



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: 220-240V~, 50-60Hz
Leistung: 1750W

TIPP: Sie finden die Modell- und
Seriennummer auf dem QR-Code-
Etikett auf der Rückseite des Gerats
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 Recycling zurücknehmen.

CONTENTS

Wichtige Sicherheitshinweise 17

Teile und Zubehör 19

Einführung in Ihre Air Fryer (Heißluftfritteuse). 20

Funktionstasten (Heißluftfritteuse). 20

Bedientasten 20

Vor dem ersten Gebrauch 20

Nutzung der Kochfunktionen 21

Air Fry (Heißluft-Frittieren). 21

Roast (Braten) 22

Reheat (Aufwärmen) 23

Dehydrate (Dörren). 24

Reinigung und Pflege 25

Reinigung Ihrer Air Fryer (Heißluftfritteuse). 25

Hilfreiche Tipps 25

Anleitung zur Fehlerbehebung 26

Garantiebedingungen 27

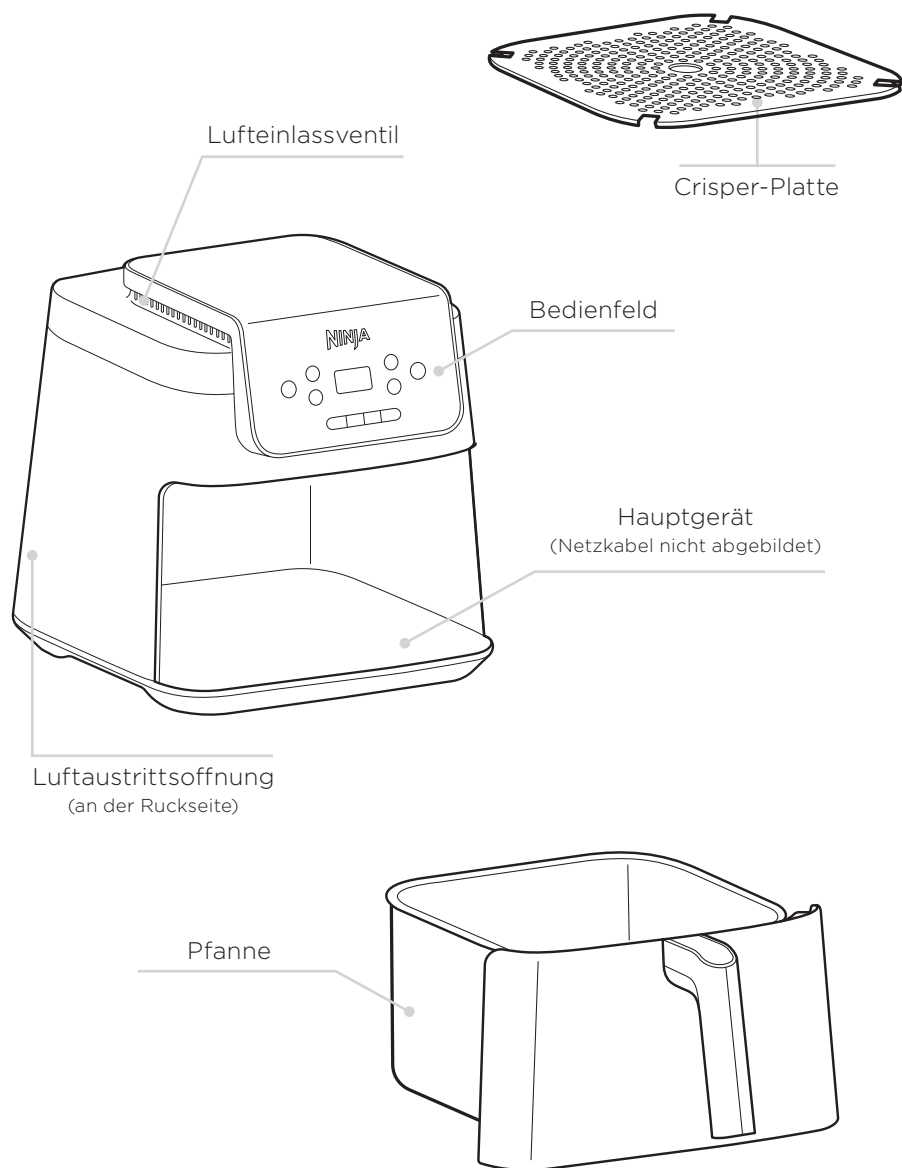
Lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie Ihren Ninja® Heißluftfritteuse.
Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, einschließlich der folgenden:

⚠️ WARNUNG

- 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 Halten Sie Gerät und Kabel von Kindern fern. 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.
- 4 Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- 5 Das Gerät **NICHT** auf oder neben einen Heisgas- oder Elektrobrenner oder in einen beheizten Ofen stellen.
- 6 **NIEMALS** Steckdosen unter der Arbeitsfläche verwenden.
- 7 **NIEMALS** dieses Gerät an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem anschließen.
- 8 **NIEMALS** mit einem Verlängerungskabel verwenden. Ein kurzes Stromkabel wird verwendet, um das Risiko zu verringern, dass Kinder unter 8 Jahren das Kabel ergreifen oder sich verfangen, oder dass Personen über ein längeres Kabel stolpern.
- 9 Zum Schutz vor Stromschlag tauchen Sie das Kabel, die Stecker, oder das Gehäuse der Haupteinheit **NICHT** in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Kochen Sie nur in dem mitgelieferten Topf.
- 10 Überprüfen Sie regelmäßig das Gerät und das Netzkabel. Verwenden Sie das Gerät **NICHT**, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist. 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 montiert ist.
- 12 **NICHT** das Lufteinlass- oder Luftauslassventil bei geschlossenem Crisping-Deckel abdecken. Dadurch wird ein gleichmäßiges Garen verhindert und das Gerät kann beschädigt oder überhitzt werden.
- 13 Vergewissern Sie sich vor dem Einsetzen der herausnehmbaren Kochpfanne in die Basiseinheit, dass die Pfanne und die Basiseinheit sauber und trocken sind, indem Sie diese mit einem weichen Tuch abwischen.
- 14 Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt vorgesehen. **NICHT** dieses Gerät für anderen als seinen vorgesehenen Verwendungszweck verwenden. **NICHT** in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. **NICHT** im Freien verwenden. Zweckentfremdung kann zu Verletzungen führen.
- 15 Nur für den Gebrauch auf einer Arbeitsplatte bestimmt. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, sauber und trocken ist. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, sauber und trocken ist.
- 16 Stellen Sie das Gerät während des Betriebes **NICHT** nahe der Kante einer Arbeitsplatte.
- 17 **KEIN** Zubehör verwenden, welches nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft wird. Stellen Sie Zubehör nicht in eine Mikrowelle, einen Toaster, einen Konvektionsofen, einen herkömmlichen Ofen, ein Cerankochfeld, eine elektrische Spule, einen Gasbrenner oder einen Grill.

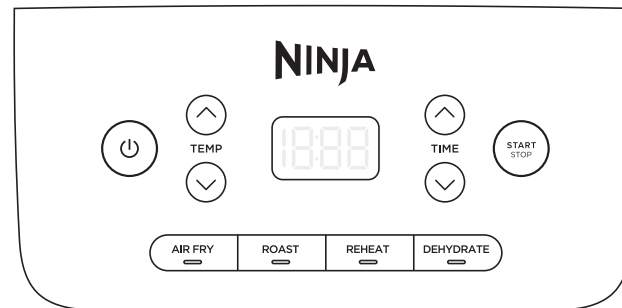
- Die Verwendung von Zubehöriteilen, die nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft werden, kann zu Brand, Stromschlag oder Verletzungen führen.
- 18 Achten Sie bei der Verwendung dieses Geräts darauf, dass oben und an allen Seiten mindestens 15 cm (6 Zoll) für die Luftzirkulation vorhanden sind.
 - 19 **IMMER** sicherstellen, dass der Korb vor dem Betrieb ordnungsgemäß geschlossen ist.
 - 20 Das Gerät **NICHT** verwenden, wenn der abnehmbare Kochtopf nicht installiert ist.
 - 21 Dieses Gerät **NICHT** zum Frittieren verwenden.
 - 22 Vermeiden Sie, dass Lebensmittel die Heizelemente berühren. Beim Kochen **NICHT** überfüllen. Eine Überfüllung kann zu Verletzungen oder Sachschaden führen oder den sicheren Gebrauch des Gerätes beeinträchtigen.
 - 23 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 das Gerät schwarzen Rauch abgeben, ziehen Sie sofort den Netzstecker und warten Sie, bis das Rauchen aufhört, bevor Sie Kochzubehör entfernen.
 - 25 Lebensmittel wie Apfelsauce, Preiselbeeren, Perlgräuben, Haferflocken oder andere Getreidesorten sowie Erbsen, Nudeln, Makkaroni, Rhabarber oder Spaghetti können beim Kochen schäumen und spritzen, wodurch das Druckablassventil verstopft wird. Diese und ähnliche Lebensmittel, die beim Kochen an Volumen zunehmen (z. B. Trockengemüse, Bohnen, Getreide und Reis) sollten nur nach einem Rezept von Ninja Foodi in einem Schnellkochtopf zubereitet werden.
 - 26 Wenn das Gerät heiße Speisen enthält, ist äußerste Vorsicht geboten. Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen.
 - 27 Verschüttete Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Halten Sie Gerät und Kabel von Kindern fern. **NICHT** das Kabel über Kanten von Tischen oder Theken hängen lassen oder heiße Oberflächen berühren lassen.
 - 28 Die Pfanne und die Crisper-Platte werden während des Garvorgangs extrem heiß. Vermeiden Sie Körperkontakt während Sie den Korb oder die Platte aus dem Gerät nehmen. Legen Sie den Korb oder die Platte nach dem Entfernen **IMMER** auf eine hitzebeständige Oberfläche. Berühren Sie das Zubehör **NICHT** während oder unmittelbar nach dem Garen.
 - 29 Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
 - 30 Das Gerät nach Gebrauch und vor der Reinigung vom Stromnetz trennen. Das Gerät vor der Reinigung und dem Entfernen oder Einsetzen von Zubehör 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 ignoriert wird.
	Den Kontakt mit heißen Oberflächen unbedingt vermeiden. Immer einen Handschutz verwenden, um Verbrennungen zu vermeiden.
	Nur für Innenräume und den Hausgebrauch vorgesehen.



Um Ersatzteile und Zubehör zu bestellen, besuchen Sie ninjakitchen.eu oder wenden Sie sich an den Kundendienst unter 0800 000 9063.

EINFÜHRUNG IN IHRE AIR FRYER (Heißluftfritteuse)



Beim Einstellen der Zeit wird auf der digitalen Anzeige HH:MM angezeigt.
Das Display zeigt momentan 23 Minuten an.

FUNKTIONSTASTEN

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 Ofen für zartes Fleisch, gebackene Leckereien und mehr.

REHEAT (Aufwärmen): Durch vorsichtiges Erwärmen schmecken selbst Speisen vom Vortag frisch und richtig schön knusprig.

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

BEDIENTASTEN

TEMP-Pfeile: Verwenden Sie die **TEMP**-Pfeile rauf (▲) und runter (▼) zu die Kochtemperatur vor oder während der Kochen.

TIME-Pfeile: Verwenden Sie die **TIME**-Pfeile nach oben (▲) und unten (▼), um die Garzeit bei einer beliebigen Funktion einzustellen.

START/STOP Taste: Nach der Einstellung der Zeit und der Temperatur beginnen Sie den Garvorgang, indem Sie die **START/STOP**-Taste drücken. Sie können den Garvorgang jederzeit beenden, indem Sie diese Taste erneut drücken.

⏻ Die Netztaste schaltet das Gerät aus und stoppt sämtliche Garvorgänge.

HINWEIS: Nach 10 Minuten ohne Eingabe auf dem Bedienfeld wechselt das Gerät in den Standby-Modus. Die Netztaste leuchtet schwach.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- 1 Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, die Etiketten und alles Klebeband vom Gerät und entsorgen Sie dies.
- 2 Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus der Verpackung und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Bitte beachten Sie dabei insbesondere die Betriebsanweisungen, Warnungen und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen, um Verletzungen oder Sachschaden zu vermeiden.
- 3 Reinigen Sie die Pfanne und die Crisper-Platte mit heißem Seifenwasser und trocknen Sie sie gut ab. Pfanne und Platte sind auch spülmaschinenfest. Reinigen Sie die Haupteinheit **NIEMALS** in der Geschirrspülmaschine.
- 4 Achten Sie bei der Verwendung dieses Geräts darauf, dass oben und an allen Seiten mindestens 15 cm (6 Zoll) für die Luftzirkulation vorhanden sind.

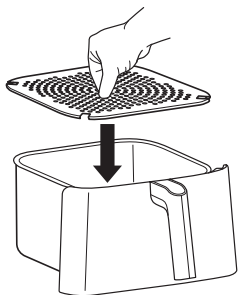
NUTZUNG DER KOCHFUNKTIONEN

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose, um das Gerät einzuschalten. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste. (⏻).

AIR FRY (Heißluft-Frittieren)

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 200 °C.

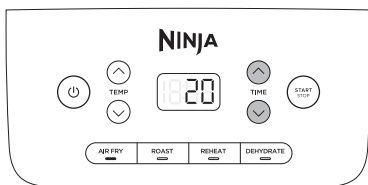
- 1 Stellen Sie sicher, dass sich die Crisper-Platte in der Pfanne befindet.



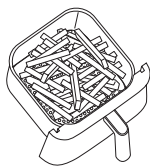
- 2 Drücken Sie die **AIR FRY**-Taste. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die **TEMP**-Pfeile nach oben und unten, um die gewünschte Temperatur einzustellen.



- 3 Drücken Sie die **TIME**-Pfeile nach oben und unten, um die gewünschte Garzeit einzustellen.



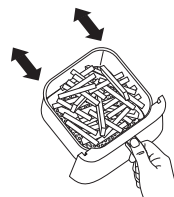
- 4 Geben Sie die Zutaten in die Pfanne. Schieben Sie die Pfanne in das Gerät.



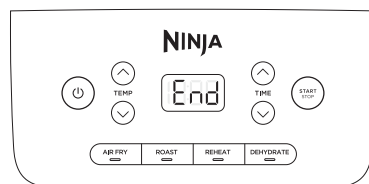
- 5 Drücken Sie auf **START/STOP**, um den Garvorgang zu starten.



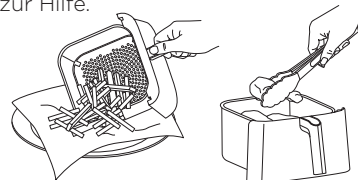
HINWEIS: Um die Zutaten während des Garvorgangs zu wenden, nehmen Sie die Pfanne heraus und schwenken Sie sie. Beim Entfernen der Pfanne schaltet die Haupteinheit automatisch ab. Wenn Sie die Pfanne wieder hineinschieben, wird der Garvorgang fortgesetzt.



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



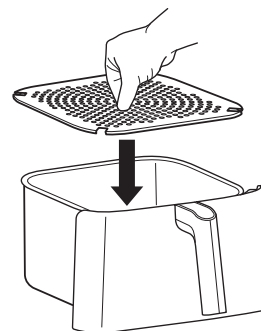
- 7 Kippen Sie die Zutaten aus der Pfanne oder nehmen Sie Ofenhandschuhe oder eine Silikonzange/Silikonutensilien zur Hilfe.



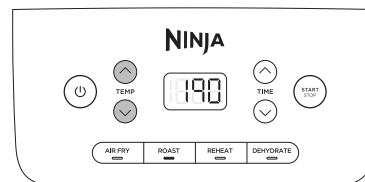
ROAST (Braten)

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 190 °C.

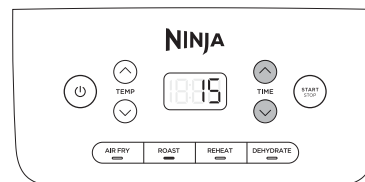
- 1 Stellen Sie sicher, dass sich die Crisper-Platte in der Pfanne befindet.



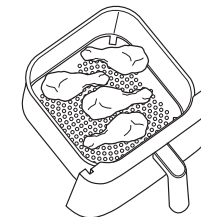
- 2 Drücken Sie die **ROAST**-Taste. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die **TEMP**-Pfeile nach oben und unten, um die gewünschte Temperatur einzustellen.



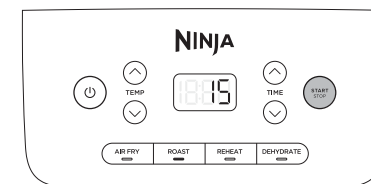
- 3 Drücken Sie die **TIME**-Pfeile nach oben und unten, um die gewünschte Garzeit einzustellen.



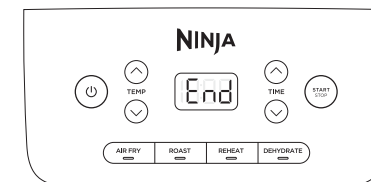
- 4 Geben Sie die Zutaten in die Pfanne. Schieben Sie die Pfanne in das Gerät.



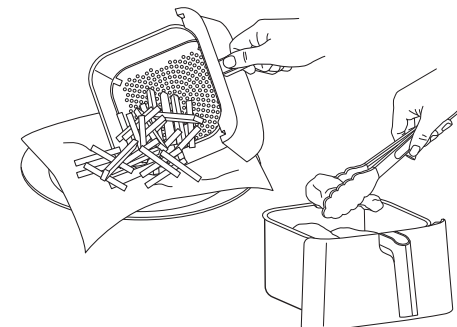
- 5 Drücken Sie auf **START/STOP**, um den Garvorgang zu starten.



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



- 7 Kippen Sie die Zutaten aus der Pfanne oder nehmen Sie Ofenhandschuhe oder eine Silikonzange/Silikonutensilien zur Hilfe.

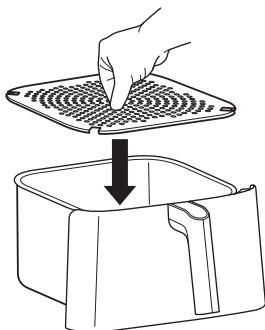


NUTZUNG DER KOCHFUNKTIONEN

REHEAT (Aufwärmen)

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 170 °C.

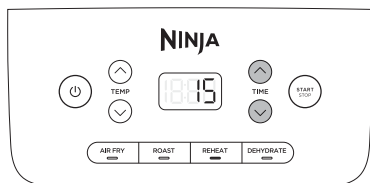
- 1 Stellen Sie sicher, dass sich die Crisper-Platte in der Pfanne befindet.



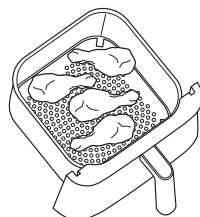
- 2 Drücken Sie die **REHEAT**-Taste. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die **TEMP**-Pfeile nach oben und unten, um die gewünschte Temperatur einzustellen.



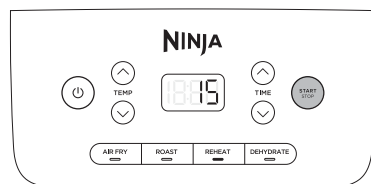
- 3 Verwenden Sie die **TIME**-Pfeile nach oben und unten, um die Aufwärmzeit einzustellen.



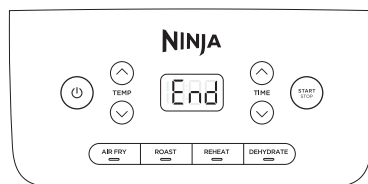
- 4 Geben Sie die Zutaten in die Pfanne. Schieben Sie die Pfanne in das Gerät.



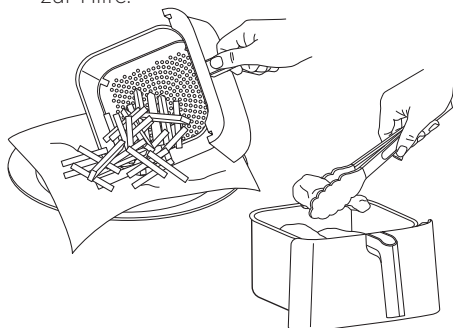
- 5 Drücken Sie auf **START/STOP** zum Aufwärmen.



- 6 Nach Abschluss des Aufwärmvorgangs piept das Gerät und auf dem Bedienfeld erscheint die Anzeige **END**.



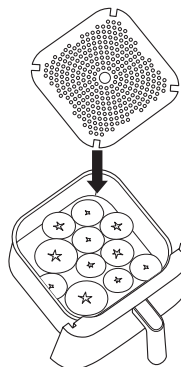
- 7 Kippen Sie die Zutaten aus der Pfanne oder nehmen Sie Ofenhandschuhe oder eine Silikonzange/Silikonutensilien zur Hilfe.



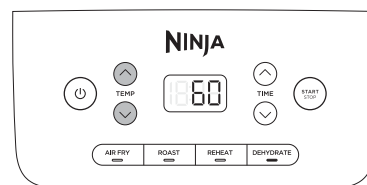
DEHYDRATE (Dörren)

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 60 °C.

- 1 Verteilen Sie die erste Schicht Zutaten auf dem Boden der Pfanne. Legen Sie anschließend die Crisper-Platte in die Pfanne und verteilen Sie eine zweite Schicht Zutaten auf der Crisper-Platte.

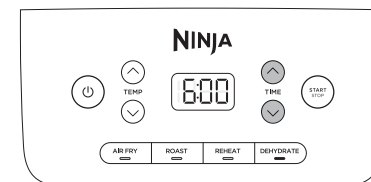


HINWEIS: Mit dem Multi-Gestell können Sie Ihre Dehydrierkapazität erhöhen. Wenn das Gestell nicht im Lieferumfang Ihres Modells enthalten ist, können Sie es hier kaufen.

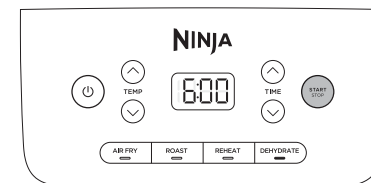


- 2 Schieben Sie die Pfanne in das Gerät.
- 3 Drücken Sie die **DEHYDRATE**-Taste. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die **TEMP**-Pfeile nach oben und unten, um die gewünschte Temperatur einzustellen.

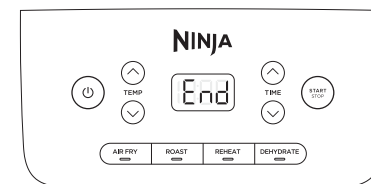
- 4 Verwenden Sie die **TIME**-Pfeile nach oben und unten, um die gewünschte Zeit für den Dehydriervorgang einzustellen.



- 5 Drücken Sie die **START/STOP**-Taste, um den Dehydriervorgang zu starten.



- 6 Nach dem Dehydriervorgang, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint **END**.



REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigung ihrer Air Fryer

HINWEIS: Tauchen Sie die Haupteinheit **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie die Haupteinheit **NIEMALS** in der Geschirrspülmaschine.

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

- 1 Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz.
- 2 Reinigen Sie die Haupteinheit und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch. Auf keinen Fall einen Scheuerschwamm verwenden.

HILFREICHE TIPPS

- 1 Um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen, achten Sie darauf, dass die Zutaten gleichmäßig auf dem Boden der Pfanne verteilt sind und diese sich nicht überlappen. Falls sich Zutaten überlappen sollten, achten Sie darauf, diese nach der Hälfte der Garzeit zu schütteln.
- 2 Die Garzeit und die Temperatur können während des Garvorgangs jederzeit angepasst werden. Drücken Sie einfach die ZEIT- oder TEMP-Pfeile nach oben und unten, um die Zeit oder die Temperatur anzupassen.
- 3 Um Rezepte Ihres herkömmlichen Ofens umzuwandeln, sollten Sie die Temperatur der Heißluftfritteuse um 10 °C reduzieren. Behalten Sie Ihr Essen im Auge, um ein Verkochen zu vermeiden.
- 4 Wir empfehlen eine Vorheizzeit von 3 Minuten. Sie können den eingebauten Timer verwenden, um einen 3-minütigen Countdown einzustellen.
- 5 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 Cocktailspies fixieren.
- 6 Dank der Crisper-Platte befinden sich die Zutaten in erhöhter Position in der Pfanne. Auf diese Weise kann die Luft um sie herum zirkulieren, sodass Sie rundum knusprig werden.
- 7 Nachdem eine Garfunktion ausgewählt wurde, können Sie die **START/STOP**-Taste drücken, um sofort mit dem Garvorgang zu beginnen. Das Gerät läuft mit der Standardtemperatur und -zeit.
- 8 Für beste Ergebnisse sollten Sie das Essen umgehend nach Ablauf der Garzeit herausnehmen, um ein Verkochen zu vermeiden.
- 9 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.
- 10 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 Lebensmitteln. Nach Ablauf der Garzeit sollten Sie das Essen umgehend herausnehmen, um ein Verkochen zu vermeiden.

ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

- **Warum wird meine Temperatur nicht höher?**
Die Höchsttemperatur für Bei allen Funktionen liegt sie bei 210°C.
- **Muss ich gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren auftauen?**
Das hängt von der Art der Lebensmittel ab. Befolgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung.
- **Wie halte ich den Countdown an?**
Wenn die Pfanne aus der Haupteinheit genommen wird, hält der Countdown automatisch an. Durch Drücken auf **START/STOP** während des Garens wird die Garfunktion angehalten und der Timer zurückgesetzt.
- **Kann ich die Pfanne auf der Arbeitsplatte abstellen?**
Die Pfanne erwärmt sich während des Garvorgangs. Gehen Sie vorsichtig mit ihr um und stellen Sie sie nur auf hitzebeständigen Oberflächen ab.
- **Woher weiß ich, wann ich die Crisper-Platte verwenden muss?**
Verwenden Sie die Crisper-Platte, wenn Sie knusprige Speisen wünschen. Die Platte sorgt dafür, dass das Gargut höher in der Pfanne lagert, sodass Luft darunter durchströmen kann, wodurch die Zutaten gleichmäßig gegart werden.
- **Mein Essen ist nicht gar.**
Achten Sie darauf, dass die Pfanne während des Garvorgangs vollständig eingesetzt ist. Um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen, achten Sie darauf, dass die Zutaten gleichmäßig auf dem Boden der Pfanne verteilt sind und diese sich nicht überlappen. Schwenken Sie lose Zutaten, um eine einheitliche Knusprigkeit zu bekommen. Garzeit und Temperatur können während des Garvorgangs jederzeit angepasst werden. Drücken Sie einfach die Tasten **TIME** oder **TEMP** und verwenden Sie dann die Pfeiltasten zum Einstellen.
- **Mein Essen ist verkocht.**
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 wird mein Essen während des Frittierens in der Fritteuse herumgeblasen?**
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 Cocktailspies fixieren.
- **Kann ich feuchte, mit Backteig überzogene Zutaten mit Luft frittieren?**
Ja, aber verwenden Sie die richtige Paniermethode. Es ist wichtig, das Gargut zuerst mit Mehl, dann mit Ei und dann mit Semmelbröseln zu panieren. Drücken Sie die Semmelbrösel fest an, damit die Panade gut klebt. Der leistungsstarke Ventilator des Geräts kann eine zu lose Panade abblasen.
- **Das Gerät piept.**
Ihr Essen ist fertig gegart.
- **Die Anzeige wurde schwarz.**
Das Gerät befindet sich im Standby-Modus. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät wieder einzuschalten.
- **Auf der Anzeige erscheint die Meldung „E“.**
Das Gerät funktioniert nicht richtig. Sie bitte den Kundendienst unter der Rufnummer 0800 000 9063.

GARANTIEBEDINGUNGEN

ZWEI (2) JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE

Wenn Sie als Verbraucher ein Produkt in Deutschland kaufen, erhalten Sie automatisch Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte hinsichtlich der Mangelfreiheit des jeweiligen Produktes. Sie können diese gesetzlichen Rechte Ihrem Einzelhändler, bei dem Sie das Produkt erworben haben, gegenüber geltend machen oder uns gegenüber, sofern Sie das Produkt direkt bei Ninja erworben haben. Die Inanspruchnahme dieser gesetzlichen Rechte ist unentgeltlich.

Allerdings haben wir bei Ninja so großes Vertrauen in die Qualität unserer Produkte, dass wir Ihnen eine zusätzliche Herstellergarantie von zwei (2) Jahren bieten. Diese Garantie schränkt Ihre gesetzlichen Rechte aus dem Kaufvertrag mit dem Einzelhändler, bei dem Sie das Produkt erworben haben, oder die Verpflichtungen Ihres Einzelhändlers aus dem Kaufvertrag mit ihm nicht ein. Das gilt auch gegenüber uns, wenn Sie das Produkt direkt von Ninja erworben haben.

Nachfolgend werden die Bedingungen und der Umfang unserer Herstellergarantie beschrieben, die SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main (Deutschland) gibt.

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.

Wie lang ist die Garantie auf unsere Produkte?

Da wir großes Vertrauen in unser Design und die Qualitätskontrolle setzen, ist die Garantie für Ihr Produkt für eine Dauer von zwei (2) Jahren ab dem Kaufdatum gültig.

Wo ist die Garantie räumlich gültig?

Bitte beachten Sie, dass die zwei Jahres-Garantie für alle Produkte Geltung hat, die bei einem Händler (online und offline) mit Sitz in der EU gekauft wurden.

Wie mache ich die Garantie geltend?

Wenden Sie sich hierzu bitte an unseren Kundendienst. 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 uns durchgestellt. Halten Sie hierzu auch bitte Ihren Kaufbeleg bereit. 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.

Sie können unserem Kundendienst auch eine E-Mail an kundendienst-de@sharkninja.com schicken. Bitte fügen Sie auch hier eine Kopie Ihres Kaufbeleges bei und schildern Sie uns Ihren Garantiefall so detailliert wie möglich.

Wenn Sie uns mit einem Garantieanspruch kontaktieren, werden wir in erster Linie entsprechende Fehlerbehebungsmaßnahmen mit Ihnen durchführen und, je nach Ergebnis, den weiteren Verlauf mit Ihnen besprechen. In den meisten Fällen werden wir Ihnen Ersatzteile schicken oder Ihr Gerät komplett ersetzen, falls der Fehler nicht mit einem Ersatzteil gelöst werden kann.

Sie erhalten auch Online-Unterstützung unter www.ninjakitchen.eu.

GARANTIEBEDINGUNGEN

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.

Welche Vorteile habe ich von der Registrierung meiner Garantie?

Die Registrierung der Garantie ist keine Voraussetzung für deren Geltendmachung. Wenn Sie Ihre Garantie aber 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.

Was wird durch die Garantie abgedeckt?

Reparatur oder Ersatz Ihres Produkts (nach Wahl von uns), einschließlich aller Teile und der Arbeitszeit bei Konstruktions-, Material- und Verarbeitungsfehlern (inklusive Transport- und Versandkosten).

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.

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.



DANSK

Illustrationerne kan afvige fra det aktuelle produkt. Vi bestræber os hele tiden på at forbedre vores produkter, hvorfor specifikationerne i denne brugsanvisning kan blive ændret uden varsel.

NINJA er et registreret varemærke tilhørende Shark Ninja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA

DEUTSCH

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 eine eingetragene Marke von SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

ENGLISH

Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

NINJA is a registered trademark of Shark Ninja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

ESPAÑOL

Las ilustraciones pueden variar con respecto al producto. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones incluidas en la presente guía están sujetas a cambio sin aviso previo.

NINJA es una marca registrada de SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

FRANÇAIS

Les illustrations peuvent être différentes du produit réel. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, par conséquent, les spécifications contenues dans ce manuel peuvent être modifiées sans préavis.

NINJA est une marque déposée de Shark Ninja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

ITALIANO

Il prodotto illustrato può essere diverso dal prodotto effettivo. Ci impegniamo costantemente a migliorare i nostri prodotti, pertanto le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifiche senza preavviso.

NINJA è un marchio registrato di Shark Ninja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA

NEDERLANDS

De afbeeldingen kunnen afwijken van het werkelijke product. Wij streven er constant naar om onze producten te verbeteren, daarom zijn de specificaties in dit document onderhevig aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

NINJA is een geregistreerd handelsmerk van SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. GEDRUKT IN CHINA

NORSK

Illustrasjonene kan avvike fra det faktiske produktet. Vi streber kontinuerlig etter å forbedre produktene våre, derfor kan spesifikasjonene i dette dokumentet bli endret uten varsel.

NINJA er et registrert varemærke som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

PORTUGUÊS

As ilustrações podem diferir do produto real. Melhoramos continuamente os nossos produtos, assim, as especificações aqui contidas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

NINJA é uma marca registrada da Shark Ninja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

SUOMI

Kuvat saattavat näyttää erilaisilta kuin varsinainen tuote. Pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme. Siksi tässä annetut tiedot voivat muuttua milloin tahansa ilman erillistä ilmoitusta.

NINJA on Shark Ninja Operating LLC -yhtiön rekisteröity tavaramerkki.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA

SVENSKA

Illustrationerna kan avvika från den verkliga produkten. Vi strävar ständigt efter att förbättra våra produkter och därför kan specifikationerna i detta dokument ändras utan föregående meddelande.

NINJA är ett registrerat varumärke som tillhör Shark Ninja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

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

ninjakitchen.eu

**SharkNinja Europe Ltd,
1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park, Century Way,
Leeds, England, LS15 8ZB**

ninjakitchen.eu