

PHILIPS

NX0960



Bedienungsanleitung

Inhaltsverzeichnis

Wichtig!	3
Elektromagnetische Felder	6
Automatische Abschaltung	6
Einführung	6
Allgemeine Übersicht	7
Funktionsbeschreibung	8
Vor dem ersten Gebrauch	10
Verbinden des Air Cookers mit der NutriU App	11
Für den Gebrauch vorbereiten	13
Verwenden des Air Cooker	14
Garmodi	16
Kochen nach Rezept über die NutriU App	17
Modus "Zutaten"	18
Modus "Garmethode"	22
Modus "Manuell"	30
Zubehör	31
Sprachsteuerung	32
Pflege	33
Allgemein	33
Reinigungstabelle	35
Verwenden der automatischen Reinigungsprogramme	36
Aufbewahrung	37
Recycling	38
Konformitätserklärung	38
Garantie und Support	38
Software- und Firmware-Updates	38
Gerätekompatibilität	39
Wiederherstellen der Werkseinstellungen	39
Fehlerbehebung	39

Wichtig!

Lesen Sie dieses Dokument mit wichtigen Informationen vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie es für eine spätere Verwendung auf.

Achtung!

- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser; spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab.
- Füllen Sie die Kochkammer nicht mit Wasser, da dies zu Stromschlägen führen kann.
- Füllen Sie die Kochkammer nicht mit Öl, da sonst Brandgefahr besteht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst defekt oder beschädigt sind.
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Werkzeuge, um die Wasserdüse in der Kochkammer zu reinigen, da die Düse zerstört werden könnte.
- Lufteinlass und Luftaustrittsöffnungen müssen unbedeckt bleiben, während das Gerät in Betrieb ist.
- Berühren Sie nie die Innenseite des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Füllen Sie die Zubehöerteile nie über die angegebene maximale Füllstandsmarkierung oder so weit, dass der Deckel berührt wird.

Achtung

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von Philips, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Achten Sie stets darauf, dass der Stecker fest in der Steckdose sitzt.
- Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem gesteuert zu werden.
- Die zugänglichen Oberflächen können während des Betriebs heiß werden.



- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keine leichten oder brennbaren Zutaten und kein Backpapier im Gerät.

- Setzen Sie die Gerätebasis nicht zu hohen Temperaturen, heißem Gas, Dampf oder Dunst von anderen Quellen als dem Dampfgarer aus. Stellen Sie das Gerät nicht auf einen heißen Gas- oder Elektroherd jeglicher Art, elektrische Kochplatten oder in den beheizten Ofen.
- Stellen Sie das laufende Gerät nicht gegen eine Wand oder angelehnt an andere Geräte oder unter anderen Gegenständen auf, die durch Dampf beschädigt werden können, wie Wände oder Schränke. Lassen Sie rund um das Gerät herum mindestens 10 cm Platz frei. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Während des Betriebs tritt heißer Dampf aus den Luftöffnungen aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf und den Luftöffnungen.
- Das Gerät ist mit gehärtetem Glas ausgestattet. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn das Glas beschädigt ist und wenden Sie sich an ein Servicecenter in Ihrer Nähe.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in der Nähe heißer Flächen verläuft.
- Zubehörteile können während und nach dem Gebrauch heiß werden. Seien Sie vorsichtig.
- Vorsicht vor heißem Dampf, der während des Garvorgangs, im Warmhaltemodus und beim Öffnen des Deckels aus dem Gerät austritt. Verwenden Sie beim Prüfen des Essens Küchenutensilien mit langem Griff.
- Verwenden Sie das Gerät nie für andere als in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Zwecke und verwenden Sie ausschließlich Original-Zubehörteile von Philips.
- Verwenden Sie keine Zubehörteile oder Teile, die von Drittherstellern stammen bzw. nicht von Philips empfohlen werden. Wenn Sie diese(s) Zubehör oder Teile verwenden, erlischt Ihre Garantie.
- Verwenden Sie immer das spezielle Zubehörteil zur Verarbeitung Ihrer Lebensmittel. Bringen Sie die Lebensmittel niemals in direkten Kontakt mit der Dampfeinheit am Boden.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt. Stellen Sie sicher, dass Sie die Kontrolle über das Gerät behalten.
- Verwenden Sie das Gerät stets mit fest verschlossenem Deckel.
- Stellen Sie sicher, dass Sie hochwertige Vakuumbbeutel verwenden, wenn Sie die Funktion zum Vakuumgaren verwenden.
- Verwenden Sie Vakuumbbeutel nur, wenn Sie die Funktion zum Vakuumgaren verwenden, da die Vakuumbbeutel sonst schmelzen könnten.
- Die Funktion zum Vakuumgaren (Sous-vide) bei Temperaturen unter 50 °C wird nicht empfohlen, da sie das Bakterienwachstum fördert.
- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien auf, wie z. B. Tischdecken oder Vorhängen.

- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch des Geräts alle Teile gründlich, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Beachten Sie die Anweisungen in der Bedienungsanleitung.
- Dämpfen Sie nie gefrorenes Fleisch, gefrorenes Geflügel oder gefrorene Meeresfrüchte. Tauen Sie diese Zutaten vollständig auf, bevor Sie sie dämpfen.
- Zugängliche Oberflächen können während des Betriebs heiß werden.
- Dieses Gerät wurde speziell für die Verwendung bei Umgebungstemperaturen zwischen 10 °C und 40 °C entworfen.

Vorsicht

- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in gewöhnlichen Haushalten vorgesehen. Es ist nicht für die Verwendung in Personalküchen von Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsbereichen vorgesehen. Auch ist es nicht für den Gebrauch in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Gastgewerben bestimmt.
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen, aufbewahren oder reinigen.
- Verschieben Sie den Dampfgarer nicht während des Gebrauchs.
- Geben Sie das Gerät zur Überprüfung bzw. Reparatur stets an ein von Philips autorisiertes Servicecenter. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da andernfalls Ihre Garantie erlischt.
- Verwenden Sie nur das Wasser im Wasserbehälter.
- Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Unterlage. Halten Sie um das Gerät herum mindestens 10 cm Platz frei, um eine Überhitzung zu verhindern.
- Verwenden Sie das Fach des Geräts nur zur Aufbewahrung von geeigneten Zubehörteilen.
- Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Zeit variieren je nach Art und Menge der Lebensmittel, die Sie ins Gerät gegeben haben.
- Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.
- Entfernen Sie den Wasserbehälter zum Befüllen und Entleeren. Kippen Sie nicht das gesamte Gerät, um den Wasserbehälter zu leeren.
- Verwenden Sie einen Schwamm oder etwas Ähnliches, wenn Flüssigkeiten aus der Kochkammer entfernt werden müssen. Kippen Sie das Gerät zum Entleeren nicht.
- Da sich Herkunft, Größe und Marke der Lebensmittel unterscheiden können, sollten Sie sicherstellen, dass die Speisen vor dem Servieren fertig gegart sind.
- Frieren Sie aufgetaute Lebensmittel nicht erneut ein.
- Verwenden Sie zum Entkalken keine Essigsäure.

Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen und Regelungen bezüglich der Exposition in elektromagnetischen Feldern.

Automatische Abschaltung

Der Air Cooker ist mit einer automatischen Abschaltfunktion ausgestattet. Wenn das Gerät eingeschaltet ist, sich aber nicht im Garmodus oder Warmhaltemodus befindet, wechselt es nach 20 Minuten ohne Benutzerinteraktion in den Stand-by-Modus. Halten Sie den Drehknopf lange gedrückt, um das Gerät auszuschalten.

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips!

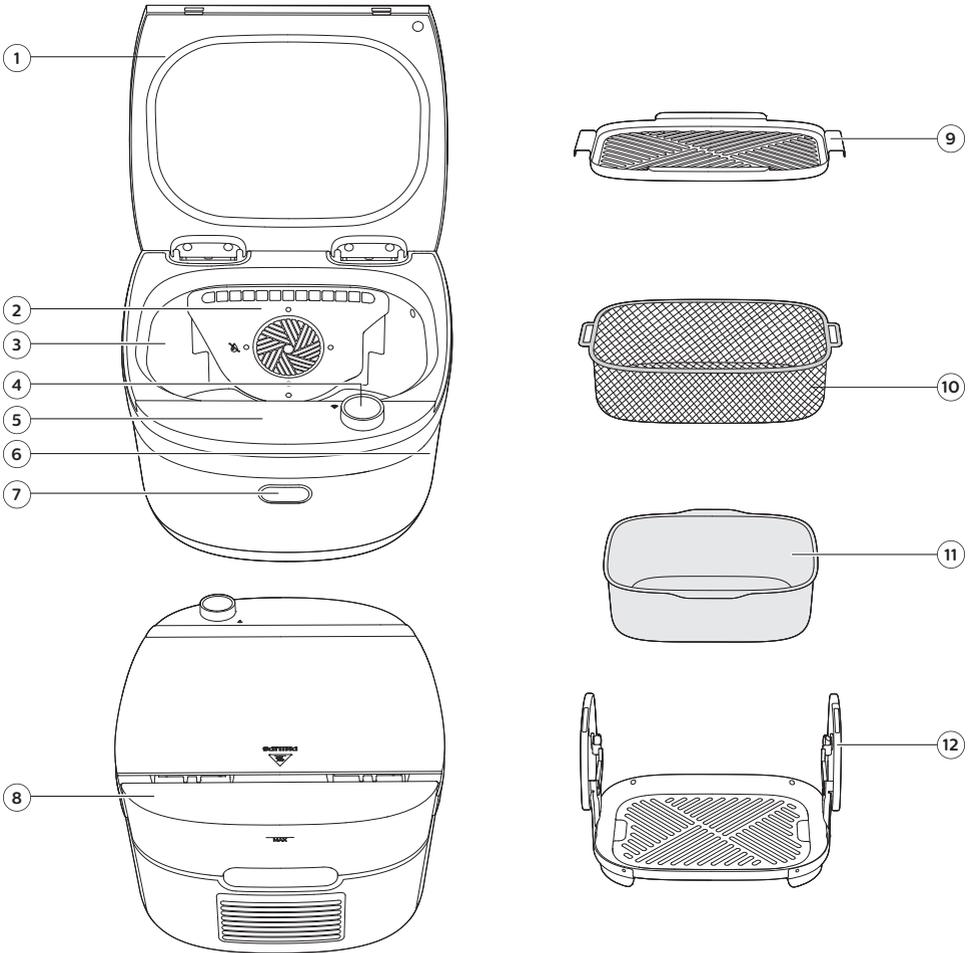
Um das Kundendienstangebot von Philips vollständig nutzen zu können, sollten Sie Ihr Produkt unter www.philips.com/welcome registrieren.

Der Philips Air Cooker nutzt NutriFlavor Technologie, um das optimale Temperaturverhältnis zwischen Heißluftzirkulation und Feuchtigkeit zu schaffen und jede einzigartige Speise perfekt zu garen. Knackiges Gemüse, saftiger Fisch, zartes Fleisch, fluffiges Gebäck bei 90 %igem Erhalt der Nährstoffe.* Entdecken Sie die Freude an der Zubereitung leckerer, gesunder Gerichte auf Knopfdruck. Rezeptideen und Informationen zum Air Cooker finden Sie unter www.philips.com/welcome oder in der kostenlosen NutriU App** für iOS® oder Android™.

* Getestet an Brokkoli, Paprika und Zuckererbsen auf 90 % Vitamin C, bei Lachs auf 93 % Omega 3/6 und Rindfleisch auf 90 % Eisen. Laborwerte bei Dampfeinstellung.

** Die NutriU App ist in Ihrem Land möglicherweise nicht verfügbar. In diesem Fall können Sie sich auf der lokalen Philips Website inspirieren lassen.

Allgemeine Übersicht



1. Glasdeckel
2. Gitter für Heißluftzirkulation
3. Kochkammer
4. Drehknopf
5. Anzeige
6. Dampfauslass
7. Deckelentriegelungstaste
8. Wasserbehälter und Deckel
9. Zweite Ebene (separat erhältlich)
10. Korb
11. Kochbehälter (bei einigen Modellen)
12. Untere Schale und Gitter

Funktionsbeschreibung

Wasserbehälter

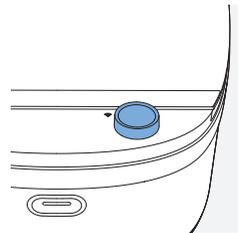
Der Air Cooker ist mit einem Wasserbehälter an der Rückseite des Geräts ausgestattet. Der maximale Wasserstand beträgt ca. 600 ml. Die maximale Wasserstandsanzeige befindet sich auf der Griffseite des Wasserbehälters und darf nicht überschritten werden. Um Kalkablagerungen zu vermeiden, leeren Sie den Wasserbehälter nach jedem Garvorgang.



Drehknopf

Drücken Sie den Drehknopf, um das Gerät einzuschalten. Halten Sie den Drehknopf länger gedrückt, um das Gerät auszuschalten.

Nachdem Sie das Gerät eingeschaltet haben, können Sie durch Drücken des Drehknopf Aktionen bestätigen. Drehen Sie den Drehknopf, um durch verschiedene Menüoptionen zu blättern oder die Gareinstellung zu verändern.



Glasdeckel

Zum Öffnen des Glasdeckels drücken Sie die Entriegelungstaste für den Deckel. Der Deckel wird automatisch geöffnet.



Achtung

- Die Oberfläche des Glasdeckels kann während des Gebrauchs heiß werden.

Temperatureinstellung

Einige der möglichen Garmethoden haben eine empfohlene Standardtemperatur, die nicht verändert werden kann, da eine andere Temperatur das Garergebnis beeinflussen könnte. Zum Ändern der Gartemperatur verwenden Sie den manuellen Modus (siehe Kapitel "Garmodi").



Luftfeuchtigkeitseinstellung

Einige der Garmethoden haben eine empfohlene Standardfeuchtigkeitsstufe, die nicht verändert werden kann, da eine andere Feuchtigkeitsstufe das Garergebnis beeinflussen könnte. Zum Ändern der Feuchtigkeitsstufe verwenden Sie den manuellen Modus (siehe Kapitel "Garmodi").



Drei Feuchtigkeitsstufen

	Beschreibung	Verwendung bei der Garmethode
	Luftfeuchtigkeit aus	Backen, Schmoren
	Mittlere Luftfeuchtigkeit	Siehe Rezepte in der NutriU App. Auch im manuellen Modus verfügbar
	Hohe Luftfeuchtigkeit	Dampf, Luftdampf, Schongaren, Auftauen, Aufwärmen, Vakuumgaren

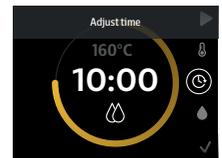
Kochzeit

Im manuellen Modus können Sie die Garzeit von 1 Minute bis 60 Minuten einstellen.

Im Modus "Garmethoden" können Sie die Garzeit auf einen festen Bereich einstellen. Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle im Kapitel "Garmodi → Garmethoden".

Für alle Garmethoden gibt es eine Standardgarzeit, die je nach Menge der Speisen, die Sie in das Gerät geben, oder dem von Ihnen bevorzugten Gargrad angepasst werden kann.

Einige empfohlene Garzeiten für verschiedene Speisen finden Sie im Kapitel "Garmodi → Zutaten".



Ton

Geräusche des Geräts

Möglicherweise hören Sie einige Geräusche während des Betriebs. Das ist normal.

Das Geräusch kommt von der Pumpe, die das Wasser durch das interne System leitet, sowie vom Lüfter, der den Luftstrom im Gerät erzeugt.

Akustische Benachrichtigungen

Manchmal hören Sie ein Geräusch, z. B. wenn das Gerät den Garvorgang beendet **hat** oder wenn während des Garvorgangs eine Aktion erforderlich ist, z. B. eine andere Zutat in den Air Cooker gegeben werden soll.

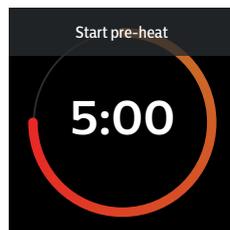
Vorheizen

Einige Garmethoden, wie z. B. Schmoren und Backen, erfordern ein Vorheizen.

Die Benachrichtigung zum Vorheizen wird in Garmodi, die ein Vorheizen erfordern, automatisch eingeblendet.

Wenn Ihr Air Cooker bereits aufgeheizt ist, weil Sie gerade etwas gegart haben, können Sie das Vorheizen überspringen und sofort mit dem Garen beginnen.

Der Timer zum Vorheizen ist auf fünf Minuten eingestellt und kann nicht geändert werden.



Wichtig!

- Für ein optimales Garergebnis geben Sie Ihre Speisen nach dem Vorheizen in den Air Cooker.

Textassistent

Alle Menübildschirme sind mit einem Textassistenten ausgestattet, der Ihnen bei der Navigation durch das Menü hilft. Die Textbeschreibung verschwindet nach 10 Sekunden und wird wieder angezeigt, sobald Sie eine andere Seite im Menü aufrufen.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie gegebenenfalls Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
3. Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Verwendung gründlich, indem Sie die Kochkammer mit einem feuchten, nicht scheuernden Tuch abwischen. Spülen Sie Zubehör- und abnehmbare Teile unter warmem Wasser ab.

Wichtig!

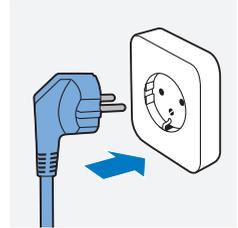
- Beim ersten Gebrauch kann das Gerät Rauch und Gerüche erzeugen. Dies sollte sich in wenigen Minuten verflüchtigt haben. Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, lassen Sie das Gerät bei 160 °C ohne Luftfeuchtigkeit etwa 30 Minuten lang leer laufen und lassen Sie den Raum belüftet.

Verbinden des Air Cookers mit der NutriU App

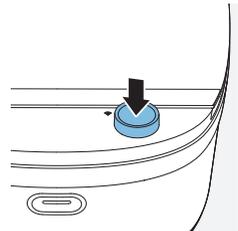
Wichtig!

- Stellen Sie sicher, dass Ihr Smart-Gerät mit Ihrem WLAN-Heimnetzwerk verbunden ist, bevor Sie mit der WLAN-Einrichtung beginnen.

1. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.



2. Drücken Sie den Drehknopf, um das Gerät einzuschalten.



Hinweis

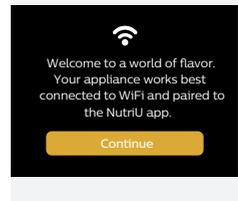
- Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten, werden Sie aufgefordert, die Sprache auszuwählen, mit der Sie durch das Menü navigieren möchten.

3. Blättern Sie durch die Liste, bis die gewünschte Sprache markiert ist.



4. Drücken Sie den Drehknopf, um die Sprachauswahl zu bestätigen.

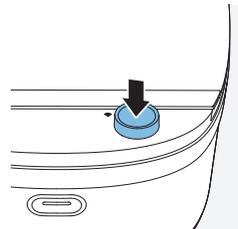
- Ein Willkommensbildschirm wird angezeigt.



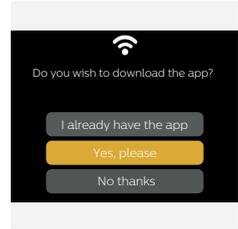
5. Drücken Sie zur Bestätigung den Drehknopf und fahren Sie fort.

Hinweis

- Auf dem nächsten Bildschirm können Sie entscheiden, ob Sie das Gerät sofort oder später mit Ihrem Smart-Gerät verbinden möchten.



- Wenn Sie sich entscheiden, sofort eine Verbindung herzustellen, navigieren Sie zur Option "Yes, please (Ja, bitte)".



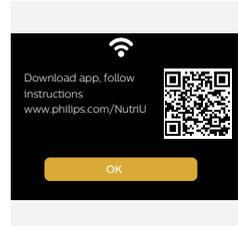
Hinweis

- Wir empfehlen, die NutriU App herunterzuladen und Ihren Air Cooker zur App hinzuzufügen, sobald Sie Ihr Gerät zum ersten Mal einrichten. So können Sie den Air Cooker in vollem Umfang nutzen, z. B. um Remote-Zubereitung zu genießen und Benachrichtigungen über den Garfortschritt zu erhalten.

- Ein QR-Code wird angezeigt. Scannen Sie ihn ein, um die NutriU App herunterzuladen.

Tipp

- Sie können die NutriU App auch aus dem App Store oder von der Website www.philips.com/NutriU herunterladen. Alternativ können Sie auch den QR-Code in dem Buch scannen, das im Lieferumfang Ihres Air Cookers enthalten ist.



- Öffnen Sie die NutriU App und befolgen Sie den Registrierungsvorgang.
- Befolgen Sie die Schritte in der App, um Ihren Air Cooker mit dem WLAN zu verbinden und ihn mit Ihrem Smart-Gerät zu koppeln.

Hinweis

- Wenn Sie Ihren Air Cooker erst später verbinden möchten, können Sie den WLAN-Einrichtungsprozess unter "Tools → Einstellungen → WLAN-Einrichtung" im Air Cooker-Menü starten.
- Sie können den Air Cooker nur mit der App verwenden, wenn die WLAN-Anzeige neben dem Display dauerhaft weiß leuchtet.

Die WLAN-Anzeige verfügt über zwei Status.

Die WLAN-Anzeige leuchtet nicht.	WLAN ist deaktiviert.
Die WLAN-Anzeige leuchtet.	WLAN ist aktiviert und mit dem Router verbunden.

Wichtig!

- Fernbedienung: Sie können Ihren Air Cooker nur dann über die App fernsteuern (z. B. ein Rezept senden, den Garvorgang anhalten usw.), wenn Sie in der NutriU App die Option "Einwilligung zur Fernbedienung" aktiviert haben. Diese finden Sie in Ihrem NutriU Profil.
- Stellen Sie sicher, dass Sie den Air Cooker mit einem WLAN-Heimnetzwerk des Standards 802.11 b/g/n mit 2,4 GHz verbinden.
- Einzelbenutzer-Kopplung: Der Air Cooker kann nur von einem Benutzer zur Zeit ferngesteuert werden. Wenn ein zweiter Benutzer den Air Cooker steuern und die NutriU App verwenden möchte, muss er den Kopplungsvorgang befolgen. Nach der Kopplung wird die Kopplung des ersten Benutzers automatisch aufgehoben.
- Die WLAN-Einrichtung kann über die App oder durch Trennen der Stromversorgung zum Air Cooker abgebrochen werden.

Hinweis

- Sie können WLAN unter "Tools → Einstellungen → WLAN-Einrichtung" ein- oder ausschalten.
- Sie können die WLAN-Einstellungen unter "Tools → Einstellungen → WLAN-Einrichtung" zurücksetzen.

Für den Gebrauch vorbereiten

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte, ebene und hitzebeständige Oberfläche.

Achtung

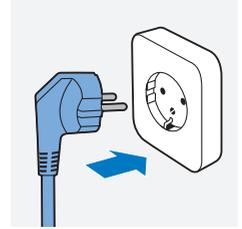
- Legen Sie keine Gegenstände auf oder neben dem Gerät ab. Dies kann den Luftstrom stören und das Garergebnis beeinträchtigen.
- Stellen Sie das laufende Gerät nicht in der Nähe von Wänden oder unter Schränken und anderen Gegenständen auf, die durch den Dampf beschädigt werden können.

Hinweis

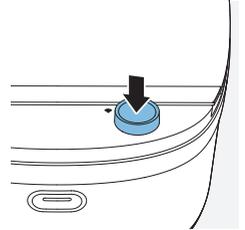
- Platzieren Sie den Korb immer mit der Schale im Gerät. Verwenden Sie den Korb nicht alleine.

Verwenden des Air Cooker

1. Schließen Sie den Air Cooker an.

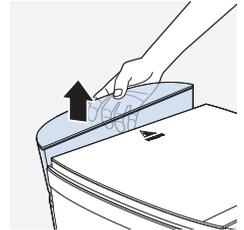


2. Drücken Sie den Drehknopf, um den Air Cooker einzuschalten.



3. Füllen Sie den Wasserbehälter.

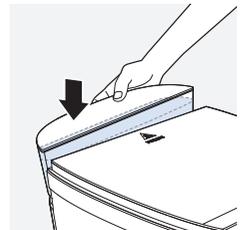
3a. Nehmen Sie den Wasserbehälter von der Rückseite Ihres Air Cookers ab und öffnen Sie den Deckel des Wasserbehälters.



3b. Füllen Sie ihn bis zur MAX-Markierung mit Wasser.



3c. Setzen Sie den Deckel des Wasserbehälters wieder auf den Wasserbehälter und befestigen Sie ihn am Air Cooker.



Hinweis

- Die maximale Wasserstandsanzeige befindet sich auf der Griffseite des Wasserbehälters und darf nicht überschritten werden.

Hinweis

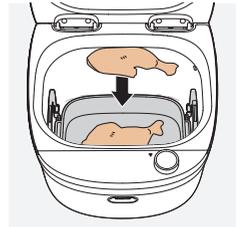
- Die zum Garen benötigte Wassermenge hängt von der Art der Speisen und der Dauer des Garvorgangs ab. Sie müssen den Wasserbehälter möglicherweise während des Garvorgangs auffüllen. Eine Anzeige für niedrigen Wasserstand wird im Banner für den Garstatus der NutriU App sowie auf dem Display des Geräts angezeigt.

4. Legen Sie die Speisen in den Air Cooker.

Hinweis

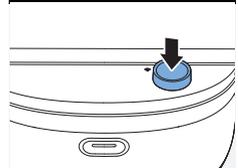
- Die Garmethoden "Backen" und "Schmoren" erfordern ein Vorheizen. Legen Sie die Speisen nach dem Vorheizen in das Gerät.

5. Wählen Sie die gewünschte Garmethode aus (siehe auch Kapitel "Garmodi").



6. Stellen Sie bei Bedarf die Garparameter ein.

7. Drücken Sie den Drehknopf, um den Garvorgang zu starten.



8. Der Garvorgang beginnt. Der Dampfgenerator und der Lüfter schalten sich ein.

Hinweis

- Wenn Sie den Garvorgang anhalten, z. B. um die Garparameter zwischen den Garvorgängen anzupassen, drücken Sie dazu den Drehknopf. Drücken Sie den Drehknopf erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.
- Stellen Sie den Air Cooker nicht neben ein anderes Kochgerät, in die Nähe der Küchenwand oder unter einen Hängeschrank, da heißer Dampf kondensieren und an den Oberflächen herunterlaufen kann.

Achtung

- Während des Betriebs tritt heißer Dampf aus den Luftöffnungen aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf und den Luftaustrittsöffnungen.

9. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, sehen Sie den Bildschirm "Guten Appetit".
 - Es ertönt eine Melodie.
10. Sie können entweder zum Hauptmenü zurückkehren (auf Symbol x umschalten und bestätigen), Ihre Speisen warm halten oder weitere Speisen kochen.

Hinweis

- Leeren Sie den Wasserbehälter nach dem Kochen.
- Stellen Sie vor dem Servieren immer sicher, dass die Speisen vollständig gar sind.

Garmodi

	Modus		So geht's	Erfahrungsstufe des Air Cooker Benutzers
1	Kochen nach Rezept		Wählen Sie in der App ein Rezept aus und senden Sie es an den Air Cooker.	Automatisches Garen auf allen Stufen: vollständige Anleitung
2	Zutaten		Wählen Sie die Zutaten und dann die Garmethode aus. Der Air Cooker passt Temperatur und Luftfeuchtigkeit automatisch an. Passen Sie die Zeit abhängig von Ihrem bevorzugten Endergebnis an und starten Sie den Garvorgang.	Einsteiger: vollständige Anleitung
3	Garmethoden		Wählen Sie die Garmethode. Der Air Cooker passt Temperatur und Luftfeuchtigkeit automatisch an. Passen Sie die Zeit abhängig von Ihrem bevorzugten Endergebnis an und starten Sie den Garvorgang.	Fortgeschrittene: einfache Anleitung
4	Manueller Modus		Passen Sie Zeit, Temperatur und Luftfeuchtigkeit manuell an und starten Sie den Garvorgang.	Experte: keine Anleitung

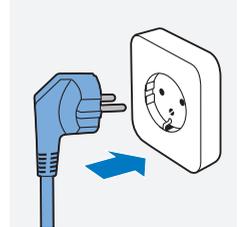
Kochen nach Rezept über die NutriU App

Wenn Sie ein Einsteiger in der Bedienung des Air Cookers sind, empfehlen wir den Modus "Kochen nach Rezept". Es ist die einfachste Möglichkeit, sich mit Ihrem Air Cooker vertraut zu machen. Wenn Sie erfahrener sind, hilft Ihnen die NutriU App, das volle Potenzial Ihres Air Cookers auszuschöpfen.

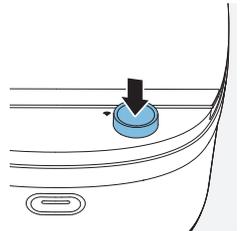
Hinweis

- Kochen nach Rezept ist nur möglich, wenn Ihr Air Cooker und Ihr Smart-Gerät verbunden und gekoppelt sind und die "Einwilligung zur Fernbedienung" in Ihrem NutriU Profil gegeben ist.

1. Schließen Sie den Air Cooker an.



2. Drücken Sie den Drehknopf, um den Air Cooker einzuschalten.



3. Öffnen Sie die NutriU App auf Ihrem Smart-Gerät und wählen Sie in der NutriU App ein Rezept aus.
4. Tippen Sie auf "Erste Schritte".
 - Die entsprechende Einstellung wird in der NutriU App und auch auf Ihrem Gerät angezeigt.
5. Passen Sie die Zeit bei Bedarf an und beginnen Sie dann mit dem Kochen entweder über die App oder auf dem Gerät.

Tipp

- Wenn Sie sich bei den Zutaten und Mengen der Speisen an das Rezept halten, müssen Sie die Garzeit nicht anpassen.
- Wenn Sie weniger oder mehr als die empfohlene Menge an Zutaten zubereiten, müssen Sie die Garzeit möglicherweise entsprechend anpassen.

Hinweis

- Sie können auch Garparameter wie "Luftfeuchtigkeit" und "Temperatur" für ein Rezept ändern. Eine Änderung dieser Parameter kann sich auf das Garergebnis auswirken.

Modus "Zutaten"

Kochen Sie mit diesem Modus, wenn Sie Einsteiger in der Bedienung des Air Cookers sind und umfassende Anweisungen zur Zubereitung erhalten möchten.

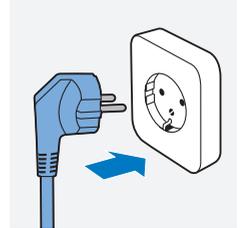
Wichtig!

- Wenn Sie die Liste der Inhaltsstoffe zum ersten Mal öffnen, d. h. bevor Sie Ihren Air Cooker mit Ihrem WLAN-Heimnetzwerk verbunden haben, gibt es nur eine Standardzutatenliste. Die Liste wird automatisch aktualisiert, sobald Sie Ihren Air Cooker mit Ihrem Smart-Gerät verbinden und koppeln, je nach dem Land/der Region, das/die Sie während des Verbindungsvorgangs in der App ausgewählt haben.

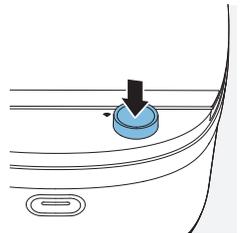
Hinweis

- Die Liste der Zutaten wird regelmäßig automatisch aktualisiert. Dazu muss Ihr Air Cooker mit Ihrem WLAN-Heimnetzwerk verbunden sein.

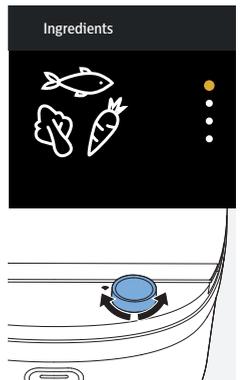
1. Schließen Sie den Air Cooker an.



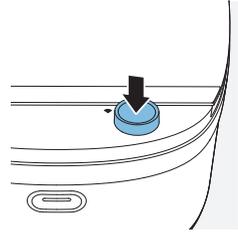
2. Drücken Sie den Drehknopf, um den Air Cooker einzuschalten.



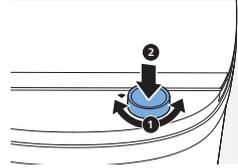
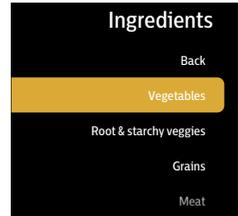
3. Drehen Sie den Drehknopf, bis **Ingredients (Zutaten)** ausgewählt ist.



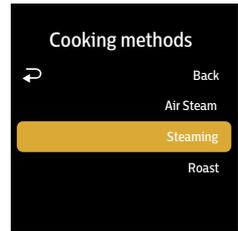
4. Drücken Sie zur Bestätigung den Drehknopf.



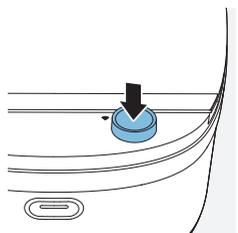
5. Drehen Sie den Drehknopf, um die Zutaten auszuwählen, die Sie für die Zubereitung verwenden möchten. Drücken Sie zur Bestätigung den Drehknopf.



6. Wählen Sie eine der empfohlenen Garmethoden aus und bestätigen Sie sie.



7. Drücken Sie den Drehknopf, um den Garvorgang zu starten.



Hinweis

- Die standardmäßige Garzeit basiert auf der Menge der Zutaten, die Sie in Ihren Air Cooker geben.

In der folgenden Tabelle finden Sie die empfohlene Menge für Speisen entsprechend der Standardzubereitungszeit.

Zutatengruppe	Zutat	Menge	Methoden	Gartemperatur	Luftfeuchtigkeit beim Garen	Kochzeit (Minuten)	Vorheizen
Gemüse	Spinat	250g	Dampf	100 °C		10	Nein
	Brokkoli	600g	Luftdampf	120 °C		12	Nein
		600g	Schmoren	160 °C		13	Ja
	Zucchini	500g	Luftdampf	120 °C		15	Nein
	Blumenkohl	600g	Luftdampf	120 °C		15	Nein

Zutatengruppe	Zutat	Menge	Methoden	Gartemperatur	Luftfeuchtigkeit beim Garen	Kochzeit (Minuten)	Vorheizen
		600 g	Schmoren	160 °C		20	Ja
	Grüne Bohnen	500 g	Luftdampf	120 °C		17	Nein
	Aubergine	750 g	Luftdampf	120 °C		25	Nein
		680 g	Schmoren	160 °C		20	Ja
	Rosenkohl	500 g	Luftdampf	120 °C		12	Nein
	Grüner Spargel	750 g	Luftdampf	120 °C		12	Nein
	Paprika	500 g	Luftdampf	120 °C		12	Nein
	Tomaten	750 g	Luftdampf	120 °C		12	Nein
Wurzelgemüse und stärkehaltiges Gemüse	Kartoffel (ganz)	600 g	Luftdampf	120 °C		40	Nein
	Kartoffel (gewürfelt)	600 g	Luftdampf	120 °C		35	Nein
		600 g	Schmoren	160 °C		45	Ja
	Orange Süßkartoffel (gewürfelt)	600 g	Luftdampf	120 °C		20	Nein
	Süßkartoffel im Ganzen	600 g	Schmoren	160 °C		30	Ja
	Kürbis, gewürfelt	750 g	Luftdampf	120 °C		30	Nein
		750 g	Schmoren	160 °C		30	Ja
	Möhren	750 g	Luftdampf	120 °C		25	Nein
		750 g	Schmoren	160 °C		25	Ja
Getreide	Basmati-Reis	200 g Reis/550 ml Wasser	Luftdampf	120 °C		25	Nein
	Jasminreis	200 g/550 ml	Luftdampf	120 °C		25	Nein
	Langkornreis aus Vollkorn	200 g/550 ml	Luftdampf	120 °C		40	Nein
	Hirse	200 g/400 ml	Luftdampf	120 °C		20	Nein
	Quinoa	200 g/550 ml Wasser	Luftdampf	120 °C		25	Nein
	Gerste	200 g/600 ml	Luftdampf	120 °C		40	Nein
	Buchweizen	200 g/450 ml	Luftdampf	120 °C		20	Nein
	Couscous/Bulgur	200 g/300 ml Wasser	Luftdampf	120 °C		10	Nein
Fleisch	Mageres Rindfleisch	1.000 g	Luftdampf	120 °C		50	Nein
	Mageres Schweinefleisch	1.000 g	Luftdampf	120 °C		60	Nein
	Schweinebauch	1.000 g	Schmoren	160 °C		60	Ja
	Schweinerippen	1.000 g	Schmoren	160 °C		60	Ja

Zutatengruppe	Zutat	Menge	Methoden	Gar-temperatur	Luftfeuch- tigkeit beim Garen	Kochzeit (Minuten)	Vorhei- zen	
Geflügel	Hühnerbrust	550 g (3 Stück)	Luftdampf	120 °C		25	Nein	
		550 g	Schmoren	160 °C		25	Ja	
	Putenbrust	550 g	Luftdampf	120 °C		25	Nein	
		550 g	Schmoren	160 °C		25	Ja	
	Ganzes Hähnchen	1.450 g	Schmoren	160 °C		60	Ja	
	Hähnchenkeulen	400 g	Schmoren	160 °C		50	Ja	
Fisch/ Meeresfrüchte	Entenbrust	600 g (2 Stück)	Schmoren	160 °C		12	Ja	
		Lachs	450 g	Luftdampf	120 °C		15	Nein
		450 g	Schmoren	160 °C		20	Ja	
	Seebarsch	600 g	Luftdampf	120 °C		12	Nein	
	Garnelen	800 g	Luftdampf	120 °C		15	Nein	
	Forelle	600 g	Luftdampf	120 °C		12	Nein	
	Tintenfisch	600 g	Luftdampf	120 °C		15	Nein	
	Weißes Fischfilet	600 g	Luftdampf	120 °C		12	Nein	
	Eier	Hartgekochtes Ei	560 g/10 Eier	Luftdampf	120 °C		12	Nein
		Weich gekochtes Ei	560 g/10 Eier	Luftdampf	120 °C		8	Nein

Hinweis

- Für jede Zutat gibt es auch ein NutriU Rezept. Weitere Informationen finden Sie in der App.
- Wenn die standardmäßige Garzeit nicht zum erwarteten Garergebnis führt, da Sie mehr oder weniger als die empfohlene Menge für die Zubereitung verwendet haben, passen Sie die Garzeit entsprechend an.

Modus "Garmethode"

Dieser Modus wird empfohlen, wenn Sie bereits mit der Bedienung Ihres Air Cooker vertraut sind. Sie können aus verschiedenen Garmethoden auswählen.

Garmethode	Temperatur-einstellung	Luftfeuch-tigkeitsein-stellung	Standardzeit	Bereich	Beispiele
Dampfgaren mit Heißluft	120 °C		10 Minuten	1–90 Minuten	Gemüse, Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte, Eierspeisen
Dampfgaren	100 °C		10 Minuten	1–90 Minuten	Blattgemüse, Knödel, frisch zubereitete Ravioli
Braten	160 °C		50 Minuten (plus 5 Minuten Vorheizen)	1–90 Minuten	Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse, Kartoffeln
Backen	160 °C		35 Minuten (plus 5 Minuten Vorheizen)	1–90 Minuten	Gratins, Lasagne, Kuchen, Muffins, Brot, Brötchen
Schongaren	80 °C		120 Minuten	1–180 Minuten	Fleisch, Eintöpfe, Suppen, Soßen
Vakuulgaren	50–90 °C		90 Minuten	1–180 Minuten	Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte
Auftauen	60° C		20 Minuten	1–180 Minuten	Verschiedene Arten von Tiefkühlkost
Aufwärmen	120 °C		15 Minuten	1–90 Minuten	Verschiedene übrig gebliebene Speisen

Hinweis

- Einige Garmethoden, wie z. B. Schmoren und Backen, erfordern ein Vorheizen.
- Wenn Ihr Air Cooker bereits aufgeheizt ist, weil Sie gerade etwas gegart haben, können Sie das Vorheizen überspringen und sofort mit dem Garen beginnen.
- Der Timer zum Vorheizen ist auf fünf Minuten eingestellt und kann nicht geändert werden.

Achtung

- Während des Betriebs tritt heißer Dampf aus den Luftöffnungen aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf und den Luftaustrittsöffnungen.
- Vorsicht vor heißem Dampf, der während des Garvorgangs, im Warmhaltemodus und beim Öffnen des Deckels aus dem Gerät austritt.
- Verwenden Sie beim Prüfen des Essens Küchenutensilien mit langem Griff.
- Dämpfen Sie nie gefrorenes Fleisch, gefrorenes Geflügel oder gefrorene Meeresfrüchte. Tauen Sie diese Zutaten vollständig auf, bevor Sie sie dämpfen.

Luftdampf

Wir empfehlen die Verwendung von "Dampfgaren mit Heißluft" für alle Arten von Gemüse, mageres Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte und Getreide. Diese Einstellung behält den natürlichen Geschmack, die Konsistenz und die kräftige Farbe Ihrer Speisen bei.

Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten sind Richtwerte für frische Zutaten. Wenn die Garzeit nicht zum erwarteten Garergebnis führt, passen Sie die Garzeit entsprechend an.

Zutatengruppe	Zutaten	Menge	Kochzeit
Gemüse	Brokkoli	600g	12 Minuten
	Zucchini	500g	15 Minuten
	Blumenkohl	600g	15 Minuten
	Grüne Bohnen	500g	17 Minuten
	Rosenkohl	500g	12 Minuten
	Grüner Spargel	750 g	12 Minuten
	Paprika	500 g	12 Minuten
	Tomaten	750 g	12 Minuten
	Aubergine	750 g	25 Minuten
	Wurzelgemüse und stärkehaltiges Gemüse	Kartoffeln im Ganzen	600 g
Kartoffeln (in Stücken)		600 g	35 Minuten
Orange Süßkartoffel (in Stücken)		600 g	20 Minuten
Kürbis, gewürfelt		750 g	30 Minuten
Möhren		750 g	25 Minuten
Getreide	Basmati-Reis	200 g Reis/550 ml Wasser	25 Minuten
	Jasminreis	200 g/550 ml	25 Minuten
	Langkornreis aus Vollkorn	200 g/550 ml	40 Minuten
	Hirse	200 g/400 ml	20 Minuten
	Quinoa	200 g/550 ml Wasser	25 Minuten
	Gerste	200 g/600 ml	40 Minuten
	Buchweizen	200 g/450 ml	20 Minuten
	Couscous/Bulgur	200 g/300 ml Wasser	10 Minuten
Fleisch	Mageres Rindfleisch (Rinderlende)	1.000 g	50 Minuten
	Mageres Schweinefleisch	1.000 g	60 Minuten
Geflügel	Hühnerbrust	550 g (3 Stück)	25 Minuten
	Putenbrust	550 g	25 Minuten

Zutatengruppe	Zutaten	Menge	Kochzeit
Fisch/Meeresfrüchte	Lachs	450 g	15 Minuten
	Seebarsch	600 g	12 Minuten
	Garnelen	800 g	15 Minuten
	Forelle	600 g	12 Minuten
	Tintenfisch	600 g	15 Minuten
	Weißes Fischfilet	600 g	12 Minuten
Eier	Hart gekochtes Ei	560 g/10 Eier	12 Minuten
	Weich gekochtes Ei	560 g/10 Eier	8 Minuten

Dampf

Dampfgaren ist aufgrund der niedrigen Temperaturen und hohen Luftfeuchtigkeit eine sehr schonende Garmethode. Wir empfehlen die Verwendung von "Dampfgaren" für Blattgemüse und Lebensmittel, die saftig und weich bleiben sollten, wie z. B. Knödel.

Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten sind Richtwerte für frische Zutaten. Wenn die Garzeit nicht zum erwarteten Garergebnis führt, passen Sie die Garzeit entsprechend an.

Zutatengruppe	Zutaten	Menge	Kochzeit
Gemüse	Spinat	250 g	10 Minuten
	Brokkoli	600 g	10 Minuten
	Zucchini	500 g	17 Minuten
	Blumenkohl	600 g	17 Minuten
	Grüne Bohnen	500 g	19 Minuten
	Rosenkohl	500 g	14 Minuten
	Grüner Spargel	750 g	14 Minuten
	Paprika	500 g	14 Minuten
	Tomaten	750 g	14 Minuten
	Aubergine	750 g	27 Minuten
Geflügel	Hühnerbrust	550 g (3 Stück)	27 Minuten
	Putenbrust	550 g	27 Minuten
Fisch	Weißes Fischfilet	600 g	14 Minuten
	Lachs	450 g	17 Minuten
	Garnelen	800 g	17 Minuten
Knödel	Chinesische Knödel	400 g	20 Minuten
	Knödel	600 g	25 Minuten
	Frische Ravioli	500 g	12 Minuten
Eier	Egg Bites	600 g	15 Minuten
	Eierpudding	600 g	15 Minuten

Zutaten­gruppe	Zutaten	Menge	Kochzeit
Nachspeisen	Ricotta-Rollen	800 g	25 Minuten
	Bananenbrot	600 g	25 Minuten

Schmoren

Wir empfehlen die Verwendung von "Schmoren", um Zutaten bei höheren Temperaturen zuzubereiten, hauptsächlich Fleisch und Fisch, aber auch Gemüse.

Tipp

- Für ein optimales Ergebnis heizen Sie das Gerät vor.

Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten sind Richtwerte für frische Zutaten. Wenn die Garzeit nicht zum erwarteten Garergebnis führt, passen Sie die Garzeit entsprechend an.

Zutaten­gruppe	Zutaten	Menge	Kochzeit
Gemüse	Brokkoli	600 g	13 Minuten
	Blumenkohl	500 g	20 Minuten
	Aubergine	680 g	20 Minuten
	Tomaten	750 g	15 Minuten
	Rosenkohl	500 g	15 Minuten
	Paprika	500 g	20 Minuten
Wurzelgemüse und stärkehaltige Gemüsesorten	Kartoffeln in Stücken	600 g	45 Minuten
	Kürbis	750 g	30 Minuten
	Möhren	600 g	30 Minuten
	Süßkartoffel im Ganzen	600 g	30 Minuten
Fleisch	Schweinebauch	1.000 g	60 Minuten
	Schweinerippen	1.000 g	60 Minuten
Geflügel	Hühnerbrust	550 g	25 Minuten
	Putenbrust	550 g	25 Minuten
	Ganzes Hähnchen	1.450 g	60 Minuten
	Hähnchenkeulen	400 g	50 Minuten
Fisch/Meeresfrüchte	Lachs	450 g	20 Minuten

Backen

Wir empfehlen die Verwendung von "Backen" zum Backen von Brot, Kuchen und Muffins, aber auch Gratins. Mit dieser Einstellung erhalten Sie köstliche Backergebnisse, die innen weich und außen knusprig sind.

Tipp

- Für ein optimales Ergebnis heizen Sie das Gerät vor.
- Zum Backen von Kuchen, Brot und Gratins empfehlen wir die Verwendung des Kochbehälters. Verwenden Sie zum Backen von Muffins Standard-Silikonbecher, die im Backofen verwendet werden können.

Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten sind Richtwerte für das Backen verschiedener Lebensmittel. Wenn die Backzeit nicht zum erwarteten Garergebnis führt, passen Sie sie entsprechend an.

Zutatengruppe	Zutaten	Kochzeit
Kuchen	Käsekuchen	40 Minuten
	Kuchenteig	30 Minuten
	Sacher-Kuchenteig	30 Minuten
	Muffins	20 Minuten
	Zimtrollen	30 Minuten
Gratins	Kartoffelgratin	60 Minuten
	Lasagne	50 Minuten
	Quiche	45 Minuten
Brot	Brot	40 Minuten
	Knoblauchbällchen	25 Minuten

Schongaren

Im Modus "Schongaren" können Sie Speisen bei niedriger Temperatur bis zu 3 Stunden garen. Wir empfehlen die Verwendung von "Schongaren" für Fleisch und Huhn sowie Eintöpfe oder Suppen. Mit dieser Einstellung erhalten Sie zarte und saftige Ergebnisse mit intensivem Geschmack.

Tipp

- Schongaren kann auch in Kombination mit anderen Garmethoden verwendet werden. Sie können beispielsweise Ihr Fleisch zunächst langsam zubereiten und dann kurz in der Pfanne braten, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten sind Richtwerte für frische Zutaten. Wenn die Garzeit nicht zum erwarteten Garergebnis führt, passen Sie die Garzeit entsprechend an.

Zutatengruppe	Zutaten	Menge	Gartemperatur	Kochzeit
Fleisch	Schweinerippen	1.000 g	80 °C	120 Minuten
	Schweinebauch	1.000 g	80 °C	180 Minuten
	Mageres Schwein	1.000 g	80 °C	180 Minuten
	Mageres Fleisch	1.000 g	80 °C	180 Minuten
Huhn	Ganzes Hähnchen	1.350 g	80 °C	180 Minuten
Gemüse	Ratatouille	800 g	80 °C	180 Minuten
Eintopf	Rindfleisch Eintopf	1.500 g	80 °C	180 Minuten
Obst	Pflaumenmarmelade	1.000 g	80 °C	180 Minuten

Vakuulgaren

Vakuulgaren ist eine spezielle Garmethode, bei der ein Vakuum bei niedrigen Temperaturen zum präzisen Garen von Speisen verwendet wird. Um das Vakuum zu erreichen, verwenden Sie spezielle Plastikbeutel zum Abdichten für das Vakuulgaren und ein Vakuumgerät. Mit Ihrem Air Cooker können Sie bis zu 3 Stunden lang vakuulgaren. Mit dieser Einstellung erhalten Sie saftige und zarte Ergebnisse für Fleisch ohne eine Übergarung zu riskieren.

Tipp

- Vakuulgaren kann auch in Kombination mit anderen Garmethoden verwendet werden. Sie können beispielsweise Ihr Fleisch zunächst vakuulgaren und dann kurz in der Pfanne anbraten, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

Achtung

- Stellen Sie sicher, dass Sie hochwertige Vakuumbbeutel verwenden, wenn Sie die Funktion zum Vakuulgaren verwenden.
- Wenn Sie Lebensmittel in einen Vakuumbbeutel geben, achten Sie darauf, die Garmethode "Vakuulgaren" auszuwählen, da sonst der Vakuumbbeutel schmelzen kann.
- Die Funktion zum Vakuulgaren bei Temperaturen unter 60 °C wird nicht empfohlen, da sie das Bakterienwachstum fördert.

Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten sind Richtwerte für das Vakuulgaren. Wenn das Garergebnis nicht Ihren Erwartungen entspricht, empfehlen wir, die Temperatur einige Grad niedriger oder höher zu stellen, um dem persönlichen Geschmack besser gerecht zu werden. Sie können auch die Garzeit einstellen.

Zutatengruppe	Zutaten	Gartemperatur	Luftfeuchtigkeit beim Garen	Kochzeit	Garstufe
(Rotes) Fleisch	Rinderlendensteak, 350 g, 4 cm dick	54 °C		70–180 Minuten	Medium
	Rib Eye-Steak, 450 g, 4 cm dick	54 °C		100–180 Minuten	Medium
	Rinderfilet Mignon, 250 g, 4 cm dick	54 °C		80–120 Minuten	Medium
Schweinefleisch	2 x Schweinekoteletts à 250 g	63 °C		60–120 Minuten	Medium, zart, saftig
Geflügel	2 x Hähnchenbrust à 250 g	66 °C		70–180 Minuten	Saftig und zart
Meeresfrüchte	Garnelen, mit Schale, mittelgroß, 400 g	56 °C		40–65 Minuten	Opak, butterig, saftig
Fisch	4 Lachsfilet à 150 g	52 °C		45–70 Minuten	Fest und schuppig
Eier	10 mittelgroße Eier	66 °C		55–70 Minuten	Pochiert, Eiweiß, formbares Eigelb
	10 mittelgroße Eier	74 °C		60–75 Minuten	Hartgekocht
Gemüse	Grüner Spargel, 250 g	85 °C		12–18 Minuten	Bissfest
	Brokkoliröschen, 400 g	85 °C		15–20 Minuten	Bissfest
Nachspeisen	Karamellflan, 5 x 9 x 5 cm, Souffléförmchen	82 °C		70–80 Minuten	Seidig
	Käsekuchen, 6 x 39 cl Glasbehälter mit Deckel	80 °C		80–90 Minuten	Cremitig

Auftauen

Wir empfehlen die Verwendung von "Auftauen", um gefrorene Lebensmittel wie Gemüse, Fleisch, Fisch und Obst aufzutauen.

Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten sind Richtwerte für das Auftauen. Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab. Wenn die gefrorenen Lebensmittel nicht vollständig aufgetaut sind, fügen Sie weitere Minuten zur Auftauzeit hinzu.

Zutatengruppe	Zutaten	Menge	Auftauzeit
Obst	Alle Arten von Beeren	500 g	8 Minuten
	Apfelmus/Kompott	500 g	10 Minuten
	Pflaumen	500 g	10 Minuten
	Pfirsich	500 g	10 Minuten
Gemüse	Gefrorenes Gemüse in einem Block	500 g	10 Minuten
Fisch	Fischfilets	200 g	5 Minuten
	Ganzer Fisch	250 g	8 Minuten
	Garnelen	300 g	5 Minuten
Rindfleisch und Schweinefleisch	Hackfleisch	250 g	15 Minuten
	Gulaschfleisch	400 g	20 Minuten
	Koteletts	250 g	15 Minuten
	Würste	250 g	10 Minuten
Geflügel	Ganzes Hähnchen	1.200 g	30 Minuten
	Hühnerbrust	400 g	15 Minuten
	Hähnchenkeulen	400 g	13 Minuten
Backwaren	Blätterteig	300 g	10 Minuten
	Teig	500 g	15 Minuten
	Zimtrollen	500 g	13 Minuten
Brot/Brötchen	Brötchen	500 g	13 Minuten
	Roggenbrot	500 g	15 Minuten
	Vollkornbrot	500 g	15 Minuten
	Weißbrot	500 g	15 Minuten
Fertiggerichte	Suppen	1.000 g	25 Minuten
	Eintöpfe	1.000 g	30 Minuten
	Reis	250 g	8 Minuten

Wichtig!

- Verwenden Sie zum Kochen keine Flüssigkeit aus aufgetauten Speisen.
- Frieren Sie aufgetaute Lebensmittel nicht erneut ein.

Aufwärmen

Wir empfehlen die Verwendung von "Aufwärmen" für ein problemloses, schnelles und gesundes, homogenes Aufwärmen übrig gebliebener Speisen, bei dem sie saftig bleiben.

Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten sind Richtwerte für das Aufwärmen. Wenn Ihre Speisen nicht bis zum erwarteten Ergebnis aufgewärmt sind, fügen Sie weitere Minuten zur Aufwärmzeit hinzu.

Zutatengruppe	Menge	Aufwärmzeit
Beilagen – Pasta	500 g	10 Minuten
Beilagen – Reis	500 g	10 Minuten
Auflauf	1.500 g	25 Minuten
Fischfilet(s)	250 g	8 Minuten
Lasagne	1.000 g	25 Minuten
Rindfleisch/Schweinefleisch	250 g	10 Minuten
Geflügel	250 g	10 Minuten
Gemüse	500 g	10 Minuten
Suppe	1.000 g	20 Minuten
Dimsum	400 g	12 Minuten
Pfannkuchen	250 g	8 Minuten
Omelette	250 g	8 Minuten
Pizza	2 Stücke	10 Minuten

Modus "Manuell"

Dieser Modus wird für Air Cooker Benutzer empfohlen, die bereits mit dem Gerät vertraut sind und Erfahrung mit dem "Kochen nach Rezept" oder "Kochen nach Zutaten" gesammelt haben.

In diesem Modus können Sie alle Garparameter, wie Zeit, Temperatur und Luftfeuchtigkeit, manuell einstellen.

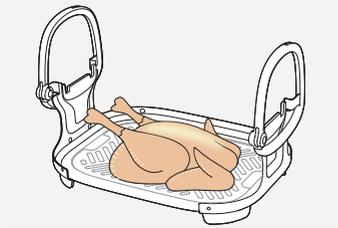
Sie können zwischen 1 und 60 Minuten und einer Temperatur zwischen 60 und 160 °C wählen. Es gibt drei Feuchtigkeitseinstellungen:  (Luftfeuchtigkeit aus),  (mittlere Luftfeuchtigkeit) und  (hohe Luftfeuchtigkeit).

Zubehör

Ihr Air Cooker wird mit Grundzubehör und einigen zusätzlichen Zubehörteilen geliefert, je nachdem, welches Modell Sie erworben haben. Nachfolgend finden Sie einige Möglichkeiten, wie Sie sie für die Zubereitung in Ihrem Air Cooker kombinieren können.

Hinweis

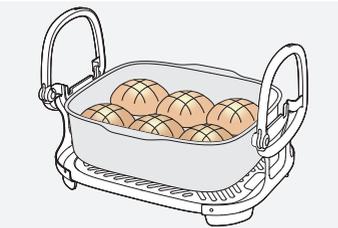
- Verwenden Sie den Air Cooker immer mit der unteren Schale und dem Gitter. Alle anderen Zubehörteile werden darauf aufgesetzt.



Nur untere Schale und Gitter



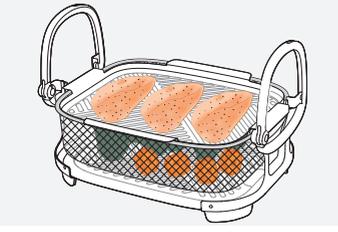
Untere Schale und Gitter mit Korb



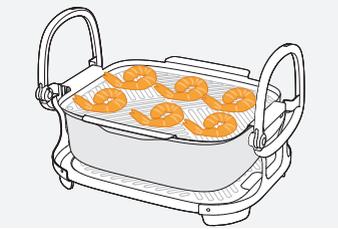
Untere Schale und Gitter mit Kochbehälter



Untere Schale und Gitter mit zweiter Ebene



Untere Schale und Gitter mit Korb und zweiter Ebene



Untere Schale und Gitter mit Kochbehälter und zweiter Ebene

Sprachsteuerung

1. Stellen Sie sicher, dass Ihr Air Cooker mit Ihrem Smart-Gerät verbunden und gekoppelt ist und dass die "Einwilligung zur Fernbedienung" in der NutriU App gegeben wurde, die Sie in Ihrem Profil finden.
2. Stellen Sie sicher, dass Sie die Sprachassistenten-App heruntergeladen haben.
3. Verbinden Sie die NutriU App mit Ihrer Sprachassistenten-App.

Hinweis

- Falls Sie die Einstellung zur Aktivierung der Sprachsteuerung in NutriU nicht sehen, aktivieren Sie den Amazon Alexa Skill über Ihre Sprachassistenten-App.
- Detaillierte Sprachbefehle finden Sie in der Sprachassistenten-App.
- Das Verbinden der NutriU App mit Ihrer Sprachassistenten-App kann auch erfolgen, wenn Sie Ihren Air Cooker zum ersten Mal verbinden und koppeln.

Allgemein

Wichtig!

- **Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.**
- **Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Werkzeuge, um die Wasserdüse in der Kochkammer zu reinigen, da die Düse zerstört werden könnte.**

Hinweis

- Die Innenseite des Geräts, die untere Schale, der Korb, der Kochbehälter **und** die zweite Ebene haben eine Antihafbeschichtung.
- Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, reinigen Sie die Kochkammer gründlich, indem Sie sie mit heißem Wasser auswischen. Reinigen Sie auch die untere Schale, den Korb, den Kochbehälter und die zweite Ebene mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm. (Siehe "Reinigungstabelle".)
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Entfernen Sie nach jeder Verwendung Öl und Fett aus dem Kochbehälter und dem Deckel.
- Füllen Sie die Kochkammer zum Reinigen nicht mit Wasser.

1. Halten Sie den Drehknopf lange gedrückt, um das Gerät auszuschalten, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten bei geöffnetem Deckel abkühlen.
2. Nehmen Sie die untere Schale und den Korb, den Kochbehälter und/oder das Zubehör für die zweite Ebene heraus, damit der Air Cooker schneller abkühlen kann.
3. Sie können die Kochkammer mit einem nicht kratzenden Schwamm in heißem Wasser, bei Bedarf in Spülwasser reinigen (siehe "Reinigungstabelle").
4. Nehmen Sie das Gitter für eine einfache und gründliche Reinigung von der unteren Schale ab.

Tipp

- Wenn Lebensmittelreste an der Kochkammer haften, können Sie das automatisierte Reinigungsprogramm "EasyClean" verwenden, um die Rückstände aufzuweichen und das Gerät einfach zu reinigen (siehe "Verwenden der automatisierten Reinigungsprogramme").
5. Reinigen Sie die untere Schale, den Korb, den Kochbehälter und das Zubehör für die zweite Ebene in einem Geschirrspüler. Sie können sie auch mit einem nicht kratzenden Schwamm in heißem Spülwasser reinigen (siehe "Reinigungstabelle").

6. Reinigen Sie die Oberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch.
7. Stellen Sie sicher, dass das Innere des Geräts vollständig trocken ist, bevor Sie es mit geschlossenem Deckel lagern.

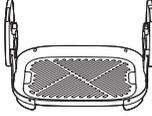
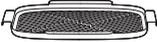
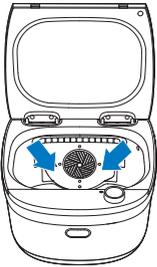
Tipp

- Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht verwenden, reinigen Sie das Innere vor der Lagerung gründlich, um die Bildung von Gerüchen usw. zu vermeiden. Lassen Sie den Deckel geöffnet, bis die Innenseite des Geräts vollständig trocken ist. Lagern Sie das Gerät niemals mit geschlossenem Deckel, wenn die Innenseite nicht vollständig sauber und trocken ist.

Hinweis

- Vergewissern Sie sich, dass keine Feuchtigkeit auf dem Display zurückbleibt. Trocknen Sie das Bedienfeld mit einem Tuch, nachdem Sie es gereinigt haben.
- Falls sich Wasser oder Feuchtigkeit in der Kochkammer aus irgendeinem Grund (übermäßige Feuchtigkeit, die durch die Speisen freigesetzt wird, Kondenswasser, während automatischer Reinigungsprogramme usw.) sammelt, entfernen Sie das Wasser mit einem Reinigungsschwamm, bevor es die Höhe der Abflussöffnung am hinteren Teil erreicht. Dies könnte zu Rauchemissionen durch Kontakt mit der Luftheizung führen.

Reinigungstabelle

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

Hinweis

- Verwenden Sie die "Spülen" oder "EasyClean"-Funktion, um die Innenseite der Kochkammer gründlich zu reinigen.

Verwenden der automatischen Reinigungsprogramme

Spülen

Es wird empfohlen, das Spülprogramm zu verwenden, wenn Sie Ihren Air Cooker längere Zeit nicht verwendet haben. Durch das Spülen wird das Innensystem mit Wasser gereinigt.

Easy Clean

Die EasyClean-Funktion hilft, Fettrückstände zu lösen und die Kochkammer intensiv zu reinigen. Das Programm dauert 20 Minuten. Wenn das Programm beendet ist, müssen Sie die Kochkammer nur mit einem feuchten Tuch abwischen.

Entkalken

Ihr Air Cooker erinnert Sie mit einer Meldung auf dem Display, wenn das Gerät entkalkt werden muss.

Hinweis

- Wir empfehlen, das Gerät zu entkalken, wenn Sie die Erinnerung sehen, da das Wassersystem sonst verstopfen könnte. Wenn Sie das Gerät später entkalken möchten, können Sie die Benachrichtigung überspringen. Wenn Sie Ihren Air Cooker das nächste Mal einschalten, werden Sie erneut daran erinnert.

1. Gehen Sie auf dem Display des Geräts zu "Tools → Entkalken".

Hinweis

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät eingeschaltet ist und sich in der Kochkammer keine Restflüssigkeit befindet. Wenn das Gerät noch heiß ist, lassen Sie es bei geöffnetem Deckel mindestens 30 Minuten abkühlen.
2. Gießen Sie etwa 80 ml der Philips CA6700 Entkalkungsflüssigkeit oder Zitronensäure in den leeren Wasserbehälter und setzen Sie den Wasserbehälter wieder in das Gerät ein, ohne zusätzliches Wasser hinzuzufügen.

Hinweis

- Verwenden Sie nur Philips Entkalkungsflüssigkeit oder Zitronensäure. Verwenden Sie unter keinen Umständen einen Entkalker auf Basis von Schwefelsäure, Salzsäure, Amidosulfonsäure oder Essigsäure (Essig), da dies das Wassersystem im Gerät beschädigen kann und die Kalkablagerungen möglicherweise nicht ordnungsgemäß auflöst.

3. Drücken Sie auf "Weiter", um mit dem Entkalken zu beginnen.

Hinweis

- Das Gerät gibt nun die Entkalkungslösung ab. Die abgegebene Flüssigkeit wird am Boden der Kochkammer aufgefangen.

4. Warten Sie, bis Sie die nächste Anweisung auf dem Display erhalten. Dies dauert etwa 10 Minuten.
5. Leeren Sie den Wasserbehälter und füllen Sie diesen bis zur maximalen Füllstandsmarkierung mit frischem Wasser.
6. Bestätigen Sie dies anschließend auf dem Display, indem Sie mit dem Drehknopf auf "OK" drücken. Das Gerät spült dann das Wassersystem mit frischem Wasser aus.
7. Wenn der Spülvorgang abgeschlossen ist, drücken Sie "OK", um den Entkalkungsvorgang abzuschließen.
8. Wischen Sie den Boden der Kochkammer mit einem trockenen Tuch ab.

Tipp

- Sie können Zitronensäure verwenden (gemäß Anweisungen mit Wasser vermischen), um kleine Kalkflecken in der Kochkammer zu entfernen. Geben Sie sie einfach in die Pfanne, lassen Sie sie einige Zeit lang einwirken und wischen Sie die Pfanne dann aus.

Aufbewahrung

1. Ziehen Sie den Netzstecker, und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Leeren Sie den Wassertank.
3. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät verstauen.
4. Stapeln Sie die Zubehöerteile aufeinander und bewahren Sie sie im Gerät auf.

Tipp

- Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht verwenden, reinigen Sie das Innere vor der Lagerung gründlich, um die Bildung von Gerüchen usw. zu vermeiden. Lassen Sie den Deckel geöffnet, bis die Innenseite des Geräts vollständig trocken ist. Lagern Sie das Gerät niemals mit geschlossenem Deckel, wenn die Innenseite nicht vollständig sauber und trocken ist.

Hinweis

- Halten Sie den Air Cooker beim Tragen immer horizontal.
- Achten Sie immer darauf, dass das Zubehör des Air Cookers richtig ineinander gestapelt ist, sodass es im Gerät verstaut ist und der Deckel geschlossen werden kann.

Recycling

- Werfen Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise helfen Sie, die Umwelt zu schonen.
- Befolgen Sie die örtlichen Bestimmungen zur getrennten Entsorgung von elektrischen und elektronischen Produkten. Eine ordnungsgemäße Entsorgung hilft, negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt DAP B.V., dass der Air Cooker NX096x der Richtlinie 2014/53/EU entspricht.

Der komplette Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse einsehbar: <https://www.philips.de>.

Der Air Cooker NX096x ist mit einem WLAN-Modul (2,4 GHz 802.11 b/g/n) mit einer maximalen Ausgangsleistung von 92,9 mW EIRP ausgestattet.

Garantie und Support

Wenn Sie weitere Informationen oder Unterstützung benötigen, besuchen Sie www.philips.com/support, scannen Sie den QR-Code auf der Packung oder im Einführungsheft oder lesen Sie die internationale Garantieschrift.

Software- und Firmware-Updates

Aktualisierungen sind unerlässlich, um Ihre Privatsphäre zu schützen und die ordnungsgemäße Funktion Ihres Air Cooker und der App zu gewährleisten.

Aktualisieren Sie die App immer mit der neuesten Version.

Die Firmware des Air Cooker wird ebenfalls automatisch aktualisiert.

Hinweis

- Stellen Sie sicher, dass Ihr Air Cooker mit Ihrem WLAN-Heimnetzwerk verbunden ist, damit der Air Cooker mit der neuesten Firmware-Version aktualisiert werden kann.
- Verwenden Sie immer die neueste App und Firmware.
- Aktualisierungen werden zur Verfügung gestellt, wenn Softwareverbesserungen vorliegen.
- Eine Firmware-Aktualisierung wird automatisch gestartet, wenn sich der Air Cooker im Stand-by-Modus befindet. Diese Aktualisierung kann einige Minuten dauern. Während dieser Zeit kann der Air Cooker nicht verwendet werden.

Gerätekompatibilität

Ausführliche Informationen zur Kompatibilität der App finden Sie im App Store.

Wiederherstellen der Werkseinstellungen

Wählen Sie unter Tools → Einstellungen die Funktion zum Zurücksetzen auf Werkseinstellungen aus, um die Werkseinstellungen des Air Cookers wiederherzustellen.

Der Air Cooker ist dann nicht mehr mit Ihrem WLAN-Heimnetzwerk verbunden und nicht mehr mit Ihrem Smart-Gerät gekoppelt.

Fehlerbehebung

In diesem Kapitel sind die häufigsten Probleme aufgeführt, die beim Gebrauch Ihres Geräts auftreten können. Sollten Sie ein Problem mithilfe der nachstehenden Informationen nicht beheben können, finden Sie auf unserer Website unter www.philips.com/support eine Liste mit häufig gestellten Fragen (FAQ), oder wenden Sie sich an das Service-Center in Ihrem Land.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Außenseite des Geräts wird während des Gebrauchs heiß.	Die Hitze im Inneren wird bis ans Gehäuse des Geräts abgegeben.	Das ist normal. Alle Griffe und Tasten, die Sie während der Verwendung betätigen müssen, können gefahrlos angefasst werden.
		Die Kochkammer, die untere Schale, das Gitter sowie der Korb, die Kochbehälter (bei einigen Modellen), die zweite Ebene (bei einigen Modellen) und die ausziehbaren Griffe werden bei Verwendung des Geräts immer heiß, um sicherzustellen, dass die Speisen gar werden. Diese Bereiche sind immer zu heiß zum Anfassen.
		Wenn Sie das Gerät über eine längere Zeit eingeschaltet lassen, werden einige Bereiche zu heiß, um gefahrlos angefasst zu werden. Diese Bereiche sind auf dem Gerät mit folgendem Symbol markiert:  Solange Sie die heißen Bereiche kennen und sie nicht berühren, kann das Gerät gefahrlos verwendet werden.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät schaltet sich nicht ein.	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Überprüfen Sie, ob der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt wurde.
	Es sind mehrere Geräte an der gleichen Steckdose angeschlossen.	Das Gerät verfügt über eine hohe Wattleistung. Verwenden Sie eine andere Steckdose, und prüfen Sie die Sicherungen.
An einigen Stellen blättert die Beschichtung am Air Cooker und an einigen Zubehörteilen ab.	Einige kleine Flecken können in der Kochkammer oder an den Zubehörteilen auftreten, wenn Sie beispielsweise die Beschichtung unbeabsichtigt berührt oder zerkratzt haben (z. B. beim Reinigen mit scheuernden Reinigungswerkzeugen und/oder beim Einsetzen der Zubehörteile in die Kochkammer).	Sie können Schäden vermeiden, indem Sie die Schale, das Gitter, den Korb oder andere Zubehörteile vorsichtig in die Kochkammer legen und versuchen, nicht die Wände zu berühren. Wenn Sie feststellen, dass kleine Stücke der Beschichtung abgesplittert sind, beachten Sie bitte, dass dies nicht schädlich ist, da alle verwendeten Materialien lebensmittelecht sind.
Ich höre seltsame Geräusche aus dem Inneren des Geräts.	Das Gerät verfügt über einen Lüfter, der die Wärme zu den Lebensmitteln transportiert, sowie eine Wasserpumpe, die für die Dampffunktion des Geräts benötigt wird.	Dieses Geräusch ist normal und beabsichtigt. Wenn das Geräusch lauter wird oder sich deutlich verändert, wenden Sie sich an das Philips Support Center.
Das Essen, das ich gekocht habe, ist nicht wie erwartet.	Falls Sie mit einem für Ihren Air Cooker entwickelten NutriU Rezept gekocht haben, haben Sie möglicherweise das Rezept in Hinblick auf die Menge der Zutaten nicht befolgt.	Wenn Sie mit einem NutriU Rezept kochen, befolgen Sie die im Rezept empfohlenen Mengen. Änderungen können sich auf das Garergebnis auswirken.
	Sie haben die Garparameter wie Zeit, Temperatur oder Luftfeuchtigkeit geändert, obwohl dies anders empfohlen wird. Dies kann sich auf das Garergebnis auswirken.	Sehen Sie sich das Rezept an und ändern Sie die Garparameter nur bei Bedarf, z. B. wenn Sie möchten, dass Ihre Speisen länger gegart werden als empfohlen, wenn Sie Ihr Rindfleisch halbgar möchten usw.
	Sie haben eine "Garmethode" verwendet, die nicht für die Art der gekochten Speisen geeignet war, z. B. kann die Dampfgareinstellung für Blattgemüse zu einem verkochten, matschigen Ergebnis führen. Verwenden Sie stattdessen die Einstellung "Dampf". Weitere Informationen finden Sie in den Kapiteln zum Kochen in der Bedienungsanleitung.	Weitere Informationen und Anleitungen zum Kochen mit verschiedenen Garmethoden finden Sie in den Kapiteln zum Kochen in der Bedienungsanleitung.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Ich habe nur wenige Zutaten unter "Zutaten" auf meinem Gerät.	Ihr Air Cooker wird mit einer Standardzutatenliste geliefert, die aktualisiert wird, wenn Sie sich zum ersten Mal mit Ihrem WLAN verbinden und Ihren Air Cooker mit Ihrem Smart-Gerät koppeln.	Führen Sie den WLAN-Einrichtungsvorgang durch, indem Sie "Tools → Einstellungen → WLAN-Einrichtung" auf Ihrem Gerät eingeben und den Anweisungen am Gerät und in der App folgen. Anschließend wird Ihre Zutatenliste automatisch mit den für Ihr Herkunftsland geeigneten Zutaten aktualisiert.
Rauch und Geruch treten aus dem Air Cooker aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Gießen Sie überschüssiges Öl oder Fett aus der Kochkammer oder den Zubehörteilen aus. Sie können auch das "EasyClean"-Programm des Geräts verwenden, das unter "Tools" verfügbar ist und Ihnen hilft, fettige Zutaten zu lösen und Ihr Gerät gründlicher zu reinigen.
	Die Kochkammer enthält noch Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch.	Rauch und Gerüche entstehen, wenn Fettrückstände in der Kochkammer erhitzt werden. Reinigen Sie stets die Kochkammer und die Zubehörteile, die Sie zum Kochen verwenden.
	Marinade, Flüssigkeiten oder Fleischsaft gelangen in das ausgetretene Fett.	Tupfen Sie Lebensmittel trocken, bevor Sie sie in den Air Cooker geben.
Die WLAN-LED an meinem Air Cooker leuchtet nicht mehr.	Der Air Cooker ist nicht mit Ihrem WLAN-Heimnetzwerk verbunden. Möglicherweise haben Sie Ihr WLAN-Heimnetzwerk geändert.	Starten Sie den WLAN-Einrichtungsvorgang, indem Sie "Tools → Einstellungen → WLAN-Einrichtung" auf Ihrem Gerät eingeben und den Anweisungen am Gerät und in der App folgen.
Die App zeigt an, dass der Kopplungsvorgang nicht erfolgreich war.	Ein anderer Benutzer hat den Air Cooker mit einem anderen Smart-Gerät gekoppelt und verwendet diesen gerade.	Warten Sie, bis der andere Benutzer den aktuellen Kochvorgang beendet hat. Koppeln Sie dann Ihr Smart-Gerät erneut mit dem Air Cooker.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
<p>Ich kann die App nicht verwenden, um meinen Air Cooker fernzusteuern (z. B. ein Rezept senden und mit der Zubereitung über die NutriU App beginnen).</p>	<p>Der Air Cooker ist nicht mit Ihrem WLAN-Heimnetzwerk verbunden und/oder nicht mehr mit Ihrem Smart-Gerät gekoppelt.</p>	<p>Überprüfen Sie zunächst, ob Ihr Air Cooker mit einem WLAN-Netzwerk verbunden ist. Wenn Sie die WLAN-Einrichtung über die Philips NutriU App abgeschlossen und Ihr Gerät mit einem bestimmten WLAN-Netzwerk verbunden haben, sollte ein dauerhaft weißes WLAN-Symbol auf dem Display des Geräts angezeigt werden.</p>
	<p>Möglicherweise haben Sie Ihre Zustimmung für die "Einwilligung zur Fernbedienung" in Ihrem persönlichen NutriU Profil nicht gegeben.</p>	<p>Gehen Sie zur Registerkarte für Ihr persönliches Profil in der NutriU App und aktivieren Sie das Kontrollkästchen "Einwilligung zur Fernbedienung".</p>
<p>Nach dem Garen befindet sich Wasser in der Kochkammer.</p>	<p>Der Air Cooker erzeugt während des Garvorgangs Dampf. Der Dampf kondensiert an den Speisen und Innenwänden der Kochkammer. Das Kondenswasser bleibt nach dem Garen in der Kochkammer.</p>	<p>Eine bestimmte Menge Wasser, die nach dem Garen in der Kochkammer verbleibt, ist normal. Wischen Sie sie einfach mit einem feuchten, nicht scheuernden Tuch aus.</p>

