

VIELEN DANK

für den Kauf der Ninja Max Dual Zone Heißluftfritteuse



 **Scannen Sie den QR-Code zur Garantieregistrierung sowie für Anleitungen, Unterstützung und Inspiration.**

 **ninjakitchen.eu**

BEWAHREN SIE FOLGENDE INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Kaufdatum: _____
(Kaufbeleg bitte aufbewahren)

Gekauft bei: _____

TECHNISCHE DATEN

Netzspannung: 220–240 V~, 50–60 Hz

Leistung: 2470 W

PRODUKTREGISTRIERUNG

Bitte besuchen Sie ninjakitchen.eu, um Ihr neues Ninja Produkt innerhalb von 28 Tagen ab Kaufdatum zu registrieren. Sie werden gebeten, uns den Namen des Geschäfts, das Kaufdatum, die Modellnummer sowie Ihren Namen und Ihre Anschrift mitzuteilen.

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

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

Der Stromverbrauch im Aus-Modus beträgt 0,4 W.

Das Gerät wechselt nach 10 Minuten Inaktivität automatisch in den Aus-Modus.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

Lesen Sie alle Anweisungen vor dem ersten Gebrauch Ihrer Ninja MAX Dual Zone Heißluftfritteuse.



Weist darauf hin, dass die Bedienungsanleitung beachtet werden muss, um den Betrieb und die Nutzung des Geräts 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

Bei der Verwendung von Elektrogeräten müssen immer die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, insbesondere folgende Punkte:

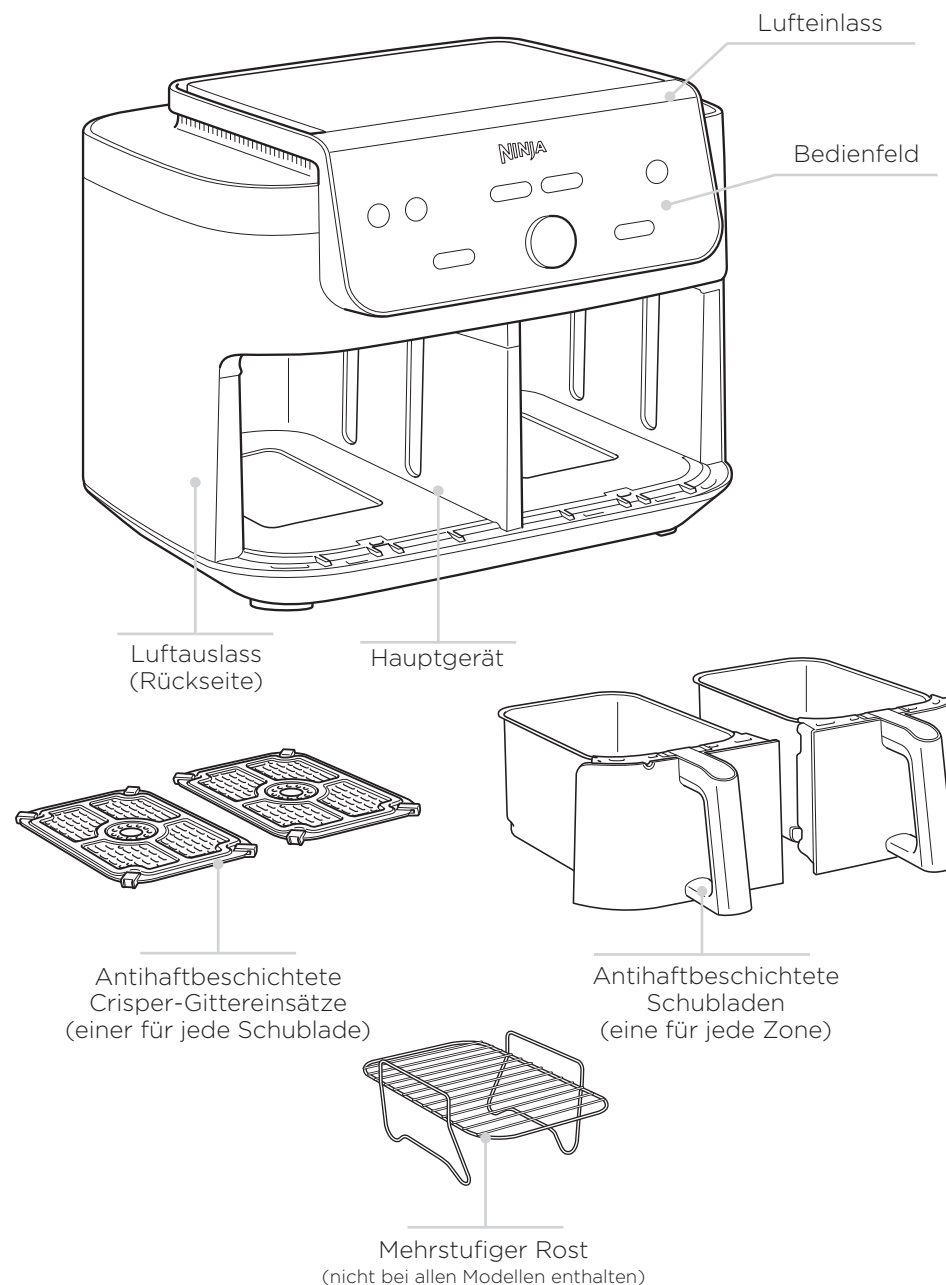
⚠ WARNHINWEISE

- 1 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.
- 2 Kinder dürfen keinen Zugriff auf das Gerät und das Kabel haben. Das Gerät darf **NICHT** von Kindern verwendet werden. Bei Verwendung in der Nähe von Kindern müssen diese unbedingt beaufsichtigt werden.
- 3 Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen.
- 4 Es darf **NICHTS** auf das Gerät gestellt oder darauf gelagert werden, während es in Gebrauch ist.
- 5 Um Brand zu verhindern, das Gerät **NICHT** auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd oder in einen beheizten Ofen stellen.
- 6 **NIEMALS** Steckdosen unter der Arbeitsfläche verwenden.
- 7 Das Gerät darf **NICHT** an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem angeschlossen werden.
- 8 **KEIN** Verlängerungskabel verwenden. Es wird ein kurzes Stromkabel verwendet, um die Gefahr zu verringern, dass Kinder unter 8 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 des Hauptgeräts **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Nur in der dafür vorgesehenen Schublade kochen.
- 10 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.
- 11 Achten Sie vor Gebrauch **IMMER** darauf, dass das Gerät richtig zusammengebaut wurde.
- 12 Decken Sie den Lufteinlass bzw. den Luftauslass **NICHT** ab, wenn das Gerät in Gebrauch ist. Dadurch würde der gleichmäßige Garvorgang gestört und das Gerät beschädigt oder überhitzt werden.
- 13 Vor dem Einsetzen der herausnehmbaren Schublade in das Hauptgerät sollten sowohl die Schublade als auch das Gerät mit einem weichen Tuch gereinigt und getrocknet werden.

- 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** Nur für den Gebrauch auf einer Arbeitsplatte 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** **KEINE** Zubehörteile verwenden, 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 Keramikochfläche, eine elektrische Kochplatte, einen Gasbrennerherd oder Grillöfen für den Außenbereich. Die Verwendung von Zubehör, das nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft wird, kann zu Brand, Stromschlag oder Verletzungen führen.
- 18** Vor der Inbetriebnahme **STETS** sicherstellen, dass die Schublade richtig geschlossen ist.
- 19** Bei der Verwendung dieses Geräts darauf achten, dass an allen Seiten und darüber mindestens 15 cm Abstand zur Luftzirkulation eingehalten werden.
- 20** Das Gerät **NICHT** verwenden, wenn die herausnehmbare Schublade nicht eingesetzt ist.
- 21** Verwenden Sie dieses Gerät **NICHT** zum herkömmlichen Frittieren mit Öl.
- 22** Vermeiden Sie, dass das Gargut mit den Heizelementen in Berührung kommt. Beim Garen **NICHT** überfüllen. Eine Überfüllung kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen oder den sicheren Gebrauch des Geräts beeinträchtigen.
- 23** Die Steckdosen-Spannungen können variieren und die Leistung Ihres Produkts beeinträchtigen. Um mögliche Krankheitserreger abzutöten, überprüfen Sie mit einem Thermometer, ob Ihr Gericht gemäß den empfohlenen Temperaturen gekocht wurde.

- 24** Sollte schwarzer Rauch austreten, trennen Sie das Gerät unverzüglich vom Netz. Warten Sie, bis kein Rauch mehr austritt, bevor Sie Kochzubehör entfernen.
- 25** **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 vorhandene Griffe.
- 26** Bitte gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn sich im Gerät heiße Lebensmittel befinden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen.
- 27** Verschüttete Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Halten Sie Gerät und Kabel von Kindern fern. Das Netzkabel darf **KEINESFALLS** über der Tischkante oder Arbeitsfläche herunterhängen und auch keine heißen Oberflächen berühren.
- 28** Die Schublade und der Crisper-Gittereinsatz erhitzen sich während des Garvorgangs erheblich. Vermeiden Sie direkten Körperkontakt, wenn Sie die Schublade oder den Gittereinsatz aus dem Gerät nehmen. Stellen Sie die Schublade oder den Gittereinsatz nach dem Herausnehmen **IMMER** auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab. Berühren Sie während des Garvorgangs oder unmittelbar danach **NICHT** das Zubehör.
- 29** Reinigungstätigkeiten und durch den Anwender vorzunehmende Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- 30** Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, alle Bedienelemente ausschalten. Dann bei Nichtverwendung oder vor der Reinigung vom Stromnetz trennen. Das Gerät vor dem Reinigen, Zerlegen, Einlegen oder Abnehmen von Bestandteilen und vor der Aufbewahrung abkühlen lassen.
- 31** Verwenden Sie zur Reinigung **KEINEN** Scheuerschwamm aus Metall. Teile können abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags entsteht.
- 32** Informationen zur regelmäßigen Reinigung und Pflege des Geräts finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Pflege“.

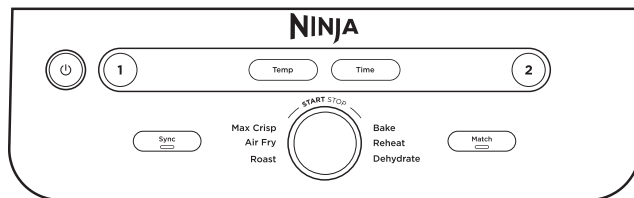
TEILE



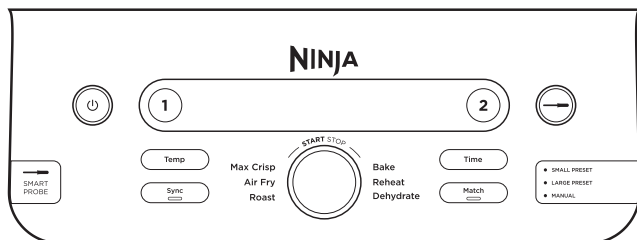
BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF.

MERKMALE UND FUNKTIONEN DER HEISSLUFTFRITTEUSE

DZ901EU



DZ950EU



Bei der Einstellung der Zeit zeigt die digitale Anzeige HH:MM (Stunden:Minuten).
*Das Bedienfeld kann je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

FUNKTIONSTASTEN

Max Crisp (Max Crisp): Am besten geeignet für kleinere Mengen an tiefgefrorenen Speisen, wie etwa Pommes frites oder Hähnchennuggets, die eventuell eine hohe Temperatur benötigen.

Air Fry (Heißluftfrittieren): Verwenden Sie diese Funktion, damit Ihre Speisen mit wenig oder gar keinem Öl knusprig werden.

Roast (Braten): Nutzen Sie das Gerät wie einen Ofen – für zarte Fleischgerichte und mehr.

Reheat (Aufwärmen): Durch vorsichtiges Erwärmen werden Speisen vom Vortag wieder 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 die Schublade links (Zone 1).

② Einstellung der Leistung für die Schublade rechts (Zone 2).

Taste Temp (Temperatur): Drücken Sie die Taste Temp (Temperatur) und verwenden Sie den Drehknopf, um die Temperatur anzupassen. Dies ist sowohl vor als auch während des Garvorgangs möglich.

Taste Time (Zeit): Drücken Sie die Taste Time (Zeit) und drehen Sie dann den

Drehknopf, um die Garzeit in einer beliebigen Zubereitungsfunktion vor oder während des Garvorgangs anzupassen.

Taste Sync (Synchronisieren): Synchronisiert automatisch die Garzeiten, damit beide Zonen den Garvorgang gleichzeitig beenden, auch wenn sie unterschiedliche Garzeiten aufweisen.

Taste Match (Abstimmen): Passt automatisch die Einstellungen der Zone 2 an die Zone 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 von Seite zu Seite, um die gewünschte Funktion auszuwählen. Drücken Sie während des Garvorgangs den Drehknopf für Start/Stop (Start/Stop).

Ein-/Aus-Taste: Mit der Taste wird das Gerät ein- und ausgeschaltet. Sie dient ebenso zum Abbruch aller Zubereitungsfunktionen.

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

HOLD-MODUS (HALTEMODUS): Am Gerät wird bei Betrieb im SYNC-Modus „Hold“ (Anhalten) angezeigt. In einer Zone läuft der Garvorgang; der Garvorgang in der anderen Zone wird angehalten, bis die Garzeiten einander gleichen.

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. Dabei sind besonders die Bedienungsanleitung, Warnungen und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- 3 Reinigen Sie die antihafbeschichteten Schubladen und die Crisper-Gittereinsätze mit heißem Seifenwasser, spülen Sie sie anschließend gründlich und trocknen sie gut ab. **NUR** die Schublade und die Crisper-Gittereinsätze sind spülmaschinengeeignete Teile. Für eine längere Lebensdauer der Schubladen empfehlen wir, sie von Hand zu waschen. Reinigen Sie das Hauptgerät **NIEMALS** in der Spülmaschine.
- 4 Achten Sie bei der Verwendung dieses Geräts darauf, dass oben und an allen Seiten mindestens 15 cm für die Luftzirkulation eingehalten werden.

VERWENDUNG DES NINJA Bratenthermometers (DZ950EU)

Bevor Sie das Bratenthermometer in das Gerät einstecken, vergewissern Sie sich, dass die Buchse frei von Rückständen und das Kabel nicht verknotet ist.

HINWEIS: Das Bratenthermometer ist nur in Zone 1 verfügbar.

- 1 Entnehmen Sie das Aufbewahrungsfach für das Bratenthermometer auf der linken Seite des Geräts. Wickeln Sie das Kabel aus dem Fach ab, um das Bratenthermometer herauszunehmen. Entnehmen Sie die Schublade aus Zone 1 (vor dem Einstecken des Bratenthermometers).
- 2 Stecken Sie das Bratenthermometer in das Fleischstück. Beachten Sie dabei die Anweisungen auf Seite 9, damit das Bratenthermometer richtig platziert ist.
- 3 Stecken Sie das Bratenthermometer in die Buchse (links vom Bedienfeld) ein. Drücken Sie den Stecker fest hinein, bis er nicht weiter in die Buchse eindringt. Setzen Sie anschließend die Schublade ein. Das Bratenthermometer ist richtig eingesetzt, wenn Sie ein Klicken hören. Setzen Sie das Aufbewahrungsfach wieder an der Seite des Geräts ein.

HINWEIS: Das übrige Kabel des Bratenthermometers kann in der Schublade verbleiben.

- 4 Nachdem Sie das Bratenthermometer in die Buchse eingesteckt haben, wählen Sie Zone 1 und anschließend die gewünschte Zubereitungsfunktion. Verwenden Sie den Drehknopf, um die Temperatur anzupassen.
- 5 Verwenden Sie die Taste PROBE (BRATENTHERMOMETER), um je nach Größe des Fleischstücks die Option Small (Kleine Portion) oder Large (Große Portion) auszuwählen. Eine Orientierung finden Sie in der Kurzanleitung. Drücken Sie die Taste Temp (Temperatur), drehen Sie dann den Drehknopf, um das Fleisch auszuwählen, und drücken Sie die Taste Time (Zeit). Drehen Sie dann den Drehknopf, um Ihr gewünschtes Ergebnis einzustellen. Wenn Sie die Taste Manual (Manuell) wählen, verwenden Sie die nachfolgend empfohlenen Gartemperaturen.

LEBENSMITTELTYP: GARSTUFE EINSTELLEN AUF:

Fisch	Medium Rare (50 °C)
	Medium (55 °C)
	Medium Well (60 °C)
	Well (65 °C)
Hähnchen/Pute	Well (75 °C)
Schweinefleisch	Medium (55 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Well (70 °C)
Rindfleisch/ Lammfleisch	Rare (50 °C)
	Medium Rare (55 °C)
	Medium (60 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Well (70 °C)

HINWEIS: Informationen zu den empfohlenen lebensmittelsicheren Temperaturen gibt es bei der lokalen Behörde für Lebensmittelsicherheit.

HINWEIS: Die Einstellung für BEEF (RINDFLEISCH) liegt unter den normalen Empfehlungen, da das Gerät 5-10 °C übergaren wird.

- 6 Kein Vorheizen erforderlich. Sobald Sie Ihre Auswahl getroffen haben, drücken Sie den Drehknopf, um mit dem Garen zu beginnen. Auf dem Bildschirm wird die aktuelle Temperatur des Bratenthermometers sowie die Zieltemperatur angezeigt.
- 7 Das Gerät stoppt automatisch, wenn der gewünschte Gargrad erreicht ist.
- 8 Das Fleisch auf eine Platte geben, um es ruhen zu lassen. Das Bratenthermometer kann jetzt herausgenommen werden. Das Fleisch gart noch etwa 3-5 Minuten lang bis zur eingestellten Garstufe nach. Dies ist ein wichtiger Schritt, da die Ergebnisse „weniger gar“ aussehen können, wenn das Ruhen ausgelassen wird. Die Garzeiten können je nach Fleischgröße, Fleischanteil und Fleischart variieren.

HINWEIS: Das Bratenthermometer wird HEISS. Verwenden Sie entweder Ofenhandschuhe oder eine Zange, um das Bratenthermometer aus dem Fleisch zu nehmen.

Verwendung von SYNC (SYNCHRONISIEREN) mit dem Bratenthermometer:

- 1 Drücken Sie auf Zone 1 und wählen Sie die gewünschte Zubereitungsfunktion. Verwenden Sie die Taste PROBE (BRATENTHERMOMETER), um je nach Größe des Fleischstücks die Option Small Preset (Voreinstellung kleine Portion) oder Large Preset (Voreinstellung große Portion) auszuwählen (Hinweise dazu finden Sie in der Kurzanleitung). Drücken Sie die Taste Temp (Temperatur), drehen Sie dann den Drehknopf, um das Fleisch auszuwählen, und drücken Sie die Taste Time (Zeit). Drehen Sie dann den Drehknopf, um das gewünschte Ergebnis auszuwählen.
- 2 Drücken Sie auf Zone 2 und wählen Sie die gewünschte Zubereitungsfunktion. Stellen Sie Zeit und Temperatur ein und wählen Sie Sync (Synchronisieren). Drücken Sie den Drehknopf, um den Garvorgang zu starten.

HINWEIS: Wenn Sie das Gerät einrichten, wird für die Zone mit der kürzeren Garzeit HOLD (ANHALTEN) angezeigt. Das Display zeigt dann die aktuelle und die Zieltemperatur des Bratenthermometers in Zone 1 an sowie Fortschrittsbalken in Zone 2.

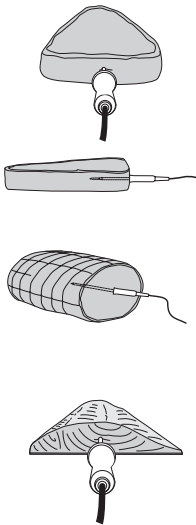
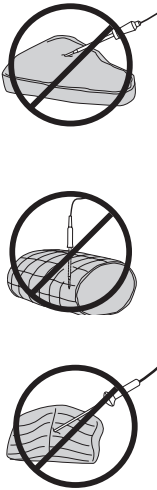
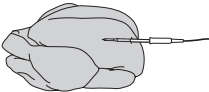
- 3 Während Zone 1 weiter auf die Zieltemperatur heizt, startet Zone 2 mit dem Garvorgang. Die Anzeige zeigt während des Garvorgangs den Fortschritt an. Wählen Sie Zone 2 aus, um die restliche Garzeit anzuzeigen.
- 4 Wenn der Garvorgang in beiden Zonen abgeschlossen ist, zeigt die Anzeige für Zone 1 „Rest“ (Ruhen) an. Anschließend blinkt auf der Anzeige dreimal „COOL“ (ABKÜHLEN) und dann „End“ (Beendet).

Verwendung von Match (Abstimmen) mit dem Bratenthermometer:

- 1 Drücken Sie auf Zone 1 und wählen Sie die gewünschte Zubereitungsfunktion. Wählen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Gartemperatur. Verwenden Sie die Taste PROBE (BRATENTHERMOMETER), um je nach Größe des Fleischstücks die Option Small Preset (Voreinstellung kleine Portion) oder Large Preset (Voreinstellung große Portion) auszuwählen. Eine Orientierung finden Sie in der Kurzanleitung. Wenn Sie die Taste Manual (Manuell) wählen, verwenden Sie die auf Seite 7 empfohlenen Gartemperaturen. Drücken Sie die Taste Temp (Temperatur), drehen Sie dann den Drehknopf, um das Fleisch auszuwählen, und drücken Sie die Taste Time (Zeit). Drehen Sie dann den Drehknopf, um das gewünschte Ergebnis einzustellen.
- 2 Wählen Sie Match (Abstimmen) und drücken Sie dann die Taste Start/Stop (Start/Stop), um den Garvorgang zu starten.

VERWENDUNG DES NINJA BRATENTHERMOMETERS (DZ950EU)

KORREKTES EINFÜHREN DES BRATENTHERMOMETERS

LEBENSMITTELTYP:	PLATZIERUNG	RICHTIG	FALSCH
Steaks Schweinekoteletts Lammkoteletts Hähnchenbrüste Burger Filets Fischfilets	<ul style="list-style-type: none"> Führen Sie das Bratenthermometer horizontal in die Mitte des dicksten Teils des Fleisches ein. Stellen Sie dabei sicher, dass Sie den Dorn des Thermometers direkt in die Mitte des Fleisches einführen, nicht in einem Winkel nach unten oder oben. Vergewissern Sie sich, dass das Bratenthermometer nahe am Knochen ist (ihn aber nicht berührt) und großzügigen Abstand von Fett oder Knorpel hat. <p>HINWEIS: Der dickste Teil des Filets muss nicht unbedingt die Mitte sein. Es ist wichtig, dass das Ende des Bratenthermometer im dicksten Teil steckt, damit die gewünschten Ergebnisse erzielt werden.</p>		
Ganze Hähnchen	<ul style="list-style-type: none"> Das Bratenthermometer horizontal in den dicksten Teil der Brust einführen, parallel zum Knochen, aber ohne diesen zu berühren. Achten Sie darauf, dass der Dorn des Thermometers in die Mitte des dicksten Teils der Brust gelangt und nicht vollständig durch die Brust sticht und in den Hohlraum ragt. 		

HINWEIS: Das Bratenthermometer **NICHT** bei gefrorenem Fleisch oder bei Fleischstücken verwenden, die dünner als 1,5 cm sind.

WICHTIG: In der Kurzanleitung finden Sie eine Gartabelle mit Voreinstellungen für die Verwendung von SYNC (SYNCHRONISIEREN) und MATCH (ABSTIMMEN) mit dem Bratenthermometer.

GAREN IN IHRER HEISSLUFTFRITTEUSE

KURZANLEITUNG FÜR REZEPTE UND KOCHTABELLEN

GAREN MIT DER DUALZONE-TECHNOLOGIE

Die DualZone-Technologie nutzt zwei Garzonen, um mehr Flexibilität zu bieten. Die Funktion Sync (Synchronisieren) gewährleistet, dass unabhängig von den unterschiedlichen Gareinstellungen beide Zonen zum selben Zeitpunkt ihren Garvorgang abschließen.

Sync (Synchronisieren)

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

- Geben Sie die Zutaten in die Schubladen und setzen Sie diese in das Gerät ein.
- Zone 1 bleibt beleuchtet. Wählen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Zubereitungsfunktion. Drücken Sie die Taste Temp (Temperatur) und verwenden Sie den Drehknopf, um die Temperatur einzustellen. Drücken Sie die Taste Time (Zeit) und stellen Sie mit dem Drehknopf die Zeit ein.



- Wählen Sie Zone 2 und wählen Sie anschließend mit dem Drehknopf die gewünschte Zubereitungsfunktion. Drücken Sie die Taste Temp (Temperatur) und verwenden Sie den Drehknopf, um die Temperatur einzustellen. Drücken Sie die Taste Time (Zeit) und stellen Sie mit dem Drehknopf die Zeit ein.



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

- Drücken Sie Sync (Synchronisieren) und anschließend den Drehknopf, um den Garvorgang in der Zone mit der längeren Garzeit zu beginnen. Die andere Zone zeigt **HOLD (ANHALTEN)** an. Das Gerät piept und aktiviert die zweite Zone, sobald beide Zonen dieselbe Restgardauer erreicht haben.



HINWEIS: Wenn Sie meinen, dass die Speisen in einer der Zonen bereits vor Ablauf der Garzeit fertig sind, können Sie den Garvorgang **FÜR DIESE ZONE ANHALTEN**. Wählen Sie die Zone und drücken Sie dann Start/Stop (Start/Stop).

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



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

Match (Abstimmen)

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

- 1 Geben Sie die Zutaten in die Schubladen und setzen Sie diese in das Gerät ein.
- 2 Zone 1 bleibt beleuchtet. Wählen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Zubereitungsfunktion. Drücken Sie die Taste Temp (Temperatur) und verwenden Sie den Drehknopf, um die Temperatur einzustellen. Drücken Sie die Taste Time (Zeit) und stellen Sie mit dem Drehknopf die Zeit ein.



- 3 Drücken Sie die Taste Match (Abstimmen), um die Einstellungen der Zone 1 auf Zone 2 zu kopieren. Drücken Sie anschließend den Drehknopf, um den Garvorgang in beiden Zonen zu starten.



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



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

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

- 1 Wählen Sie Zone 1 und wählen Sie anschließend mit dem Drehknopf die gewünschte Garfunktion aus. Drücken Sie die Taste Temp (Temperatur) und verwenden Sie den Drehknopf, um die Temperatur einzustellen.



- 2 Drücken Sie die Taste Time (Zeit) und stellen Sie mit dem Drehknopf die Zeit ein.



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



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



HINWEIS: Wenn Sie meinen, dass die Speisen in einer der Zonen bereits vor Ablauf der Garzeit fertig sind, können Sie den Garvorgang **FÜR DIESE ZONE ANHALTEN**. Wählen Sie die Zone und drücken Sie dann Start/Stop (Start/Stop).

- 5 Wenn der Vorgang in jeder Zone abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „End“ (Beendet).
- 6 Kippen Sie die Zutaten aus dem Behälter oder nehmen Sie eine Silikonzange/Silikonutensilien zu Hilfe.

GAREN IN IHRER HEISSLUFTFRITTEUSE - FORTS.

BEENDEN DER GARZEIT IN EINER ZONE (BEI NUTZUNG BEIDER ZONEN)

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



- 2 Drücken Sie auf Start/Stop (Start/Stop), um den Garvorgang zu beenden.



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



GAREN ANHALTEN

Der Garvorgang wird automatisch unterbrochen, wenn eine Schublade herausgenommen wird. Setzen Sie die Schublade wieder ein, um den Garvorgang fortzusetzen.

BEI VERWENDUNG IM MODUS Sync (Synchronisieren) oder Match (Abstimmen)

Wenn Sie eine Schublade öffnen, wird die andere Schublade automatisch angehalten, sodass das Garen dennoch zur gleichen Zeit beendet wird. Setzen Sie die Schublade wieder ein, um den Garvorgang in beiden Zonen fortzusetzen.

HINWEIS: Wenn die Schublade während des Garvorgangs mit Sync (Synchronisieren) für länger als 2 Minuten entnommen wird, wird das Programm automatisch beendet. Sie müssen jede Zone erneut programmieren, um den Garvorgang fortzusetzen.

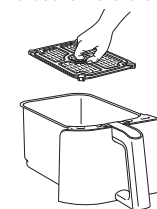
GAREN IN NUR EINER ZONE

Um das Gerät einzuschalten, schließen Sie das Stromkabel in eine Steckdose ab und drücken Sie anschließend die Ein-/Aus-Taste (⏻).

Max Crisp (Max Crisp)

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

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



- 2 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Zone 1 (um Zone 2 zu verwenden, wählen Sie Zone 2). Wählen Sie Max Crisp (Max Crisp).



- 3 Drücken Sie die Taste Time (Zeit) und verwenden Sie den Drehknopf, um die Zeit in 1-Minuten-Schritten auf bis zu 30 Minuten einzustellen. Drücken Sie den Drehknopf, um den Garvorgang zu starten.



- 4 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „End“ (Beendet).

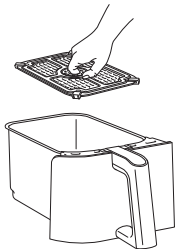


- 5 Kippen Sie die Zutaten aus dem Behälter oder nehmen Sie eine Silikonzange/Silikonutensilien zu Hilfe.

Air Fry (Heißluftfrittieren)

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 200 °C voreingestellt.

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



- 2 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Zone 1 (um Zone 2 zu verwenden, wählen Sie Zone 2). Wählen Sie mit dem Drehknopf Air Fry (Heißluftfrittieren).



- 3 Drücken Sie die Taste Temp (Temperatur) und verwenden Sie den Drehknopf, um die gewünschte Temperatur einzustellen.



- 4 Drücken Sie die Taste Time (Zeit) und verwenden Sie den Drehknopf, um die Zeit in 1-Minuten-Schritten auf bis zu 1 Stunde einzustellen. Drücken Sie den Drehknopf, um den Garvorgang zu starten.



HINWEIS: Sie können während des Garvorgangs die Schublade herausnehmen und die Zutaten wenden oder schütteln, damit sie gleichmäßig knusprig werden.

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



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

Roast (Braten)

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 190 °C voreingestellt.

- 1 Stellen Sie den Crisper-Gittereinsatz in die Schublade (optional), geben Sie die Zutaten in die Schublade und setzen Sie diese dann in das Gerät ein.



- 2 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Zone 1 (um Zone 2 zu verwenden, wählen Sie Zone 2). Wählen Sie mit dem Drehknopf Roast (Braten).



- 3 Drücken Sie die Taste Temp (Temperatur) und verwenden Sie den Drehknopf, um die gewünschte Temperatur einzustellen.



- 4 Drücken Sie die Taste Time (Zeit) und verwenden Sie den Drehknopf, um die Zeit in 1-Minuten-Schritten auf bis zu 1 Stunde und in 5-Minuten-Schritten auf bis zu 4 Stunden einzustellen. Drücken Sie den Drehknopf, um den Garvorgang zu starten.



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



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

Reheat (Aufwärmen)

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 170 °C voreingestellt.

- 1 Stellen Sie den Crisper-Gittereinsatz in die Schublade (optional), geben Sie die Zutaten in die Schublade und setzen Sie diese dann in das Gerät ein.



- 2 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Zone 1 (um Zone 2 zu verwenden, wählen Sie Zone 2). Wählen Sie mit dem Drehknopf Reheat (Aufwärmen).



- 3 Drücken Sie die Taste Temp (Temperatur) und verwenden Sie den Drehknopf, um die gewünschte Temperatur einzustellen.



- 4 Drücken Sie die Taste Time (Zeit) und verwenden Sie den Drehknopf, um die Zeit in 1-Minuten-Schritten 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“ (Beendet).



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

Dehydrate (Dörren)

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 60 °C voreingestellt.

- 1 Geben Sie eine einzige Schicht der Zutaten in die Schublade. Stellen Sie anschließend den Crisper-Gittereinsatz in die Schublade auf die Zutaten und verteilen Sie eine zweite Schicht Zutaten auf dem Crisper-Gittereinsatz.
- 2 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Zone 1 (um Zone 2 zu verwenden, wählen Sie Zone 2). Wählen Sie mit dem Drehknopf DEHYDRATE (Dörren) aus. Auf der Anzeige erscheint die standardmäßig voreingestellte Gartemperatur. Drücken Sie die Taste Temp (Temperatur) und verwenden Sie den Drehknopf, um die gewünschte Temperatur einzustellen.



- 3 Drücken Sie die Taste Time (Zeit) und verwenden Sie den Drehknopf, um die Zeit in 15-Minuten-Schritten auf 1 bis 12 Stunden einzustellen. Drücken Sie den Drehknopf, um mit dem Dörren zu beginnen.



- 4 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „End“ (Beendet).



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

Bake (Backen)

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 160 °C voreingestellt.

- 1 Stellen Sie den Crisper-Gittereinsatz in die Schublade (optional), geben Sie die Zutaten in die Schublade und setzen Sie diese dann in das Gerät ein.



- 2 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Zone 1 (um Zone 2 zu verwenden, wählen Sie Zone 2). Wählen Sie mit dem Drehknopf BAKE (Backen) aus.



HINWEIS: Um Rezepte für einen herkömmlichen Ofen anzupassen, verringern Sie die Temperatur um 10 °C.

- 3 Drücken Sie die Taste Temp (Temperatur) und verwenden Sie den Drehknopf, um die gewünschte Temperatur einzustellen.



- 4 Drücken Sie die Taste Time (Zeit) und verwenden Sie den Drehknopf, um die Zeit in 1-Minuten-Schritten auf bis zu 1 Stunde und in 5-Minuten-Schritten auf 1 bis 4 Stunden einzustellen. Drücken Sie den Drehknopf, um den Garvorgang zu starten.



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



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

REINIGUNG & PFLEGE

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

Teil/Zubehör	Reinigungsmethode	Spülmaschinengeeignet?
Hauptgerät	Reinigen Sie das Äußere des Hauptgeräts und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch. HINWEIS: Tauchen Sie das Hauptgerät NIEMALS in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie das Hauptgerät NIEMALS in der Spülmaschine.	Nein
Behälter und Crisper-Gittereinsätze	Diese können in der Spülmaschine oder von Hand gereinigt werden. Lassen Sie bei Reinigung von Hand sämtliche Teile an der Luft trocknen oder trocknen Sie sie mit einem Handtuch ab. Für eine längere Lebensdauer der Schubladen empfehlen wir, sie von Hand zu waschen.	Ja

Angehaftete Speisereste am Crisper-Gittereinsatz oder den Schubladen? Legen Sie diese zum Einweichen in ein mit warmem Wasser gefülltes Spülbecken.

HILFREICHE TIPPS

- 1 Um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen, achten Sie darauf, dass die Zutaten gleichmäßig auf dem Boden der Schublade verteilt sind und diese sich nicht überlappen. Falls sich Zutaten überlappen, schütteln sie diese nach der Hälfte der Garzeit durch.
- 2 Die Gartemperatur und -zeit können während des Garvorgangs jederzeit angepasst werden. Wählen Sie dazu einfach die Zone, die Sie anpassen möchten, und drücken Sie anschließend die TEMP (TEMPERATUR)-Pfeile zum Anpassen der Temperatur oder die TIME (ZEIT)-Pfeile zum Anpassen der Garzeit.
- 3 Um Rezepte für einen herkömmlichen Ofen anzupassen, verringern Sie die Temperatur um 10 °C. Behalten Sie Ihr Essen im Auge, um ein Verkochen zu vermeiden.
- 4 Gelegentlich kann es vorkommen, dass das Gebläse leichte Zutaten in der Heißluftfritteuse herumwirbelt. Um dies zu vermeiden, sollten Sie bestimmte Arten von Gargut (beispielsweise die obere Brotscheibe eines Sandwiches) mit einem Cocktailspieß fixieren.
- 5 Dank der Crisper-Gittereinsätze liegen die Zutaten höher in den Schubladen. So kann die Luft um sie herum zirkulieren und sie werden gleichmäßig knusprig.
- 6 Nachdem Sie eine Zubereitungsfunktion ausgewählt haben, können Sie den Drehknopf drücken, um sofort mit dem Garvorgang zu beginnen. Das Gerät läuft mit der Standardtemperatur und -zeit.
- 7 Für optimale Ergebnisse bei frischem Gemüse und Kartoffeln sollten Sie mindestens 1 Esslöffel Öl hinzu, um die gewünschte Knusprigkeit zu erreichen.
- 8 Für beste Ergebnisse sollten Sie den Fortschritt beim Kochen kontrollieren und das Gargut herausnehmen, sobald die gewünschte Bräunung erreicht ist. Wir empfehlen die Verwendung eines sofort ablesbaren Thermometers zur Überwachung der Innentemperatur von Fleisch und Fisch.
- 9 Für beste Ergebnisse sollten Sie das Essen umgehend nach Ablauf der Garzeit herausnehmen, um ein Verkochen zu vermeiden.

- **Wie stelle ich die Temperatur oder die Garzeit ein, wenn ich eine einzelne Zone verwende?**
Wählen Sie dazu einfach die aktive Zone und drücken Sie anschließend die TEMP (TEMPERATUR)-Pfeile zur Anpassung der Temperatur oder die TIME (ZEIT)-Pfeile zur Anpassung der Garzeit.
- **Wie stelle ich die Temperatur oder Garzeit ein, wenn ich zwei Zonen verwende?**
Wählen Sie die jeweilige Zone und drücken Sie anschließend die TEMP (TEMPERATUR)-Pfeile zur Anpassung der Temperatur oder die TIME (ZEIT)-Pfeile zur Anpassung der Garzeit.
- **Muss das Gerät vorgeheizt werden?**
Das Gerät muss nicht vorgeheizt werden.
- **Kann in jeder Zone ein anderes Gericht zubereitet werden, ohne dass es zu einer Geschmacksübertragung kommt?**
Ja, beide Zonen funktionieren unabhängig mit separaten Heizelementen und Gebläsen.
- **Wie halte ich den Countdown an?**
Wenn die Schubladen aus dem Gerät genommen werden, hält der Countdown automatisch an. Setzen Sie die Schublade innerhalb von 10 Minuten wieder ein, um den Garvorgang fortzusetzen. Andernfalls schaltet sich die Zone der geöffneten Schublade ab.
- **Wie halte ich den Garvorgang in einer Zone an, wenn ich beide Zonen verwende?**
Um den Garvorgang in einer Zone abzubrechen, drücken Sie die Taste der Zone und dann den Drehknopf. Um beide Zonen zu stoppen, drücken Sie einfach den Drehknopf.
- **Kann ich die Schublade gefahrlos auf meiner Arbeitsplatte abstellen?**
Die Schubladen werden während des Garvorgangs heiß. Handhaben Sie sie mit Vorsicht und stellen Sie sie nur auf hitzebeständigen Oberflächen ab.
- **Wann sollte ich den Crisper-Gittereinsatz verwenden?**
Verwenden Sie den Crisper-Gittereinsatz, wenn Ihre Speisen knusprig werden sollen. Durch den Gittereinsatz liegt das Gargut höher in der Schublade, sodass Luft darunter durchströmen kann und die Zutaten dabei gleichmäßig gegart werden.
- **Warum ist mein Gargut nicht vollständig gegart?**
Achten Sie darauf, dass die Schublade während des Garvorgangs richtig eingesetzt ist. Um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen, achten Sie darauf, dass die Zutaten gleichmäßig auf dem Boden der Schublade verteilt sind und diese sich nicht überlappen. Schütteln Sie die Schublade, um Zutaten zu wenden, damit sie rundum knusprig werden. Die Gartemperatur und Garzeit können während des Garvorgangs jederzeit angepasst werden. Verwenden Sie einfach die TEMP (TEMPERATUR)-Pfeile zur Anpassung der Temperatur oder die TIME (ZEIT)-Pfeile zur Anpassung der Garzeit.
- **Warum ist mein Essen angebrannt?**
Für beste Ergebnisse sollten Sie den Fortschritt beim Kochen kontrollieren und das Gargut herausnehmen, sobald die gewünschte Bräunung erreicht ist. Nach Ablauf der Garzeit sollten Sie das Gargut umgehend herausnehmen, um ein Verkochen zu vermeiden.
- **Warum werden Zutaten beim Heißluftfrittieren durch die Luft gewirbelt?**
Gelegentlich kann es vorkommen, dass das Gebläse leichte Zutaten in der Heißluftfritteuse herumwirbelt. Verwenden Sie hölzerne Cocktailspieße, um lose, leichtes Gargut zu sichern, z. B. die oberste Scheibe Brot auf einem Sandwich.
- **Kann ich frisch panierte, noch feuchte Zutaten heißluftfrittieren?**
Ja, verwenden Sie jedoch die richtige Paniertechnik. Es ist wichtig, das Gargut zuerst mit Mehl, dann mit Ei und dann mit Panko-Paniermehl zu panieren. Drücken Sie die Panade fest auf die Zutaten, damit keine Krümel durch das Gebläse aufgewirbelt werden.
- **Warum piept das Gerät?**
Entweder ist der Garvorgang abgeschlossen oder es zeigt an, dass die andere Zone mit dem Garvorgang beginnt.
- **Warum ist die Anzeige schwarz geworden?**
Das Gerät befindet sich im Standby-Modus. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste , um das Gerät wieder einzuschalten.
- **Warum erscheint eine „E“-Meldung auf der Anzeige?**
Das Gerät funktioniert nicht korrekt. Auf ninjakitchen.eu finden Sie Online-Unterstützung.

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. Die Garantiefrist beginnt mit der Lieferung des Produktes. 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 Ninja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main (Deutschland) gibt.

Ninja-Garantie

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. Die Garantie deckt Ihr Gerät erst ab dem Kaufdatum und nur in dem Land, in dem es gekauft wurde.

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

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 Haushaltgerätes, die nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen in der mitgelieferten Bedienungsanleitung von Ninja zu Ihrem Gerät erfolgt.
- Gebrauch des Gerätes 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 Gerät auch nach Ablauf der Garantiefrist reparieren lassen möchten. Bitte kontaktieren Sie in diesem Falle unsere Kundendienst-Helpline unter der Rufnummer 0800 000 9063.

Wo kann ich Originalersatzteile und Originalzubehör von Ninja kaufen?

Die vollständige Palette der Ersatz- und
Zubehörteile von Ninja für alle Ninja-Geräte finden
Sie unter **www.ninjakitchen.eu**

NOTIZEN

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



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 i den Europæiske Union tilhørende SharkNinja Operating LLC.

© 2026 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 in der Europäischen Union eingetragene Marke von SharkNinja Operating LLC.

© 2026 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 in the European Union of SharkNinja Operating LLC.

© 2026 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 comercial registrada en la Unión Europea de SharkNinja Operating LLC.

© 2026 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 SharkNinja Operating LLC au sein de l'Union européenne.

© 2026 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 SharkNinja Operating LLC nell'Unione europea.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA

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

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 in de Europese Unie van SharkNinja Operating LLC.

© 2026 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 varemerke i Den europeiske union som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2026 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 da SharkNinja Operating LLC registrada na União Europeia.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

POLSKI

As ilustracje mogą różnić się od rzeczywistego produktu. Nieustannie staramy się ulepszać nasze produkty, dlatego specyfikacje podane w tym dokumencie mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

NINJA jest zarejestrowanym znakiem towarowym SharkNinja Operating LLC w Unii Europejskiej.

© 2026 SharkNinja Operating LLC WYDRUKOWANO W CHINACH

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 SharkNinja Operating LLC -yhtiön Euroopan unionissa rekisteröity tavaramerkki.

© 2026 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 i Europeiska unionen för SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

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