čas aktualizuje automaticky. Podmienkou je, aby bola teplovzdušná fritéza pripojená k sieti Wi-Fi.

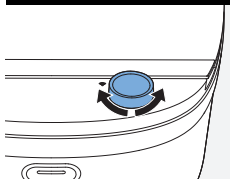
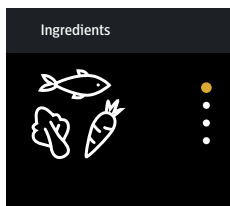
1. Zapojte teplovzdušnú fritézu.



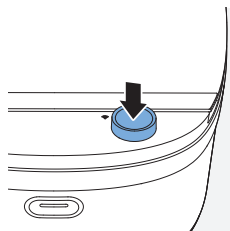
2. Stlačením otočného tlačidla zapnite teplovzdušnú fritézu.



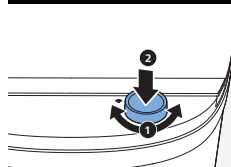
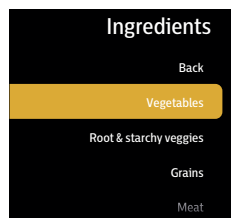
3. Otáčajte otočným tlačidlom, kým nie je vybraná možnosť **Prísady**.



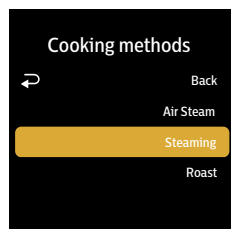
4. Potvrďte stlačením otočného tlačidla.



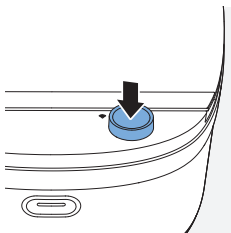
5. Otočením otočného tlačidla vyberte prísadu, ktorú chcete pripravovať. Potvrďte stlačením otočného tlačidla.



6. Vyberte jeden z odporúčaných spôsobov prípravy a potvrďte ho.



7. Stlačením otočného tlačidla spustíte prípravu jedla.



#### Poznámka

- Predvolený čas prípravy jedla je založený na množstve prísad, ktoré ste vložili do teplovzdušnej fritézy.

Odporúčané množstvo surovín podľa predvoleného času prípravy jedla nájdete v tabuľke nižšie.

| Zoznam prísad | Surovina       | Množstvo | Spôsoby                  | Teplota prípravy jedla | Vlhkosť prípravy jedla | Čas pečenia | Predhriatie |
|---------------|----------------|----------|--------------------------|------------------------|------------------------|-------------|-------------|
| Zelenina      | Špenát         | 250 g    | Varenie v pare           | 100°C                  |                        | 10 min.     | nie         |
|               | Brokolica      | 600 g    | Teplovzdušné naparovanie | 120°C                  |                        | 12 min      | nie         |
|               |                | 600 g    | Opekanie                 | 160°C                  |                        | 13 min      | áno         |
|               | Cukina         | 500 g    | Teplovzdušné naparovanie | 120°C                  |                        | 15 min      | nie         |
|               | Karfiol        | 600 g    | Teplovzdušné naparovanie | 120°C                  |                        | 15 min      | nie         |
|               |                | 600 g    | Opekanie                 | 160°C                  |                        | 20 min      | áno         |
|               | Zelená fazuľka | 500 g    | Teplovzdušné naparovanie | 120°C                  |                        | 17 min      | nie         |
|               | Baklažán       | 750 g    | Teplovzdušné naparovanie | 120°C                  |                        | 25 min      | nie         |

| Zoznam prísad                | Surovina                           | Množstvo                   | Spôsoby                  | Teplota prípravy jedla | Vlhkosť prípravy jedla                                                              | Čas pečenia | Predhriatie |
|------------------------------|------------------------------------|----------------------------|--------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|
|                              |                                    | 680 g                      | Opekanie                 | 160°C                  |                                                                                     | 20 min      | áno         |
|                              | Ružičkový kel                      | 500 g                      | Teplovzdušné naparovanie | 120°C                  |    | 12 min      | nie         |
|                              | Zelená špargľa                     | 750 g                      | Teplovzdušné naparovanie | 120°C                  |    | 12 min      | nie         |
|                              | Paprika                            | 500 g                      | Teplovzdušné naparovanie | 120°C                  |    | 12 min      | nie         |
|                              | Paradajky                          | 750 g                      | Teplovzdušné naparovanie | 120°C                  |    | 12 min      | nie         |
| Koreňová a škrobová zelenina | Celé zemiaky                       | 600 g                      | Teplovzdušné naparovanie | 120°C                  |    | 40 min      | nie         |
|                              | Zemiaky na štvrtky                 | 600 g                      | Teplovzdušné naparovanie | 120°C                  |    | 35 min      | nie         |
|                              |                                    | 600 g                      | Opekanie                 | 160°C                  |    | 45 min.     | áno         |
|                              | Oranžové sladké zemiaky na štvrtky | 600 g                      | Teplovzdušné naparovanie | 120°C                  |    | 20 min      | nie         |
|                              | Sladké zemiaky, celé               | 600 g                      | Opekanie                 | 160°C                  |    | 30 min      | áno         |
|                              | Kocky tekvice                      | 750 g                      | Teplovzdušné naparovanie | 120°C                  |    | 30 min      | nie         |
|                              |                                    | 750 g                      | Opekanie                 | 160°C                  |    | 30 min      | áno         |
|                              | Mrkva                              | 750 g                      | Teplovzdušné naparovanie | 120°C                  |    | 25 min      | nie         |
|                              |                                    | 750 g                      | Opekanie                 | 160°C                  |    | 25 min      | áno         |
| Obilniny                     | Ryža basmati                       | 200 g ryže/<br>550 ml vody | Teplovzdušné naparovanie | 120°C                  |  | 25 min      | nie         |
|                              | Jasmínová ryža                     | 200 g/<br>550 ml           | Teplovzdušné naparovanie | 120°C                  |  | 25 min      | nie         |
|                              | Dlhozrnná ryža                     | 200 g/<br>550 ml           | Teplovzdušné naparovanie | 120°C                  |  | 40 min      | nie         |
|                              | Proso                              | 200 g/<br>400 ml           | Teplovzdušné naparovanie | 120°C                  |  | 20 min      | nie         |
|                              | Quinoa                             | 200 g/<br>550 ml vody      | Teplovzdušné naparovanie | 120°C                  |  | 25 min      | nie         |
|                              | Jačmeň                             | 200 g/<br>600 ml           | Teplovzdušné naparovanie | 120°C                  |  | 40 min      | nie         |
|                              | Pohánka                            | 200 g/<br>450 ml           | Teplovzdušné naparovanie | 120°C                  |  | 20 min      | nie         |

| Zoznam prísad             | Surovina                             | Množstvo                 | Spôsoby                     | Teplota prípravy jedla | Vlhkosť prípravy jedla                                                              | Čas pečenia | Predhriatie |
|---------------------------|--------------------------------------|--------------------------|-----------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|
|                           | Kuskus/<br>bulgur                    | 200 g/<br>300 ml<br>vody | Teplovzdušné<br>naparovanie | 120°C                  |    | 10 min.     | nie         |
| Mäso                      | Chudé<br>kúsky<br>hovädzieho<br>mäsa | 1000 g                   | Teplovzdušné<br>naparovanie | 120°C                  |    | 50 min      | nie         |
|                           | Chudé<br>kúsky<br>bravčového         | 1000 g                   | Teplovzdušné<br>naparovanie | 120°C                  |    | 60 min      | nie         |
|                           | Prerastené<br>bravčové               | 1000 g                   | Opekanie                    | 160°C                  |    | 60 min      | áno         |
|                           | Bravčové<br>rebríčko                 | 1000 g                   | Opekanie                    | 160°C                  |    | 60 min      | áno         |
| Hydina                    | Kuracie<br>prsia                     | 550 g<br>(3 kusy)        | Teplovzdušné<br>naparovanie | 120°C                  |    | 25 min      | nie         |
|                           |                                      | 550 g                    | Opekanie                    | 160°C                  |    | 25 min      | áno         |
|                           | Morčacie<br>prsia                    | 550 g                    | Teplovzdušné<br>naparovanie | 120°C                  |    | 25 min      | nie         |
|                           |                                      | 550 g                    | Opekanie                    | 160°C                  |    | 25 min      | áno         |
|                           | Celé kurča                           | 1450 g                   | Opekanie                    | 160°C                  |    | 60 min      | áno         |
|                           | Kuracie<br>stehienka                 | 400 g                    | Opekanie                    | 160°C                  |    | 50 min      | áno         |
|                           | Kačacie<br>prsia                     | 600 g<br>(2 kusy)        | Opekanie                    | 160°C                  |    | 12 min      | áno         |
| Ryby a<br>morské<br>plody | Losos                                | 450 g                    | Teplovzdušné<br>naparovanie | 120°C                  |    | 15 min      | nie         |
|                           |                                      | 450 g                    | Opekanie                    | 160°C                  |                                                                                     | 20 min      | áno         |
|                           | Okúň                                 | 600 g                    | Teplovzdušné<br>naparovanie | 120°C                  |  | 12 min      | nie         |
|                           | Krevety                              | 800 g                    | Teplovzdušné<br>naparovanie | 120°C                  |  | 15 min      | nie         |
|                           | Pstruh                               | 600 g                    | Teplovzdušné<br>naparovanie | 120°C                  |  | 12 min      | nie         |
|                           | Kalmár                               | 600 g                    | Teplovzdušné<br>naparovanie | 120°C                  |  | 15 min      | nie         |
|                           | Filé z bielej<br>ryby                | 600 g                    | Teplovzdušné<br>naparovanie | 120°C                  |  | 12 min      | nie         |
| Vajíčka                   | Vajce na<br>tvrd                     | 560 g/<br>10 vajec       | Teplovzdušné<br>naparovanie | 120°C                  |  | 12 min      | nie         |
|                           | Vajce na<br>mäkko                    | 560 g/<br>10 vajec       | Teplovzdušné<br>naparovanie | 120°C                  |  | 8 min       | nie         |

### Poznámka

- Pre každú prísadu existuje recept v aplikácii NutriU. Viac informácií nájdete v aplikácii.
- Ak predvolený čas prípravy jedla nevedie k očakávanému výsledku, pretože ste varili väčšie alebo menšie množstvo surovín, než je odporúčané, upravte podľa toho čas prípravy.

## Režim Spôsob prípravy

Tento režim sa odporúča, keď sa už trochu oboznámite s teplovzdušnou fritézou. Môžete si vybrať z rôznych spôsobov prípravy jedla.

| Spôsob prípravy          | Nastavenie teploty | Nastavenie vlhkosti                                                                 | Predvolený čas                       | Dosah       | Príklady                                                |
|--------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------|
| Teplovzdušné naparovanie | 120°C              |    | 10 min.                              | 1 – 90 min  | Zelenina, mäso, ryby, morské plody, vaječné jedlá       |
| Varenie v pare           | 100°C              |    | 10 min.                              | 1 – 90 min  | Listová zelenina, knedličky, čerstvo pripravené ravioli |
| Opekanie                 | 160°C              |    | 50 min<br>(plus 5 min predhrievania) | 1 – 90 min  | Mäso, hydina, ryby, zelenina, zemiaky                   |
| Pečenie                  | 160°C              |    | 35 min<br>(plus 5 min predhrievania) | 1 – 90 min  | Gratinované pokrmy, lasagne, koláče, muffiny, pečivo    |
| Pomalá príprava          | 80°C               |    | 120 min                              | 1 – 180 min | Mäso, dusené mäso, polievky, omáčky                     |
| Sous-vide                | 50°C–90°C          |    | 90 min                               | 1 – 180 min | Mäso, hydina, ryby, morské plody                        |
| Rozmrazovanie            | 60°C               |  | 20 min                               | 1 – 180 min | Rôzne druhy zmrazeného jedla                            |
| Opakované ohrievanie     | 120°C              |  | 15 min                               | 1 – 90 min  | Rôzne druhy zvyškov jedál                               |

### Poznámka

- Niektoré spôsoby prípravy jedla, ako opekanie a pečenie, vyžadujú predhrievanie.
- Ak je vaša teplovzdušná fritéza už zohriata po predchádzajúcej príprave jedla, môžete predhrievanie preskočiť a začať hneď s prípravou ďalšieho jedla.
- Časovač predhrievania je nastavený na päť minút a nie je možné ho upraviť.

## Varovanie

- Počas používania vystupuje zo vzduchových otvorov horúca para. Ruky a tvár majte od pary a vzduchových otvorov v bezpečnej vzdialenosti.
- Dajte si pozor na horúcu paru, ktorá vystupuje zo zariadenia počas prípravy pokrmu, v režime udržiavania teploty alebo pri skladaní veka.
- Pri kontrole potravín vždy používajte kuchynský riad s dlhými rúčkami.
- Zariadenie nikdy nepoužívajte na prípravu zmrazeného mäsa, hydiny ani morských plodov. Suroviny nechajte pred prípravou vždy rozmraziť.

## Teplovzdušné naparovanie

Odporúčame používať Teplovzdušné naparovanie pre všetky druhy zeleniny, chudého mäsa, rýb, morských plodov a všetky druhy obilnín. Toto nastavenie zachováva prirodzenú chuť, textúru a jasnú farbu vášho jedla.

Čas prípravy jedla uvedený v tabuľke počíta s použitím čerstvých surovín. Ak čas prípravy jedla nepovedie k očakávanému výsledku, upravte podľa toho čas prípravy.

| Zoznam prísad                | Surovina                           | Množstvo               | Čas pečenia |
|------------------------------|------------------------------------|------------------------|-------------|
| Zelenina                     | Brokolica                          | 600 g                  | 12 min      |
|                              | Cukina                             | 500 g                  | 15 min      |
|                              | Karfiol                            | 600 g                  | 15 min      |
|                              | Zelená fazuľka                     | 500 g                  | 17 min      |
|                              | Ružičkový kel                      | 500 g                  | 12 min      |
|                              | Zelená špargľa                     | 750 g                  | 12 min      |
|                              | Paprika                            | 500 g                  | 12 min      |
|                              | Paradajky                          | 750 g                  | 12 min      |
|                              | Baklažán                           | 750 g                  | 25 min      |
| Koreňová a škrobová zelenina | Celé zemiaky                       | 600 g                  | 40 min      |
|                              | Zemiaky na štvrtky                 | 600 g                  | 35 min      |
|                              | Oranžové sladké zemiaky na štvrtky | 600 g                  | 20 min      |
|                              | Kocky tekvice                      | 750 g                  | 30 min      |
|                              | Mrkva                              | 750 g                  | 25 min      |
|                              |                                    |                        |             |
| Obilniny                     | Ryža basmati                       | 200 g ryže/550 ml vody | 25 min      |
|                              | Jasmínová ryža                     | 200 g/550 ml           | 25 min      |
|                              | Dlhozrnná ryža                     | 200 g/550 ml           | 40 min      |
|                              | Proso                              | 200 g/400 ml           | 20 min      |
|                              | Quinoa                             | 200 g/550 ml vody      | 25 min      |
|                              | Jačmeň                             | 200 g/600 ml           | 40 min      |
|                              | Pohánka                            | 200 g/450 ml           | 20 min      |
|                              | Kuskus/bulgur                      | 200 g/300 ml vody      | 10 min.     |

| Zoznam prísad       | Surovina                                           | Množstvo       | Čas pečenia |
|---------------------|----------------------------------------------------|----------------|-------------|
| Mäso                | Chudé kúsky hovädzieho mäsa (hovädzia sviečkovica) | 1000 g         | 50 min      |
|                     | Chudé kúsky bravčového                             | 1000 g         | 60 min      |
| Hydina              | Kuracie prsia                                      | 550 g (3 kusy) | 25 min      |
|                     | Morčacie prsia                                     | 550 g          | 25 min      |
| Ryby a morské plody | Losos                                              | 450 g          | 15 min      |
|                     | Okúň                                               | 600 g          | 12 min      |
|                     | Krevety                                            | 800 g          | 15 min      |
|                     | Pstruh                                             | 600 g          | 12 min      |
|                     | Kalmár                                             | 600 g          | 15 min      |
|                     | Filé z bielej ryby                                 | 600 g          | 12 min      |
| Vajíčka             | Vajce natvrdo                                      | 560 g/10 vajec | 12 min      |
|                     | Vajce na mätko                                     | 560 g/10 vajec | 8 min       |

## Varenie v pare

Naparovanie je veľmi šetrná metóda prípravy vďaka nízkej teplote a vysokej vlhkosti. Odporúčame používať Naparovanie na listovú zeleninu a potraviny, ktoré by mali zostať vlhké a mäkké, ako napríklad knedličky.

Čas prípravy jedla uvedený v tabuľke počíta s použitím čerstvých surovín. Ak čas prípravy jedla nepovedie k očakávanému výsledku, upravte podľa toho čas prípravy.

| Zoznam prísad | Surovina           | Množstvá       | Čas pečenia |
|---------------|--------------------|----------------|-------------|
| Zelenina      | Špenát             | 250 g          | 10 min.     |
|               | Brokolica          | 600 g          | 14 min      |
|               | Cukina             | 500 g          | 17 min      |
|               | Karfiol            | 600 g          | 17 min      |
|               | Zelená fazuľka     | 500 g          | 19 min      |
|               | Ružičkový kel      | 500 g          | 14 min      |
|               | Zelená špargľa     | 750 g          | 14 min      |
|               | Paprika            | 500 g          | 14 min      |
|               | Paradajky          | 750 g          | 14 min      |
|               | Baklažán           | 750 g          | 27 min      |
| Hydina        | Kuracie prsia      | 550 g (3 kusy) | 27 min      |
|               | Morčacie prsia     | 550 g          | 27 min      |
| Ryby          | Filé z bielej ryby | 600 g          | 14 min      |
|               | Losos              | 450 g          | 17 min      |



| Zoznam prísad | Surovina           | Množstvá | Čas pečenia |
|---------------|--------------------|----------|-------------|
|               | Krevety            | 800 g    | 17 min      |
| Knedličky     | Čínske knedličky   | 400 g    | 20 min      |
|               | Knedľa             | 600 g    | 25 min      |
|               | Čerstvé ravioli    | 500 g    | 12 min      |
| Vajíčka       | Vaječné jednohubky | 600 g    | 15 min      |
|               | Vaječný puding     | 600 g    | 15 min      |
| Dezerty       | Ricottové rolky    | 800 g    | 25 min      |
|               | Banánový chlebiček | 600 g    | 25 min      |

## Opekanie

Odporúčame použiť Opekanie na prípravu prísad pri vyššej teplote, hlavne mäsových jedál a rýb, ale aj zeleniny.

### Tip

- Ak chcete dosiahnuť optimálny výsledok, zariadenie pred prípravou jedla predhrejte.

Čas prípravy jedla uvedený v tabuľke počíta s použitím čerstvých surovín. Ak čas prípravy jedla nepovedie k očakávanému výsledku, upravte podľa toho čas prípravy.

| Zoznam prísad                | Surovina                             | Množstvo | Čas pečenia |
|------------------------------|--------------------------------------|----------|-------------|
| Zelenina                     | Brokolica                            | 600 g    | 13 min      |
|                              | Karfiol                              | 500 g    | 20 min      |
|                              | Baklažán                             | 680 g    | 20 min      |
|                              | Rajčina                              | 750 g    | 15 min      |
|                              | Ružičkový kel                        | 500 g    | 15 min      |
|                              | Paprika                              | 500 g    | 20 min      |
| Koreňová a škrobová zelenina | Zemiaky na štvrtky                   | 600 g    | 45 min.     |
|                              | Tekvica                              | 750 g    | 30 min      |
|                              | Mrkva                                | 600 g    | 30 min      |
|                              | Sladké zemiaky, celé                 | 600 g    | 30 min      |
| Mäso                         | Prerastené bravčové (bravčový bôčik) | 1000 g   | 60 min      |
|                              | Bravčové rebierko                    | 1000 g   | 60 min      |
| Hydina                       | Kuracie prsia                        | 550 g    | 25 min      |
|                              | Morčacie prsia                       | 550 g    | 25 min      |
|                              | Celé kurča                           | 1450 g   | 60 min      |
|                              | Kuracie stehienka                    | 400 g    | 50 min      |
| Ryby a morské plody          | Losos                                | 450 g    | 20 min      |

## Pečenie

Pečenie odporúčame použiť na pečenie chleba, koláčov a muffinov, ale aj gratinovaných pokrmov. S týmto nastavením získate vynikajúce pečené jedlá, ktoré sú mäkké zvnútra a chrumkavé zvonku.

### Tip

- Ak chcete dosiahnuť optimálny výsledok, zariadenie pred prípravou jedla predhrejte.
- Na pečenie koláčov, chleba a gratinovaných pokrmov odporúčame použiť hrniec. Na pečenie muffinov použite štandardné silikónové formy, ktoré je možné použiť aj v rúre.

Čas pečenia uvedený v tabuľke je určený pre pečenie rôznych potravín. Ak čas pečenia nepovedie k očakávanému výsledku, upravte podľa toho čas prípravy.

| Zoznam prísad      | Surovina               | Čas pečenia |
|--------------------|------------------------|-------------|
| Koláč              | Cheesecake             | 40 min      |
|                    | Koláčové cesto         | 30 min      |
|                    | Koláčové cesto Sacher  | 30 min      |
|                    | Muffiny                | 20 min      |
|                    | Škoricové osie hniezda | 30 min      |
| Gratinované pokrmy | Zapekané zemiaky       | 60 min      |
|                    | Lazane                 | 50 min      |
|                    | Kiš                    | 45 min.     |
| Chlieb             | Chlieb                 | 40 min      |
|                    | Cesnakové uzlíky       | 25 min      |

## Pomalá príprava

V režime Pomalá príprava môžete variť jedlo pri nízkej teplote až 3 hodiny. Odporúčame používať Pomalé varenie na mäso a kurča, ako aj na dusené mäso a polievky. S týmto nastavením získate jemné a šťavnaté pokrmy s intenzívnou chuťou.

### Tip

- Pomalú prípravu môžete použiť aj v kombinácii s inými spôsobmi prípravy jedla. Môžete napríklad najprv pomaly pripravovať mäso a potom ho krátko oparať na panvici, aby ste vytvorili optimálny pokrm.

Čas prípravy jedla uvedený v tabuľke počíta s použitím čerstvých surovín. Ak čas prípravy jedla nepovedie k očakávanému výsledku, upravte podľa toho čas prípravy.

| Zoznam prísad | Surovina            | Množstvo | Teplota prípravy jedla | Čas pečenia |
|---------------|---------------------|----------|------------------------|-------------|
| Mäso          | Bravčové rebierka   | 1000 g   | > 80°C                 | 120 min     |
|               | Prerastené bravčové | 1000 g   | > 80°C                 | 180 min     |
|               | Chudé bravčové      | 1000 g   | > 80°C                 | 180 min     |
|               | Chudá hovädzina     | 1000 g   | > 80°C                 | 180 min     |
| Kuracie       | Celé kurča          | 1350 g   | > 80°C                 | 180 min     |
| Zelenina      | Ratatouille         | 800 g    | > 80°C                 | 180 min     |
| Dusenie       | Dusené hovädzie     | 1500 g   | > 80°C                 | 180 min     |
| Ovocie        | Slivkový džem       | 1000 g   | > 80°C                 | 180 min     |

## Sous-vide

Sous-vide je špeciálny spôsob prípravy, ktorý využíva vákuum pri nízkej teplote na presné varenie pokrmov. Na dosiahnutie vákua použijete špeciálne tesniace plastové vrecká na prípravu sous-vide a vákuovacie zariadenie. S teplovzdušnou fritézou môžete vykonávať postup sous-vide až 3 hodiny. S týmto nastavením získate šťavnaté a nežné mäsové pokrmy bez rizika prevarenia.

### Tip

- Sous-vide môžete použiť aj v kombinácii s inými spôsobmi prípravy jedla. Môžete napríklad najprv pripravovať mäso v režime Sous-vide a potom ho krátko oparať na panvici, aby ste vytvorili optimálny pokrm.

### Varovanie

- Ak používate funkciu varenia sous vide, dbajte na to, aby ste používali iba kvalitné vrecká na varenie sous vide.
- Keď vložíte jedlo do vrečka na sous-vide, vyberte vždy spôsoby prípravy sous-vide, inak by sa vrečko mohlo roztaviť.
- Funkcia varenia sous-vide pri teplotách nižších ako 50°C sa neodporúča, pretože by mohla spôsobiť rozmnožovanie baktérií.

Čas prípravy jedla uvedený v tabuľke je určený pre postup sous-vide. Ak výsledný pokrm nespĺňa vaše očakávania, odporúčame nastaviť teplotu o niekoľko stupňov nižšiu alebo vyššiu, aby vám pokrm viac chutil. Môžete upraviť aj čas prípravy jedla.

| Zoznam prísad  | Surovina                                          | Teplota prípravy jedla | Vlhkosť prípravy jedla                                                              | Čas pečenia   | Úroveň prepečenia                               |
|----------------|---------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------|
| (Červené) mäso | Steak z hovädzej sviečkovice, 350 g, hrúbka 4 cm  | 54°C                   |    | 70 – 180 min  | Medium-raw                                      |
|                | Steak z roštenky, 450 g, hrúbka 4 cm              | 54°C                   |    | 100 – 180 min | Medium-raw                                      |
|                | Steak z hovädzích medailónkov, 250 g, hrúbka 4 cm | 54°C                   |    | 80 – 120 min  | Medium-raw                                      |
| Bravčové mäso  | 2 x bravčové kotlety po 250 g                     | 63°C                   |    | 60 – 120 min  | Medium, jemné, šťavnaté                         |
| Hydina         | 2 x kuracie prsia po 250 g                        | 66°C                   |    | 70 – 180 min  | Šťavnaté a jemné                                |
| Morské plody   | Krevety, s pancierom, stredná veľkosť, 400 g      | 56°C                   |    | 40 – 65 min   | Nepriehľadné, maslové, šťavnaté                 |
| Ryby           | 4 x filé z lososa po 150 g                        | 52°C                   |    | 45 – 70 min   | Pevné a šupinaté                                |
| Vajíčka        | 10 vajec strednej veľkosti                        | 66°C                   |  | 55 – 70 min   | Vajce do stratená, usadený bielok, tvárny žltok |
|                | 10 vajec strednej veľkosti                        | 74°C                   |  | 60 – 75 min   | Vajce natvrdo                                   |
| Zelenina       | Zelená špargľa, 250 g                             | 85°C                   |  | 12 – 18 min   | Šťavnaté                                        |
|                | Ružičky brokolice, 400 g                          | 85°C                   |  | 15 – 20 min   | Šťavnaté                                        |
| Dezerty        | Karamelový koláč, 5 x 9x5 cm bochník              | 82°C                   |  | 70 – 80 min   | Jemné                                           |
|                | Cheesecake, 6 x 39 cl sklenené nádoby s uzáverom  | 80°C                   |  | 80 – 90 min   | Krémový                                         |

## Rozmrazovanie

Rozmrazovanie odporúčame používať na rozmrazovanie mrazených potravín, ako sú zelenina, mäso, ryby a ovocie.

Čas pečenia uvedený v tabuľke je určený pre rozmrazovanie. Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín. Ak mrazené potraviny nie sú úplne rozmrazené, pridajte k času rozmrazovania ešte niekoľko minút.

| Zoznam prísad            | Surovina                 | Množstvo | Čas rozmrazovania |
|--------------------------|--------------------------|----------|-------------------|
| Ovocie                   | Všetky druhy bobuľovín   | 500 g    | 8 min             |
|                          | Jablkové pyré/kusy       | 500 g    | 10 min.           |
|                          | Slivky                   | 500 g    | 10 min.           |
|                          | Broskyne                 | 500 g    | 10 min.           |
| Zelenina                 | Mrazená zelenina v bloku | 500 g    | 10 min.           |
| Ryby                     | Rybie filé               | 200 g    | 5 min             |
|                          | Ryba v celku             | 250 g    | 8 min             |
|                          | Krevety                  | 300 g    | 5 min             |
| Hovädzie a bravčové mäso | Mleté mäso               | 250 g    | 15 min            |
|                          | Mäso na guláš            | 400 g    | 20 min            |
|                          | Kotlety                  | 250 g    | 15 min            |
|                          | Klobásy                  | 250 g    | 10 min.           |
| Hydina                   | Celé kurča               | 1200 g   | 30 min            |
|                          | Kuracie prsia            | 400 g    | 15 min            |
|                          | Kuracie stehienka        | 400 g    | 13 min            |
| Pečené pokrmy            | Krehké cesto             | 300 g    | 10 min.           |
|                          | Cestá                    | 500 g    | 15 min            |
|                          | Škoricové osie hniezda   | 500 g    | 13 min            |
| Chlieb/rožky             | Rožky                    | 500 g    | 13 min            |
|                          | Ryžový chlieb            | 500 g    | 15 min            |
|                          | Celozrnný chlieb         | 500 g    | 15 min            |
|                          | Biely chlieb             | 500 g    | 15 min            |
| Polotovary               | Polievky                 | 1000 g   | 25 min            |
|                          | Dusené jedlá             | 1000 g   | 30 min            |
|                          | Ryža                     | 250 g    | 8 min             |

### Dôležité

- Tekutiny z rozmrazených potravín nepoužívajte na prípravu jedál.
- Po rozmrazení potraviny znovu nezmrazujte.

## Opakované ohrievanie

Ohrievanie odporúčame používať na bezproblémové, rýchle a zdravé ohrievanie zvyškov, aby ste získali šťavnaté a rovnomerne ohriate pokrmy.

Čas pečenia uvedený v tabuľke je určený pre ohrievanie. Ak sa suroviny nezohrejú na požadovanú úroveň, pridajte k času ohrevu ešte niekoľko minút.

| Zoznam prísad          | Množstvo | Čas ohrievania |
|------------------------|----------|----------------|
| Prílohy – cestoviny    | 500 g    | 10 min.        |
| Prílohy – ryža         | 500 g    | 10 min.        |
| Casserole              | 1500 g   | 25 min         |
| Rybie filé             | 250 g    | 8 min          |
| Lazane                 | 1000 g   | 25 min         |
| Hovädzie/bravčové mäso | 250 g    | 10 min.        |
| Hydina                 | 250 g    | 10 min.        |
| Zelenina               | 500 g    | 10 min.        |
| Polievka               | 1000 g   | 20 min         |
| Dim sum                | 400 g    | 12 min         |
| Palacinky              | 250 g    | 8 min          |
| Omeleta                | 250 g    | 8 min          |
| Pizza                  | 2 kusy   | 10 min.        |

## Manuálny režim

Tento režim odporúčame pre používateľov teplovzdušnej fritézy, ktorí už zariadenie dobre poznajú a získali určité skúsenosti s prípravou podľa receptu alebo prípravou podľa prísad.

V tomto režime môžete manuálne nastaviť všetky parametre prípravy jedla, ako sú čas, teplota a vlhkosť.

Čas môžete nastaviť v rozsahu 1 až 60 minút a teplotu v rozsahu 60 až 160°C. K dispozícii sú tri nastavenia vlhkosti:  (vypnutá vlhkosť),  (stredná vlhkosť) a  (vysoká vlhkosť).

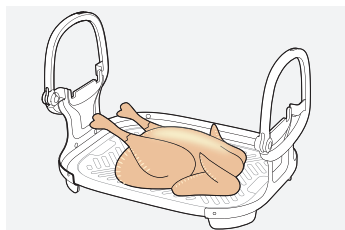
## Príslušenstvo

Teplovzdušná fritéza je dodávaná so základným príslušenstvom a s niektorými ďalšími kusmi (v závislosti od zakúpeného modelu).

Nižšie nájdete niekoľko možností, ako ich môžete kombinovať pri varení v teplovzdušnej fritéze.

### Poznámka

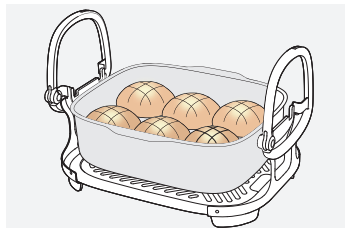
- Teplovzdušnú fritézu používajte vždy so spodným zásobníkom a mriežkou. Všetky ostatné kusy príslušenstva sa ukladajú na ne.



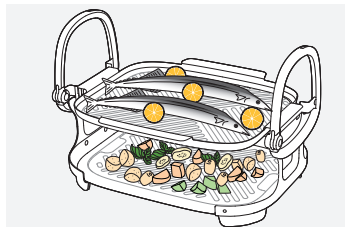
Iba spodný zásobník a mriežka



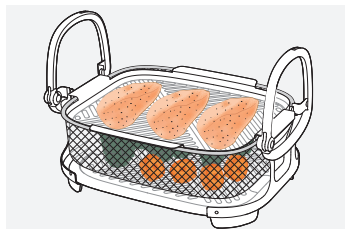
Spodný zásobník a mriežka plus košík



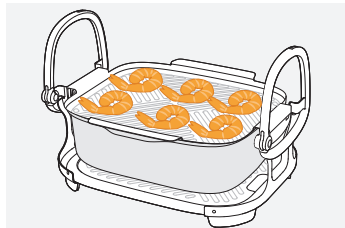
Spodný zásobník a mriežka plus hrniec



Spodný zásobník a mriežka plus druhá vrstva



Spodný zásobník a mriežka plus košík a druhá vrstva



Spodný zásobník a mriežka plus hrniec a druhá vrstva

## Ovládanie hlasitosti

1. Uistite sa, že je teplovzdušná fritéza pripojená k sieti a spárovaná s inteligentným zariadením a že ste vo svojom profile v aplikácii NutriU udelili súhlas s ovládaním na diaľku.
2. Musíte mať stiahnutú aplikáciu hlasového asistenta.
3. Prepojte aplikáciu NutriU s aplikáciou hlasového asistenta.

### Poznámka

- Ak nevidíte možnosť aktivácie hlasového ovládania v samotnej aplikácii NutriU, aktivujte funkciu Amazon Alexa v aplikácii hlasového asistenta.
- Podrobnosti o hlasových príkazoch nájdete v aplikácii hlasového asistenta.
- Prepojenie aplikácie NutriU s aplikáciou hlasového asistenta je možné vykonať aj pri prvom pripájaní a párovaní teplovzdušnej fritézy.

## Čistenie

### Všeobecné

#### Dôležité

- **Nepoužívajte kovové kuchynské náradie ani drsné čistiace prostriedky, pretože by mohli tento nepríľnavý povrch poškodiť.**
- **Na čistenie vodnej dýzy v komore na prípravu pokrmov nepoužívajte ostré alebo špicaté predmety, pretože by mohli dýzu poškodiť.**

#### Poznámka

- Vnútro zariadenia, spodný zásobník, košík, hrniec a druhá vrstva majú nepríľnavý povrch.
- Pri prvom použití zariadenia dôkladne vyčistite varnú komoru pomocou jemnej špongie a horúcej vody. Horúcou vodou a jemnou špongiou vyčistite aj spodný zásobník, košík, hrniec a druhú vrstvu. (pozrite si tabuľku s pokynmi na čistenie).
- Po každom použití zariadenie očistite. Po každom použití odstráňte olej a tuk z varnej komory.
- Pri čistení varnú komoru nenapĺňajte vodou.



1. Pridržaním otočného tlačidla vypnete zariadenie, vyberte zástrčku zo zásuvky a nechajte zariadenie vychladnúť približne 30 minút s otvoreným vekom.
2. Odstráňte spodný zásobník a košík, hrniec a druhú vrstvu, aby sa teplovzdušná fritéza ochladila rýchlejšie.
3. Varnú komoru očistite horúcou vodou, v prípade potreby použite prostriedok na umývanie riadu a jemnú špongiu (pozrite si tabuľku s pokynmi na čistenie).
4. Odpojte mriežku od spodného zásobníka, aby ste ich mohli vyčistiť jednoducho a dôkladne.

#### Tip

- Ak na varnej komore zostanú prilepené zvyšky jedla, môžete použiť automatický čistiaci program EasyClean. Ten zvyšky zmäkčí, čím vám zjednoduší čistenie zariadenia (pozrite si časť Používanie automatických čistiacich programov).
5. Spodný zásobník, košík, hrniec a druhú vrstvu môžete vyčistiť v umývačke riadu. Môžete ich umyť aj horúcou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a jemnou špongiou (pozri časť „Tabuľka čistenia“).
  6. Vonkajšiu stranu zariadenia očistite navlhčenou handričkou.
  7. Pred uskladnením so zatvoreným vekom sa uistite, že je vnútro zariadenia úplne suché.

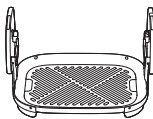
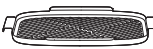
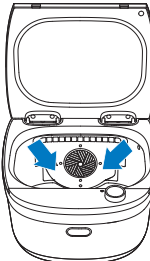
#### Tip

- Ak zariadenie nebudete dlhší čas používať, pred uskladnením dôkladne vyčistite jeho vnútro, aby ste predišli hromadeniu pachov atď. Potom nechajte veko otvorené, kým vnútro spotrebiča úplne nevyschne. Zariadenie nikdy neskladujte so zatvoreným vekom, ak jeho vnútro nie je úplne čisté a suché.

#### Poznámka

- Dbajte na to, aby na displeji nezostala vlhkosť. Po čistení ovládací panel osušíte handričkou.
- V prípade nahromadenia vody alebo vlhkosti vo varnej komore z akéhokoľvek dôvodu (nadmerná vlhkosť uvoľnená jedlom, kondenzácia vody, počas automatických čistiacich programov atď.), odstráňte vodu pomocou špongie predtým, ako dosiahne úroveň odvodňovacieho otvoru na zadnej časti. Mohlo by to viesť k uvoľneniu dymu v dôsledku kontaktu s ohrievačom vzduchu.

## Tabuľka s pokynmi na čistenie

|                                                                                    |  |  |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|   | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 |
|   | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 |
|   | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 |
|   | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 |
|   | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 |
|   | ✗                                                                                 | ✗                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 |
|  | ✗                                                                                 | ✗                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 |

### Poznámka

- Pomocou funkcie Oplachovanie alebo EasyClean môžete dôkladne vyčistiť vnútro varnej komory.

## Používanie automatických čistiacich programov

### Oplachovanie

Ak ste teplovzdušnú fritézu nepoužívali dlhší čas, odporúča sa použiť program oplachovania. Prepláchne vnútorný systém vodou.

### EasyClean

Funkcia EasyClean pomáha s rozpustením mastných zvyškov a dôkladne vyčistí varnú komoru. Program trvá 20 minút. Po dokončení programu stačí varnú komoru utrieť vlhkou handričkou.

### Odstraňovanie vodného kameňa

Keď je čas na odstránenie vodného kameňa zo spotrebiča, teplovzdušná fritéza zobrazí na displeji upozornenie.

#### Poznámka

- Keď sa zobrazí toto pripomenutie, odporúčame zariadenie odvápniť, inak môže dôjsť k upchatiu vodného systému. Ak chcete zariadenie odvápniť neskôr, môžete upozornenie preskočiť. Upozornenie sa zobrazí znova pri ďalšom zapnutí teplovzdušnej fritézy.

1. Prejdite na displeji zariadenia na **Nástroje** → **Odvápnenie**.

#### Poznámka

- Uistite sa, že je zariadenie zapnuté a varná komora neobsahuje žiadnu zvyškovú tekutinu. Ak je zariadenie stále horúce, nechajte ho vychladnúť s otvoreným vekom aspoň 30 minút.
2. Do prázdnej nádoby na vodu nalejte približne 80 ml odvápnovacej kvapaliny Philips CA6700 alebo kyseliny citrónovej a vložte nádobu späť do zariadenia bez pridania ďalšej vody.

#### Poznámka

- Používajte len odvápnovaciu kvapalinu Philips alebo kyselinu citrónovú. Nikdy by ste nemali používať odvápnovaciu kvapalinu na báze kyseliny sírovej, kyseliny chlorovodíkovej, kyseliny sírovej alebo kyseliny octovej (octu), pretože to môže poškodiť vodný systém v zariadení a vodný kameň sa nemusí rozpustiť správne.

3. Spustite odvápnovanie stlačením tlačidla **Pokračovať**.

#### Poznámka

- Zariadenie teraz bude dávkovať roztok na odvápnovanie. Kvapalina sa zachytí na dne varnej komory.

4. Počkajte na ďalšie pokyny na displeji. Trvá to približne 10 minút.
5. Vyprázdnite nádobu na vodu, opláchnite ju a potom ju naplňte čerstvou vodou až po označenie maximálnej hladiny.

6. Keď to dokončíte, potvrdte to na displeji stlačením možnosti OK pomocou otočného tlačidla. Zariadenie potom spláchne vodný systém vodou.
7. Po ukončení preplachovania stlačte OK a dokončíte proces odvápnovania.
8. Dno varnej komory utrite suchou handričkou.

#### Tip

- Na odstránenie malých škvrn s usadeným vodným kameňom vo vnútri varnej komory môžete použiť kyselinu citrónovú (zmiešajte ju s vodou podľa pokynov). Nalejte ju, nechajte pôsobiť pár hodín a potom vylejte.

## Odkladanie

1. Zariadenie odpojte zo siete a nechajte ho vychladnúť.
2. Vyprázdňte zásobník na vodu.
3. Pred odložením sa presvedčte, či sú všetky časti čisté a suché.
4. Príslušenstvo naskladajte do seba a uložte do zariadenia.

#### Tip

- Ak zariadenie nebudete dlhší čas používať, pred uskladnením dôkladne vyčistite jeho vnútro, aby ste predišli hromadeniu pachov atď. Potom nechajte veko otvorené, kým vnútro spotrebiča úplne nevyschne. Zariadenie nikdy neskladujte so zatvoreným vekom, ak jeho vnútro nie je úplne čisté a suché.

#### Poznámka

- Pri prenášaní vždy držte teplovzdušnú fritézu vodorovne.
- Vždy sa uistite, že je príslušenstvo teplovzdušnej fritézy správne naskladané, aby ho bolo možné uložiť v zariadení so zavretým vekom.

## Recyklácia

- Zariadenie na konci jeho životnosti neodhadzujte spolu s bežným komunálnym odpadom, ale odovzdajte ho na mieste oficiálneho zberu na recykláciu. Prispejete tak k ochrane životného prostredia.
- Postupujte podľa predpisov platných vo vašej krajine pre separovaný zber elektrických a elektronických výrobkov. Správna likvidácia pomáha zabrániť negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie.

## Vyhlásenie o zhode

Spoločnosť DAP B.V. týmto vyhlasuje, že teplovzdušná fritéza NX096x je v súlade so smernicou 2014/53/EÚ.

Plné znenie EÚ vyhlásenia o zhode je k dispozícii na nasledovnej internetovej adrese: **<https://www.philips.com>**.

Teplovzdušná fritéza NX096x je vybavená modulom Wi-Fi (2,4 GHz 802.11 b/g/n) s maximálnym výstupným výkonom 92,9 mW EIRP.

## Záruka a podpora

Ak potrebujete ďalšie informácie alebo podporu, prejdite na lokalitu **[www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)**, naskenujte QR kód uvedený na balení, v úvodnej brožúre, prípadne si prečítajte samostatný leták s pokynmi pre globálnu záruku.

## Aktualizácie softvéru a firmvéru

Aktualizácia je nevyhnutným prvkom na zabezpečenie vášho súkromia a správneho fungovania vašej teplovzdušnej fritézy a aplikácie.

Vždy aktualizujte aplikáciu na najnovšiu verziu.

Teplovzdušná fritéza vykonáva aktualizáciu firmvéru zariadenia automaticky.

### Poznámka

- Ak chcete umožniť aktualizáciu firmvéru teplovzdušnej fritézy na najnovšiu verziu, zabezpečte, aby bola pripojená k vašej domácej sieti Wi-Fi.
- Vždy používajte najnovšiu aplikáciu a firmvér.
- Aktualizácie sa sprístupnia, keď dôjde k softvérovým zlepšeniam.
- Aktualizácia programového vybavenia sa spustí automaticky po uvedení teplovzdušnej fritézy do pohotovostného režimu. Táto aktualizácia trvá niekoľko minút. V tomto čase sa teplovzdušná fritéza nedá použiť.

## Kompatibilita zariadenia

Podrobné údaje o kompatibilite aplikácie nájdete medzi informáciami v obchode s aplikáciami.

## Nulovanie na výrobné nastavenia

Ak chcete vykonať obnovenie továrenských nastavení teplovzdušnej fritézy, vyberte funkciu obnovenia továrenských nastavení v ponuke Nástroje → Nastavenia.

Teplovzdušnú fritézu tak odpojte od domácej siete WiFi a už nebude spárovaná ani s vaším inteligentným zariadením.

## Riešenie problémov

Táto kapitola uvádza najbežnejšie problémy, s ktorými by ste sa pri používaní spotrebiča mohli stretnúť. Ak neviete problém vyriešiť pomocou nižšie uvedených informácií, navštívte webovú stránku **www.philips.com/support**, na ktorej nájdete zoznam najčastejších otázok, prípadne sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov vo svojej krajine.

| Problém                                                                            | Možná príčina                                                                                                                                                                                                                            | Riešenie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vonkajší povrch zariadenia sa počas používania zohrieva.                           | Teplo vo vnútri varnej komory je vyžarované na vonkajšie steny.                                                                                                                                                                          | Je to normálne. Všetky ruky a gombíky, ktorých sa počas používania musíte dotýkať, zostávajú dostatočne chladné.                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                          | Varná komora, spodný zásobník a mriežka, košík, hrnce (v prípade niektorých modelov), druhá vrstva (v prípade niektorých modelov) a zasúvateľné rukoväte sa pri používaní zariadenia na prípravu jedla vždy zahrejú. Tieto časti sú vždy príliš horúce na dotyk.                                                                                 |
|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                          | Ak zariadenie ponecháte zapnuté dlhšiu dobu, niektoré jeho časti môžu byť príliš horúce na dotyk. Tieto časti sú na zariadení označené touto ikonou:<br><br>Ak viete o týchto horúcich oblastiach a nedotýkate sa ich, používanie zariadenia je úplne bezpečné. |
| Zariadenie sa nedá zapnúť.                                                         | Zariadenie nie je zapojené do siete.                                                                                                                                                                                                     | Skontrolujte, či je zástrčka správne pripojená do sieťovej zásuvky.                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                    | K jednej zásuvke je pripojených viac zariadení.                                                                                                                                                                                          | Zariadenie má vysoké napätie. Vyskúšajte inú zásuvku a skontrolujte poistky.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| V teplovzdušnej fritéze a na príslušenstve vidím nejaké škvrny, ktoré sa odlupujú. | Vo varnej komore alebo na príslušenstve sa môžu objaviť malé škvrny v dôsledku náhodného dotyku alebo poškriabania povrchovej vrstvy (napr. pri čistení drsnými čistiacimi nástrojmi alebo pri vkladaní príslušenstva do varnej komory). | Poškodeniu môžete predísť opatrným vkladáním zásobníka, mriežky a košíka alebo inej kombinácie príslušenstva do varnej komory tak, aby ste nimi nenarážali do stien. Upozorňujeme, že prípadné malé odštiepené kúsky povrchovej vrstvy nie sú škodlivé, pretože všetky materiály sú bezpečné na použitie s potravinami.                          |
| Z vnútra zariadenia počujem zvláštny zvuk.                                         | Zariadenie obsahuje ventilátor potrebný na prenos tepla k potravinám a vodné čerpadlo potrebné na funkciu naparovania.                                                                                                                   | Takýto hluk je normálny. Ak sa zvýši hlasitosť hluku alebo sa hluk zreteľne zmení, obráťte sa na centrum podpory spoločnosti Philips, ktoré vám poskytne ďalšie rady.                                                                                                                                                                            |

| Problém                                                                     | Možná příčina                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Riešenie                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Uvarený pokrm nespĺňa moje očakávania.                                      | Ak ste varili podľa receptu v aplikácii NutriU, ktorý bol vyvinutý pre vašu teplovzdušnú fritézu, mohlo dôjsť k tomu, že ste vložili odlišné množstvo prísad, než aké uvádza recept.                                                                                                                                           | Pri varení podľa receptu v aplikácii NutriU dodržiavajte uvedené množstvá. Zmeny môžu ovplyvniť výsledný pokrm.                                                                                                                                                                                      |
|                                                                             | Zmenili ste parametre prípravy jedla, napríklad čas, teplotu alebo vlhkosť, aj keď to nie je odporúčané. Môže to ovplyvniť výsledný pokrm.                                                                                                                                                                                     | Pozrite si recept a zmeňte parametre varenia len v prípade potreby, napríklad ak chcete, aby sa jedlo varilo dlhšie než odporúčaný čas, aby bolo hovädzie mäso bolo viac prepečené atď.                                                                                                              |
|                                                                             | Použili ste spôsob prípravy nevhodný pre typ jedla, ktoré ste pripravovali, napríklad použitie teplovzdušného naparovania s listovou zeleninou môže viesť k prevarenému a premočenému pokrmu. Použite namiesto toho nastavenie Naparovanie. Ďalšie informácie nájdete v kapitolách o príprave jedla v používateľskej príručke. | Ďalšie informácie a pokyny na prípravu jedla rôznymi spôsobmi nájdete v kapitolách o príprave jedla v používateľskej príručke.                                                                                                                                                                       |
| V zariadení sa mi v sekcii Prísady zobrazuje iba obmedzené množstvo prísad. | Teplovzdušná fritéza sa dodáva s predvoleným zoznamom ingrediencií, ktorý sa aktualizuje pri prvom pripojení k sieti Wi-Fi a spárovaní s inteligentným zariadením.                                                                                                                                                             | Začnite s procesom nastavenia siete Wi-Fi prejdением v zariadení do časti Nástroje-> Nastavenia-> Nastaviť Wi-Fi. Potom pokračujte podľa pokynov zobrazených v zariadení a v aplikácii. Keď to dokončíte, váš zoznam prísad sa automaticky aktualizuje s prísadami určenými pre vašu krajinu pôvodu. |
| Z teplovzdušnej fritézy vychádza dym a zápach.                              | Varíte masné prísady.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Opatrne vylejte prebytočný olej alebo tuk z varnej komory a z príslušenstva. Môžete tiež použiť program „EasyClean“ v zariadení, ktorý je k dispozícii v časti Nástroje. Ten pomáha rozpúšťať masné prísady a dôkladne čistí zariadenie.                                                             |
|                                                                             | Varná komora stále obsahuje masné zvyšky z predchádzajúceho použitia.                                                                                                                                                                                                                                                          | Dym a zápach sú spôsobené tým, že sa masné zvyšky zohrievajú vo varnej komore. Varnú komoru a príslušenstvo, ktoré používate na prípravu jedla, vždy vyčistite.                                                                                                                                      |
|                                                                             | Marináda, tekuté suroviny alebo šťava z mäsa prskajú pri kontakte s vytopeným tukom alebo masťou.                                                                                                                                                                                                                              | Potraviny pred vložením do teplovzdušnej fritézy osušte.                                                                                                                                                                                                                                             |

| Problém                                                                                                                                        | Možná příčina                                                                                                                                                                    | Riešenie                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Indikátor LED siete Wi-Fi na teplovzdušnej fritéze nesvieti.                                                                                   | Teplovzdušná fritéza už nie je pripojené k domácej sieti Wi-Fi. Možno ste zmenili názov domácej siete Wi-Fi.                                                                     | Spustite nastavenie siete Wi-Fi prejdением do časti Nástroje → Nastavenia → Nastaviť Wi-Fi. Potom pokračujte podľa pokynov zobrazených v zariadení a v aplikácii.                                                                                                 |
| Aplikácia ukazuje, že proces párovania nebol úspešne dokončený.                                                                                | Iný používateľ spároval teplovzdušnú fritézu s iným inteligentným zariadením a momentálne v nej pripravuje jedlo.                                                                | Počakajte, kým druhý používateľ nedokončí aktuálny proces prípravy jedla. Potom znova spárujte svoje inteligentné zariadenie s teplovzdušnou fritézou.                                                                                                            |
| Nemôžem pomocou aplikácie diaľkovo ovládať svoju teplovzdušnú fritézu (napr. odoslať do nej recept a začať prípravu jedla z aplikácie NutriU). | Teplovzdušná fritéza nie je pripojená k vašej domácej sieti Wi-Fi alebo nie je spárovaná s vaším inteligentným zariadením.                                                       | Najskôr skontrolujte, či je teplovzdušná fritéza pripojená k sieti Wi-Fi. Ak ste dokončili nastavenie siete Wi-Fi prostredníctvom aplikácie Philips NutriU a pripojili zariadenie k sieti Wi-Fi, na displeji zariadenia by mal trvalo svietiť biely symbol Wi-Fi. |
|                                                                                                                                                | Možno ste vo svojom profile v aplikácii NutriU nezačiarikli súhlas s ovládaním na diaľku.                                                                                        | Prejdi na kartu osobného profilu v aplikácii NutriU a ťukni na začiarňavacie políčko súhlasu s ovládaním na diaľku.                                                                                                                                               |
| Po dokončení prípravy jedla sa vo varnej komore nachádza voda.                                                                                 | Teplovzdušná fritéza počas prípravy jedla produkuje paru. Para kondenzuje na jedle a na vnútorných stenách varnej komory. Kondenzovaná voda zostáva po uvarení vo varnej komore. | Určité množstvo vody zostávajúce vo varnej komore po uvarení je normálne. Jednoducho utrite vodu vlhkou a jemnou handričkou.                                                                                                                                      |



