NINJA®
Foodi®
MAX

Dual Zone Air Fryer
Friteuse sans huile Dual Zone
Dual Zone Heißluftfritteuse
Airfryer med to zoner
Freidora de aire de zona doble
Friggitrice ad aria a due zone
-kuumailmakeitin

AF400EU

INSTURCTIONS
NOTICE D'UTILISATION ET GARANTIE NINJA
GEBRAUCHSANWEISUNG
BRUGERVEJLEDNING
INSTRUCCIONES
ISTRUZIONI
INSTRUCTIES
INSTRUKSJONER
OHJEET
INSTRUKTIONER

ninjakitchen.eu

VIELEN DANK

für den Kauf einer Ninja® Foodi ® Dual-Zone Heißluftfritteuse

REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF

ninjakitchen.eu/register-guarantee

Scannen Sie den QR-Code mit einem Mobilgerät

BEWAHREN SIE DIE FOLGENDEN INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Kaufdatum: _____
(Beleg aufbewahren)

Geschäft: _____

TECHNISCHE DATEN

Spannung: 220–240 V~, 50–60 Hz

Leistung: 2470 W

TIPP: Sie finden Modell- und Seriennummer auf dem QR-Code-Etikett auf der Rückseite des Geräts neben dem Netzkabel.

Die entsprechende Markierung zeigt an, dass dieses Produkt in der EU nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät korrekt entsorgt wird, helfen Sie mit, potentiellen negativen Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit vorzubeugen, und Sie tragen verantwortlich 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. Diese können dieses Produkt für ein umweltfreundliches und sicheres Recycling zurücknehmen.

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Sicherheitshinweise 35

Bestandteile 37

Merkmale und Funktionen Ihrer Dual-Zone-Heissluftfritteuse ... 38
Funktionstasten..... 38
Bedientasten 38

Vor der ersten Verwendung..... 38

Garen in Ihrer Heissluftfritteuse 39
Garen mit der Dual-ZoneTechnologie 39
Garen in nur einer Kammer..... 41
Max Crisp 41
Air Fry (Heißluft-Frittieren)..... 42
Roast (Braten) 43
Reheat (Aufwärmen) 43
Dehydrate (Dörren) 44
Bake (Backen) 44

Reinigung und Pflege 45

Hilfreiche Tipps 45

Anleitung zur Fehlerbehebung 46

Producktregistrierung 47

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT

Lesen Sie alle Anweisungen vor erstem Gebrauch Ihrer Ninja® Foodi® Dual-ZoneHeißluftfritteuse.

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 strikt beaufsichtigt werden.

3 Um eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder zu vermeiden, entfernen und entsorgen Sie die Schutzabdeckung am Netzstecker dieses Gerätes. Kinder dürfen nicht mit diesem Gerätspielen.

4 **NICHTS** auf das Gerät stellen oder lagern, wenn es in Gebrauch ist.

5 Das Gerät **NICHT** auf oder neben einen Heißgas- oder Elektrobrenner oder in einen beheizten Ofen oder eine Herdplatte stellen.

6 **NIEMALS** Steckdosen unter der Arbeitsfläche verwenden.

7 **NIEMALS** dieses Gerät an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem anschließen.

8 **KEIN** Verlängerungskabel verwenden. 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 Haupteinheit **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Nur im bereitgestellten Behälter kochen.

10 Überprüfen Sie regelmäßig das Gerät und das Netzkabel. Im Fall eines beschädigten Netzkabels oder Steckers verwenden Sie **NICHT** das Gerät. Wenn das Gerät nicht funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, stellen Sie die Nutzung sofort ein und rufen Sie den Kundendienst an.

11 **IMMER** sicherstellen, dass das Gerät vor dem Gebrauch richtig zusammengestellt ist.

12 Decken Sie das Lufteinlassventil oder den Luftauslass **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 des entfernbaren Behälters in den Hauptteil müssen Behälter und Hauptteil sauber und trocken sein, wischen Sie alle dazu mit einem weichen Tuch ab.

14 Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt vorgesehen. Verwenden Sie dieses Gerät **AUSSCHLIESSLICH** für den Zweck, für den es bestimmt ist. Verwenden Sie dieses Gerät **NICHT** in fahrenden Fahrzeugen oder Booten. 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** in Nähe der Kante der Arbeitsfläche auf.

17 Verwenden Sie **KEINE** Zubehörteile, die nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft werden. Stellen Sie Zubehör nicht in eine Mikrowelle, einen Toasterofen, Konvektionsofen oder einen herkömmlichen Ofen oder auf eine Keramikkochfläche, eine elektrische Spule; einen Gasbrennerherd oder Grillofen für den Außenbereich. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft werden, kann zu Brand, Stromschlag oder Verletzungen führen.

18 Stellen Sie vor Betrieb **IMMER** sicher, dass der Behälter vollständig geschlossen ist.

19 Achten Sie bei der Verwendung dieses Geräts darauf, dass oben und an allen Seiten genügend Platz für die Luftzirkulation vorhanden ist.

20 Das Gerät **NICHT** verwenden, wenn der entfernbare Behälter 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 kommen. Beim Garen **NICHT** überfüllen. Eine Überfüllung kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen oder den sicheren Gebrauch des Gerätes beeinträchtigen.

23 Die Steckdosenspannungen können variieren und die Leistung Ihres Produkts beeinträchtigen. Um mögliche Krankheiten zu vermeiden, überprüfen Sie mit einem Thermometer, ob Ihr Gericht gemäß den empfohlenen Temperaturen gekocht wurde.

24 Sollte schwarzer Rauch austreten, trennen Sie das Netzkabel unverzüglich vom Stecker. Warten Sie, bis kein Rauch mehr austritt, bevor Sie Kochzubehör entfernen.

25 **KEINE** heißen Oberflächen berühren. Die Oberflächen der Geräte 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 Sie ein Gerät bewegen oder transportieren, in dem sich heiße Lebensmittel, befinden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen.

27 Verschüttete Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Halten Sie Gerät und Kabel von Kindern fern. Lassen sie **KEINESFALLS** das Netzkabel über Tischkanten oder über Arbeitsflächen herunter hängen, und es darf keinesfalls heiße Oberflächen berühren.

28 Die Behälter und die Crisper-Platte erhitzen sich während des Garvorgangs erheblich. Vermeiden Sie direkten Körperkontakt, wenn Sie den Behälter oder die Platte aus dem Gerät entfernen. Stellen Sie nach dem Herausnehmen den Behälter oder die Platte **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 zu trennen, auf „OFF“ schalten. Dann bei Nichtverwendung oder vor der Reinigung von der Stromquelle trennen. Das Gerät vor Reinigung, Zerlegen, Einlegen oder Abnehmen von Bestandteilen und vor Aufbewahrung abkühlen lassen.

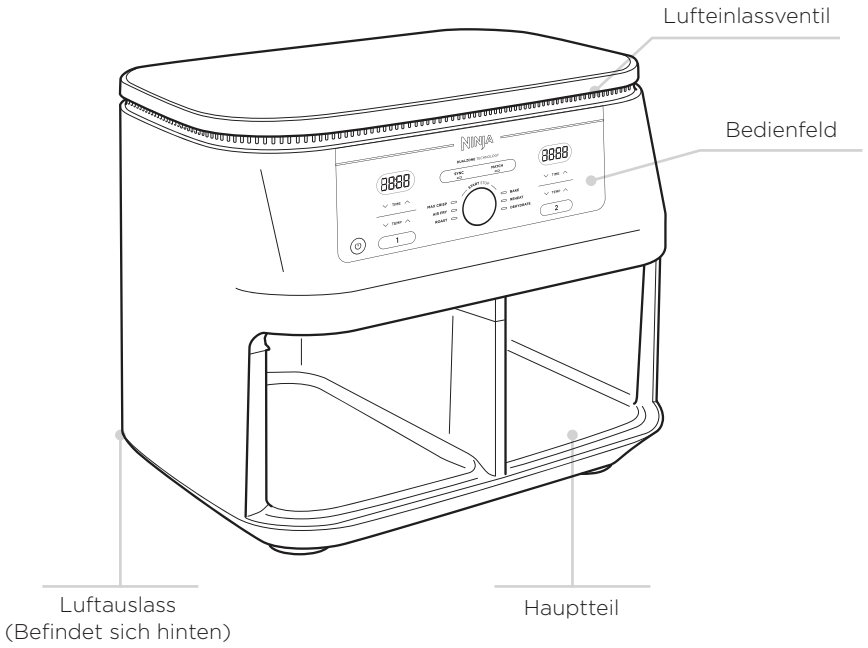
31 **NICHT** mit einem Scheuerschwamm aus Metall reinigen. Teile können abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags entsteht.

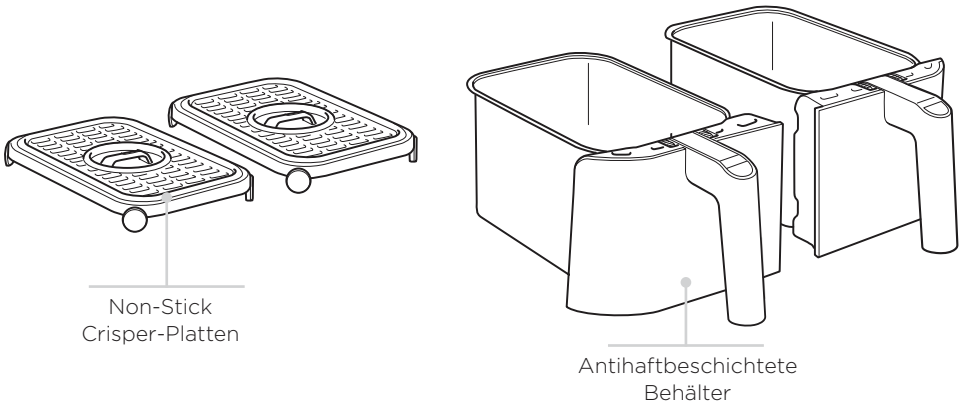
32 Informationen zur regelmäßigen Wartung des Gerätes finden Sie im Abschnitt Reinigung und Wartung.

	Weist darauf hin, dass die Anleitungen 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.

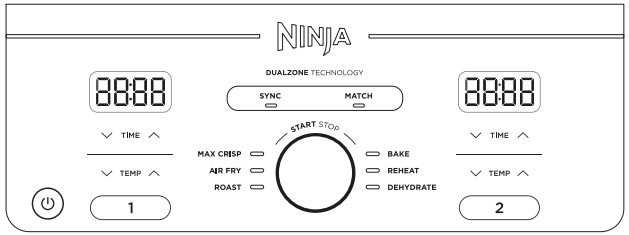
DIESE ANWEISUNGEN GUT AUFBEWAHREN

BESTANDTEILE





MERKMALE UND FUNKTIONEN IHRER DUAL-ZONEHEISSLUFTFRITTEUSE



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

FUNKTIONSTASTEN

MAX CRISP: Optimal für Tiefkühlprodukte wie Pommes Frites und Hähnchenstückchen.

AIR FRY (Heißluft-Frittieren): Verwenden Sie diese Funktion, um Ihre Speisen mit wenig oder gar keinem Öl knusprig und knackig zu machen.

ROAST (Braten): Verwenden Sie das Gerät als Röstofen für zartes Fleisch und mehr.

REHEAT (Aufwärmen): Durch vorsichtiges Erwärmen tschmecken selbst Speisen vom Vortag knusprig.

DEHYDRATE (Dörren): Dörren Sie Fleisch, Obst und Gemüse, um gesunde Snacks zuzubereiten.

BAKE (Backen): Zaubern Sie leckere Backwaren und Desserts.

BEDIENTASTEN

① Einstellung der Leistung für den Behälter links. (Kammer 1)

② Einstellung der Leistung für den Behälter rechts. (Kammer 2).

TEMP-Pfeile: Verwenden Sie die nach oben und nach unten zeigenden Pfeile, um die Gartemperatur vor oder während des Garvorgangs anzupassen.

TIME-Pfeile: Verwenden Sie die nach oben und nach unten zeigenden Pfeile. um die Garzeit in jeder Funktion vor oder während des Garzyklus anzupassen.

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

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

START/STOP-Drehknopf: Drehen Sie den Drehknopf, um die gewünschte Funktion auszuwählen. Zum START/STOP während des Garvorgangs drücken Sie den Drehknopf.

Ein-/Ausschalttaste: Mit der ⏻ Taste wird das Gerät ein- und ausgeschaltet, sie dient ebenso zum Abbruch aller Garfunktionen.

STANDBY MODUS: Nach 10 Minuten ohne Betätigung des Bedienfelds wechselt das Gerät in den Standby-Modus. Die Ein-/Ausschalttaste leuchtet dann schwach.

HOLD-MODUS (Anhaltemodus): Hold wird auf dem Gerät bei Betrieb im SYNC-Modus angezeigt. In einer Kammer läuft der Garvorgang, der Garvorgang in der anderen Kammer ist angehalten, bis die Garzeiten einander gleichen.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, die Werbeetiketten 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 auf die Betriebsanweisungen, Warnungen und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
3. Reinigen Sie die antihaftbeschichteten Behälter und Crisper-Platten mit heißem Seifenwasser, spülen Sie sie anschließend gründlich und trocknen Sie sie gut ab. Reinigen Sie die Haupteinheit **NIEMALS** in der Spülmaschine.

GAREN IN IHRER HEISSLUFTFRITTEUSE

SCHNELLSTARTANLEITUNG FÜR REZEPTE UND KOCHTABELLEN

GAREN MIT DER DUALZONE-TECHNOLOGIE

Die Zwei-Zonen-Technologie nutzt zwei Garkammern, 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 41-44 für genaue Anweisungen zur Verwendung jeder Funktion.

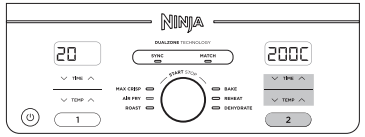
SYNC

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

1 Geben Sie die Zutaten in die Behälter und setzen Sie dann die Behälter in das Gerät ein.

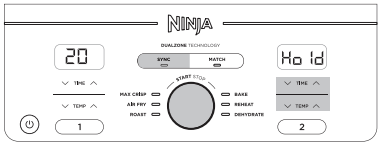
2 Kammer 1 bleibt beleuchtet. Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs die gewünschte Garfunktion aus. Stellen Sie die Gartemperatur mit den TEMP-Pfeilen und die Garzeit mit den TIME-Pfeilen ein.

3 Wählen Sie Kammer 2 und wählen Sie anschließend mithilfe des Drehknopfs die gewünschte Garfunktion aus. Stellen Sie die Gartemperatur mit den TEMP-Pfeilen und die Garzeit mit den TIME-Pfeilen ein.



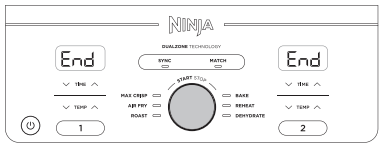
HINWEIS: Sie können für Kammer 2 eine andere Funktion wählen.

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



HINWEIS: Wenn Sie entscheiden, dass die Speise in einer der Kammern vor Ablauf der Garzeitfertig ist, können Sie **DEN GARVORGANG IN EINER KAMMER ABBRECHEN.** Wählen Sie diese Kammer aus, drücken Sie anschließend den Drehknopf, um den Garvorgang in dieser Kammer anzuhalten oder die Garzeit auf Null zu stellen. Siehe Seite 41 zu weiteren Anweisungen.

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



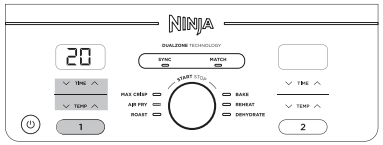
6 Kippen Sie die Zutaten aus dem Behälter oder nehmen Sie eine Silikonzange/ Silikonutensilien zur Hilfe. Stellen Sie Behälter **NICHT** oben auf das Gerät.

MATCH

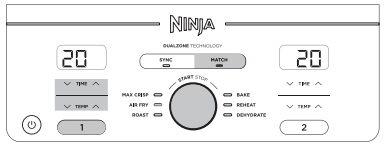
Zur Zubereitung einer größeren Menge desselben Gerichts oder unterschiedlicher Gerichte mit derselben Funktion, Temperatur und Zeit:

1 Geben Sie die Zutaten in die Behälter und setzen Sie dann die Behälter in das Gerät ein.

2 Kammer 1 bleibt beleuchtet. Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs die gewünschte Garfunktion aus. Stellen Sie die Gartemperatur mit den TEMP-Pfeilen und die Garzeit mit den TIME-Pfeilen ein.



3 Drücken Sie die MATCH-Taste, um die Einstellungen der Kammer 1 auf Kammer 2 zu kopieren. Drücken Sie anschließend den Drehknopf, um den Garvorgang in beiden Kammern zu starten.

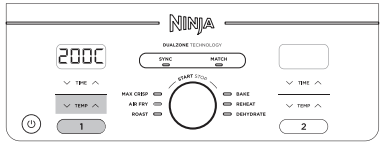


4 Auf beiden Anzeigen erscheint „END“, wenn der Garvorgang zur selben Zeit beendet wird.

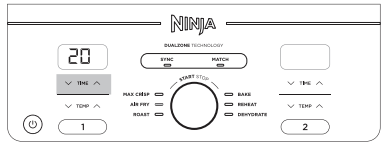
5 Kippen Sie die Zutaten aus dem Behälter oder nehmen Sie eine Silikonzange/ Silikonutensilien zur Hilfe.

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

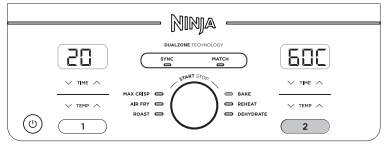
1 Wählen Sie Kammer 1 und wählen Sie anschließend mithilfe des Drehknopfs die gewünschte Funktion aus. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die Gartemperatur einzustellen.



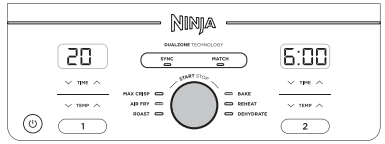
2 Verwenden Sie die TIME-Pfeile, um die Garzeit einzustellen.



3 Wählen Sie Kammer 2, wiederholen Sie anschließend die Schritte 1 und 2.



4 Drücken Sie den Drehknopf, um den Garvorgang in beiden Kammern zu starten.



HINWEIS: Wenn Sie entscheiden, dass die Speise in einer der Kammern vor Ablauf der Garzeitfertig ist, können Sie **DEN GARVORGANG IN EINER KAMMER ABBRECHEN.** Wählen Sie die jeweilige Kammer und drücken Sie dann START/STOP. Siehe Seite 41 zu weiteren Anweisungen.

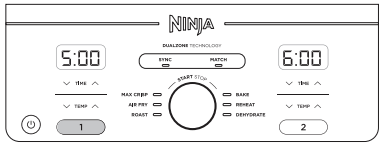
5 Wenn der Vorgang in jeder Kammer abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.

6 Kippen Sie die Zutaten aus dem Behälter oder nehmen Sie eine Silikonzange/ Silikonutensilien zur Hilfe.

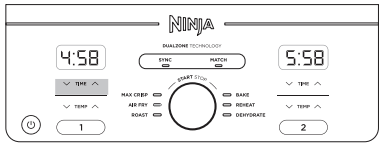
GAREN IN IHRER HEISSLUFTFRITTEUSE – FORTSETZ.

BEENDEN DER GARZEIT IN EINER KAMMER (BEI GEBRAUCH BEIDER KAMMERN)

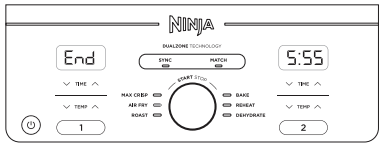
1 Wählen Sie die Kammer, in der Sie den Garvorgang abbrechen möchten.



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



3 END erscheint in der Anzeige. Der Garvorang wird in der anderen Kammer fortgesetzt.



GAREN ANHALTEN

Die Garzeit wird automatisch angehalten, wenn ein Korb herausgenommen wird. Körbe wieder einsetzen, um den Garvorgang fortzusetzen.

BEI VERWENDUNG IM SYNC- oder MATCH-MODUS

Wenn Sie einen Korb herausnehmen, wird der Garvorgang vom anderen Korb automatisch angehalten, sodass das Garen immer noch zur gleichen Zeit beendet wird. Körbe wieder einsetzen, um den Garvorgang in beiden Kammern fortzusetzen.

HINWEIS: Wenn während des Garvorgangs ein Korb länger als 1 Minute entfernt wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Sie müssen jede Kammer erneut programmieren, um den Garvorgang fortzusetzen.

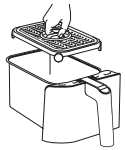
GAREN IN NUR EINER KAMMER

Um die Einheit einzuschalten, stecken Sie das Stromkabel in eine Wandsteckdose und drücken Sie die ⏻ Ein-/Ausschalttaste.

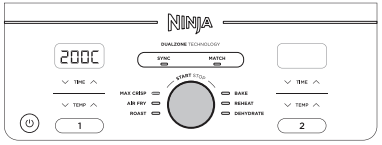
Max Crisp

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

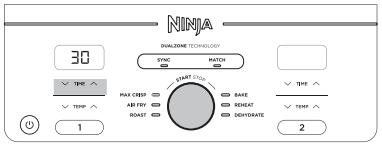
1 Stellen Sie eine Crisper-Platte in den Behälter, geben Sie die Zutaten in den Behälter und setzen Sie dann den Korb in das Gerät ein.



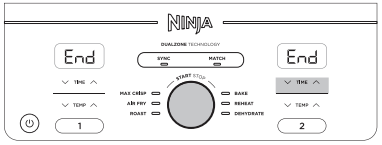
2 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1 (um Kammer 2 zu verwenden, wählen Sie Kammer 2). Wählen Sie MAX CRISP.



3 Verwenden Sie die TIME-Pfeile, um die Zeit in Minutenschritten auf bis zu 30 Minuten einzustellen. Drücken Sie den Drehknopf, um den Garvorgang zu starten.



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

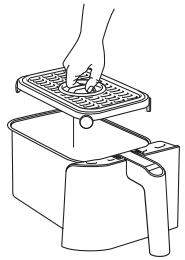


5 Kippen Sie die Zutaten aus den Körben oder nehmen Sie eine Silikonzange/ Silikonutensilien zur Hilfe. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

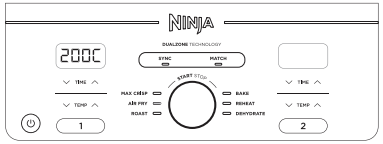
Air Fry (Heißluft-Frittieren)

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 200 °C.

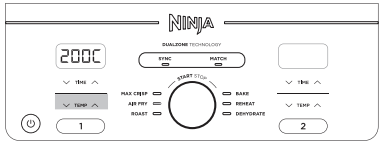
1 Stellen Sie eine Crisper-Platte in den Behälter, geben Sie die Zutaten in den Behälter und setzen Sie dann den Behälter in das Gerät ein.



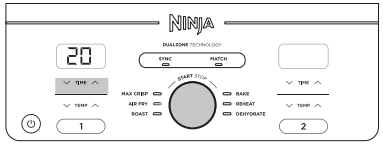
2 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1 (um Kammer 2 zu verwenden, wählen Sie Kammer 2). Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs AIR FRY aus.



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

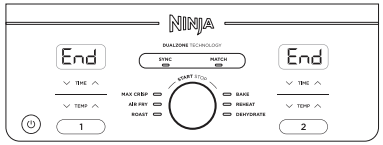


4 Verwenden Sie die TIME-Pfeile, um die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 1 Stunde einzustellen. Drücken Sie den Drehknopf, um den Garvorgang zu starten.



HINWEIS: Sie können während des Gar-vorgangs den Körben herausnehmen und die Zutaten schwenken oder schütteln, um gleichmäßige Knusprigkeit zu erreichen.

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



6 Kippen Sie die Zutaten aus den Körben oder nehmen Sie eine Silikonzange/ Silikonutensilien zur Hilfe. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

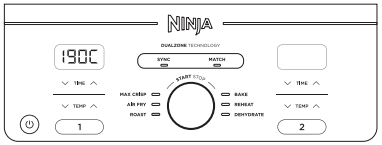
GAREN IN IHRER HEISSLUFTFRITTEUSE – FORTSETZ.

Roast (Braten)

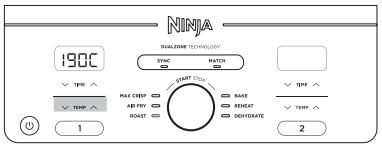
HINWEIS: Die Temperatur ist auf 190 °C.

1 Stellen Sie ein Knusperblech in den Korb (optional), geben Sie Zutaten in den Behälter und setzen Sie dann den Korb in das Gerät ein.

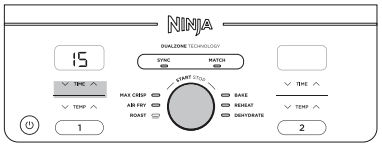
2 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1 (um Kammer 2 zu verwenden, wählen Sie Kammer 2). Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs ROAST aus



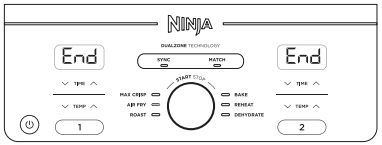
3 Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.



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



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

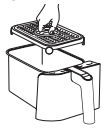


6 Kippen Sie die Zutaten aus den Körben oder nehmen Sie eine Silikonzange/ Silikonutensilien zur Hilfe. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

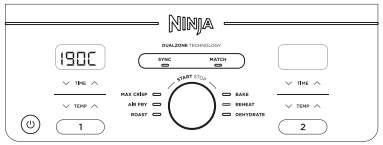
Reheat (Aufwärmen)

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 170 °C.

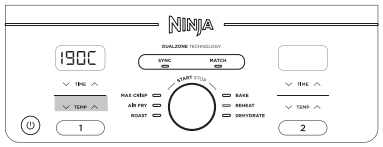
1 Stellen Sie ein Knusperblech in den Korb (optional), geben Sie Zutaten in den Behälter und setzen Sie dann den Korb in das Gerät ein.



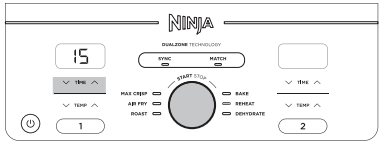
2 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1 (um Kammer 2 zu verwenden, wählen Sie Kammer 2). Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs REHEAT aus.



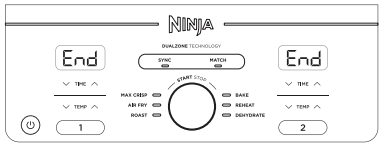
3 Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.



4 Verwenden Sie die TIME-Pfeile, um die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 1 Stunde einzustellen. Drücken Sie den Drehknopf, um mit dem Aufwärmen zu beginnen.



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



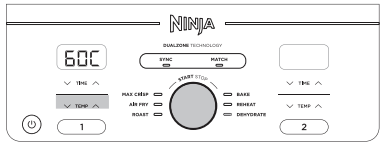
6 Kippen Sie die Zutaten aus den Körben oder nehmen Sie eine Silikonzange/ Silikonutensilien zur Hilfe. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

Dehydrate (Dörren)

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 60 °C.

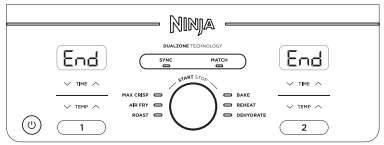
1 Geben Sie eine einzige Schicht der Zutaten in den Korb. Legen Sie anschließend den Knusperblech in den Korb auf die Zutaten und verteilen Sie eine zweite Schicht Zutaten auf dem Knusperblech.

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



3 Verwenden Sie die TIME-Pfeile, um die Zeit in 15-Minuten-Schritten auf 1 bis 12 Stunden einzustellen.Drücken Sie den Drehknopf, um mit dem Dörrenvorgang zu beginnen.

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



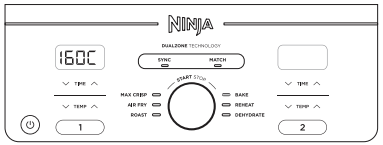
5 Kippen Sie die Zutaten aus den Körben oder nehmen Sie eine Silikonzange/ Silikonutensilien zur Hilfe. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

Bake (Backen)

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 160 °C.

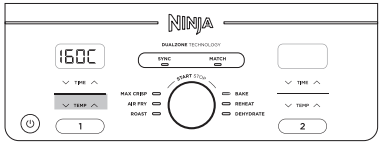
1 Stellen Sie ein Knusperblech in den Korb (optional), geben Sie Zutaten in den Behälter und setzen Sie dann den Korb in das Gerät ein.

2 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1 (um Kammer 2 zu verwenden, wählen Sie Kammer 2). Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs BAKE aus.



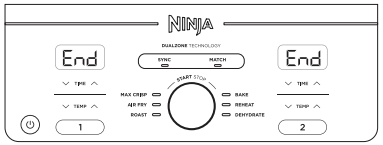
HINWEIS: Um Rezepte von einem herkömmlichen Ofen umzuwandeln, verringern Sie die Temperatur um 10 °C.

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



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

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



6 Kippen Sie die Zutaten aus den Körben oder nehmen Sie eine Silikonzange/ Silikonutensilien zur Hilfe. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

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?
Hauptteil	Reinigen Sie den Hauptteil und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch. **HINWEIS:** Tauchen Sie den Hauptteil **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie den Hauptteil **NIEMALS** in der Geschirrspülmaschine.	**Nein**
Behälter und Crisper-Platten	Diese können in der Geschirrspülmaschine oder mit der Hand gereinigt werden. Lassen Sie im Fall einer Reinigung mit der Hand sämtliche Teile nach dem Reinigen an der Luft trocknen oder trocknen Sie sie mit einem Handtuch ab.	**Ja**

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

HILFREICHE TIPPS

1 Um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen, achten Sie darauf, dass die Zutaten gleichmäßig auf dem Boden des Behälters verteilt sind und diese sich nicht überlappen. Falls sich Zutaten überlappen sollten, achten Sie darauf, diese nach der Hälfte der Garzeit zu schütteln.

2 Gartemperatur und -zeit können während des Garvorgangs jederzeit angepasst werden. Wählen Sie dazu einfach die Kammer, die Sie anpassen möchten, und drücken Sie anschließend die TEMP-Pfeile zur Anpassung der Temperatur oder die TIME-Pfeile zur Anpassung der Garzeit.

3 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.

4 Gelegentlich kann es vorkommen, dass der Ventilator leichte Lebensmittel in der Fritteuse herumbläst. Um dies zu vermeiden, sollten Sie bestimmte Lebensmittel (beispielsweise die obere Brotscheibe eines Sandwiches) mit einem Cocktailspieß fixieren.

5 Dank der Crisper-Platten befinden sich die Zutaten in den Behältern auf höherer Ebene. Auf diese Weise kann die Luft um sie herum zirkulieren, sodass Sie gleichmäßigere knusprigere Resultate erhalten.

6 Nach der Auswahl einer Kochfunktion können Sie den Drehknopf drücken, um sofort mit dem Kochen zu beginnen. Das Gerät läuft dann mit der Standardtemperatur und -zeit.

7 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.

8 Für beste Ergebnisse sollten Sie den Fortschritt beim Kochen 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. Nach Abschluss der Garzeit sollten Sie das Essen umgehend herausnehmen, um ein Verkochen zu vermeiden.

9 Für beste Ergebnisse sollten Sie das Essen umgehend nach Ablauf der Garzeit herausnehmen, um ein Verkochen zu vermeiden.

ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

- **Wie passe ich bei Verwendung nur einer Kammer die Gartemperatur oder -zeit an?**
  Wählen Sie dazu einfach die aktive Kammer und drücken Sie anschließend die TEMP-Pfeile zur Anpassung der Temperatur oder die TIME-Pfeile zur Anpassung der Garzeit.
- **HWie passe ich bei Verwendung beider Kammern die Gartemperatur oder -zeit ein?**
  Wählen Sie die jeweilige Kammer und drücken Sie anschließend die TEMP-Pfeile zur Anpassung der Temperatur oder die TIME-Pfeile zur Anpassung der Garzeit.
- **Muss das Gerät vorgeheizt werden?**
  Das Gerät muss nicht vorgeheizt werden.
- **Ist es möglich, in jeder Kammer ein anderes Gericht zuzubereiten, ohne dass sie sich gegenseitig kontaminieren?**
  Ja, beide Kammern funktionieren mit separaten Heizelementen und Ventilatoren unabhängig.
- **Wie halte ich den Countdown an?**
  Wenn der Behälter aus dem Hauptteil genommen wird, hält der Countdown automatisch an. Setzen Sie den Behälter innerhalb 2 Minuten wieder ein, um den Garvorgang fortzustezen, ansonsten wird das Gerät sich automatisch abschalten.
- **Wie halte ich Garvorgang in einer Kammer an bzw. breche ihn ab, wenn ich beide Kammern verwende?**
  Um den Garvorgang in einem Kammer abzubrechen, drücken Sie die Taste der Zone und dann den Drehknopf. Um beide Zonen zu stoppen, drücken Sie einfach den Drehknopf.
- **Kann ich den Behälter auf der Arbeitsplatte abstellen?**
  Der Behälter erwärmt sich während des Garvorgangs. Handhaben Sie ihn mit Vorsicht und stellen Sie ihn nur auf hitzebeständigen Oberflächen ab.
- **Wann sollte ich die Crisper-Platte verwenden?**
  Verwenden Sie die Crisper-Platte, wenn Sie knusprige Speisen wünschen. Die Platte 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 gar?**
  Achten Sie darauf, dass der Behälter während des Garvorgangs vollständig eingesetzt ist. Um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen, achten Sie darauf, dass die Zutaten gleichmäßig auf dem Boden des Behälters verteilt sind und diese sich nicht überlappen. Schwenken Sie den Behälter, um Zutaten zu schütteln, damit sie rundum knusprig werden. Gartemperatur und -zeit können während des Garvorgangs jederzeit angepasst werden. Drücken Sie einfach die TEMP-Pfeile zur Anpassung der Temperatur oder die TIME-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 Frittieren mit Heißluft Zutaten herumgeblasen?**
  Gelegentlich kann es vorkommen, dass der Ventilator leichte Lebensmittel in der Fritteuse herumbläst. Sichern Sie leichtgewichtige Lebensmittel, wie beispielsweise die obere Brotscheibe eines Sandwiches, mit Holz-Cocksticks.
- **Kann ich feuchte, mit Backteig überzogene Zutaten mit 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 keine Krümel durch den Ventilator aufgewirbelt werden.
- **Warum piept das Gerät?**
  Das zeigt an, dass der Garvorgang abgeschlossen ist oder die andere Kammer mit dem Garvorgang beginnt.
- **Warum ist die Anzeige dunkel?**
  Das Gerät befindet sich im Standby-Modus. Drücken Sie die Ein/Aus- ⏻ Taste, um das Gerät wieder einzuschalten.
- **Warum erscheint „E“ in der Anzeige?**
  Das Gerät funktioniert nicht richtig. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst unter 0800 862 0453.

PRODUKTREGISTRIERUNG

ZWEI (2) JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE

Wenn Sie als Verbraucher ein Produkt in Deutschland kaufen, erhalten Sie automatisch Gewährleistungsrechte hinsichtlich der Produktqualität (Ihre „gesetzlichen Rechte"). Sie können diese gesetzlichen Rechte Ihrem Einzelhändler gegenüber geltend machen. Allerdings haben wir bei Ninja so großes Vertrauen in die Qualität unserer Produkte (die „Produkte") , dass wir Ihnen eine zusätzliche Herstellergarantie von zwei (2) Jahren bieten. Diese Garantie gilt nur, wenn das Produkt neu und unbenutzt gekauft wird. Diese nachstehenden Bedingungen beziehen sich nur auf unsere Garantie – Ihre gesetzlichen Rechte als Käufer bleiben davon unberührt. Bitte beachten Sie, dass die 2-Jahres-Garantie in allen EU-Ländern und dem Vereinigten Königreich gilt.

In den nachstehenden Voraussetzungen werden die Bedingungen und der Umfang unserer Garantien beschrieben, die SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Deutschland) („uns", „unser", „wir") gibt. Sie beeinträchtigen keine gesetzlichen Rechte aus dem Kaufvertrag mit dem Einzelhändler, bei dem Sie das Produkt erworben haben, oder die Verpflichtungen Ihres Einzelhändlers aus dem Kauf und die Ihres Kaufvertrags mit ihm. Das gilt auch, wenn Sie das Produkt direkt von Ninja erworben haben.

Ninja®-Garantie

Ein Haushaltsküchengerät bedeutet eine beträchtliche Investition. Ihr neues Gerät sollte daher so lange wie möglich funktionieren. Die Garantie spielt dabei eine wichtige Rolle und spiegelt wider, wie viel Vertrauen der Hersteller in sein Produkt und die Herstellungsqualität hat.

Unsere Kundendienst-Helpline (0800 000 9063) ist von Montag bis Freitag von 9.00 bis 18.00 Uhr für Sie da. Der Anruf ist kostenlos, und Sie werden sofort zu einem Mitarbeiter von Ninja durchgestellt. Sie erhalten auch Online-Unterstützung unter www.ninjakitchen.eu.

Wie registriere ich meine Garantie?

Sie können Ihre Garantie innerhalb von 28 Tagen ab dem Kaufdatum online registrieren. Um Zeit zu sparen, halten Sie bitte die folgenden Informationen zu Ihrem Gerät bereit:

- Modellnummer
- Seriennummer (falls verfügbar)
- Kaufdatum des Produkts (Kauf- oder Lieferbeleg)

Um sich zu registrieren, besuchen Sie bitte www.ninjakitchen.eu.

WICHTIG

- Die Garantie für Ihr Produkt gilt für zwei (2) Jahre ab dem Kaufdatum.
- Bitte bewahren Sie den Kaufbeleg immer auf. Wenn ein Garantiefall eintritt, brauchen wir den Kaufbeleg, um zu prüfen, ob die Informationen, die Sie uns gegeben haben, korrekt sind. Wenn Sie keinen gültigen Kaufbeleg vorlegen können, verlieren Sie dadurch Ihren Garantieanspruch.

Welche Vorteile habe ich von der Registrierung meiner Garantie?

Wenn Sie Ihre Garantie registrieren, können Sie auch unseren Newsletter mit Tipps, Ratschlägen und Gewinnspielen abonnieren. Über den Newsletter erhalten Sie aktuelle Nachrichten zu neuen Technologien und Produkten von Ninja. Wenn Sie Ihre Garantie online registrieren, erhalten Sie sofort eine Bestätigung, dass Ihre Daten bei uns eingegangen sind.

Details zu unserer Datenschutzrichtlinie finden Sie unter www.ninjakitchen.eu.

Wie lang ist die Garantie auf unsere Produkte?

Da wir großes Vertrauen in unser Design und die Qualitätskontrolle setzen, ist Ihre Garantie für Ihr Produkt zwei (2) Jahre lang gültig.

Was wird durch die Garantie abgedeckt?

Reparatur oder Ersatz Ihres Produkts (nach Wahl von Ninja), einschließlich aller Teile und der Arbeitszeit bei Konstruktions-, Material- und Verarbeitungsfehlern (inklusive Transport- und Versandkosten). Unsere Garantie erhalten Sie zusätzlich zu Ihren Rechten als Verbraucher.

Was wird durch die Garantien nicht abgedeckt?

- Normaler Verschleiß.
- Versehentliche Beschädigungen, Fehler, verursacht durch fahrlässigen Gebrauch oder nachlässige Pflege, Fehlbedienung, Vernachlässigung, achtlose oder unsachgemäße Handhabung des Küchengerätes, die nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen in der mitgelieferten Bedienungsanleitung von Ninja® zu Ihrem Gerät erfolgt.
- Gebrauch des Küchengerätes zu anderen Zwecken als dem normalen Gebrauch im Haushalt.
- Der Gebrauch von Teilen, die nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen in der Bedienungsanleitung montiert oder installiert wurden.
- Verwendung von Teilen und Zubehör, die keine Originalkomponenten von Ninja® sind.
- Fehlerhafte Installation (außer, wenn die Installation von Ninja durchgeführt wurde).
- Wenn Reparaturen oder Änderungen, die nicht von Ninja und seinen Handelsvertretern oder Vertragshändlern, sondern von Dritten durchgeführt wurden, es sei denn, Sie können nachweisen, dass die Reparaturen oder Änderungen, die von anderen durchgeführt wurden, nicht mit dem Mangel zusammenhängen, für den Sie die erweiterte Garantie ausüben.

Was geschieht, wenn meine Garantie ausläuft?

Ninja stellt keine Geräte her, die nur für eine begrenzte Zeit funktionieren. Wir wissen es zu schätzen, wenn Kunden ihr Küchengerät auch nach Ablauf der Garantiefrist reparieren lassen möchten. Bitte kontaktieren Sie in diesem Falle unsere Kundendienst-Helpline unter der Rufnummer 0800 000 9063, und fragen Sie nach unserem Kundenprogramm für abgelaufene Garantien.

Wo kann ich Originalersatzteile und Originalzubehör von Ninja kaufen?

Ersatzteile und Zubehör von Ninja werden von denselben Ingenieuren entwickelt, die auch Ihr Ninja-Küchengerät entwickelt haben. Die vollständige Palette der Ersatz- und Zubehörteile von Ninja für alle Ninja-Geräte finden Sie unter www.ninjakitchen.eu.

Bitte beachten Sie, dass Ihre Garantie erlischt, wenn Sie keine Originalersatzteile von Ninja verwenden. Ihre gesetzlichen Rechte sind davon unberührt.