PHILIPS

NX0960

Käyttöopas

Sisällysluettelo

Tärkeää **3**
Sähkömagneettiset kentät (EMF) 5
Automaattinen virrankatkaisu 5
Johdanto **6**
Yleiskuvaus **7**
Toimintojen kuvaus **8**
Ennen käyttöönottoa **10**
Kiertoilmakypsentimen yhdistäminen NutriU-sovellukseen **11**
Käyttöönoton valmistelu **13**
Kiertoilmakypsentimen käyttö **13**
Ruoanlaittotilat **16**
Ruoanlaitto NutriU-sovelluksen reseptien mukaan 16
Ingredients (Ainekset) -tila 17
Cooking method (Ruoanvalmistustapa) -tila 21
Manual (Manuaalinen) -tila 30
Lisätarvikkeet **30**
Ääniohjaus **31**
Puhdistus **32**
Yleistä 32
Puhdistustaulukko 34
Automaattiset puhdistusohjelmat 35
Säilytys **36**
Kierrätys **36**
Vaatimustenmukaisuusvakuutus **37**
Takuu ja tuki **37**
Ohjelmisto- ja laiteohjelmistopäivitykset **37**
Laitteiden yhteensopivuus **37**
Tehdasnollaus **37**
Vianmääritys **38**

Tärkeää

Lue nämä tärkeät tiedot huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.

Vaara

- Älä koskaan upota laitetta veteen äläkä huuhtele sitä vesihanan alla.
- Älä kaada paistotilaan vettä, sillä se voi aiheuttaa sähköiskun.
- Älä kaada paistotilaan tai kattilaan öljyä, koska se voi aiheuttaa tulipalovaaran.
- Älä käytä laitetta, jos pistoke, johto tai itse laite on vaurioitunut.
- Älä käytä paistotilan sisällä olevan vesisuuttimen puhdistamiseen teräviä tai piikikkäitä välineitä, sillä ne voivat hajottaa suuttimen.
- Älä peitä ilmanotto- ja poistoaukkoja, kun laite on käynnissä.
- Älä kosketa laitteen sisäpuolta, kun laite on käynnissä.
- Älä koskaan ylitä varusteisiin merkittyä enimmäismäärää lisätessäsi ruoka-aineksia. Älä koskaan lisää ruoka-aineksia niin, että ne koskettavat kantta.

Varoitus

- Jos virtajohto on vaurioitunut, sen saa vaihtaa ainoastaan Philips, valtuutettu huoltoliike tai muu ammattitaitoinen henkilö. Viallinen johto saattaa olla vaarallinen.
- Liitä laite vain maadoitettuun pistorasiaan. Varmista aina, että pistoke on kunnolla seinäliitännässä.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän kanssa.
- Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana.

- Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä on neuvottu laitteen turvallisesta käytöstä tai tarjolla on turvallisen käytön edellyttämä valvonta ja jos he ymmärtävät laitteeseen liittyvät vaarat. Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella. Yli 8-vuotiaat lapset voivat puhdistaa tai huoltaa laitetta valvonnan alaisena.
- Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Älä koskaan käytä laitteessa keveitä tai helposti syttyviä aineksia tai leivinpaperia.
- Älä altista laitteen runkoa muiden lämmönlähteiden kuin itse höyrykeittimen tuottamille korkeille lämpötiloille, kuumille kaasuille tai höyryille. Älä sijoita laitetta kaasu- tai sähkölieden tai keittolevyn päälle tai viereen tai kuumaan uuniin.

- Älä aseta käytössä olevaa laitetta seinän tai toisen laitteen viereen äläkä seinien tai kaappien tai muiden sellaisten kohteiden alle, joita höyry voi vahingoittaa. Jätä vähintään 10 cm vapaata tilaa laitteen taakse, molemmille sivuille ja yläpuolelle. Älä aseta mitään laitteen päälle.
- Laitteen ollessa käytössä ilmanpoistoaukoista tulee kuumaa höyryä. Suojaa kädet ja kasvot höyryltä ja ilmanpoistoaukoilta
- Laitteessa on karkaistua lasia. Jos lasi vaurioituu, lopeta laitteen käyttö ja ota yhteyttä lähimpään huoltokeskukseen.
- Älä päästä verkkojohtoa kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Laitteen osat voivat olla kuumia käytön aikana ja sen jälkeen. Käsittele niitä varovasti.
- Varo laitteesta tulevaa kuumaa höyryä kypsennyksen aikana, lämpimänäpitotilassa tai kun avaat kannen. Käytä ruokaa tarkistaessasi aina pitkävartisia keittiövälineitä.
- Älä käytä laitetta muuhun kuin tässä käyttöoppaassa kuvattuun tarkoitukseen. Käytä vain alkuperäisiä Philips-lisävarusteita.
- Älä käytä muita kuin Philipsin valmistamia tai suosittelemia lisävarusteita tai -osia. Jos käytät muita osia, takuu ei ole voimassa.
- Käytä ruoan käsittelyyn aina siihen tarkoitettua varustetta. Älä koskaan aseta ruokaa niin, että se on suoraan kosketuksissa pohjassa olevan höyrystimen kanssa.
- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa. Varmista, että laite on aina hallinnassasi.
- Pidä aina kansi kunnolla kiinni käyttäessäsi laitetta.
- Varmista, että käytät vain laadukkaita sous vide -pusseja, kun käytät sous vide -toimintoa.
- Käytä laitteen sous vide -toimintoa vain sous vide -pussien kanssa. Muuten sous vide -pussit voivat sulaa.
- Sous vide -toimintoa ei suositella käytettävän alle 50°C:n lämpötiloissa, sillä se saattaa aiheuttaa bakteerien kasvua.
- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Älä aseta laitetta syttyvien materiaalien (kuten pöytäliina tai verho) päälle tai lähelle.
- Pese laitteen kaikki ruoan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen sen käyttöönottoa ja jokaisen käyttökerran jälkeen. Katso ohjeet käyttöoppaasta.
- Älä höyrytä jäistä lihaa, kanaa tai mereneläviä. Sulata ainekset aina kokonaan, ennen kuin höyrytät niitä.
- Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana.
- Tämä laite on suunniteltu käytettäväksi 10°C–40°C:n lämpötilassa.

Varoitus

- Tämä laite on tarkoitettu vain normaaliin kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu henkilökuntakeittiöihin esimerkiksi kaupoissa, toimistoissa tai maatiloilla tai asiakaskäyttöön hotelleissa, motelleissa, aamiaismajoituksessa tai muissa majoituslaitoksissa.
- Irrota laitteen virtajohto pistorasiasta ennen sen kokoamista, purkamista, asettamista säilytykseen, puhdistamista ja jos aiot jättää laitteen ilman valvontaa.
- Älä siirrä höyrykeitintä käytön aikana.
- Toimita laite vianmääritystä ja korjaamista varten Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen. Älä yritä korjata laitetta itse, sillä se aiheuttaa takuun raukeamisen.
- Käytä vesisäiliössä vain vettä.
- Anna laitteen jäähtyä noin 30 minuuttia ennen sen käsittelemistä ja puhdistamista.
- Aseta laite tukevalle, vaakasuoralle ja tasaiselle alustalle ja varmista, että sen ympärillä on vähintään 10 cm tyhjää tilaa, ettei laite kuumene liikaa.
- Älä säilytä laitteen lokerossa muita kuin tähän sopivia varusteita.
- Lämpötila, ilmankosteus ja aika riippuvat laitteessa olevan ruoan tyypistä ja määrästä.
- Jos laitetta käytetään väärin tai (puoli-)ammatillisessa tarkoituksessa tai jos sitä on käytetty käyttöohjeen vastaisesti, takuu mitätöityy, eikä Philips vastaa mahdollisista vahingoista.
- Poista vesisäiliö laiteesta sen täyttöä, uudelleentäyttöä tai tyhjentämistä varten. Älä tyhjennä vesisäiliötä kallistamalla koko laitetta.
- Jos paistotilasta täytyy poistaa nestettä, käytä siihen sientä tai vastaavaa. Älä tyhjennä paistotilaa kallistamalla koko laitetta.
- Ruoka vaihtelee alkuperän, koon ja valmistajan mukaan, joten varmista ennen tarjoilua, että se on kypsää.
- Älä pakasta ruokaa uudelleen sulatuksen jälkeen.
- Älä käytä kalkinpoistoon minkäänlaista etikkaa.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä Philips-laite vastaa kaikkia sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskevia standardeja ja säännöksiä.

Automaattinen virrankatkaisu

Kiertoilmakypsentimessä on automaattinen virrankatkaisutoiminto. Jos laite on kytketty päälle, mutta sitä ei ole asetettu kypsennys- tai lämpimänäpitotilaan, se siirtyy valmiustilaan 20 minuutin kuluttua. Sammuta laite manuaalisesti painamalla kiertosäädintä pitkään.

Johdanto

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteen käyttäjäksi! Hyödynnä Philipsin tukipalveluita rekisteröimällä tuotteesi osoitteessa **www.philips.com/welcome.**

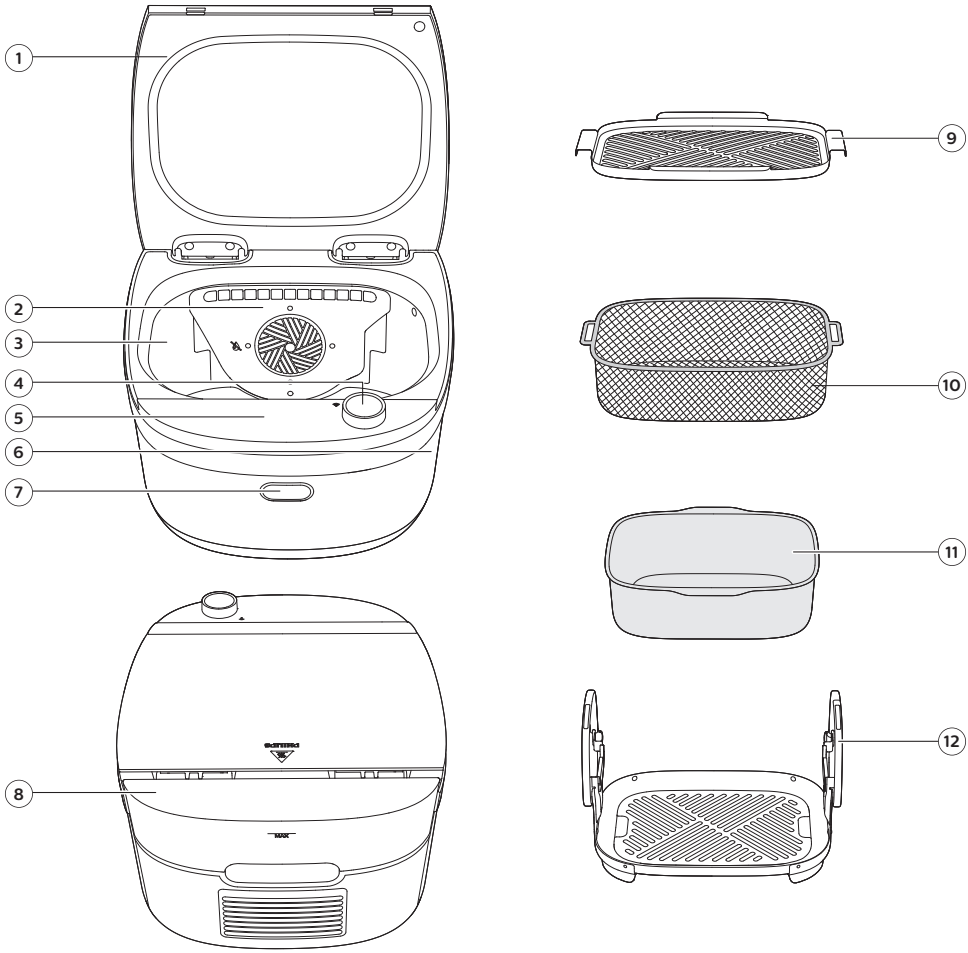
Philips-kiertoilmakypsentimessä on käytetty NutriFlavor-tekniikkaa, jonka kuuman kiertoilman ja kosteuden yhdistelmä auttaa sinua kypsentämään ruoka-aineesi täydellisesti. Tuloksena on rapeat vihannekset, mehevä kala, murea liha ja pehmeät paistokset, ja kypsennyksessä säilyy jopa 90% ravintoaineista*****. Luo herkullisia ja terveellisiä aterioita pelkällä napin painalluksella.

Lisää inspiraatiota, reseptejä ja tietoa kiertoilmakypsentimestä saat osoitteesta **www.philips.com/welcome**. Voit myös ladata ilmaisen NutriU-sovelluksen****** iOS®- tai Android™-käyttöjärjestelmille.

***** Testissä parsakaalissa, paprikassa, sokeriherneissä 90% C-vitamiinista, lohessa 93% omega-3- ja omega-6-rasvahapoista ja naudanlihassa 90% raudasta. Mitattu laboratoriossa Air Steam (Höyrytys) -asetuksella.

****** NutriU-sovellus ei välttämättä ole saatavilla asuinmaassasi. Siinä tapauksessa voit hakea inspiraatiota Philipsin paikalliselta verkkosivulta.

Yleiskuvaus

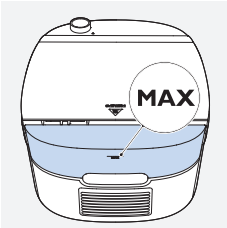


1. Lasikansi
2. Kiertoilmaritilä
3. Paistotila
4. Kiertosäädin
5. Näyttö
6. Höyrynpoistoaukko
7. Kannen avauspainike
8. Vesisäiliö + kansi
9. Toinen taso (lisävaruste)
10. Kori
11. Valmistusastia (ei kaikissa malleissa)
12. Alusastia + ritilä

Toimintojen kuvaus

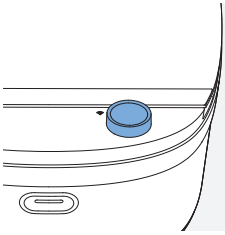
Vesisäiliö

Kiertoilmakypsentimen takaosassa on vesisäiliö. Vesisäiliöön saa laittaa enintään 600 ml vettä. Vesimäärän MAX-merkintä on vesisäiliön kädensijan puolella ja vettä saa lisätä enintään tähän merkintään asti.
Kalkin kertymisen ehkäisemiseksi vesisäiliö täytyy tyhjentää jokaisen ruoanlaittokerran jälkeen.



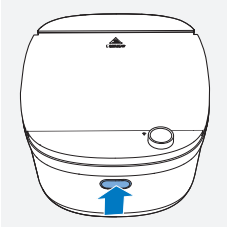
Kiertosäädin

Käynnistä laite painamalla kiertosäädintä ja sammuta laite pitämällä säädintä painettuna.
Kun laite on käynnissä, vahvista toiminto painamalla kiertosäädintä. Valitse eri toimintojen välillä tai muuta ruoanvalmistusasetuksia kääntämällä kiertosäädintä.



Lasikansi

Avaa lasikansi painamalla avauspainiketta.
Kansi avautuu automaattisesti.

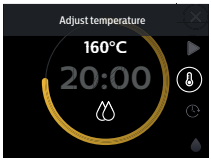


Varoitus

- **Lasikannen pinta voi kuumentua käytön aikana.**

Lämpötila-asetus

Osassa ruoanvalmistustavoista on valmiiksi määritetty suositeltu lämpötila-asetus, jota ei voi muuttaa, koska lämpötilan muutos voi vaikuttaa kypsennystulokseen. Jos haluat muuttaa lämpötilaa, käytä manuaalista tilaa (katso luku Ruoanlaittotilat).



Kosteusasetus

Osassa ruoanvalmistustavoista on valmiiksi määritetty suositeltu kosteusarvo, jota ei voi muuttaa, koska kosteusarvon muutos voi vaikuttaa kypsennystulokseen. Jos haluat muuttaa kosteusarvoa, käytä manuaalista tilaa (katso luku Ruoanlaittotilat).

Kolme kosteustasoa

	Kuvaus	Ruoanvalmistustapa
	Ei kosteutta	Bake (Leivo), Roast (Paistaminen)
	Keskitason kosteus	Katso reseptit NutriU-sovelluksesta. Saatavilla myös manuaalisessa tilassa
	Korkea kosteustaso	Steam (Höyrytys), Air steam (Höyrytys), Slow cook (Haudutus), Defrost (Sulatus), Reheat (Lämmitys), Sous vide

Kypsennysaika

Manuaalisessa tilassa voit asettaa kypsennysajan 1–60 minuutin välille.
Kun käytät ruoanvalmistustapoja, voit asettaa kypsennysajan tietylle aikavälille. Tarkempia tietoja löytyy luvun "Ruoanlaittotilat → Ruoanvalmistustavat" taulukosta.
Kaikissa ruoanvalmistustavoissa on oletuskypsennysaika, jota voidaan muokata valmistetun ruoan määrän tai halutun kypsyysasteen mukaan.
Ehdotettuja kypsennysaikoja erilaisille ruoille löytyy luvusta "Ruoanlaittotilat → Ainekset".

Ääni

Laitteen äänet

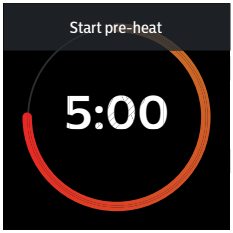
Laitteesta saattaa kuulua käytön aikana pientä ääntä. Tämä on normaalia. Ääni tulee pumpusta, joka kuljettaa vettä sisäisen järjestelmän läpi, sekä tuulettimesta, joka tuottaa ilmavirtaa laitteen sisällä.

Merkkiäänet

Toisinaan laite päästää merkkiäänen esimerkiksi kypsennyksen päätyttyä tai kun ruoanvalmistuksessa vaaditaan toimia (esim. ainesosan lisääminen kiertoilmakypsentimeen).

Esilämmitys

Osassa ruoanvalmistustavoista (esim. paistamis- ja leipomistilassa) kypsennin täytyy esilämmittää.
Laite antaa esilämmitysilmoituksen automaattisesti, jos ruoanvalmistustapa vaatii esilämmityksen.
Jos kiertoilmakypsentimesi on vielä lämmin edellisestä kypsennyksestä, voit ohittaa esilämmityksen ja aloittaa kypsennyksen suoraan.
Esilämmitysajastin on asetettu viiteen minuuttiin, eikä sitä voi muuttaa.



Tärkeää

- **Parhaan mahdollisen kypsennystuloksen saavuttamiseksi ruoka kannattaa laittaa kiertoilmakypsentimeen vasta esilämmityksen päätyttyä.**

Tekstiohjaus

Kaikissa valikkonäytöissä on tekstiohjaus, joka helpottaa valikon käyttämistä. Teksti katoaa 10 sekunnin kuluttua ja ilmestyy uudelleen, kun siirryt seuraavalle sivulle valikossa.

Ennen käyttöönottoa

Tärkeää

- **Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta voi tulla hieman savua ja hajuja. Niiden pitäisi hävitä muutamassa minuutissa. Ennen kuin aloitat ruoanvalmistuksen, käytä laitetta tyhjänä noin 30 minuuttia 160°C:ssa ilman kosteutta ja pidä huone tuuletettuna.**

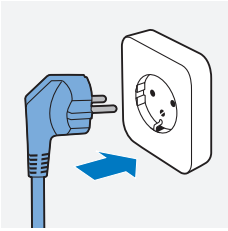
1. Poista kaikki pakkausmateriaalit.
2. Irrota mahdolliset tarrat tai etiketit laitteesta.
3. Puhdista laite perusteellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa pyyhkimällä paistotila märällä ja hankaamattomalla liinalla. Huuhtele varusteet ja irrotettavat osat lämpimällä vedellä.

Kiertoilmakypsentimen yhdistäminen NutriU-sovellukseen

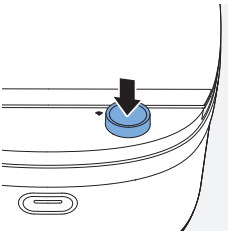
Tärkeää

- **Varmista ennen Wi-Fi-määritysprosessin aloittamista, että älylaitteesi on yhdistetty kodin Wi-Fi-verkkoon.**

1. Työnnä pistoke pistorasiaan.



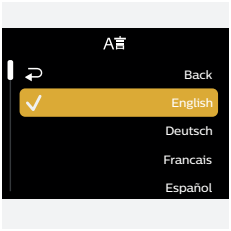
2. Käynnistä laite painamalla kiertosäädintä.



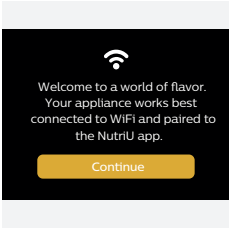
Huomautus

- Kun käynnistät laitteen ensimmäisen kerran, sinua pyydetään valitsemaan valikon kieli.

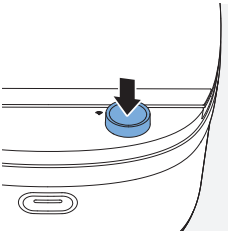
3. Valitse luettelosta haluamasi kieli.



4. Vahvista kielivalinta painamalla kiertosäädintä.
   - Näkyviin tulee tervetulonäyttö.



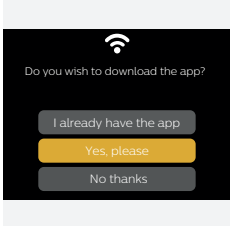
5. Vahvista ja jatka painamalla kiertosäädintä.



Huomautus

- Seuraavalla näytöllä voit valita, haluatko yhdistää kypsentimen älylaitteeseen heti vai myöhemmin.

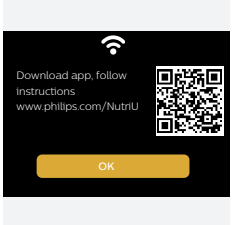
6. Jos haluat yhdistää laitteen heti, valitse vaihtoehto Yes, please (Kyllä kiitos).



Huomautus

- Suosittelemme lataamaan NutriU-sovelluksen ja lisäämään kiertoilmakypsentimesi sovellukseen ensikäytön yhteydessä. Näin voit hyödyntää kiertoilmakypsentimen kaikkia ominaisuuksia ja saada ilmoituksia esimerkiksi kypsennyksen tilasta, kun valmistat ruokaa etäyhteydellä.

7. Näyttöön ilmestyy QR-koodi. Skannaa se ladataksesi NutriU-sovelluksen.



Vinkki

- Voit ladata NutriU-sovelluksen myös App Storesta tai osoitteesta **www.philips.com/NutriU**. Vaihtoehtoisesti voit myös skannata laitteen mukana tulevassa esitteessä olevan QR-koodin.

8. Avaa NutriU-sovellus ja rekisteröidy ohjeiden mukaan.
9. Seuraa sovelluksen ohjeita ja yhdistä kiertoilmakypsennin ensin Wi-Fi-verkkoon ja sen jälkeen älylaitteeseesi.

Huomautus

- Jos päätät yhdistää kiertoilmakypsentimesi myöhemmin, voit aloittaa Wi-Fi-verkkoon yhdistämisen laitteen valikon kohdassa Tools (Työkalut) → Settings (Asetukset) → Setup WiFi (Wi-Fi-määritys).
- Voit käyttää kiertoilmakypsennintä sovelluksella vain, jos Wi-Fi-merkkivalo näytön vieressä palaa valkoisena.

Wi-Fi-merkkivalo ilmaisee kahta tilaa.

Wi-Fi-merkkivalo ei pala.	Wi-Fi-yhteys ei ole käytössä.
Wi-Fi-merkkivalo palaa.	Wi-Fi-yhteys on käytössä ja yhteys reitittimeen on muodostettu.

Tärkeää

- **Etäohjaus: voit ohjata kiertoilmakypsennintä etäohjauksella sovelluksen avulla (esim. lähettää reseptin, keskeyttää kypsennyksen jne.) vain, jos olet sallinut etäohjauksen NutriU-sovelluksen NutriU-profiilissa.**
- **Varmista, että yhdistät kiertoilmakypsentimen kodin WiFi-verkkoon (2,4 GHz, 802.11 b/g/n).**
- **Yksi pariliitos: Vain yksi käyttäjä kerrallaan voi hallita kiertoilmakypsennintä etäyhteydellä. Jos toinen käyttäjä haluaa hallita kiertoilmakypsennintä ja käyttää NutriU-sovellusta, hänen on toistettava pariliitosprosessi. Kun uusi pariliitos on muodostettu, vanha pariliitos lakkaa toimimasta.**
- **Wi-Fi-määritysprosessin voi peruuttaa sovelluksen kautta tai irrottamalla kiertoilmakypsentimen pistorasiasta.**

Huomautus

- Wi-Fi-yhteyden voi katkaista tai ottaa käyttöön kohdassa Tools (Työkalut) → Settings (Asetukset) → WiFi Setup (Wi-Fi-määritys).
- Wi-Fi-yhteyden voi nollata kohdassa Tools (Työkalut) → Settings (Asetukset) → WiFi Setup (Wi-Fi-määritys).

Käyttöönoton valmistelu

1. Aseta laite tukevalle, vaakasuoralle, tasaiselle ja kuumuutta kestävälle alustalle.

Varoitus

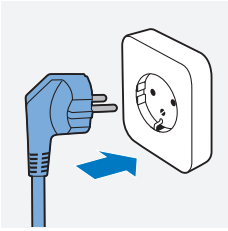
- **Älä aseta mitään laitteen päälle tai sivuille. Tämä voi estää ilmankierron ja heikentää kypsennystulosta.**
- **Älä aseta laitetta sellaisten kohteiden, esimerkiksi seinien tai kaappien, lähelle tai alle, joita höyry voi vahingoittaa.**

Huomautus

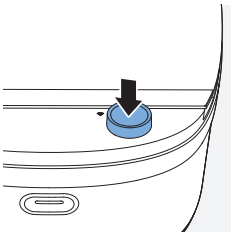
- Kun käytät koria, aseta laitteeseen myös alusastia. Älä käytä pelkkää koria.

Kiertoilmakypsentimen käyttö

1. Kytke laitteeseen virta.

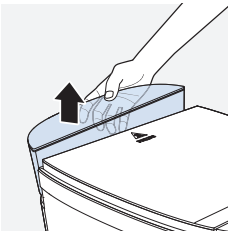


2. Käynnistä kiertoilmakypsennin painamalla kiertosäädintä.

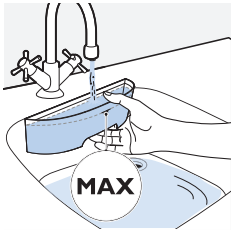


3. Täytä vesisäiliö.

3a. Irrota vesisäiliö laitteen takaosasta ja avaa säiliön kansi.



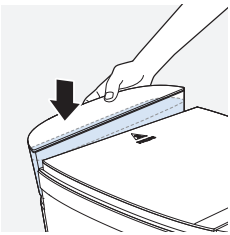
3b. Täytä se vedellä MAX-merkkiin asti.



Huomautus

- Vesimäärän MAX-merkintä on vesisäiliön kädensijan puolella ja vettä saa lisätä enintään tähän merkintään asti.

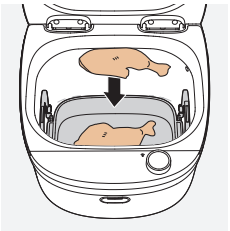
3c. Sulje vesisäiliön kansi ja aseta vesisäiliö takaisin laitteeseen.



Huomautus

- Tarvittavan veden määrä riippuu ruoasta ja valmistusajasta, joten voit joutua lisäämään vesisäiliöön vettä valmistuksen aikana. NutriU-sovelluksen kypsennystilapalkissa ja laitteen näytössä näkyy ilmoitus, kun vettä on liian vähän.

4. Aseta ruoka kiertoilmakypsentimeen.



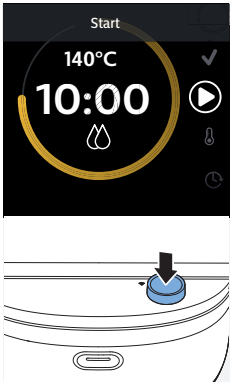
Huomautus

- Ruoanvalmistustavat Bake (Leivo) ja Roast (Paistaminen) vaativat esilämmityksen. Aseta ruoka laitteeseen, kun esilämmitys on valmis.

5. Valitse haluamasi ruoanvalmistustapa (katso myös luku Ruoanlaittotilat).

6. Määritä ruoanlaittoasetukset tarvittaessa.

7. Käynnistä ruoanvalmistus painamalla kiertosäädintä.



8. Kypsennys alkaa. Höyrylaite ja tuuletin lähtevät käyntiin.

Huomautus

- Paina kiertosäädintä, jos haluat keskeyttää kypsennyksen esimerkiksi ruoanlaittoasetusten säätämiseksi. Käynnistä kypsennys uudelleen painamalla kiertosäädintä.
- Älä aseta kiertoilmakypsennintä toisen ruoanvalmistuslaitteen viereen, seinän lähelle tai seinäkaapin alle, sillä kuuma höyry saattaa tiivistyä ja vahingoittaa pintoja.

Varoitus

- **Laitteen ollessa käytössä ilmanpoistoaukoista tulee kuumaa höyryä. Suojaa kädet ja kasvot höyryltä ja ilmanpoistoaukoilta.**

9. Valmistusajan päätyttyä ruutuun ilmestyy Enjoy! (Nauti!) -ilmoitus.
   - Laitteesta kuuluu äänimerkki.

10. Voit palata päävalikkoon (valitse X-kuvake ja vahvista), valita ruoan lämpimänäpitotoiminnon tai jatkaa kypsennystä.

Huomautus

- Tyhjennä vesisäiliö, kun lopetat ruoanlaiton.
- Varmista aina ennen tarjoilua, että ruoka on kypsynyt täysin kiertoilmakypsentimessä.

Ruoanlaittotilat

	Tila		Ohje	Kiertoilmakypsentimen käyttäjän taitotaso
1	Ruoanlaitto reseptien mukaan		Valitse resepti sovelluksesta ja lähetä se kiertoilmakypsentimeen.	Automaattinen valmistus kaikentasoisille käyttäjille: täysi ohjeistus
2	Ainekset		Valitse ainekset ja sen jälkeen ruoanvalmistustapa. Kiertoilmakypsennin säätää lämpötilan ja kosteuden automaattisesti. Säädä aika haluamasi lopputuloksen mukaan ja aloita kypsennys.	Aloittelija: täysi ohjeistus
3	Ruoanvalmistustavat		Valitse ruoanvalmistustapa. Kiertoilmakypsennin säätää lämpötilan ja kosteuden automaattisesti. Säädä aika haluamasi lopputuloksen mukaan ja aloita kypsennys.	Edistynyt: perusohjeistus
4	Manuaalinen tila		Säädä aika, lämpötila ja kosteus manuaalisesti ja aloita kypsennys.	Etevä: ei ohjeistusta

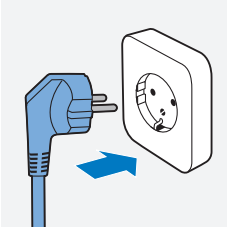
Ruoanlaitto NutriU-sovelluksen reseptien mukaan

Suosittelemme ohjattua ruoanlaittotilaa kiertoilmakypsentimen käytön aloittaville. Se on paras tapa tutustua laitteen käyttöön. Kokeneemmat käyttäjät voivat käyttää NutriU-sovellusta kiertoilmakypsentimen täyden potentiaalin hyödyntämiseksi.

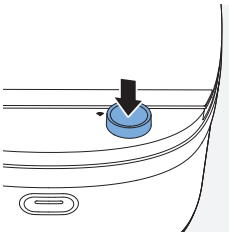
Huomautus

- Ruoanlaitto reseptien mukaan on mahdollista vain silloin, kun kiertoilmakypsennin on yhdistetty älylaitteeseen ja NutriU-profiilissa on annettu lupa etäkäyttöön.

1. Kytke laitteeseen virta.



2. Käynnistä kiertoilmakypsennin painamalla kiertosäädintä.



3. Avaa NutriU-sovellus älylaitteessa ja valitse haluamasi resepti.
4. Valitse Get Started (Aloitus).
   - Vastaava asetus näkyy NutriU-sovelluksessa ja laitteessa.
5. Säädä aikaa tarvittaessa ja aloita kypsennys sovelluksesta tai laitteesta.

Vinkki

- Jos seuraat tarkasti reseptin ohjeita ainesten ja ruoan määrien osalta, sinun ei tarvitse muuttaa kypsennysaikaa.
- Jos valmistat enemmän tai vähemmän ruokaa kuin reseptissä, kypsennysaikaa täytyy mahdollisesti säätää.

Huomautus

- Voit säätää myös kosteuden ja lämpötilan kaltaisia ruoanlaittoasetuksia. Näiden asetusten muuttaminen voi vaikuttaa kypsennystulokseen.

Ingredients (Ainekset) -tila

Käytä tätä ruoanlaittotilaa, jos olet aloitteleva käyttäjä ja haluat täyden ohjeistuksen ruoanlaittoon.

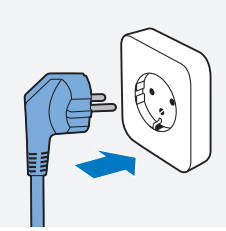
Tärkeää

- **Kun avaat ainesluettelon ensimmäisen kerran (ennen Wi-Fi-määritystä), näet pelkät oletusainekset. Luettelo päivittyy automaattisesti sovelluksen yhdistämisvaiheessa valitsemasi maan/alueen mukaan, kun yhdistät kiertoilmakypsentimen älylaitteeseesi.**

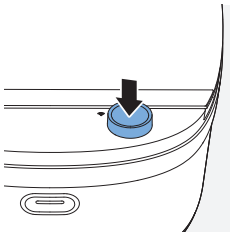
Huomautus

- Ainesluettelo päivittyy automaattisesti aika ajoin. Tätä varten kiertoilmakypsentimen täytyy kuitenkin olla yhdistettynä Wi-Fi-verkkoon.

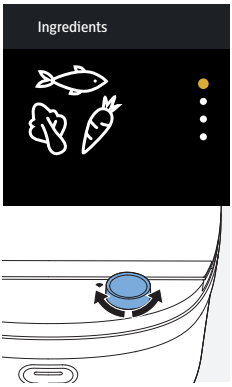
1. Kytke laitteeseen virta.



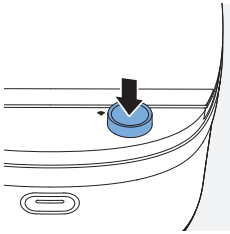
2. Käynnistä kiertoilmakypsennin painamalla kiertosäädintä.



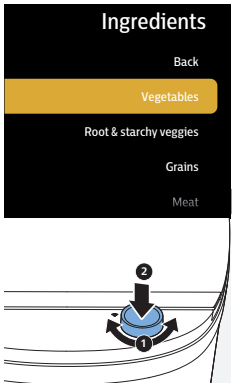
3. Käännä kiertosäädintä, kunnes tulet kohtaan **Ingredients (Ainekset)**.



4. Vahvista painamalla kiertosäädintä.

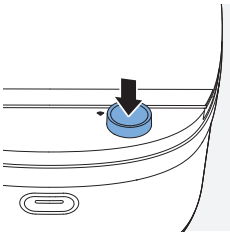


5. Käännä kiertosäädintä ja valitse haluamasi aines. Vahvista painamalla kiertosäädintä.



6. Valitse jokin suositelluista valmistustavoista ja vahvista.

7. Käynnistä ruoanvalmistus painamalla kiertosäädintä.



Huomautus

- Oletusarvoinen kypsennysaika riippuu kiertoilmakypsentimeen lisäämiesi ainesten määrästä.

Alla olevasta taulukosta löydät ennalta määritettyihin kypsennysaikoihin suositellut ruokamäärät.

Ainesryhmä	Ainesosa	Määrä	Valmistus-tavat	Kypsen-nyslämpötila	Kypsen-nyskos-teus	Kyp-sen-nysaika	Esi-läm-mitys
Kasvikset	Pinaatti	250 g	Steam (Höyrytys)	100°C		10 min	ei
	Parsakaali	600 g	Air Steam (Höyrytys)	120°C		12 min	ei
		600 g	Roast (Paistaminen)	160°C		13 min	kyllä
	Kesäkurpitsa	500 g	Air Steam (Höyrytys)	120°C		15 min	ei
	Kukkakaali	600 g	Air Steam (Höyrytys)	120°C		15 min	ei
		600 g	Roast (Paistaminen)	160°C		20 min	kyllä
	Vihreät pavut	500 g	Air Steam (Höyrytys)	120°C		17 min	ei
	Munakoiso	750 g	Air Steam (Höyrytys)	120°C		25 min	ei
		680 g	Roast (Paistaminen)	160°C		20 min	kyllä
	Ruusukaali	500 g	Air Steam (Höyrytys)	120°C		12 min	ei
	Vihreä parsa	750 g	Air Steam (Höyrytys)	120°C		12 min	ei
	Paprika	500 g	Air Steam (Höyrytys)	120°C		12 min	ei
	Tomaatti	750 g	Air Steam (Höyrytys)	120°C		12 min	ei

Ainesryhmä	Ainesosa	Määrä	Valmistus-tavat	Kypsen-nyslämpötila	Kypsen-nyskosteus	Kypsen-nysaika	Esi-lämmitys
Juurekset ja tärkkelyspitoiset vihannekset	Kokonaiset perunat	600 g	Air Steam (Höyrytys)	120°C		40 min	ei
	Lohkoperunat	600 g	Air Steam (Höyrytys)	120°C		35 min	ei
		600 g	Roast (Paistaminen)	160°C		45 min	kyllä
	Bataattilohkot	600 g	Air Steam (Höyrytys)	120°C		20 min	ei
	Kokonaiset bataatit	600 g	Roast (Paistaminen)	160°C		30 min	kyllä
	Kurpitsakuutiot	750 g	Air Steam (Höyrytys)	120°C		30 min	ei
		750 g	Roast (Paistaminen)	160°C		30 min	kyllä
	Porkkana	750 g	Air Steam (Höyrytys)	120°C		25 min	ei
		750 g	Roast (Paistaminen)	160°C		25 min	kyllä
Vilja	Basmatiriisi	200 g riisiä/ 550 ml vettä	Air Steam (Höyrytys)	120°C		25 min	ei
	Jasmiiniriisi	200 g/ 550 ml	Air Steam (Höyrytys)	120°C		25 min	ei
	Pitkäjyväinen täysjyväriisi	200 g/ 550 ml	Air Steam (Höyrytys)	120°C		40 min	ei
	Hirssi	200 g/ 400 ml	Air Steam (Höyrytys)	120°C		20 min	ei
	Kvinoa	200 g/ 550 ml vettä	Air Steam (Höyrytys)	120°C		25 min	ei
	Ohra	200 g/ 600 ml	Air Steam (Höyrytys)	120°C		40 min	ei
	Tattari	200 g/ 450 ml	Air Steam (Höyrytys)	120°C		20 min	ei
	Kuskus/bulgur	200 g/ 300 ml vettä	Air Steam (Höyrytys)	120°C		10 min	ei
Liha	Vähärasv. naudanliha	1000 g	Air Steam (Höyrytys)	120°C		50 min	ei
	Vähärasv. sianliha	1000 g	Air Steam (Höyrytys)	120°C		60 min	ei
	Rasv. sianliha	1000 g	Roast (Paistaminen)	160°C		60 min	kyllä
	Porsaan rib	1000 g	Roast (Paistaminen)	160°C		60 min	kyllä

Ainesryhmä	Ainesosa	Määrä	Valmistus-tavat	Kypsen-nyslämpötila	Kypsen-nyskosteus	Kypsennysaika	Esilämmitys
Siipikarja	Kananrinta	550 g (3 kpl)	Air Steam (Höyrytys)	120°C		25 min	ei
		550 g	Roast (Paistaminen)	160°C		25 min	kyllä
	Kalkkunanrinta	550 g	Air Steam (Höyrytys)	120°C		25 min	ei
		550 g	Roast (Paistaminen)	160°C		25 min	kyllä
	Kokonainen kana	1450 g	Roast (Paistaminen)	160°C		60 min	kyllä
	Kanankoivet	400 g	Roast (Paistaminen)	160°C		50 min	kyllä
	Ankanrinta	600 g (2 kpl)	Roast (Paistaminen)	160°C		12 min	kyllä
Kala ja merenelävät	Lohi	450 g	Air Steam (Höyrytys)	120°C		15 min	ei
		450 g	Roast (Paistaminen)	160°C		20 min	kyllä
	Meriahven	600 g	Air Steam (Höyrytys)	120°C		12 min	ei
	Katkaravut	800 g	Air Steam (Höyrytys)	120°C		15 min	ei
	Taimen	600 g	Air Steam (Höyrytys)	120°C		12 min	ei
	Mustekala	600 g	Air Steam (Höyrytys)	120°C		15 min	ei
	Vaalea kalafilee	600 g	Air Steam (Höyrytys)	120°C		12 min	ei
Kananmunat	Kovaksi keitetty kananmuna	560 g/ 10 munaa	Air Steam (Höyrytys)	120°C		12 min	ei
	Pehmeäksi keitetty kananmuna	560 g/ 10 munaa	Air Steam (Höyrytys)	120°C		8 min	ei

Huomautus

- Jokaiselle ainekselle on myös saatavilla NutriU-resepti. Lisätietoja löydät sovelluksesta.
- Jos ennalta määritetty kypsennysaika ei johda haluttuun tulokseen, koska kypsennettävää on enemmän tai vähemmän kuin suosituksessa, säädä kypsennysaikaa ruokamäärään sopivaksi.

Cooking method (Ruoanvalmistustapa) -tila

Tätä tilaa suositellaan hieman kokeneemmille käyttäjille. Voit valita eri ruoanvalmistustapojen väliltä.

Ruoanval-mistustapa	Lämpöti-la-asetus	Kosteus-asetus	Oletusaika	Vaihteluväli	Esimerkkejä
Air Steam (Höyrytys)	120°C		10 min	1–90 min	Vihannekset, liha, kala, merenelävät, kananmunaruoat
Steam (Höyrytys)	100°C		10 min	1–90 min	Lehtivihannekset, taikinanyytit, tuore ravioli
Roast (Paistaminen)	160°C		50 min (sekä 5 min esilämmitys)	1–90 min	Liha, kana, kala, vihannekset, perunat
Bake (Leivo)	160°C		35 min (sekä 5 min esilämmitys)	1–90 min	Gratiinit, lasagne, kakut, muffinit, sämpylät
Slow cook (Haudutus)	80°C		120 min	1–180 min	Liha, muhennokset, keitot, kastikkeet
Sous vide	50–90°C		90 min	1–180 min	Liha, kana, kala, merenelävät
Defrost (Sulatus)	60°C		20 min	1–180 min	Erilaiset pakasteet
Reheat (Lämmitys)	120°C		15 min	1–90 min	Erilaiset ruoantähteet

Huomautus

- Osassa ruoanvalmistustavoista (esim. paistamis- ja leipomistilassa) kypsennin täytyy esilämmittää.
- Jos kiertoilmakypsentimesi on vielä lämmin edellisestä kypsennyksestä, voit ohittaa esilämmityksen ja aloittaa kypsennyksen suoraan.
- Esilämmitysajastin on asetettu viiteen minuuttiin, eikä sitä voi muuttaa.

Varoitus

- **Laitteen ollessa käytössä ilmanpoistoaukoista tulee kuumaa höyryä. Suojaa kädet ja kasvot höyryltä ja ilmanpoistoaukoilta.**
- **Varo laitteesta tulevaa kuumaa höyryä kypsennyksen aikana, lämpimänäpitotilassa tai kun avaat kannen.**
- **Käytä ruokaa tarkistaessasi aina pitkävartisia keittiövälineitä.**
- **Älä höyrytä jäistä lihaa, kanaa tai mereneläviä. Sulata ainekset aina kokonaan, ennen kuin höyrytät niitä.**

Air Steam (Höyrytys)

Suosittelemme höyrytystä kaikille vihanneksille, vähärasvaisille lihoille, kalalle, mereneläville ja kaikille viljoille. Tämä ruoanvalmistustapa säilyttää ruoka-aineen luonnollisen maun, tekstuurin ja värin.
Taulukossa annettu ohjeellinen kypsennysaika pätee tuoreisiin ainesosiin. Jos tulos ei ole halutun mukainen kypsennysajan päätyttyä, muuta kypsennysaikaa.

Ainesryhmä	Ainesosa	Määrä	Kypsennysaika
Kasvikset	Parsakaali	600 g	12 min
	Kesäkurpitsa	500 g	15 min
	Kukkakaali	600 g	15 min
	Vihreät pavut	500 g	17 min
	Ruusukaali	500 g	12 min
	Vihreä parsa	750 g	12 min
	Paprika	500 g	12 min
	Tomaatti	750 g	12 min
	Munakoiso	750 g	25 min
Juurekset ja tärkkelyspitoiset vihannekset	Kokonaiset perunat	600 g	40 min
	Lohkoperunat	600 g	35 min
	Bataattilohkot	600 g	20 min
	Kurpitsakuutiot	750 g	30 min
	Porkkana	750 g	25 min
Vilja	Basmatiriisi	200 g riisiä/550 ml vettä	25 min
	Jasmiiniriisi	200 g/550 ml	25 min
	Pitkäjyväinen täysjyväriisi	200 g/550 ml	40 min
	Hirssi	200 g/400 ml	20 min
	Kvinoa	200 g/550 ml vettä	25 min
	Ohra	200 g/600 ml	40 min
	Tattari	200 g/450 ml	20 min
	Kuskus/bulgur	200 g/300 ml vettä	10 min
Liha	Vähärasv. naudanliha (naudan sisäfilee)	1000 g	50 min
	Vähärasv. sianliha	1000 g	60 min
Siipikarja	Kananrinta	550 g (3 kpl)	25 min
	Kalkkunanrinta	550 g	25 min
Kala ja merenelävät	Lohi	450 g	15 min
	Meriahven	600 g	12 min
	Katkaravut	800 g	15 min
	Taimen	600 g	12 min
	Mustekala	600 g	15 min
	Vaalea kalafilee	600 g	12 min
Kananmunat	Kovaksi keitetty kananmuna	560 g/10 munaa	12 min
	Pehmeäksi keitetty kananmuna	560 g/10 munaa	8 min

Steam (Höyrytys)

Höyrytyksessä ruoka kypsennetään matalassa lämpötilassa ja korkealla kosteustasolla, mikä tekee siitä erittäin hellävaraisen valmistustavan. Suosittelemme höyrytystä lehtivihannesten sekä taikinanyyttien kaltaisten mehevien ja pehmeiden ruokien valmistukseen.
Taulukossa annettu ohjeellinen kypsennysaika pätee tuoreisiin ainesosiin. Jos tulos ei ole halutun mukainen kypsennysajan päätyttyä, muuta kypsennysaikaa.

Ainesryhmä	Ainesosa	Määrät	Kypsennysaika
Kasvikset	Pinaatti	250 g	10 min
	Parsakaali	600 g	14 min
	Kesäkurpitsa	500 g	17 min
	Kukkakaali	600 g	17 min
	Vihreät pavut	500 g	19 min
	Ruusukaali	500 g	14 min
	Vihreä parsa	750 g	14 min
	Paprika	500 g	14 min
	Tomaatti	750 g	14 min
	Munakoiso	750 g	27 min
Siipikarja	Kananrinta	550 g (3 kpl)	27 min
	Kalkkunanrinta	550 g	27 min
Kala	Vaalea kalafilee	600 g	14 min
	Lohi	450 g	17 min
	Katkaravut	800 g	17 min
Taikinanyytit	Kiinalaiset taikinanyytit	400 g	20 min
	Knöödelit	600 g	25 min
	Tuore ravioli	500 g	12 min
Kananmunat	Munakasmuffinit	600 g	15 min
	Munavanukas	600 g	15 min
Jälkiruoat	Ricotta-rullat	800 g	25 min
	Banaanileipä	600 g	25 min

Roast (Paistaminen)

Suosittelemme käyttämään Roast (Paistaminen) -toimintoa esimerkiksi liharuokien ja kalan sekä mahdollisesti kasvisten korkeassa lämpötilassa kypsentämiseen.

Vinkki

- Mahdollisimman hyvän tuloksen takaamiseksi laite kannattaa esilämmittää ennen kypsennystä.

Taulukossa annettu ohjeellinen kypsennysaika pätee tuoreisiin ainesosiin. Jos tulos ei ole halutun mukainen kypsennysajan päätyttyä, muuta kypsennysaikaa.

Ainesryhmä	Ainesosa	Määrä	Kypsennysaika
Kasvikset	Parsakaali	600 g	13 min
	Kukkakaali	500 g	20 min
	Munakoiso	680 g	20 min
	Tomaatti	750 g	15 min
	Ruusukaali	500 g	15 min
	Paprika	500 g	20 min
Juurekset ja tärkkelyspitoiset vihannekset	Lohkoperunat	600 g	45 min
	Kurpitsa	750 g	30 min
	Porkkana	600 g	30 min
	Kokonaiset bataatit	600 g	30 min
Liha	Rasv. sianliha (porsaankylki)	1000 g	60 min
	Porsaan rib	1000 g	60 min
Siipikarja	Kananrinta	550 g	25 min
	Kalkkunanrinta	550 g	25 min
	Kokonainen kana	1450 g	60 min
	Kanankoivet	400 g	50 min
Kala ja merenelävät	Lohi	450 g	20 min

Bake (Leivo)

Suosittelemme käyttämään leipomistoimintoa leivän, kakkujen ja muffinien sekä gratiinien valmistamiseen. Tällä asetuksella luot täydellisiä leipomuksia, jotka ovat pehmeitä sisältä ja rapeita pinnalta.

Vinkki

- Mahdollisimman hyvän tuloksen takaamiseksi laite kannattaa esilämmittää ennen kypsennystä.
- Suosittelemme käyttämään valmistusastiaa kakuille, leiville ja gratiineille. Käytä muffinien leipomiseen tavallisia uuninkestäviä silikonivuokia.

Taulukossa annettu ohjeellinen kypsennysaika pätee erilaisiin leivoksiin. Jos tulos ei ole halutun mukainen kypsennysajan päätyttyä, muuta kypsennysaikaa.

Ainesryhmä	Ainesosa	Kypsennysaika
Kakku	Juustokakku	40 min
	Kakkutaikina	30 min
	Sacherkakkutaikina	30 min
	Muffinit	20 min
	Korvapuustit	30 min
Gratiinit	Perunagratiini	60 min
	Lasagne	50 min
	Suolainen piirakka	45 min
Leipä	Leipä	40 min
	Valkosipulisolmut	25 min

Slow cook (Haudutus)

Haudutuksella voit kypsentää ruokia matalassa lämpötilassa jopa kolme tuntia. Haudutus sopii lihan ja kanan sekä muhennosten tai keittojen valmistamiseen. Tällä asetuksella ruoasta tulee mureaa, mehevää ja erittäin maukasta.

Vinkki

- Haudutusta voidaan käyttää myös yhdessä muiden ruoanvalmistustapojen kanssa. Voit esimerkiksi kypsentää lihan hauduttamalla sitä ensin ja paistamalla sitä sitten lyhyesti pannulla.

Taulukossa annettu ohjeellinen kypsennysaika pätee tuoreisiin ainesosiin. Jos tulos ei ole halutun mukainen kypsennysajan päätyttyä, muuta kypsennysaikaa.

Ainesryhmä	Ainesosa	Määrä	Kypsennyslämpötila	Kypsennysaika
Liha	Porsaan ribsit	1000 g	80°C	120 min
	Rasv. sianliha	1000 g	80°C	180 min
	Vähärasv. sianliha	1000 g	80°C	180 min
	Vähärasvainen naudanliha	1000 g	80°C	180 min
Kana	Kokonainen broileri	1350 g	80°C	180 min
Kasvikset	Ratatouille	800 g	80°C	180 min
Pata	Lihapata	1500 g	80°C	180 min
Hedelmät	Luumuhillo	1000 g	80°C	180 min

Sous vide

Sous vide on erityinen ruoanvalmistustapa, jossa ruoka kypsennetään juuri oikeaan kypsyysasteeseen vakuumipakkauksessa matalassa lämpötilassa. Vakuumipakkaamiseen tarvitset sous vide -valmistusta varten tarkoitettuja vakuumipusseja ja vakuumipakkaajan. Kiertoilmakypsentimellä voit kypsentää ruokia sous vide -menetelmällä jopa kolme tuntia. Tällä asetuksella kypsennät lihan meheväksi ja mureaksi eikä sinun tarvitse huolehtia ylikypsentymisestä.

Vinkki

- Sous vide -menetelmää voidaan käyttää myös yhdessä muiden ruoanvalmistustapojen kanssa. Voit esimerkiksi kypsentää lihan käyttämällä ensin sous vide -menetelmää ja paistamalla sitä sitten lyhyesti pannulla.

Varoitus

- **Varmista, että käytät vain laadukkaita sous vide -pusseja, kun käytät sous vide -toimintoa.**
- **Jos käytät sous vide -pussia ruoanlaittoon, muista valita sous vide -ruoanvalmistustapa, koska muuten pussi saattaa sulaa.**
- **Sous vide -toimintoa ei suositella käytettävän alle 50°C:n lämpötiloissa, sillä se saattaa aiheuttaa bakteerien kasvua.**

Taulukossa annettu ohjeellinen kypsennysaika pätee sous vide -ruoanvalmistustapaan. Jos kypsennystulos ei vastaa odotuksia, suosittelemme asettamaan lämpötilan muutamaa astetta korkeammalle tai matalammalle oman makusi mukaan. Voit myös mukauttaa kypsennysaikaa.

Ainesryhmä	Ainesosa	Kypsennys-lämpötila	Kypsennys-kosteus	Kypsennysai-ka	Kypsyysaste
(Punainen) Liha	Naudan sisäfilee, 350 g, paksuus 4 cm	54°C		70–180 min	Medium
	Rib eye -pihvi, 450 g, paksuus 4 cm	54°C		100–180 min	Medium
	Naudan filet mignon, 250 g, paksuus 4 cm	54°C		80–120 min	Medium
Sianliha	2 x porsaankyljys, 250 g	63°C		60–120 min	Medium, murea, mehevä
Siipikarja	2 x kananrinta, 250 g	66°C		70–180 min	Mehevä ja murea
Äyriäiset	Katkaravut kuorineen, keskikokoinen, 400 g	56°C		40–65 min	Läpinäkymätön, voinen, mehevä
Kala	4 x lohifilee, 150 g	52°C		45–70 min	Kiinteä ja mureneva

Ainesryhmä	Ainesosa	Kypsennys-lämpötila	Kypsennys-kosteus	Kypsennysai-ka	Kypsyysaste
Kananmunat	10 keskikokoista kananmunaa	66°C		55–70 min	Uppomunan kaltainen, kiinteä valkuainen, taipuisa keltuainen
	10 keskikokoista kananmunaa	74°C		60–75 min	Kovaksi keitetyn kaltainen
Kasvikset	Vihreä parsa, 250 g	85°C		12–18 min	Napakka
	Parsakaalin kukinnot, 400 g	85°C		15–20 min	Napakka
Jälkiruoat	Paahtovanukas, 5 x 9x5 cm:n annosvuokaa	82°C		70–80 min	Silkinpehmeä
	Juustokakku, 6 x 39 cl:n kannellista lasipurkkia	80°C		80–90 min	Kermainen

Defrost (Sulatus)

Suosittelemme sulatusta pakastetuille tuotteille, kuten vihanneksille, lihalle, kalalle ja hedelmille.
Taulukossa annettu ohjeellinen kypsennysaika pätee sulatustoimintoon.
Sulatusaika riippuu pakasteiden määrästä ja koosta. Jos pakaste ei sula täysin, lisää sulatusaikaa.

Ainesryhmä	Ainesosa	Määrä	Sulatusaika
Hedelmät	Kaikki marjat	500 g	8 min
	Omenasose/-palat	500 g	10 min
	Luumu	500 g	10 min
	Persikka	500 g	10 min
Kasvikset	Yhteen jäätyneet pakastekasvikset	500 g	10 min
Kala	Kalafileet	200 g	5 min
	Kokonainen kala	250 g	8 min
	Katkaravut	300 g	5 min
Naudan- ja sianliha	Jauheliha	250 g	15 min
	Kuutioitu liha	400 g	20 min
	Kotletit	250 g	15 min
	Makkarat	250 g	10 min
Siipikarja	Kokonainen broileri	1200 g	30 min

Ainesryhmä	Ainesosa	Määrä	Sulatusaika
	Kananrinta	400 g	15 min
	Kanankoivet	400 g	13 min
Leivonnaiset	Voitaikina	300 g	10 min
	Taikinat	500 g	15 min
	Korvapuustit	500 g	13 min
Leipä/sämpylät	Sämpylät	500 g	13 min
	Ruisleipä	500 g	15 min
	Kokojyväleipä	500 g	15 min
	Vehnäleipä	500 g	15 min
Valmisruoat	Keitto	1000 g	25 min
	Padat	1000 g	30 min
	Riisi	250 g	8 min

Tärkeää

- **Älä käytä sulatuksessa irtoavaa nestettä ruoanvalmistukseen.**
- **Älä pakasta ruokaa uudelleen sulatuksen jälkeen.**

Reheat (Lämmitys)

Lämmitystoiminnon avulla voit lämmittää ruoantähteesi helposti, nopeasti ja terveellisesti ja saada mehevän ja tasaisen lopputuloksen.
Taulukossa annettu ohjeellinen kypsennysaika pätee lämmitystoimintoon. Jos ruokasi ei ole riittävän lämmintä lämmitysajan päätyttyä, lisää ajastimeen lisää minuutteja.

Ainesryhmä	Määrä	Lämmitysaika
Lisuke – pasta	500 g	10 min
Lisuke – riisi	500 g	10 min
Vuokaruoka	1500 g	25 min
Kalafilee(t)	250 g	8 min
Lasagne	1000 g	25 min
Naudan-/sianliha	250 g	10 min
Siipikarja	250 g	10 min
Kasvikset	500 g	10 min
Keitto	1000 g	20 min
Dim sum	400 g	12 min
Ohukaiset	250 g	8 min
Munakas	250 g	8 min
Pizza	2 palaa	10 min

Manual (Manuaalinen) -tila

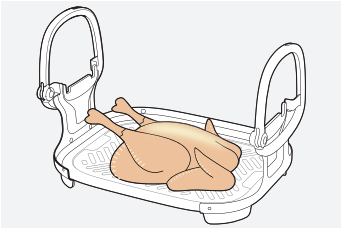
Tätä ruoanlaittotilaa suositellaan käyttäjille, jotka tuntevat laitteen käytön ja ovat kokeilleet ruoanlaittoa reseptien mukaan tai ainesosien mukaan.
Tässä tilassa voit määrittää itse ruoanlaittoasetukset, kuten ajan, lämpötilan ja kosteuden.
Voit valita ajan 1–60 minuutin väliltä ja lämpötilan 60–160°C:n väliltä. Käytössäsi on kolme kosteusastetta: (ei kosteutta), (keskitason kosteus) ja (korkea kosteustaso).

Lisätarvikkeet

Kiertoilmakypsentimen mukana toimitetaan perustarvikkeet sekä mallista riippuen joitakin lisätarvikkeita.
Alla on ehdotuksia tarvikkeiden yhdistelystä ruoanlaitossa.

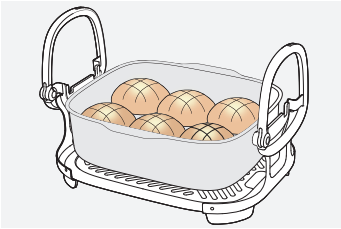
Huomautus

- Käytä kiertoilmakypsentimessä aina alusastiaa sekä ritilää. Muut tarvikkeet asetetaan näiden päälle.

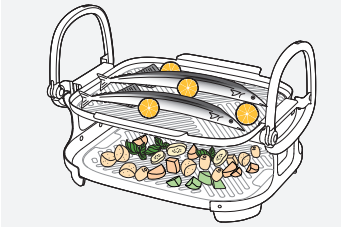


Vain alusastia ja ritilä

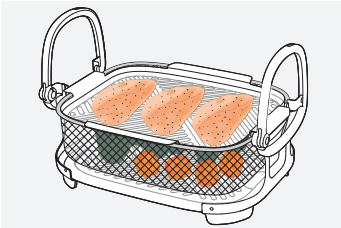
Alusastia, ritilä ja kori



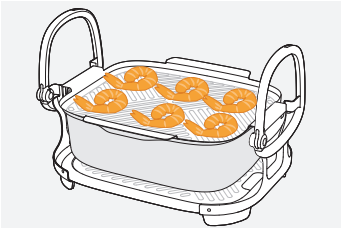
Alusastia, ritilä ja valmistusastia



Alusastia, ritilä ja toinen taso



Alusastia, ritilä, kori ja toinen taso



Alusastia, ritilä, valmistusastia ja toinen taso

Ääniohjaus

1. Varmista, että kiertoilmakypsennin on yhdistetty älylaitteeseen ja olet antanut luvan etäkäyttöön NutriU-sovelluksen profiiliosiossa.
2. Varmista, että olet ladannut ääniavustajasovelluksen.
3. Yhdistä NutriU-sovellus ja ääniavustajasovellus.

Huomautus

- Jos ääniohjaus ei ole valittavissa NutriU-sovelluksessa, voit aktivoida Amazon Alexa -taidon ääniavustajasovelluksen avulla.
- Ääniavustajasovelluksessa on yksityiskohtaisia ääniohjauskomentoja.
- NutriU-sovelluksen voi yhdistää ääniavustajasovellukseen myös kiertoilmakypsentimen ensimmäisen yhdistämisen yhteydessä.

Puhdistus

Yleistä

Tärkeää

- **Älä käytä metallisia keittiövälineitä tai hankaavia puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa tarttumatonta pinnoitetta.**
- **Älä käytä paistotilan sisällä olevan vesisuuttimen puhdistamiseen teräviä tai piikikkäitä välineitä, sillä ne voivat hajottaa suuttimen.**

Huomautus

- Laitteen sisäpinnassa, alusastiassa, korissa, valmistusastiassa sekä toisessa tasossa on tarttumaton pinnoite.
- Puhdista laitteen paistotila perusteellisesti pyyhkimällä se kuumalla vedellä ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa. Puhdista myös alusastia, kori, valmistusastia sekä toinen taso kuumalla vedellä ja hankaamattomalla sienellä (katso puhdistustaulukko).
- Puhdista laite aina käytön jälkeen. Poista öljy ja rasva paistotilasta ja kannesta jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Älä täytä paistotilaa vedellä puhdistaessasi sitä.

1. Katkaise laitteen virta painamalla kiertosäädintä pitkään, irrota pistoke pistorasiasta, avaa kansi ja anna laitteen jäähtyä noin 30 minuuttia.
2. Voit nopeuttaa kiertoilmakypsentimen jäähtymistä irrottamalla alusastian, korin, valmistusastian ja/tai toisen tason.
3. Pese paistotila kuumalla vedellä ja käytä tarvittaessa astianpesuainetta ja hankaamatonta sientä (katso lisätietoja puhdistustaulukosta).
4. Voit helpottaa perusteellista puhdistusta irrottamalla ritilän alusastiasta.

Vinkki

- Jos paistotilaan on tarttunut ruokajäämiä, voit käyttää laitteen EasyClean-toimintoa, joka pehmentää jäämiä ja helpottaa laitteen puhdistamista (katso kohta Automaattiset puhdistusohjelmat).

5. Puhdista alusastia, kori, valmistusastia ja toinen taso astianpesukoneessa. Voit pestä ne myös kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä (katso lisätietoja puhdistustaulukosta).
6. Pyyhi laitteen ulkopuoli kostealla liinalla.
7. Varmista, että laitteen sisäpuoli on täysin kuiva ennen kannen sulkemista ja laitteen varastoimista.

Vinkki

- Jos et aio käyttää laitetta hetkeen, se kannattaa puhdistaa perusteellisesti ennen varastoimista esimerkiksi hajujen välttämiseksi. Puhdistuksen jälkeen kansi kannattaa jättää auki, kunnes laitteen sisäpuoli on täysin kuiva. Älä varastoi laitetta kansi kiinni, jos se ei ole täysin puhdas ja kuiva.

Huomautus

- Varmista, että näyttöön ei jää kosteutta. Kuivaa ohjauspaneeli liinalla puhdistamisen jälkeen.
- Jos paistotilaan muodostuu vettä tai kosteutta (esimerkiksi ruoasta erittyvä kosteus, tiivistynyt kosteus, automaattisen puhdistusohjelman aiheuttama kosteus jne.), poista vesi puhdistussienellä ennen kuin se nousee takaosan tyhjennysaukon tasolle. Veden pääseminen lämmittimeen voi aiheuttaa savupäästöjä.

Puhdistustaulukko

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

Huomautus

- Käytä Rinsing (Huuhtelu)- tai Easy Clean -toimintoa paistotilan perusteelliseen puhdistukseen.

Automaattiset puhdistusohjelmat

Rinsing (Huuhtelu)

Huuhteluohjelmaa suositellaan käytettäväksi silloin, jos et ole käyttänyt kiertoilmakypsennintä pitkään aikaan. Se huuhtelee sisäisen järjestelmän vedellä.

Easy Clean

EasyClean-toiminto helpottaa rasvaisten jäämien liuottamista ja paistotilan syväpuhdistusta. Ohjelma kestää 20 minuuttia. Kun ohjelma on päättynyt, sinun tarvitsee vain pyyhkiä paistotila kostealla liinalla.

Kalkinpoisto

Kiertoilmakypsentimen näytölle ilmestyy muistutus, kun kalkinpoisto on tarpeen.

Huomautus

- Suosittelemme tekemään kalkinpoiston muistutuksen ilmestyessä, sillä muutoin vesijärjestelmä saattaa tukkeutua. Voit myös ohittaa muistutuksen, jos haluat suorittaa kalkinpoiston myöhemmin. Muistutus ilmestyy uudelleen, kun käynnistät laitteen seuraavan kerran.

1. Siirry laitteen näytöllä kohtaan Tools (Työkalut) → Descaling (Kalkinpoisto).

Huomautus

- Varmista, että laitteen virta on kytketty ja paistotilassa ei ole nestettä. Jos laite on vielä kuuma, avaa kansi ja anna laitteen jäähtyä vähintään 30 minuuttia.

2. Kaada noin 80 ml Philipsin CA6700-kalkinpoistoainetta tai sitruunahappoa tyhjään vesisäiliöön ja aseta vesisäiliö takaisin laitteeseen lisäämättä siihen vettä.

Huomautus

- Käytä vain Philipsin kalkinpoistoainetta tai sitruunahappoa. Älä koskaan käytä kalkinpoistoainetta, jossa on rikkihappoa, suolahappoa, sulfamiinihappoa tai etikkahappoa (viinietikka), sillä tämä voi vahingoittaa vesijärjestelmää, eikä aine irrota kalkkikertymiä kunnolla.

3. Aloita kalkinpoisto painamalla Continue (Jatka) -painiketta.

Huomautus

- Laite annostelee nyt kalkinpoistoaineen. Aine kerääntyy paistotilan pohjalle.

4. Odota, kunnes näet seuraavat ohjeet näytöllä. Tämä vaihe kestää noin 10 minuuttia.

5. Tyhjennä vesisäiliö, huuhtele se ja täytä se puhtaalla vedellä MAX-merkkiin asti.

6. Vahvista sitten toiminto painamalla OK-painiketta kiertosäätimellä. Tämän jälkeen laite huuhtelee vesijärjestelmän puhtaalla vedellä.
7. Kun huuhtelu on päättynyt, paina OK-painiketta päättääksesi kalkinpoistoprosessin.
8. Pyyhi paistotilan pohja kuivalla liinalla.

Vinkki

- Voit käyttää sitruunahappoa (sekoita veteen ohjeiden mukaan) pienten kalkkeutumien poistamiseksi paistotilasta. Lisää sitruunahappoa paistotilaan, anna sen vaikuttaa muutama minuutti ja pyyhi se pois.

Säilytys

1. Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
2. Tyhjennä vesisäiliö.
3. Varmista ennen varastointia, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia.
4. Pinoa varusteet päällekkäin ja varastoi ne laitteen sisään.

Vinkki

- Jos et aio käyttää laitetta hetkeen, se kannattaa puhdistaa perusteellisesti ennen varastoimista esimerkiksi hajujen välttämiseksi. Puhdistuksen jälkeen kansi kannattaa jättää auki, kunnes laitteen sisäpuoli on täysin kuiva. Älä varastoi laitetta kansi kiinni, jos se ei ole täysin puhdas ja kuiva.

Huomautus

- Kanna kiertoilmakypsennintä aina vaakasuorassa.
- Varmista, että varusteet on pinottu oikein sisäkkäin niin, että ne mahtuvat laitteen sisälle ja laitteen kansi sulkeutuu kunnolla.

Kierrätys

- Älä hävitä vanhaa laitetta tavallisen talousjätteen mukana, vaan toimita se valtuutettuun kierrätyspisteeseen. Näin autat vähentämään ympäristölle aiheutuvia haittavaikutuksia.
- Noudata maasi sähkö- ja elektroniikkalaitteiden erillistä keräystä koskevia sääntöjä. Asianmukainen hävittäminen auttaa ehkäisemään ympäristölle ja ihmisille mahdollisesti koituvia haittavaikutuksia.

Vaatimustenmukaisuusvakuutus

Täten DAP B.V. vakuuttaa, että NX096x-kiertoilmakypsennin on direktiivin 2014/53/EU mukainen.
EU:n vaatimustenmukaisuusvakuutus on luettavissa kokonaisuudessaan osoitteessa **https://www.philips.com**.
NX096x-kiertoilmakypsentimessä on WiFi-moduuli ja 2,4 GHz:n 802.11 b/g/n, jonka enimmäislähtöteho on 92,9 mW (EIRP).

Takuu ja tuki

Jos haluat lisätietoja tai tukea tuotteen käyttöön, käy osoitteessa **www.philips.com/support**, skannaa pakkauksen tai esittelyvihkon QR-koodi tai lue erillinen maailmanlaajuinen takuulehtinen.

Ohjelmisto- ja laiteohjelmistopäivitykset

Pidä ohjelmisto ajan tasalla, jotta voit suojata tietosi ja jotta kiertoilmakypsennin ja sovellus toimivat mahdollisimman hyvin yhdessä.
Päivitä sovellus aina uusimpaan versioon.
Kiertoilmakypsennin päivittää laiteohjelmiston automaattisesti.

Huomautus

- Varmista, että kiertoilmakypsennin on yhdistetty kotisi WiFi-verkkoon, jotta se voi päivittää laiteohjelmiston uusimpaan versioon.
- Käytä aina sovelluksen ja laitteen uusinta ohjelmistoversiota.
- Päivityksiä on saatavana, kun ohjelmistoon on tehty muutoksia.
- Laiteohjelmistopäivitys käynnistyy automaattisesti, kun kiertoilmakypsennin on valmiustilassa. Tämä päivitys kestää muutaman minuutin. Kiertoilmakypsennintä ei voi käyttää sen aikana.

Laitteiden yhteensopivuus

Yksityiskohtaiset tiedot sovelluksen yhteensopivuudesta ovat sovelluskaupassa.

Tehdasnollaus

Palauta kiertoilmakypsentimen tehdasasetukset valitsemalla tehdasasetusten palautustoiminto kohdassa Tools (Työkalut) → Settings (Asetukset).
Sen jälkeen kiertoilmakypsennin ei ole enää yhteydessä kodin WiFi-verkkoon eikä pariliitetty älylaitteeseesi.

Vianmääritys

Tämä osio esittää lyhyesti yleisimmät ongelmat, joita saatat kohdata käyttäessäsi laitetta. Ellet löydä ongelmaasi ratkaisua seuraavista tiedoista, lue osoitteesta **www.philips.com/support** vastauksia usein kysyttyihin kysymyksiin tai ota yhteys maasi kuluttajapalvelukeskukseen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Laitteen ulkopuoli kuumenee käytön aikana.	Paistotilan sisäpuolen lämpö säteilee myös ulkopinnalle.	Tämä on normaalia. Kaikki kahvat ja nupit, joihin on voitava koskea käytön aikana, pysyvät riittävän viileinä.
		Paistotila, alusastia ja ritilä, kori, valmistusastiat (ei kaikissa malleissa), toinen taso (ei kaikissa malleissa) ja kokoontaitettavat kahvat kuumenevat aina laitteen käytön aikana ruoan kypsentymisen varmistamiseksi. Nämä osat kuumenevat aina niin paljon, että niihin ei voi koskea.
		Jos laite on käytössä pitkään, jotkin osat kuumenevat niin paljon, että niihin ei voi koskea. Nämä alueet on merkitty laitteeseen tällä kuvakkeella: Laitetta on turvallista käyttää, kun tiedät kuumat osat etkä koske niihin.
Laite ei käynnisty.	Laitetta ei ole liitetty verkkovirtaan.	Tarkista, että pistoke on liitetty kunnolla pistorasiaan.
	Yhteen pistorasiaan on liitetty useampia laitteita.	Laitteen wattiluku on suuri. Kokeile toista pistorasiaa ja tarkista sulakkeet.
Pinnoite on irronnut joistakin kohdista kiertoilmakypsentimen sisäpuolella ja osassa sen lisävarusteista.	Paistotilan sisäpuolen ja varusteiden pinnoite voi irrota joistakin kohdista, jos pinnoitetta on vahingossa kosketettu tai naarmutettu (esimerkiksi karkealla puhdistusvälineellä puhdistuksessa ja/tai lisävarusteita paistotilaan asetettaessa).	Voit ehkäistä vaurioita asettamalla astian/ritilän/korin tai muut lisävarusteyhdistelmät paistotilaan mahdollisimman huolellisesti raapimatta paistotilan seinämiä. Huomaa, että vaikka pinnoitetta olisi irronnut, tämä ei ole vaarallista, koska kaikki käytetyt materiaalit ovat turvallisia elintarvikekäytössä.
Laitteen sisältä kuuluu erikoista ääntä.	Laitteessa on tuuletin, joka puhaltaa kuumaa ilmaa ruokaan, sekä vesipumppu, joka mahdollistaa höyrytoiminnon käyttämisen.	Ääni on normaali ja tarkoituksenmukainen. Jos ääni voimistuu tai muuttuu, ota yhteyttä Philipsin tukikeskukseen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Valmistamani ruoka ei onnistunut odotetusti.	Jos seurasit kiertoilmakypsentimelle tarkoitettuja NutriU-sovelluksen reseptejä, saatoit ehkä käyttää eri määriä aineksia kuin reseptissä oli mainittu.	Seuraa ruokamääriä tarkasti, kun valmistat ruokaa NutriU-reseptien mukaan. Muutokset määrissä voivat vaikuttaa lopputulokseen.
	Muutit suositeltuja ruoanlaittoasetuksia, kuten aikaa, lämpötilaa tai kosteutta. Tämä voi vaikuttaa lopputulokseen.	Tarkista reseptissä mainitut ruoanlaittoasetukset ja muuta niitä vain, jos haluat esimerkiksi kypsentää ruokaa kauemmin tai haluat naudanlihasta hieman raaempaa.
	Käytit ruoanvalmistustapaa, joka ei sovi valmistamallesi ruoalle. Esimerkiksi Air steam (Höyrytys) -ruoanvalmistustavan käyttäminen lehtivihanneksien kypsentämiseen saattaa tehdä vihanneksista ylikypsiä ja vettyneitä. Käytä sen sijaan Steam (Höyrytys) -ruoanvalmistustapaa ja katso lisäohjeita ruoanvalmistusta käsittelevistä kappaleista.	Lisätietoja ja -vinkkejä erilaisten ruoanvalmistustapojen käyttämisestä löydät käyttöoppaan ruoanlaittoa käsittelevistä kappaleista.
Laitteeni ainesluettelossa on vain muutamia ainesosia.	Kiertoilmakypsentimessä on ainesten oletusluettelo, joka päivittyy, kun yhdistät laitteesi Wi-Fi-verkkoon ja teet pariliitoksen älylaitteeseen.	Aloita Wi-Fi-määritysprosessi siirtymällä laitteesi valikossa kohtaan Tools (Työkalut) -> Settings (Asetukset) -> WiFi Setup (Wi-Fi-määritys) ja seuraa laitteen ja sovelluksen ohjeita. Kun olet tehnyt tämän, ainesluettelo päivittyy automaattisesti oman maasi ruoanlaittoon tarkoitetuilla aineksilla.
Kiertoilmakypsentimestä tulee savua ja hajuja.	Valmistettava ruoka on rasvaista	Kaada ylimääräinen öljy tai rasva varovasti pois paistotilasta tai varusteista. Voit myös käyttää laitteen EasyClean-ohjelmaa, joka löytyy valikon kohdasta Tools (Työkalut). Ohjelma auttaa liuottamaan rasvaa laitteesta ja puhdistamaan laitteen perusteellisesti.
	Paistotilassa on vielä rasvajäämiä edellisestä paistokerrasta.	Paistotilassa kuumenevat rasvajäämät aiheuttavat savua ja hajuja. Muista aina puhdistaa paistotila ja käyttämäsi varusteet.
	Marinadi, neste tai lihan nesteet roiskuvat sulaneessa rasvassa.	Pyyhi ylimääräiset nesteet aineksista ennen niiden asettamista kiertoilmakypsentimeen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Kiertoilmakypsentimen WiFi-merkkivalo ei enää pala.	Kiertoilmakypsennin ei ole enää yhdistettynä kodin WiFi-verkkoon. Kodin WiFi-verkkoa on mahdollisesti muutettu.	Aloita Wi-Fi-määritysprosessi siirtymällä laitteesi valikossa kohtaan Tools (Työkalut) → Settings (Asetukset) → WiFi Setup (Wi-Fi-määritys) ja seuraa laitteen ja sovelluksen ohjeita.
Sovellus ilmoittaa, että pariliitosprosessi ei onnistunut.	Toinen käyttäjä on pariliittänyt kiertoilmakypsentimen muuhun älylaitteeseen ja ruoanvalmistus on kesken.	Odota, että toinen käyttäjä on lopettanut kiertoilmakypsentimen käytön. Yhdistä sitten kiertoilmakypsennin uudelleen älylaitteeseesi.
En voi käyttää kiertoilmakypsennintäni etänä sovelluksellani (esim. lähettää reseptiä ja aloittaa ruoanlaittoa NutriU-sovelluksella).	Kiertoilmakypsennin ei ole yhteydessä kodin WiFi-verkkoon ja/tai sitä ei ole pariliitetty älylaitteeseesi.	Tarkista ensin, että kiertoilmakypsennin on yhteydessä Wi-Fi-verkkoon. Jos teit Wi-Fi-määrityksen Philipsin NutriU-sovelluksessa ja yhdistit laitteesi Wi-Fi-verkkoon, laitteen näytössä pitäisi palaa valkoinen Wi-Fi-kuvake.
	Et ole ehkä antanut NutriU-sovelluksen profiilissa lupaa etäkäyttöön.	Siirry NutriU-sovelluksessa profiiliisi ja varmista, että etäohjauksen salliva valintaruutu on valittuna.
Paistotilassa on vettä ruoanlaiton jälkeen.	Kiertoilmakypsennin tuottaa höyryä ruoanlaiton aikana. Höyry tiivistyy ruoan pinnalle ja paistotilan sisäpinnoille. Tiivistynyt vesi ei katoa paistotilasta ruoanlaiton jälkeen.	Tietty määrä vettä paistotilassa ruoanlaiton jälkeen on normaalia. Pyyhi vesi pois kostealla, hankaamattomalla liinalla.

© 2022 Philips Domestic Appliances Holding B.V.
Kaikki oikeudet pidätetään