

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

NUR FÜR HAUSHALTSGEBRAUCH

Lesen Sie alle Anweisungen vor erstem Gebrauch Ihrer Ninja® Foodi® FLEXDRAWER Heißluftfritteuse.

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, einschließlich der folgenden:

## ⚠️ WARNHINWEISE

- 1 Dieses Gerät kann unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung von Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie die damit verbundenen Risiken kennen.
- 2 Kinder dürfen keinen Zugriff auf das Gerät und das Kabel haben. Das Gerät darf **NICHT** von Kindern verwendet werden. Falls das Gerät in der Nähe von Kindern betrieben werden soll, müssen diese unbedingt beaufsichtigt werden.
- 3 Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen.
- 4 Es darf **NICHTS** auf das Gerät gestellt oder darauf gelagert werden, während es in Gebrauch ist.
- 5 Stellen Sie das Gerät **NICHT** auf oder neben heiße Oberflächen oder in die Nähe eines Heißgas- oder Elektrobrenners oder auf oder in einen beheizten Ofen oder eine Herdplatte.
- 6 Verwenden Sie **NIEMALS** Steckdosen unter der Arbeitsfläche.
- 7 Schließen Sie dieses Gerät **NIEMALS** an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem an.
- 8 Verwenden Sie **KEIN** Verlängerungskabel. Ein kurzes Netzkabel wird verwendet, um die Gefahr zu verringern, dass Kinder unter acht Jahren das Kabel greifen oder sich darin verfangen, und um das Risiko zu verringern, dass Personen über ein längeres Kabel stolpern.
- 9 Um Stromschläge zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker sowie andere Teile der Hauptgerät **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Kochen Sie nur im bereitgestellten Behälter.
- 10 Überprüfen Sie regelmäßig das Gerät und das Stromkabel. Im Fall eines beschädigten Stromkabels oder Steckers verwenden Sie das Gerät **NICHT**. Wenn das Gerät nicht funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, stellen Sie die Nutzung sofort ein und rufen Sie den Kundendienst an.
- 11 Achten Sie vor Gebrauch **IMMER** darauf, dass das Gerät richtig zusammengebaut wurde.
- 12 Decken Sie die Lufteinlass- oder Luftauslassöffnungen **NICHT** ab, wenn das Gerät in Gebrauch ist. Dadurch wird ein gleichmäßiges Garen verhindert und das Gerät kann beschädigt oder überhitzt werden.
- 13 Vor Einsetzen der entfernbaren Schublade in die Hauptgerät müssen Schublade und Haupteinheit sauber und trocken sein, wischen Sie dazu beides mit einem weichen Tuch ab.
- 14 Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch vorgesehen. Verwenden Sie dieses Gerät **AUSSCHLIESSLICH** für den Zweck, für den es bestimmt ist. **NICHT** in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. Verwenden Sie das Gerät **NICHT** im Freien. Zweckentfremdung kann zu Verletzungen führen.
- 15 Nur für den Gebrauch auf einer Arbeitsplatten bestimmt. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, sauber und trocken ist. Bewegen Sie das Gerät **NICHT**, wenn es in Gebrauch ist.
- 16 Stellen Sie das Gerät während des Betriebs **NICHT** zu dicht am Rand der Arbeitsfläche auf.
- 17 Verwenden Sie **KEIN** Zubehör, das nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft wird, kann zu Brand, Stromschlag oder Verletzungen führen.
- 18 Stellen Sie vor Betrieb **IMMER** sicher, dass die Schublade vollständig geschlossen ist.

- 19 Achten Sie bei der Verwendung dieses Geräts darauf, dass oben und an allen Seiten mindestens 15 cm Abstand für eine angemessene Luftzirkulation eingehalten werden.
- 20 Verwenden Sie das Gerät **NICHT**, wenn die entfernbare Schublade nicht im Gerät eingesetzt ist.
- 21 Verwenden Sie dieses Gerät **NICHT** zum herkömmlichen Frittieren mit Öl.
- 22 Vermeiden Sie, dass das Gargut mit den Heizelementen in Berührung kommt. Beim Garen **NICHT** überfüllen. Eine Überfüllung kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen oder den sicheren Gebrauch des Gerätes beeinträchtigen.
- 23 Die Netzspannung kann variieren und die Leistung Ihres Produkts beeinträchtigen. Um mögliche Krankheitserreger abzutöten, überprüfen Sie mit einem Thermometer, ob Ihr Gericht gemäß den empfohlenen Temperaturen gekocht wurde.
- 24 Sollte schwarzer Rauch austreten, trennen Sie das Gerät unverzüglich vom Netz. Warten Sie, bis kein Rauch mehr austritt, bevor Sie Kochzubehör entfernen.
- 25 Berühren Sie **KEINE** heißen Oberflächen. Die Oberflächen des Geräts sind während und nach dem Betrieb heiß. Benutzen Sie **IMMER** schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe und verwenden Sie vorhandene Griffe, um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden.
- 26 Bitte gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn sich im Gerät heiße Lebensmittel befinden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen.
- 27 Verschüttete Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Halten Sie Gerät und Kabel von Kindern fern. Das Netzkabel darf **KEINESFALLS** über Tischkanten oder Arbeitsflächen herunter hängen und auch keine heißen Oberflächen berühren.
- 28 Die Schublade und das Crisper Gittereinsätze erhitzen sich während des Garvorgangs erheblich. Vermeiden Sie direkten Körperkontakt, wenn Sie die Schublade oder die Platte aus dem Gerät entfernen. Stellen Sie die Schublade oder die Platte nach dem Herausnehmen **IMMER** auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab. Berühren Sie während des Garvorgangs oder unmittelbar danach **NICHT** das Zubehör.
- 29 Reinigungstätigkeiten und durch den Anwender vorzunehmende Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- 30 Um das Gerät auszuschalten, schalten Sie auf „AUS“. Dann trennen Sie es bei Nichtverwendung oder vor der Reinigung von der Stromquelle. Das Gerät vor Reinigung, Zerlegen, Einlegen oder Abnehmen von Bestandteilen und vor Aufbewahrung abkühlen lassen.
- 31 **NICHT** mit einem Scheuerschwamm aus Metall reinigen. Teile können abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags entsteht.
- 32 Informationen zur regelmäßigen Wartung des Gerätes finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.



Weist darauf hin, dass die Bedienungsanleitungen gelesen und angeschaut werden müssen, um den Betrieb und die Nutzung des Gerätes zu verstehen.



Weist auf eine Gefahr hin, die zu Verletzungen, zum Tod oder zu erheblichen Sachschäden führen kann, wenn die in diesem Symbol enthaltene Warnung missachtet wird.



Achten Sie darauf, den Kontakt mit heißen Oberflächen zu vermeiden. Verwenden Sie stets einen Handschutz, um Verbrennungen vorzubeugen.



Nur zum Gebrauch im Innenbereich und für private Zwecke vorgesehen.

## DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN

## REINIGUNG UND PFLEGE

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Nehmen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose und warten Sie mit der Reinigung, bis das Gerät vollkommen abgekühlt ist.

Bestandteil/ Zubehör	Reinigungsmethode	Spülmaschinenfest?
Hauptgerät	Reinigen Sie das Hauptgerät und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch <b>HINWEIS:</b> Tauchen Sie das Hauptgerät <b>NIEMALS</b> in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie das Hauptgerät <b>NIEMALS</b> in der Geschirrspülmaschine..	Nein
Schublade, Trenner und Crisper Gittereinsätze	Diese können in der Geschirrspülmaschine oder mit der Hand gereinigt werden. Lassen Sie im Fall einer Reinigung von Hand sämtliche Teile nach dem Reinigen an der Luft trocknen oder trocknen Sie sie mit einem Handtuch ab. Für eine längere Lebensdauer der Schublade empfehlen wir, sie von Hand zu reinigen.	Ja

Wenn Speisereste an den Crisper Gittereinsätzen oder der Schublade kleben, legen Sie diese zum Einweichen in ein Waschbecken mit warmem Seifenwasser.

## HILFREICHE TIPPS

- Um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen, achten Sie darauf, dass die Zutaten gleichmäßig auf dem Boden der Schublade verteilt sind und diese sich nicht überlappen. Falls sich Zutaten überlappen, müssen Sie diese nach der Hälfte der eingestellten Garzeit mit einer Silikonzange/Silikonutensilien bewegen.
- Gartemperatur und -zeit können während des Garvorgangs jederzeit angepasst werden. Wählen Sie dazu einfach die Zone, die Sie anpassen möchten, und drücken Sie anschließend die TEMP-Pfeile zur Anpassung der Temperatur oder die TIMER-Pfeile zur Anpassung der Garzeit.
- Um Rezepte von Ihrem herkömmlichen Ofen umzuwandeln, verringern Sie die Temperatur um 10 °C. Behalten Sie Ihr Essen im Auge, um ein Verkochen zu vermeiden.
- Gelegentlich wirbelt das Gebläse leichte Lebensmittel in der Heißluftfritteuse herum. Um dies zu vermeiden, sollten Sie bestimmte Lebensmittel (beispielsweise die obere Brotscheibe eines Sandwiches) mit einem Cocktailspieß fixieren.
- Dank der Crisper Gittereinsätze befinden sich die Zutaten in der Schublade erhöht. Auf diese Weise kann die Luft um sie herum zirkulieren, sodass Sie gleichmäßige knusprige Resultate erhalten.
- Nachdem Sie eine Zubereitungsfunktion ausgewählt haben, können Sie den Drehknopf drücken, um sofort mit dem Garvorgang zu beginnen. Das Gerät läuft mit der Standardtemperatur und -zeit.
- Für beste Ergebnisse bei frischem Gemüse und Kartoffeln sollten Sie mindestens 1 Esslöffel Öl verwenden. Fügen Sie nach Belieben mehr Öl hinzu, um die gewünschte Knusprigkeit zu erreichen.
- Für beste Ergebnisse sollten Sie den Fortschritt beim Garen überprüfen und das Essen herausnehmen, wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist. Wir empfehlen die Verwendung eines sofort ablesbaren Thermometers zur Überwachung der Innentemperatur von Fleisch und Fisch.
- Für beste Ergebnisse sollten Sie das Essen umgehend nach Ablauf der Garzeit herausnehmen, um ein Verkochen zu vermeiden.

## FEHLERDIAGNOSE UND -BEHEBUNG

- Wie passe ich bei Verwendung nur einer Zone die Gartemperatur oder -zeit an?**  
Wählen Sie dazu einfach die aktive Zone und verwenden anschließend die TEMP-Pfeile zur Anpassung der Temperatur oder die TIMER-Pfeile zur Anpassung der Garzeit.
- Wie passe ich bei Verwendung der Mega Zones die Gartemperatur oder -zeit an?**  
Wählen Sie die gewünschte Zone und verwenden anschließend die TEMP-Pfeile zur Anpassung der Temperatur oder die TIMER-Pfeile zur Anpassung der Garzeit.
- Muss das Gerät vorgeheizt werden?**  
Das Gerät muss nicht vorgeheizt werden.
- Kann ich in jeder Zone unterschiedliche Speisen zubereiten, ohne mir Gedanken über eine gegenseitige Verunreinigung machen zu müssen?**  
Ja, beide Zonen funktionieren unabhängig mit separaten Heizelementen und Gebläsen.
- Wie halte ich den Countdown an?**  
Wenn die Schublade aus dem Gerät genommen wird, hält der Countdown automatisch an. Setzen Sie die Schublade innerhalb von 10 Minuten wieder ein, um den Garvorgang fortzusetzen, andernfalls schaltet sich die Zone mit der geöffneten Schublade ab.
- Wie halte ich Garvorgang in einer Zone an bzw. breche ihn ab, wenn ich beide Zonen verwende?**  
Um den Garvorgang in einer Zone abubrechen, drücken Sie die Taste der Zone und dann die START/STOP-Taste. Um den Garvorgang in beiden Zonen abubrechen, drücken Sie einfach die START/STOP-Taste.
- Kann ich die Schublade gefahrlos auf meiner Arbeitsplatte abstellen?**  
Die Schublade erwärmt sich während des Garvorgangs. Handhaben Sie sie mit Vorsicht und stellen sie nur auf hitzebeständigen Oberflächen ab.
- Wann sollte ich das Crisper Gittereinsätze verwenden?**  
Verwenden Sie das Crisper Gittereinsätze, wenn Sie knusprige Speisen wünschen. Das Blech sorgt dafür, dass das Gargut höher im Behälter liegt, sodass Luft darunter durchströmen kann, wodurch die Zutaten gleichmäßig gegart werden.
- Warum ist meine Speise nicht vollständig gegart?**  
Achten Sie darauf, dass die Schublade während des Garvorgangs richtig eingesetzt ist. Um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen, achten Sie darauf, dass die Zutaten gleichmäßig auf dem Boden der Schublade verteilt sind und diese sich nicht überlappen. Schwenken Sie die Schublade, um Zutaten zu wenden, damit sie rundum knusprig werden. Gartemperatur und -zeit können während des Garvorgangs jederzeit angepasst werden. Verwenden Sie einfach die TEMP-Pfeile zur Anpassung der Temperatur oder die TIMER-Pfeile zur Anpassung der Garzeit.
- Warum ist mein Essen angebrannt?**  
Für beste Ergebnisse sollten Sie den Fortschritt beim Kochen überprüfen und das Essen herausnehmen, wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist. Nach Ablauf der Garzeit sollten Sie das Essen umgehend herausnehmen, um ein Verkochen zu vermeiden.
- Warum werden beim Heißluft-Frittieren manche Zutaten herumgeblasen?**  
Gelegentlich wirbelt das Gebläse leichte Lebensmittel in der Heißluftfritteuse herum. Sichern Sie leichtgewichtige Lebensmittel, wie beispielsweise die obere Brotscheibe eines Sandwiches, mit einem Holz-Cocktailspieß.
- Kann ich feuchte, mit Backteig überzogene Zutaten heißluft-frittieren?**  
Ja, aber verwenden Sie die richtige Paniertechnik. Es ist wichtig, das Gargut zuerst mit Mehl, dann mit Ei und dann mit Semmelbröseln zu panieren. Drücken Sie die Panade fest auf die Zutaten, damit durch das Gebläse keine Krümel aufgewirbelt werden.
- Warum piept das Gerät?**  
Entweder ist der Garvorgang abgeschlossen oder es zeigt an, dass die andere Zone mit dem Garvorgang beginnt.
- Warum ist das Display schwarz geworden?**  
Das Gerät befindet sich im Standby-Modus. Drücken Sie die Ein/Aus- ☺ Taste, um das Gerät wieder einzuschalten.
- Warum erscheint eine „E“-Meldung auf dem Display?**  
Das Gerät funktioniert nicht richtig. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst unter +49 0800 000 9063.

**BESUCHEN SIE UNS AUF**

ninjakitchen.de

**Oder folgen Sie uns auf unseren sozialen Medien:**



**HINWEIS:** Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf. Sie dient zum späteren Nachschlagen.



Die entsprechende Markierung zeigt an, dass dieses Produkt nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät korrekt entsorgt wird, helfen Sie mit, potenziellen negativen Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit vorzubeugen, und Sie tragen dazu bei, dass Materialien nachhaltig wiederverwendet werden. Benutzen Sie bitte für die Rückgabe des Altgeräts entsprechende Rückgabe- und Sammelsysteme oder kontaktieren Sie den Einzelhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Dieser kann dieses Produkt für ein umweltfreundliches und sicheres Recycling zurücknehmen.

**SharkNinja Europe Limited**  
**3150 Century Way,**  
**Thorpe Park, Leeds, LS15 8ZB, UK**  
**+49 0800 000 9063**  
**ninjakitchen.eu**

**SharkNinja Germany GmbH,**  
**Rotfeder-Ring 9,**  
**60327 Frankfurt am Main, Germany**

Die Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Im ständigen Bemühen um die fortlaufende Verbesserung unserer Produkte behalten wir uns Änderungen der hierin enthaltenen Spezifikationen ohne Ankündigung vor.

FOODI und NINJA sind eingetragene Warenzeichen von SharkNinja Operating LLC.  
DUALZONE ist ein eingetragenes Warenzeichen von SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC  
AF500DE\_IB\_MP\_230519\_Mv1  
GEDRUCKT IN CHINA

