

NINJA®

AIR FRYER MAX



HERZLICHEN DANK FÜR DEN KAUF DES NINJA® HEISSLUFTFRITTEUSE MAX



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.

Wichtige Sicherheitshinweise	19
Teile und Zubehör	21
Einführung in Ihre Air Fryer (Heißluftfritteuse)	22
Funktionstasten (Heißluftfritteuse)	22
Bedientasten	22
Vor dem ersten Gebrauch	22
Nutzung der Kochfunktionen	23
Max Crisp	23
Air Fry (Heißluft-Frittieren)	24
Roast (Braten)	25
Bake (Backen)	26
Reheat (Aufwärmen)	27
Dehydrate (Dörren)	28
Reinigung und Pflege	29
Reinigung Ihrer Air Fryer (Heißluftfritteuse)	29
Hilfreiche Tipps	29
Anleitung zur Fehlerbehebung	30
Produktregistrierung	31

Bedienungsanleitung 24

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

Lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie Ihren Ninja® Max 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 **NIEMALS** Steckdosen unter der Arbeitsfläche verwenden.
- 6 **NIEMALS** dieses Gerät an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem anschließen.
- 7 **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.
- 8 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.
- 9 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.
- 10 **IMMER** sicherstellen, dass das Gerät vor dem Gebrauch richtig montiert ist.
- 11 **NICHT** das Lufteinlass- oder Luftauslassventil bei geschlossenem Crisping-Deckel abdecken. Dadurch wird ein gleichmäßiges Garen verhindert und das Gerät kann beschädigt oder überhitzt werden.
- 12 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.
- 13 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.
- 14 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.
- 15 Stellen Sie das Gerät während des Betriebes **NICHT** nahe der Kante einer Arbeitsplatte.
- 16 **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 Zubehorteilen, die nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft werden, kann zu Brand, Stromschlag oder Verletzungen führen.

DIESE ANWEISUNGEN GUT AUFBEWAHREN

- 17** Achten Sie bei der Verwendung dieses Gerats darauf, dass oben und an allen Seiten genügend Platz für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- 18** **IMMER** sicherstellen, dass der Korb vor dem Betrieb ordnungsgemäß geschlossen ist.
- 19** Das Gerät **NICHT** verwenden, wenn der abnehmbare Kochtopf nicht installiert ist.
- 20** Dieses Gerät **NICHT** zum Frittieren verwenden.
- 21** Das Gerät **NICHT** auf oder neben einen Heisgas- oder Elektrobrenner oder in einen beheizten Ofen stellen.
- 22** Vermeiden Sie, dass Lebensmittel die Heizelemente berühren. Beim Kochen **NICHT** überfüllen. Eine Überfüllung kann zu Verletzungen oder Sachschäden 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 Apfelmus, Preiselbeeren, Perlgroepen, 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.

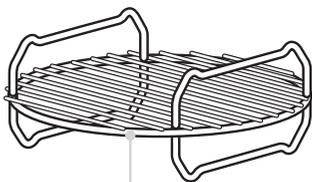


Den Kontakt mit heißen Oberflächen unbedingt vermeiden. Immer einen Handschutz verwenden, um Verbrennungen zu vermeiden.

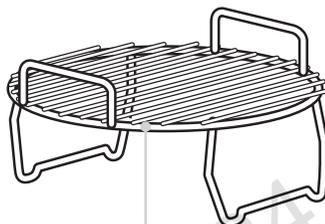


Nur für Innenräume und den Hausgebrauch vorgesehen.

TEILE & ZUBEHÖR



Gestell mit Mittelschiene
(nicht bei allen Modellen enthalten)



Grillgestell
(nicht bei allen Modellen enthalten)



Luft einlassventil

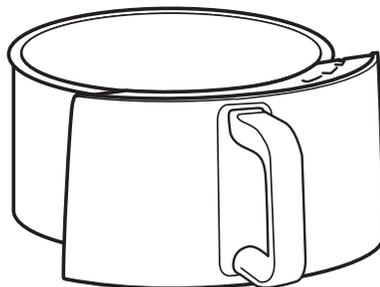
Bedienfeld

Luftaustrittsöffnung
(an der Rückseite)

Haupteinheit
(Netz kabel nicht abgebildet)



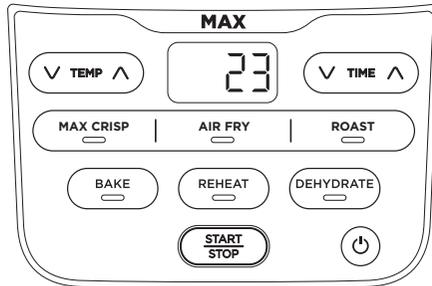
Crisper-Platte mit
Keramikbeschichtung



Pfanne mit
Keramikbeschichtung

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 (HEISLUFTFRITTEUSE)



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

FUNKTIONSTASTEN

MAX CRISP: Funktion für gefrorene Lebensmittel, sorgt für krosse und knackige Speisen mit wenig oder ohne Öl.

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.

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

REHEAT (Aufwärmen): Durch vorsichtiges Erwärmen schmecken selbst Speisen vom Vortag frisch und richtig schon 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. (außer Max Crisp)

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 Netztaaste 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 Netztaaste leuchtet schwach.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

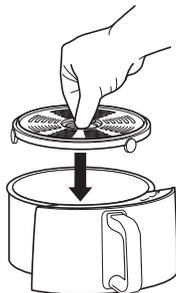
- 1 Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, die Etiketten und alles Klebeband vom Gerät und entsorgen Sie dies.
- 2 Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus der Verpackung und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Bitte beachten Sie dabei insbesondere die Betriebsanweisungen, Warnungen und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen, um Verletzungen oder Sachschaden zu vermeiden.
- 3 Reinigen Sie die Pfanne und die Cripser-Platte mit Keramikbeschichtung mit heißem Seifenwasser und trocken Sie sie gut ab. Pfanne und Platte sind auch spülmaschinenfest. Reinigen Sie die Haupteinheit **NIEMALS** in der Geschirrspülmaschine.

NUTZUNG DER KOCHFUNKTIONEN

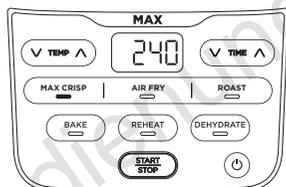
Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose, um das Gerät einzuschalten. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste. (🔌).

MAX CRISP

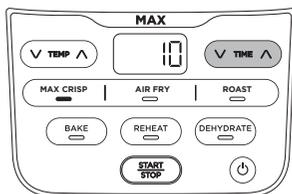
- 1 Stellen Sie sicher, dass sich die Crisper-Platte in der Pfanne befindet.



- 2 Drücken Sie auf die Taste MAX CRISP. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Bei der Funktion MAX CRISP kann die Temperatur nicht eingestellt werden.



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

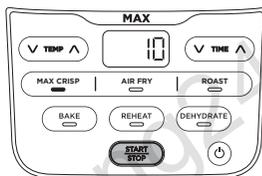


HINWEIS: Optimale Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Gerät zuerst 3 Minuten vorheizen und anschließend die Zutaten hinzufügen.

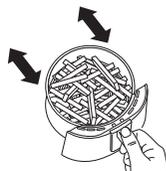
- 4 Geben Sie die Zutaten in die Pfanne. Schieben Sie die Pfanne in das Gerät.



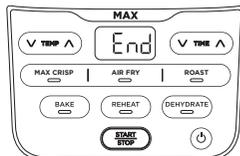
- 5 Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.



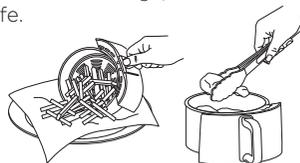
HINWEIS: Um die Zutaten während des Garvorgangs zu wenden, nehmen Sie die Pfanne heraus und schwenken Sie sie. Beim Entfernen der Pfanne schaltet die Haupteinheit automatisch ab. Wenn Sie die Pfanne wieder hineinschieben, wird der Garvorgang fortgesetzt.



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

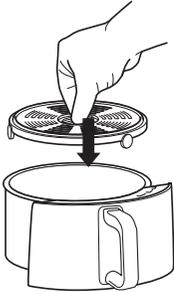


- 7 Kippen Sie die Zutaten aus der Pfanne oder nehmen Sie Ofenhandschuhe oder eine Silikonzange/Silikonutensilien zur Hilfe.

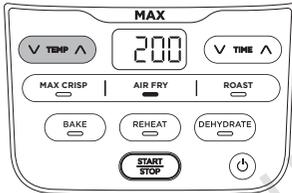


AIR FRY (Heißluft-Frittieren)

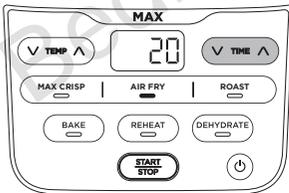
- 1 Stellen Sie sicher, dass sich die Crisper-Platte in der Pfanne befindet.



- 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.

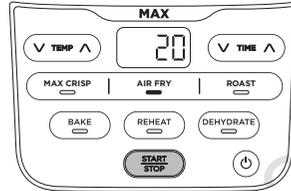


HINWEIS: Optimale Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Gerät zuerst 3 Minuten vorheizen und anschließend die Zutaten hinzufügen.

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



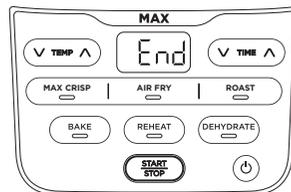
- 5 Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.



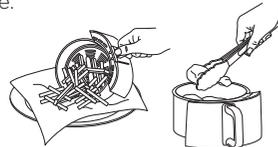
HINWEIS: Um die Zutaten während des Garvorgangs zu wenden, nehmen Sie die Pfanne heraus und schwenken Sie sie. Beim Entfernen der Pfanne schaltet die Haupteinheit automatisch ab. Wenn Sie die Pfanne wieder hineinschieben, wird der Garvorgang fortgesetzt.



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



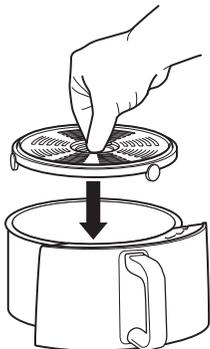
- 7 Kippen Sie die Zutaten aus der Pfanne oder nehmen Sie Ofenhandschuhe oder eine Silikonzange/Silikonutensilien zur Hilfe.



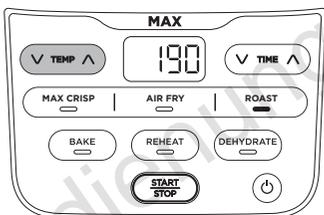
NUTZUNG DER KOCHFUNKTIONEN

ROAST (Braten)

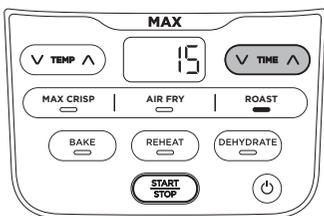
- 1 Stellen Sie sicher, dass sich die Crisper-Platte in der Pfanne befindet.



- 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.

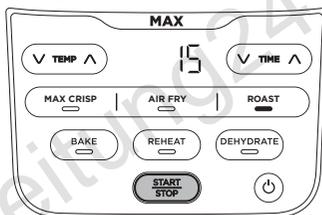


HINWEIS: Optimale Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Gerät zuerst 3 Minuten vorheizen und anschließend die Zutaten hinzufügen.

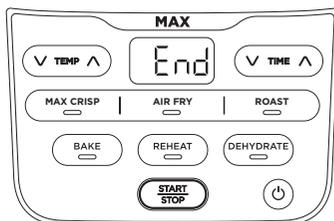
- 4 Geben Sie die Zutaten in die Pfanne. Schieben Sie die Pfanne in das Gerät.



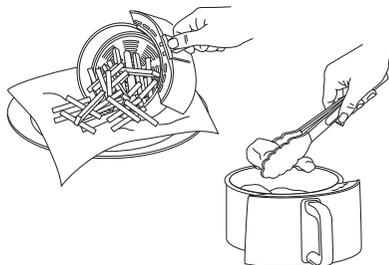
- 5 Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.



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

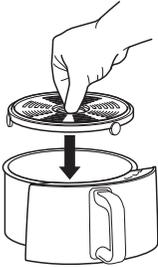


- 7 Kippen Sie die Zutaten aus der Pfanne oder nehmen Sie Ofenhandschuhe oder eine Silikonzange/Silikonutensilien zur Hilfe.



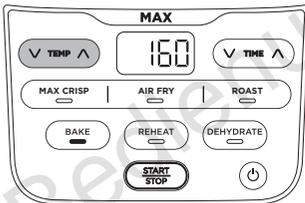
BAKE (Backen)

- 1 Stellen Sie bei Bedarf sicher, dass die Crisper-Platte richtig platziert ist. Wenn Sie eine Backform verwenden, wird die Crisper-Platte nicht benötigt.

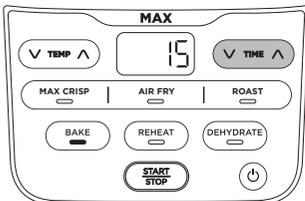


- 2 Drücken Sie die „BAKE“-Taste. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile nach oben und unten, um die gewünschte Temperatur einzustellen.

HINWEIS: Um herkömmliche Ofenrezepte mit der Heißluftfritteuse zuzubereiten, sollten Sie die Temperatur des Geräts um 10 °C reduzieren. Behalten Sie das Essen im Auge, damit es nicht verkocht.

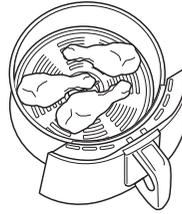


- 3 Drücken Sie die TIME-Pfeile nach oben und unten, um die gewünschte Garzeit einzustellen.

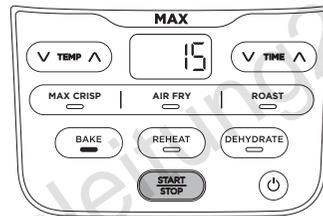


HINWEIS: Optimale Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Gerät zuerst 3 Minuten vorheizen und anschließend die Zutaten hinzufügen.

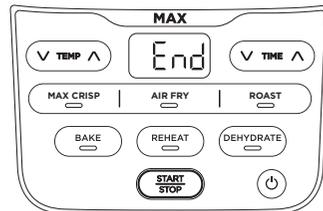
- 4 Geben Sie die Zutaten in die Pfanne. Schieben Sie die Pfanne in das Gerät.



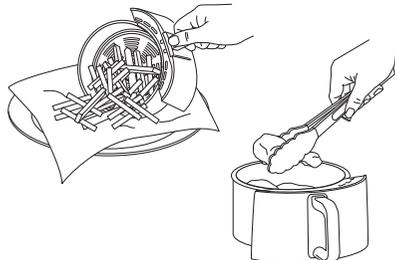
- 5 Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.



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



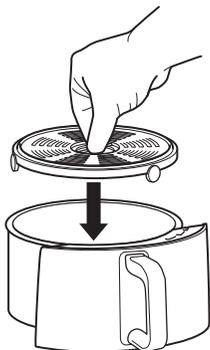
- 7 Kippen Sie die Zutaten aus der Pfanne oder nehmen Sie Ofenhandschuhe oder eine Silikonzange/Silikonutensilien zur Hilfe.



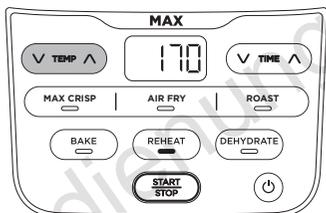
NUTZUNG DER KOCHFUNKTIONEN

REHEAT (Aufwärmen)

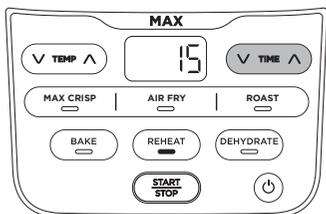
- 1 Stellen Sie sicher, dass sich die Crisper-Platte in der Pfanne befindet.



- 2 Drücken Sie die „REHEAT“-Taste. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die TEMPPfeile nach oben und unten, um die gewünschte Temperatur einzustellen.



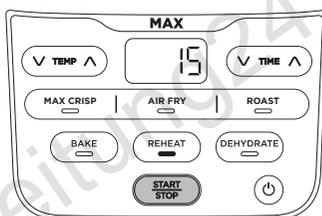
- 3 Verwenden Sie die TIME-Pfeile nach oben und unten, um die Aufwärmzeit einzustellen.



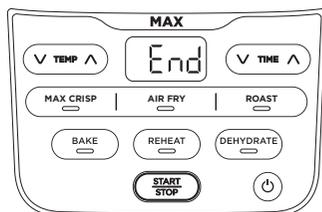
- 4 Geben Sie die Zutaten in die Pfanne. Schieben Sie die Pfanne in das Gerät.



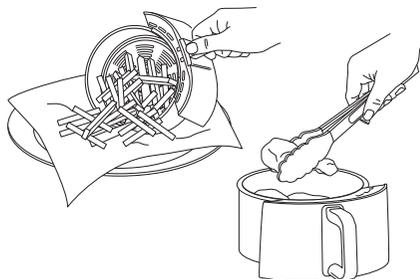
- 5 Drücken Sie auf START/STOP zum Aufwärmen.



- 6 Nach Abschluss des Aufwärmvorgangs piept das Gerät und auf dem Bedienfeld erscheint die Anzeige „End“.

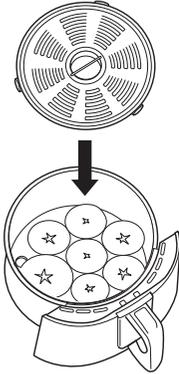


- 7 Kippen Sie die Zutaten aus der Pfanne oder nehmen Sie Ofenhandschuhe oder eine Silikonzange/Silikonutensilien zur Hilfe.

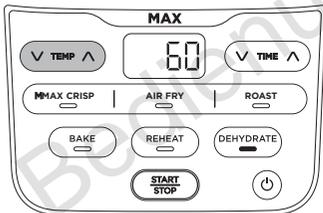


DEHYDRATE (Dörren)

- 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.

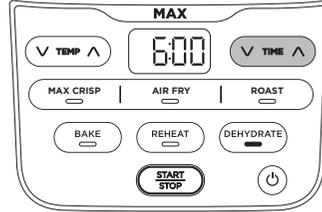


HINWEIS: Mit dem Multi-Gestell können Sie Ihre Dehydrierungskapazität erhöhen. Wenn das Gestell nicht im Lieferumfang Ihres Modells enthalten ist, können Sie es hier kaufen.

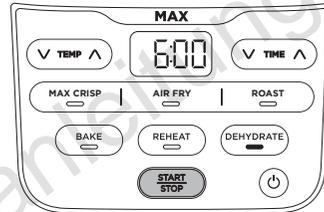


- 2 Schieben Sie die Pfanne in das Gerät.
- 3 Drücken Sie die „DEHYDRATE“-Taste. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die TEMPPfeile nach oben und unten, um die gewünschte Temperatur einzustellen.

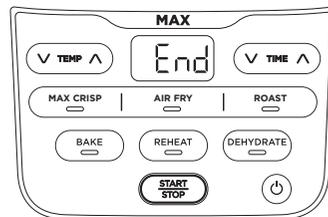
- 4 Verwenden Sie die TIME-Pfeile nach oben und unten, um die gewünschte Zeit für den Dehydriervorgang einzustellen.



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



- 6 Nach dem Dehydriervorgang, the unit will make a beep sound and END will appear on the control panel display.



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 Braunung 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 herumblast. Um dies zu vermeiden, sollten Sie bestimmte Lebensmittel (beispielsweise die obere Brotscheibe eines Sandwiches) mit einem Cocktailspieß 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 Braunung 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 die Funktion MAX CRISP beträgt 240 °C. Bei allen anderen Funktionen liegt sie bei 200 °C.

- **Wie lange dauert das Vorheizen und woher weiß ich, wann es beendet ist?**

Wir empfehlen eine Vorheizzeit von 3 Minuten. Zum Vorheizen wählen Sie die gewünschte Funktion und Temperatur aus, stellen die Zeit auf 3 Minuten ein und drücken auf START/STOP.

- **Soll ich meine Zutaten vor oder nach dem Vorheizen hinzufügen?**

Es wird empfohlen, das Gerät 3 Minuten vorzuheizen und anschließend die Zutaten hinzuzufügen.

- **Wann sollte ich die Funktion MAX CRISP anstelle von AIR FRY verwenden?**

Die Funktion MAX CRISP eignet sich sehr gut bei Tiefkühlkost wie Pommes frites oder Chicken Nuggets.

- **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.

PRODUKTREGISTRIERUNG

ZWEI (2) JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE

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

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

Ninja®-Garantie

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

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

Wie registriere ich meine Garantie?

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

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

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

WICHTIG

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

Welche Vorteile habe ich von der Registrierung meiner Garantie?

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

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

Wie lang ist die Garantie auf unsere Produkte?

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

Was wird durch die Garantie abgedeckt?

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

Was wird durch die Garantien nicht abgedeckt?

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

Was geschieht, wenn meine Garantie ausläuft?

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

Wo kann ich Originalersatzteile und Originalzubehör von Ninja kaufen?

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

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