



# NINJA®

## Speedi

Rapid Cooking System

# ON400DE

## BEDIENUNGSANLEITUNG



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.

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.

FOODI und NINJA sind in der Europäischen Union eingetragenes Marken von SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

**SharkNinja Europe Limited,**  
3150 Century Way,  
Thorpe Park,  
Leeds,  
LS15 8ZB, UK  
[ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)

**SharkNinja Germany GmbH,**  
c/o Regus Management GmbH,  
Excellent Business Center 10.+11. Stock,  
Westhafenplatz 1,  
60327 Frankfurt am Main, Germany  
[ninjakitchen.de](http://ninjakitchen.de)

ON400DE\_IB\_MP\_221124\_MV1

# VIELEN DANK

für den Kauf des Ninja®Speedi Rapid Cooking System



## REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF

 [ninjakitchen.eu/registerguarantee](https://ninjakitchen.eu/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: 230 V~, 50 Hz

Watt: 1760 W

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

# INHALTSVERZEICHNIS

<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b> .....	<b>4</b>
<b>Teile und Zubehör</b> .....	<b>6</b>
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	<b>6</b>
<b>Einsetzen von Zubehör und Smart Switch</b> .....	<b>7</b>
<b>Nutzung des Bedienfelds</b> .....	<b>8</b>
Bedientasten .....	8
Garfunktionen .....	8
<b>Verwendung der Rapid Cooker-Funktionen</b> .....	<b>9</b>
SPEEDI MEALS .....	9
DAMPF-HEIßLUFT-FRITTIEREN .....	9
DAMPFBACKEN .....	10
DAMPFGAREN .....	10
<b>Verwendung der Heißluftfritteusen-/Cooker-Funktionen</b> .....	<b>11</b>
GRILLEN .....	11
HEIßLUFT-FRITTIEREN .....	11
BACKEN/RÖSTEN .....	12
DÖRREN .....	12
ANBRATEN/SAUTIEREN .....	13
SLOW COOKING .....	13
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>14</b>
Geschirrspüler und Spülen per Hand .....	14
Reinigung des Deckels .....	14
<b>Fehlersuche und -behebung</b> .....	<b>15</b>
<b>Hilfreiche Tipps</b> .....	<b>15</b>
<b>Garantiebedingungen</b> .....	<b>16</b>

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH • LESEN SIE DIE BEDIENTUNGSLEITUNG VOR DEM GEBRAUCH VOLLSTÄNDIG DURCH

## ⚠️ WARNUNG

- Um eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder zu vermeiden, entsorgen Sie alle Verpackungen sofort nach dem Entpacken.
- Dieses Gerät kann unter Aufsicht und nach ausreichender Einweisung von Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung oder Kenntnissen verwendet werden, wenn sie die damit verbundenen Risiken kennen.
- Kinder dürfen keinen Zugriff auf das Gerät und das Kabel haben. Erlauben Sie kleinen Kindern **AUF KEINEN FALL**, das Gerät zu bedienen oder damit zu spielen. Falls das Gerät in der Nähe von Kindern betrieben werden soll, müssen diese unbedingt beaufsichtigt werden.
- Verschüttete Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Kabel **NICHT** über Tischkanten oder Arbeitsflächen hängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen lassen, auch **NICHT** das Gerät auf oder in die Nähe einer Gas- oder Elektroherdplatte oder eines heißen Backofens stellen.
- Das Gerät **NICHT** auf oder neben einen Heißgas- oder Elektrobrenner oder in einen beheizten Ofen stellen.
- Durch den Dampf und die heißen Speisen im Innentopf können schwere Verbrennungen entstehen. Halten Sie **IMMER** Hände, Gesicht und andere Körperteile vor oder während der Ablassung und beim Öffnen des Deckels nach dem Garen vom Ablassventil fern.
- Das Gerät **NICHT** verwenden, wenn der Kochtopf nicht installiert ist.
- Bevor Sie den abnehmbaren Kochtopf in den Kocher stellen, reinigen und trocknen Sie Topf und Kocher mit einem weichen Tuch.
- Wenn der Kochtopf leer ist, erhitzen Sie ihn **MAXIMAL** 10 Minuten. Andernfalls kann die Kochoberfläche beschädigt werden.
- Verwenden Sie dieses Gerät **NICHT** zum herkömmlichen Frittieren mit Öl.
- Vorsicht ist geboten beim Anbraten von Fleisch und beim Sautieren. Halten Sie Hände und Gesicht vom Kochtopf fern, besonders wenn Sie neue Zutaten hinzufügen, da heißes Öl spritzen kann.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt vorgesehen. Verwenden Sie dieses Gerät **AUSSCHLIESSLICH** für den Zweck, für den es bestimmt ist. Verwenden Sie dieses Gerät **NICHT** in fahrenden Fahrzeugen oder Booten. Verwenden Sie das Gerät **NICHT** im Freien. Zweckentfremdung kann zu Verletzungen führen.
- Nur für den Gebrauch auf einer Arbeitsplatte bestimmt. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, sauber und trocken ist. Stellen Sie das Gerät während des Betriebs **NICHT** in Nähe der Kante der Arbeitsfläche auf.
- Um Stromschläge zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker sowie andere Teile des Geräts **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Nur im bereitgestellten Korb kochen.
- KEIN** Verlängerungskabel verwenden. Ein kurzes Stromkabel wird verwendet, um die Gefahr zu verringern, dass Kinder das Kabel greifen oder sich verfangen, und um das Risiko zu verringern, dass Personen über ein längeres Kabel stolpern.
- Im Fall eines beschädigten Stromkabels oder Steckers verwenden Sie das Gerät **NICHT**. Überprüfen Sie regelmäßig das Gerät und das Stromkabel. Wenn das Gerät nicht funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, stellen Sie die Nutzung sofort ein und rufen Sie den Kundendienst an.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mittels eines externen Timers oder einer Fernsteuerung gedacht.
- IMMER** sicherstellen, dass das Gerät vor dem Gebrauch richtig zusammengebaut wurde.
- NICHT** das obere Lufteinlass- oder hintere Luftauslassventil bei geschlossenem Deckel abdecken. Dadurch wird ein gleichmäßiges Garen verhindert und das Gerät kann beschädigt werden oder überhitzen.
- 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 Keramikochfläche, eine elektrische Spule, einen Gasbrennerherd oder Grill für den Außenbereich. Die Verwendung von Zubehör, das nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft wird, kann zu Brand, Stromschlag oder Verletzungen führen.
- Achten Sie bei der Verwendung dieses Geräts darauf, dass oben und an allen Seiten mindestens 15,25 cm für eine angemessene Luftzirkulation vorhanden sind.
- Befolgen Sie **IMMER** die maximalen und minimalen Flüssigkeitsmengen, wie in den Anweisungen und Rezepten angegeben.
- Um mögliche Dampfschäden zu vermeiden, stellen Sie das Gerät während des Betriebs nicht in unmittelbarer Nähe von Wänden und Schränken auf.
- Verwenden Sie **NIEMALS RAPID COOKER**-Funktionen, ohne Wasser und/oder Zutaten auf den Boden des Kochtopfs zu geben.
- NIEMALS** die Einstellung **SLOW COOKING** ohne Essen und Flüssigkeiten im Kochtopf verwenden.

- Bewegen Sie das Gerät **NICHT**, wenn es in Gebrauch ist.
- Vermeiden Sie, dass das Gargut mit den Heizelementen in Berührung kommt. Überfüllen oder überschreiten Sie den MAX-Füllstand des Kochtopfs **NICHT**. Eine Überfüllung kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen oder den sicheren Gebrauch des Gerätes beeinträchtigen.
- Dieses Gerät **NICHT** zum Kochen von Instant-Reis verwenden.
- Die Steckdosenspannung kann variieren und die allgemeine Leistung und Heizleistung Ihres Produkts beeinträchtigen. Um mögliche Krankheiten zu vermeiden, überprüfen Sie mit einem Bratenthermometer, ob Ihr Gericht gemäß den empfohlenen Temperaturen gekocht wurde.
- Sollte das Gerät schwarzen Rauch abgeben, ziehen Sie sofort den Netzstecker und warten Sie, bis das Rauchen aufhört, bevor Sie den Kochtopf und die Cook- und Crisp-Platte entfernen.
- KEINE** heißen Oberflächen berühren. Die Oberflächen des Geräts sind während und nach dem Betrieb heiß. Um Verbrennungen oder Verletzungen vorzubeugen, nutzen Sie **IMMER** schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe, und verwenden Sie vorhandene Griffe und Knöpfe.
- Beim Transport eines Geräts mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten ist extreme Vorsicht geboten. Unsachgemäße Verwendung, einschließlich des Bewegens des Kochtopfs, kann zu Verletzungen wie schweren Verbrennungen führen.
- Während des Betriebs des Geräts wird heißer Dampf durch das Luftaustrittsventil abgegeben. Stellen Sie das Gerät so auf, dass das Luftaustrittsventil nicht auf das Stromkabel, Steckdosen, Schränke oder andere Geräte gerichtet ist. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand vom Luftaustrittsventil.
- Wenn Sie die Einstellung **SLOW COOKING** verwenden, lassen Sie den Deckel **IMMER** geschlossen.
- Der Kochtopf und die Cook- und Crisp-Platte werden während des Garvorgangs extrem heiß. Vermeiden Sie heißen Dampf und Luft, während Sie den Kochtopf und die Cook- und Crisp-Platte aus dem Gerät entfernen, und stellen Sie sie **IMMER** nach dem Entfernen auf eine hitzebeständige Oberfläche. Berühren Sie während des Garvorgangs oder unmittelbar danach **NICHT** das Zubehör.
- Heben Sie den Deckel **NUR** mit dem Griff an der Vorderseite des Geräts an. Heben Sie den Deckel **NICHT** aus dem Seitenbereich, da kochend heißer Dampf freigesetzt wird.
- Der Kochtopf kann extrem schwer sein, wenn er mit Zutaten gefüllt ist. Beim Anheben des Topfes vom Kocheruntersatz ist Vorsicht geboten.
- Berühren Sie das Zubehör **NICHT** während oder unmittelbar nach dem Garvorgang, da diese während des Garvorgangs extrem heiß werden. Um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden, ist bei der Verwendung des Produkts **IMMER** Vorsicht geboten. Immer langstielige Utensilien und schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe verwenden.
- Die Reinigung und durch den Anwender vorzunehmende Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ausgeführt werden.
- Das Gerät vor dem Reinigen, Zerlegen, Einlegen oder Abnehmen von Bestandteilen und vor Aufbewahrung abkühlen lassen.
- Wenn das Gerät nicht verwendet wird oder gereinigt werden soll, schalten Sie es aus und trennen Sie es von der Stromquelle.
- NICHT** mit einem Scheuerschwamm aus Metall reinigen. Metallstücke können abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags entsteht.
- Informationen zur regelmäßigen Wartung des Gerätes finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.



Weist darauf hin, dass die Bedienungsanleitung gelesen und angeschaut werden muss, 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 BEDIENTUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN

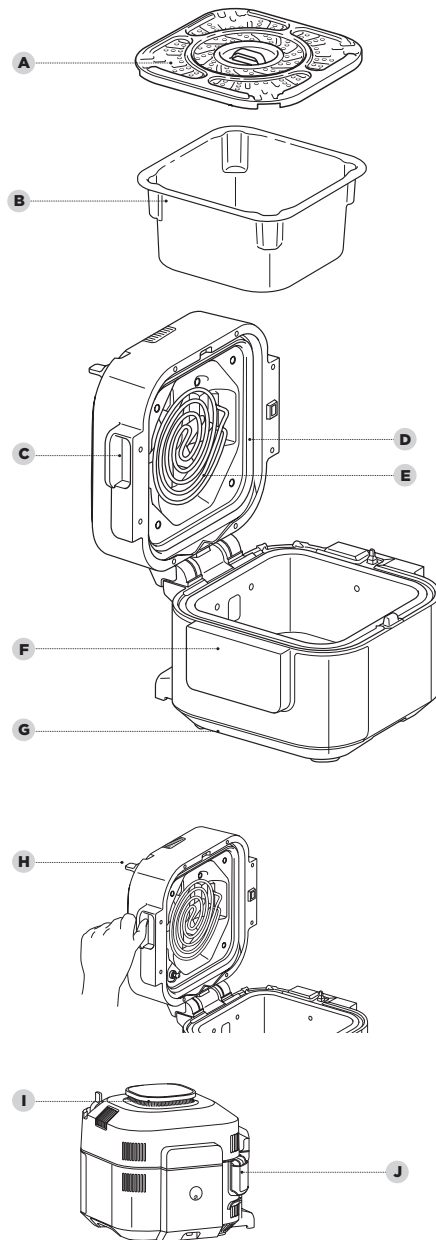
## TEILE UND ZUBEHÖR

- A** Cook- und Crisp-Platte
- B** 5,7 l Kochtopf
- C** Deckelgriff
- D** Kocherdeckel
- E** Heizelement
- F** Bedienfeld
- G** Kocheruntersatz
- H** Smart Switch
- I** Luftaustrittsventil
- J** Kondensatbehälter

### VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- 1** Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliches Klebeband vom Gerät und entsorgen Sie dies. Manche der Sticker müssen dauerhaft auf dem Gerät bleiben. Entfernen Sie **AUSSCHLIESSLICH** Sticker, die mit „peel here“ (hier abziehen) gekennzeichnet sind.
- 2** Beachten Sie dabei besonders die Betriebsanweisungen, Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- 3** Waschen Sie den Kochtopf, die Cook- und Crisp-Platte und den Kondensatbehälter mit warmem Seifenwasser. Anschließend alles gut abspülen und abtrocknen.

Um Ersatzteile und Zubehör zu bestellen, besuchen Sie [ninjakitchen.de](http://ninjakitchen.de).



## EINSETZEN VON ZUBEHÖR UND SMART SWITCH

### ANLEITUNG ZUM EINSETZEN VON ZUBEHÖR

#### COOK- UND CRISP-PLATTE

##### Obere Position

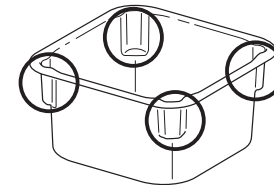
Verwenden Sie die obere Position für proteinreiche Zutaten (z. B. Fleisch) und Gemüse, wenn Sie die Rezeptanweisungen für Speedi-Mahlzeiten befolgen oder wenn Sie den Grill verwenden.

##### Untere Position

Verwenden Sie die untere Position für klassisches Dampfgaren und um die Heißluftfritteusen-Funktion zu nutzen. Beachten Sie unbedingt die Tabellen und Rezepte, um Empfehlungen zur besten Position der Platte zu erhalten.



Um die Cook- und Crisp-Platte in der oberen Position einzusetzen, drehen Sie zuerst die Füße der Platte nach außen, sodass sie über die vier Ecken der Platte hinausragen. Die Füße sollten auf den Leisten an der Basis jeder Nut sitzen, sodass die Platte im Topf erhöht bleibt.



**HINWEIS:** Bevor Sie die Cook- und Crisp-Platte in die obere Position einsetzen, stellen Sie sicher, dass Sie alle Zutaten, die Sie am Boden des Topfs benötigen, hinzufügen.

**HINWEIS:** Rezepte, die die Funktion „Speedi-Meals“ verwenden, erfordern, dass die Cook- und Crisp-Platte in der oberen Position eingesetzt wird.

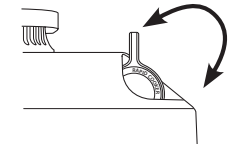
Um die Cook- und Crisp-Platte in der unteren Position einzusetzen, drehen Sie die Füße der Platte nach innen, sodass sie gegen die Unterseite der Platte gedreht werden. Dadurch kann die Cook- und Crisp-Platte auf dem Boden des Topfes ruhen.

### SMART SWITCH VERWENDEN

Mit dem SmartSwitch können Sie zwischen den beiden Garmodi wechseln, die auf dem Schalter angegeben sind:

- Rapid Cooker
- Air Fry/Cooker

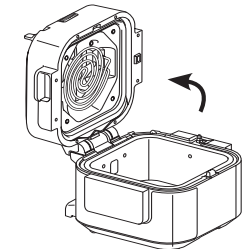
Die Position des SmartSwitch bestimmt, welche Kochfunktion ausgewählt ist.



### ÖFFNEN UND SCHLIESSEN DES DECKELS

Um den Deckel zu öffnen oder zu schließen, verwenden Sie stets den Griff, der sich vorn in der Mitte des Geräts befindet, direkt über dem Bedienfeld.

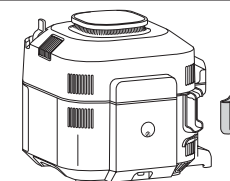
Sie können den Deckel öffnen und schließen, wenn sich der SmartSwitch entweder in der Position RAPID COOKER oder AIR FRY/COOKER befindet.

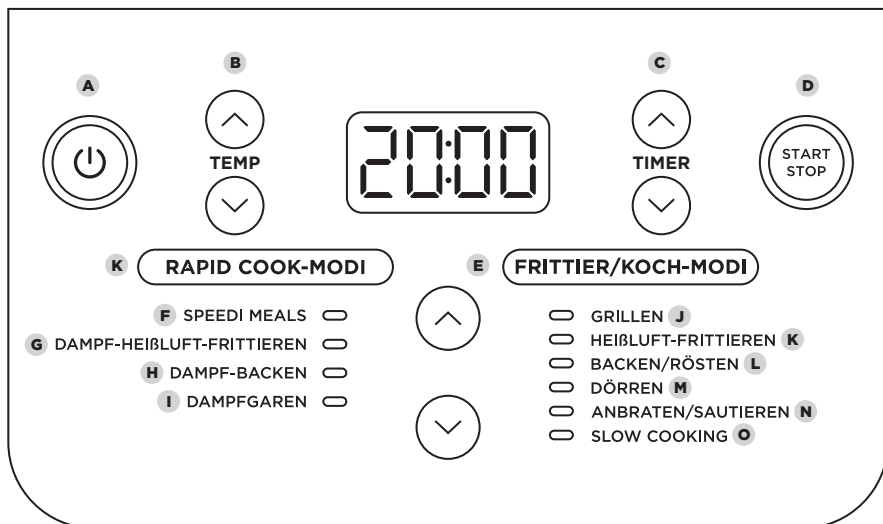


### ENTFERNEN UND ANBRINGEN DES KONDENSATBEHÄLTERS

Um den Kondensatbehälter anzubringen, schieben Sie ihn in den Schlitz am Kocheruntersatz. Ziehen Sie ihn nach jedem Gebrauch heraus, um ihn von Hand zu reinigen.

**HINWEIS:** Entleeren Sie nach dem Garen überschüssiges Wasser, das sich im Kondensatbehälter angesammelt hat.





## BEDIENTASTEN

- A** : Der Ein-/Ausschalter schaltet das Gerät aus und stoppt alle Garfunktionen.
- B LINKE PFEILE:** Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile links neben der Anzeige, um die Gartemperatur anzupassen.
- C RECHTE PFEILE:** Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit anzupassen.
- D START-/STOP-Taste:** Drücken, um den Garvorgang zu starten. Wenn Sie die Taste während des Garvorgangs des Geräts drücken, wird die aktuelle Garfunktion unterbrochen.
- E PFEILE IN DER MITTE:** Nachdem Sie mit dem SmartSwitch einen Modus ausgewählt haben, scrollen Sie mit den mittleren Pfeilen durch die verfügbaren Funktionen, bis die gewünschte Funktion aufleuchtet.

## GARFUNKTIONEN

### RAPID COOKER

- F SPEEDI-MEALS:** Verwenden Sie diese Funktion, um in weniger als 30 Minuten schnelle und köstliche Mahlzeiten zuzubereiten.
- G DAMPF-HEIßLUFT-FRITTIEREN:** Für eine Kombination aus saftigen und knusprigen Ergebnissen.
- H DAMPFBACKEN:** Backen Sie fluffige Kuchen und schnelle Brote.
- I DAMPFGAREN:** Schonendes Garen von empfindlichen Lebensmitteln mit hoher Temperatur.

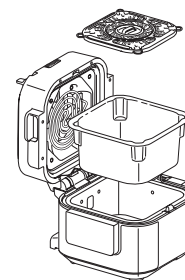
### AIR FRY-/COOKER-MODUS

- J GRILLEN:** Verwenden Sie hohe Hitze von oben, um die Oberseite Ihrer Mahlzeiten zu garen und zu bräunen.
- K HEIßLUFT-FRITTIEREN:** Sorgt für krosse und knackige Speisen mit wenig oder ohne Öl.
- L BACKEN/RÖSTEN:** Verwenden Sie das Gerät wie einen Ofen mit trockener Hitze für zartes Fleisch, gebackene Leckereien und mehr.
- M DÖRREN:** Dörren Sie Fleisch, Obst und Gemüse, um gesunde Snacks zuzubereiten.
- N ANBRATEN/SAUTIEREN:** Verwenden Sie das Gerät als Herd zum Anbraten von Fleisch, Anschwitzen von Gemüse, Köcheln von Saucen und mehr.
- O SLOW COOKING:** Garen Sie Ihre Speisen über längere Zeit bei niedrigerer Temperatur.

Zum Einschalten des Geräts stecken Sie das Stromkabel in eine Wandsteckdose und drücken Sie die Taste.

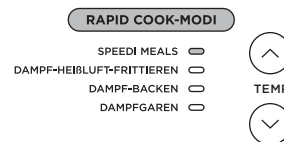
## SPEEDI MEALS

- 1** Stellen Sie sicher, dass Sie die Cook- und Crisp-Platte vom Topfboden entfernen, bevor Sie beginnen.
- 2** Geben Sie Flüssigkeit und Zutaten nach Rezept auf den Topfboden.
- 3** Ziehen Sie die Füße an der Cook- und Crisp-Platte heraus, dann stellen Sie die Platte in die obere Position im Topf. Geben Sie die Zutaten gemäß den Rezeptanweisungen auf die Platte.



- 4** Verschieben Sie den SmartSwitch auf RAPID COOKER und verwenden Sie dann die mittleren Pfeile, um SPEEDI MEALS auszuwählen. Die Standardeinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben der Anzeige, um eine Temperatur von 150 °C bis 240 °C in 5-Grad-Schritten auszuwählen.

**HINWEIS:** Bei Temperaturen über 210 °C beträgt die maximale Garzeit 30 Minuten.



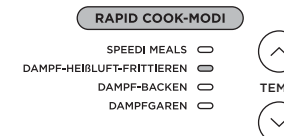
- 5** Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in Minuten-Schritten auf bis zu 1 Stunde einzustellen.
- 6** Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
- 7** Die Anzeige zeigt Fortschrittsbalken an, die anzeigen, dass das Gerät Dampfdruck aufbaut. Wenn das Gerät das entsprechende Dampfdruckniveau erreicht, beginnt der Timer herunterzuzählen.

- 8** Wenn die Garzeit Null erreicht, piept das Gerät und zeigt „End“ an. Wenn Ihr Gericht mehr Zeit benötigt, verwenden Sie die Aufwärtspfeile rechts neben der Anzeige, um zusätzliche Zeit hinzuzufügen. Das Gerät überspringt das Vorheizen.

**HINWEIS:** Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, die proteinhaltigen Lebensmittel und/oder das Gemüse von der Cook- und Crisp-Platte nehmen. Verwenden Sie dann eine Silikonzange, um die Mittelgriffe zu greifen und die Platte aus dem Gerät zu nehmen.

## DAMPF-HEIßLUFT-FRITTIEREN

- 1** Füllen Sie die Zutaten nach Rezept ein.
- 2** Verschieben Sie den SmartSwitch auf RAPID COOKER. Verwenden Sie die mittleren Pfeile, um DAMPF-HEIßLUFT-FRITTIEREN auszuwählen. Die Standardeinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben der Anzeige, um eine Temperatur von 150 °C bis 220 °C in 5-Grad-Schritten auszuwählen.



- 3** Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in Minuten-Schritten auf bis zu 1 Stunde und dann in 5-Minuten-Schritten von 1 Stunde auf bis zu 4 Stunden einzustellen.

**HINWEIS:** Bei Temperaturen über 210 °C beträgt die maximale Garzeit 30 Minuten.

- 4** Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
- 5** Die Anzeige zeigt Fortschrittsbalken an, die anzeigen, dass das Gerät Dampfdruck aufbaut.
- 6** Wenn das Gerät das entsprechende Dampfdruckniveau erreicht, beginnt der Timer herunterzuzählen.



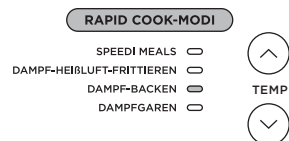
- 7** Wenn die Garzeit Null erreicht, piept das Gerät und zeigt „End“ an. Wenn Ihr Gericht mehr Zeit benötigt, verwenden Sie den Aufwärtspfeil rechts neben der Anzeige, um zusätzliche Zeit hinzuzufügen. Das Gerät überspringt das Vorheizen.



## VERWENDUNG DER RAPID COOKER-FUNKTIONEN - FORTS.

### DAMPF-BACKEN

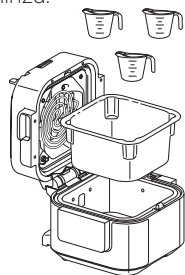
- 1 Stellen Sie sicher, dass die Cook- und Crisp-Platte sich in der unteren Position befindet. Legen Sie das Backzubehör auf die Platte.
- 2 Verschieben Sie den SmartSwitch auf RAPID COOKER und verwenden Sie dann die mittleren Pfeile, um DAMPF-BACKEN auszuwählen. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben der Anzeige, um die Temperatur in 5-Grad-Schritten zwischen 120 °C und 210 °C einzustellen.
- 3 Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in Minuten-Schritten auf bis zu 1 Stunde und 15 Minuten einzustellen.
- 4 Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
- 5 Die Anzeige zeigt Fortschrittsbalken an, die anzeigen, dass das Gerät Dampfdruck aufbaut.



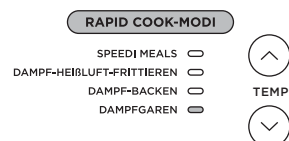
- 6 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, beginnt der Timer herunterzuzählen.
- 7 Wenn die Garzeit Null erreicht, piept das Gerät und zeigt „End“ an. Wenn Ihr Gericht mehr Zeit benötigt, verwenden Sie den Aufwärtspfeil rechts neben der Anzeige, um zusätzliche Zeit hinzuzufügen. Das Gerät überspringt das Vorheizen.

### DAMPFGAREN

- 1 Geben Sie zunächst Wasser in den Topfboden. Stellen Sie sicher, dass die Cook- und Crisp-Platte sich in der unteren Position befindet und geben Sie die Zutaten hinzu.



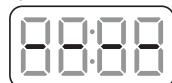
- 2 Verschieben Sie den SmartSwitch auf RAPID COOKER und verwenden Sie dann die mittleren Pfeile, um DAMPFGAREN auszuwählen.



- 3 Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in Minuten-Schritten auf bis zu 1 Stunde einzustellen.
- 4 Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.

**HINWEIS:** Bei der DAMPFGARFUNKTION ist keine Temperatureinstellung erforderlich.

- 5 Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen, um die Flüssigkeit zum Aufkochen zu bringen. Die Anzeige zeigt Fortschrittsbalken an, die anzeigen, dass das Gerät Dampfdruck aufbaut. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, zeigt die Anzeige die eingestellte Temperatur an und der Timer beginnt herunterzuzählen. Die Vorheiz-Animation wird so lange angezeigt, bis die ausgewählte Temperatur erreicht wird. Anschließend erscheint der Timer auf der Anzeige und beginnt mit dem Herunterzählen.

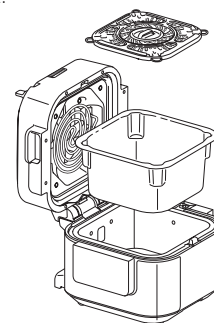


- 6 Wenn die Garzeit Null erreicht, piept das Gerät und zeigt „End“ an.

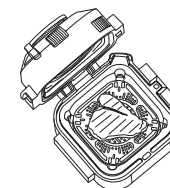
## VERWENDUNG DER HEISSLUFTFRITTEUSEN-/COOKER-FUNKTIONEN

### GRILLEN

- 1 Stellen Sie sicher, dass die Cook- und Crisp-Platte sich in der oberen Position befindet.



- 2 Legen Sie die Zutaten auf die Cook- und Crisp-Platte und schließen Sie den Deckel.



- 3 Verschieben Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/COOKER und verwenden Sie dann die mittleren Pfeile, um GRILLEN auszuwählen. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben der Anzeige, um eine Temperatur zwischen 210 °C und 240 °C einzustellen.

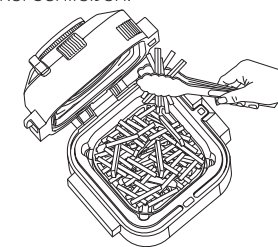


- 4 Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in Minuten-Schritten auf bis zu 30 Minuten einzustellen.
- 5 Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
- 6 Wenn die Garzeit Null erreicht, piept das Gerät und zeigt „End“ an.

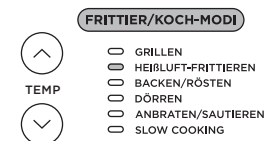
**HINWEIS:** Bevor Sie Air Fry verwenden, lassen Sie das Gerät 5 Minuten vorheizen, wie bei Ihrem herkömmlichen Ofen.

### HEIßLUFT-FRITTIEREN

- 1 Stellen Sie sicher, dass die Cook- und Crisp-Platte sich in der unteren Position befindet.
- 2 Alle Zutaten in den Topf geben und den Deckel schließen.



- 3 Bewegen Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/COOKER, das Gerät ist standardmäßig auf HEIßLUFT-FRITTIEREN eingestellt. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben der Anzeige, um eine Temperatur zwischen 210 °C und 240 °C einzustellen.



- 4 Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in Minuten-Schritten auf bis zu 1 Stunde einzustellen.
- 5 Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.

**HINWEIS:** Für beste Ergebnisse wird empfohlen, die Zutaten während des Heißluftfrittierens regelmäßig zu schütteln. Sie können den Deckel öffnen und den Topf herausheben, um die Zutaten zu schütteln oder zu wenden, damit sie gleichmäßig gebräunt werden. Senken Sie danach den Topf wieder in das Gerät und schließen Sie den Deckel. Das Garen wird automatisch fortgesetzt, nachdem der Deckel geschlossen wurde.

- 6 Wenn die Garzeit Null erreicht, piept das Gerät und zeigt 5 Minuten lang „End“ an.

# VERWENDUNG DER HEISSLUFTFRITTEUSEN-/ COOKER-FUNKTIONEN

**HINWEIS:** Bevor Sie die Backen/Rösten-Funktion verwenden, lassen Sie das Gerät 5 Minuten vorheizen, wie bei Ihrem herkömmlichen Ofen.

## BACKEN/RÖSTEN

- 1 Stellen Sie sicher, dass die Cook- und Crisp-Platte sich auf dem Topfboden befindet.
- 2 Verschieben Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/COOKER und verwenden Sie dann die mittleren Pfeile, um Backen/Rösten auszuwählen. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben der Anzeige, um eine Temperatur zwischen 120 °C und 210 °C einzustellen.



- 3 Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in Minuten-Schritten auf bis zu 1 Stunde und dann in 5-Minuten-Schritten von 1 Stunde auf bis zu 4 Stunden einzustellen.
- 4 Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
- 5 Wenn die Garzeit Null erreicht, piept das Gerät und zeigt „End“ an.

## DÖRREN

- 1 Stellen Sie sicher, dass die Cook- und Crisp-Platte sich in der unteren Position befindet.



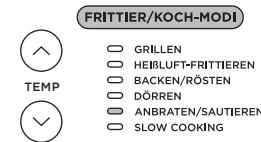
- 2 Verschieben Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/COOKER und verwenden Sie dann die mittleren Pfeile, um DÖRREN auszuwählen. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben der Anzeige, um eine Temperatur zwischen 40 °C und 90 °C in Schritten von 5 °C auszuwählen.



- 3 Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige, um eine Garzeit in 15-Minuten-Schritten von 1 Stunde bis zu 12 Stunden einzustellen.
- 4 Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
- 5 Wenn die Garzeit Null erreicht, piept das Gerät und zeigt „End“ an.

## ANBRATEN/SAUTIEREN

- 1 Stellen Sie sicher, dass Sie die Cook- und Crisp-Platte vom Topf entfernen, bevor Sie beginnen. Geben Sie die Zutaten in den Topf.
- 2 Verschieben Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/COOKER und verwenden Sie dann die mittleren Pfeile, um ANBRATEN/SAUTIEREN auszuwählen. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben der Anzeige, um „Lo 1“, „2“, „3“, „4“, oder „Hi 5“ auszuwählen.



**HINWEIS:** Bei der SEAR/SAUTÉ (Anbraten/Sautieren) Funktion ist die Temperatureinstellung nicht verfügbar.

- 3 Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
- 4 Um die ANBRATEN/SAUTIEREN Funktion auszuschalten, drücken Sie die START/STOP Taste. Um eine andere Garfunktion auszuwählen, drücken Sie auf START/STOP, um die Garfunktion zu beenden und verwenden Sie anschließend den SmartSwitch und die Pfeile in der Mitte, um die gewünschte Garfunktion auszuwählen.

**HINWEIS:** Sie können diese Funktion bei geöffnetem oder geschlossenem Deckel verwenden.

**HINWEIS: IMMER** Antihaft-Utensilien im Kochtopf verwenden. **AUF KEINEN FALL** Metallutensilien verwenden, da diese die Antihaftbeschichtung des Topfes zerkratzen können.

**HINWEIS:** SEAR/SAUTÉ (Anbraten/Sautieren) schaltet sich automatisch nach 1 Stunde für „4“ und „Hi 5“ und 4 Stunden für „Lo 1“, „2“ und „3“ aus.

## SLOW COOKING

- 1 Bevor Sie beginnen, müssen Sie die Cook- und Crisp-Platte herausnehmen und die Zutaten auf den Boden des Topfes geben. Füllen Sie den Topf **NICHT** über die maximale Fülllinie hinaus (an der Innenseite des Topfes angegeben).
- 2 Verschieben Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/COOKER und verwenden Sie dann die mittleren Pfeile, um SLOW COOKING auszuwählen. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben der Anzeige, um „Hi“, „Lo“ oder „BUFFET“ auszuwählen.



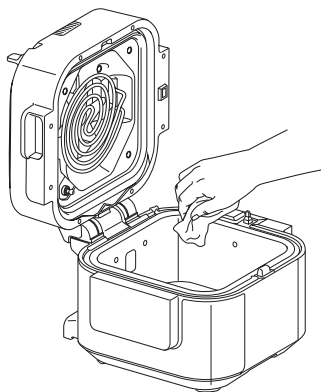
- 3 Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit anzupassen.

**HINWEIS:** Die Zeit für SLOW COOKING BUFFET kann zwischen 2 und 12 Stunden eingestellt werden, die Zeit für SLOW COOKING LO zwischen 6 und 12 Stunden. Die Einstellung für SLOW COOKING HI kann zwischen 4 und 12 Stunden eingestellt werden.

- 4 Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
- 5 Wenn die Garzeit Null erreicht, piept das Gerät, wechselt automatisch in den „Keep Warm“-Modus (Warmhalten) und beginnt mit dem Hochzählen.

## REINIGUNG UND PFLEGE

### Geschirrspüler und Spülen per Hand



Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Reinigung vollständig abgekühlt ist.
- 2 Reinigen Sie den Kocheruntersatz und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch.
- 3 Der Kochtopf, die Cook- und Crisp-Platte und der Kondensatbehälter können im Geschirrspüler gereinigt werden.

**HINWEIS: NIEMALS** den Kocheruntersatz in die Spülmaschine stellen oder in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

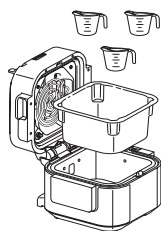
- 4 Wenn Speiserückstände am Kochtopf oder der Cook- und Crisp-Platte kleben, füllen Sie den Topf mit Wasser, um diese vor dem Reinigen einweichen zu lassen. **AUF KEINEN FALL** einen Scheuerschwamm verwenden. Falls Schrubben erforderlich ist, verwenden Sie ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel oder flüssiges Spülmittel mit einem Nylonschwamm oder einer Bürste.
- 5 Trocknen Sie alle Teile nach jedem Gebrauch an der Luft.

### REINIGUNG DES DECKELS

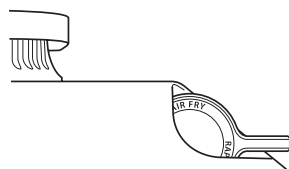
Wir empfehlen, das Innere des Deckels vor dem Garen mit „Nasskochfunktionen“ zu überprüfen, zu denen SLOW COOKING, ANBRATEN/SAUTIEREN und alle RAPID COOKER-Funktionen gehören. Wenn Sie Speisereste oder Ölablagerungen sehen, empfehlen wir, das Gerät mit Dampf zu reinigen (siehe Anweisungen unten) und dann die Innenseite des Deckels abzuwischen.

#### DAMPFREINIGUNGSANLEITUNG:

- 1 Füllen Sie den Topf mit 700 ml Wasser.



- 2 Verschieben Sie den Smart Switch auf RAPID COOKER.



- 3 Wählen Sie STEAM (Dampfgaren) aus und stellen Sie die Zeit auf 30 Minuten ein. Auf START/STOP drücken.
- 4 Wenn die Zeit Null erreicht und das Gerät abgekühlt ist, wischen Sie die Innenseite des Deckels mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab. **VORSICHT:** Berühren Sie beim Reinigen des Deckelinneren nicht den Lüfter.
- 5 Wiederholen Sie die Schritte 3 und 4 nach Bedarf und reinigen Sie nach Bedarf.
- 6 Entfernen Sie das Wasser aus dem Topf und achten Sie darauf, sowohl den Kochtopf als auch die Cook- und Crisp-Platte zu spülen, um sicherzustellen, dass alle Rückstände entfernt werden.

**HINWEIS:** Entleeren Sie überschüssiges Wasser, das sich im Kondensatbehälter angesammelt hat.

## FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG

### Wie kann ich den Schnellkochvorgang durchführen?

- Dieses Gerät **hat keine** Schnellkochfunktion. Garen Sie stattdessen schnell mit den RAPID COOKER-Funktionen. Schauen Sie in das Rezeptheft für weitere Ideen.

### Bei Verwendung der RAPID COOKER-Funktionen werden Fortschrittsbalken auf dem Display angezeigt.

- Dies zeigt an, dass das Gerät Dampfdruck aufbaut. Wenn das Gerät damit fertig ist, wird die eingestellte Garzeit heruntergezählt.

### Bei Verwendung der RAPID COOKER-Funktionen entweicht viel Dampf aus meinem Gerät.

- Es ist normal, dass während des Garens Dampf durch das Ventil entweicht. Sorgen Sie für ausreichend Platz, wenn Sie dieses Gerät verwenden, und stellen Sie sicher, dass die Entlüftung nicht auf das Stromkabel, die Steckdose oder die Schränke gerichtet ist.

### Das Gerät zählt auf- und nicht abwärts.

- Der Garzyklus ist abgeschlossen und das Gerät befindet sich im Modus KEEP WARM.

### Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung „ADD POT“.

- Der Kochtopf befindet sich nicht auf dem Kocheruntersatz. Der Kochtopf ist für alle Funktionen erforderlich.

### Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung „SHUT LID“.

- Der Deckel ist offen und muss geschlossen werden, um die ausgewählte Funktion zu starten.

### Die Meldung „ERR“ erscheint.

- Das Gerät funktioniert nicht richtig. Online-Support finden Sie unter [ninjakitchen.de](http://ninjakitchen.de)

## HILFREICHE TIPPS

- 1 Wenn Sie sich auf unsere Mahlzeitentabellen im Rezeptheft beziehen, geben Sie für größere Fleischstücke 3 bis 5 Minuten zur Garzeit hinzu (bitte beachten Sie jedoch, dass dies zu einem Übergaren von Getreide führen kann). Wir empfehlen, die empfohlene Größe und das Gewicht des Fleisches einzuhalten.
- 2 Um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen, achten Sie darauf, dass die Zutaten gleichmäßig auf dem Boden des Kochtopfs verteilt sind und diese sich nicht überlappen. Falls sich Zutaten überlappen sollten, achten Sie darauf, diese nach der Hälfte der Garzeit zu schütteln.



## ZWEI (2) JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE FÜR [NINJA® SPEEDI ON400DE]

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, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Deutschland) gibt.

### Ninja\*-Garantie

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

### Wie lang ist die Garantie auf unsere Produkte?

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

### Wo ist die Garantie räumlich gültig?

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

### Wie mache ich die Garantie geltend?

Wenden Sie sich hierzu bitte an unseren Kundendienst. Unsere Kundendienst-Helpline (0800 000 9063) ist von Montag bis Freitag von 9.00 bis 18.00 Uhr für Sie da. Der Anruf ist kostenlos, und Sie werden sofort zu einem Mitarbeiter von uns durchgestellt. Halten Sie hierzu auch bitte Ihren Kaufbeleg bereit. Bitte bewahren Sie den Kaufbeleg immer auf. Wenn ein Garantiefall eintritt, brauchen wir den Kaufbeleg, um zu prüfen, ob die Informationen, die Sie uns gegeben haben, korrekt sind. Wenn Sie keinen gültigen Kaufbeleg vorlegen können, verlieren Sie dadurch Ihren Garantieanspruch.

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

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

Sie erhalten auch Online-Unterstützung unter [www.ninjakitchen.eu](http://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](http://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](http://www.ninjakitchen.eu).

### Was wird durch die Garantie abgedeckt?

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

### Was wird durch die Garantien nicht abgedeckt?

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

### Wo kann ich Originalersatzteile und Originalzubehör von Ninja kaufen?

Ersatzteile und Zubehör von Ninja werden von denselben Ingenieuren entwickelt, die auch Ihr Ninja-Küchengerät entwickelt haben. Die vollständige Palette der Ersatz- und Zubehörteile von Ninja für alle Ninja-Geräte finden Sie unter [www.ninjakitchen.de](http://www.ninjakitchen.de).

