

NINJA®

DT200EU

BEDIENUNGSANLEITUNG

FOODI® 10-in-1 XL-Multifunktionsofen



VIELEN DANK
für den Kauf des Ninja® Foodi® 10-in-1 XL-Multifunktionsofens



REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF

- ninjakitchen.eu/registerguarantee/
- Scannen Sie den QR-Code mit einem Mobilgerät

BEWAHREN SIE DIE FOLGENDEN INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Kaufdatum: _____
(Bewahren Sie die Quittung sorgfältig auf)

Gekauft bei: _____

TECHNISCHE DATEN

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

Leistung: 2400 W

TIPP: Sie finden die Modell- und Seriennummer auf dem QR-Code-Etikett am Sockel des Geräts.

PRODUKTREGISTRIERUNG

Bitte besuchen Sie ninjakitchen.eu oder rufen Sie 0800 862 0453 an, um Ihr neues Ninja®-Produkt innerhalb von 28 Tagen des Kaufs zu registrieren. Sie werden gebeten, uns den Namen des Geschäfts, das Kaufdatum, die Modellnummer und Ihren Namen und Ihre Anschrift mitzuteilen. Die Registrierung ermöglicht es uns, Sie im unwahrscheinlichen Fall einer Mitteilung zur Produktsicherheit zu kontaktieren.

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Sicherheitshinweise..... 2

Bestandteile 4

Zubehör-Platzierung..... 5

Vor dem ersten Gebrauch 5

Nutzung des Bedienfelds..... 6

Funktionen 6

Bedienfeldanzeige und Bedientasten.....7

Verwendung Ihres Foodi® 10-in-1 XL-Multifunktionsofens..... 8

Wann man das Bratenblech verwendet..... 8

Verwendung der Garfunktionen mit Rostpositionen 8

Rauch reduzieren 9

Nutzung der Kochfunktionen.....10

 Whole Roast10

 Roast10

 Air Fry 11

 Bake..... 11

 Dehydrate.....12

 Grill12

 Toast12

 Bagel13

 Pizza13

 Reheat.....13

Reinigung und Pflege 14

Tägliche Reinigung14

Tiefenreinigung14

Kaufbares Zubehör 15

Fehlerbehebung und häufig gestellte Fragen 15

Ersatzteile 16

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

⚠️ WARNUNG

- 1 Lesen Sie vor dem Gebrauch des Ofens und des Zubehörs alle Anweisungen durch.
- 2 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.
- 3 Wenn die Speisen beim Kochen Feuer fangen, **NICHT** die Ofentür öffnen.
 - Wenn Sie dies sicher tun können, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
 - Das Feuer **KEINESFALLS** mit Wasser löschen. Speisen können Fett enthalten und Wasser kann ein Feuer verschlimmern.
 - Wenn Feuer aus der Ofentür kommt, rufen Sie sofort die Feuerwehr.
 - Den Ofen **NICHT** benutzen, wenn es bereits ein Feuer gegeben hat. Möglicherweise wurde er beschädigt und es besteht Brand- oder Schockgefahr.
- 4 Um eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder zu vermeiden, entsorgen Sie alle Verpackungen sofort nach dem Entpacken.
- 5 Vergewissern Sie sich, dass alle für den ordnungsgemäßen und sicheren Betrieb des Ofens erforderlichen Teile vorhanden sind.
- 6 **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.
- 7 **NIEMALS** eine Steckdose unterhalb der Arbeitsplatte verwenden.
- 8 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.
- 9 Das Kabel **NICHT** über den Rand der Tischkante oder der Arbeitsfläche hängen oder heiße Oberflächen wie z. B. den Herd oder andere Öfen berühren lassen.
- 10 Lassen Sie den Ofen während der Benutzung **NIEMALS** unbeaufsichtigt.
- 11 **KEINE** Gegenstände direkt auf die Heizelemente stellen und **NICHT** das Krümelblech oder Teile des Ofens mit Aluminiumfolie abdecken. Dadurch würde der Ofen überhitzen oder ein Feuer verursacht.
- 12 Ofen **NICHT** mit falsch eingesetztem Krümelblech verwenden. Krümelblech **MUSS** unter den unteren Heizelementen platziert werden.
- 13 Um Stromschläge zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker sowie andere Teile der Hauptgerät **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- 14 Im Fall eines beschädigten Stromkabels oder Steckers verwenden Sie den Ofen **NICHT**. Überprüfen Sie den Ofen und das Stromkabel regelmäßig. Wenn der Ofen nicht funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, stellen Sie die Nutzung sofort ein und rufen Sie den Kundendienst an.
- 15 Decken Sie die Lufteinlassventile oder den Luftauslass **NICHT** ab, während das Gerät in Gebrauch ist. Dadurch wird ein gleichmäßiges Garen verhindert und das Gerät kann beschädigt werden oder überhitzen.
- 16 **NICHTS** in die Lüftungsschlitze stecken und sie nicht blockieren.
- 17 **KEINE** Gegenstände oben auf die Oberfläche stellen, während es in Betrieb ist, außer es handelt sich um zugelassene Zubehörteile von Ninja.
- 18 Bevor Sie jegliches Zubehör in den Ofen einsetzen, stellen Sie sicher, dass alles sauber und trocken ist.
- 19 Nur für den Gebrauch auf einer Arbeitsplatte bestimmt. Den Ofen **NICHT** in der Nähe des Randes einer Arbeitsplatte eines Heißgas- oder Elektrobrenners aufstellen. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, sauber und trocken ist.
- 20 Dieser Ofen ist nur für den Gebrauch im Haushalt vorgesehen. Verwenden Sie dieses Gerät **AUSSCHLIEßLICH** für den Zweck, für den es bestimmt ist. Zweckentfremdung kann zu Verletzungen führen.
- 21 **KEINE** Materialien außer dem mitgelieferten Zubehör in diesem Ofen aufbewahren, wenn er nicht in Gebrauch ist.
- 22 **NICHT** im Freien verwenden. **NICHT** in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden.

- 23 **KEINE** Zubehörteile verwenden, die nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft werden.
- 24 Achten Sie bei der Verwendung dieses Ofens darauf, dass genügend Platz für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- 25 Lassen Sie den Ofen **NIEMALS** in Berührung mit brennbarem Material kommen oder damit bedeckt werden, einschließlich Gardinen, Vorhängen, Wänden oder dergleichen, während er in Betrieb ist, es kann zu einem Feuer kommen.
- 26 Dieser Ofen verfügt über eine Tür aus gehärtetem Glas, das auch bruchstabil ist. Vermeiden Sie Kratzer auf der Oberfläche der Tür oder Einkerbungen an den Kanten.
- 27 **NICHTS** direkt auf Heizelemente stellen und den Ofen **NICHT** ohne Drahtgitter oder Heißluft-Frittieren-Korb benutzen.
- 28 **KEINE** Aerosolsprays oder Geschmacksstoffe in den Ofen sprühen, während er in Betrieb ist.
- 29 Beim Hineingeben bzw. Entfernen von jeglichen Gegenständen in den bzw. aus dem Ofen vorsichtig vorgehen, besonders wenn er heiß ist.
- 30 Die 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.
- 31 Vermeiden Sie, dass das Gargut mit den Heizelementen in Berührung kommen. Eine übermäßige Befüllung mit Gargut kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen oder den sicheren Gebrauch des Ofens beeinträchtigen.
- 32 Übergroße Lebensmittel oder Metallutensilien dürfen nicht in den Ofen eingeführt werden, da dies zu einem Brand oder der Gefahr eines Stromschlags führen kann.
- 33 Außer Backpapier **KEINE** der folgenden Materialien in den Ofen geben: Papier, Karton, Kunststoff, Bratschläuche und dergleichen.
- 34 Bei der Verwendung von Behältern, die aus anderen Materialien als Metall oder Glas bestehen, ist äußerste Vorsicht geboten.
- 35 **KEINE** heißen Oberflächen berühren. Die Oberflächen des Ofens und die Glastür sind während des Betriebs und im Anschluss daran heiß. Benutzen Sie **IMMER** schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe und verwenden Sie vorhandene Griffe, um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden.
- 36 Verschüttete Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Bitte gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn der Ofen heißes Gargut enthält. Unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen.
- 37 Informationen zur regelmäßigen Wartung des Ofens finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.
- 38 Reinigung und durch den Anwender vorzunehmende Wartungsarbeiten sollten nicht von Kindern ausgeführt werden.
- 39 Das Gerät vollständig abkühlen lassen, bevor Sie es reinigen und zur Lagerung bewegen.
- 40 Wenn Sie das Gerät nicht verwenden, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Netzstecker. Ziehen Sie das Stromkabel immer am Stecker aus der Steckdose. Niemals den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, indem Sie an dem flexiblen Kabel ziehen.
- 41 **NICHT** mit einem Scheuerschwamm aus Metall reinigen. Teile können abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags besteht.
- 42 Den Ofen **NICHT** als Wärmequelle oder zum Trocknen verwenden.
- 43 Das Stromkabel ist nicht ersetzbar. Bitte wenden Sie sich bei Beschädigungen an den Kundendienst von SharkNinja.



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

BESTANDTEILE

- A

Hauptgerät
(zugehöriges Stromkabel
ist nicht abgebildet)
- B

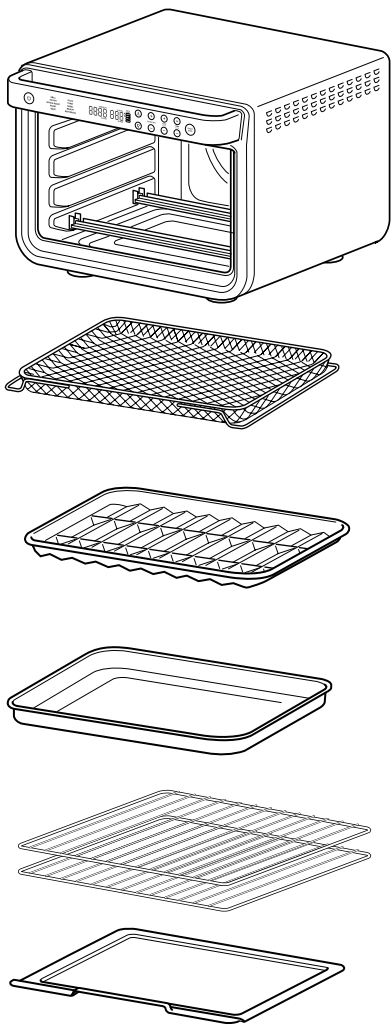
Heißluft-Frittieren-Korb
Bei Verwendung der AIR-FRY-
funktion einsetzen. Abwaschen von
Hand empfohlen.
- C

Bratenblech
Passt auf das Backblech, um Fett
unter gerösteten oder luftfrittierten
Speisen aufzufangen und Rauch-
und Fettspritzer zu reduzieren.
Nur von Hand abwaschen.
- D

Backblech
Auf den Gitterrost stellen.
Nur von Hand abwaschen.
- E

2 Grillroste
Allein verwenden oder das Backblech
daraufstellen. Abwaschen von Hand
empfohlen.
- F

Herausnehmbares Krümelblech
(bereits in das Gerät eingesetzt)
Muss eingesetzt bleiben, wenn der Ofen
benutzt wird. Nur von Hand abwaschen.

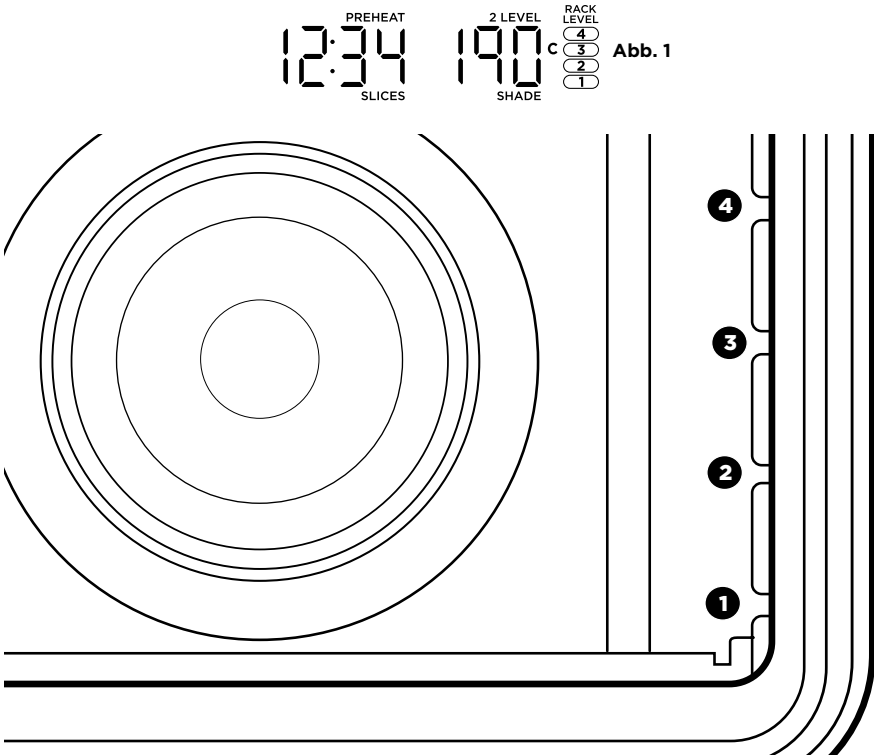


WICHTIG: Das Krümelblech muss unter den unteren Heizelementen platziert werden. **NICHT** in Gitterrostpositionen schieben.

VERNÜNFIGE VERHALTENSWEISEN / GUTE ANGEWOHNHEITEN:

- Den Ofen beim Garen **NICHT** unbeaufsichtigt lassen. Wenn möglich, bei Nichtbenutzung den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, um Unfälle auszuschließen.
- Einen Feuerlöscher oder eine Brandschutzdecke an einem sicheren, bekannten Ort bereithalten. Wenn Sie keinen Feuerlöscher haben, löschen Sie die Flammen mit Natron, bis sie aus sind.
- Wenn ein Feuer auftritt und die Lebensmittel im Ofen nicht fettig sind, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und löschen Sie die Flammen mit Wasser, bis das Feuer aus ist. **KEIN** Wasser verwenden, wenn Fett vorhanden ist, da dies das Feuer verschlimmern kann. Stattdessen Natron verwenden.

ZUBEHÖR-PLATZIERUNG



Der Ofen verfügt über 4 Rostpositionen, auf denen Ihr Zubehör in das Gerät geschoben werden kann (**siehe Abbildung oben**). Wenn Sie eine Funktion auswählen, leuchtet/n auf dem Bedienfeld die entsprechende(n) Rostposition auf. Die Zahlen auf dem Bedienfeld (**siehe Abb. 1**) stimmen mit denen im Inneren des Geräts überein. Weitere Informationen finden Sie auf Seite 8.

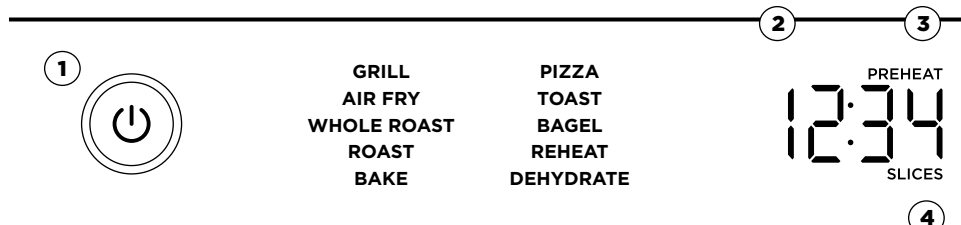
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- 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 besonders die Betriebsanweisungen, Warnungen und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- 3 Den Heißluft-Frittieren-Korb, das Backblech, den Gitterrost, das Bratenblech und das herausnehmbare Krümelblech in warmem Seifenwasser abwaschen und anschließend gründlich abspülen und abtrocknen. Braten-, Back- oder herausnehmbares Krümelblech **NICHT** in die Spülmaschine stellen. Oberflächen können Schaden nehmen. Tauchen Sie das Hauptgerät **NIEMALS** in Wasser.

Wir empfehlen, alle Zubehöerteile im Ofen zu platzieren, ROAST auszuwählen, und den Ofen 20 Minuten lang bei 180 °C ohne Gargut laufen zu lassen. Dadurch werden alle Rückstände entfernt. Dies ist völlig sicher und nicht schädlich für die Leistung des Ofens.

HINWEIS: Zubehör sollte von Hand gewaschen werden. Der Heißluft-Frittieren-Korb und die Gitterroste können in die Spülmaschine gestellt werden, können sich jedoch mit der Zeit schneller

NUTZUNG DES BEDIENTFELDS



FUNKTIONEN

Nachdem Sie unten eine Funktion ausgewählt haben, können Sie Temperatur/Bräunungsgrad und Zeit/Scheiben ändern.

WHOLE ROAST (BRATEN): Rösten Sie gleichzeitig große Eiweißportionen wie ein 2,25 kg Huhn und Beilagen für eine vollständige Mahlzeit.

ROAST (ANBRATEN): Ein knuspriges Äußeres und perfekt gegartes Inneres für ganze Mahlzeiten vom Blech, dickere Portionen von Eiweißquellen und geröstetes Gemüse.

AIR FRY (HEIßLUFT-FRITTIEREN): Für Speisen, die normalerweise frittiert werden – wie Hähnchenflügel, Pommes frites und Hähnchennuggets – mit wenig bis keinem zusätzlichen Öl.

BAKE (BACKEN): Backen Sie gleichmäßig alles von Ihren Lieblingscookies bis hin zu Kuchen.

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

GRILL (GRILLEN): Grillen Sie Fleisch und Fisch und bräunen Sie Aufläufe gleichmäßig von oben.

TOAST: Toasten Sie gleichmäßig bis zu 8 Brotscheiben auf den gewünschten Bräunungsgrad.

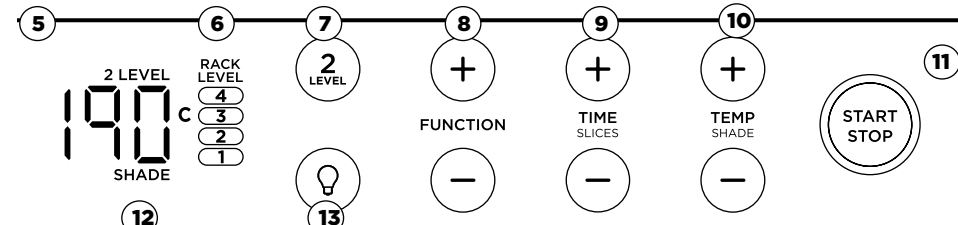
BAGEL: Toasten Sie bis zu 8 Bagelhälften perfekt, wenn sie mit der aufgeschnittenen Seite nach oben auf den Gitterrost gelegt werden.

PIZZA: Gefrorene oder hausgemachte Pizzen gleichmäßig backen.

REHEAT (AUFWÄRMEN): Reste erhitzen, ohne sie zu verkochen.

HINWEIS: Die Funktionen DEHYDRATE und REHEAT sind nicht bei allen Modellen enthalten.

HINWEIS: Die Technologie des Ofens führt zu einem schnelleren Garen. Speisen immer überwachen, um ein Verkochen/Verbrennen zu vermeiden. Schauen Sie sich die Tabellen in der Inspirationsbrochure an, um mehr Tipps zu Garzeiten und Temperaturen zu erhalten.



BEDIENTELDANZEIGE UND BEDIENTASTEN

1 Ein-/Ausschalttaste: Drücken, um das Gerät ein- und auszuschalten.

2 Zeitanzeige: Zeigt die Garzeit an. Die Zeit wird während des Garens heruntergezählt.

3 PREHEAT: Blinkt beim Vorheizen des Geräts. Wenn der Ofen aufgrund einer vorherigen Garfunktion bereits auf Temperatur ist, überspringt das Gerät das Vorheizen.

4 SLICES: Leuchtet auf, wenn Sie die TOAST- oder BAGEL-Funktion verwenden, um die Anzahl der Scheiben zu bestimmen.

5 Temperaturanzeige: Zeigt die Gartemperatur an.

HINWEIS: Zeit und Temperatur werden standardmäßig auf die Einstellungen eingestellt, die beim letzten Einsatz des Ofens verwendet wurden.

6 RACK LEVEL: Abhängig von der von Ihnen gewählten Funktion zeigen die beleuchteten Rostpositionen an, wo Ihr Zubehör im Gerät platziert werden soll.

7 2 LEVEL: Für Funktionen, mit denen Sie auf 2 Ebenen kochen können, drücken Sie die Taste, um 2-Ebenen-Garen (2 LEVEL) auszuwählen. Die Rostpositionen werden aktualisiert.

8 FUNCTION +/- Tasten: Die Tasten FUNCTION +/- drücken, um eine Garfunktion auszuwählen.

HINWEIS: Wenn Sie durch die Funktionen navigieren, werden Sie feststellen, dass sich die Ebenen-Empfehlungen ändern, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

9 TIME-/SLICES +/- Tasten: Die Tasten TIME +/- drücken, um eine Garzeit auszuwählen. Bei Verwendung der TOAST- oder BAGEL-Funktion passen diese Tasten die Anzahl der Scheiben/Bagelhälften statt der Zeit an. Die Zeit erhöht sich in Schritten von 1 Minute unter 1 Stunde und in Schritten von 5 Minuten über 1 Stunde. Die Tasten +/- 2 Sekunden lang gedrückt halten, um ein schnelleres Scrollen in Schritten von 5 Minuten zu aktivieren.

10 Tasten TEMP/SHADE +/- : Die Tasten TEMP +/- drücken, um die Temperatur anzupassen. Bei Verwendung der TOAST- oder BAGEL-Funktion passen diese Tasten den Bräunungsgrad (1 – am hellsten, 7 – am dunkelsten) statt der Temperatur an. Die Temperatur steigt in Schritten von 5 Grad an. Die Tasten +/- 2 Sekunden lang gedrückt halten, um ein schnelleres Scrollen in Schritten von 10 Grad zu aktivieren.

HINWEIS: Garzeit und -temperatur können während des Garzyklus jederzeit angepasst werden.

11 START/STOP-Taste: Drücken, um den Garvorgang zu starten oder zu beenden.

12 SHADE: Leuchtet auf, wenn Sie die TOAST- oder BAGEL-Funktion verwenden, um den gewünschten Farbton zu bestimmen.

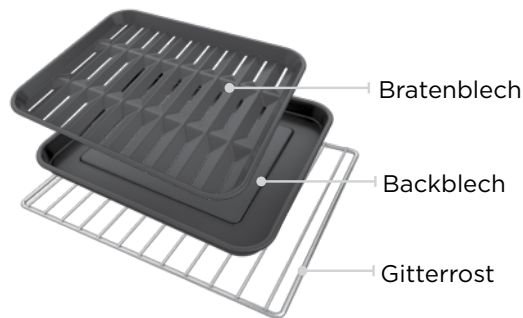
13 Lichttaste: Drücken, um die Innenbeleuchtung des Ofens ein- und auszuschalten.

HINWEIS: Das Licht wird automatisch eingeschaltet, wenn noch 1 Minute Garzeit verbleibt und wenn die Tür während des Garvorgangs geöffnet wird.

VERWENDUNG IHRES FOODI® ZWEI-EBENEN-HEIßLUFTOFENS

WANN MAN DAS BRATENBLECH VERWENDET

Das Bratenblech auf dem Backblech verwenden, wenn Umluftfunktionen benutzt werden (wie WHOLE ROAST, ROAST und AIR FRY) oder bei stark fetthaltigen Speisen wie ganzem Hähnchen, Hähnchenflügeln, Speck, mariniertem Fleisch oder in Öl geschwenktem Gemüse.



Empfohlen für



Ganzes Hähnchen Hähnchenflügel oder -schenkel Bacon (Speck) Mariniertes Fleisch In Öl geschwenktes Gemüse

GEEIGNETE ROSTPOSITIONEN FÜR JEDE GARFUNKTION

Wenn Sie eine Garfunktion auswählen, leuchtet/n auf dem Bedienfeld die empfohlene(n) Gitterrostebene(n) auf. In der folgenden Tabelle sind diese Empfehlungen zusammen mit dem empfohlenen Zubehör aufgeführt. Für optimale Ergebnisse nur das für eine bestimmte Funktion empfohlene Zubehör verwenden und alles andere aus dem Ofen nehmen.

	WHOLE ROAST		ROAST		AIR FRY		BAKE	
	1 Lage	2 Lagen	1 Lage	2 Lagen	1 Lage	2 Lagen	1 Lage	2 Lagen
EBENE 4		Luftfrittierkorb				Luftfrittierkorb		
EBENE 3			Bratenblech auf Backblech	Luftfrittierkorb	Luftfrittierkorb		Backblech auf Gitterrost	Zubehörteil auf Gitterrost
EBENE 2						Bratenblech auf Backblech		
EBENE 1	Bratenblech auf Backblech	Bratenblech auf Backblech		Bratenblech auf Backblech	Bratenblech auf Backblech			Zubehörteil auf Gitterrost

HINWEIS: Beim Zubereiten von fetthaltigen, tropfenden Speisen auf einer Ebene das Backblech auf dem Gitterrost darunter platzieren, um Fett und Saft aufzufangen. Alternativ kann das Bratenblech auf dem Backblech verwendet werden.

RAUCH REDUZIEREN

Wir empfehlen, anstatt Olivenöl Raps-, Kokos-, Avocado-, Traubenkern- oder Pflanzenöl zu verwenden.



Empfohlen:
Rapsöl
Raffiniertes Kokosöl
Avocadoöl
Pflanzenöl
Traubenkernöl

Nicht empfohlen:
Olivenöl
Butter
Margarine

Aus dem Gerät kann Rauch austreten, wenn bei höherer Temperatur als empfohlen zubereitet wird.

HINWEIS: Weitere Kochtabellen finden Sie in Ihrer Inspirationsbrochure oder besuchen Sie ninjakitchen.eu.

DEHYDRATE		GRILL	TOAST	BAGEL	REHEAT	PIZZA	
1 Lage	2 Lagen	1 Lage	1 Lage	1 Lage	1 Lage	1 Lage	2 Lagen
	Luftfrittierkorb						
Luftfrittierkorb		Bratenblech auf Backblech	Gitterrost	Gitterrost	Gitterrost	Gitterrost	Gitterrost
	Backblech						
							Gitterrost

HINWEIS: Das Backblech immer auf den Gitterrost stellen, **NICHT** direkt auf die Heizelemente.

VERWENDUNG IHRES FOODI® ZWEI-EBENEN-HEIßLUFTOFENS – FORTS.

NUTZUNG DER KOCHFUNKTIONEN

Um das Gerät einzuschalten, stecken Sie das Stromkabel in eine Steckdose und drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste. Das Gerät schaltet sich nach 10 Minuten Inaktivität automatisch aus.

Whole Roast (Braten):

- 1 Um die Funktion auszuwählen, drücken Sie die Funktionstasten +/-, bis WHOLE ROAST hell leuchtet. Die Standardzeit- und -temperatureinstellungen werden angezeigt. Beim Garen auf 2 Ebenen die Taste „2 LEVEL“ drücken, sodass auf der Anzeige „2 LEVEL“ angezeigt wird.
- 2 Die Tasten TIME/SLICES +/- drücken, um eine Garzeit bis zu 4 Stunden auszuwählen.

HINWEIS: Bei einer Garzeit von 1 Stunde oder weniger zählt die Uhr in Minuten und Sekunden herunter. Bei einer Garzeit von mehr als 1 Stunde zählt die Uhr in Stunden und Minuten herunter.

- 3 Die Tasten TEMP/SHADE +/- drücken, um eine Temperatur zwischen 120 °C und 230 °C auszuwählen.
- 4 Auf START/STOP drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen.

HINWEIS: Speisen garen schneller, wenn die WHOLE ROAST-Funktion verwendet wird. Schauen Sie sich daher die Tabellen in der Inspirationsbroschüre an, um mehr Tipps zu Garzeiten und Temperaturen zu erhalten.

- 5 Die Zutaten auf das Bratenblech oder direkt auf das Backblech legen. Wenn das Gerät piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, das Bratenblech sofort das Backblech und auf den Gitterrost auf Ebene 1 stellen. Die Ofentür schließen. Beim Garen auf 2 Ebenen stellen Sie das Backblech auf Ebene 1 und verwenden Sie den Heißluft-Frittieren-Korb als zweite Lage auf Ebene 4.

HINWEIS: Der Timer beginnt mit dem Herunterzählen, sobald das Gerät vorgeheizt ist. Wenn die Zutaten noch nicht bereit für den Ofen sind, drücken Sie einfach die Tasten TIME +/-, um mehr Zeit hinzuzufügen.

- 6 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „END“.

Roast (Anbraten):

- 1 Um die Funktion auszuwählen, drücken Sie die Funktionstasten +/-, bis ROAST hell leuchtet. Die Standardzeit- und -temperatureinstellungen werden angezeigt. Beim Garen von 2 Lagen die Taste „2 LEVEL“ drücken, sodass auf der Anzeige „2 LEVEL“ angezeigt wird.
- 2 Die Tasten TIME/SLICES +/- drücken, um eine Garzeit bis zu 4 Stunden auszuwählen.

HINWEIS: Bei einer Garzeit von 1 Stunde oder weniger zählt die Uhr in Minuten und Sekunden herunter. Bei einer Garzeit von mehr als 1 Stunde zählt die Uhr in Stunden und Minuten herunter.

- 3 Die Tasten TEMP/SHADE +/- drücken, um eine Temperatur zwischen 120 °C und 230 °C auszuwählen.
- 4 Auf START/STOP drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen.

HINWEIS: Speisen garen schneller, wenn die ROAST-Funktion verwendet wird. Schauen Sie sich daher die Tabellen in der Inspirationsbroschüre an, um mehr Tipps zu Garzeiten und Temperaturen zu erhalten.

- 5 Zutaten auf das Backblech geben. Wenn das Gerät piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, das Bratenblech sofort das Backblech und auf den Gitterrost auf Ebene 1 stellen. Die Ofentür schließen. Beim Garen in 2 Lagen stellen Sie das Backblech auf Ebene 1 und verwenden Sie den Heißluft-Frittieren-Korb als zweite Lage auf Ebene 3.

HINWEIS: Der Timer beginnt mit dem Herunterzählen, sobald das Gerät vorgeheizt ist. Wenn die Zutaten noch nicht bereit für den Ofen sind, drücken Sie einfach die Tasten TIME +/-, um mehr Zeit hinzuzufügen.

- 6 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „END“.

Air Fry (Heißluft-Frittieren):

- 1 Um die Funktion auszuwählen, drücken Sie die Funktionstasten +/-, bis AIR FRY hell leuchtet. Die Standardzeit- und -temperatureinstellungen werden angezeigt. Beim Garen von 2 Lagen die Taste „2 LEVEL“ drücken, sodass auf der Anzeige „2 LEVEL“ angezeigt wird.
- 2 Die Tasten TIME/SLICES +/- drücken, um eine Garzeit bis zu 4 Stunden auszuwählen.
- 3 Die Tasten TEMP/SHADE +/- drücken, um eine Temperatur zwischen 120 °C und 230 °C auszuwählen.
- 4 Auf START/STOP drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen.

HINWEIS: Mit der Air Fry-Funktion werden Speisen schneller gegart. Schauen Sie sich die Air-Fry-Tabelle in der Inspirationsbroschüre an, um mehr Tipps zu Garzeiten und Temperaturen zu erhalten.

- 5 Die Zutaten in den Heißluft-Frittieren-Korb und das Bratenblech mit dem Backblech legen. Wenn die Zutaten fettig, ölig oder mariniert sind, den Korb auf das Backblech stellen. Verwenden Sie den Heißluft-Frittieren-Korb für trockene Zutaten.
- 6 Wenn das Gerät piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, den Korb sofort in die im Bedienfeld angezeigte(n) Ebene(n) des Ofens schieben. Wenn Sie auch das Backblech verwenden, schieben Sie beide gleichzeitig in den Ofen, mit dem Korb in der oberen Ebene und dem Blech auf dem Gitterrost unterhalb des Korbs. Die Ofentür schließen.
- 7 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „END“.

HINWEIS: Der Timer beginnt mit dem Herunterzählen, sobald das Gerät vorgeheizt ist. Wenn die Zutaten noch nicht bereit für den Ofen sind, drücken Sie einfach die Tasten TIME +/-, um mehr Zeit hinzuzufügen.

Bake (Backen):

- 1 Um die Funktion auszuwählen, drücken Sie die Funktionstasten +/-, bis BAKE hell leuchtet. Die Standardzeit- und -temperatureinstellungen werden angezeigt. Beim Garen von 2 Lagen die Taste „2 LEVEL“ drücken, sodass auf der Anzeige „2 LEVEL“ angezeigt wird.
- 2 Die Tasten TIME/SLICES +/- drücken, um eine Garzeit bis zu 4 Stunden auszuwählen.

HINWEIS: Bei einer Garzeit von 1 Stunde oder weniger zählt die Uhr in Minuten und Sekunden herunter. Bei einer Garzeit von mehr als 1 Stunde zählt die Uhr in Stunden und Minuten herunter.

- 3 Die Tasten TEMP/SHADE +/- drücken, um eine Temperatur zwischen 80 °C und 230 °C auszuwählen.
- 4 Auf START/STOP drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
- 5 Die Zutaten auf das Backblech, den Heißluft-Frittieren-Korb, die Kuchenform oder die Auflaufform legen. Wenn das Gerät piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, das Backblech sofort auf den Gitterrost stellen. Die Ofentür schließen.

HINWEIS: Der Timer beginnt mit dem Herunterzählen, sobald das Gerät vorgeheizt ist. Wenn die Zutaten noch nicht bereit für den Ofen sind, drücken Sie einfach die Tasten TIME +/-, um mehr Zeit hinzuzufügen.

- 6 Während des Kochens können Sie das Licht einschalten, um den Fortschritt zu überprüfen.
- 7 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „END“.

HINWEIS: Für beste Ergebnisse bei Backwaren wie z. B. Keksen das Ninja®-Backblech mit Backpapier auslegen.

VERWENDUNG IHRES FOODI® ZWEI-EBENEN-HEIßLUFTOFENS – FORTS.

Dehydrate (Dörren):

HINWEIS: Das Gerät heizt im DEHYDRATE-Modus nicht vor.

- 1 Um die Funktion auszuwählen, drücken Sie die Funktionstasten +/-, bis DEHYDRATE hell leuchtet. Die Standardzeit- und -temperatureinstellungen werden angezeigt. Beim Dörren auf 2 Ebenen die Taste „2 LEVEL“ drücken, sodass auf der Anzeige „2 LEVEL“ angezeigt wird.
- 2 Die Tasten TIME/SLICES +/- drücken, um eine Dörren bis zu 24 Stunden auszuwählen.
- 3 Die Tasten TEMP/SHADE +/- drücken, um eine Temperatur zwischen 30 °C und 90 °C auszuwählen.
- 4 Geben Sie die Zutaten in den Heißluft-Frittieren-Korb und setzen Sie den Korb in den Ofen ein. Schließen Sie die Ofentür und drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.

HINWEIS: Für beste Ergebnisse die Zutaten flach auf jede Ebene legen. Lebensmittel nicht stapeln.

- 5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „END“.

HINWEIS: Kaufen Sie zusätzliches Dehydrier-Zubehör, um bis zu 4 Stufen gleichzeitig zu dehydrieren.

Grill (Grillen):

HINWEIS: Das Gerät heizt im GRILL-Modus nicht vor.

- 1 Um die Funktion auszuwählen, drücken Sie die Funktionstasten +/-, bis GRILL hell leuchtet. Die Standardzeit- und -temperatureinstellungen werden angezeigt.
- 2 Die Tasten TIME/SLICES +/- drücken, um eine Garzeit bis zu 30 Minuten auszuwählen.
- 3 Die Tasten TEMP/SHADE +/- drücken, um HI oder LO auszuwählen.
- 4 Zutaten auf das Backblech geben. Stellen Sie das Backblech auf den Gitterrost und schließen Sie die Ofentür. Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
- 5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „END“.

Toast:

HINWEIS: Das Gerät heizt im TOAST-Modus nicht vor.

- 1 Um die Funktion auszuwählen, drücken Sie die Funktionstasten +/-, bis TOAST hell leuchtet. Die Standardmenge an Scheiben und der Standardbräunungsgrad werden angezeigt.
- 2 Die Tasten TIME-/SLICES +/- drücken und die Anzahl der Brotscheiben auswählen. Sie können bis zu 9 Scheiben auf einmal toasten.
- 3 Die Tasten TEMP/SHADE +/- drücken, um eine Bräunungsstufe auszuwählen.

HINWEIS: Für die Funktion TOAST kann man die Temperatur nicht anpassen und das Gerät heizt im TOAST-Modus nicht vor. Es ist sehr wichtig, die genaue Anzahl der Scheiben auszuwählen, um zu vermeiden, dass das Brot zu wenig oder zu sehr getoastet wird.

- 4 Legen Sie die Brotscheiben auf den Gitterrost. Schließen Sie die Ofentür und drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
- 5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „END“.

HINWEIS: Sie können die Zeit nach Beginn des Garvorgangs auch manuell einstellen, um den gewünschten Bräunungsgrad besser auswählen zu können.

Bagel:

HINWEIS: Das Gerät heizt im BAGEL-Modus nicht vor.

- 1 Um die Funktion auszuwählen, drücken Sie die Funktionstasten +/-, bis BAGEL hell leuchtet. Die Standardanzahl an Scheiben und der Standardbräunungsgrad werden angezeigt.
- 2 Die Tasten TIME-/SLICES +/- drücken und die Anzahl der Scheiben auswählen. Sie können bis zu 9 Bagelscheiben auf einmal toasten.
- 3 Die Tasten TEMP +/- drücken, um eine Bräunungsstufe auszuwählen.

HINWEIS: Für die Funktion BAGEL kann man die Temperatur nicht anpassen und das Gerät heizt im BAGEL-Modus nicht vor. Es ist sehr wichtig, die genaue Anzahl der Scheiben auszuwählen, um zu vermeiden, dass das Brot zu wenig oder zu sehr getoastet wird.

- 4 Bagelscheiben mit der aufgeschnittenen Seite nach oben auf die Mitte des Gitterrosts legen. Schließen Sie die Ofentür und drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
- 5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „END“.

HINWEIS: Sie können die Zeit nach Beginn des Garvorgangs auch manuell einstellen, um den gewünschten Bräunungsgrad besser auswählen zu können.

Pizza

- 1 Um die Funktion auszuwählen, drücken Sie die Funktionstasten +/-, bis PIZZA hell leuchtet. Die Standardzeit- und -temperatureinstellungen werden angezeigt.
- 2 Die Tasten TIME/SLICES +/- drücken, um eine Garzeit bis zu 4 Stunden auszuwählen.
- 3 Die Tasten TEMP +/- drücken, um eine Temperatur zwischen 80 °C und 230 °C auszuwählen.
- 4 Die Pizza auf das Backblech oder direkt auf den Gitterrost legen. Schließen Sie die Ofentür und drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
- 5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „END“.

Reheat (Aufwärmen):

HINWEIS: Das Gerät heizt im REHEAT-Modus nicht vor.

- 1 Um die Funktion auszuwählen, drücken Sie die Funktionstasten +/-, bis REHEAT hell leuchtet.
- 2 Die Tasten TIME/SLICES +/- drücken, um eine Garzeit bis zu 4 Stunden auszuwählen.
- 3 Die Tasten TEMP/SHADE +/- drücken, um eine Temperatur zwischen 40 °C und 230 °C auszuwählen.
- 4 Die Lebensmittel auf das Backblech legen oder in einen ofensicheren Behälter geben und das Backblech oder den Behälter auf den Gitterrost stellen. Schließen Sie die Ofentür und drücken Sie auf START/STOP, um den Warmhaltevorgang zu starten.
- 5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „END“.

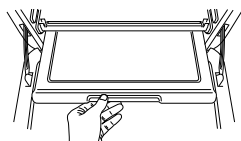
REINIGUNG UND PFLEGE

TÄGLICHE REINIGUNG

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

- 1 Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- 2 Leeren Sie das Krümelblech, indem Sie es aus dem Ofen ziehen.

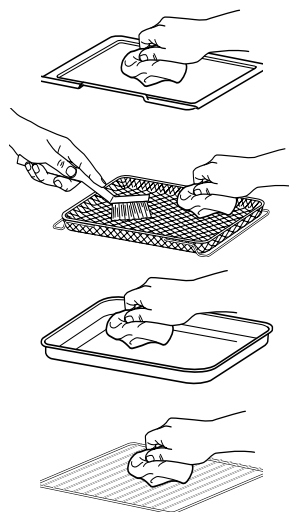
HINWEIS: Das Krümelblech regelmäßig leeren. Bei Bedarf von Hand abspülen.



- 3 Nach jedem Gebrauch Speisespritzer an den Innenwänden und der Glastür des Geräts mit einem weichen, feuchten Schwamm abwischen.
- 4 Reinigen Sie das Äußere des Hauptgeräts und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch. Es kann ein nicht scheuernder Flüssigreiniger oder eine milde Sprühlösung verwendet werden. Vor dem Reinigen den Reiniger auf den Schwamm und nicht auf die Ofenoberfläche auftragen.
- 5 Wenn Sie Zubehör verwenden, empfehlen wir, es mit dem empfohlenen Speiseöl einzufetten oder mit Backpapier oder Aluminiumfolie abzudecken, bevor Sie Lebensmittel darauflegen. Die Löcher des Bratenblechs **NICHT** mit Pergamentpapier oder Aluminiumfolie abdecken.

TIEFENREINIGUNG

- 1 Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.
 - 2 Entfernen Sie alle Zubehörteile aus der Gerät, einschließlich des Krümelblechs, und spülen Sie diese separat ab. Verwenden Sie eine nicht scheuernde Reinigungsbürste, um den Heißluft-Frittieren-Korb gründlich zu reinigen. Zubehör sollte von Hand gewaschen werden. Der Heißluft-Frittieren-Korb und die Gitterroste können in die Spülmaschine gestellt werden, können sich jedoch mit der Zeit schneller abnutzen. Braten-, Back- oder Krümelblech **NICHT** in die Spülmaschine stellen.
 - 3 Warmes Seifenwasser und ein weiches Tuch verwenden, um das Innere und die Glastür des Ofens abzuwaschen. **KEINE** Scheuermittel, Bürsten oder chemischen Reinigungsmittel verwenden, da diese den Ofen beschädigen können.
- VORSICHT: NIEMALS** die Hauptgerät in die Spülmaschine stellen oder in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- 4 Um hartnäckiges Fett zu entfernen, das Backblech und das Bratenblech über Nacht in warmem Seifenwasser einweichen lassen und dann mit einem nicht scheuernden Schwamm oder einer Bürste abwaschen.
 - 5 Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie wieder im Ofen platzieren.

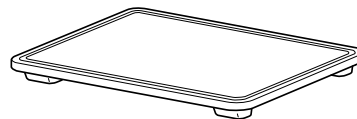


WICHTIG: Das Krümelblech muss unter den unteren Heizelementen platziert werden. **NICHT** in Gitterrostpositionen schieben.

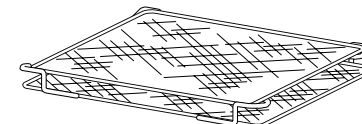
ZUBEHÖR

Wir bieten eine Reihe von Zubehörteilen zum Kauf an, die speziell für Ihren Ninja® Foodi® 10-in-1 XL-Multifunktionsofen angefertigt wurden. Gehen Sie auf ninjakitchen.eu, um Ihre Möglichkeiten zu erweitern und noch mehr Gerichte zaubern zu können.

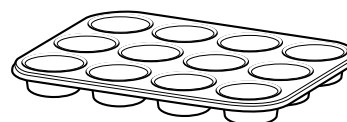
• Schneidebrett



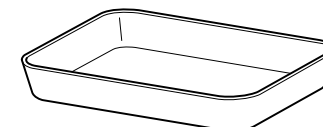
• Dehydrier-Kit



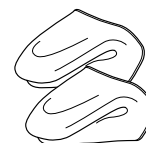
• Muffinform



• Auflaufform (23 x 33)



• Ofenhandschuhe



FEHLERBEHEBUNG UND FAQ

FEHLERMELDUNGEN

„CALL CUST SrVC“ gefolgt von „Er0,“ „Er1,“ „Er2,“ „Er3,“ „Er4,“ „Er5,“ oder „Er6“

Schalten Sie das Gerät aus und rufen Sie den Kundendienst an unter **0800 862 0453**. Damit wir Ihnen besser helfen können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte online unter ninjakitchen.eu/registerguarantee und haben Sie das Produkt bei Ihrem Anruf zur Hand.

Häufig gestellte Fragen

Warum schaltet sich der Ofen nicht ein?

- Stellen Sie sicher, dass das Stromkabel fest in der Steckdose steckt.
- Stecken Sie das Stromkabel in eine andere Steckdose.
- Überprüfen Sie gegebenenfalls den Trennschalter.
- Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste.

Kann ich bei der Funktion AIR FRY das Backblech anstelle des Heißluft-Frittieren-Korbs verwenden?

- Ja, aber die erreichte Knusprigkeit kann variieren.

Muss ich die Garzeiten und Temperaturangaben in Rezepten für herkömmliche Öfen anpassen?

- Um das beste Ergebnis zu erzielen, sollten Sie das Essen während des Garvorgangs im Auge behalten. Schauen Sie sich die Tabellen in der Inspirationsbrochure an, um mehr Tipps zu Garzeiten und Temperaturen zu erhalten.

Kann ich das Gerät auf ihre Standardeinstellungen zurücksetzen?

- Der Ofen erinnert sich für jede Funktion an die letzten verwendeten Einstellungen, selbst wenn Sie ihn von der Stromquelle trennen. Um die Standardeinstellungen des Geräts für jede Funktion wiederherzustellen, drücken Sie die Lichttaste  und 2 LEVEL-Taste gleichzeitig 5 Sekunden lang.

FEHLERBEHEBUNG UND FAQ – FORTS.

Warum scheinen die Heizelemente sich ein- und auszuschalten?

- Das ist normal. Der Ofen ist so konzipiert, dass er die Temperatur jeder Funktion genau regelt, indem die Leistungspegel der Heizelemente angepasst werden.

Warum zeigt der Ofen mit einem externen Thermometer eine andere Temperatur an?

- Konvektionsöfen zirkulieren die Luft anders als herkömmliche Öfen. Wenn die Tür geöffnet wird, entweicht mehr Wärme. Dies kann sich auf die Außentemperaturanzeige der Innentemperatur des Geräts auswirken.
- Da es sich um einen Heißluftofen handelt, kann er schneller kochen als ein herkömmlicher Ofen. Das Umluft beinhaltet einen Ventilator, der die Garzeit durch Zirkulation heißer Luft beschleunigt und die Temperaturen im Innenraum beeinflussen kann. Die Zeit, die das Gerät zum Aufheizen auf die eingestellte Temperatur benötigt, hängt von der Menge der zu garenden Lebensmittel, der verwendeten Funktion sowie der Gartemperatur und -zeit ab. Der Ofen verfügt über einen Algorithmus, der sicherstellt, dass die Temperatur- und Zeiteinstellungen mit den meisten Rezepten für herkömmliche Öfen funktionieren. Infolgedessen kann die Temperatur im Inneren des Ofens von der eingestellten Temperatur abweichen. Dies hat keinen Einfluss auf die Garqualität. Schauen Sie sich die Inspirationsbrochure an, um mehr über Garzeiten und Temperaturen zu erfahren.

Warum ist mein Gerät nach Abschluss des Vorheizzyklus nicht vollständig vorgewärmt?

- Während des Vorheizens erreicht das Gerät nicht die vorgesehene Gartemperatur, sondern heizt auf eine Stufe vor, mit dem das Garen Ihrer Zutaten beginnt. Während des Garvorgangs heizt sich der Ofen weiter auf und gart Ihr Essen, bis es fertig ist. Es kann bis zu 10 Minuten dauern, bis das Gerät die vorgesehene Gartemperatur erreicht hat. Dies hat keinen Einfluss auf die Garqualität der meisten Rezepte.

Warum kommt Dampf aus der Ofentür?

- Das ist normal. Lebensmittel mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt können Dampf um die Tür abgeben.

Warum tropft Wasser auf die Arbeitsfläche unter der Tür?

- Das ist normal. Kondensiertes Wasser, das von Lebensmitteln mit hohem Feuchtigkeitsgehalt (z. B. gefrorene Brote) erzeugt wird, kann die Innenseite der Tür herunterlaufen und auf die Arbeitsfläche tropfen.

Warum erzeugt das Gerät Rauch?

- Stellen Sie sicher, dass Sie das Bratenblech auf dem Backblech verwenden, wenn Sie fettige Lebensmittel garen oder wenn Sie die Funktionen AIR FRY, ROAST oder WHOLE ROAST verwenden.
- Wenn das Problem weiterhin besteht, führen Sie einen TOAST-Zyklus auf Bräunungsstufe 7 durch, nachdem das Zubehör entfernt wurde. Dadurch wird zusätzliches Fett auf den Heizelementen, die Rauch verursachen, verbrannt.

Wie reinige ich das Backblech?

- Das Backblech bei haftenden Rückständen vor dem Reinigen einweichen lassen.
- Das Backblech beim Garen mit Aluminiumfolie oder Backpapier auslegen, um die Reinigung zu erleichtern.

Warum hört sich das Gerät so an, als ob es noch läuft, obwohl das Gerät ausgeschaltet ist?

- Der Lüfter läuft möglicherweise auch nach dem Ausschalten des Geräts weiter. Dies ist eine normale Funktion und sollte kein Grund zur Sorge sein. Der Lüfter stoppt, wenn die Temperatur des Geräts unter 35 °C liegt.

ERSATZTEILE

Um Ersatzteile und Zubehör zu bestellen, besuchen Sie [ninjakitchen.eu](https://www.ninjakitchen.eu) oder wenden Sie sich an den Kundendienst unter **0800 862 0453**. Damit wir Ihnen besser helfen können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte online unter [ninjakitchen.eu/registerguarantee](https://www.ninjakitchen.eu/registerguarantee) und haben Sie das Produkt bei Ihrem Anruf zur Hand.

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.

PRODUKTREGISTRIERUNG

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.

NOTIZEN

NOTIZEN

[illegible]

NOTIZEN

[illegible]

BESUCHEN SIE UNS ONLINE:

ninjakitchen.eu

Oder folgen Sie uns auf einer unserer sozialen Medien:



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, 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 und sicheres Recycling zurücknehmen.

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

SharkNinja Germany GmbH,
c/o Regus Management GmbH
Excellent Business Center 10.
+11. Stock Westhafenplatz 1
60327 Frankfurt am Main,
Deutschland
ninjakitchen.eu

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 eingetragene Warenzeichen von SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC

GEDRUCKT IN CHINA

DT200EU_IB_DE_EBO_210427_MV1

