

# NINJA®

## AF180DE

### ANLEITUNG

## HEISSLUFTFRITTEUSE MAX



ninjakitchen.de



**REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF**

 [najakitchen.de/registerguarantee](http://najakitchen.de/registerguarantee)

 Scannen Sie den QR-Code mit einem Mobilgerät

**BEWAHREN SIE FOLGENDE INFORMATIONEN GUT AUF**

Modellnummer: \_\_\_\_\_

Seriennummer: \_\_\_\_\_

Kaufdatum: \_\_\_\_\_  
(Beleg aufbewahren)

Gekauft bei: \_\_\_\_\_

**TECHNISCHE DATEN**

Netzspannung: 220-240 V -, 50-60 Hz

Leistung: 2000 W

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

**INHALTSVERZEICHNIS**

<b>Produktregistrierung</b> .....	<b>3</b>
<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b> .....	<b>4</b>
<b>Teile und Zubehör</b> .....	<b>6</b>
<b>Merkmale und Funktionen Ihrer Heißluftfritteuse</b> .....	<b>7</b>
Funktionstasten.....	7
Bedientasten .....	7
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	<b>7</b>
<b>Gebrauch Ihrer Heißluftfritteuse</b> .....	<b>8</b>
Nutzung der Garfunktionen .....	8
Max Crisp (Maximale Knusprigkeit) .....	8
Heißluft-Frittieren.....	9
Braten.....	10
Backen.....	11
Aufwärmen.....	12
Dörren .....	13
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>14</b>
Reinigung Ihrer Heißluftfritteuse.....	14
<b>Hilfreiche Tipps</b> .....	<b>14</b>
<b>Fehlerdiagnose und -behebung</b> .....	<b>15</b>
<b>Produktregistrierung</b> .....	<b>16</b>

**PRODUKTREGISTRIERUNG**

Bitte gehen Sie auf [najakitchen.de/register-guarantee](http://najakitchen.de/register-guarantee) oder rufen Sie unter +49 0800 000 9063 an, 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. Durch die Registrierung erkennen Sie an, dass Sie die Anweisungen und Warnhinweise im beigelegten Handbuch gelesen und verstanden haben.

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

NUR FÜR HAUSHALTSGEBRAUCH

Lesen Sie alle Anweisungen vor dem ersten Gebrauch Ihrer Ninja® Heißluftfritteuse Max.

Bei Gebrauch von Elektrogeräten sollten immer die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, einschließlich der folgenden:

## ⚠️ WARNHINWEISE

- 1 Dieses Gerät kann unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung von Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie die damit verbundenen Risiken kennen.
- 2 Kinder dürfen keinen Zugriff auf das Gerät und das Kabel haben. Das Gerät darf **NICHT** von Kindern verwendet werden. Falls das Gerät in der Nähe von Kindern betrieben werden soll, müssen diese unbedingt 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 diesem Gerät spielen.
- 5 Stellen Sie das Gerät **NICHT** auf heiße Oberflächen oder in die Nähe einer heißen Gas- oder Elektroherdplatte oder in einen beheizten Ofen.
- 6 Verwenden Sie **NIEMALS** Steckdosen unter der Arbeitsfläche.
- 7 Schließen Sie dieses Gerät **NIEMALS** an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungs-system an.
- 8 Verwenden Sie **KEIN** Verlängerungskabel. Ein kurzes Netzkabel wird verwendet, um die Gefahr zu verringern, dass Kinder unter acht Jahren das Kabel greifen oder sich darin verfangen, und um das Risiko zu verringern, dass Personen über ein längeres Kabel stolpern.
- 9 Um Stromschläge zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker sowie andere Teile des Hauptgeräts **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Kochen Sie nur im bereitgestellten Behälter.
- 10 Überprüfen Sie regelmäßig das Gerät und das Stromkabel. Im Fall eines beschädigten Stromkabels oder Steckers darf das Gerät **NICHT** benutzt werden. Wenn das Gerät nicht funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, stellen Sie die Nutzung sofort ein und rufen Sie den Kundendienst an.
- 11 Achten Sie vor Gebrauch **IMMER** darauf, dass das Gerät richtig zusammengebaut wurde.
- 12 Decken Sie den Lufteinlass oder den Luftauslass **NICHT** ab, wenn das Gerät in Gebrauch ist. Dadurch wird ein gleichmäßiges Garen verhindert und das Gerät kann beschädigt oder überhitzt werden.
- 13 Bevor Sie die herausnehmbare Schublade in das Hauptgerät einsetzen, müssen Schublade und Gerät sauber und trocken sein. Wischen Sie dazu beides mit einem weichen Tuch ab.
- 14 Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch 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** zu dicht am Rand der Arbeitsfläche auf.
- 17 Verwenden Sie **KEIN** Zubehör, das nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft wird. Stellen Sie Zubehör nicht in eine Mikrowelle, einen Toasterofen, Konvektionsofen oder einen herkömmlichen Ofen oder auf eine Keramikkochfläche, eine elektrische Spule, einen Gasbrennerherd oder Grillofen für den Außenbereich. Die Verwendung von Zubehör, das nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft wird, 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 Abstand für eine angemessene Luftzirkulation eingehalten werden.

- 19 Stellen Sie vor Betrieb **IMMER** sicher, dass die Schublade vollständig geschlossen ist.
- 20 Verwenden Sie das Gerät **NICHT**, wenn die herausnehmbare Schublade nicht im Gerät eingesetzt ist.
- 21 Verwenden Sie dieses Gerät **NICHT** zum herkömmlichen Frittieren mit Öl.
- 22 Vermeiden Sie, dass das Gargut mit den Heizelementen in Berührung kommt. Beim Garen **NICHT** überfüllen. Eine Überfüllung kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen oder den sicheren Gebrauch des Gerätes beeinträchtigen.
- 23 Die Netzspannung kann 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 Berühren Sie **KEINE** heißen Oberflächen. Die Oberflächen des Geräts sind während und nach dem Betrieb heiß. Benutzen Sie **IMMER** schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe und verwenden Sie vorhandene Griffe, um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden.
- 26 Bitte gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn 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 Tischkanten oder Arbeitsflächen herunter hängen und auch keine heißen Oberflächen berühren.
- 28 Die Schublade und der Crisper Gittereinsatz erhitzen sich während des Gargvorgangs erheblich. Vermeiden Sie direkten Körperkontakt, wenn Sie die Schublade oder die Platte aus dem Gerät entfernen. Stellen Sie die Schublade oder die Platte nach dem Herausnehmen **IMMER** auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab. Berühren Sie während des Gargvorgangs oder unmittelbar danach **NICHT** das Zubehör.
- 29 Die Reinigung und durch den Anwender vorzunehmende Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ausgeführt werden.
- 30 Um das Gerät auszuschalten, schalten Sie auf OFF (AUS). Dann trennen Sie es bei Nichtverwendung oder vor der Reinigung von der Stromquelle. Das Gerät vor Reinigung, Zerlegen, Einlegen oder Abnehmen von Bestandteilen und vor Aufbewahrung abkühlen lassen.
- 31 **NICHT** mit einem Scheuerschwamm aus Metall reinigen. Teile können abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags entsteht.
- 32 Informationen zur regelmäßigen Wartung des Gerätes finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.



Weist darauf hin, dass die Bedienungsanleitungen gelesen und angeschaut werden müssen, um den Betrieb und die Nutzung des Gerätes zu verstehen.



Weist auf eine Gefahr hin, die zu Verletzungen, zum Tod oder zu erheblichen Sachschäden führen kann, wenn die in diesem Symbol enthaltene Warnung missachtet wird.

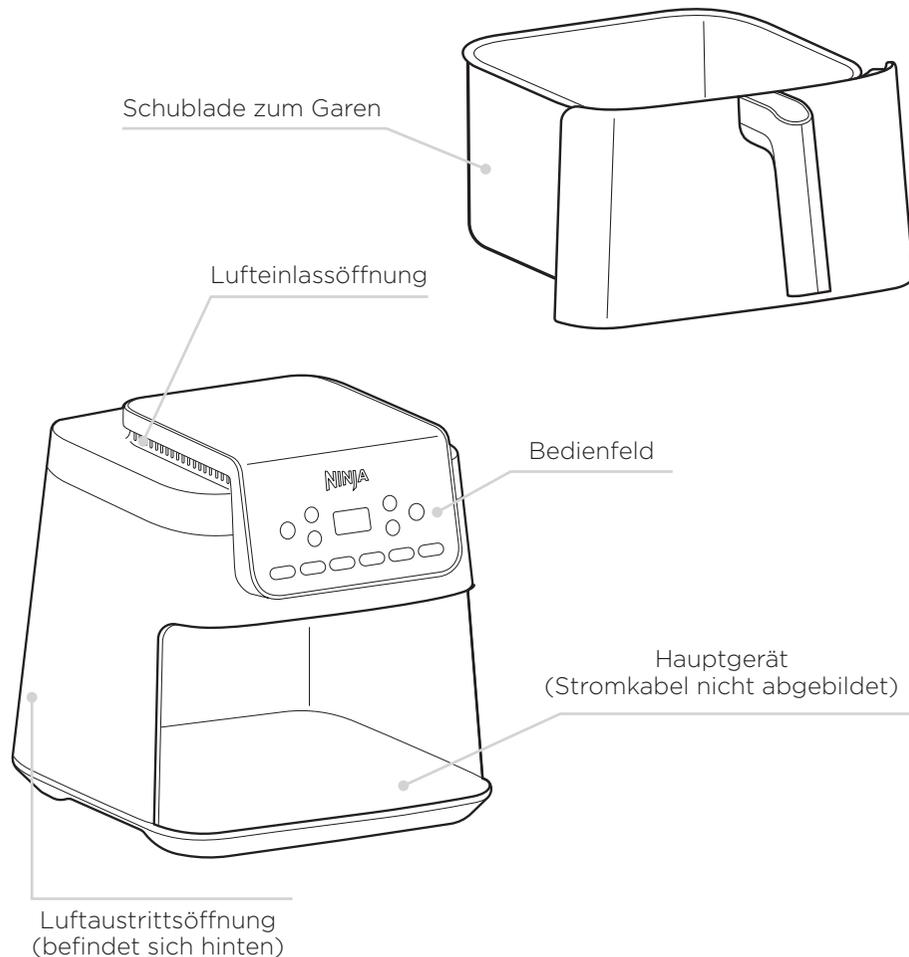


Achten Sie darauf, den Kontakt mit heißen Oberflächen zu vermeiden. Verwenden Sie stets einen Handschutz, um Verbrennungen vorzubeugen.



Nur zum Gebrauch im Innenbereich und für private Zwecke vorgesehen.

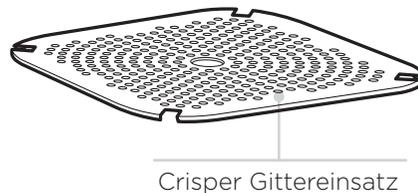
## DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN



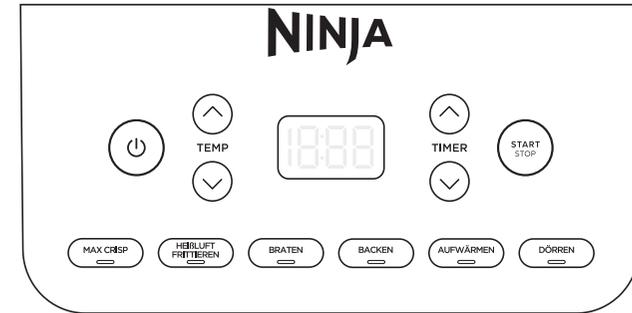
## POSITION DES CRISPER GITTEREINSATZES

**Obere Position:** Beim Einsetzen des Crisper Gittereinsatzes in der oberen Position der Schublade achten Sie darauf, dass sich die GummifüÙe am Crisper Gittereinsatz auf der rechten und linken Seite der Schublade befinden

**Untere Position:** Beim Einsetzen des Crisper Gittereinsatzes in der unteren Position der Schublade achten Sie darauf, dass sich die GummifüÙe am Crisper Gittereinsatz auf der rechten und linken Seite der Schublade befinden



Um Ersatzteile und Zubehör zu bestellen, besuchen Sie [ninjakitchen.de](http://ninjakitchen.de) oder wenden Sie sich an den Kundendienst unter +49 0800 000 9063



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

## FUNKTIONSTASTEN

### MAX CRISP (Maximale Knusprigkeit):

Verwenden Sie diese Funktion, damit tiefgefrorene Lebensmittel mit wenig oder gar keinem Öl besonders knusprig und knusprig werden.

**HEISSLUFT-FRITTIEREN:** Verwenden Sie diese Funktion, um Ihre Speisen mit wenig oder gar keinem Öl knusprig und knackig zu machen.

**BRATEN:** Verwenden Sie das Gerät als Röstofen für zartes Fleisch, Gemüse und mehr.

**BACKEN:** Zaubern Sie leckere Backwaren und Desserts.

**AUFWÄRMEN:** Durch vorsichtiges Erwärmen werden selbst Speisen vom Vortag knusprig..

**DÖRREN:** Dörren Sie Fleisch, Obst und Gemüse, um gesunde Snacks zuzubereiten.

## BEDIENTASTEN

**TEMP-Pfeile:** Verwenden Sie die nach oben und unten zeigenden **TEMP**-Pfeile, um die Gartemperatur vor oder während des Garvorgangs - mit Ausnahme der **MAX CRISP** (Maximale Knusprigkeit)-Funktion - anzupassen.

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

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

**Ein-/Ausschalttaste:** Die Ein-/Ausschalttaste schaltet das Gerät aus und stoppt alle Garfunktionen.

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

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

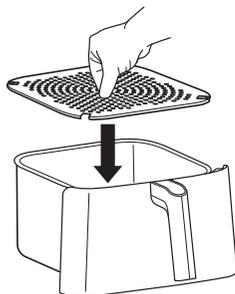
- 1 Entfernen und entsorgen Sie alles Verpackungsmaterial, Werbeetiketten und Kleband vom Gerät.
- 2 Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus der Verpackung und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Bitte beachten Sie dabei besonders die Bedienungsanleitungen, Warnungen und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- 3 Reinigen Sie die Schublade und den Crisper Gittereinsatz und die Zubehörteile mit heißem Seifenwasser, spülen Sie sie anschließend gründlich und trocknen sie gut ab. **NIEMALS** das Hauptgerät in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- 4 Achten Sie bei der Verwendung dieses Geräts darauf, dass oben und an allen Seiten mindestens 15 cm Abstand für eine angemessene Luftzirkulation eingehalten werden.

# NUTZUNG DER GARFUNKTIONEN

Verbinden Sie zuerst das Stromkabel mit der Steckdose, um das Gerät einzuschalten. Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste (⏻).

## Max Crisp (Maximale Knusprigkeit)

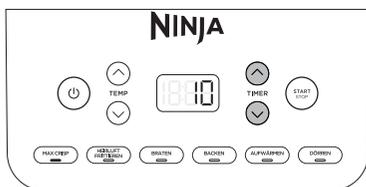
- 1 Achten Sie darauf, dass der Crisper Gittereinsatz in der oberen Position der Schublade eingesetzt ist.



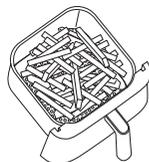
- 2 Drücken Sie auf die Taste **MAX CRISP**. Die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt. Bei der Funktion **MAX CRISP** kann die Temperatur nicht eingestellt werden.



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



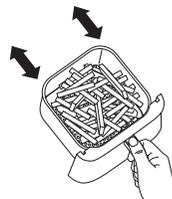
- 4 Geben Sie die Zutaten in die Schublade. Setzen Sie die Schublade in das Gerät ein.



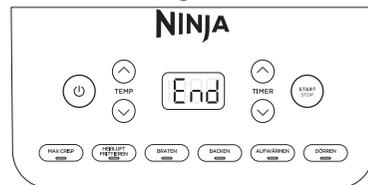
- 5 Drücken Sie auf **START/STOP**, um den Garvorgang zu starten.



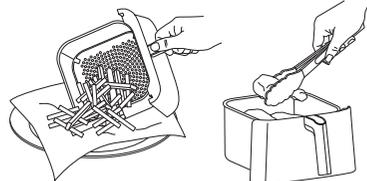
**HINWEIS:** Um die Zutaten während des Garvorgangs zu wenden, nehmen Sie die Schublade heraus und schwenken sie hin und her. Die Garzeit wird automatisch angehalten, wenn die Schublade herausgenommen wird. Wenn Sie die Schublade wieder hineinschieben, wird der Garvorgang fortgesetzt.



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

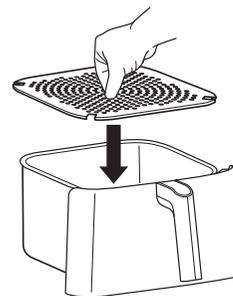


- 7 Kippen Sie die Zutaten aus der Schublade oder nehmen Sie Ofenhandschuhe oder eine Silikonzange/Silikonutensilien zu Hilfe.

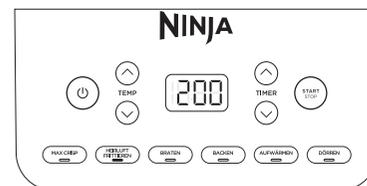


## Heißluft-Frittieren

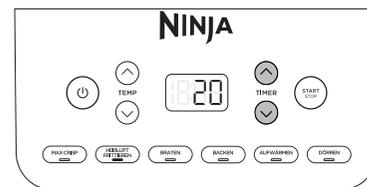
- 1 Achten Sie darauf, dass der Crisper Gittereinsatz in der unteren Position der Schublade eingesetzt ist.



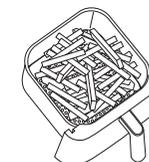
- 2 Drücken Sie auf die Taste **HEISSLUFT-FRITTIEREN**. Die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die **TEMP**-Pfeile nach oben und unten, um die gewünschte Temperatur einzustellen.



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



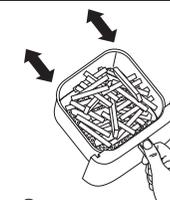
- 4 Geben Sie die Zutaten in die Schublade. Setzen Sie die Schublade in das Gerät ein.



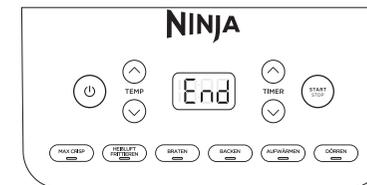
- 5 Drücken Sie auf **START/STOP**, um den Garvorgang zu starten.



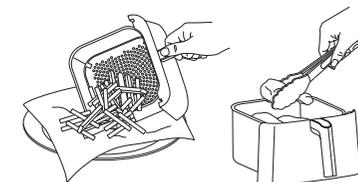
**HINWEIS:** Um die Zutaten während des Garvorgangs zu wenden, nehmen Sie die Schublade heraus und schwenken sie hin und her. Beim Entnehmen der Schublade schaltet das Gerät automatisch ab. Wenn Sie die Schublade wieder einsetzen, wird der Garvorgang fortgesetzt.



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



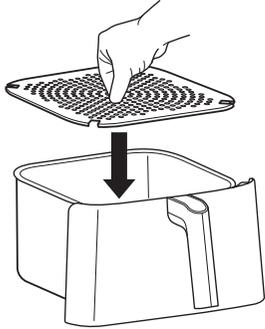
- 7 Kippen Sie die Zutaten aus der Schublade oder nehmen Sie Ofenhandschuhe oder eine Silikonzange/Silikonutensilien zu Hilfe.



# NUTZUNG DER GARFUNKTIONEN - FORTSETZUNG

## Braten

- 1** Achten Sie darauf, dass der Crisper Gittereinsatz, sofern benötigt, in der unteren Position der Schublade eingesetzt ist.



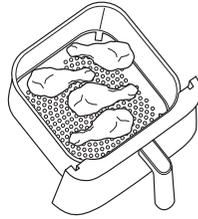
- 2** Drücken Sie die Taste **BRATEN**. Die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt. Drücken Sie die **TEMP**-Pfeile nach oben und unten, um die gewünschte Temperatur einzustellen.



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



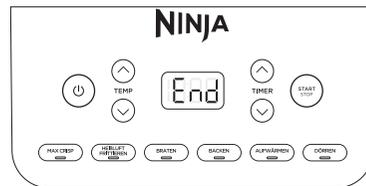
- 4** Geben Sie die Zutaten in die Schublade. Setzen Sie die Schublade in das Gerät ein.



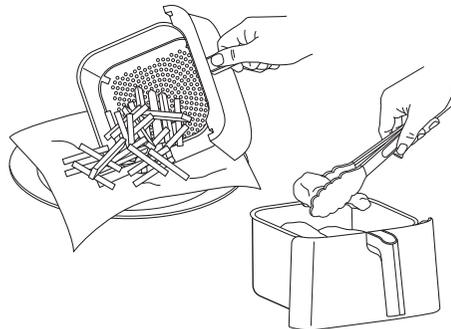
- 5** Drücken Sie auf **START/STOP**, um den Garvorgang zu starten.



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

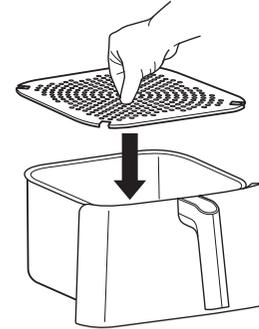


- 7** Kippen Sie die Zutaten aus der Schublade oder nehmen Sie Ofenhandschuhe oder eine Silikonzange/Silikonutensilien zu Hilfe.



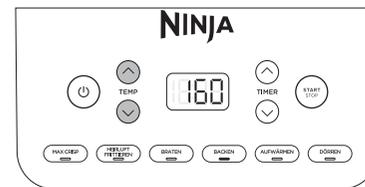
## Backen

- 1** Achten Sie darauf, dass der Crisper Gittereinsatz, sofern benötigt, in der unteren Position der Schublade eingesetzt ist. Wenn Sie eine Backform verwenden, wird der Crisper Gittereinsatz nicht benötigt.

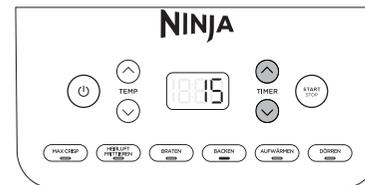


- 2** Drücken Sie die Taste **BACKEN**. Die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt. Drücken Sie die **TEMP**-Pfeile nach oben und unten, um die gewünschte Temperatur einzustellen.

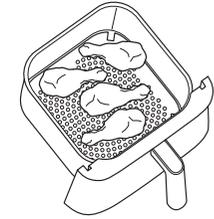
**HINWEIS:** Um herkömmliche Ofenrezepte mit der Heißluftfritteuse zuzubereiten, sollten Sie die Temperatur des Geräts um 10 °C reduzieren. Behalten Sie das Essen im Auge, damit es nicht verkocht.



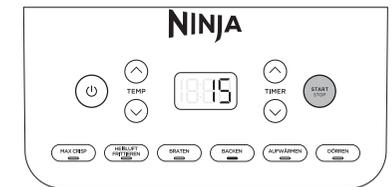
- 3** Drücken Sie die **TIME**-Pfeile nach oben und unten, um die gewünschte Garzeit einzustellen.



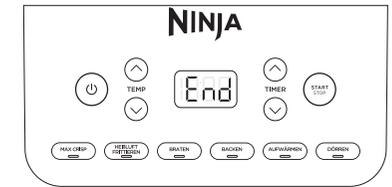
- 4** Geben Sie die Zutaten in die Schublade. Setzen Sie die Schublade in das Gerät ein.



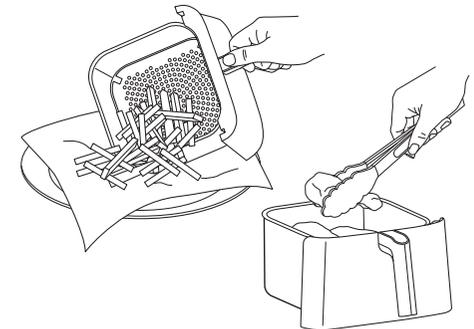
- 5** Drücken Sie auf **START/STOP**, um den Garvorgang zu starten.



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

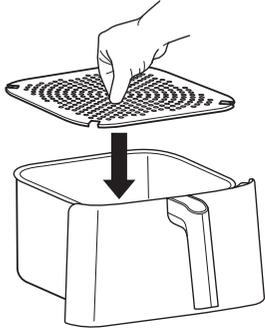


- 7** Kippen Sie die Zutaten aus der Schublade oder nehmen Sie Ofenhandschuhe oder eine Silikonzange/Silikonutensilien zu Hilfe.



## Aufwärmen

- 1 Achten Sie darauf, dass der Crisper Gittereinsatz in der unteren Position der Schublade eingesetzt ist.



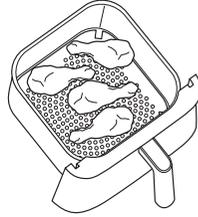
- 2 Drücken Sie die Taste **AUFWÄRMEN**. Die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt. Drücken Sie die **TEMP**-Pfeile nach oben und unten, um die gewünschte Temperatur einzustellen.



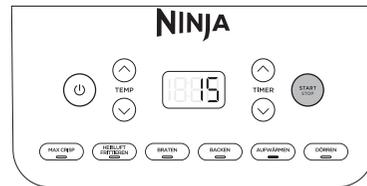
- 3 Drücken Sie die **TIME**-Pfeile nach oben und unten, um die gewünschte Aufwärmzeit einzustellen.



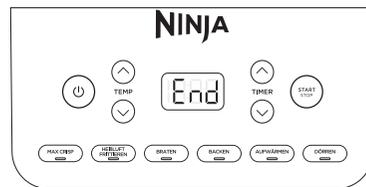
- 4 Geben Sie die Zutaten in die Schublade. Setzen Sie die Schublade in das Gerät ein.



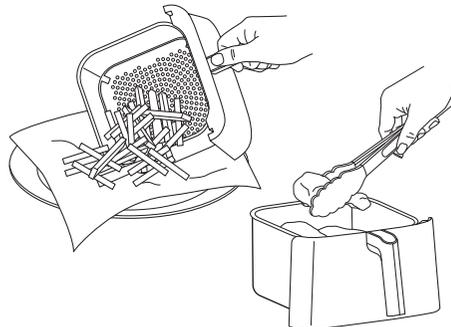
- 5 Drücken Sie auf **START/STOP**, um das **AUFWÄRMEN** zu starten.



- 6 Wenn das **AUFWÄRMEN** abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Bedienfeld-Anzeige erscheint End.

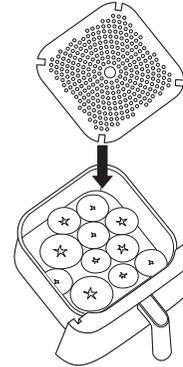


- 7 Kippen Sie die Zutaten aus der Schublade oder nehmen Sie Ofenhandschuhe oder eine Silikonzange/Silikonutensilien zu Hilfe.



## Dörren

- 1 Verteilen Sie die erste Schicht Zutaten auf dem Boden der Schublade. Setzen Sie den Crisper Gittereinsatz in der unteren Position der Schublade ein. Dann verteilen Sie eine zweite Schicht Zutaten auf dem Crisper Gittereinsatz.



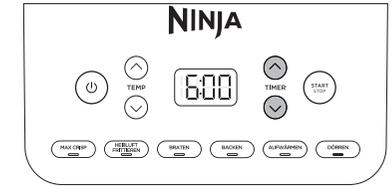
**HINWEIS:** Mit dem Gestell mit Mittelschiene können Sie die Dörrokapazität erhöhen. Wenn das Gestell nicht im Lieferumfang Ihres Modells enthalten ist, können Sie es auf [ninjakitchen.de](http://ninjakitchen.de) kaufen.



- 2 Setzen Sie die Schublade in das Gerät ein.

- 3 Drücken Sie die Taste **DÖRREN**. Die Standardtemperatur wird angezeigt. Verwenden Sie die **TEMP**-Pfeile nach oben und unten, um die gewünschte Temperatur einzustellen.

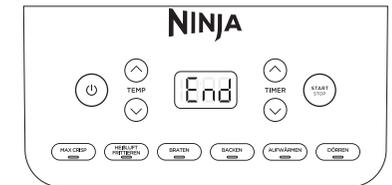
- 4 Drücken Sie die **TIME**-Pfeile nach oben und unten, um die gewünschte Zeit für das **DÖRREN** einzustellen.



- 5 Drücken Sie **START/STOP**, um das **DÖRREN** zu starten.



- 6 Wenn das **DÖRREN** abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Bedienfeld-Anzeige erscheint End.



## REINIGUNG UND PFLEGE

### Reinigung Ihrer Heißluftfritteuse

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

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

- 1 Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Stromnetz.
- 2 Reinigen Sie das Hauptgerät und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keinen Scheuerschwamm.

## 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 sollten, achten Sie darauf, diese nach der Hälfte der Garzeit zu schütteln.
- 2 Garzeit und -temperatur können während des Garvorgangs jederzeit angepasst werden. Drücken Sie einfach die **TIME**- oder **TEMP**-Pfeile nach oben und unten, um die Zeit oder die Temperatur anzupassen.
- 3 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.
- 4 Wir empfehlen eine Vorheizzeit von 3 Minuten. Sie können den eingebauten **Timer** verwenden, um einen 3-minütigen Countdown einzustellen.
- 5 Gelegentlich wirbelt das Gebläse leichte Lebensmittel in der Heißluftfritteuse herum. Um dies zu vermeiden, sollten Sie bestimmte Lebensmittel (beispielsweise die obere Brotscheibe eines Sandwiches) mit einem Cocktailspieß fixieren.
- 6 Durch den Crisper Gittereinsatz befinden sich die Zutaten in der Schublade auf höherer Ebene. Auf diese Weise kann die Luft um sie herum zirkulieren, sodass Sie gleichmäßige knusprige Ergebnisse erhalten.
- 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 Garen 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 Abschluss der Garzeit sollten Sie das Essen umgehend herausnehmen, um ein Verkochen zu vermeiden.

## FEHLERDIAGNOSE UND -BEHEBUNG

- **Warum steigt die Temperatur nicht weiter an?**  
Die Höchsttemperatur für die Funktion **MAX CRISP** beträgt 240 °C. Bei allen anderen Funktionen beträgt die Höchsttemperatur 210 °C.
- **Wann sollte ich die Funktion MAX CRISP (Maximale Knusprigkeit) anstelle von HEIßLUFT-FRITTIEREN verwenden?**  
Die Funktion **MAX CRISP** eignet sich sehr gut bei Tiefkühlkost wie Pommes frites oder Chicken Nuggets.
- **Muss ich gefrorene Lebensmittel vor dem Heißluft-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 Schublade aus dem Gerät 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 Schublade gefahrlos auf meiner Arbeitsplatte abstellen?**  
Die Schublade erwärmt sich während des Garvorgangs. Gehen Sie vorsichtig mit ihr um und stellen Sie sie nur auf hitzebeständige Oberflächen.
- **Woher weiß ich, wann ich den Crisper Gittereinsatz verwenden muss?**  
Verwenden Sie das Crisper Gittereinsatz, wenn Sie knusprige Speisen wünschen. Durch den Gittereinsatz liegt das Gargut höher im Behälter, sodass Luft darunter durchströmen kann und die Zutaten gleichmäßig gegart werden.
- **Mein Essen ist nicht gar.**  
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. Schwenken Sie lose Zutaten, um eine einheitliche Knusprigkeit zu erreichen. Garzeit und Temperatur können während des Garvorgangs jederzeit angepasst werden. Drücken Sie einfach die Tasten **TIME** oder **TEMP** und nutzen Sie den Drehknopf.
- **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 werden beim Heißluft-Frittieren manche Zutaten herumgeblasen?**  
Gelegentlich wirbelt das Gebläse leichte Lebensmittel in der Heißluftfritteuse herum. Sichern Sie leichtgewichtige Lebensmittel, wie beispielsweise die obere Scheibe eines Sandwiches, mit einem Zahnstocher.
- **Kann ich frische panierte Zutaten heißluftfrittieren?**  
Ja, aber verwenden Sie die richtige Paniermethode. Es ist wichtig, das Gargut zuerst mit Mehl, dann mit Ei und dann mit Paniermehl zu panieren. Drücken Sie das Paniermehl fest an, damit die Panade gut klebt. Der leistungsstarke Ventilator des Geräts kann eine zu lose Panade abblasen.
- **Warum piept das Gerät?**  
Die Garfunktion ist abgeschlossen.
- **Die Anzeige wurde schwarz.**  
Das Gerät befindet sich im Standby-Modus. Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um das Gerät wieder einzuschalten.
- **Auf der Anzeige erscheint die Meldung „E“.**  
Das Gerät funktioniert nicht richtig. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst unter +49 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](mailto: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.de](http://www.ninjakitchen.de).

# 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.de](http://www.ninjakitchen.de).

## 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.de](http://www.ninjakitchen.de).

## 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.de](http://www.ninjakitchen.de).



**BESUCHEN SIE UNS AUF**

ninjakitchen.de

**Oder folgen Sie uns auf unseren sozialen Medien:**



**HINWEIS:** Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf.  
Sie dient zum späteren Nachschlagen.



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

**SharkNinja Europe Limited,  
3150 Century Way,  
Thorpe Park, Leeds,  
LS15 8ZB, UK  
ninjakitchen.co.uk**

**SharkNinja Germany GmbH,  
Rotfeder-Ring 9,  
60327 Frankfurt am Main,  
Deutschland  
ninjakitchen.de**

Die Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Im ständigen Bemühen um die fortlaufende Verbesserung unserer Produkte behalten wir uns Änderungen der hierin enthaltenen Spezifikationen ohne Ankündigung vor.

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

© 2023 SharkNinja Operating LLC  
GEDRUCKT IN CHINA

AF180DE\_IB\_MP\_231006\_Mv1