

PHILIPS

NX0960



Uživatelská příručka

Důležité informace	3
Elektromagnetická pole (EMP)	5
Automatické vypnutí	5
Úvod	6
Všeobecný přehled	7
Popis funkcí	8
Před prvním použitím	10
Připojení parního hrnce Air Cooker k aplikaci NutriU	10
Příprava k použití	13
Použití parního hrnce Air Cooker	13
Režimy vaření	15
Vaření podle receptů pomocí aplikace NutriU	16
Režim „Ingredience“	17
Režim „způsobu přípravy“	21
„Manuální“ režim	28
Příslušenství	29
Ovládání hlasem	30
Čištění	30
Všeobecné údaje	30
Tabulka čištění	32
Použití automatických čisticích programů	33
Skladování	34
Recyklace	34
Prohlášení o shodě	34
Záruka a podpora	35
Aktualizace softwaru a firmwaru	35
Kompatibilita zařízení	35
Reset na tovární nastavení	35
Řešení problémů	35

Důležité informace

Před použitím přístroje si pečlivě přečtěte tento dokument s důležitými informacemi a uschovejte jej pro budoucí použití.

Nebezpečí

- Přístroj nikdy neponořujte do vody ani ho neoplachujte pod tekoucí vodou.
- Nenaplňujte varnou komoru vodou, mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem.
- Varnou komoru ani nádobu neplňte olejem, hrozí nebezpečí požáru.
- Pokud byste zjistili závadu na zástrčce, na napájecím kabelu nebo na přístroji, dále jej nepoužívejte.
- K čištění vodní hubice uvnitř varné komory nepoužívejte ostré ani špičaté nástroje, mohlo by dojít ke zničení hubice.
- Pokud je přístroj v provozu, nezakrývejte vstup vzduchu ani otvory pro výstup vzduchu.
- Nedotýkejte se vnitřní strany přístroje, pokud je v provozu.
- Nikdy nevkládejte větší množství potravin, než je maximální množství uvedené na příslušenství nebo množství dosahující po víko.

Varování

- Pokud by byl poškozen napájecí kabel, musí jeho výměnu provést společnost Philips, její servisní pracovníci nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, abyste předešli možnému nebezpečí.
- Přístroj připojujte výhradně do řádně uzemněných zásuvek. Vždy zkontrolujte řádné zapojení zástrčky do síťové zásuvky.
- Přístroj není určen k tomu, aby byl ovládán pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovladače.
- Přístupné povrchy mohou být během používání přístroje horké.



- Děti od 8 let věku a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou tento přístroj používat v případě, že jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a chápou rizika, která mohou hrozit. Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a údržbu by neměly provádět děti, které jsou mladší než 8 let a jsou bez dozoru.
- Přístroj a jeho kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Nikdy v přístroji nepoužívejte lehké či hořlavé přísady nebo pečicí papír.
- Nevystavujte základnu přístroje vysokým teplotám, horkým plynům, páře ani vlhkému horku z jiných zdrojů, než je sám parní ohřívač. Neumísťujte přístroj na horký plynový sporák, ani v jeho blízkosti. Nepokládejte přístroj na jakýkoli druh elektrického vaříče nebo elektrickou topnou desku nebo do rozehřáté trouby.

- Nepokládejte přístroj v provozu ke zdi či k jiným přístrojům ani pod předměty, které mohou být poškozeny párou, například stěny a skříňky. Za přístrojem, po obou jeho stranách a nad přístrojem ponechte alespoň 10 cm volného prostoru. Na přístroj nic nepokládejte.
- Během používání se otvory pro výstup vzduchu uvolňuje horká pára. Držte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry i od otvorů pro výstup vzduchu.
- Přístroj je vybaven tvrzeným sklem. Pokud je sklo poškozené, přístroj dále nepoužívejte a obraťte se na nejbližší servisní středisko.
- Napájecí kabel nenechávejte v blízkosti horkých povrchů.
- Příslušenství se může během používání přístroje i po něm zahřát, vždy s ním zacházejte opatrně.
- Dávejte pozor na horkou páru vycházející z přístroje během vaření, v režimu udržování teploty nebo při snímání víka. Při kontrole pokrmu vždy používejte kuchyňské nástroje s dlouhou rukojetí.
- Nepoužívejte přístroj pro jiné účely než uvedené v této příručce. Používejte pouze originální příslušenství Philips.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství nebo díly od jiných výrobců nebo takové, které nebyly doporučeny společností Philips. Použijete-li takové příslušenství nebo díly, pozbývá záruka platnosti.
- Ke zpracování potravin vždy používejte odpovídající příslušenství. Nikdy nedávejte potraviny do přímého kontaktu s parním generátorem na spodní části.
- Nenechávejte přístroj v provozu bez dozoru, vždy se ujistěte, že máte nad přístrojem kontrolu.
- Přístroj vždy používejte se správně uzavřeným víkem.
- Při použití funkce sous vide používejte pouze kvalitní sáčky na přípravu ve stylu sous vide.
- Sáčky na přípravu ve stylu sous vide používejte pouze s funkcí sous vide, jinak by se mohly roztavit.
- Funkce sous vide při teplotách nižších než 50°C se nedoporučuje, protože by mohla způsobit růst bakterií.
- Dříve než přístroj připojíte do sítě, zkontrolujte, zda napětí uvedené na přístroji souhlasí s napětím v místní elektrické síti.
- Zařízení neumísťujte na hořlavé materiály nebo do jejich blízkosti, například na ubrus či poblíž závěsu.
- Před prvním použitím přístroje a po každém použití důkladně umyjte všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami. Pokyny naleznete v uživatelské příručce.
- Nikdy v páře nepřipravujte mražené maso, drůbež nebo mořské plody. Před přípravou v páře vždy tyto potraviny zcela rozmrazte.
- Přístupné povrchy mohou být během používání přístroje horké.
- Přístroj je navržen pro použití při okolních teplotách mezi 10°C a 40°C.

Upozornění

- Tento přístroj je určen pouze pro běžné použití v domácnosti. Není určen pro používání v prostředích, jako jsou kuchyňky pro personál obchodů, kanceláře nebo farmy, nebo v jiných pracovních prostředích. Přístroj není určen ani k používání klienty v hotelech, motelech, zařízeních poskytujících nocleh se snídaní a jiných ubytovacích zařízeních.
- Při ponechání přístroje bez dozoru a před nasazením příslušenství, jeho odnímáním, uskladněním nebo čištěním ho vždy odpojte od napájení.
- Nepřemísťujte parní ohřívač, pokud je v provozu.
- Kontrolu nebo opravu přístroje svěťte vždy servisu autorizovanému společností Philips. Nepokoušejte se přístroj sami opravovat, jinak záruka nebude platná.
- Vodu používejte pouze v nádržce na vodu.
- Před manipulací nebo čištěním přístroje počkejte alespoň 30 minut, než přístroj vychladne.
- Přístroj umístěte na stabilní, vodorovný a rovný povrch a zajistěte, aby kolem přístroje bylo alespoň 10 cm volného prostoru na ochranu proti přehřátí.
- Nepoužívejte přihrádku přístroje jako úložný prostor na jiné než určené příslušenství.
- Teplota, vlhkost a čas se liší podle typu a množství potravin, které jste vložili do přístroje.
- Pokud by byl používán nesprávným způsobem, pro profesionální či poloprofesionální účely nebo v případě použití v rozporu s pokyny v této uživatelské příručce, pozbývá záruka platnosti a společnost Philips odmítá jakoukoliv zodpovědnost za způsobené škody.
- Chcete-li nádržku na vodu naplnit, doplnit nebo vyprázdnit, vyjměte ji z přístroje. Chcete-li nádržku na vodu vyprázdnit, nenaklánějte celý přístroj.
- Pokud je třeba z varné komory odstranit tekutiny, použijte houbu či něco podobného. Chcete-li přístroj vyprázdnit, nenaklánějte jej.
- Vzhledem k tomu, že se původ, velikost a značka potravin liší, ujistěte se, že jsou potraviny před podáváním dostatečně uvařené.
- Rozmrazené pokrmu znovu nezmrazujte.
- K odstranění vodního kamene nepoužívejte kyselinu octovou.

Elektromagnetická pole (EMP)

Tento přístroj Philips odpovídá všem platným normám a předpisům týkajícím se elektromagnetických polí.

Automatické vypnutí

Parní hrnec Air Cooker je vybaven funkcí automatického vypnutí. Pokud je přístroj zapnutý, ale není v režimu vaření nebo udržování teploty, přejde po 20 minutách bez zásahu uživatele do pohotovostního režimu. Chcete-li přístroj vypnout ručně, dlouze stiskněte otočné tlačítko.

Gratulujeme k nákupu a vítáme Vás mezi uživateli výrobků společnosti Philips! Chcete-li využívat všech výhod podpory nabízené společností Philips, zaregistrujte svůj výrobek na stránkách **www.philips.com/welcome**.

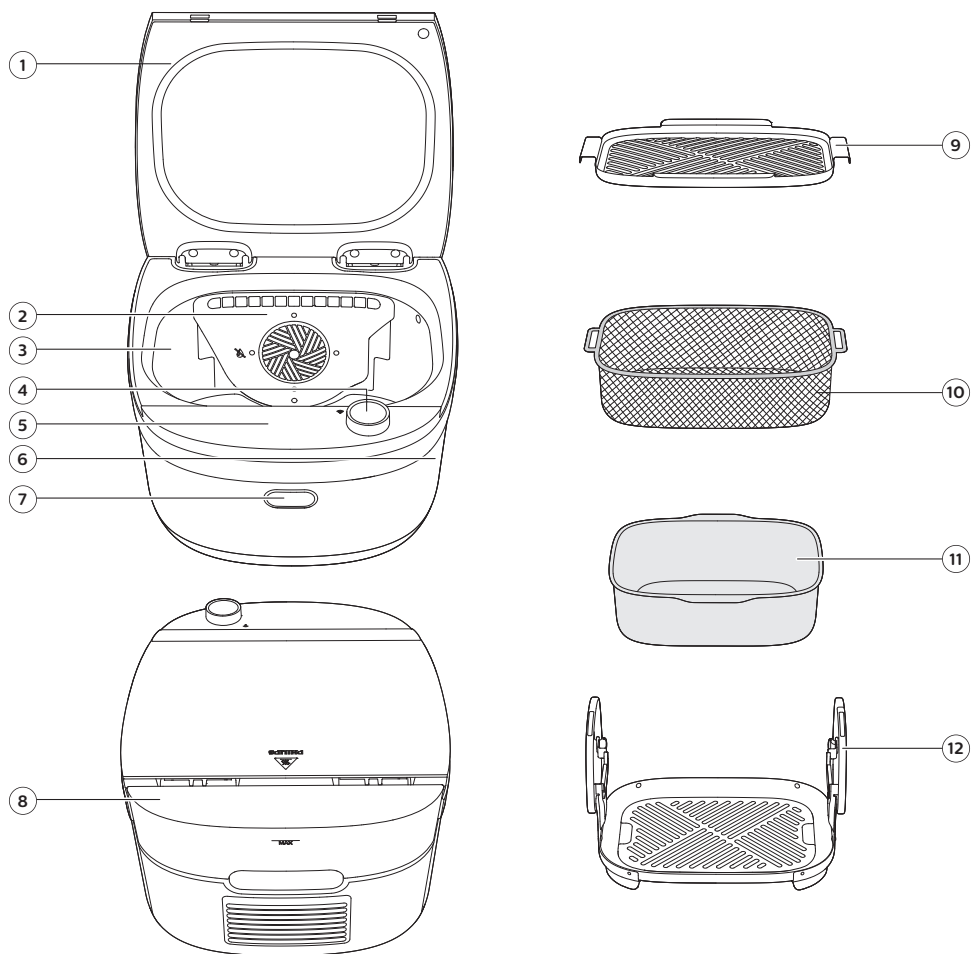
Parní hrnec Philips Air Cooker využívá technologie NutriFlavor pro vytvoření optimální cirkulace horkého vzduchu a vlhkosti, která dokonale uvaří všechny ingredience. Křupavá zelenina, šťavnatá ryby, křehké maso, měkké pečivo, to vše při zachování až 90% živin*. Objevte radost z vytváření chutných a zdravých pokrmů pouhým stisknutím tlačítka.

Další inspirativní recepty a informace o parním hrnci Air Cooker naleznete na adrese **www.philips.com/welcome** nebo si můžete stáhnout bezplatnou aplikaci NutriU** pro systém IOS® nebo Android™.

* Testování zjistilo zachování 90% vitamínu C v brokolici, kapii a hrachu, 93% mastných kyselin omega 3 a 6 v lososu a 90% železa v hovězím mase. Laboratorní měření proběhlo při nastavení režimu Vaření v páře.

** Aplikace NutriU nemusí být ve vaší zemi dostupná. V takovém případě se inspirujte na místních webových stránkách společnosti Philips.

Všeobecný přehled

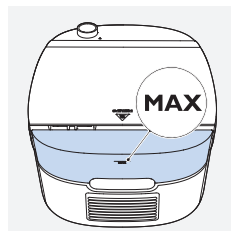


- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1. Skleněné víko | 8. Nádržka na vodu + víko |
| 2. Mřížka k cirkulaci horkého vzduchu | 9. Druhá vrstva (prodává se samostatně) |
| 3. Varná komora | 10. Koš |
| 4. Otočné tlačítko | 11. Hrnc na vaření (pro některé modely) |
| 5. Displej | 12. Spodní táč + mřížka |
| 6. Výstup páry | |
| 7. Tlačítko pro uvolnění víka | |

Popis funkcí

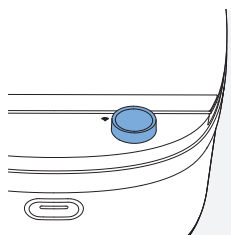
Nádržka na vodu

Parní hrnec Air Cooker je vybaven nádržkou na vodu, která je umístěna v zadní části přístroje. Maximální hladina vody je přibližně 600 ml. Indikace maximální hladiny vody je na straně rukojeti nádržky na vodu a neměla by být překročena. Abyste zabránili hromadění vodního kamene, vyprázdněte nádržku na vodu po každém cyklu vaření.



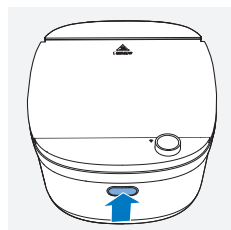
Otočné tlačítko

Stisknutím otočného tlačítka přístroj zapnete, stisknutím a podržením otočného tlačítka přístroj vypnete. Po zapnutí přístroje stiskněte otočné tlačítko pro potvrzení akce. Otáčením otočného tlačítka můžete procházet různými možnostmi nabídky nebo měnit nastavení vaření.



Skleněné víko

Skleněné víko otevřete stisknutím uvolňovacího tlačítka víka. Víko se automaticky otevře.

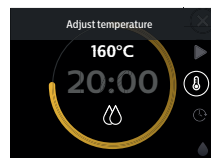


Varování

- Povrch skleněného víka se může během používání zahřát.

Nastavení teploty

U některých způsobů přípravy je výchozí doporučená teplota, kterou nelze upravit, protože jiná teplota může ovlivnit výsledek vaření. Chcete-li změnit teplotu vaření, použijte manuální režim (viz kapitola „Režimy vaření“).



Nastavení úrovně vlhkosti

U některých způsobů přípravy je výchozí doporučená úroveň vlhkosti, kterou nelze upravit, protože jiná vlhkost může ovlivnit výsledek vaření. Chcete-li změnit úroveň vlhkosti, použijte manuální režim (viz kapitola „Režimy vaření“).



Tři úrovně vlhkosti

	Popis	Použité ve způsobu přípravy
	Vlhkost vypnuta	Pečení, opékání
	Střední úroveň vlhkosti	Viz recepty v aplikaci NutriU Také dostupné v manuálním režimu
	Vysoká úroveň vlhkosti	Napařování, vaření v páře, pomalé vaření, rozmrazování, ohřev, sous vide

Doba vaření

V manuálním režimu můžete nastavit dobu vaření od 1 minuty do 60 minut.

V režimu „způsobů vaření“ můžete nastavit dobu vaření v pevném rozmezí. Viz tabulka v kapitole „Režimy vaření → Způsoby přípravy“.

Všechny způsoby přípravy mají výchozí dobu vaření, kterou lze upravit podle množství potravin vložených do přístroje nebo podle preferovaného stupně přípravy.

Některé doporučené doby vaření pro různé druhy pokrmů najdete v kapitole „Režimy vaření → Ingredience“.



Zvuk

Hlučnost přístroje

Během práce přístroje můžete slyšet malý hluk. To je normální jev.

Hluk vydává čerpadlo, které prohání vodu vnitřním systémem, a také ventilátor, který vytváří proudění vzduchu v přístroji.

Zvuková upozornění

Někdy uslyšíte zvukové upozornění, například když přístroj dokončí vaření, nebo když je během vaření vyžadována nějaká akce, např. vložení další přísady do parního hrnce Air Cooker.

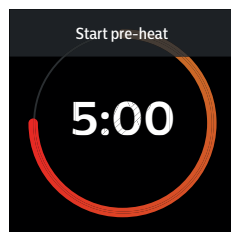
Předeřívání

Některé způsoby přípravy pokrmů, jako je pečení a opékání, vyžadují předeřívání.

V režimech vaření, které vyžadují předeřívání, se automaticky zobrazí upozornění na předeřívání.

Pokud je parní hrnec Air Cooker již zahřátý poté, co jste právě něco uvařili, můžete předeřívání přeskočit a ihned zahájit přípravu.

Časovač předeřívání je nastaven na pět minut a nelze jej upravit.



Důležité informace

- Abyste dosáhli optimálního výsledku vaření, vložte jídlo do parního hrnce Air Cooker až po dokončení předeřívání.

Textový průvodce

Všechny obrazovky nabídky jsou vybaveny textovým průvodcem, který vám pomůže procházet nabídkami. Textový popis zmizí po 10 sekundách a znovu se objeví, když vstoupíte na jinou stránku nabídky.

Před prvním použitím

Důležité informace

- Během prvního použití může ze spotřebiče Air Cooker vycházet kouř a zápach. Tyto problémy by měly zmizet během několika minut. Před prvním vařením spusťte spotřebič na prázdko po dobu přibližně 30 minut při teplotě 160°C s vypnutou vlhkostí a v dobře větrané místnosti.

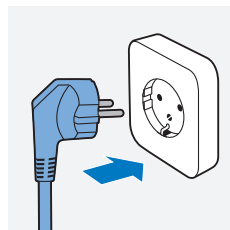
1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Sejměte z přístroje všechny (případné) nálepky nebo štítky.
3. Před prvním použitím přístroj důkladně vyčistěte otřením varné komory vlhkým neabrazivním hadříkem. Příslušenství a odnímatelné součásti opláchněte pod teplou vodou.

Připojení parního hrnce Air Cooker k aplikaci NutriU

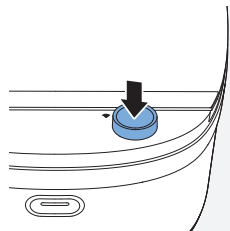
Důležité informace

- Před zahájením procesu nastavení Wi-Fi se ujistěte, že je vaše chytré zařízení připojeno k domácí síti Wi-Fi.

1. Přístroj připojte do sítě.



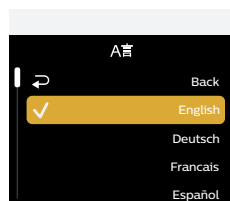
2. Stiskněte otočné tlačítko a přístroj zapněte.



Poznámka

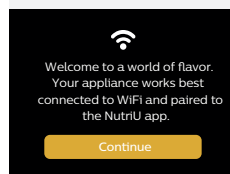
- Při prvním zapnutí přístroje budete vyzváni k výběru jazyka, který chcete používat pro procházení nabídkami.

3. Procházejte seznamem, dokud se nezvýrazní jazyk, který upřednostňujete.

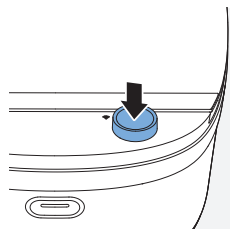


4. Stisknutím otočeného tlačítka potvrďte svůj výběr jazyka.

- Zobrazí se úvodní obrazovka.



5. Potvrďte stisknutím otočného tlačítka a pokračujte.



Poznámka

- Na další obrazovce se můžete rozhodnout, zda chcete přístroj připojit k chytrému zařízení ihned, nebo později.

6. Pokud se rozhodnete pro připojení ihned, přejděte na možnost „Yes, please“ (Ano, prosím).

Poznámka

- Doporučujeme stáhnout si aplikaci NutriU a přidat do ní svůj „Air Cooker“ ihned při prvním nastavení přístroje. To vám umožní využívat parní hrnec Air Cooker v plném rozsahu, například využívat dálkově ovládané vaření a dostávat oznámení o průběhu vaření.

7. Na displeji se zobrazí kód QR. Naskenujte jej a stáhněte si aplikaci NutriU.

Upozornění

- Aplikaci NutriU si můžete stáhnout také z obchodu App Store nebo z webových stránek **www.philips.com/NutriU**. Případně můžete naskenovat kód QR v brožurě, která je součástí balení parního hrnce Air Cooker.

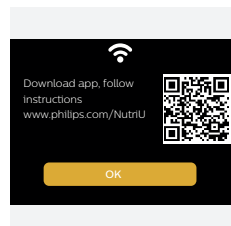
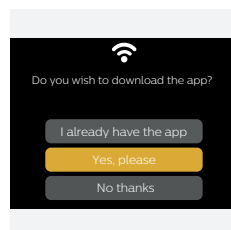
8. Otevřete aplikaci NutriU a postupujte podle pokynů k vytvoření registrace.
9. Podle pokynů v aplikaci připojte svůj parní hrnec Air Cooker k Wi-Fi a spárujte ho s chytrým zařízením.

Poznámka

- Pokud se rozhodnete připojit parní hrnec Air Cooker později, můžete spustit proces nastavení Wi-Fi v nabídce „Tools → Settings → setup WiFi“ (Nástroje → Nastavení → Nastavení sítě Wi-Fi) v nabídce parního hrnce Air Cooker.
- Parní hrnec Air Cooker můžete s aplikací používat pouze tehdy, když indikátor Wi-Fi vedle displeje svítí bíle.

Indikátor Wi-Fi má dva stavy.

Indikátor Wi-Fi nesvítí.	Wi-Fi je vypnutá.
Indikátor Wi-Fi svítí.	Wi-Fi je zapnutá a připojena k routeru.



Důležité informace

- Dálkové ovládání: parní hrnec Air Cooker můžete dálkově ovládat prostřednictvím aplikace (např. odeslat recept, pozastavit vaření atd.) pouze v případě, že jste v aplikaci NutriU zaškrtnuli možnost "remote consent" (vzdálený souhlas), kterou najdete ve svém profilu NutriU.
- Ujistěte se, že je parní hrnec Air Cooker připojen k domácí síti Wi-Fi 2,4 GHz 802.11 b/g/n.
- Párování s jedním uživatelem: parní hrnec Air Cooker může současně dálkově ovládat pouze jeden uživatel. Pokud chce druhý uživatel ovládat parní hrnec Air Cooker a používat aplikaci NutriU, musí postupovat podle procesu párování. Po spárování bude první uživatel automaticky odpojen.
- Proces nastavení Wi-Fi lze zrušit prostřednictvím aplikace nebo odpojením parního hrnce Air Cooker od napájení.

Poznámka

- Wi-Fi můžete zapnout nebo vypnout v nabídce Tools → Settings → WiFi Setup (Nástroje → Nastavení → Nastavení Wi-Fi).
- Wi-Fi můžete resetovat v nabídce Tools → Settings → WiFi Setup (Nástroje → Nastavení → Nastavení Wi-Fi).

Příprava k použití

1. Přístroj postavte na stabilní, vodorovný a vyrovnaný povrch odolný proti žáru.

Varování

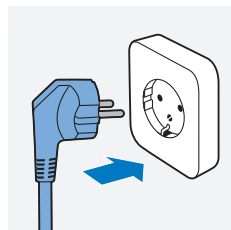
- Na přístroj ani těsně vedle něj nepokládejte žádné předměty. Mohlo by to narušit proudění vzduchu a ovlivnit výsledek vaření.
- Nepokládejte přístroj v provozu do blízkosti předmětů nebo pod předměty, které se mohou poškodit párou, například stěny a skříň.

Poznámka

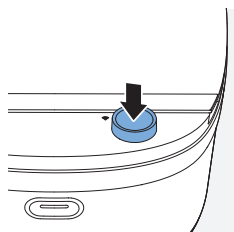
- Do přístroje vždy vkládejte koš s tácem. Samotný koš nepoužívejte.

Použití parního hrnce Air Cooker

1. Zapojte parní hrnec Air Cooker do zásuvky.

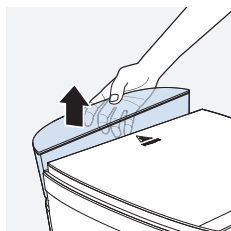


2. Stisknutím otočného tlačítka zapnete parní hrnec Air Cooker.

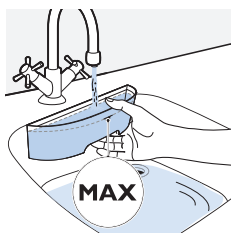


3. Naplňte nádržku na vodu.

- 3a. Odpojte nádržku na vodu ze zadní části parního hrnce Air Cooker a otevřete víko nádržky na vodu.



- 3b. Naplňte ji vodou po úroveň značky MAX.



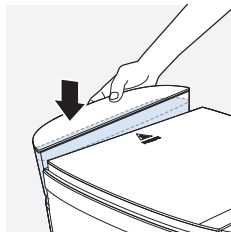
Poznámka

- Indikace maximální hladiny vody je na straně rukojeti nádržky na vodu a neměla by být překročena.

- 3c. Nasadte víko nádržky na vodu zpět na nádržku na vodu a připevněte ji k parnímu hrnci Air Cooker.

Poznámka

- Množství vody potřebné k vaření závisí na typu potravin a době vaření, během vaření může být nutné nádržku na vodu doplnit. Indikace nízké hladiny vody se zobrazí na banneru stavu vaření v aplikaci NutriU a také na displeji přístroje.

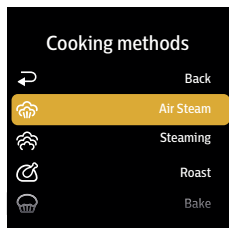
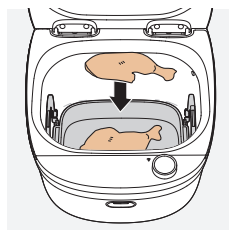


4. Vložte potraviny do parního hrnce Air Cooker.

Poznámka

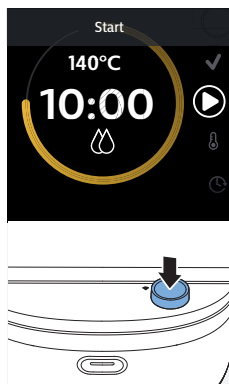
- Způsoby přípravy „Pečení“ a „Opékání“ vyžadují předehřátí. Potraviny vložte do přístroje až po dokončení předehřívání.

5. Zvolte způsob přípravy, který chcete použít (viz také kapitola „Režimy vaření“).



6. V případě potřeby nastavte parametry vaření.

7. Stisknutím otočného tlačítka spustíte vaření.



8. Začne se zobrazovat průběh vaření. Zapne se parní generátor a ventilátor.

Poznámka

- Pokud chcete pozastavit proces vaření, například abyste mezi vařením upravili parametry vaření, učiníte tak stisknutím otočného tlačítka. Opětovným stisknutím otočného tlačítka pokračujte ve vaření.
- Parní hrnec Air Cooker nestavte vedle jiného varného spotřebiče, blízko stěny kuchyně nebo pod horní kuchyňské skříňky. Nasrážená horká pára by mohla stékat po površích.

Varování

- Během používání se otvory pro výstup vzduchu uvolňuje horká pára. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry i od otvorů pro výstup vzduchu.

9. Po uplynutí doby vaření se zobrazí obrazovka s přáním dobré chuti.
 - Zazní melodie.
10. Můžete se vrátit do hlavní nabídky (přepněte na ikonu x a potvrďte), udržovat jídlo teplé nebo vařit dál.

Poznámka

- Po skončení vaření vyprázdněte nádržku na vodu.
- Před podáváním se vždy ujistěte, že je jídlo zcela uvařené.

Režimy vaření

	Režim		Jak	Úroveň dovedností uživatele parního hrnce Air Cooker
1	Vaření podle receptů		V aplikaci vyberte recept a odešlete jej do parního hrnce Air Cooker.	Všechny úrovně automatizovaného vaření: kompletní návod
2	Ingredience		Vyberte přísady a poté způsob vaření. Parní hrnec Air Cooker automaticky upraví teplotu a úroveň vlhkosti. Nastavte čas vaření podle vámi preferovaného výsledku a začněte vařit.	Začátečník: kompletní návod
3	Způsoby přípravy		Vyberte způsob vaření. Parní hrnec Air Cooker automaticky upraví teplotu a úroveň vlhkosti. Nastavte čas vaření podle vámi preferovaného výsledku a začněte vařit.	Pokročilý: základní návod
4	Ruční režim		Ručně nastavte čas, teplotu a vlhkost a začněte vařit.	Expert: bez návodu

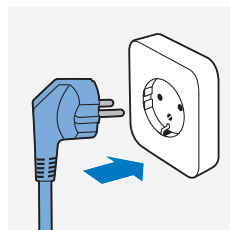
Vaření podle receptů pomocí aplikace NutriU

Pokud s vařením v parním hrnci Air Cooker začínáte, doporučujeme použít režim vaření podle receptů. Je to nejjednodušší způsob, jak se s parním hrncem Air Cooker seznámit. Pokud jste zkušenější uživatel, aplikace NutriU vám pomůže využít plný potenciál parního hrnce Air Cooker.

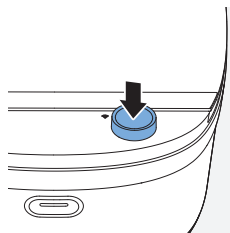
Poznámka

- Vaření podle receptů je možné pouze v případě, že jsou parní hrnec Air Cooker a vaše chytré zařízení propojeny, spárovány a ve vašem profilu NutriU je udělen souhlas s vařením na dálku.

1. Zapojte parní hrnec Air Cooker do zásuvky.



2. Stisknutím otočného tlačítka zapnete parní hrnec Air Cooker.



3. Otevřete aplikaci NutriU ve svém chytrém zařízení a vyberte recept v aplikaci NutriU.

4. Poglejte na možnost „Get started“ (Začít)

- Příslušné nastavení se zobrazuje v aplikaci NutriU a je také zrcadlově zobrazeno na vašem přístroji.

5. V případě potřeby upravte čas a poté spusťte vaření buď v aplikaci, nebo na přístroji.

Upozornění

- Pokud se striktně držíte receptu, pokud jde o přísady a množství potravin, nemusíte dobu vaření upravovat.
- Pokud vaříte menší nebo větší množství potravin, než je doporučeno v receptu, může být nutné dobu vaření odpovídajícím způsobem upravit.

Poznámka

- U receptu můžete také změnit parametry vaření, jako je „vlhkost“ a „teplota“. Změna těchto parametrů může mít vliv na výsledek vaření.

Režim „Ingredientie“

S tímto režimem vařte, pokud jste začínající uživatel parního hrnce Air Cooker a chcete mít kompletní návod k procesu vaření.

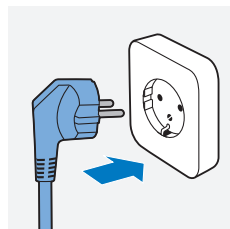
Důležité informace

- Když zadáváte seznam ingrediencí poprvé, tedy ještě před připojením parního hrnce Air Cooker k domácí Wi-Fi, je k dispozici pouze výchozí seznam ingrediencí. Seznam se automaticky aktualizuje, jakmile připojíte a spárujete parní hrnec Air Cooker s chytrým zařízením podle země/oblasti, kterou jste zvolili během procesu připojení v aplikaci.

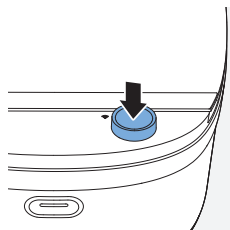
Poznámka

- Čas od času se seznam přísad automaticky aktualizuje. To vyžaduje, aby byl parní hrnec Air Cooker připojen k domácí síti Wi-Fi.

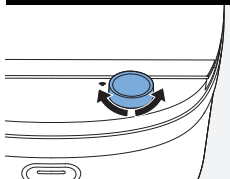
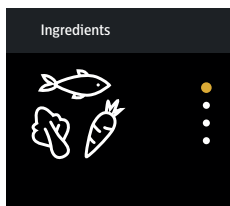
1. Zapojte parní hrnec Air Cooker do zásuvky.



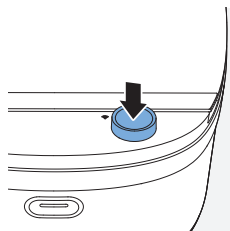
2. Stisknutím otočného tlačítka zapnete parní hrnec Air Cooker.



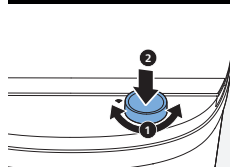
3. Otáčejte otočným tlačítkem, dokud se nezvolí možnost **Ingredients** (Ingredience).



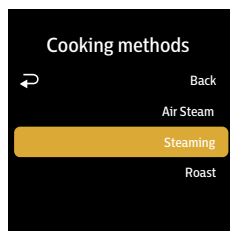
4. Potvrďte stisknutím otočného tlačítka.



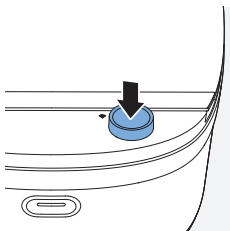
5. Otáčením otočného tlačítka vyberte ingredienci, kterou chcete vařit. Potvrďte stisknutím otočného tlačítka.



6. Vyberte jeden z doporučených způsobů přípravy a potvrďte.



7. Stisknutím otočného tlačítka spustíte vaření.



Poznámka

- Výchozí doba vaření závisí na množství ingrediencí, které jste vložili do parního hrnce Air Cooker.

Navržené množství potravin podle výchozí doby vaření naleznete v tabulce níže.

Kombinace ingrediencí	Potravina	Množství	Způsoby	Teplota vaření	Vlhkost vaření	Doba vaření	Předehřívání
Zelenina	Špenát	250 g	Příprava v páře (Steam)	100°C		10 min	ne
	Brokolice	600 g	Vaření v páře	120°C		12 min	ne
		600 g	Opékání	160°C		13 min	ano
	Cuketa	500 g	Vaření v páře	120°C		15 min	ne
	Květák	600 g	Vaření v páře	120°C		15 min	ne
		600 g	Opékání	160°C		20 min	ano
	Zelené fazole	500 g	Vaření v páře	120°C		17 min	ne
	Lilek	750 g	Vaření v páře	120°C		25 min	ne
		680 g	Opékání	160°C		20 min	ano
	Růžičková kapusta	500 g	Vaření v páře	120°C		12 min	ne
	Zelený chřest	750 g	Vaření v páře	120°C		12 min	ne

Kombinace ingrediencí	Potravina	Množství	Způsoby	Teplota vaření	Vlhkost vaření	Doba vaření	Předehřívání
	Kapie	500 g	Vaření v páře	120°C		12 min	ne
	Rajčata	750 g	Vaření v páře	120°C		12 min	ne
Kořenová a škrobovitá zelenina	Celá brambora	600 g	Vaření v páře	120°C		40 min	ne
	Rozčtvrcená brambora	600 g	Vaření v páře	120°C		35 min	ne
		600 g	Opékání	160°C		45 min	ano
	Sladká brambora (batát), čtvrtky	600 g	Vaření v páře	120°C		20 min	ne
	Sladká brambora (batát), celá	600 g	Opékání	160°C		30 min	ano
	Dýně, kostky	750 g	Vaření v páře	120°C		30 min	ne
		750 g	Opékání	160°C		30 min	ano
	Mrkev	750 g	Vaření v páře	120°C		25 min	ne
		750 g	Opékání	160°C		25 min	ano
Obilniny	rýže basmati	200 g rýže/ 550 ml vody	Vaření v páře	120°C		25 min	ne
	Jasmínová rýže	200 g/ 550 ml	Vaření v páře	120°C		25 min	ne
	Dlouhozrnná rýže celoz.	200 g/ 550 ml	Vaření v páře	120°C		40 min	ne
	Jáhly	200 g/ 400 ml	Vaření v páře	120°C		20 min	ne
	Quinoa	200 g/ 550 ml vody	Vaření v páře	120°C		25 min	ne
	Ječmen	200 g/ 600 ml	Vaření v páře	120°C		40 min	ne
	Pohanka	200 g/ 450 ml	Vaření v páře	120°C		20 min	ne
	Kuskus/ bulgur	200 g/ 300 ml vody	Vaření v páře	120°C		10 min	ne
Maso	Libové kusy hovězího	1000 g	Vaření v páře	120°C		50 min	ne
	Libové kusy vepřového	1000 g	Vaření v páře	120°C		60 min	ne
	Prorostlé vepřové	1000 g	Opékání	160°C		60 min	ano

Kombinace ingrediencí	Potravina	Množství	Způsoby	Teplota vaření	Vlhkost vaření	Doba vaření	Předehřívání
	Vepřová žebírka	1000 g	Opékání	160°C		60 min	ano
Drůbež	Kuřecí prsa	550 g (3 kusy)	Vaření v páře	120°C		25 min	ne
		550 g	Opékání	160°C		25 min	ano
	Kruťtí prsa	550 g	Vaření v páře	120°C		25 min	ne
		550 g	Opékání	160°C		25 min	ano
	Kuře celé	1450 g	Opékání	160°C		60 min	ano
	Kuřecí stehna	400 g	Opékání	160°C		50 min	ano
	Kachní prsa	600 g (2 kusy)	Opékání	160°C		12 min	ano
Ryby a mořské plody	Losos	450 g	Vaření v páře	120°C		15 min	ne
		450 g	Opékání	160°C		20 min	ano
	Moř. okoun	600 g	Vaření v páře	120°C		12 min	ne
	Krevety	800 g	Vaření v páře	120°C		15 min	ne
	Pstruzi	600 g	Vaření v páře	120°C		12 min	ne
	Oliheň	600 g	Vaření v páře	120°C		15 min	ne
	Filety z bílé ryby	600 g	Vaření v páře	120°C		12 min	ne
Vejce	Vejce natvrdo	560 g/ 10 vajec	Vaření v páře	120°C		12 min	ne
	Vejce naměkko	560 g/ 10 vajec	Vaření v páře	120°C		8 min	ne

Poznámka

- Ke každé ingredienci je k dispozici také recept NutriU. Další informace naleznete v aplikaci.
- Pokud výchozí doba vaření nevede k očekávanému výsledku vaření, protože jste uvařili větší nebo menší než doporučené množství potravin, upravte odpovídajícím způsobem dobu vaření.

Režim „způsobu přípravy“

Tento režim se doporučuje, pokud jste již s vařením s parním hrncem Air Cooker trochu obeznámeni. Můžete si vybrat různé způsoby přípravy.

Způsob přípravy	Nastavení teploty	Nastavení úrovně vlhkosti	Výchozí doba	Dosah	Příklady
Vaření v páře	120°C		10 min	1–90 min	Pokrmů ze zeleniny, masa, ryb a mořských plodů, vajec
Příprava v páře (Steam)	100°C		10 min	1–90 min	Listová zelenina, knedlíky, čerstvě připravené ravioli
Opékání	160°C		50 min (plus 5 min předehřátí)	1–90 min	Maso, drůbež, ryby, zelenina, brambory
Zapékání	160°C		35 min (plus 5 min předehřátí)	1–90 min	Zapékané pokrmy, lasagne, dorty, muffiny, chléb, rohlíky
Pomalé vaření (Slow cook)	80°C		120 min	1–180 min	Maso, dušené maso, polévky, omáčky
Sous-vide	50–90°C		90 min	1–180 min	Maso, drůbež, ryby, mořské plody
Rozmrazování	60°C		20 min	1–180 min	Různé druhy mražených potravin
Ohřev	120°C		15 min	1–90 min	Různé druhy zbytků

Poznámka

- Některé způsoby přípravy pokrmů, jako je pečení a opékání, vyžadují předehřátí.
- Pokud je parní hrnec Air Cooker již zahřátý poté, co jste právě něco uvařili, můžete předehřívání přeskočit a ihned zahájit přípravu.
- Časovač předehřívání je nastaven na pět minut a nelze jej upravit.

Varování

- Během používání se otvory pro výstup vzduchu uvolňuje horká pára. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry i od otvorů pro výstup vzduchu.
- Dávejte pozor na horkou páru vycházející z přístroje během vaření, v režimu udržování teploty nebo při snímání víka.
- Při kontrole pokrmu vždy používejte kuchyňské nástroje s dlouhou rukojetí.
- Nikdy v páře nepřipravujte mražené maso, drůbež nebo mořské plody. Před přípravou v páře vždy tyto potraviny zcela rozmrazte.

Vaření v páře

Doporučujeme používat „Vaření v páře“ pro všechny druhy zeleniny, libového masa, ryb, mořských plodů a všechny druhy obilovin. Toto nastavení zachovává přirozenou chuť, strukturu a jasnou barvu vašich potravin.

Doba vaření uvedená v tabulce je orientační pro čerstvé suroviny. Pokud doba vaření nevede k očekávanému výsledku vaření, upravte dobu vaření odpovídajícím způsobem.

Kombinace ingrediencí	Potravina	Množství	Doba vaření
Zelenina	Brokolice	600 g	12 min
	Cuketa	500 g	15 min
	Květák	600 g	15 min
	Zelené fazole	500 g	17 min
	Růžičková kapusta	500 g	12 min
	Zelený chřest	750 g	12 min
	Kapie	500 g	12 min
	Rajčata	750 g	12 min
	Lilek	750 g	25 min
Kořenová a škrobovitá zelenina	Celá brambora	600 g	40 min
	Brambora, čtvrtky	600 g	35 min
	Sladká brambora (batát), čtvrtky	600 g	20 min
	Dýně, kostky	750 g	30 min
	Mrkev	750 g	25 min
Obilniny	rýže basmati	200 g rýže/550 ml vody	25 min
	Jasmínová rýže	200 g/550 ml	25 min
	Dlouhozrnná rýže celoz.	200 g/550 ml	40 min
	Jáhly	200 g/400 ml	20 min
	Quinoa	200 g/550 ml vody	25 min
	Ječmen	200 g/600 ml	40 min
	Pohanka	200 g/450 ml	20 min
	Kuskus/bulgur	200 g/300 ml vody	10 min
Maso	Libové kusy hovězího (svíčková)	1000 g	50 min
	Libové kusy vepřového	1000 g	60 min
Drůbež	Kuřecí prsa	550 g (3 kusy)	25 min
	Krůtí prsa	550 g	25 min
Ryby a mořské plody	Losos	450 g	15 min
	Moř. okoun	600 g	12 min

Kombinace ingrediencí	Potravina	Množství	Doba vaření
	Krevety	800 g	15 min
	Pstruzi	600 g	12 min
	Oliheň	600 g	15 min
	Filety z bílé ryby	600 g	12 min
Vejce	Vejce natvrdo	560 g/10 vajec	12 min
	Vejce naměkko	560 g/10 vajec	8 min

Příprava v páře (Steam)

Vaření v páře je díky nízké teplotě a vysoké vlhkosti velmi šetrný způsob přípravy. Doporučujeme používat režim „Příprava v páře“ pro listovou zeleninu a potraviny, které mají zůstat vlhké a měkké, jako jsou knedlíky.

Doba vaření uvedená v tabulce je orientační pro čerstvé suroviny. Pokud doba vaření nevede k očekávanému výsledku vaření, upravte dobu vaření odpovídajícím způsobem.

Kombinace ingrediencí	Potravina	Množství	Doba vaření
Zelenina	Špenát	250 g	10 min
	Brokolice	600 g	14 min
	Cuketa	500 g	17 min
	Květák	600 g	17 min
	Zelené fazole	500 g	19 min
	Růžičková kapusta	500 g	14 min
	Zelený chřest	750 g	14 min
	Kapie	500 g	14 min
	Rajčata	750 g	14 min
	Lilek	750 g	27 min
Drůbež	Kuřecí prsa	550 g (3 kusy)	27 min
	Krůtí prsa	550 g	27 min
Ryby	Filety z bílé ryby	600 g	14 min
	Losos	450 g	17 min
	Krevety	800 g	17 min
Knedlíčky	Čínské knedlíčky	400 g	20 min
	Německý knedlík	600 g	25 min
	Čerstvé ravioli	500 g	12 min
Vejce	Vaječné muffiny	600 g	15 min
	Vaječný pudink	600 g	15 min
Dezerty	Rolky z ricotty	800 g	25 min
	Banánový chléb	600 g	25 min

Opékání

Režim „Opékání“ doporučujeme používat k přípravě ingrediencí při vyšší teplotě, především pokrmů z masa a ryb, ale také zeleniny.

Upozornění

- Abyste dosáhli optimálního výsledku, přístroj před vařením předehejte.

Doba vaření uvedená v tabulce je orientační pro čerstvé suroviny. Pokud doba vaření nevede k očekávanému výsledku vaření, upravte dobu vaření odpovídajícím způsobem.

Kombinace ingrediencí	Potravina	Množství	Doba vaření
Zelenina	Brokolice	600 g	13 min
	Květák	500 g	20 min
	Lilek	680 g	20 min
	Rajčata	750 g	15 min
	Růžičková kapusta	500 g	15 min
	Kapie	500 g	20 min
Kořenová a škrobovitá zelenina	Rozčtvrcená brambora	600 g	45 min
	Dýně	750 g	30 min
	Mrkev	600 g	30 min
	Sladká brambora, celá	600 g	30 min
Maso	Prorostlé vepřové (vepřový bůček)	1000 g	60 min
	Vepřová žebírka	1000 g	60 min
Drůbež	Kuřecí prsa	550 g	25 min
	Krůtí prsa	550 g	25 min
	Kuře celé	1450 g	60 min
	Kuřecí stehna	400 g	50 min
Ryby a mořské plody	Losos	450 g	20 min

Zapékání

Doporučujeme používat režim „Pečení“ k pečení chleba, koláčů a muffinů, ale také k přípravě zapékaných pokrmů. S tímto nastavením dosáhnete lahodných výsledků pečení, které jsou uvnitř měkké a na povrchu křupavé.

Upozornění

- Abyste dosáhli optimálního výsledku, přístroj před vařením předehejte.
- K pečení koláčů, chleba a zapékaných pokrmů doporučujeme použít hrnec na vaření. K pečení muffinů použijte standardní silikonové košíčky, které lze použít v troubě.

Doba pečení uvedená v tabulce je orientační pro pečení různých pokrmů. Pokud doba pečení nevede k očekávanému výsledku pečení, upravte dobu pečení odpovídajícím způsobem.

Kombinace ingrediencí	Potravina	Doba vaření
Koláč	Sýrový koláč	40 min
	Dortové těsto	30 min
	Dortové těsto na Sacher	30 min
	Muffiny	20 min
Zapékání	Skořicové rolinky	30 min
	Gratinované brambory	60 min
	Lasagne	50 min
	Slaný koláč	45 min
Chleba	Chleba	40 min
	Česnekové uzly	25 min

Pomalé vaření (Slow cook)

V režimu "Pomalé vaření" můžete vařit jídlo při nízké teplotě až 3 hodiny. Režim „Pomalé vaření“ doporučujeme používat pro maso a kuřecí maso, stejně jako pro dušené maso nebo polévky. S tímto nastavením dosáhnete křehkých a šťavnatých výsledků s intenzivní chutí.

Upozornění

- Pomalé vaření lze použít i v kombinaci s jinými způsoby vaření. Například můžete maso nejprve pomalu uvařit a poté ho krátce osmažit na pánvi, abyste dosáhli optimálního výsledku.

Doba vaření uvedená v tabulce je orientační pro čerstvé suroviny. Pokud doba vaření nevede k očekávanému výsledku vaření, upravte dobu vaření odpovídajícím způsobem.

Kombinace ingrediencí	Potravina	Množství	Teplota vaření	Doba vaření
Maso	Vepřová žebírka	1000 g	80°C	120 min
	Prorostlé vepřové	1000 g	80°C	180 min
	Libové vepřové	1000 g	80°C	180 min
	Libové hovězí	1000 g	80°C	180 min
Kuře	Celé kuře	1350 g	80°C	180 min
Zelenina	Ratatouille	800 g	80°C	180 min
Dušení (Stew)	Dušené hovězí	1500 g	80°C	180 min
Ovoce	Švestková povidla	1000 g	80°C	180 min

Sous vide

Sous vide je speciální způsob přípravy pokrmů, který využívá vakuum a nízkou teplotu, aby se jídlo uvařilo přesně tak, jak je potřeba. K dosažení vakua použijte speciální těsnicí plastové sáčky pro vaření sous vide a vakuovací zařízení. S parním hrncem Air Cooker můžete vařit způsobem sous vide až 3 hodiny. S tímto nastavením dosáhnete šťavnatých a křehkých výsledků u masa, přičemž nehrozí riziko převaření.

Upozornění

- Vaření sous vide lze použít i v kombinaci s jinými způsoby vaření. Například můžete maso nejprve uvařit způsobem sous vide a poté ho krátce osmažit na pánvi, abyste dosáhli optimálního výsledku.

Varování

- Při použití funkce sous vide používejte pouze kvalitní sáčky na přípravu ve stylu sous vide.
- Pokud vkládáte potraviny do sáčku na sous vide, nezapomeňte zvolit režim přípravy sous-vide, jinak by se mohl sáček v zařízení roztavit.
- Funkce sous vide při teplotách nižších než 50°C se nedoporučuje, protože by mohla způsobit růst bakterií.

Doba vaření uvedená v tabulce je orientační pro vaření stylem sous vide. Pokud výsledek vaření nesplňuje vaše očekávání, doporučujeme nastavit teplotu o několik stupňů nižší nebo vyšší, aby lépe vyhovovala vašim osobním preferencím. Můžete také upravit dobu vaření.

Kombinace ingrediencí	Potravina	Teplota vaření	Vlhkost vaření	Doba vaření	Stupeň přípravy
(Červené) maso	Steak z hovězí svíčkové, 350 g, 4 cm silný	54°C		70–180 min	Medium rare
	Steak z žebírka, 450 g, 4 cm silný	54°C		100–180 min	Medium rare
	Hovězí svíčková, 250 g, 4 cm silná	54°C		80–120 min	Medium rare
Vepřové maso	2 kousky vepřového masa á 250 g	63°C		60–120 min	Medium, měkké, šťavnaté
Drůbež	2 kuřecí prsa á 250 g	66°C		70–180 min	Šťavnatá a měkká
Mořské plody	Krevety, s krunýřem, střední velikost, 400 g	56°C		40–65 min	Neprůhledné, máslové, šťavnaté
Ryby	4 filety z lososa á 150 g	52°C		45–70 min	Pevné a s odlupujícími se vločkami masa

Kombinace ingrediencí	Potravina	Teplota vaření	Vlhkost vaření	Doba vaření	Stupeň přípravy
Vejce	10 středně velkých vajec	66°C		55–70 min	Ztracené vejce, tuhý bílek, tvárný žloutek
	10 středně velkých vajec	74°C		60–75 min	Natvrdo
Zelenina	Zelený chřest, 250 g	85°C		12–18 min	Křupavý
	Růžičky brokolice, 400 g	85°C		15–20 min	Křupavý
Dezerty	Karamelový flan, 5 formiček ramekin 9x5 cm	82°C		70–80 min	Sametově jemný
	Cheesecake, 6x39cl skleněná nádoba s víkem	80°C		80–90 min	Krémový

Rozmrazování

Pro rozmrazování zmrazených potravin, jako je zelenina, maso, ryby a ovoce, doporučujeme použít funkci „Rozmrazování“.

Doba rozmrazování uvedená v tabulce je orientační pro rozmrazování. Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmrazených potravin. Pokud zmrazené potraviny nejsou zcela rozmrazené, přidejte k době rozmrazování ještě několik minut.

Kombinace ingrediencí	Potravina	Množství	Doba rozmrazování
Ovoce	Všechny druhy bobulí	500 g	8 min
	Jablečné pyré/kusy jablek	500 g	10 min
	Švestky	500 g	10 min
	Broskve	500 g	10 min
Zelenina	Zmrazená zelenina v celku	500 g	10 min
Ryby	Rybí filety	200 g	5 min
	Celá ryba	250 g	8 min
	Krevety	300 g	5 min
Hovězí a vepřové	Mleté maso	250 g	15 min
	Maso na guláš	400 g	20 min
	Kotlety	250 g	15 min
	Klobásy	250 g	10 min
Drůbež	Celé kuře	1200 g	30 min
	Kuřecí prsa	400 g	15 min
	Kuřecí stehna	400 g	13 min
Pečivo	Listové pečivo	300 g	10 min
	Těsta	500 g	15 min
	Skořicové rolky	500 g	13 min
Chléb/rohlíky	Chlebové rolky	500 g	13 min

Kombinace ingrediencí	Potravina	Množství	Doba rozmrazování
	Žitný chléb	500 g	15 min
	Celozrnný chléb	500 g	15 min
	Bílý chléb	500 g	15 min
Hotová jídla	Polévky	1000 g	25 min
	Dušené pokrmy	1000 g	30 min
	Rýže	250 g	8 min

Důležité informace

- Tekutinu z rozmrazených potravin nepoužívejte k vaření.
- Rozmrazené pokrmy znovu nezmrazujte.

Ohřev

Doporučujeme použít funkci „Ohřev“ pro bezproblémové, rychlé a zdravé ohřátí zbytků jídla, aby byly výsledky ohřevu šťavnaté a homogenní.

Doba ohřevu uvedená v tabulce je orientační pro ohřívání. Pokud se vám jídlo nepodaří ohřát na očekávaný výsledek, přidejte k době ohřevu ještě několik minut.

Kombinace ingrediencí	Množství	Doba ohřevu
Přílohy – těstoviny	500 g	10 min
Přílohy – rýže	500 g	10 min
Zapečení	1500 g	25 min
Rybí filet(y)	250 g	8 min
Lasagne	1000 g	25 min
Hovězí/vepřové	250 g	10 min
Drůbež	250 g	10 min
Zelenina	500 g	10 min
Polévka	1000 g	20 min
Dim sum	400 g	12 min
Palačinky	250 g	8 min
Omelety	250 g	8 min
Pizza	2 díly	10 min

„Manuální“ režim

Tento režim se doporučuje uživatelům, kteří jsou s parním hrncem Air Cooker již obeznámeni a získali zkušenosti s „vařením podle receptů“ nebo s „vařením podle ingrediencí“.

V tomto režimu můžete ručně nastavit všechny parametry vaření, jako je čas, teplota a vlhkost.

Můžete zvolit čas od 1 do 60 minut a teplotu od 60°C do 160°C. K dispozici jsou tři nastavení vlhkosti, kterými jsou  (vypnutá vlhkost),  (střední vlhkost) a  (vysoká vlhkost).

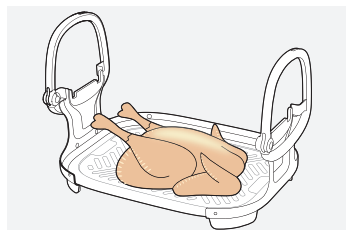
Příslušenství

Parní hrnec Air Cooker se dodává se základním příslušenstvím a s některým dalším příslušenstvím v závislosti na zakoupeném modelu.

Níže naleznete několik možností, jak je můžete kombinovat pro vaření v parním hrnci Air Cooker.

Poznámka

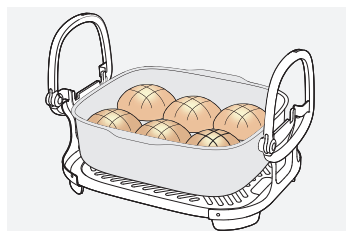
- Parní hrnec Air Cooker vždy používejte se spodním tácem a mřížkou. Veškeré ostatní příslušenství se umísťuje na horní část.



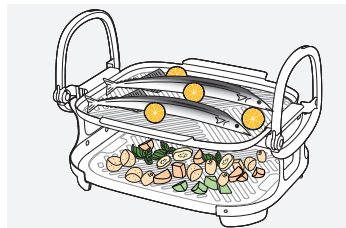
Pouze spodní táč a mřížka



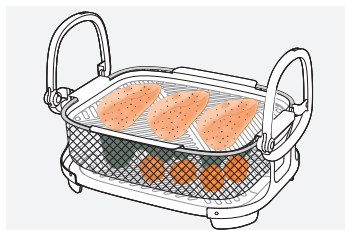
Spodní táč a mřížka plus koš



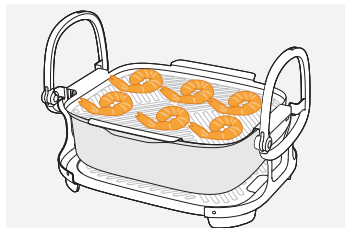
Spodní táč a mřížka plus hrnec na vaření



Spodní táč a mřížka plus druhá vrstva



Spodní táč a mřížka plus koš a druhá vrstva



Spodní táč a mřížka plus hrnec na vaření a druhá vrstva

Ovládání hlasem

1. Ujistěte se, že je parní hrnec Air Cooker připojen a spárován s vaším chytrým zařízením a že je v aplikaci NutriU, kterou najdete ve svém profilu, udělen souhlas se vzdáleným přístupem.
2. Ujistěte se, že jste si stáhli aplikaci hlasového asistenta.
3. Propojte aplikaci NutriU s aplikací hlasového asistenta.

Poznámka

- V případě, že se v samotné aplikaci NutriU nezobrazí možnost aktivace hlasového ovládání, aktivujte dovednost Amazon Alexa prostřednictvím aplikace hlasového asistenta.
- Podrobné hlasové příkazy najdete v aplikaci hlasového asistenta.
- Propojení aplikace NutriU s aplikací hlasového asistenta lze provést také při prvním připojení a spárování parního hrnce Air Cooker.

Čištění

Všeobecné údaje

Důležité informace

- Nepoužívejte žádné kovové kuchyňské náčiní ani abrazivní čisticí materiály, protože by mohly nepřílivý povrch poškodit.
- K čištění vodní hubice uvnitř varné komory nepoužívejte ostré ani špičaté nástroje, mohlo by dojít ke zničení hubice.

Poznámka

- Vnitřek přístroje, spodní táč, koš, hrnec na vaření a druhá vrstva mají nepřilnavý povrch.
- Před prvním použitím přístroje varnou komoru důkladně vyčistěte hadříkem namočeným v horké vodě. Rovněž vyčistěte spodní táč, koš, hrnec na vaření a druhou vrstvu horkou vodou a neabrazivní houbičkou (viz „Tabulka čištění“).
- Po každém použití přístroj vyčistěte. Po každém použití odstraňte z varné komory a víka olej a tuk.
- Varnou komoru při čištění nenaplňujte vodou.

1. Stisknutím a podržením otočného tlačítka přístroj vypněte, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj přibližně 30 minut vychladnout s otevřeným víkem.
2. Vyjměte spodní táč a koš, hrnec na vaření a/nebo příslušenství druhé vrstvy, aby se parní hrnec Air Cooker rychleji ochladil.
3. Vyčistěte varnou komoru horkou vodou, v případě potřeby použijte prostředek na mytí nádobí a neabrazivní houbičku (viz „Tabulka čištění“).
4. Pro snadné a důkladné čištění oddělte mřížku od spodního tácu.

Upozornění

- Pokud na varné komoře ulpí zbytky jídla, můžete použít automatický čisticí program „EasyClean“, který zbytky změkčí a přístroj snadno vyčistí (viz „Použití automatických čisticích programů“).
5. Spodní táč, koš, hrnec na vaření a příslušenství druhé vrstvy umyjte v myčce nádobí. Můžete je také umýt horkou vodou, čisticím prostředkem na nádobí a neabrazivní houbičkou (viz „Tabulka čištění“).
 6. Vnější povrch přístroje čistěte navlhčeným hadříkem.
 7. Před uskladněním se zavřeným víkem se ujistěte, že je vnitřek přístroje zcela suchý.

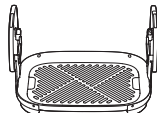
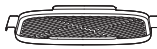
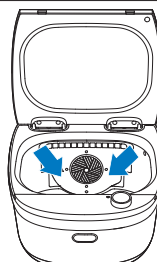
Upozornění

- Pokud nebudete přístroj delší dobu používat, před uskladněním jej důkladně vyčistěte, abyste zabránili tvorbě pachů apod. Poté nechte víko otevřené, dokud vnitřek přístroje zcela nevyschne. Nikdy neskladujte přístroj se zavřeným víkem, pokud není vnitřek zcela čistý a suchý.

Poznámka

- Ujistěte se, že displej nezůstal vlhký. Ovládací panel po čištění vždy osušte hadříkem.
- V případě, že se ve varné komoře z jakéhokoli důvodu nahromadí voda nebo vlhkost (nadměrná vlhkost uvolněná jídlem, kondenzace vody, během automatických čisticích programů atd.), odstraňte vodu pomocí čisticí houbičky dříve, než se dostane na úroveň odtokového otvoru v zadní části. Mohlo by to způsobit tvorbu kouře v důsledku kontaktu s ohříváčem vzduchu.

Tabulka čištění

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

Poznámka

- K důkladnému vyčištění vnitřku varné komory použijte funkci „Opláchnutí“ nebo „EasyClean“.

Použití automatických čisticích programů

Opláchnutí

Program opláchnutí doporučujeme použít, pokud jste parní hrnec Air Cooker delší dobu nepoužívali. Propláchne vnitřní systém vodou.

Easy Clean

Funkce EasyClean pomáhá rozpustit zbytky mastnoty a hloubkově vyčistit varnou komoru. Program trvá 20 minut. Po dokončení programu stačí varnou komoru otřít vlhkým hadříkem.

Odstraňování vodního kamene

Parní hrnec Air Cooker vám připomene upozorněním na displeji, když je čas odstranit vodní kámen z přístroje.

Poznámka

- Doporučujeme odstranit vodní kámen z přístroje, jakmile se zobrazí upozornění, jinak může dojít k ucpání vodního systému. Pokud chcete přístroj odvápnit později, můžete upozornění přeskočit. Při dalším zapnutí parního hrnce Air Cooker se vám připomínka zobrazí znovu.

1. Přejděte do nabídky „Tools → Descaling“ (Nástroje → Odvápnění) na displeji přístroje.

Poznámka

- Ujistěte se, že je přístroj zapnutý a ve varné komoře nejsou zbytky tekutin. Pokud je přístroj ještě horký, nechte jej vychladnout s otevřeným víkem po dobu alespoň 30 minut.
2. Do prázdné nádržky na vodu nalijte asi 80 ml kapaliny na odstraňování vodního kamene Philips CA6700 nebo kyseliny citrónové a nádržku na vodu vložte zpět do přístroje bez přidání další vody.

Poznámka

- Používejte pouze kapalinu na odstraňování vodního kamene Philips nebo kyselinu citrónovou. V žádném případě na odstraňování vodního kamene nepoužívejte kapalinu na bázi kyseliny sírové, kyseliny chlorovodíkové, kyseliny amidosulfonové nebo kyseliny octové (octa), protože by mohla poškodit vodní systém v přístroji, aniž by správně odstranila vodní kámen.

3. Stisknutím tlačítka „pokračovat“ zahájíte odstranění vodního kamene.

Poznámka

- Přístroj nyní začne dávkovat roztok na odstranění vodního kamene. Dávkovaná kapalina se bude shromažďovat na dně varné komory.
4. Vyčkejte, dokud se na displeji neobjeví další pokyn. To bude trvat přibližně 10 minut.

5. Vyprázdněte nádržku na vodu, vypláchněte ji a poté ji doplňte čerstvou vodou až po úroveň značky MAX.
6. Jakmile tak učiníte, potvrďte to na obrazovce displeje výběrem možnosti „OK“ otočným tlačítkem. Přístroj poté propláchne vodní systém čerstvou vodou.
7. Po dokončení proplachování stiskněte tlačítko „OK“, čímž proces odstraňování vodního kamene ukončíte.
8. Dno varné komory otřete suchým hadříkem.

Upozornění

- K odstranění malých závrtných míst uvnitř varné komory můžete použít kyselinu citronovou (smíchejte ji s vodou podle návodu). Stačí ji vložit do varné nádoby, nechat chvíli působit a poté ji setřít.

Skladování

1. Přístroj odpojte od sítě a nechte ho vychladnout.
2. Vyprázdněte nádržku na vodu.
3. Ujistěte se, že jsou všechny součásti před uložením čisté a suché.
4. Příslušenství naskládejte do sebe a uložte je do přístroje.

Upozornění

- Pokud nebudete přístroj delší dobu používat, před uskladněním jej důkladně vyčistěte, abyste zabránili tvorbě pachů apod. Poté nechte víko otevřené, dokud vnitřek přístroje zcela nevyschne. Nikdy neskladujte přístroj se zavřeným víkem, pokud není vnitřek zcela čistý a suchý.

Poznámka

- Při přenášení držte parní hrnec Air Cooker vždy vodorovně.
- Vždy se ujistěte, že je příslušenství parního hrnce Air Cooker správně naskládané, aby se dalo uložit do přístroje a aby se dalo zavřít víko.

Recyklace

- Až výrobek doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej k recyklaci na oficiálním sběrném místě. Pomůžete tím zachovat životní prostředí.
- Řiďte se pravidly vaší země pro sběr elektrických a elektronických výrobků. Správnou likvidací pomůžete předejít negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

Prohlášení o shodě

Tímto společnost DAP B.V. prohlašuje, že hrnec Air Cooker NX096x vyhovuje směrnici 2014/53/EU.

Úplný text prohlášení o shodě pro EU je k dispozici na následující internetové stránce: <https://www.philips.com>.

Parní hrnec Air Cooker NX096x je vybaven modulem Wi-Fi, 2,4 GHz 802,11 b/g/n s maximálním výstupním výkonem 92,9 mW EIRP.

Záruka a podpora

Pokud potřebujete další informace nebo podporu, navštivte adresu www.philips.com/support, naskenujte kód QR uvedený na obalu nebo v úvodní brožuře, nebo si přečtete samostatný leták s celosvětovou zárukou.

Aktualizace softwaru a firmwaru

Aby byla zajištěna ochrana vašeho soukromí a aby parní hrnec Air Cooker i aplikace fungovali správně, je nezbytné aktualizovat software.

Aplikaci vždy aktualizujte na nejnovější verzi.

Parní hrnec Air Cooker také automaticky aktualizuje firmware.

Poznámka

- Aby bylo možné parní hrnec Air Cooker aktualizovat na nejnovější verzi firmwaru, musí být připojen k vaší domácí síti Wi-Fi.
- Vždy používejte nejnovější aplikaci i firmware.
- Aktualizace jsou k dispozici v případě vylepšení softwaru.
- Aktualizace firmwaru se spustí automaticky, když je Air Cooker v pohotovostním režimu. Tato aktualizace trvá několik minut. Během této doby nelze hrnec Air Cooker používat.

Kompatibilita zařízení

Podrobné informace o kompatibilitě aplikace naleznete v informacích v obchodě App Store.

Reset na tovární nastavení

Chcete-li obnovit tovární nastavení parního hrnce Air Cooker, vyberte v nabídce „Tools → Settings“ (Nástroje Nastavení) funkci obnovení továrního nastavení. Air Cooker pak již není připojen k domácí síti Wi-Fi a není spárován s chytrým zařízením.

Řešení problémů

V této kapitole najdete nejběžnější problémy, s nimiž se můžete u přístroje setkat. Pokud se vám nepodaří problém vyřešit podle následujících informací, navštivte webové stránky www.philips.com/support, na které naleznete seznam nejčastějších dotazů, nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve své zemi.

Problém	Možná příčina	Řešení
Vnější povrch přístroje se při používání zahřívá.	Teplo uvnitř varné komory vyzařuje do vnějších stěn.	To je normální jev. Všechny rukojeti a knoflíky či otočné ovladače, na které během používání potřebujete sahat, jsou dostatečně chladné na dotek.
		Varná komora, spodní táč a mřížka, koš, hrnce na vaření (pro některé modely), druhá vrstva (pro některé modely) a výsuvné rukojeti jsou při používání přístroje vždy horké, aby byla zajištěna správná tepelná příprava pokrmů. Tyto součásti jsou vždy příliš horké na dotek.
		Necháte-li přístroj zapnutý delší dobu, některé plochy se zahřejí příliš na to, abyste se jich mohli dotknout. Tyto plochy jsou na přístroji označeny následující ikonou:  Pokud si stále uvědomujete, kde jsou horké plochy, a nedotýkáte se jich, je používání přístroje zcela bezpečné.
Přístroj se nezapne.	Přístroj není připojen do sítě.	Zkontrolujte, zda je zástrčka řádně zapojená do síťové zásuvky.
	K jedné zásuvce je připojeno více přístrojů.	Přístroj má vysoký výkon. Zkuste jinou zásuvku a zkontrolujte pojistky.
Uvnitř mého parního hrnce Air Cooker a na některém příslušenství se mi odlupují místa.	Některé malé skvrny se mohou objevit ve varné komoře nebo na příslušenství v důsledku náhodného dotyku nebo poškrábání povlaku (např. při čištění drsnými čisticími nástroji a/nebo při vkládání příslušenství do varné komory).	Poškození můžete zabránit tím, že táč/mřížku/koš nebo jinou kombinaci příslušenství vložíte do varné komory opatrně a budete se snažit nenarážet na její stěny. Pokud zjistíte, že se odštíply malé kousky povlaku, upozorňujeme, že to není škodlivé, protože všechny použité materiály jsou bezpečné pro potraviny.
Z vnitřku přístroje se ozývají podivné zvuky.	Přístroj je vybaven ventilátorem, který je zapotřebí pro přenos tepla k potravinám, a také vodním čerpadlem, které přístroj potřebuje pro funkci vaření v páře.	Tento hluk je normální a zamýšlený. Pokud se hluk zvýší nebo se zřetelně změní, obraťte se na středisko podpory společnosti Philips, kde vám poradí.

Problém	Možná příčina	Řešení
Jídlo, které jsem připravil(a), nedopadlo podle očekávání.	V případě, že jste vařili podle receptu NutriU vyvinutého pro váš parní hrnec Air Cooker, je možné, že jste nedodrželi recept z hlediska množství vložených ingrediencí.	Pokud vaříte podle receptu NutriU, dodržujte množství doporučené v receptu. Změny mohou mít vliv na výsledek vaření.
	Změnili jste parametry vaření, například čas, teplotu nebo vlhkost, ačkoliv bylo doporučeno jinak. To může mít vliv na výsledek vaření.	Zkontrolujte recept a parametry vaření měňte pouze podle potřeby, např. když chcete mít jídlo déle uvařené, než je doporučeno; když chcete mít hovězí maso méně propečené apod.
	Použili jste „způsob přípravy“, který nebyl vhodný pro typ vařeného jídla, např. nastavení vaření v páře použité pro listovou zeleninu může vést k převařenému, rozmočenému výsledku. Místo toho použijte nastavení „napařování“ a další informace naleznete v kapitolách o vaření v uživatelské příručce.	Další informace a pokyny k přípravě pokrmů pomocí různých způsobů přípravy naleznete v kapitolách o vaření v uživatelské příručce.
V položce „ingredience“ přístroje mám pouze některé přísady.	Parní hrnec Air Cooker je dodáván s výchozím seznamem ingrediencí, který se aktualizuje při prvním připojení k Wi-Fi a spárování parního hrnce Air Cooker s chytrým zařízením.	Postupujte podle postupu nastavení Wi-Fi tak, že na přístroji přejdete na možnost „Tools -> Settings -> WiFi Setup“ (Nástroje -> Nastavení -> Nastavení Wi-Fi) a budete postupovat podle pokynů na přístroji a v aplikaci. Po dokončení tohoto úkonu se seznam ingrediencí automaticky aktualizuje o přísady určené pro vaši zemi původu.
Z parního hrnce Air Cooker vychází kouř a zápach.	Připravujete tučné přísady.	Přebytečný olej nebo tuk z varné komory nebo z příslušenství opatrně vylijte. Můžete také použít program „EasyClean“ – dostupný v nabídce „Tools“ (nástroje), který pomáhá rozpouštět mastné složky a důkladněji čistit přístroj.
	Varná komora stále obsahuje zbytky tuku z předchozího použití.	Kouř a zápach je způsoben zahříváním mastných zbytků ve varné komoře. Varnou komoru a příslušenství, které používáte k vaření, vždy čistěte,

Problém	Možná příčina	Řešení
	Marináda, tekutiny nebo šťáva z masa stříkají ve vypečeném tuku nebo mastnotě.	Před vložením do parního hrnce Air Cooker potraviny osušte.
Kontrolka Wi-Fi na mém parním hrnci Air Cooker již nesvítí.	Parní hrnec Air Cooker již není připojen k domácí síti Wi-Fi. Je možné, že jste změnili domácí síť Wi-Fi.	Spusťte proces nastavení Wi-Fi prostřednictvím možnosti „Tools → Settings → WiFi Setup“ (Nástroje → Nastavení → Nastavení Wi-Fi) na přístroji a postupujte podle pokynů na přístroji a v aplikaci.
Aplikace ukazuje, že proces párování není úspěšný.	Jiný uživatel spároval parní hrnec Air Cooker s jiným chytrým zařízením a právě vaří.	Počkejte, dokud jiný uživatel neukončí aktuální proces vaření. Poté znovu spárujte chytré zařízení s parním hrncem Air Cooker.
Nemohu použít aplikaci k dálkovému ovládání parního hrnce Air Cooker (např. odeslání receptu a spuštění vaření z aplikace NutriU).	Parní hrnec Air Cooker není připojen k domácí síti Wi-Fi a/ nebo není spárován s vaším chytrým zařízením.	Nejprve zkontrolujte, zda je parní hrnec Air Cooker připojen k síti Wi-Fi. Pokud jste dokončili nastavení Wi-Fi prostřednictvím aplikace Philips NutriU a připojili přístroj k určité síti Wi-Fi, měli byste na displeji přístroje vidět stálý bílý symbol Wi-Fi.
	Je možné, že jste nezaškrtnuli „souhlas se vzdáleným přístupem“, který najdete ve svém osobním profilu NutriU.	Přejděte na kartu osobního profilu v aplikaci NutriU a klepněte na zaškrtačací políčko „remote consent“ (souhlas se vzdáleným přístupem).
Ve varné komoře je po vaření voda.	Parní hrnec Air Cooker během vaření vytváří páru. Pára kondenzuje na potravinách a na vnitřních stěnách varné komory. Zkondenzovaná voda zůstává po vaření ve varné komoře.	Určité množství vody, které zůstane ve varné komoře po vaření, je normální. Stačí ji setřít vlhkým neabrazivním hadříkem.

