

# NINJA®

## Foodi

### FLEXDRAWER

10,4 L  
Heißluftfritteuse

# AF500DE

## ANLEITUNG



ninjakitchen.de

# VIELEN DANK

für den Kauf einer Ninja® Foodi® FLEXDRAWER Heißluftfritteuse



## REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF

 [ninjakitchen.eu/register-guarantee](https://ninjakitchen.eu/register-guarantee)

 Scannen Sie den QR-Code mit einem Mobilgerät

## BEWAHREN SIE FOLGENDE INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: \_\_\_\_\_

Seriennummer: \_\_\_\_\_

Kaufdatum: \_\_\_\_\_  
(Beleg aufbewahren)

Gekauft bei: \_\_\_\_\_

## TECHNISCHE DATEN

Netzspannung: 220-240 V -, 50-60 Hz

Leistung: 2470 W

**HINWEIS:** Sie finden Modell- und Seriennummer auf dem QR-Code-Etikett auf der Rückseite des Geräts neben dem Stromkabel.

# INHALTSVERZEICHNIS

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Produktregistrierung</b> .....                        | <b>2</b>  |
| <b>Wichtige Sicherheitshinweise</b> .....                | <b>3</b>  |
| <b>Bestandteile</b> .....                                | <b>5</b>  |
| <b>Machen Sie sich mit dem Bedienfeld vertraut</b> ..... | <b>6</b>  |
| Funktionstasten .....                                    | 6         |
| Bedientasten .....                                       | 6         |
| <b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....                     | <b>6</b>  |
| <b>Garen in Ihrer Heißluftfritteuse</b> .....            | <b>7</b>  |
| Garen in der MEGAZONE .....                              | 7         |
| Garen mit der Dualzone™-Technologie .....                | 13        |
| Garen in nur einer Zone .....                            | 13        |
| Max Crisp .....  | 13        |
| Heißluft-Frittieren .....                                | 14        |
| Braten .....   | 14        |
| Aufwärmen .....  | 15        |
| Dörren .....   | 15        |
| Backen .....   | 16        |
| Gare .....   | 16        |
| <b>Reinigung und Pflege</b> .....                        | <b>17</b> |
| <b>Hilfreiche Tipps</b> .....                            | <b>17</b> |
| <b>Fehlerdiagnose und -behebung</b> .....                | <b>18</b> |

## PRODUKTREGISTRIERUNG

Bitte gehen Sie auf [ninjakitchen.eu/register-guarantee](https://ninjakitchen.eu/register-guarantee) oder rufen Sie unter +49 0800 000 9063 an, um Ihr neues Ninja®-Produkt innerhalb von 28 Tagen ab Kaufdatum zu registrieren. Sie werden gebeten, uns den Namen des Geschäfts, das Kaufdatum, die Modellnummer sowie Ihren Namen und Ihre Anschrift mitzuteilen.

Die Registrierung ermöglicht es uns, Sie im unwahrscheinlichen Fall einer Mitteilung zur Produktsicherheit zu kontaktieren.

# 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.



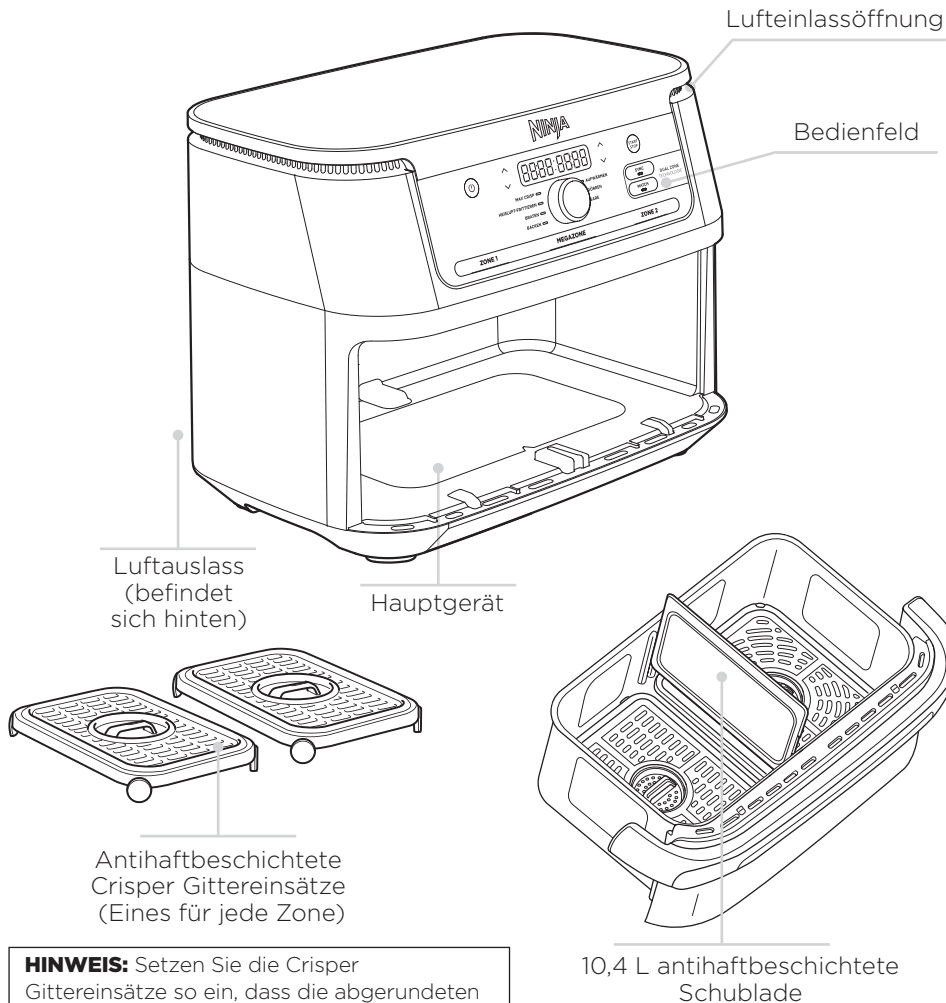
Achten Sie darauf, den Kontakt mit heißen Oberflächen zu vermeiden. Verwenden Sie stets einen Handschutz, um Verbrennungen vorzubeugen.



Nur zum Gebrauch im Innenbereich und für private Zwecke vorgesehen.

## DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN

## BESTANDTEILE



**HINWEIS:** Setzen Sie die Crisper Gittereinsätze so ein, dass die abgerundeten Kanten nach außen gehen.

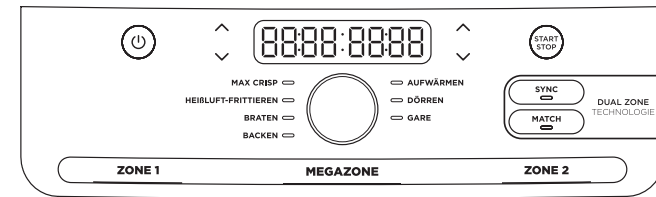
**Reinigungshinweise:** Wir empfehlen, das Gerät zwischen den Anwendungen zu reinigen, um das Festsetzen von Rückständen zu verhindern.

Für eine schnelle Reinigung: Nehmen Sie die Crisper Gittereinsätze und den Trenner heraus und waschen Sie sie in der Spüle. Lassen Sie das Fett aus der Schublade abtropfen oder wischen Sie es aus. Füllen Sie die Schublade mit kochendem Wasser und einem Spritzer Spülmittel. Entfernen Sie mit einer Spülbürste vorsichtig alle Essensreste. Das Wasser in die Spüle abgießen und mit frischem Wasser nachspülen. Abtropfen lassen und abtrocknen.

Für eine gründliche Reinigung: Crisper Gittereinsätze und Trenner herausnehmen. Reinigen Sie die Schublade und das Zubehör vorsichtig in der Spüle ODER geben Sie die Schublade und das Zubehör in die Spülmaschine.

Um Ersatzteile und Zubehör zu bestellen, besuchen Sie [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu) oder wenden Sie sich an den Kundendienst unter +49 0800 000 9063.

## MACHEN SIE SICH MIT DEM BEDIENFELD VERTRAUT



Bei Einstellung der Zeit erfolgt die digitale Anzeige als HH:MM (Stunden:Minuten).

### FUNKTIONSDREHKNOFF

**MAX CRISP:** Am besten geeignet für kleinere Mengen an tiefgefrorenen Speisen, wie etwa Pommes frites oder Hähnchennuggets, die eventuell eine hohe Temperatur benötigen.

**HEISSLUFT-FRITTIEREN:** Verwenden Sie diese Funktion, um Ihre Speisen mit wenig oder gar keinem Öl knusprig und knackig zu machen.

**BRATEN:** Verwenden Sie das Gerät als Röstofen für zartes Fleisch und mehr.

**AUFWÄRMEN:** Durch vorsichtiges Erwärmen schmecken selbst Speisen vom Vortag knusprig.

**DÖRREN:** Dörren Sie Fleisch, Obst und Gemüse, um gesunde Snacks zuzubereiten.

**BACKEN:** Zaubern Sie leckere Backwaren und Desserts.

**GARE:** Speisen aufwärmen oder für längere Zeit warmhalten.

### BEDIENTASTEN

**Taste ZONE 1:** Einstellung der Leistung für die linke Zone der Schublade.

**Taste ZONE 2:** Einstellung der Leistung für die rechte Zone der Schublade.

**MEGAZONE:** Nehmen Sie den Trenner heraus, um in einer 10,4 l-Zone zu garen.

**TEMP-Pfeile:** Verwenden Sie die nach oben und nach unten zeigenden Pfeile links auf dem Display, um die Gartemperatur vor

oder während des Garvorgangs anzupassen.

**TIMER-Pfeile:** Verwenden Sie die nach oben und nach unten zeigenden Pfeile rechts auf dem Display, um die Garzeit in jeder Funktion vor oder während des Garzyklus anzupassen.

**SYNC-Taste:** Synchronisiert automatisch die Garzeiten, damit beide Zonen zum selben Zeitpunkt den Garvorgang beenden, auch wenn sie unterschiedliche Garzeiten aufweisen.

**MATCH-Taste:** Passt automatisch die Einstellungen der Zone 2 auf die der Zone 1 an, um eine größere Menge desselben Gerichts oder unterschiedliche Gerichte mit derselben Funktion, Temperatur und Zeit zuzubereiten.

**START-/STOP-Taste:** Drücken Sie auf diese Taste, um den Garvorgang zu starten oder zu stoppen.

**Ein/Aus-Taste:** Mit der  $\odot$  Taste wird das Gerät ein- und ausgeschaltet, sie dient ebenso zum Abbruch aller Zubereitungsfunktionen.

**STANDBY-MODUS:** Nach 10 Minuten ohne Betätigung des Bedienfelds wechselt das Gerät in den Standby-Modus.

**HOLD-MODUS:** Hold wird auf dem Gerät bei Betrieb im SYNC-Modus angezeigt. In einer Zone läuft der Garvorgang, der Garvorgang in der anderen Zone ist angehalten, bis die verbleibenden Garzeiten gleich sind.


## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- 1 Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, die Etiketten und alles Klebeband vom Gerät und entsorgen Sie dies.
- 2 Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus der Verpackung und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Bitte beachten Sie dabei besonders die Betriebsanweisungen, Warnungen und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- 3 Reinigen Sie die antihafbeschichtete Schublade und die Gittereinsätze mit heißem Seifenwasser, spülen Sie sie anschließend gründlich und trocknen sie gut ab. **NUR** die Schublade und die Gittereinsätze dürfen in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Für eine längere Lebensdauer der Schublade empfehlen wir, sie von Hand zu reinigen. **NIEMALS** das Hauptgerät in der Spülmaschine reinigen.
- 4 Achten Sie bei der Verwendung dieses Geräts darauf, dass oben und an allen Seiten mindestens 15 cm Abstand für eine angemessene Luftzirkulation eingehalten werden.

# GAREN IN IHRER HEIßLUFTFRITTEUSE

## KURZANLEITUNG FÜR REZEPTE UND KOCHTABELLEN

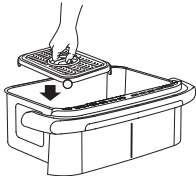
### GAREN IN DER MEGAZONE

Um das Gerät einzuschalten, stecken Sie das Stromkabel in eine Steckdose und drücken Sie die  Ein-/Ausschalttaste.

#### Max Crisp für perfekte Knusprigkeit

**HINWEIS:** Bei der Max-Crisp-Funktion ist die Temperatureinstellung nicht verfügbar und auch nicht erforderlich. Die Temperatur ist auf 240 °C voreingestellt

- 1 Setzen Sie den Trenner in der Mitte der Schublade ein.
- 2 Stellen Sie die Gittereinsätze in die Schublade ein, geben Sie die Zutaten in die Schublade und setzen Sie diese in das Gerät ein.



- 3 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Zone 1 (um Zone 2 zu verwenden, wählen Sie Zone 2). Wählen Sie MAX CRISP.



- 4 Verwenden Sie die TIMER-Pfeile, um die Zeit in Minutenschritten auf bis zu 30 Minuten einzustellen. Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.



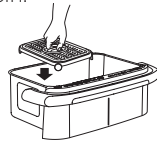
- 5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „End“.



- 6 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien.

### Heißluft-Frittieren

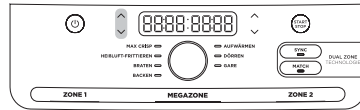
- 1 **Setzen** Sie die Gittereinsätze in die Schublade ein, geben Sie die Zutaten in die Schublade und setzen Sie diese in das Gerät ein.



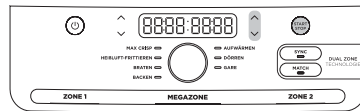
- 2 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Zone 1. Wählen Sie MEGAZONE, um die MEGAZONE zu aktivieren. Verwenden Sie den Drehknopf, um HEIßLUFT-FRITTIEREN auszuwählen.



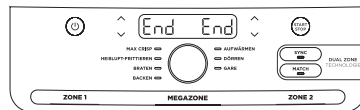
- 3 Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.



- 4 Verwenden Sie die TIMER-Pfeile, um die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 1 Stunde einzustellen. Drücken Sie die START/STOP-Taste, um den Garvorgang zu starten.



- 5 Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.

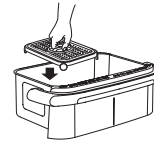


- 6 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien.

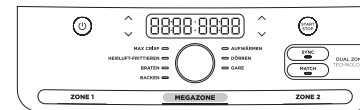
**HINWEIS:** Für ein gleichmäßig knuspriges Ergebnis, nehmen Sie die Schublade während dem Garvorgang heraus und schwenken Sie diese. Wenn Sie während des Garens eine Pause einlegen wollen, drücken Sie auf die Mitte des Drehknopfs.

### Braten

- 1 Stellen Sie die Gittereinsätze in die Schublade, geben Sie die Zutaten in die Schublade und setzen Sie diese in das Gerät ein.



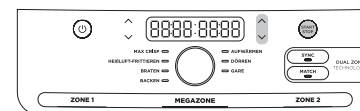
- 2 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Zone 1. Wählen Sie MEGAZONE, um die MEGAZONE zu aktivieren. Verwenden Sie den Drehknopf, um BRATEN auszuwählen.



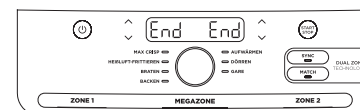
- 3 Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.



- 4 Stellen Sie mit den TIMER-Pfeilen die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 1 Stunde ein und in 5-Minuten-Schritten auf 1 bis 4 Stunden. Drücken Sie auf die START/STOP-Taste, um den Garvorgang zu starten.



- 5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „End“.

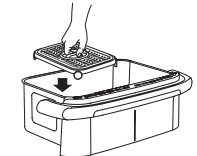


- 6 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien.

### Aufwärmen

**HINWEIS:** Die Temperatur ist auf 170 °C voreingestellt

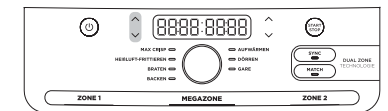
- 1 Setzen Sie den Trenner in der Mitte der Schublade ein.
- 2 Stellen Sie die Gittereinsätze in die Schublade (optional), geben Sie die Zutaten in die Schublade und setzen diese dann in das Gerät ein.



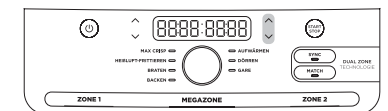
- 3 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Zone 1 (um Zone 2 zu verwenden, wählen Sie Zone 2). Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs AUFWÄRMEN aus.



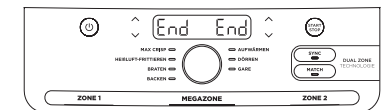
- 4 Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.



- 5 Verwenden Sie die TIMER-Pfeile, um die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 1 Stunde einzustellen. Drücken Sie auf START/STOP, um das Aufwärmen zu starten.



- 6 Wenn das Aufwärmen abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.



- 7 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien.

# GAREN IN IHRER HEIßLUFTFRITTEUSE - FORTS.

## Dörren

**HINWEIS:** Die Temperatur ist auf 60 °C voreingestellt

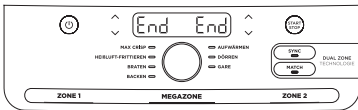
- 1 Setzen Sie den Trenner in der Mitte der Schublade ein.
- 2 Geben Sie eine einzige Schicht der Zutaten in die Schublade. Stellen Sie anschließend den Gittereinsatz in die Schublade auf die Zutaten und verteilen Sie eine zweite Schicht Zutaten auf dem Gittereinsatz.
- 3 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Zone 1 (um Zone 2 zu verwenden, wählen Sie Zone 2). Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs DÖRREN aus. Die standardmäßig voreingestellte Gartemperatur erscheint in der Anzeige. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.



- 4 Verwenden Sie die TIMER-Pfeile, um die Zeit in 15-Minuten-Schritten auf 1 bis 12 Stunden einzustellen. Drücken Sie auf START/STOP, um den Dehydriervorgang zu starten.



- 5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „End“.



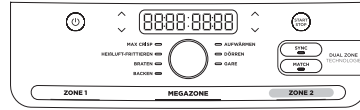
- 6 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien.

## Backen

- 1 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Zone 1. Wählen Sie MEGAZONE, um die MEGAZONE zu aktivieren.

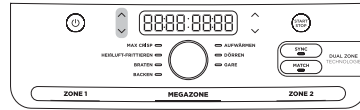


- 2 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Zone 1 (um Zone 2 zu verwenden, wählen Sie Zone 2). Verwenden Sie den Drehknopf, um BACKEN auszuwählen.



**HINWEIS:** Um Rezepte von einem herkömmlichen Ofen umzuwandeln, verringern Sie die Temperatur um 10 °C.

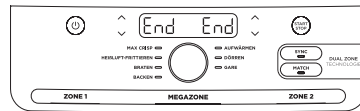
- 3 Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.



- 4 Stellen Sie mit den TIMER-Pfeilen die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 1 Stunde ein und in 5-Minuten-Schritten auf 1 bis 4 Stunden. Drücken Sie auf die START/STOP-Taste, um den Garvorgang zu starten.



- 5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.

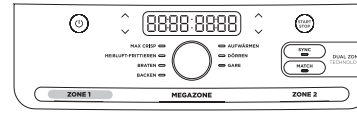


- 6 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien.

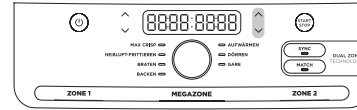
## Warmhaltefunktion

**HINWEIS:** Die Temperatur ist auf 73 °C voreingestellt.

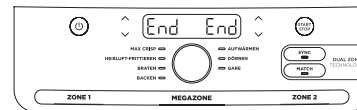
- 1 Setzen Sie den Trenner in der Mitte der Schublade ein.
- 2 Geben Sie eine einzige Schicht der Zutaten in die Schublade. Stellen Sie anschließend den Gittereinsatz in die Schublade auf die Zutaten und verteilen Sie eine zweite Schicht Zutaten auf dem Gittereinsatz.
- 3 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Zone 1 (um Zone 2 zu verwenden, wählen Sie Zone 2). Verwenden Sie den Drehknopf, um GARE auszuwählen. Die standardmäßig voreingestellte Gartemperatur erscheint in der Anzeige. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.



- 4 Verwenden Sie die TIMER-Pfeile, um die Zeit in 15-Minuten-Schritten auf 1 bis 12 Stunden einzustellen. Drücken Sie START/STOP, um den Warmhaltevorgang zu starten.



- 5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „End“.



- 6 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien.

**HINWEIS:** Wenn Sie die Funktion „Warmhalten“ nutzen, informieren Sie sich bei der lokalen Behörde für Lebensmittelsicherheit über die empfohlenen lebensmittelsicheren Temperaturen.

# GAREN IN IHRER HEIßLUFTFRITTEUSE - FORTS.

## GAREN MIT DER DUALZONE™-TECHNOLOGIE

Die DualZone-Technologie nutzt zwei Garzonen, um die Flexibilität zu steigern. Die Sync-Funktion gewährleistet, dass unabhängig von den unterschiedlichen Gareinstellungen beide Kammern zum selben Zeitpunkt ihren Garvorgang abschließen. Siehe Seiten 9-12 für genaue Anweisungen zur Verwendung der einzelnen Funktionen.

### SYNC

Um den Garvorgang zum selben Zeitpunkt zu beenden, wenn die Gerichte unterschiedliche Garzeiten, Temperaturen oder sogar Funktionen benötigen.

- 1 Geben Sie die Zutaten in die Schublade und setzen Sie diese in das Gerät ein.
- 2 Zone 1 bleibt beleuchtet. Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs die gewünschte Zubereitungsfunktion aus. Stellen Sie die Gartemperatur mit den TEMP-Pfeilen und die Garzeit mit den TIMER-Pfeilen ein.



- 3 Wählen Sie Zone 2 und wählen Sie anschließend mithilfe des Drehknopfs die gewünschte Zubereitungsfunktion aus. Stellen Sie die Gartemperatur mit den TEMP-Pfeilen und die Garzeit mit den TIMER-Pfeilen ein.



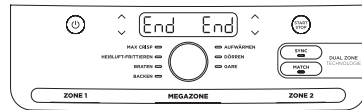
**HINWEIS:** Sie können für Zone 2 eine andere Funktion auswählen.

- 4 Drücken Sie SYNC, drücken Sie anschließend den Drehknopf, um den Garvorgang in der Zone mit der längeren Garzeit zu beginnen. Die andere Zone zeigt **HOLD** an. Das Gerät piept und aktiviert die zweite Zone, sobald beide Kammern dieselbe Restgardauer erreicht haben.



**HINWEIS:** Wenn Sie entscheiden, dass die Zutaten in einer der Zonen vor Ablauf der Garzeit fertig ist, können Sie **DEN GARVORGANG IN EINER ZONE ABBRECHEN**. Wählen Sie die jeweilige Zone und drücken Sie dann START/STOP. Siehe Seite 9 für weitere Anweisungen.

- 5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.

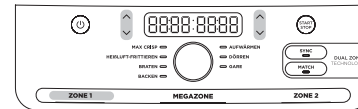


- 6 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien. Stellen Sie die Schublade **NICHT** oben auf das Gerät.

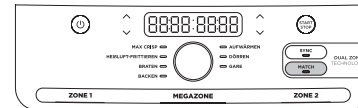
### MATCH

Zur Zubereitung einer größeren Menge desselben Gerichts oder unterschiedlicher Gerichte mit derselben Funktion, Temperatur und Zeit:

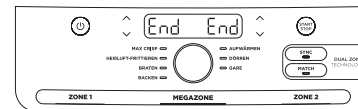
- 1 Geben Sie die Zutaten in die Schublade und setzen Sie diese in das Gerät ein.
- 2 Zone 1 bleibt beleuchtet. Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs die gewünschte Zubereitungsfunktion aus. Stellen Sie die Gartemperatur mit den TEMP-Pfeilen und die Garzeit mit den TIMER-Pfeilen ein.



- 3 Drücken Sie die MATCH-Taste, um die Einstellungen der Zone 1 auf Zone 2 zu kopieren. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang in beiden Zonen zu starten.



- 4 Auf beiden Anzeigen erscheint „End“, wenn der Garvorgang zur selben Zeit beendet wird.



- 5 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien.

### Den Garvorgang in beiden Zonen zur selben Zeit starten, aber zu unterschiedlichen Zeitpunkten beenden:

- 1 Wählen Sie Zone 1 und wählen Sie anschließend mithilfe des Drehknopfs die gewünschte Garfunktion aus. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die Gartemperatur einzustellen.



- 2 Verwenden Sie die TIMER-Pfeile, um die Garzeit einzustellen.



- 3 Wählen Sie Zone 2 und wiederholen Sie die Schritte 1 und 2.



- 4 Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang in beiden Zonen zu starten.



**HINWEIS:** Wenn Sie entscheiden, dass die Speise in einer der Zonen vor Ablauf der Garzeit fertig ist, können Sie **DEN GARVORGANG IN EINER ZONE ABBRECHEN**. Wählen Sie die jeweilige Zone und drücken Sie dann START/STOP. Siehe Seite 9 für weitere Anweisungen.

- 5 Wenn der Vorgang in jeder Kammer abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.
- 6 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien.

# GAREN IN IHRER HEIßLUFTFRITTEUSE - FORTS.

## BEENDEN DER GARZEIT IN EINER ZONE (BEI GEBRAUCH BEIDER ZONEN)

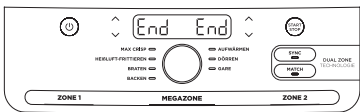
- 1 Wählen Sie die Zone, in der Sie den Garvorgang abbrechen möchten.



- 2 Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu beenden.



- 3 Auf der Anzeige erscheint „End“. Der Garvorgang in der anderen Zone wird fortgesetzt.



## GAREN ANHALTEN

Die Garzeit wird automatisch angehalten, wenn die Schublade herausgenommen wird. Setzen Sie die Schublade wieder ein, um den Garvorgang fortzusetzen.

**HINWEIS:** Wenn die Schublade während des Garvorgangs für länger als 2 Minuten entnommen wird, wird das Programm automatisch beendet. Sie müssen erneut programmieren, um den Garvorgang fortzusetzen.

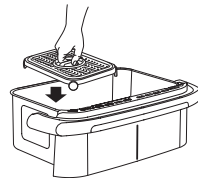
## GAREN IN NUR EINER ZONE

Um das Gerät einzuschalten, stecken Sie das Stromkabel in eine Steckdose und drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste.

### Max Crisp für perfekte Knusprigkeit

**HINWEIS:** Bei der Max-Crisp-Funktion ist die Temperatureinstellung nicht verfügbar und auch nicht erforderlich. Die Temperatur ist auf 240 °C voreingestellt

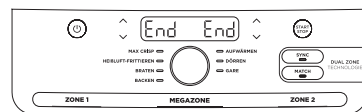
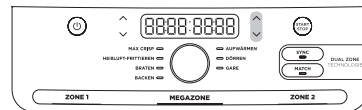
- 1 Setzen Sie den Trenner in der Mitte der Schublade ein.
- 2 Stellen Sie das Gittereinsatz in die Schublade ein, geben Sie die Zutaten in die Schublade und setzen Sie diese in das Gerät ein.



- 3 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Zone 1 (um Zone 2 zu verwenden, wählen Sie Zone 2). Wählen Sie MAX CRISP.



- 4 Verwenden Sie die TIMER-Pfeile, um die Zeit in Minutenschritten auf bis zu 30 Minuten einzustellen. Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.

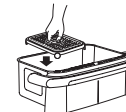


- 5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.
- 6 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien.

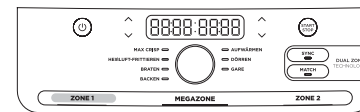
## Heißluft-Frittieren

**HINWEIS:** Die Temperatur ist auf 200 °C voreingestellt.

- 1 Setzen Sie den Trenner in der Mitte der Schublade ein.
- 2 Setzen Sie den Gittereinsatz in die Schublade ein, geben Sie die Zutaten in die Schublade und setzen Sie diese in das Gerät ein.



- 3 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Zone 1 (um Zone 2 zu verwenden, wählen Sie Zone 2). Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs HEIßLUFT-FRITTIEREN (replace all) aus.



- 4 Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.

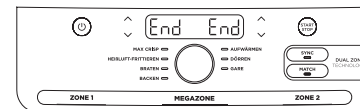


- 5 Verwenden Sie die TIMER-Pfeile, um die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 1 Stunde einzustellen. Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.



**HINWEIS:** Sie können während des Garvorgangs die Schublade herausnehmen und die Zutaten schwenken oder schütteln, um gleichmäßige Knusprigkeit zu erreichen.

- 6 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.

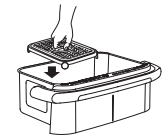


- 7 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien.

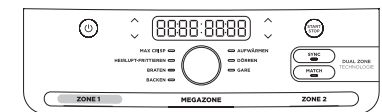
## Braten

**HINWEIS:** Die Temperatur ist auf 190 °C voreingestellt.

- 1 Setzen Sie den Trenner in der Mitte der Schublade ein.
- 2 Setzen Sie die Gittereinsatz ein in die Schublade ein(optional), geben Sie die Zutaten in die Schublade und setzen Sie diese dann in das Gerät ein.



- 3 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Zone 1 (um Zone 2 zu verwenden, wählen Sie Zone 2). Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs BRATEN aus



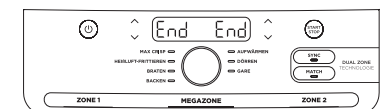
- 4 Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.



- 5 Stellen Sie mit den TIMER-Pfeilen die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 1 Stunde ein und in 5-Minuten-Schritten auf 1 bis 4 Stunden. Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.



- 6 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.



- 7 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien.

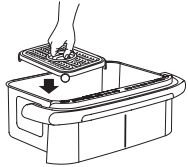


# GAREN IN IHRER HEIßLUFTFRITTEUSE - FORTS.

## Aufwärmen

**HINWEIS:** Die Temperatur ist auf 170 °C voreingestellt

- 1 Setzen Sie den Trenner in der Mitte der Schublade ein.
- 2 Setzen Sie die Gittereinsätze in die Schublade (optional), geben Sie die Zutaten in die Schublade und setzen diese dann in das Gerät ein.



- 3 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Zone 1 (um Zone 2 zu verwenden, wählen Sie Zone 2). Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs AUFWÄRMEN aus. Die standardmäßig voreingestellte Gartemperatur erscheint in der Anzeige. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.



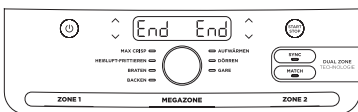
- 4 Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.



- 5 Verwenden Sie die TIMER-Pfeile, um die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 1 Stunde einzustellen. Drücken Sie auf START/STOP, um das Aufwärmen zu starten.



- 6 Wenn das Aufwärmen abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.



- 7 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien.

## Dörren

**HINWEIS:** Die Temperatur ist auf 60 °C voreingestellt

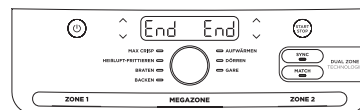
- 1 Setzen Sie den Trenner in der Mitte der Schublade ein.
- 2 Geben Sie eine einzige Schicht der Zutaten in die Schublade. Stellen Sie anschließend den Crisper Gittereinsätze in die Schublade auf die Zutaten und verteilen Sie eine zweite Schicht Zutaten auf dem Crisper Gittereinsätze.
- 3 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Zone 1 (um Zone 2 zu verwenden, wählen Sie Zone 2). Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs DÖRMEN aus. Die standardmäßig voreingestellte Gartemperatur erscheint in der Anzeige. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.



- 4 Verwenden Sie die TIMER-Pfeile, um die Zeit in 15-Minuten-Schritten auf 1 bis 12 Stunden einzustellen. Drücken Sie auf START/STOP, um den Dörrvorgang zu starten.



- 5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „End“.

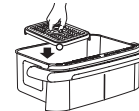


- 6 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien.

## Backen

**HINWEIS:** Die Temperatur ist auf 160 °C voreingestellt.

- 1 Setzen Sie den Trenner in der Mitte der Schublade ein.
- 2 Setzen Sie die Crisper Gittereinsätze in die Schublade ein (optional), geben Sie die Zutaten in die Schublade und setzen Sie diese dann in das Gerät ein.



- 3 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Zone 1 (um Zone 2 zu verwenden, wählen Sie Zone 2). Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs BACKEN aus.

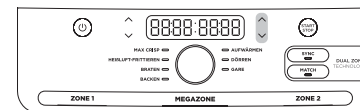


**HINWEIS:** Um Rezepte von einem herkömmlichen Ofen umzuwandeln, verringern Sie die Temperatur um 10 °C.

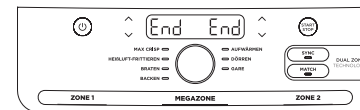
- 4 Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.



- 5 Stellen Sie mit den TIMER-Pfeilen die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 1 Stunde ein und in 5-Minuten-Schritten auf 1 bis 4 Stunden. Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.



- 6 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.

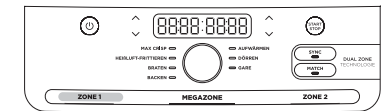


- 7 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien.

## Warmhaltefunktion

**HINWEIS:** Die Temperatur ist auf 73 °C voreingestellt.

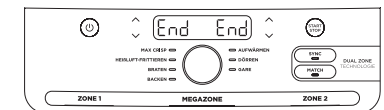
- 1 Setzen Sie den Trenner in der Mitte der Schublade ein.
- 2 Geben Sie eine einzige Schicht der Zutaten in die Schublade. Stellen Sie anschließend den Crisper Gittereinsätze in die Schublade auf die Zutaten und verteilen Sie eine zweite Schicht Zutaten auf dem Crisper Gittereinsätze.
- 3 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Zone 1 (um Zone 2 zu verwenden, wählen Sie Zone 2). Verwenden Sie den Drehknopf, um GARE auszuwählen. Die standardmäßig voreingestellte Gartemperatur erscheint in der Anzeige. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.



- 4 Verwenden Sie die TIMER-Pfeile, um die Zeit in 15-Minuten-Schritten auf 1 bis 12 Stunden einzustellen. Drücken Sie START/STOP, um den Warmhaltevorgang zu starten.



- 5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „End“.



- 6 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien.

# 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/<br>Zubehör                                | Reinigungsmethode  | Spülmaschinenfest? |
|--|--|--------------------|
| Hauptgerät   | Reinigen Sie das Hauptgerät und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch<br><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,<br>Trenner<br>und Crisper<br>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 abzubrechen, drücken Sie die Taste der Zone und dann die START/STOP-Taste. Um den Garvorgang in beiden Zonen abzubrechen, 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

