VIELEN DANK für den Kauf des Ninja MultiPot

REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF

ninjakitchen.eu/registerguarantee

Scannen Sie den QR-Code mit einem Mobilgerät

BEWAHREN SIE DIE FOLGENDEN INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Kaufdatum: _____
(Beleg aufbewahren)

Geschäft: _____

TECHNISCHE DATEN

Netzspannung: 220–240 V, 50–60 Hz
Leistung: 1.500 Watt
Der Stromverbrauch im ausgeschalteten Zustand beträgt 0,3 W.
Das Gerät schaltet sich nach 10 Minuten Inaktivität automatisch ab.

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

SharkNinja Europe Ltd,
1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park, Century Way,
Leeds, England, LS15 8ZB
+44 (0)800 862 0453
www.ninjakitchen.co.uk

SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Deutschland
www.ninjakitchen.eu

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.

NINJA ist ein eingetragenes Warenzeichen von SharkNinja Operating LLC im Vereinigten Königreich.

© 2026 SharkNinja Operating LLC.

MZ1001EU_IB_MP_Mv4

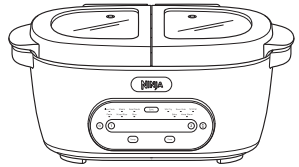
@ninjakitchen

DEUTSCH

NINJA

MultiPot

SERIE MZ1000 | Bedienungsanleitung



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

NICHT IM FREIEN VERWENDEN • VOR GEBRAUCH ALLE ANWEISUNGEN LESEN

	Warnung: Stellen Sie den Kocher oder das Stromkabel niemals in die Spülmaschine und tauchen Sie sie niemals in Wasser.
	Warnung: Gefahr eines Stromschlags.
	Bitte die Bedienungsanleitung zum Betrieb und zur Nutzung des Geräts lesen.
	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.
	Das Gerät nicht mit Kleidung oder anderem Material abdecken.
Bei der Verwendung von Elektrogeräten müssen immer die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, insbesondere folgende Punkte:	

⚠ WARNUNG

Um Verletzungen, Feuer, Stromschläge oder Sachschäden zu vermeiden, sind stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen zu beachten, einschließlich der folgend aufgeführten Warnungen und der nachfolgenden Bedienungsanleitung. Verwenden Sie dieses Gerät AUSSCHLIESSLICH für den Zweck, für den es bestimmt ist.

1. Kinder dürfen keinen Zugriff auf das Gerät und dessen Kabel haben. Das Gerät darf **NICHT** von Kindern verwendet werden. Bei Verwendung in der Nähe von Kindern müssen diese unbedingt beaufsichtigt werden.
2. Um eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder zu vermeiden, entsorgen Sie alle Verpackungen sofort nach dem Entpacken.
3. Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen.
4. **KEIN** Verlängerungskabel verwenden. Ein kurzes Stromkabel wird verwendet, um die Gefahr zu verringern, dass Kinder das Kabel greifen oder sich darin verfangen, und um das Risiko zu verringern, dass Personen über ein längeres Kabel stolpern.
5. Verschüttete Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Halten Sie das Gerät und das Kabel von Kindern fern. Das Netzkabel darf **KEINESFALLS** über der Tischkante oder Arbeitsfläche herunterhängen und auch keine heißen Oberflächen berühren.
6. Die Reinigung und durch den Anwender vorzunehmende Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ausgeführt werden.
7. Dieses Gerät kann unter Aufsicht von Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn diese die damit verbundenen Risiken kennen.
8. Um Stromschläge zu verhindern, tauchen Sie das Kabel, den Stecker sowie andere Teile des Hauptgeräts **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Wenn das Gehäuse in Flüssigkeit fällt, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. **NICHT** in die Flüssigkeit greifen.
9. Verwenden Sie **NIEMALS** eine Steckdose unterhalb der Arbeitsfläche.
10. Das Gerät darf **NICHT** an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem angeschlossen werden.
11. Überprüfen Sie regelmäßig das Gerät und das Stromkabel. Verwenden Sie das Gerät **NICHT**, falls Stromkabel oder Stecker beschädigt sind. Wenn das Gerät nicht funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, stellen Sie die Nutzung sofort ein und rufen Sie den Kundenservice an.
12. Sollte das Gerät schwarzen Rauch abgeben, ziehen Sie sofort den Netzstecker und warten Sie, bis das Rauchen aufhört, bevor Sie den Kochtopf oder den Glasdeckel entfernen.
13. Benutzen Sie das Gerät **NICHT** in einem Geräteschrank oder unter einem Oberschrank. Wenn Sie es in einen Geräteschrank stellen, ziehen Sie immer den Stecker des Geräts aus der Steckdose. Andernfalls besteht Brandgefahr, insbesondere wenn das Gerät die Wände des Geräteschranks berührt oder die Tür beim Schließen gegen das Gerät stößt.
14. Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt 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. Achten Sie vor Gebrauch IMMER darauf, dass das Gerät richtig zusammengebaut wurde. Bei Verwendung der beiden kleinen Töpfe vergewissern Sie sich bitte, dass diese vollständig in den Kocher eingesetzt sind und sich die Ränder nicht überlappen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

NICHT IM FREIEN VERWENDEN • VOR GEBRAUCH ALLE ANWEISUNGEN LESEN

16 Nur für den Gebrauch auf der Arbeitsplatte bestimmt. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, sauber und trocken ist. Stellen Sie das Gerät während des Betriebs **NICHT** in Nähe der Kante der Arbeitsfläche auf.

17 Stellen Sie das Gerät **NICHT** auf Ihren Herd.

18 Um mögliche Schäden durch Dampf zu verhindern, das Gerät während des Betriebs nicht in unmittelbarer Nähe von Wänden und Schränken aufstellen.

19 Achten Sie bei Verwendung dieses Geräts darauf, dass oben und zu allen Seiten ausreichend Abstand für die Luftzirkulation besteht.

20 **IMMER** die in den Anleitungen und Rezepten angegebenen Höchst- und Mindestmengen an Flüssigkeit beachten.

21 Verwenden Sie **NIEMALS** die Einstellung Slow Cook (Langsames Garen) bei leerem Kochtopf, also ohne Gargut oder Flüssigkeiten.

22 Wenn Sie die Einstellung Slow Cook (Langsames Garen) verwenden, muss der Deckel **DURCHGEHEND** geschlossen sein.

23 Verwenden Sie dieses Gerät **NICHT** zum herkömmlichen Frittieren mit Öl.

24 Verwenden Sie dieses Gerät **NICHT** zum Kochen von Instant-Reis.

25 Das Gerät **NICHT** ohne die herausnehmbaren Kochtöpfe verwenden.

26 Kochen Sie nur in den mitgelieferten Töpfen oder in einem von SharkNinja empfohlenen Behälter, der in die mitgelieferten Töpfe gestellt wird.

27 **KEINE** Zubehörteile verwenden, die nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft werden. Stellen Sie Zubehör **NICHT** in eine Mikrowelle, einen Toasterofen, einen Umluftofen oder einen herkömmlichen Backofen oder auf ein Keramikkochfeld, eine elektrische Kochplatte, einen Gasherd oder Grillofen für den Außenbereich. Die Verwendung von Zubehör, das nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft wird, kann zu Brand, Stromschlag oder Verletzungen führen.

28 Bevor Sie die herausnehmbaren Kochtöpfe in den Kocher stellen, die Töpfe und den Kocher mit einem weichen Tuch reinigen und trocknen.

29 Das Gargut darf nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen. Beim Garen die Töpfe **NICHT** überfüllen. Eine Überfüllung kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen oder den sicheren Gebrauch des Geräts beeinträchtigen.

30 Die Kochtöpfe **NICHT** erhitzen, wenn diese länger als 10 Minuten leer sind. Dadurch wird die Kochfläche beschädigt.

31 Abweichende Netzspannungen der Steckdose können sich auf die Funktion Ihres Produkts auswirken. Um mögliche Krankheitserreger abzutöten, überprüfen Sie mit einem Thermometer, ob Ihr Gericht gemäß den empfohlenen Temperaturen gekocht wurde.

32 **KEINE** heißen Oberflächen berühren. Die Oberflächen des Geräts sind während und nach dem Betrieb heiß. Um Verbrennungen oder Verletzungen vorzubeugen, nutzen Sie **STETS** schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe und verwenden Sie die vorhandenen Griffe und Knöpfe.

33 **NICHT** das Zubehör während oder unmittelbar nach dem Garvorgang berühren, da dieses während des Garvorgangs extrem heiß wird. Um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden, ist bei der Verwendung des Produkts **IMMER** Vorsicht geboten. Verwenden Sie Utensilien mit langem Stiel sowie schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe. Nehmen Sie sich vor austretendem heißem Dampf und Heißluft in Acht, wenn Sie die inneren Kochtöpfe und die Glasdeckel aus dem Kocher herausnehmen. Stellen Sie sie nach dem Herausnehmen **IMMER** auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab. Berühren Sie während des Garvorgangs oder unmittelbar danach **NICHT** das Zubehör.

34 Beim Anbraten und Sautieren von Fleisch ist Vorsicht geboten. Halten Sie Hände und Gesicht von den herausnehmbaren Kochtöpfen fern, besonders wenn Sie neue Zutaten hinzufügen, da heißes Öl spritzen kann.

35 **VORSICHT**: Die Kochtöpfe und Deckel werden bei Verwendung der Einstellung Slow Cook (Langsames Garen) sehr heiß. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Oberflächen berühren und Gargut entnehmen, um Verbrennungen vorzubeugen.

36 **VORSICHT**: Die Einstellung Sear/Sauté (Anbraten/Sautieren) arbeitet mit hohen Temperaturen. Bei mangelnder Aufsicht kann das Gargut anbrennen. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Oberflächen berühren und Gargut entnehmen, um Verbrennungen vorzubeugen. Lassen Sie den Kocher **NICHT** unbeaufsichtigt, während Sie die Einstellung Sear/Sauté (Anbraten/Sautieren) verwenden.

37 Beim Transport eines Geräts mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten ist extreme Vorsicht geboten. Unsachgemäße Verwendung, einschließlich des Bewegens des Kochtopfs, kann zu Verletzungen wie schweren Verbrennungen führen.

38 Öffnen Sie die Deckel **IMMER** mithilfe der Seitengriffe. **NICHT** von vorn öffnen. Öffnen Sie das Gerät **NUR LANGSAM**. Vorsicht: An der Vorderseite entweicht heißer Dampf.

39 Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann heißer Dampf über die oberen Dampföffnungen der Deckel sowie durch die Belüftungsöffnungen an der Rückseite der Deckel austreten. Stellen Sie das Gerät so auf, dass der Dampf nicht in Richtung Steckdosen, Schränke oder andere Geräte austritt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum austretenden Dampf. Bei Verwendung der MegaZone (MegaZone) kann hinter und zwischen den beiden Deckeln Dampf austreten.

40 Die herausnehmbaren Kochtöpfe können mit Gargut sehr schwer sein. Beim Anheben der Töpfe vom Kocher ist Vorsicht geboten.

41 **VORSICHT**: Heiße Töpfe können Arbeitsplatten oder Tische beschädigen. Die heißen Töpfe beim Herausnehmen aus dem Multikocher **NICHT** direkt auf eine ungeschützte Oberfläche stellen. Die heißen Töpfe **IMMER** auf einen Untersetzer oder ein Gestell stellen.

42 Vermeiden Sie plötzliche Temperaturänderungen, z. B. wenn Sie gekühlte Lebensmittel in heiße Töpfe geben.

43 Schalten Sie alle Bedienelemente auf **AUS** und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird oder gereinigt werden soll. Das Gerät vor dem Reinigen, Zerlegen, Einlegen oder Abnehmen von Bestandteilen und vor der Aufbewahrung abkühlen lassen.

44 Verwenden Sie zur Reinigung **KEINEN** Scheuerschwamm aus Metall. Teile können abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags entsteht.

45 Informationen zur regelmäßigen Reinigung und Pflege des Geräts finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Pflege“.

46 Kochen Sie **NICHT** mit den Kochtöpfen, wenn die Aufbewahrungsdeckel aufgesetzt sind.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1 Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, die Aufkleber und Klebebänder vom Gerät und entsorgen Sie alles.

2 Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Dabei sind besonders die einzelnen Anweisungen zur Bedienung, Warnungen und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.

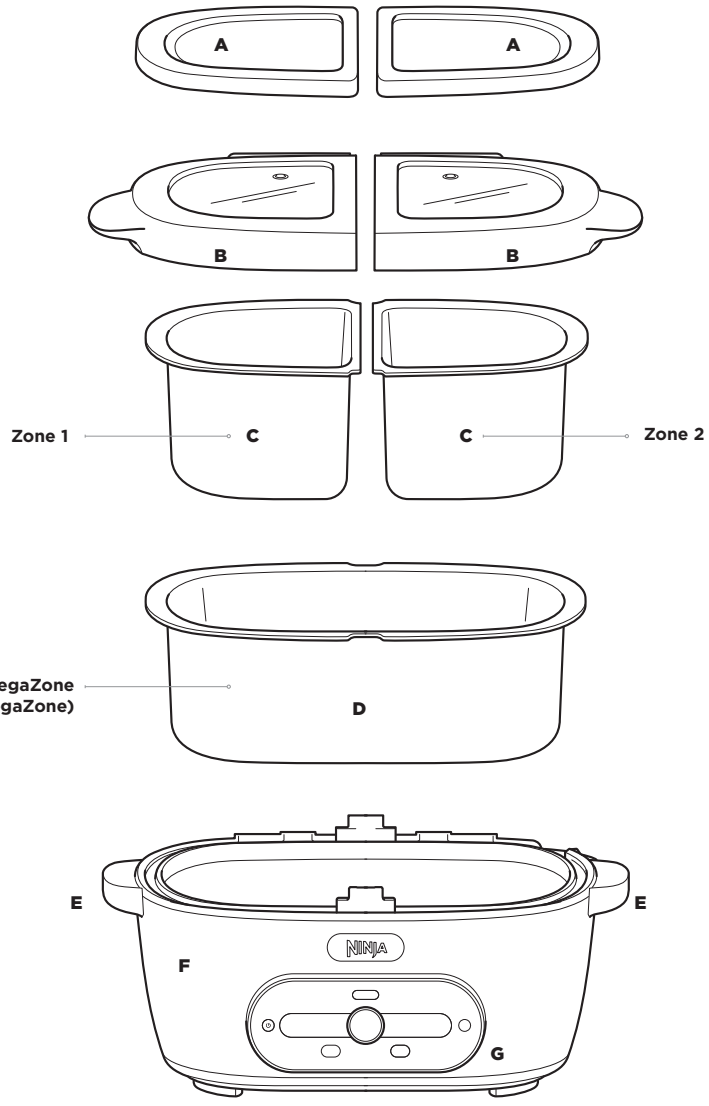
3 Wischen Sie das Hauptgerät, die inneren Kochtöpfe und die Klappdeckel aus Glas mit einem feuchten, in Spülmittel getränktem Tuch ab. Spülen Sie sie dann alles mit einem sauberen, feuchten Tuch und trocknen Sie alle Bestandteile ab. Tauchen Sie das Hauptgerät **NIEMALS** in Wasser.

4 Lassen Sie das Gerät in einem gut belüfteten Bereich 10 Minuten lang ohne Inhalt laufen. Dadurch werden Gerüche oder Verpackungsrückstände entfernt.

5 Achten Sie auf die Position auf Ihrer Arbeitsplatte. Wenn das Gerät unter einem Schrank verwendet wird, lassen sich die Deckel öffnen, wenn der Abstand zwischen der Arbeitsplatte und dem Schrank 45,72 cm beträgt. Wenn der Abstand niedriger ist, ziehen Sie das Gerät vor die Schränke, damit sich die Deckel vollständig öffnen lassen.

TEILE

A 3,1-Liter-Aufbewahrungsdeckel (2 Stück)
B Abnehmbarer geteilter Deckel
C 3,1-Liter-Kochtopf (2 Stück)
D 7-Liter-Kochtopf (MZ1001)
E Griffe des Kochers
F Kocher
G Bedienfeld



Die Gerätefarbe, das Bedienfeld und das Zubehör können je nach Modell variieren.

HINWEIS: Kochtöpfe, Aufbewahrungsdeckel (für 3,1-Liter- und 7-Liter-Töpfe) und Dampfeinsätze sind auf **ninjakitchen.eu** erhältlich

HINWEIS: NICHT mit einem 3,1-Liter-Topf im 7-Liter-Topf kochen. Die kleinen Töpfe dürfen **NUR** zur Aufbewahrung im großen Topf gestapelt werden.

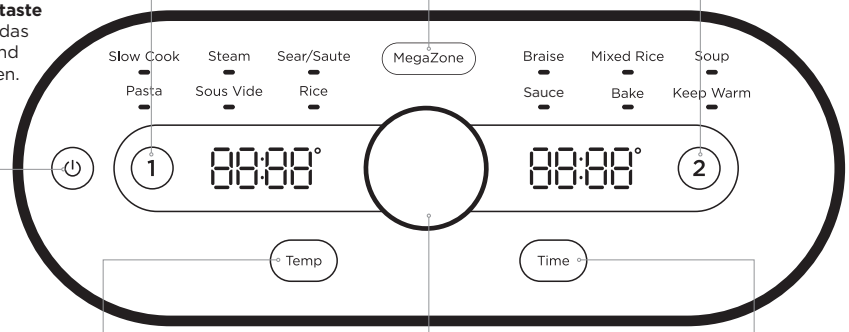
BEDIENFELD

Taste für Zone 1
Mit dem 3,1-Liter-Kochtopf verwenden. Drücken, um ZONE 1 zu aktivieren.

MegaZone (MegaZone)-Taste
Mit dem 7-L-Topf für Gerichte in XL-Größe verwenden.

Taste für Zone 2
Mit 3,1-L-Kochtopf verwenden. Drücken, um Zone 2 zu aktivieren.

Ein-/Ausschalttaste
Drücken, um das Gerät ein- und auszuschalten.



Temp (Temperatur)-Taste
Drücken, um die Temperatur anzupassen (das Gerät gibt einen Signalton ab, wenn sie nicht verändert werden kann).

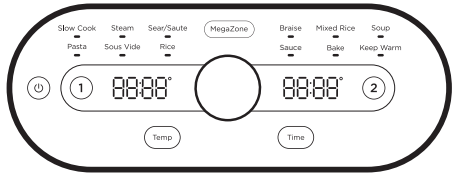
Smart Dial (intelligenter Drehschalter)
Zum Einstellen von Funktionen, Zeit und Temperatur. Drücken, um den Garvorgang zu starten und zu beenden.

Time (Zeit)-Taste
Drücken, um die Zeit anzupassen (das Gerät gibt einen Signalton ab, wenn die Zeit nicht verändert werden kann).

HINWEIS: Das Bedienfeld und die verfügbaren Funktionen unterscheiden sich je nach Modell. Anstelle des Smart Dial (intelligenter Drehschalter) verfügt das Modell MZ1000 über Aufwärts-/Abwärts-Tasten, um Funktionen auszuwählen und die Zeit/Temperatur einzustellen, sowie über eine separate Start/Stopp-Taste. Darüber hinaus verfügt das Modell MZ1000 über eine Sync (Synchronisieren)-Taste anstelle einer MegaZone (MegaZone)-Taste, sodass beide Zonen auf die gleiche Funktion eingestellt werden können.

HINWEIS: In Zone 1 und Zone 2 können alle Funktionen verwendet werden.

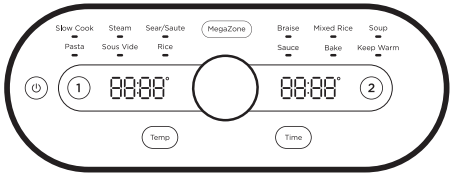
Die Anzeige verstehen



Wenn Sie in Zone 1 garen, werden die Einstellungen TIME/TEMP (ZEIT/TEMPERATUR) auf der linken Anzeige angezeigt. Wenn Sie in Zone 2 garen, werden die Einstellungen TIME/TEMP (ZEIT/TEMPERATUR) auf der rechten Anzeige angezeigt. Wenn Sie mit der MegaZone (MegaZone) garen, wird TEMP (TEMPERATUR) links und TIME (ZEIT) rechts auf der Anzeige angezeigt.

HINWEIS: Wenn das Gerät eingeschaltet ist, leuchten die Tasten von Zone 1, Zone 2 und der MegaZone (MegaZone); sie blinken, wenn beide 3,1-Liter-Töpfe oder der 7-Liter-Topf eingesetzt sind. Bevor Sie eine Zubereitungsfunktion auswählen, müssen Sie die gewünschte Zone auswählen. Drücken Sie dazu die entsprechende Zonen-Taste. Wenn nur ein 3,1-Liter-Topf eingesetzt ist, wählt das Gerät automatisch diese Zone für Sie aus.

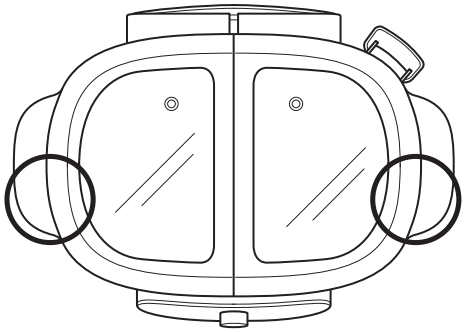
Abbrechen eines Garvorgangs



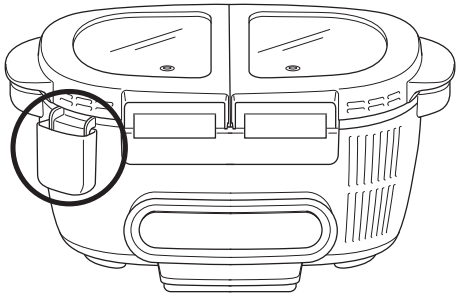
Um einen Garvorgang abzubrechen, drücken Sie die Taste für die Zone, die Sie abbrechen möchten, und anschließend auf Smart Dial (Intelligenter Drehschalter) (MZ1001/MZ1002) oder auf die Taste ⏻ (MZ1000).

HINWEIS: Die Anzeige zeigt fünfmal blinkend „END" (BEENDET) an, nachdem der Drehschalter (MZ1001, MZ1002) oder die Taste ⏻ (MZ1000) gedrückt wurde, um einen Garvorgang abzubrechen. Wenn Sie den Vorgang nicht mehr abbrechen möchten, drücken Sie erneut auf den Drehschalter oder die Taste ⏻, um den Garvorgang fortzusetzen, während „END" (BEENDET) noch blinkt.

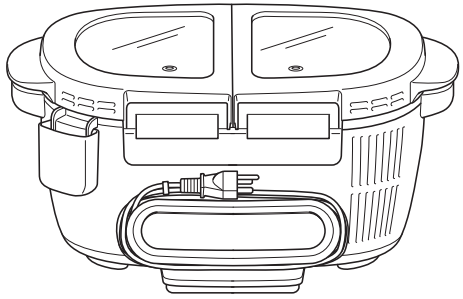
DEN NINJA® MULTIPOT KENNENLERNEN



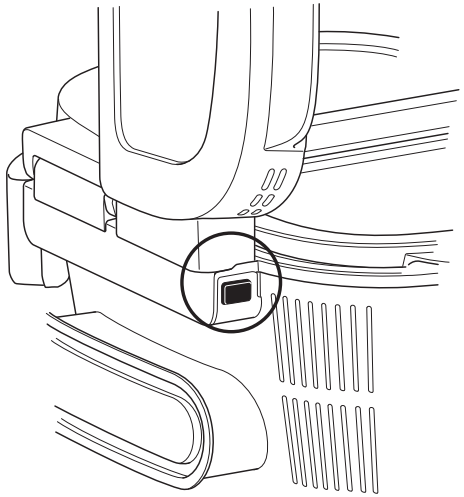
Verwenden Sie die Seitengriffe, um die Deckel zu öffnen. Ziehen Sie die Griffe zum leichteren Öffnen nach vorn.

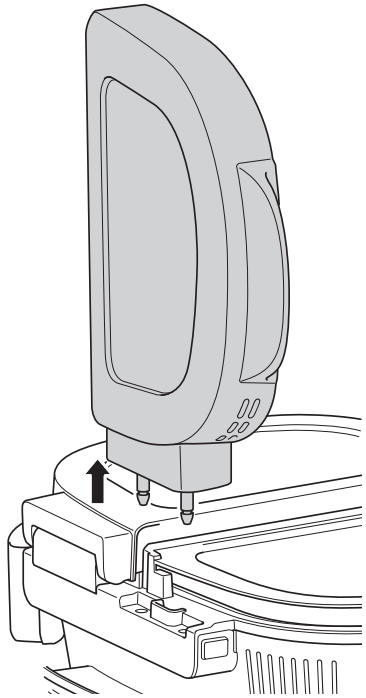


Überschüssiges Kondenswasser sammelt sich im Auffangbehälter für Kondenswasser. Ziehen Sie den Auffangbehälter für Kondenswasser zur Seite, um ihn zu herauszunehmen und zu entleeren. Der Auffangbehälter für Kondenswasser muss nach jedem Gebrauch geleert werden. Es kann jedoch erforderlich sein, ihn schon während des Garens zu entleeren.

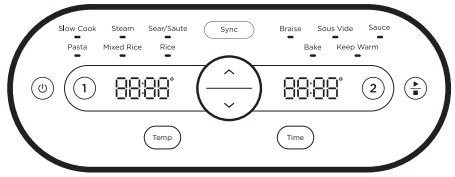


Wickeln Sie das Kabel auf, um es griffbereit und ordentlich verstaut zu halten. Führen Sie den Stecker unter der letzten Schlaufe durch, um ihn zu sichern und zu verhindern, dass er sich wieder lösen kann.

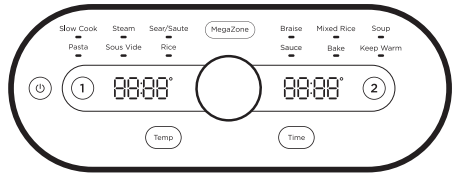




Um die Deckel für eine einfache Reinigung zu entfernen, müssen sie sich in aufrechter Position befinden. Drücken Sie dann den Entriegelungsknopf an der Seite des Scharniers des Deckels, den Sie abnehmen möchten, und ziehen Sie den Deckel nach oben.



MZ1000



MZ1001/2

HINWEIS: Das Bedienfeld und die verfügbaren Funktionen unterscheiden sich je nach Modell.

ZUBEREITUNGSFUNKTIONEN

HINWEIS: Die Deckelgriffe können während des Garvorgangs heiß werden. Verwenden Sie zum Anfassen Ofenhandschuhe.

SLOW COOK (LANGSAMES GAREN): Garen Sie Speisen über längere Zeit bei niedrigerer Temperatur.

SEAR/SAUTÉ (ANBRATEN/SAUTIEREN): Verwenden Sie das Gerät zum Anbraten von Fleisch, Anschwitzen von Gemüse, Köcheln von Saucen und mehr.

BAKE (BACKEN): Verwenden Sie das Gerät, um süße Leckereien und pikante Aufläufe zu backen.

STEAM (DAMPFGAREN): Schonendes Garen von empfindlichem Gargut auf hoher Temperatur.

SOUS VIDE (SOUS-VIDE-GAREN): Französisch für „unter Vakuum" – mit dieser Funktion wird das Gargut in einem verschweißten Kunststoffbeutel in einem präzise regulierten Wasserbad langsam gegart.

RICE (REIS): Zur Zubereitung verschiedener Reisgerichte.

PASTA (NUDELN): Trockenpasta kochen, ohne das Wasser abgießen zu müssen.

MIXED RICE (GEMISCHTER REIS): Reis, Gemüse sowie Fisch oder Fleisch in einem Kochtopf garen.

SOUP (SUPPE): Garen bei mittlerer, gleichbleibender Temperatur für die perfekte Suppe.

SAUCE (SAUCE) (MZ1001, MZ1002): Voreingestellte Temperatur, um süße und herzhafte Saucen zuzubereiten.

BRAISE (SCHMOREN): Zartes, geschmackvolles Fleisch garen.

KEEP WARM (WARMHALTEN): Speisen aufwärmen oder für längere Zeit warmhalten.

HINWEIS: Wurde innerhalb von 10 Minuten kein Garvorgang gestartet, schaltet das Gerät ab.

BEDIENTASTEN

(EIN-/AUSSCHALTTASTE): Die Ein-/Ausschalttaste schaltet das Gerät aus und stoppt sämtliche Garvorgänge.

Zonen-Tasten: Drücken Sie vor dem Garen die Tasten für die Zone 1, Zone 2 oder die MegaZone (MegaZone), um anzuzeigen, welche Zonen und Kochtöpfe verwendet werden.

Sync (Synchronisieren)-Taste (MZ1000): Verwenden Sie beide 3,1-Liter-Töpfe, um Speisen mit denselben Gareinstellungen zuzubereiten. Kann auch mit dem 7-Liter-Kochtopf* für Mahlzeiten in XL-Größe verwendet werden.

MegaZone (MegaZone)-Taste (MZ1001, MZ1002): Mit dem 7-L-Kochtopf für Mahlzeiten in XL-Größe verwenden.

TEMPERATURE (TEMPERATUR)-Tasten: Verwenden Sie den Drehschalter (MZ1001, MZ1002) oder die Taste (MZ1000), um die Gartemperatur anzupassen.

TIME (ZEIT)-Tasten: Verwenden Sie den Drehschalter (MZ1001, MZ1002) oder die Taste (MZ1000), um die Garzeit einzustellen.

Taste/Drehschalter START/STOPP: Drücken Sie den Drehschalter (MZ1001, MZ1002) oder die Taste (MZ1000), um mit dem Garen zu beginnen. Drücken Sie den Drehschalter oder die Taste, um während des Garvorgangs alle Funktionen abzubrechen.

Funktionsauswahl: Verwenden Sie den Drehschalter (MZ1001, MZ1002) oder die Taste (MZ1000), um eine Zubereitungsfunktion auszuwählen.

HINWEIS (MZ1001, MZ1002): Wenn Sie eine Funktion, Temperatur und Zeit einstellen, braucht der Drehschalter nicht nach jeder Auswahl gedrückt zu werden. Drücken Sie den Drehschalter, nachdem alle Einstellungen ausgewählt wurden, um den Garvorgang zu starten.

HINWEIS: Wenn Sie TIME (ZEIT) und TEMP (TEMPERATUR) auswählen möchten, die von Ihnen gewählte Funktion jedoch keine Einstellung zulässt, zeigt die Anzeige „----" an und es ertönt ein Signalton.

*Der 7-Liter-Topf ist separat erhältlich auf **ninjakitchen.eu**.

VERWENDUNG DES NINJA® MULTIPOT

ZUBEREITUNGSFUNKTIONEN

HINWEIS ZU SYNC (SYNCHRONISIEREN) (MZ1000): Wenn Sie beim Modell MZ1000 mit beiden eingesetzten 3,1-Liter-Töpfen Sync (Synchronisieren) auswählen, werden beide Zonen mit der gleichen Zubereitungsfunktion ausgeführt. Um die Funktion MegaZone (MegaZone) mit dem Modell MZ1000 zu verwenden, benötigen Sie den 7,1-Liter-Kochtopf. Dieser ist separat auf ninjakitchen.eu erhältlich. Beim Modell MZ1000 funktioniert die Funktion Sync (Synchronisieren) auf die gleiche Art wie die Funktion MegaZone (MegaZone).

Slow Cook (Langsames Garen)

1. Wählen Sie Zone 1 (3,1-Liter-Topf), Zone 2 (3,1-Liter-Topf) oder MegaZone (MegaZone) (7-Liter-Topf).
2. Geben Sie alle Zutaten in den Kochtopf.
3. Verwenden Sie den Drehschalter (MZ1001, MZ1002) oder die Taste ⇳ (MZ1000), um SLOW COOK (LANGSAMES GAREN) auszuwählen.
4. Die Gartemperatur wird standardmäßig auf LO (NIEDRIG) eingestellt. Drücken Sie die Taste TEMP (TEMPERATUR) und verwenden Sie den Drehschalter oder die Taste ⇳, um die Temperaturstufen HI (HOCH) oder LO (NIEDRIG) einzustellen.

HINWEIS: In der Einstellung für SLOW COOK LO (LANGSAMES GAREN, NIEDRIGE TEMPERATUR) kann die Zeit zwischen 6 und 12 Stunden eingestellt werden. In der Einstellung für SLOW COOK HI (LANGSAMES GAREN, HOHE TEMPERATUR) kann die Zeit zwischen 2 und 12 Stunden eingestellt werden.

5. Drücken Sie die Taste TIME (ZEIT) und verwenden Sie den Drehschalter oder die Taste ⇳, um die Garzeit in 15-Minuten-Schritten zwischen 2 und 12 Stunden einzustellen.
6. Drücken Sie den Drehschalter oder die Taste ⇕, um mit dem Garen zu beginnen. Der Garzeit-Timer beginnt mit dem Herunterzählen.
7. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab, wechselt automatisch in den Modus KEEP WARM (WARMHALTEN) und beginnt mit dem Hochzählen.

TIPP: Wenn sich die Flüssigkeit während des Garvorgangs stärker verringert als gewünscht, fügen Sie nach Bedarf Wasser oder zusätzliche Kochflüssigkeit hinzu, um die gewünschte Konsistenz zu erhalten.

Sear/Sauté (Anbraten/Sautieren)

1. Wählen Sie Zone 1 (3,1-Liter-Topf), Zone 2 (3,1-Liter-Topf) oder MegaZone (MegaZone) (7-Liter-Topf).
2. Verwenden Sie den Drehschalter (MZ1001, MZ1002) oder die Taste ⇳ (MZ1000), um SEAR/SAUTÉ (ANBRATEN/SAUTIEREN) auszuwählen.
3. Die Gartemperatur wird standardmäßig auf HI (HOCH) eingestellt. Drücken Sie die Taste TEMP (TEMPERATUR) und verwenden Sie den Drehschalter oder die Taste ⇳, um die Temperaturstufen HI (HOCH), MED (MITTEL) oder LO (NIEDRIG) einzustellen.

HINWEIS: Sear/Saute (Anbraten und Sautieren) LO (NIEDRIG) = 135 °C, MED (MITTEL) = 155 °C, HI (HOCH) = 205 °C.

HINWEIS: Bei Verwendung der Funktion SEAR/SAUTÉ (ANBRATEN/SAUTIEREN) ist die Zeit nicht einstellbar.

4. Drücken Sie den Drehschalter oder die Taste ⇕, um mit dem Garen zu beginnen. Den Topf vor dem Hinzufügen der Zutaten aufwärmen lassen. Das Vorheizen dauert ca. 8 Minuten. Während des Garvorgangs zeigt die Anzeige „On“ (In Betrieb) an.
5. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, drücken Sie den Drehschalter oder die Taste ⇕, um die Funktion SEAR/SAUTÉ (ANBRATEN/SAUTIEREN) auszuschalten. Wenn mehr als eine Zone aktiv ist, drücken Sie die jeweilige Taste der aktiven Zone und dann die Taste mit dem „Start/Stopp-Symbol“, um die Funktion zu beenden.

HINWEIS: Sie können diese Funktion bei geöffneten oder geschlossenen Deckeln auf den Töpfen verwenden.

Sauce (Sauce) (nur MZ1001, MZ1002)

1. Geben Sie die Zutaten in den Topf.
2. Wählen Sie Zone 1 (3,1-Liter-Topf), Zone 2 (3,1-Liter-Topf) oder MegaZone (MegaZone) (7-Liter-Topf).
3. Verwenden Sie den Drehschalter (MZ1001, MZ1002), um SAUCE (SAUCE) auszuwählen. Auf der Anzeige wird „SAUCE“ (SAUCE) angezeigt.

HINWEIS: Zeit und Temperatur sind bei Verwendung der Funktion SAUCE (SAUCE) nicht einstellbar. Die Temperatur ist auf 99 °C voreingestellt.

HINWEIS: Es wird empfohlen, das Gerät 5 Minuten vorzuheizen und anschließend die Zutaten hinzuzufügen.

4. Drücken Sie den Drehschalter, um den Garvorgang zu starten. Während des Garvorgangs zeigt die Anzeige „On“ (In Betrieb) an.
5. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, drücken Sie den Drehschalter oder die Taste ⇕, um die Funktion SAUCE (SAUCE) abzuschalten. Wenn mehr als eine Zone aktiv ist, drücken Sie die jeweilige Taste der aktiven Zone und dann die den Drehschalter oder die Taste ⇕, um die Funktion zu beenden.

HINWEIS: Sie können diese Funktion bei geöffnetem oder geschlossenem Deckel auf dem Topf verwenden.

Bake (Backen)

1. Geben Sie alle Zutaten in den Topf.
2. Wählen Sie Zone 1 (3,1-Liter-Topf), Zone 2 (3,1-Liter-Topf) oder MegaZone (MegaZone) (7-Liter-Topf).
3. Verwenden Sie den Drehschalter (MZ1001, MZ1002) oder die Taste ⇳ (MZ1000), um BAKE (BACKEN) auszuwählen.
4. Die Gartemperatur wird standardmäßig auf 180 °C eingestellt. Drücken Sie die Taste TEMP (TEMPERATUR) und verwenden Sie den Drehschalter oder die Taste ⇳, um die Temperatur zwischen 120 und 200 °C einzustellen.
5. Drücken Sie die Taste TIME (ZEIT) und verwenden Sie den Drehschalter oder die Taste ⇳, um die Garzeit in 1-Minuten-Schritten auf bis zu 1 Stunde oder in 5-Minuten-Schritten auf bis zu 6 Stunden einzustellen.
6. Drücken Sie den Drehschalter oder die Taste ⇕, um mit dem Garen zu beginnen. Der Garzeit-Timer beginnt mit dem Herunterzählen.
7. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab, wechselt automatisch in den Modus KEEP WARM (WARMHALTEN) und beginnt mit dem Hochzählen.

HINWEIS: Für optimale Ergebnisse empfiehlt es sich, beim Backen von Teig direkt im Topf die Temperatur um 40 °C unter den Verpackungsangaben einzustellen.

VERWENDUNG DES NINJA® MULTIPOT – FORTS.

Sous Vide (Sous-vide-Garen)

1 Geben Sie 2,9–3,8 Liter Wasser bei Raumtemperatur in den großen Kochtopf oder 1,4–1,9 Liter Wasser bei Raumtemperatur in den kleinen Kochtopf hinzu.

HINWEIS: Um optimale Ergebnisse zu erzielen, verwenden Sie das Gerät nicht vor dem Garen und verwenden Sie kein warmes Wasser.

2 Wählen Sie Zone 1 (3,1-Liter-Topf), Zone 2 (3,1-Liter-Topf) oder MegaZone (MegaZone) (7-Liter-Topf).

3 Schließen Sie den Deckel und verwenden Sie den Drehschalter (MZ1001, MZ1002) oder die Taste (MZ1000), um SOUS VIDE (SOUS-VIDE-GAREN) auszuwählen.

4 Die Gartemperatur wird standardmäßig auf 55 °C eingestellt. Drücken Sie die Taste TEMP (TEMPERATUR) und verwenden Sie den Drehschalter oder die Taste , um die Temperatur in 5-Grad-Schritten zwischen 50 und 90 °C einzustellen.

5 Die Garzeit beträgt standardmäßig 3 Stunden. Drücken Sie die Taste TIME (ZEIT) und verwenden Sie den Drehschalter oder die Taste , um die Garzeit in 15-Minuten-Schritten bis zu 12 Stunden oder in 1-Stunde-Schritten zwischen 12 und 24 Stunden einzustellen.

6 Die Zutaten in den versiegelten Kunststoffbeutel in den Topf geben. Drücken Sie den Drehschalter oder die Taste , um mit dem Garen zu beginnen. Der Garzeit-Timer beginnt mit dem Herunterzählen.

7 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und zeigt auf der Anzeige 20 Sekunden lang END (BEENDET) an. Nach 20 Sekunden kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück. Wenn das Essen mehr Garzeit benötigt, den Vorgang ab Schritt 3 wiederholen.

HINWEIS: Sous-Vide (Sous-Vide-Garen) ist fast immer der erste Schritt im Garvorgang. Die Speisen sollten anschließend mit einer trockenen Erwärmungsmethode wie Grillen, Sautieren, Braten oder Heißluftfrittieren fertig gegart werden.

Rice (Reis)

1 Orientieren Sie sich an der Gartabelle für Getreide und Nudeln in der Kurzanleitung, um die gewünschte Menge Reis und die entsprechende Menge an Flüssigkeit in den Topf zu geben.

2 Wählen Sie Zone 1 (3,1-Liter-Topf), Zone 2 (3,1-Liter-Topf) oder MegaZone (MegaZone) (7-Liter-Topf).

3 Verwenden Sie den Drehschalter (MZ1001, MZ1002) oder die Taste (MZ1000), um RICE (REIS) auszuwählen. Die Anzeige zeigt „RICE“ (REIS) an.

HINWEIS: Zeit und Temperatur sind bei Verwendung der Funktion RICE (REIS) nicht einstellbar.

4 Drücken Sie den Drehschalter oder die Taste , um mit dem Garen zu beginnen. Während des Garvorgangs zeigt die Anzeige „On“ (In Betrieb) an.

HINWEIS: Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Deckel während des Garens geschlossen halten.

5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab, wechselt automatisch in den Modus KEEP WARM (WARMHALTEN) und beginnt mit dem Hochzählen.

HINWEIS: Das Gerät schaltet sich nach 12 Stunden KEEP WARM (WARMHALTEN) automatisch ab.

Mixed Rice (Gemischter Reis)

1 Orientieren Sie sich an der Gartabelle für gemischten Reis in der Kurzanleitung, um die gewünschte Menge Reis und die entsprechende Menge an Flüssigkeit in den Topf zu geben.

2 Wählen Sie Zone 1 (3,1-Liter-Topf), Zone 2 (3,1-Liter-Topf) oder MegaZone (MegaZone) (7-Liter-Topf).

3 Verwenden Sie den Drehschalter (MZ1001) oder die Taste (MZ1000), um MIXED RICE (GEMISCHTER REIS) auszuwählen. Die Anzeige zeigt „M-RICE“ (GEMISCHTER REIS) an.

HINWEIS: Zeit und Temperatur sind bei Verwendung der Funktion MIXED RICE (GEMISCHTER REIS) nicht einstellbar.

4 Drücken Sie den Drehschalter oder die Taste , um mit dem Garen zu beginnen. Während des Garvorgangs zeigt die Anzeige „On“ (In Betrieb) an.

HINWEIS: Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Deckel während des Garens geschlossen halten.

5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab, wechselt automatisch in den Modus KEEP WARM (WARMHALTEN) und beginnt mit dem Hochzählen.

HINWEIS: Das Gerät schaltet sich nach 12 Stunden KEEP WARM (WARMHALTEN) automatisch ab.

Pasta (Nudeln)

1 Orientieren Sie sich an der Gartabelle für Getreide und Nudeln in der Kurzanleitung, um die gewünschte Menge Nudeln und die entsprechende Menge an Flüssigkeit in den Topf zu geben.

2 Wählen Sie Zone 1 (3,1-Liter-Topf), Zone 2 (3,1-Liter-Topf) oder MegaZone (MegaZone) (7-Liter-Topf).

3 Verwenden Sie den Drehschalter (MZ1001, MZ1002) oder die Taste (MZ1000), um PASTA (NUDELN) auszuwählen. Die Anzeige zeigt „PASTA“ (NUDELN) an.

HINWEIS: Zeit und Temperatur sind bei Verwendung der Funktion PASTA (NUDELN) nicht einstellbar.

4 Drücken Sie den Drehschalter oder die Taste , um mit dem Garen zu beginnen. Während des Garvorgangs zeigt die Anzeige „On“ (In Betrieb) an.

HINWEIS: Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Deckel während des Garens geschlossen halten.

5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab, wechselt automatisch in den Modus KEEP WARM (WARMHALTEN) und beginnt mit dem Hochzählen.

HINWEIS: Das Gerät schaltet sich nach 12 Stunden KEEP WARM (WARMHALTEN) automatisch ab.

HINWEIS: Falls es zu einem Überkochen kommt, öffnen Sie den Deckel und rühren Sie die Nudeln um, bevor Sie den Deckel wieder schließen.

Soup (Suppe)

1 Orientieren Sie sich an der Gartabelle für Suppen in der Kurzanleitung, um die gewünschte Menge Flüssigkeit hinzuzufügen.

2 Wenn Sie nicht in der MegaZone (MegaZone) garen möchten, wählen Sie Zone 1 und/oder 2.

3 Verwenden Sie den Drehschalter (MZ1001) oder die Taste (MZ1000), um SOUP (SUPPE) auszuwählen. Die Anzeige zeigt „SOUP“ (SUPPE) an.

HINWEIS: Die Zeit ist bei Verwendung der Funktion SOUP (SUPPE) nicht einstellbar.

4 Auf der Anzeige wird die Standard-Temperatureinstellung „MED“ (MITTEL) angezeigt. Drücken Sie die Taste TEMP (TEMPERATUR) und verwenden Sie den Drehschalter oder die Taste , um die Temperatureinstellung von Lo (Niedrig), 2, 3, Med (Mittel) auf 5, 6, Hi (Hoch) einzustellen.

HINWEIS: Die Temperatureinstellungen für SOUP (SUPPE) spiegeln nicht die eingestellten Temperaturen wider. Sie stellen die Leistung dar, die zum Aufheizen der Kochtöpfe verwendet wird. Low (Niedrig) verbraucht die geringste Leistung und entspricht einem Köcheln im Gegensatz zu High (Hoch) mit der höchsten Leistung und vollständigem Aufkochen.

5 Drücken Sie den Drehschalter (MZ1001) oder die Taste (MZ1000), um mit dem Garen zu beginnen. Die Anzeige zeigt „On“ (in Betrieb) an, bis der Garvorgang abgeschlossen ist.

HINWEIS: Die Funktion SOUP (SUPPE) ist für die Verwendung ohne Deckel auf dem Kochtopf vorgesehen.

6 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, drücken Sie den Drehschalter oder die Taste , um die Funktion SOUP (SUPPE) abzuschalten.

HINWEIS: Die Funktion SOUP (SUPPE) schaltet sich nach 12 Stunden automatisch ab.

VERWENDUNG DES NINJA® MULTIPOT – FORTS.

Steam (Dampfgaren) (Dampfeinsätze erforderlich, die separat auf **ninjakitchen.eu** erhältlichen sind)

HINWEIS: Verwenden Sie beim Dampfgaren mindestens 250 ml Flüssigkeit.

1. Geben Sie alle Zutaten in den Topf.
2. Wählen Sie Zone 1 (3,1-Liter-Topf), Zone 2 (3,1-Liter-Topf) oder MegaZone (MegaZone) (7-Liter-Topf).
3. Verwenden Sie den Drehschalter (MZ1001, MZ1002) oder die Taste (MZ1000), um STEAM (DAMPFGAREN) auszuwählen.
4. Die Garzeit beträgt standardmäßig 00:10. Drücken Sie die Taste TIME (ZEIT) und verwenden Sie den Drehschalter oder die Taste, um die Garzeit in 1-Minuten-Schritten einzustellen.

HINWEIS: Die Temperatur ist bei Verwendung der Funktion STEAM (DAMPFGAREN) nicht einstellbar.

5. Drücken Sie den Drehschalter oder die Taste, um mit dem Garen zu beginnen.
6. Die Anzeige zeigt „PRE“ und „HEAT“ (VORHEIZEN) an, was bedeutet, dass das Gerät auf die Standardtemperatur vorheizt.
7. Wenn das Gerät das entsprechende Dampfniveau erreicht, beginnt der Timer herunterzuzählen.
8. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und zeigt 20 Sekunden lang END (BEENDET) an. Nach 20 Sekunden kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück. Wenn das Essen mehr Garzeit benötigt, den Vorgang ab Schritt 3 wiederholen.

Keep Warm (Warmhalten)

1. Gekochte Speisen in den Topf geben.
2. Wählen Sie Zone 1 (3,1-Liter-Topf), Zone 2 (3,1-Liter-Topf) oder MegaZone (MegaZone) (7-Liter-Topf).
3. Verwenden Sie den Drehschalter (MZ1001, MZ1002) oder die Taste (MZ1000), um KEEP WARM (WARMHALTEN) auszuwählen. Auf der Anzeige wird „WARM“ (WARMHALTEN) angezeigt.

HINWEIS: Zeit und Temperatur sind bei Verwendung der Funktion KEEP WARM (WARMHALTEN) nicht einstellbar.

4. Drücken Sie den Drehschalter oder die Taste, um Speisen warmzuhalten. Das Gerät zählt dann hoch, die Anzeige zeigt die Zeit in MM:SS bis zu 1 Stunde an und wechselt dann zu HH:MM für 1 Stunde bis zu 12 Stunden.

HINWEIS: Die Funktion schaltet sich nach 12 Stunden automatisch ab.

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigung: Reinigung in der Spülmaschine und per Hand

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

1. Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Stromnetz.
2. Wischen Sie das Äußere des Hauptgeräts und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch ab.
3. Der Auffangbehälter für Kondenswasser sollte nach jedem Gebrauch entfernt und geleert werden.
4. Um die Lebensdauer der Kochtöpfe zu verlängern, wird empfohlen, sie von Hand zu reinigen. Wenn Speisereste auf dem Kochtopf anhaften, füllen Sie den Topf mit warmem Seifenwasser und lassen Sie ihn vor der Reinigung einweichen. **AUF KEINEN FALL** einen Scheuerschwamm verwenden. Falls Schrubben erforderlich ist, verwenden Sie ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel oder flüssiges Spülmittel mit einem Nylonschwamm oder einer Bürste.
5. Verwenden Sie ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel, um angehaftete Lebensmittelrückstände von den Deckeln zu entfernen. Wenn Sie von Hand waschen, verwenden Sie ein Tuch, um in die Bereiche zwischen dem Glas und dem äußeren Deckel zu gelangen.
6. Lassen Sie alle Teile nach jedem Gebrauch an der Luft trocknen.

HINWEIS:
- Das Hauptgerät **NIEMALS** in die Spülmaschine stellen oder in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Auf der Außenseite der Kochtöpfe sind im Laufe der Zeit Verschleißspuren zu erwarten. Abriebspuren können durch Spülen per Hand mit einem weichen Schwamm entfernt werden.
- Hinter der Deckeldichtung können sich Speiserückstände und Feuchtigkeit ansammeln. Heben Sie die Dichtungen nach jedem Gebrauch an und wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch oder einer Reinigungsbürste ab, um Ablagerungen zu verhindern. Die Deckeldichtung ist nicht abnehmbar.
- Reinigen Sie die abnehmbaren Deckel gründlich, um stärkehaltige Wasseransammlungen zu entfernen, die zwischen Deckel und Glas auftreten können.

FEHLERDIAGNOSE UND -BEHEBUNG

Das Gerät lässt sich nicht einschalten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel fest in der Steckdose sitzt.
- Versuchen Sie, das Kabel in eine andere Steckdose zu stecken.

Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung „ADD POT“ (TOPF EINSETZEN).
- Der Kochtopf ist nicht ins Hauptgerät eingesetzt. Der Kochtopf ist für alle Funktionen erforderlich.

Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung „ADD WTR“ (WASSER HINZUFÜGEN)
- Es ist zu wenig Wasser im Gerät. Geben Sie zum Fortfahren mehr Wasser in den Kochtopf.

Warum läuft die Zeit so langsam ab?
- Sie haben möglicherweise Stunden anstatt Minuten eingestellt. Beim Einstellen der Zeit wird auf der Anzeige HH:MM angezeigt und die Zeit lässt sich in 1-Minutenschritten erhöhen/verringern.

Das Gerät zählt auf- und nicht abwärts.
- Das Gerät befindet sich im Modus Keep Warm (Warmhalten).

„E1“, „E2“
- Das Gerät funktioniert nicht richtig. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst unter +49 0800 123 0049.

Warum hat sich das Gerät abgeschaltet?
- Wird innerhalb von 10 Minuten kein Garvorgang gestartet, schaltet das Gerät ab.

Warum haben die Deckel einen Geruch angenommen?
- Je nachdem, was zubereitet wird, kann am Deckel ein Teil des Geruchs anhaften, wenn er nicht gründlich gereinigt wird.
  Es wird empfohlen, die Deckel nach jedem Gebrauch zu spülen.

HILFREICHE TIPPS

- Der innere Kochtopf ist bis zu 220 °C backofenfest.
- Die 3,1-Liter-Töpfe können im 7-Liter-Topf aufbewahrt werden. NICHT mit einem 3,1-Liter-Topf im 7-Liter-Topf kochen. Dies führt zu einer schlechten Garleistung und könnte das Gerät beschädigen.
- Wenn Sie den Kochtopf in den Gefrierschrank gestellt haben, stellen Sie ihn **NICHT** unmittelbar danach in das Gerät oder den Backofen. Das Gargut und der Topf müssen vor dem Erhitzen aufgetaut sein.
- Verwenden Sie die Funktion KEEP WARM (WARMHALTEN), um die Speisen nach dem Garen auf einer warmen, für Lebensmittel sicheren Temperatur zu halten.
- In einigen Modi wie etwa SLOW COOK (LANGSAMES GAREN) darf der Deckel während des Garens nicht abgenommen werden. Sie können mit aufgesetztem Deckel auf einer Seite garen und ihn auf der anderen Seite öffnen, wenn für die Funktion erforderlich.
- Für Funktionen wie SEAR/SAUTÉ (ANBRATEN/SAUTIEREN), für die keine Zeitoption verfügbar ist, kann die Verwendung eines separaten Timers hilfreich sein.
- Die Kochtöpfe sind **NICHT** zur Verwendung auf dem Herd geeignet.
- Die Vorheizzeit hängt von der Menge und der Temperatur der Zutaten ab.
- Verwenden Sie **IMMER** Ofenhandschuhe, wenn Sie die Kochtöpfe aus dem Hauptgerät heben oder wenn Sie die Klappdeckel aus Glas öffnen.
- **AUF KEINEN FALL** Metallutensilien verwenden, da diese die Antihaftbeschichtung des Topfs zerkratzen können.
- Die Kochtöpfe können verwendet werden, um zusätzliche Lebensmittel zu lagern. Die Aufbewahrungsdeckel sind im Lieferumfang enthalten, zusätzliche Deckel können bei Bedarf nachbestellt werden. Die Kochtöpfe und Aufbewahrungsdeckel können im Kühlschrank oder Gefrierschrank aufbewahrt werden.
- Die Funktion BAKE (BACKEN) eignet sich ideal zum Zubereiten von Puddings und Brot.
- Während des normalen Betriebs kann Dampf kondensieren und auf die Arbeitsplatte oder die Oberfläche unter dem Gerät tropfen. Wischen Sie Feuchtigkeit nach dem Gebrauch ab.
- Die Deckel verfügen über Belüftungsöffnungen, die während des Garvorgangs heißen Dampf abgeben. Überprüfen Sie, wo der Dampf austritt, und stellen Sie das Gerät so auf, dass der Dampf nicht auf Schränke, Wände oder Personen gerichtet ist.

HERSTELLERGARANTIE

Die Ninja-Garantie

Wenn ein Verbraucher ein Produkt in Deutschland kauft, erhält er automatisch Rechte hinsichtlich der Produktqualität („gesetzliche Rechte"). Sie können Ihre gesetzlichen Rechte gegenüber Ihrem Händler geltend machen, einschließlich Ninja, wenn Sie Ihr Ninja Küchengerät bei ninjakitchen.eu gekauft haben. Allerdings haben wir von Ninja so großes Vertrauen in die Qualität unserer Produkte, dass wir dem Produkteigentümer eine zusätzliche Herstellergarantie für kostenlose Teile und Arbeitszeit von bis zu zwei Jahren geben.

Die Garantie spielt dabei eine wichtige Rolle und spiegelt wider, wie viel Vertrauen der Hersteller in sein Produkt und die Herstellungsqualität hat.

Ihre gesetzlichen Rechte als Käufer bleiben von der Herstellergarantie unberührt.

Wie lang ist die Garantiezeit für neue Ninja Geräte?

Unsere Herstellergarantie gilt standardmäßig ein Jahr ab dem Kaufdatum, oder zwei Jahre, wenn Sie Ihren Kauf innerhalb von 28 Tagen bei uns registrieren.

Wie registriere ich meine Ninja Garantie?

Wenn Sie Ihr Ninja Küchengerät direkt bei ninjakitchen.eu gekauft haben, wird Ihre Garantie automatisch registriert. Wenn Sie das Gerät woanders in Deutschland gekauft haben, können Sie Ihre Garantie innerhalb von 28 Tagen nach dem Kauf online registrieren.

- Um sich online zu registrieren, besuchen Sie bitte **ninjakitchen.eu/register-guarantee** oder scannen Sie den QR-Code in Ihrer Bedienungsanleitung.
- Notieren Sie sich das Datum, an dem Sie das Gerät gekauft haben.

WICHTIG:

- **Bewahren Sie Ihren Kaufbeleg auf**, wenn Sie Ihr Ninja Küchengerät an anderer Stelle als ninjakitchen.eu gekauft haben. Sie benötigen ihn, wenn Sie Ansprüche aus Ihrer Garantie geltend machen.
- Die kostenlose Ninja Garantie gilt nur in Deutschland.

Welche Vorteile habe ich von der Registrierung meiner kostenlosen Ninja Garantie?

Wenn Sie Ihre Garantie registrieren, erhalten Sie ein zusätzliches Jahr Garantieabdeckung. Wir haben dann auch alle wichtigen Daten bereits zur Hand, falls wir mit Ihnen in Kontakt treten müssen. Wenn Sie ferner zustimmen, Mitteilungen von uns zu erhalten, können Sie auch Tipps und Ratschläge erhalten, wie Sie das Beste aus Ihrem Ninja Küchengerät herausholen, sowie aktuelle Infos zu neuen Technologien und Produkten von Ninja.

Was wird von der kostenlosen Ninja Garantie abgedeckt?

Reparatur oder Ersatz Ihres Ninja Geräts (nach Ermessen von Ninja), einschließlich aller Teile und der Arbeitszeit.

Was wird von der kostenlosen Ninja Garantie nicht abgedeckt?

- Normaler Verschleiß.
- Versehentliche Beschädigungen oder Mängel, verursacht durch fahrlässigen Gebrauch oder nachlässige Pflege, Fehlbedienung, Vernachlässigung, achtlose oder unsachgemäße Handhabung des Ninja Küchengeräts, die nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen in der mitgelieferten Bedienungsanleitung von Ninja zu Ihrem Gerät erfolgt.
- Schäden durch den Gebrauch des Ninja Küchengeräts für andere als normale Haushaltszwecke.
- Schäden durch den Gebrauch von Teilen, die nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung montiert oder installiert wurden.
- Schäden durch die Verwendung von Teilen und Zubehör, die keine Originalkomponenten von Ninja sind.
- Fehlerhafte Installation (außer bei Installation durch Ninja).
- Reparaturen oder Änderungen, die nicht von Ninja und dessen Handelsvertretern oder Vertragshändlern, sondern von Dritten durchgeführt wurden.

Wie kann ich im Rahmen der kostenlosen Ninja Garantie Ansprüche geltend machen?

Kontaktieren Sie unsere Kundenservice-Hotline unter 0800 123 0049 in Deutschland oder 0800 002105 in Österreich. Die Servicezeiten finden Sie auf unserer Website unter „Kontaktieren Sie uns". Der Anruf ist kostenlos und Sie werden sofort zu einem Mitarbeiter von Ninja durchgestellt. Online-Unterstützung erhalten Sie auch unter **https://ninjakitchen.eu/support/**.
Der Mitarbeiter von Ninja wird einige Möglichkeiten der Fehlerdiagnose und -behebung mit Ihnen durchgehen. Wenn wir zu dem Schluss kommen, dass ein Teil nicht mehr funktioniert, schicken wir Ihnen ein Ersatzteil oder ein Rücksendeetikett, damit Sie uns das defekte Teil kostenfrei zuschicken können. Wenn Sie uns das defekte Produkt zugeschickt haben, schicken wir Ihnen einen Ersatz.

Bitte denken Sie daran, dass der Artikel verpackt sein muss, wenn Sie ihn an uns zurückschicken. Sie können jede geeignete Verpackung verwenden, es muss nicht die Originalverpackung sein.

Wo kann ich Originalersatzteile und Originalzubehör von Ninja kaufen?

Ersatzteile und Zubehör von Ninja werden von denselben Ingenieuren entwickelt, die auch Ihr Küchengerät von Ninja 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 möglicherweise keine Schäden abdeckt, die durch Ersatzteile verursacht wurden, die keine Originalkomponenten von Ninja sind.