

PHILIPS

NX0960



Kasutusjuhend

Tähtis!	3
Elektromagnetväljad (EMV)	5
Automaatne väljalülitumine	5
Tutvustus	6
Üldine ülevaade	7
Funktsioonide kirjeldus	8
Enne esimest kasutamist	10
Kuumaõhuküpseti ühendamine NutriU rakendusega	11
Kasutamiseks valmistumine	13
Kuumaõhuküpseti kasutamine	13
Küpsetusrežiimid	16
Retseptiga juhendatud toiduvalmistamine NutriU rakenduse kaudu	16
Režiim „Koostisained“	17
Režiim „Küpsetusmeetod“	22
Manuaalrežiim	30
Tarvikud	30
Hääljuhtimine	31
Puhastamine	32
Üldine teave	32
Puhastustabel	34
Automaatsete puhastusprogrammide kasutamine	35
Hoiustamine	36
Ümbertöötlus	36
Vastavusdeklaratsioon	37
Garantii ja tugi	37
Tark- ja püsivara uuendused	37
Seadme ühilduvus	37
Tehase vaikeseaded	37
Veaotsing	38

Tähtis!

Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt seda olulist teavet sisaldavat dokumenti ja hoidke see edaspidiseks alles.

Oht!

- Ärge kunagi kastke seadet vette ega loputage seda voolava vee all.
- Ärge täitke küpsetuskambrit veega, see võib tuua kaasa elektrilöögi.
- Ärge täitke küpsetuskambrit õliga, kuna see võib tekitada tuleohtliku olukorra.
- Ärge kasutage seadet, kui selle pistik, toitekaabel või seade ise on kahjustatud.
- Ärge kasutage küpsetuskambri sees oleva veedüüsi puhastamiseks teravaid ega torkavaid tööriistu, see võib düüsi hävitada.
- Ärge blokeerige seadme töötamise ajal õhu sissevoolu- ega väljavooluavasid.
- Ärge kunagi puutuge seadme sisemust ajal, mil seade töötab.
- Ärge kunagi täitke seadet toiduga üle SUURIMA lubatud taseme või kuni kaaneni.

Hoiatus!

- Ohtlike olukordade vältimiseks tuleb kahjustatud toitekaabel lasta uue vastu vahetada Philipsil, tema hooldusesindusel või samaväärse kvalifikatsiooniga isikul.
- Ühendage seade vaid maandatud seinakontakti. Veenduge alati, et pistik oleks korralikult pistikupesaga ühendatud.
- Seade ei ole mõeldud välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil kasutamiseks.
- Seadme pinnad võivad kasutamise käigus kuumeneda.



- Seda seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ning füüsiliste puuete ja vaimuhäiretega isikud või isikud, kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid valvatakse või neile on antud juhendid seadme ohutu kasutamise kohta ja nad mõistavad sellega seotud ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada ainult siis, kui nad on vanemad kui 8 aastat ja täiskasvanu järelevalve all.
- Hoidke seade ja selle toitekaabel alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge kasutage seadmes kunagi kergeid või tuleohtlikke koostisaineid ega küpsetuspaberit.
- Ärge laske seadmel kokku puutuda kõrgete temperatuuride, kuuma gaasi, auru või niiske kuumusega, mis pärinevad muudest allikatest peale auruti enda. Ärge asetage seadet kuumale gaasipliidile, mis tahes elektripliidile, elektrilistele küpsetusplaatidele ega kuuma ahju või nende lähedale.

- Ärge pange seadet seina vastu või muude aurust kahjustuvate asjade (nt seinad ja riiulid) alla või lähedale. Jätke seadme tagant, mõlemalt küljelt ja pealt vähemalt 10 cm vaba ruumi. Ärge asetage midagi seadme peale.
- Kasutamise ajal väljub õhu väljavooluavadest kuuma auru. Hoidke oma käed ja nägu aurust ja õhu väljavooluavadest ohutus kauguses.
- Seade on varustatud karastatud klaasiga. Kui klaas on kahjustatud, ärge kasutage seadet enam ja pöörduge lähima teeninduskeskuse poole.
- Hoidke toitekaabel kuumadest pindadest eemal.
- Seadme kasutamise ajal ja selle järel võivad tarvikud kuumad olla, käsitsege seadet alati ettevaatlikult.
- Pange tähele, et küpsetamise ajal, soojana hoidmise režiimis ja kaane eemaldamisel tuleb seadmest kuuma auru. Toidu kontrollimisel kasutage alati pika käepidemega köögiriistu.
- Ärge kasutage seadet muuks kui selles juhendis kirjeldatud otstarbeks ja kasutage ainult Philipsi originaaltarvikuid.
- Ärge kasutage teiste tootjate poolt tehtud tarvikuid või osi, mida Philips ei ole eriliselt soovitanud. Selliste tarvikute või osade kasutamisel kaotab garantii kehtivuse.
- Kasutage oma toidu töötlemisel alati selleks ettenähtud tarvikuid. Ärge laske kunagi toidul otse põhjas asuva aurugeneraatoriga kokku puutuda.
- Ärge jätke seadet järelevalveta tööle. Veenduge, et teil on alati kontroll seadme üle.
- Kasutage seadet alati korralikult suletud kaanega.
- Funktsiooni sous vide kasutamisel veenduge, et kasutate vaid kvaliteetseid sous vide'i kotte.
- Kasutage sous vide'i kotte vaid funktsiooniga sous vide, vastasel juhul võivad kotid sulada.
- Funktsiooni sous vide ei soovitata kasutada alla 50°C juures, kuna see võib soodustada bakterite kasvu.
- Enne seadme ühendamist vooluvõrku kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
- Ärge asetage seadet kergesti süttivate materjalide, näiteks laudlina või kardina peale ega lähedusse.
- Enne seadme esmakordset kasutuselevõttu ja pärast iga kasutust peske hoolikalt kõik toiduainetega kokkupuutuvad osad puhtaks. Lugege kasutusjuhendis olevaid juhiseid.
- Ärge aurutage külmutatud liha, linnuliha või mereande. Alati sulatage need toiduained täielikult üles enne aurutamist.
- Seadme pinnad võivad kasutuse käigus kuumeneda.
- See seade on mõeldud kasutamiseks ümbritseva temperatuuri vahemikus 10°C–40°C.

Ettevaatust!

- Seade on mõeldud üksnes tavapäraseks kodukasutuseks. See pole mõeldud kasutamiseks kaupluste, kontorite, talumajapidamiste ega muude töokeskkondade töötajate köökides. Samuti ei ole see mõeldud kasutamiseks klientidele hotellides, motellides, öömajades ega teistes majutusasutustes.
- Eemaldage toitekaabel seinakontaktist enne seadme kokkupanemist, lahtivõtmist, ladustamist või puhastamist või kui seade on järelevalveta.
- Ärge teisaldage aurutit kasutamise ajal.
- Viige seade uurimiseks või parandamiseks alati Philipsi volitatud hoolduskeskusesse. Ärge parandage seadet ise, vastasel juhul muutub garantii kehtetuks.
- Kasutage veepaagis ainult vett.
- Enne käsitsemist ja puhastamist laske seadmel umbes pool tundi jahtuda.
- Asetage seade stabiilsele, horisontaalsele ja tasasele pinnale ning veenduge, et ülekuumenemise vältimiseks oleks selle ümber vähemalt 10 cm vaba ruumi.
- Ärge kasutage seadme sahtlit hoiustamiskohana muul juhul kui asjakohaste tarvikute jaoks.
- Temperatuur, niiskus ja aeg võivad erineda sõltuvalt sellest, millist laadi ja millises koguses toidu te seadmesse olete pannud.
- Seadme väärkasutusel, kasutamisel professionaalsel või poolprofessionaalsel eesmärgil või kui seadet ei kasutata kasutusjuhendile vastavalt, kaotab garantii kehtivuse, kusjuures Philips ei võta endale vastutust põhjustatud kahjustuste eest.
- Veepaagi täitmiseks, taastäitmiseks või tühjendamiseks eemaldage see seadmest. Ärge kallutage seadet veepaagi tühjendamiseks.
- Kui küpsetuskambrist tuleb eemaldada vedelikku, kasutage selleks käsna vms. Ärge kallutage seadet selle tühjendamiseks.
- Kuna toit erineb nii oma päritolu, suuruse kui ka kaubamärgi poolest, siis veenduge, et see oleks ikka enne väljavõtmist küpsenud.
- Ärge külmutage sulanud toitu.
- Ärge kasutage katlakivi eemaldamiseks äädikhappeid.

Elektromagnetväljad (EMV)

See Philipsi seade vastab kõikidele elektromagnetväljaga kokkupuudet käsitlevatele kohaldatavatele standarditele ja õigusnormidele.

Automaatne väljalülitumine

Kuumaõhuküpseti on varustatud automaatse väljalülitamise funktsiooniga. Kui seade on sisse lülitatud, aga mitte toiduvalmistamise või soojana hoidmise režiimis, siis lülitub see mittekasutamisel pärast 20 minuti möödumist ooterežiimi. Seadme käsitsi väljalülitamiseks hoidke all pöördnuppu.

Õnnitleme ostu puhul ja tervitame Philipsi poolt!

Philipsi pakutava tootetoe eeliste täielikuks kasutamiseks registreerige oma toode veebilehel **www.philips.com/welcome**.

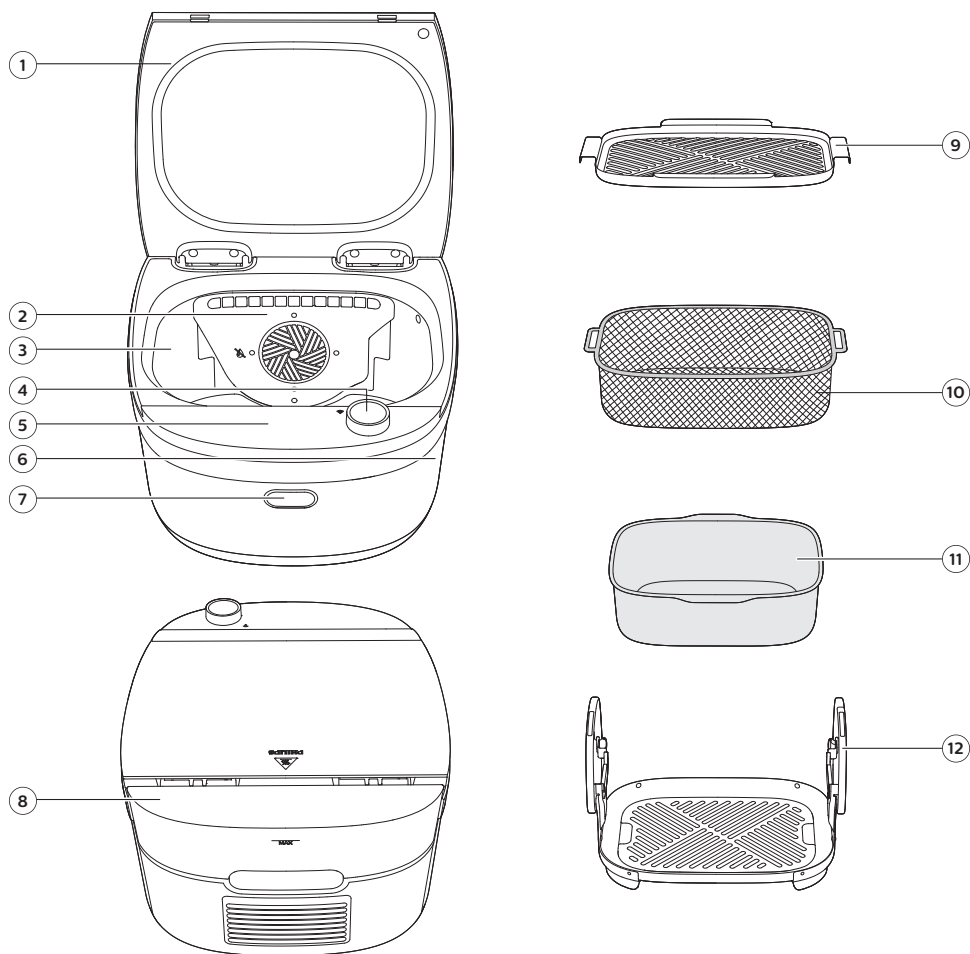
Philipsi kuumaõhuküpseti kasutab NutriFlavori tehnoloogiat, et luua sooja õhu ringluse ja niiskuse optimaalne suhe ning valmistada täiuslikult iga soovitud toit. Krõbedad köögiviljad, mahlane kala, õrn liha, pehmed küpsetised, säilitades toitained kuni 90% ulatuses*. Avastage ühe nupuvajutusega maitsvate tervislike toitude valmistamise nauding.

Kui soovite leida inspiratsiooni uuteks retseptideks või saada kuumaõhuküpseti kohta lisateavet, külastage veebilehte **www.philips.com/welcome** või laadige alla tasuta NutriU rakendus** operatsioonisüsteemile IOS® või Android™.

* Testitud spargelkapsa, paprika, salatherneste 90% C-vitamiini, lõhe 93% omega3/6 ja veiseliha 90% raua suhtes. Laboratoorne mõõtmine õhuga aurutamise sättel.

** NutriU rakendus ei pruugi teie riigis saadaval olla. Sellisel juhul külastage inspiratsiooni saamiseks kohalikku Philipsi veebisaiti.

Üldine ülevaade



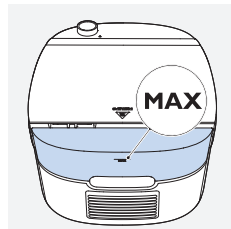
- | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| 1. Klaaskaas | 7. Kaanevabastusnupp |
| 2. Kuuma õhu tsirkulatsiooni võre | 8. Veenõu + kaas |
| 3. Küpsetuskamber | 9. Teine alus (müüakse eraldi) |
| 4. Pöördnupp | 10. Korv |
| 5. Ekraan | 11. Küpsetuspott (mõnel mudelil) |
| 6. Auru väljalaskeava | 12. Alumine kandik + võre |

Funktsioonide kirjeldus

Veepaak

Kuumaõhuküpseti on varustatud veepaagiga, mis asub seadme taga. Vee MAX tase on umbes 600 ml. MAX veetaseme näidik asub veepaagi käepideme poolel ja seda ei tohi ületada.

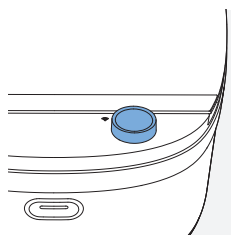
Lubjakivi kogunemise vältimiseks tühjendage veepaak pärast iga toiduvalmistamistsükli.



Pöördnupp

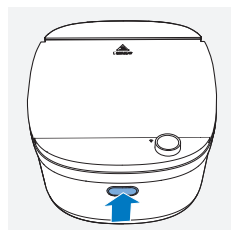
Seadme sisselülitamiseks vajutage pöördnuppu, seadme väljalülitamiseks hoidke pöördnuppu all.

Pärast seadme sisselülitamist vajutage toimingu kinnitamiseks pöördnuppu. Erinevate menüüvalikute läbimiseks või küpsetusaja muutmiseks keerake pöördnuppu.



Klaaskaas

Klaaskaane avamiseks vajutage vabastamisnuppu. Kaas avaneb automaatselt.

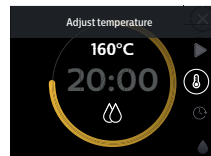


Hoiatus!

- Klaaskaane pind võib kasutamise ajal kuumeneda.

Temperatuuri seadistamine

Mõnel toiduvalmistamismeetodil on vaikumisi soovitatud temperatuurisäte, mida ei saa reguleerida, kuna erinev temperatuur võib mõjutada küpsetustulemust. Küpsetustemperatuuri muutmiseks kasutage manuaalrežiimi (vt peatükki „Küpsetusrežiimid“).



Niisutusseadistused

Mõnel toiduvalmistamismeetodil on vaikimisi soovitatud niisutussäte, mida ei saa reguleerida, kuna erinev niiskustase võib mõjutada küpsetustulemust. Niiskussätte muutmiseks kasutage manuaalrežiimi (vt peatükki „Küpsetusrežiimid“).



Kolm niiskustaset

	Kirjeldus	Kasutatud küpsetusmeetod
	Niisutus välja lülitatud	Küpsetus, röstimine
	Keskmine niiskustase	Vt retsepte NutriU rakenduses. Saadaval ka manuaalrežiimis
	Kõrge niiskustase	Aurutamine, õhuga aurutamine, aeglane küpsetamine, sulatamine, üllessoojendamine, sous-vide

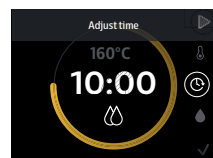
Küpsetusaeg

Manuaalrežiimis saate küpsetusaja seadistada 1 minutilt 60 minutile.

Küpsetusmeetodite režiimis saate seadistada küpsetusaja kindlas vahemikus. Vt tabelit peatükis „Küpsetusrežiimid → küpsetusmeetodid“.

Kõigil toiduvalmistamismeetoditel on vaikimisi küpsetusaeg, mida saab reguleerida vastavalt seadmesse pandud toidu kogusele või valmidusastmele.

Erinevate toidutüüpide jaoks leiate soovitatud toiduvalmistamise aja peatükist „Küpsetusrežiimid → koostisained“.



Heli

Seadme müra

Seadme töötamise ajal võite kuulda väikest müra. See on normaalne.

Müra tuleb vett läbi sisemise süsteemi saatvast pumbast ja ka ventilaatorist, mis tekitab seadmes õhuvoolu.

Heliteavitused

Mõnikord kuulete heli, näiteks kui seade on küpsetamise lõpetanud või kui küpsetamise ajal on vajalik mõni toiming, nt mõne muu koostisosa asetamine kuumaõhuküpsetisse.

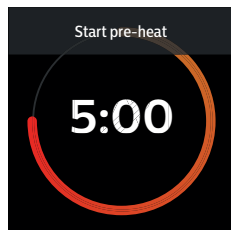
Eelkuumutamine

Mõned küpsetusmeetodid, nagu röstimine ja küpsetus, vajavad eelkuumutamist.

Eelkuumutuse teade ilmub automaatselt eelkuumutamist nõudvates küpsetusrežiimides.

Kui kuumaõhuküpseti on juba pärast millegi küpsetamist kuum, võite eelkuumutamise vahele jätta ja hakata kohe küpsetama.

Eelkuumutuse taimer on seadistatud viiele minutile ja seda ei saa reguleerida.



Tähtis!

- Optimaalse küpsetustulemuse saavutamiseks pange toit pärast eelkuumutamise lõppu kuumaõhuküpsetisse.

Tekstiviisard

Kõikidel menüükuvadel on tekstiviisard, mis aitab teil menüüs navigeerida.

Tekstiga kirjeldus kaob 10 sekundi pärast ja ilmub uuesti, kui avate menüüs uue lehekülje.

Enne esimest kasutamist

Tähtis!

- Esimesel kasutamisel võib kuumaõhuküpsetist eralduda suitsu ja lõhna. See peaks mõne minuti pärast kaduma. Enne kui alustate sellega küpsetamist laske seadmel väljalülitatud niisutusega töötada umbes 30 minutit 160°C juures, ventileerides tuba.

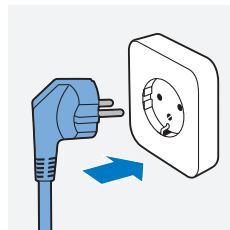
1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Eemaldage seadmelt kõik kleebised ja sildid (kui neid on).
3. Enne esmakasutust puhastage seadet põhjalikult, pühkides küpsetuskambrit märja mitteabrasiivse lapiga. Loputage tarvikuid ja eemaldatavaid osi sooja vee all.

Kuumaõhuküpseti ühendamine NutriU rakendusega

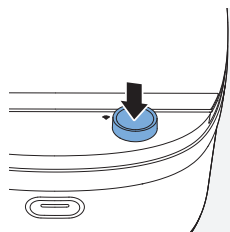
Tähtis!

- Enne WiFi seadistuse käivitamist veenduge, et teie nutiseade on ühendatud teie kodu WiFi võrguga.

1. Ühendage seade vooluvõrku.



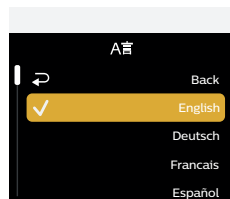
2. Vajutage seadme sisselülitamiseks pöördnuppu.



Märkus

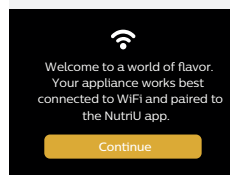
- Seadme esmakordsel sisselülitamisel palutakse teil valida keel, mida soovite kasutada menüüs liikumiseks.

3. Kerige loendis, kuni soovitud keel tõstetakse esile.

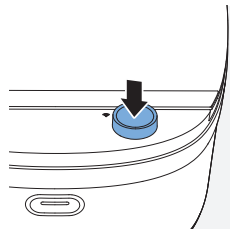


4. Keelevaliku kinnituseks vajutage pöördnuppu.

- Ilmub tervitusküla.



5. Kinnitamiseks ja jätkamiseks vajutage pöördnuppu.



Märkus

- Järgmisel kuval saate otsustada, kas ühendada seade kohe oma nutiseadmega või teha seda hiljem.

6. Kui otsustate kohe ühenduse luua, leidke valik „Jah, palun“.

Märkus

- Soovitame NutriU rakenduse alla laadida ja kuumaõhuküpseti rakendusse lisada seadme esmakordsel seadistamisel. See võimaldab teil kasutada kuumaõhuküpsetit täies ulatuses, näiteks toidu eemalt valmistamise võimaldamiseks ja teadete saamiseks küpsetusprotsessi kohta.

7. Kuvatakse QR-kood. Skannige seda, et laadida alla NutriU rakendus.

Näpunäide

- Rakenduse NutriU saate alla laadida ka rakenduste poest või veebisaidilt **www.philips.com/NutriU**. Teise võimalusena võite skannida oma kuumaõhuküpseti komplekti kuuluvas brošüüris oleva QR-koodi.

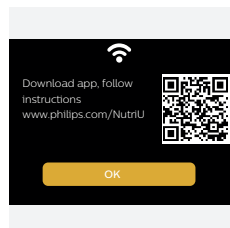
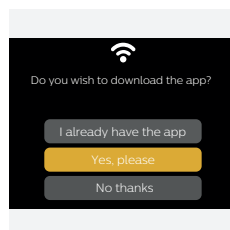
8. Avage NutriU rakendus ja läbige registreerimisprotsess.
9. Järgige rakenduse juhiseid, et ühendada oma kuumaõhuküpseti WiFi-ga ja siduda nutiseadmega.

Märkus

- Kui otsustate oma kuumaõhuküpseti hiljem ühendada, siis võite WiFi seadistusprotsessi käivitada kuumaõhuküpseti menüüs „Tarvikud → Seadistused → WiFi seadistus“.
- Kuumaõhuküpsetit saab rakendusega kasutada vaid siis, kui näidiku kõrval olev WiFi märgutuli on valge.

WiFi märgutulel on kaks olekut.

WiFi märgutuli on kustunud.	WiFi on välja lülitatud.
WiFi märgutuli põleb.	WiFi on sisse lülitatud ja ruuteriga ühendatud.



Tähtis!

- Kaugjuhtimine: saate oma kuumaõhuküpsetit rakenduse abil kaugjuhtida (nt saata retsept, küpsetamine peatada jne) ainult siis, kui olete NutriU rakenduses oma NutriU profiilis asuva „kaugjuhtimise nõusoleku“ andnud.
- Kontrollige, kas teie kuumaõhuküpseti on ühendatud 2,4 GHz 802.11 b/g/n koduse Wi-Fi võrguga.
- Ühe kasutaja sidumine: kuumaõhuküpsetit saab kaugjuhtida ainult üks kasutaja korraga. Kui kuumaõhuküpsetit ja NutriU rakendust tahab kasutada teine kasutaja, peab ta läbima sama sidumisprotsessi. Pärast sidumist toimub automaatselt esimese kasutaja lahtisidumine.
- WiFi seadistusprotsessi saab tühistada rakenduses või kuumaõhuküpseti lahtiühendamisega.

Märkus

- WiFi sisse- või väljalülitamiseks valige Tarvikud → Seadistused → WiFi seadistus.
- WiFi lähtestamiseks valige Tarvikud → Seadistused → WiFi seadistus.

Kasutamiseks valmistumine

1. Paigutage seade stabiilsele, horisontaalsele, tasasele ja kuumakindlale alusele.

Hoiatus!

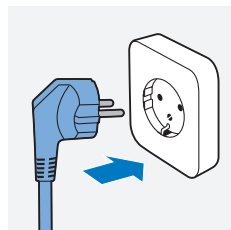
- Ärge asetage midagi seadme peale või külgedele. See võib õhuvoolu takistada ja küpsetustulemust mõjutada.
- Ärge asetage töötavat seadet esemete lähedusse, mida võib aur kahjustada (nt seinad ja riiulid).

Märkus

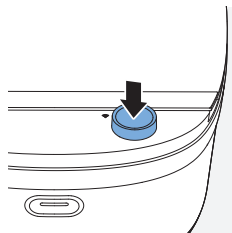
- Pange seadmesse alati korv koos kandikuga. Ärge kasutage korvi üksinda.

Kuumaõhuküpseti kasutamine

1. Ühendage kuumaõhuküpseti vooluvõrku.

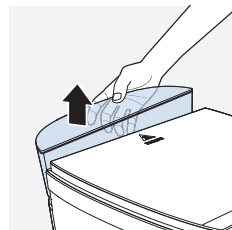


2. Vajutage kuumaõhuküpseti sisselülitamiseks pöördnuppu.

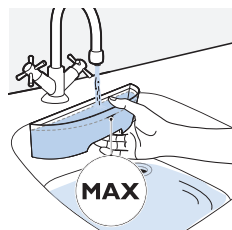


3. Täitke veepaak.

3a. Võtke veepaak kuumaõhuküpseti tagant ära ja avage veepaagi kaas.



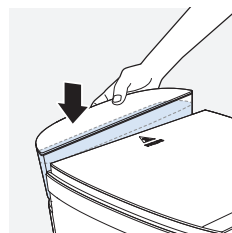
3b. Täitke see veega kuni MAX-tähiseni.



Märkus

- MAX veetaseme näidik asub veepaagi käepideme poolel ja seda ei tohi ületada.

3c. Asetage veepaagi kaas tagasi veenõule ja ühendage kuumaõhuküpsetiga.



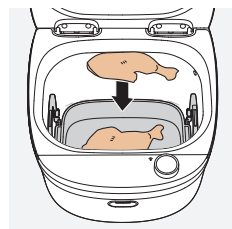
Märkus

- Toiduvalmistamiseks vajaliku vee kogus sõltub toidu tüübist ja toiduvalmistamise kestusest ning vajalik võib olla veepaagi täitmine küpsetamise ajal. NutriU rakenduse toiduvalmistamisoleku ribal ja seadme näidikul kuvatakse madala veetaseme hoiatus.

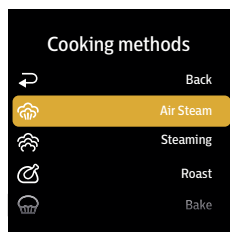
4. Pange toit kuumaõhuküpsetisse.

Märkus

- Küpsetamismeetodid „küpsetus“ ja „röstimine“ vajavad eelkuumutamist. Asetage toit seadmesse pärast eelkuumutamist.

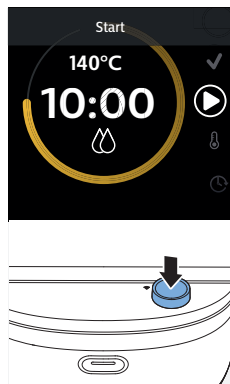


5. Valige soovitud küpsetusviis (vt ka peatükki „Küpsetusrežiimid“).



6. Vajaduse korral seadistage küpsetusparameetrid.

7. Küpsetamise alustamiseks vajutage pöördnuppu.



8. Küpsetamise protsess algab. Aurugeneraator ja ventilaator lülituvad sisse.

Märkus

- Kui peatate küpsetusprotsessi (nt küpsetusparameetrite muutmiseks toiduvalmistamise vahel), siis vajutage selleks pöördnuppu. Küpsetamise jätkamiseks vajutage uuesti pöördnuppu.
- Ärge asetage kuumaõhuküpsetit mõne muu küpsetusseadme kõrvale, köögiseina lähedale või köögikapi alla, kuna kuum aur võib kondenseeruda ja mööda pindu alla joosta.

Hoiatus!

- **Kasutamise ajal väljub õhu väljavooluavadest kuuma auru. Hoidke oma käed ja nägu auru ja õhu väljavooluavadest ohutust kauguses.**

9. Kui toiduvalmistamise aeg saab täis, näete toidu nautimise kuva.

- Kõlab meloodia.

10. Te võite minna tagasi peamenüüsse (vajutage ikooni x ja kinnitage), hoida toitu soojana või küpsetada veel.

Märkus

- Tühjendage veepaak, kui olete küpsetamise lõpetanud.
- Enne toidu serveerimist kontrollige alati, kas see on täielikult küpsenud.

Küpsetusrežiimid

	Režiim		Toimingud	Kuumaõhuküpseti kasutajate oskuste tase
1	Retseptiga juhendatud toiduvalmistamine		Valige rakenduse retsept ja saatke see kuumaõhuküpsetile.	Kõikidel tasemetel automaatne küpsetamine: täielik juhendamine
2	Koostisained		Valige koostisained, seejärel küpsetusmeetod. Kuumaõhuküpseti reguleerib temperatuuri ja niiskust automaatselt. Reguleerige soovitud lõpptulemuse põhjal aega ja alustage küpsetamist.	Algaja: täielik juhendamine
3	Küpsetusmeetodid		Valige küpsetusmeetod. Kuumaõhuküpseti reguleerib temperatuuri ja niiskust automaatselt. Reguleerige soovitud lõpptulemuse põhjal aega ja alustage küpsetamist.	Edasijõudnud: põhijuhendamine
4	Käsitsirežiim		Reguleerige aega, temperatuuri ja niiskust käsitsi ning alustage küpsetamist.	Asjatundja: juhendamine puudub

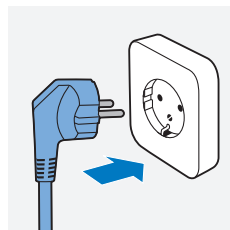
Retseptiga juhendatud toiduvalmistamine NutriU rakenduse kaudu

Kui olete kuumaõhuküpseti värske kasutaja, soovitame valida retseptiga juhendatava küpsetusrežiimi. See on lihtsaim viis kuumaõhuküpseti tundmaõppimiseks. Kui olete kogenud kasutaja, aitab NutriU rakendus teil saavutada kuumaõhuküpseti täieliku potentsiaali.

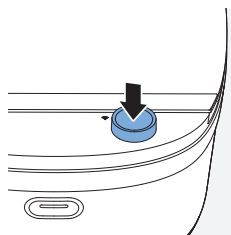
Märkus

- Retseptiga juhendatav toiduvalmistamine on võimalik ainult siis, kui teie kuumaõhuküpseti ja nutiseade on ühendatud, seotud ja NutriU profiilis on antud kaugjuhtimise nõusolek.

- Ühendage kuumaõhuküpseti vooluvõrku.



2. Vajutage kuumaõhuküpseti sisselülitamiseks pöördnuppu.



3. Avage oma nutiseadmes NutriU rakendus ja valige NutriU rakenduses retsept.
4. Valige „Alustamine“.
 - Vastav seadistus kuvatakse NutriU rakenduses ja seadme näidikul.
5. Vajadusel reguleerige aega ja seejärel alustage küpsetamist rakenduse või seadme abil.

Näpunäide

- Kui järgite toidu koostisainete ja koguse poolest täpselt retsepti, ei pea te toiduvalmistamise aega muutma.
- Kui te küpsetate retseptis soovitatud toidukogusest vähem või rohkem, võib olla vaja toiduvalmistamise aega vastavalt muuta.

Märkus

- Võite muuta ka retsepti toiduvalmistamise parameetreid, nagu näiteks niiskust ja temperatuuri. Nende parameetrite muutmine võib mõjutada küpsetustulemust.

Režiim „Koostisained“

Kui olete kuumaõhuküpseti värske kasutaja ja soovite toiduvalmistamise protsessi täielikku juhendamist, siis tehke süüa selles režiimis.

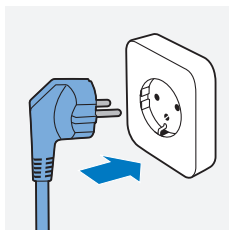
Tähtis!

- Kui avate koostisainete nimekirja esimest korda, nimelt enne kuumaõhuküpseti ühendamist oma koduse WiFi-ga, siis on olemas ainult koostisosade vaikeloend. Loendit uuendatakse automaatselt niipea, kui ühendate ja seote oma kuumaõhuküpseti nutiseadmega vastavalt riigile/piirkonnale, mille valite rakenduse ühendustoimingu ajal.

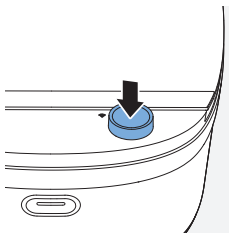
Märkus

- Aeg-ajalt uuendatakse koostisainete nimekirja automaatselt. See nõuab, et teie kuumaõhuküpseti oleks ühendatud teie kodu WiFi-ga.

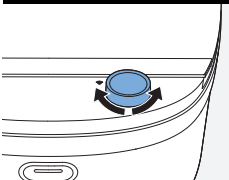
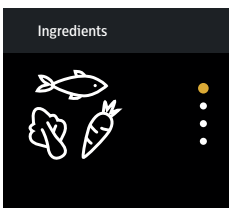
1. Ühendage kuumaõhuküpseti vooluvõrku.



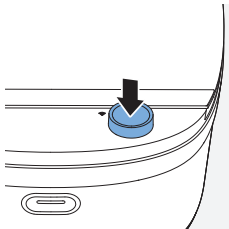
2. Vajutage kuumaõhuküpseti sisselülitamiseks pöördnuppu.



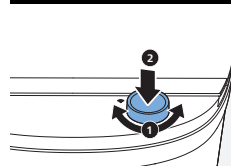
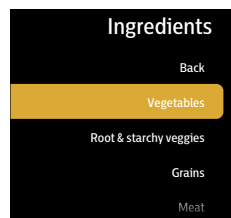
3. Keerake pöördnuppu, kuni valitakse suvand **Koostisained**.



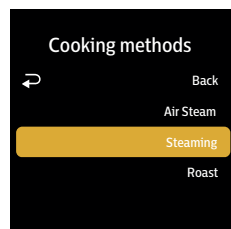
4. Kinnituseks vajutage pöördnuppu.



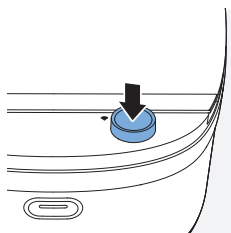
5. Keerake pöördnuppu, et valida küpsetatav koostisaine. Kinnituseks vajutage pöördnuppu.



6. Valige üks soovitatud küpsetusviisidest ja kinnitage.



7. Küpsetamise alustamiseks vajutage pöördnuppu.



Märkus

- Küpsetusaja vaikeväärtus põhineb kuumaõhuküpsetisse pandud koostisainete kogusel.

Vt alltoodud tabelit soovitatud toidukoguse saamiseks vastavalt toidu valmistamise vaikeajale.

Koostisainete kogum	Koostisained	Kogus	Meetodid	Küpsetamise temperatuur	Küpsetamise niiskus	Küpsetusaeg	Eelkuumutamine
Aedvili	Spinat	250 g	Aur	100°C	🔥	10 minutit	ei
	Brokoli	600 g	Õhuga aurutamine	120°C	🔥	12 min	ei
		600 g	Röstimine	160°C	🔥	13 min	jah
	Suvikõrvits	500 g	Õhuga aurutamine	120°C	🔥	15 minutit	ei
	Lillkapsas	600 g	Õhuga aurutamine	120°C	🔥	15 minutit	ei
		600 g	Röstimine	160°C	🔥	20 minutit	jah
	Aedoad	500 g	Õhuga aurutamine	120°C	🔥	17 min	ei
	Baklažaan	750 g	Õhuga aurutamine	120°C	🔥	25 minutit	ei

Koostisainete kogum	Koostisained	Kogus	Meetodid	Küpsetamise temperatuur	Küpsetamise niiskus	Küpsetusaeg	Eelkuumutamine
		680 g	Röstimine	160°C		20 minutit	jah
	Rooskapsas	500 g	Õhuga aurutamine	120°C		12 min	ei
	Roheline spargel	750 g	Õhuga aurutamine	120°C		12 min	ei
	Maguspaprika	500 g	Õhuga aurutamine	120°C		12 min	ei
	Tomatid	750 g	Õhuga aurutamine	120°C		12 min	ei
Juurviljad ja tärkliserikkad köögiviljad	Terve kartul	600 g	Õhuga aurutamine	120°C		40 min	ei
	Neljaks lõigatud kartul	600 g	Õhuga aurutamine	120°C		35 min	ei
		600 g	Röstimine	160°C		45 min	jah
	Oranži bataadi veerandid	600 g	Õhuga aurutamine	120°C		20 minutit	ei
	Terve bataat	600 g	Röstimine	160°C		30 min	jah
	Kõrvitsakuubikud	750 g	Õhuga aurutamine	120°C		30 min	ei
		750 g	Röstimine	160°C		30 min	jah
	Porgandid	750 g	Õhuga aurutamine	120°C		25 minutit	ei
		750 g	Röstimine	160°C		25 minutit	jah
Teravili	Basmati riis	200 g riisi / 550 ml vett	Õhuga aurutamine	120°C		25 minutit	ei
	Jasmiiniriis	200 g / 550 ml	Õhuga aurutamine	120°C		25 minutit	ei
	Pikk täisterariis	200 g / 550 ml	Õhuga aurutamine	120°C		40 min	ei
	Hirss	200 g / 400 ml	Õhuga aurutamine	120°C		20 minutit	ei
	Kinoa	200 g / 550 ml vett	Õhuga aurutamine	120°C		25 minutit	ei
	Oder	200 g / 600 ml	Õhuga aurutamine	120°C		40 min	ei
	Tatar	200 g / 450 ml	Õhuga aurutamine	120°C		20 minutit	ei
	Kuskuss/bulgur	200 g / 300 ml vett	Õhuga aurutamine	120°C		10 minutit	ei
Liha	Veise tailihalõigud	1000 g	Õhuga aurutamine	120°C		50 min	ei

Koostisainete kogum	Koostisained	Kogus	Meetodid	Küpsetamise temperatuur	Küpsetamise niiskus	Küpsetusaeg	Eelkuumutamine
	Sea tailihalõigud	1000 g	Õhuga aurutamine	120°C		60 min	ei
	Läbikasvanud sealih	1000 g	Röstimine	160°C		60 min	jah
	Searibi	1000 g	Röstimine	160°C		60 min	jah
Linnuliha	Kanarind	550 g (3 tükki)	Õhuga aurutamine	120°C		25 minutit	ei
		550 g	Röstimine	160°C		25 minutit	jah
	Kalkuni rind	550 g	Õhuga aurutamine	120°C		25 minutit	ei
		550 g	Röstimine	160°C		25 minutit	jah
	Terve kana	1450 g	Röstimine	160°C		60 min	jah
	Kanakoivad	400 g	Röstimine	160°C		50 min	jah
	Pardirind	600 g (2 tükki)	Röstimine	160°C		12 min	jah
Kala ja mereannid	Lõhe	450 g	Õhuga aurutamine	120°C		15 minutit	ei
		450 g	Röstimine	160°C		20 minutit	jah
	Huntahven	600 g	Õhuga aurutamine	120°C		12 min	ei
	Krevetid	800 g	Õhuga aurutamine	120°C		15 minutit	ei
	Forell	600 g	Õhuga aurutamine	120°C		12 min	ei
	Kalmaar	600 g	Õhuga aurutamine	120°C		15 minutit	ei
	Siifilee	600 g	Õhuga aurutamine	120°C		12 min	ei
Munad	Kõvakskeedetud muna	560 g/ 10 muna	Õhuga aurutamine	120°C		12 min	ei
	Poolkõva keedetud muna	560 g/ 10 muna	Õhuga aurutamine	120°C		8 min	ei

Märkus

- Iga koostisaine kohta on saadaval ka NutriU retsept. Lisateavet leiate rakendusest.
- Kui küpsetusaeg vaikeväärtus ei anna oodatud tulemust, sest olete soovitatust rohkem või vähem toitu küpsetanud, siis reguleerige vastavalt küpsetusaega.

Režiim „Küpsetusmeetod“

Soovitame seda režiimi kasutada siis, kui olete kuumaõhuküpsetiga juba pisut tuttav. Võite valida erinevaid toiduvalmistamismeetodeid.

Küpsetusmeetod	Temperatuuriseadistamine	Niisutus-seadistused	Vaikimisi määratud aeg	Tegevusraadius	Näited
Õhuga aurutamine	120°C		10 minutit	1–90 min	Köögiviljad, liha, kala, mereannid, munatoidud
Aur	100°C		10 minutit	1–90 min	Lehtköögiviljad, pelmeenid, värselt valmistatud ravioolid
Röstimine	160°C		50 min (pluss 5 min eelkuumust)	1–90 min	Liha, linnuliha, kala, köögiviljad, kartulid
Küpsetamine	160°C		35 min (pluss 5 min eelkuumust)	1–90 min	Gratäänid, lasanje, koogid, muffinid, saiakesed
Pikaajaline küpsetamine	80°C		120 min	1–180 min	Liha, hautised, supid, kastmed
Sous-vide	50°C-90°C		90 min	1–180 min	Liha, linnuliha, kala, mereannid
Ülessulatamise funktsioon	60°C		20 minutit	1–180 min	Mitmesugune külmutatud toit
Soojendamine	120°C		15 minutit	1–90 min	Erinevad ülejäägid

Märkus

- Mõned küpsetusmeetodid, nagu röstimine ja küpsetus, vajavad eelkuumutamist.
- Kui kuumaõhuküpseti on juba pärast millegi küpsetamist kuum, võite eelkuumutamise vahele jätta ja hakata kohe küpsetama.
- Eelkuumutuse taimer on seadistatud viiele minutile ja seda ei saa reguleerida.

Hoiatus!

- Kasutamise ajal väljub õhu väljavooluavadest kuuma auru. Hoidke oma käed ja nägu aurust ja õhu väljavooluavadest ohutust kauguses.
- Pange tähele, et küpsetamise ajal, soojana hoidmise režiimis ja kaane eemaldamisel tuleb seadmest kuuma auru.
- Toidu kontrollimisel kasutage alati pika käepidemega köögiriistu.
- Ärge aurutage külmutatud liha, linnuliha või mereande. Alati sulatage need toiduained täielikult üles enne aurutamist.

Õhuga aurutamine

Soovitame õhuga aurutamist kasutada igat liiki köögiviljade, tailiha, kala, mereandide ja kõikide teraviljade puhul. See seadistus säilitab toidu loomulikkumaitset, tekstuuri ja eredat värvust.

Tabelis toodud toiduvalmistamise aeg on suunis värskete koostisainete kasutamisel. Kui küpsetusaeg ei anna oodatud tulemust, reguleerige küpsetusaega vastavalt.

Koostisainete kogum	Koostisained	Kogus	Küpsetusaeg
Aedvili	Brokoli	600 g	12 min
	Suvikõrvits	500 g	15 minutit
	Lillkapsas	600 g	15 minutit
	Aedoad	500 g	17 min
	Rooskapsas	500 g	12 min
	Roheline spargel	750 g	12 min
	Maguspaprika	500 g	12 min
	Tomatid	750 g	12 min
	Baklažaan	750 g	25 minutit
Juurviljad ja tärkliserikkad köögiviljad	Terve kartul	600 g	40 min
	Kartuliveerandid	600 g	35 min
	Oranži bataadi veerandid	600 g	20 minutit
	Kõrvitsakuubikud	750 g	30 min
	Porgandid	750 g	25 minutit
Teravili	Basmati riis	200 g riisi/550 ml vett	25 minutit
	Jasmiiniriis	200 g/550 ml	25 minutit
	Pikk täisterariis	200 g/550 ml	40 min
	Hirss	200 g/400 ml	20 minutit
	Kinoa	200 g/550 ml vett	25 minutit
	Oder	200 g/600 ml	40 min
	Tatar	200 g/450 ml	20 minutit
	Kuskuss/bulgur	200 g/300 ml vett	10 minutit
Liha	Veise tailihalõigud (veise sisefilee)	1000 g	50 min
	Sea tailihalõigud	1000 g	60 min
Linnuliha	Kanarind	550 g (3 tükki)	25 minutit
	Kalkuni rind	550 g	25 minutit
Kala ja mereannid	Lõhe	450 g	15 minutit
	Huntahven	600 g	12 min
	Krevetid	800 g	15 minutit

Koostisainete kogum	Koostisained	Kogus	Küpsetusaeg
	Forell	600 g	12 min
	Kalmaar	600 g	15 minutit
	Siiafilee	600 g	12 min
Munad	Kõvaks keedetud muna	560 g/10 muna	12 min
	Poolkõva keedetud muna	560 g/10 muna	8 min

Aur

Aurutamine on madala temperatuuri ja kõrge niiskustaseme tõttu väga õrn toiduvalmistamise meetod. Soovitame aurutamist kasutada lehtköögiviljade ja toiduainetega, mis peaksid olema niisked ja pehmed, näiteks pelmeenid. Tabelis toodud toiduvalmistamise aeg on suunis värskete koostisainete kasutamisel. Kui küpsetusaeg ei anna oodatud tulemust, reguleerige küpsetusaega vastavalt.

Koostisainete kogum	Koostisained	Kogused	Küpsetusaeg
Aedvili	Spinat	250 g	10 minutit
	Brokoli	600 g	14 min
	Suvikõrvits	500 g	17 min
	Lillkapsas	600 g	17 min
	Aedoad	500 g	19 min
	Rooskapsas	500 g	14 min
	Roheline spargel	750 g	14 min
	Maguspaprika	500 g	14 min
	Tomatid	750 g	14 min
	Baklažaan	750 g	27 min
Linnuliha	Kanarind	550 g (3 tükki)	27 min
	Kalkuni rind	550 g	27 min
Kala	Siiafilee	600 g	14 min
	Lõhe	450 g	17 min
	Krevetid	800 g	17 min
Pelmeenid	Hiina pelmeenid	400 g	20 minutit
	Knödel	600 g	25 minutit
	Värsked ravioolid	500 g	12 min
Munad	Munaampsud	600 g	15 minutit
	Munapuding	600 g	15 minutit
Magustoidud	Ricotta rullid	800 g	25 minutit
	Banaanileivad	600 g	25 minutit

Röstimine

Soovitame röstimist kasutada toiduainete (peamiselt liha- ja kalatoitude, aga ka köögiviljade) kõrgemal temperatuuril valmistamiseks.

Näpunäide

- Optimaalse tulemuse saavutamiseks eelkuumutage seadet enne küpsetamist.

Tabelis toodud toiduvalmistamise aeg on suunis värskeste koostisainete kasutamisel. Kui küpsetusaeg ei anna oodatud tulemust, reguleerige küpsetusaega vastavalt.

Koostisainete kogum	Koostisained	Kogus	Küpsetusaeg
Aedvili	Brokoli	600 g	13 min
	Lillkapsas	500 g	20 minutit
	Baklažaan	680 g	20 minutit
	Tomat	750 g	15 minutit
	Brüsseli rooskapsas	500 g	15 minutit
	Maguspaprika	500 g	20 minutit
Juurviljad ja tärkliserikkad köögiviljad	Neljaks lõigatud kartul	600 g	45 min
	Kõrvits	750 g	30 min
	Porgandid	600 g	30 min
	Terve bataat	600 g	30 min
Liha	Läbikasvanud sealih (sea kõhuliha)	1000 g	60 min
	Searibi	1000 g	60 min
Linnuliha	Kanarind	550 g	25 minutit
	Kalkuni rind	550 g	25 minutit
	Terve kana	1450 g	60 min
	Kanakoivad	400 g	50 min
Kala ja mereannid	Lõhe	450 g	20 minutit

Küpsetamine

Soovitame küpsetada leiba, kooke ja muffineid, aga ka gratääne. Selle seadistusega saate küpsetatud maitsva toidu, mis on seest pehme ja väljast krõbe.

Näpunäide

- Optimaalse tulemuse saavutamiseks eelkuumutage seadet enne küpsetamist.
- Kookide, leiva ja gratäänide küpsetamiseks soovitame kasutada küpsetuspotti. Muffinite küpsetamiseks kasutage ahju jaoks sobivaid standardseid silikoonvorme.

Tabelis toodud toiduvalmistamise aeg on suunis eri toiduainete küpsetamisel. Kui küpsetusaeg ei anna oodatud tulemust, reguleerige küpsetusaega vastavalt.

Koostisainete kogum	Koostisained	Küpsetusaeg
Kook	Juustukook	40 min
	Koogitainas	30 min
	Sachertordi tainas	30 min
	Muffinid	20 minutit
Gratäänid	Kaneelirullid	30 min
	Kartuligratään	60 min
	Lasanje	50 min
Leib	Lahtine pirukas	45 min
	Leib	40 min
	Küüslaugusaiad	25 minutit

Pikaajaline küpsetamine

Aeglase küpsetamise režiimis saate toitu valmistada madalal temperatuuril kuni 3 tundi. Soovitame kasutada aeglast küpsetamist liha ja kana, samuti hautise või suppide puhul. Selle seadistusega saate intensiivse maitsega hõrgu ja mahlase tulemuse.

Näpunäide

- Aeglast küpsetamist võib kasutada koos teiste toiduvalmistamisviisidega. Näiteks võite esmalt liha küpsetada aeglaselt ja seejärel optimaalse tulemuse saamiseks pannil praadida.

Tabelis toodud toiduvalmistamise aeg on suunis värskeste koostisainete kasutamisel. Kui küpsetusaeg ei anna oodatud tulemust, reguleerige küpsetusaega vastavalt.

Koostisainete kogum	Koostisained	Kogus	Küpsetamise temperatuur	Küpsetusaeg
Liha	Searibid	1000 g	80°C	120 min
	Läbikasvanud sealiha	1000 g	80°C	180 min
	Sea tailiha	1000 g	80°C	180 min
	Lahja loomaliha	1000 g	80°C	180 min
Kana	Terve kana	1350 g	80°C	180 min
Aedvili	Rotatouille	800 g	80°C	180 min
Hautis	Veiseliha hautis	1500 g	80°C	180 min
Puuviljad	Ploomimoos	1000 g	80°C	180 min

Sous vide-meetod

Sous vide on eriline ja täpne toiduvalmistamismeetod, mis kasutab vähese temperatuuri juures vaakumit. Vaakumi saavutamiseks kasutage sous vide küpsetuse spetsiaalseid kilekotte ja vaakumseadet. Kuumaõhuküpseti võimaldab kuni 3 tunni pikkust sous vide-meetodiga küpsetust. Selle seadistusega saate mahlase ja õrna liha ning üleküpsetamise ohtu pole.

Näpunäide

- Sous vide-küpsetusmeetodit võib kasutada koos teiste toiduvalmistamisviisidega. Näiteks võite esmalt liha küpsetada sous vide-meetodil ja seejärel optimaalse tulemuse saamiseks lühiajaliselt pannil praadida.

Hoiatus!

- Funktsiooni sous vide kasutamisel veenduge, et kasutate vaid kvaliteetseid sous vide'i kotte.
- Kui panete toidu sous-vide kotti, valige kindlasti sous-vide küpsetusmeetod, vastasel juhul võib sous-vide kott hakata sulama.
- Sous vide-funktsiooni ei soovitata kasutada alla 50°C juures, kuna see võib soodustada bakterite kasvu.

Tabelis toodud toiduvalmistamise aeg on sous vide-küpsetusmeetodi suunis. Kui toiduvalmistamise tulemus ei vasta teie ootustele, soovitame teie eelistustele vastavalt seadistada temperatuur mõne kraadi võrra madalamaks või kõrgemaks. Võite ka küpsetusaega reguleerida.

Koostisaine- te kogum	Koostisained	Küpsetamise temperatuur	Küpsetami- se niiskus	Küpsetusaeg	Valmidusaste
(Punane) liha	Veise sisefilee, 350 g, 4 cm paks	54°C		70-180 min	Poolküpsetatud
	Marmorsteik, 450 g, 4 cm paks	54°C		100-180 min	Poolküpsetatud
	Veise sisefilee peenem osa, 250 g, 4 cm paks	54°C		80-120 min	Poolküpsetatud
Sealiha	2 x sealiha, 250 g	63°C		60-120 min	Keskmine, õrn, mahlane
Linnuliha	2 x kanarind, 250 g	66°C		70-180 min	Mahlane ja õrn
Mereannid	Krevetid koorikuga, keskmise suurusega, 400 g	56°C		40-65 min	Läbipaistmatu, võine, mahlane
Kala	4 x lõhefilee, 150 g	52°C		45-70 min	Sitke ja kihiline

Koostisainete kogum	Koostisained	Küpsetamise temperatuur	Küpsetamise niiskus	Küpsetusaeg	Valmidusaste
Munad	10 keskmise suurusega muna	66°C		55-70 min	Nagu pošeeritud munavalge, pehme munakollane
	10 keskmise suurusega muna	74°C		60-75 min	Nagu kõvaks keedetud
Aedvili	Roheline spargel, 250 g	85°C		12-18 min	Värske
	Spargelkapsas, 400 g	85°C		15-20 min	Värske
Magustoidud	Karamellikook, 5 x 9x5 cm portsjon	82°C		70-80 min	Siidine
	Juustukook, 6 x 39 cl kaanega klaaspurki	80°C		80-90 min	Kreemjas

Ülessulatamise funktsioon

Soovitame sulatada külmutatud toitu, nagu näiteks köögivilju, liha, kala ja puuvilju.

Tabelis toodud toiduvalmistamise aeg on ülessulatamise suunis. Sulatusaeg sõltub külmutatud toidu kogusest ja suurusest. Kui külmutatud toit ei ole täielikult üles sulanud, lisage sulatamisajale veel mõni minut.

Koostisainete kogum	Koostisained	Kogus	Ülessulatamise aeg
Puuviljad	Mitmesugused marjad	500 g	8 min
	Õunakaste/-tükid	500 g	10 minutit
	Ploomid	500 g	10 minutit
	Virsikud	500 g	10 minutit
Aedvili	Külmutatud köögiviljad plokina	500 g	10 minutit
Kala	Kalafilee	200 g	5 min
	Terve kala	250 g	8 min
	Krevetid	300 g	5 min
Veise- ja sealiha	Hakkliha	250 g	15 minutit
	Guljašiliha	400 g	20 minutit
	Kotletid	250 g	15 minutit
	Vorstid	250 g	10 minutit
Linnuliha	Terve kana	1200 g	30 min
	Kanarind	400 g	15 minutit
	Kanakoivad	400 g	13 min

Koostisainete kogum	Koostisained	Kogus	Ülessulatamise aeg
Küpsetised	Lehttainas	300 g	10 minutit
	Tainas	500 g	15 minutit
	Kaneelirullid	500 g	13 min
Saiakesed	Saiakesed	500 g	13 min
	Rukkileib	500 g	15 minutit
	Täisteraleib	500 g	15 minutit
	Sai	500 g	15 minutit
Valmistoidud	Supid	1000 g	25 minutit
	Hautised	1000 g	30 min
	Riis	250 g	8 min

Tähtis!

- Ärge kasutage ülessulanud toidu vedelikku küpsetamisel.
- Ärge külmutage sulanud toitu.

Soojendamine

Soovitame soojendamise režiimi kasutada järelejäänud toidu muretuks, kiireks ja tervislikuks taassoojendamiseks, et saavutada mahlakas ja ühtlane soojendamine. Tabelis toodud toiduvalmistamise aeg on soojendamise suunis. Kui teie toitu ei soojendata vastavalt teie eelistustele, lisage soojendamise ajale veel mõni minut.

Koostisainete kogum	Kogus	Soojendamise aeg
Kõrvalroad - makaroniroad	500 g	10 minutit
Kõrvalroad - riis	500 g	10 minutit
Pajaroog	1500 g	25 minutit
Kalafilee(d)	250 g	8 min
Lasanje	1000 g	25 minutit
Veise-/sealiha	250 g	10 minutit
Linnuliha	250 g	10 minutit
Aedvili	500 g	10 minutit
Supi-	1000 g	20 minutit
Dim Sum	400 g	12 min
Pannkoogid	250 g	8 min
Omlett	250 g	8 min
Pitsa	2 tükki	10 minutit

Manuaalrežiim

See režiim on soovitatav kuumaõhuküpseti kasutajatele, kes juba tunnevad seadet ja on saanud kogemusi „retseptiga juhendatud toiduvalmistamise“ või „koostisainetega küpsetamise“ käigus.

Selles režiimis saate käsitsi seadistada kõik küpsetusparameetrid (nt aeg, temperatuur ja niiskus).

Võite valida aja 1 kuni 60 minutit ja temperatuuri 60°C kuni 160°C.

Niiskuseadistusi on kolm: ☒ (niiskus välja lülitatud), ☒☒ (keskmine niiskus) ja ☒☒☒ (kõrge niiskus).

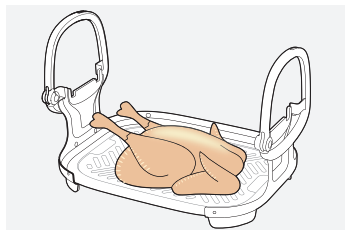
Tarvikud

Teie kuumaõhuküpseti on teie ostetud mudelist sõltuvalt varustatud põhitarvikute ja mõne lisatarvikuga.

Vaadake allpool toodud mõningaid võimalusi, kuidas saaksite neid kuumaõhuküpseti kasutamise käigus kombineerida.

Märkus

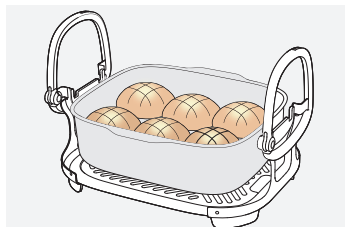
- Kasutage kuumaõhuküpsetit alati koos alumise kandiku ja võrega. Kõik muud tarvikud asetatakse pealepoole.



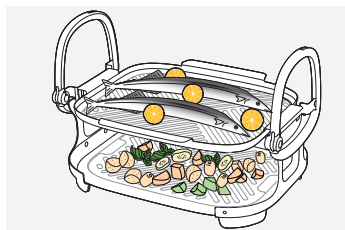
Ainult alumine kandik ja võre



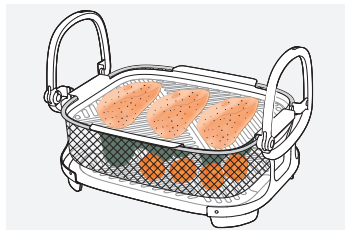
Alumine kandik ja võre ning korv



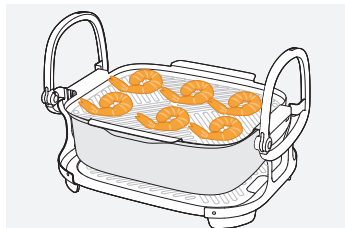
Alumine kandik ja võre ning küpsetuspott



Alumine kandik ja võre ning teine korrus



Alumine kandik ja võre ning korv ja teine korrus



Alumine kandik ja võre ning küpsetuspott ja teine korrus

Hääljuhtimine

1. Veenduge, et kuumaõhuküpseti on ühendatud ja seotud teie nutiseadmega ning NutriU rakenduse profiilis on antud kaugjuhtimise nõusolek.
2. Veenduge, et olete häälassistendirakenduse alla laadinud.
3. Ühendage NutriU rakendus oma häälassistendirakendusega.

Märkus

- Kui te ei näe NutriU rakenduses hääljuhtimise aktiveerimise valikut, aktiveerige häälassistendirakenduse abil Amazon Alexa oskus.
- Üksikasjalikud häälkäsklused leiate häälassistendirakendusest.
- NutriU rakenduse võib häälassistendirakendusega ühendada ka kuumaõhuküpseti esmakordsel ühendamisel ja sidumisel.

Üldine teave

Tähtis!

- Ärge kasutage metallist köögiriistu ega abrasiivseid puhastusvahendeid, kuna need võivad külgevõtmatu kattega pindu kahjustada.
- Ärge kasutage küpsetuskambri sees oleva veedüüsi puhastamiseks teravaid ega torkavaid tööriistu, see võib düüsi hävitada.

Märkus

- Seadme sisemus, alumine kandik, korv, küpsetuspott ja teine korrus on külgevõtmatu kattega.
 - Seadme esmakordsel kasutamisel puhastage küpsetuskamber põhjalikult, pühkides seda kuuma veega väljapoole. Puhastage ka alumine kandik, korv, küpsetuspott ja teine korrus kuuma vee ja mitteabrasiivse käsnaga. (Vt puhastustabelit).
 - Puhastage seadet alati pärast kasutamist. Eemaldage pärast iga kasutuskorda küpsetuskambrit ja kaanelt õli ja rasv.
 - Ärge täitke küpsetuskambrit puhastuse eesmärgil veega.
1. Seadme väljalülitamiseks hoidke all pöördnuppu, eemaldage pistik seinakontaktist ja laske seadmel avatud kaanega umbes 30 minutit jahtuda.
 2. Eemaldage alumine kandik ja korv, küpsetuspott ja/või teise korruse tarvik, et kuumaõhuküpseti kiiremini maha jahtuks.
 3. Puhastage küpsetuskambrit kuuma veega, vajadusel kasutage nõudepesuvahendit ja mitteabrasiivset käsna (vt puhastustabelit).
 4. Lihtsaks ja põhjalikuks puhastamiseks eemaldage võre alumise kandiku küljest.

Näpunäide

- Kui toidujäägid kleepuvad küpsetuskambri külge, saate jääkide pehmemdamiseks ja seadme lihtsamaks puhastamiseks kasutada automatiseeritud puhastusprogrammi „EasyClean” (vt jaotist „Automaatsete puhastusprogrammide kasutamine”).
5. Puhastage alumine kandik, korv, küpsetuspott ja teise korruse tarvik nõudepesumasinas. Samuti võite neid pesta kuuma vee, nõudepesuvahendi ja mitteabasiivse käsnaga (vt puhastamise tabelit).
 6. Puhastage seadme välispinda niiske lapiga.
 7. Enne suletud kaanega hoiustamist veenduge, et seadme sisemus on täiesti kuiv.

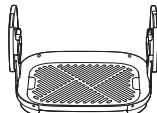
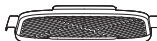
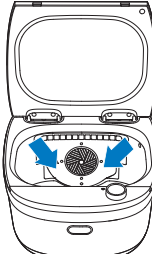
Näpunäide

- Kui te seadet pikema aja jooksul ei kasuta, puhastage enne hoiustamist põhjalikult sisemus, et vältida lõhna kogunemist jne. Pärast seda jätke kaas avatuks, kuni seadme sisemus on täiesti kuiv. Ärge kunagi hoiustage seadet suletud kaanega, kui selle sisemus ei ole täiesti puhas ja kuiv.

Märkus

- Veenduge, et näidikule ei jääks niiskust. Kuivatage juhtpaneeli pärast puhastamist kuiva lapiga.
- Küpsetuskambrisse mingil põhjusel vee või niiskuse kogunemise korral (toidust eraldunud liigne niiskus, vee kondenseerumine, automaatsed puhastusprogrammid jne) eemaldage vesi puhastuskäsnaga, enne kui see jõuab tagumise osa äravooluava tasemeni. See võib õhusoojendiga kokkupuutel põhjustada suitsu eraldumist.

Puhastustabel

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

Märkus

- Kasutage küpsetuskambri sisemuse põhjalikuks puhastamiseks „loputamise” või „lihtsa puhastamise” funktsiooni.

Automaatsete puhastusprogrammide kasutamine

Loputus

Kui te pole kuumaõhuküpsetit pikema aja jooksul kasutanud, siis on soovitatav käivitada loputamisprogramm. Loputamine uhub sisemist süsteemi veega.

Easy Clean

Funktsioon EasyClean aitab lahustada rasvajääke ja põhjalikult puhastada küpsetuskambrit. Programm kestab 20 minutit. Kui programm on lõppenud, peate küpsetuskambrit pühkima ainult märja lapiga.

Katlakivi eemaldamine

Kui on aeg seadmest katlakivi eemaldada, kuvatakse kuumaõhuküpseti näidikul teavitus.

Märkus

- Meeldetuletuse kuvamisel soovitame katlakivi eemaldada, vastasel juhul võib veesüsteem ummistuda. Kui soovite seadmest hiljem katlakivi eemaldada, võite teate vahele jätta. Kui lülitate kuumaõhuküpseti järgmisel korra sisse, siis ilmub meeldetuletus uuesti.

1. Valige seadme näidikul „Tarvikud → Katlakivi eemaldamine“.

Märkus

- Veenduge, et seade on sisse lülitatud ja küpsetuskambris pole jääkvedelikku. Kui seade on ikka veel kuum, laske sellel vähemalt 30 minutit avatud kaanega jahtuda.

2. Valage tühja veepaaki umbes 80 ml Philipsi CA6700 katlakivi eemaldamise vedelikku või sidrunhapet ja pange veepaak seadmesse tagasi ilma täiendavat vett lisamata.

Märkus

- Kasutage ainult Philipsi katlakivi eemaldamise vedelikku või sidrunhapet. Mitte mingil juhul ei tohi te kasutada väävelhappel, soolhappel, sulfamiin- või äädikhappel (äädikal) põhinevat katlakivieemaldamisvedelikku, kuna see võib kahjustada teie seadmes olevat veesüsteemi ega pruugi lahustada katlakivi õigesti.

3. Katlakivi eemaldamise alustamiseks vajutage nuppu „Jätka“.

Märkus

- Seade kasutab nüüd katlakivi eemaldamise lahust. Kasutatud vedelik koguneb küpsetuskambri põhja.
4. Oodake, kuni näidikule ilmub järgmine juh. See võtab aega umbes 10 minutit.
 5. Tühjendage veepaak, loputage ja täitke see uuesti puhta veega kuni MAX-tähiseni.

6. Kui olete seda teinud, kinnitage kuval, valides pöördnupuga „OK”. Seejärel loputab seade veesüsteemi puhta veega.
7. Kui loputus on lõppenud, vajutage katlakivi eemaldamise lõpuleviimiseks nuppu „OK”.
8. Pühkige küpsetuskambri põhja kuiva lapiga.

Näpunäide

- Võite kasutada sidrunhapet (segage seda veega vastavalt juhistele), et eemaldada küpsetuskambri seest väikesed lubjastumisplekid. Pange see lihtsalt pannile, laske sellel paar korda toimida ja siis pühkige see ära.

Hoiustamine

1. Eemaldage seade elektrivõrgust ja laske sel jahtuda.
2. Tühjendage veepaak.
3. Enne hoiustamist veenduge, et kõik detailid oleksid puhtad ja kuivad.
4. Pange tarvikud üksteise otsa ja hoiustage neid seadmes.

Näpunäide

- Kui te seadet pikema aja jooksul ei kasuta, puhastage enne hoiustamist põhjalikult sisemus, et vältida lõhna kogunemist jne. Pärast seda jätke kaas avatuks, kuni seadme sisemus on täiesti kuiv. Ärge kunagi hoiustage seadet suletud kaanega, kui selle sisemus ei ole täiesti puhas ja kuiv.

Märkus

- Hoidke kuumaõhuküpsetit kandmisel alati horisontaalasendis.
- Veenduge alati, et kuumaõhuküpseti tarvikud on korralikult üksteise otsas, et neid oleks võimalik seadmes hoiustada, ja kaas oleks suletud.

Ümbertöötlus

- Tööea lõpus ei tohi toodet kodumajapidamisjäätmete hulka visata. Toode tuleb viia ümbertöötlemiseks ametlikku kogumispunkti. Niimoodi toimides aitate keskkonda säästa.
- Järgige elektriliste ja elektrooniliste toodete lahuskogumise kohalikke eeskirju. Õigel viisil kasutusest kõrvaldamine aitab ära hoida võimalikke kahjulikke tagajärgi keskkonnale ja inimese tervisele.

Vastavusdeklaratsioon

Siinkohal avaldab DAP B.V., et Air Cooker NX096x on kooskõlas direktiiviga 2014/53/EL.

ELi vastavusdeklaratsiooni täistekst on saadaval veebilehel:

<https://www.philips.com>.

Kuumaõhuküpseti NX096x on varustatud WiFi-mooduliga, 2,4 GHz 802.11 b/g/n maksimaalse väljundvõimsusega 92,9 mW EIRP.

Garantii ja tugi

Kui vajate teavet või tuge, avage veebiaadress **www.philips.com/support**, skannige pakendil või tutvustusbrošüüris olev QR-kood või lugege eraldi ülemaailmset garantiilehte.

Tark- ja püsivara uuendused

Värskendamine on vajalik teie privaatsuse tagamiseks ning teie kuumaõhuküpseti ja rakenduse nõuetekohaseks toimimiseks.

Värskendage rakendus alati uusimale versioonile.

Kuumaõhuküpseti värskendab püsivara automaatselt.

Märkus

- Selleks, et kuumaõhuküpseti saaks värskendada uusimale püsivara versioonile, veenduge, et teie kuumaõhuküpseti oleks ühendatud teie koduse Wi-Fi-ga.
- Kasutage alati uusimat rakendust ja püsivara.
- Värskendused on saadaval siis, kui on olemas tarkvaratäiustusi.
- Püsivara värskendus käivitatakse automaatselt, kui Air Cooker on ooterežiimil. Värskendamisele võib kuluda mõni minut. Sel ajal ei saa Air Cookerit kasutada.

Seadme ühilduvus

Kui soovite saada lisateavet rakenduse ühilduvuse kohta, lugege App Store'ist rakenduse kirjeldust.

Tehase vaikeseaded

Kuumaõhuküpseti tehaseseadete taastamiseks valige menüüvaliku Tarvikud → Seadistused alt tehase vaikeseadete funktsioon.

Teie Air Cooker ei ole siis enam teie koduse Wi-Fi võrguga ühendatud ega teie nutiseadmega paaritud.

Veaotsing

See peatükk annab ülevaate üldistest probleemidest, mis võivad selle seadmega seoses tekkida. Kui te ei suuda alljärgneva teabe abil ise probleemi lahendada, külastage veebilehte **www.philips.com/support**, kus on loetelu korduma kippuvatest küsimustest, või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.

Probleem	Probleemi põhjus	Lahendus
Seadme välispind läheb kasutamise ajal kuumaks.	Küpsetuskambri kuumus kiirgub välispindadele.	See on normaalne. Kõik käepidemed ja nupud, mida tuleb kasutamise ajal puudutada, peaks püsima puudutamiseks piisavalt jahedad.
		Küpsetuskamber, alumine kandik ja võre, korv, küpsetuspotid (mõnel mudelil), teine korrus (mõnel mudelil) ja sissetõmmatavad käepidemed muutuvad alati kuumaks, kui seadet kasutatakse toidu põhjalikuks küpsetamiseks. Need detailid on alati puudutamiseks liiga kuumad.
		Kui seade on pikemat aega sisselülitatud, võivad veel mõned osad liiga kuumaks muutuda. Need detailid on märgitud järgmise ikooniga:  Seade on kasutamiseks täiesti ohutu, kui olete teadlik kuumadest detailidest ja vältite nende puudutamist.
Seade ei lülitu sisse.	Seadme toitekaabel ei ole vooluvõrku ühendatud.	Kontrollige, kas pistik on korralikult seinakontakti sisestatud.
	Ühte seinakontakti on ühendatud mitu seadet.	Seadmel on suur nimivõimsus. Proovige mõnda teist seinakontakti ja kontrollige kaitsmeid.
Kuumaõhuküpseti ja mõne lisaseadme teatud kohad kooruvad.	Küpsetuskambrile või lisaseadmele võivad tekkida mõned väiksed laigud, mis on tingitud pinnakatte puudutamisest või kriimustamisest (nt teravate puhastusvahenditega puhastamisel ja/või küpsetuskambris lisaseadmete sisestamisel).	Kahjustuste vältimiseks pange kandik/võre/korv või mõni muu tarvikute kombinatsioon küpsetuskambris hoolikalt, vältides seinu. Kui märkate, et pinnakatte väiksed osad on eraldunud, siis teadke, et see pole kahjulik, sest kõik kasutatavad materjalid on toiduohutud.

Probleem	Probleemi põhjus	Lahendus
Ma kuulen seadme seest imelikku müra.	Seade on varustatud kuumust toidu juurde juhtiva ventilaatoriga ja ka veepumbaga, mis on vajalik seadme aurutamisfunktsiooni täitmiseks.	See müra on tavapärane ja ettenähtud. Kui müra muutub valjemaks või teistsuguseks, pöörduge nõu saamiseks Philipsi tugikeskuse poole.
Valmistatud toit ei osutunud ootuspäraseks.	Kui küpsetasite teie kuumaõhuküpseti jaoks välja töötatud NutriU retseptiga, siis ei pruukinud te järgida retseptis toodud koguseid.	NutriU retseptiga küpsetamisel järgige retseptis olevaid soovitatud koguseid. Muudatused võivad mõjutada küpsetustulemust.
	Te muutsite toiduvalmistamise parameetreid (nt aeg, temperatuur või niiskus), mis võis muul juhul olla soovitatud. See võib mõjutada küpsetustulemust.	Vaadake retsepti ja muutke toiduvalmistamise parameetreid ainult vastavalt vajadusele, nt kui soovite, et teie toit oleks soovitatust kauem ahjus; kui soovite, et teie loomaliha oleks vähem küpsenud jne.
	Te kasutasite toiduvalmistamise meetodit, mis ei sobinud teie küpsetatava toidu tüübile, nt lehtköögiviljade õhuga aurutamise seadistus võib viia üleküpsenud nätske tulemuseni. Kasutage selle asemel aurutamise seadistust ning lisateabe saamiseks vaadake kasutusjuhendi toiduvalmistamise peatükke.	Lisateavet ja juhiseid selle kohta, kuidas erinevate toiduvalmistusmeetoditega küpsetada, leiate kasutusjuhendi toiduvalmistamise peatükkidest.
Mul on ainult mõned koostisained seadme koostisainete nimekirjast.	Teie kuumaõhuküpsetil on vaikimisi kasutatud koostisainete loend, mida värskendatakse esmakordselt WiFi-ga ühendamisel ning kuumaõhuküpseti ja nutiseadme sidumisel.	WiFi seadistusprotsessi käivitamiseks valige seadmes Tarvikud -> Seadistused -> WiFi seadistus ning järgige seadme ja rakenduse juhiseid. Kui see on tehtud, värskendatakse teie koostisainete loendit automaatselt teie päritoluriigile mõeldud koostisainetega.
Kuumaõhuküpsetist eraldub suitsu ja lõhna.	Kasutate rasvaseid toiduaineid	Kallake ettevaatlikult küpsetuskambrist või tarvikutest üleliigne õli või rasv välja. Võite kasutada ka seadme valikus „Tarvikud“ olevat programmi „EasyClean“, mis aitab rasvaseid koostisaineid lahustada ja seadet põhjalikumalt puhastada.

Probleem	Probleemi põhjus	Lahendus
	Küpsetuskambris on jäänud varasemast kasutamisest veel rasvajääke.	Suitsu ja lõhna põhjustab rasvajääkide kuumenemine küpsetuskambris. Puhastage alati küpsetuskamber ja toiduvalmistamiseks kasutatavad tarvikud.
	Marinaad, vedelik või lihamahlad pritsivad kogunenud rasva seest välja.	Enne kuumaõhuküpsetisse panemist tehke toit kuivaks.
Kuumaõhuküpseti WiFi märgutuli ei põle enam.	Õhukeetja pole enam ühendatud teie koduse WiFi-ga. Võimalik, et muutsite oma kodust WiFi võrku.	WiFi seadistusprotsessi käivitamiseks valige seadmes Tarvikud → Seadistused → WiFi seadistus ning järgige seadme ja rakenduse juhiseid.
Rakendus näitab, et sidumine polnud edukas.	Teine kasutaja on kuumaõhuküpseti sidunud erineva nutiseadmega ja valmistab praegu süüa.	Oodake, kuni teine kasutaja on praeguse toiduvalmistamise lõpetanud. Seejärel siduge oma nutiseade uuesti kuumaõhuküpsetiga.
Ma ei saa rakendust kasutada oma kuumaõhuküpseti kaugjuhtimiseks (nt retsepti saatmine ja NutriU rakenduses toiduvalmistamise alustamine).	Teie kuumaõhuküpseti pole teie koduse WiFi võrguga ühendatud ja/või teie nutiseadmega seotud.	Esmalt kontrollige, kas kuumaõhuküpseti on ühendatud WiFi võrku. Kui olete Philipsi NutriU rakenduses lõpetanud WiFi seadistuse ja ühendanud seadme konkreetse WiFi võrguga, peaksite seadme näidikul nägema püsivat valget WiFi sümbolit.
	Võimalik, et te ei andnud NutriU isiklikus profiilis „kaugnõusolekut“.	Avage NutriU rakenduses isikliku profiili vahekaart ja tähistage „kaugjuhtimise“ märkeruut.
Pärast toiduvalmistamist on küpsetuskambris vett.	Õhuküpseti tekitab toiduvalmistamise ajal auru. Aur kondenseerub toidule ja küpsetuskambri siseseintele. Pärast toiduvalmistamist jääb küpsetuskambris kondensaat.	Toiduvalmistamise järel küpsetuskambris jääb teatud kogus vett on tavapärane. Pühkige see lihtsalt niiske mitteabrasiivse lapiga ära.

