

NINJA® Foodi® MAX

Dwustrefowa frytkownica
beztłuszczowa

AF451EU

INSTRUKCJA OBSŁUGI



ninjakitchen.eu

DZIĘKUJEMY

za zakup produktu Ninja® Foodi® MAX Dwustrefowa frytkownica beztłuszczowa



ZAREJESTRUJ SWÓJ ZAKUP



ninjakitchen.eu/register-guarantee



Zeskanuj kod QR za pomocą urządzenia mobilnego

ZAPISZ TE INFORMACJE

Numer modelu: _____

Numer seryjny: _____

Data zakupu: _____
(zachowaj paragon)

Miejsce zakupu: _____

DANE TECHNICZNE

Napięcie: 220-240V~, 50-60Hz

Moc: 2470 W

WSKAZÓWKA: Numer modelu i numer seryjny znajdziesz na etykiecie z kodem QR z tyłu frytkownicy przy przewodzie zasilającym.

SPIS TREŚCI

Ważne środki bezpieczeństwa	3
Części	5
Poznaj swoją frytkownicę beztłuszczową	6
Przyciski funkcji	6
Przyciski sterowania	6
Przed pierwszym użyciem	6
Używanie termometru Ninja® Foodi®	7
Używanie Twojej frytkownicy beztłuszczowej	10
Gotowanie z technologią Dual Zone	10
Gotowanie w jednej strefie	12
Max Crisp (Maksymalna chrupkość)	12
Air Fry (Smażenie beztłuszczowe)	13
Roast (Pieczenie)	14
Reheat (Odgrzewanie)	14
Dehydrate (Suszenie)	15
Bake (Wypieki)	15
Czyszczenie i konserwacja	16
Przydatne wskazówki	16
Rozwiązywanie problemów	17
Rejestracja produktu	18

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

Przed użyciem produktu Ninja® Foodi® MAX Dwustrefowa frytkownica beztłuszczowa przeczytaj całą tę instrukcję.

Używając urządzenia elektrycznego, należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym:

⚠ OSTRZEŻENIA

- 1 Urządzenia tego mogą używać osoby o ograniczonej sprawności ruchowej, sensorycznej i umysłowej, a także osoby bez doświadczenia i odpowiedniej wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały poinstruowane o jego bezpiecznym użytkowaniu i zdają sobie sprawę ze związanych z tym zagrożeń.
- 2 Urządzenie to i przewód do niego należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. **NIE WOLNO** pozwalać na używanie tego urządzenia przez dzieci. W przypadku używania w obecności dzieci konieczny jest ścisły nadzór.
- 3 Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem.
- 4 **NIE WOLNO** niczego umieszczać ani przechowywać na tym produkcie podczas jego używania.
- 5 **NIE WOLNO** umieszczać tego urządzenia na gorących powierzchniach, w pobliżu gorącego gazowego lub elektrycznego palnika, na rozgrzanym piekarniku ani w nim.
- 6 **NIGDY** nie należy używać gniazdka elektrycznego poniżej blatu.
- 7 **NIGDY** nie należy podłączać tego urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- 8 **NIE WOLNO** używać przedłużacza. Krótki przewód zasilający zastosowano, aby zmniejszyć ryzyko chwycenia za przewód lub zapłatania się w niego przez dzieci poniżej 8. roku życia oraz ryzyko potknięcia się o dłuższy przewód.
- 9 Aby chronić się przed porażeniem prądem **NIE WOLNO** zanurzać przewodu, wtyczek ani obudowy jednostki głównej w wodzie ani innej cieczy. Gotować należy wyłącznie w przeznaczonych do tego szufladzie.
- 10 Należy regularnie sprawdzać to urządzenie i przewód zasilający. **NIE WOLNO** używać tego urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Jeśli urządzenie to działa nieprawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone, należy natychmiast zaprzestać jego użytkowania i skontaktować się z Biurem Obsługi Klienta.
- 11 **ZAWSZE** przed użyciem należy upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane.
- 12 **NIE WOLNO** zakrywać otworu wlotowego powietrza ani wylotu powietrza podczas pracy urządzenia. Uniemożliwi to równomierne gotowanie i może spowodować uszkodzenie urządzenia lub jego przegrzanie.
- 13 Przed włożeniem szuflady do jednostki głównej należy upewnić się, że szuflada i jednostka są czyste i suche, przecierając je miękką szmatką.
- 14 Urządzenie to służy wyłącznie do użytku domowego. **NIE WOLNO** używać tego urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie. **NIE WOLNO** używać go w poruszających się pojazdach ani łodziach. **NIE WOLNO** używać go na zewnątrz budynku. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.
- 15 Przeznaczone do użytku wyłącznie na blatach kuchennych. Upewnij się, że powierzchnia jest równa, czysta i sucha. **NIE WOLNO** przenosić urządzenia podczas użytkowania.
- 16 **NIE WOLNO** stawiać urządzenia podczas pracy blisko krawędzi blatu kuchennego.
- 17 **NIE WOLNO** używać akcesoriów, które nie są zalecane lub sprzedawane przez SharkNinja. Akcesoriów nie wolno umieszczać w kuchenie mikrofalowej, tosterze, piekarniku konwekcyjnym ani konwencjonalnym, na kuchenie ceramicznej, elektrycznej, gazowej ani na grillu na zewnątrz budynku. Korzystanie z akcesoriów niezalecanych przez SharkNinja może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia ciała.
- 18 **ZAWSZE** przed uruchomieniem należy upewnić się, że szuflada jest prawidłowo zamknięta.
- 19 Podczas użytkowania należy pozostawić co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem i wokół niego, aby zapewnić wystarczającą cyrkulację powietrza.
- 20 **NIE WOLNO** używać tego urządzenia bez zainstalowanej wyjmowanej szuflady.
- 21 **NIE WOLNO** używać tego urządzenia do smażenia w głębokim tłuszczu.

- 22 Należy unikać kontaktu żywności z elementami grzewczymi. **NIE WOLNO** przepełniać urządzenia podczas gotowania. Przepełnienie może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia, a także wpłynąć na bezpieczeństwo użytkowania tego urządzenia.
- 23 Napięcie w gniaздkach może się różnić, co wpływa na wydajność tego produktu. Aby zapobiec ewentualnym chorobom, należy używać termometru do sprawdzania, czy potrawa jest gotowana w zalecanych temperaturach.
- 24 Jeśli z urządzenia wydobywa się czarny dym, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Przed wyjęciem jakichkolwiek akcesoriów należy odczekać, aż dymienie ustanie.
- 25 **NIE WOLNO** dotykać gorących powierzchni. Powierzchnie urządzenia są gorące podczas i po zakończeniu pracy. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom ciała, należy **ZAWSZE** używać podkładek ochronnych lub izolowanych rękawic kuchennych i korzystać z dostępnych uchwytów.
- 26 **NIE WOLNO** sięgać rękami w pobliże przewodu cyfrowego termometru podczas jego używania, aby zapobiec oparzeniom lub poparzeniom.
- 27 Należy zachować szczególną ostrożność, gdy w urządzeniu znajduje się gorąca potrawa. Niewłaściwe użytkowanie może spowodować obrażenia ciała.
- 28 Rozlana żywność może spowodować poważne oparzenia. Urządzenie i przewód należy trzymać z dala od dzieci. **NIE WOLNO** dopuścić, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu ani dotykał gorących powierzchni.
- 29 Szuflada i płyta grillowa bardzo mocno nagrzewają się w trakcie gotowania. Przy wyjmowaniu szuflady lub płyty z urządzenia należy unikać dotykania ich gołymi rękami. **ZAWSZE** po wyjęciu należy umieścić szufladę lub płytę na powierzchni termoodpornej. **NIE WOLNO** dotykać akcesoriów w trakcie gotowania ani bezpośrednio po jego zakończeniu.
- 30 Czyścić i konserwować nie powinny dzieci.
- 31 Aby odłączyć to urządzenie od zasilania kiedy nie zamierza się go używać i przed czyszczeniem, należy wyłączyć wszelkie elementy sterujące ustawiając je w położeniu OFF (WYŁ.), a następnie wyjąć wtyczkę z gniazdka. Przed czyszczeniem, demontażem, wkładaniem lub wyjmowaniem części oraz przechowywaniem należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- 32 **NIE WOLNO** czyścić metalowymi zmywakami do szorowania. Kawałki zmywaka mogą oderwać się i dotknąć części elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem.
- 33 Informacje na temat regularnej konserwacji tego urządzenia podano w punkcie „Czyszczenie i konserwacja”.



Wskazuje na konieczność zapoznania się z tą instrukcją, aby poznać działanie i użytkowanie produktu.



Wskazuje na zagrożenie obrażeniami ciała, śmiercią lub znacznymi szkodami materialnymi jeśli zignoruje się ostrzeżenia oznaczone tym symbolem.

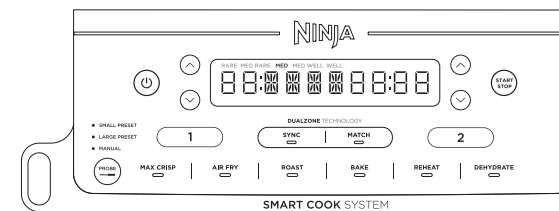
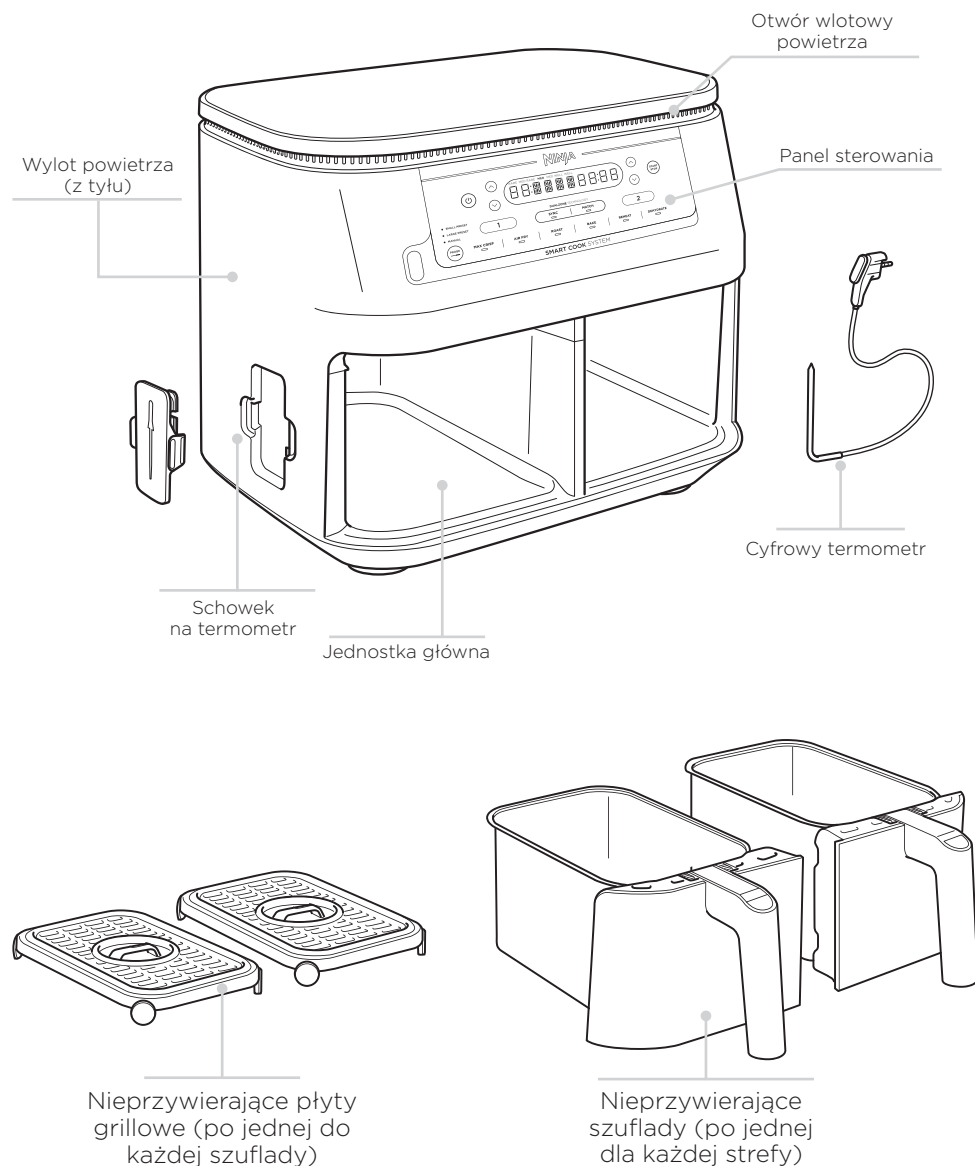


Należy unikać kontaktu z gorącą powierzchnią. Aby uniknąć poparzeń, należy zawsze stosować ochronę dłoni.



Wyłącznie do użytku domowego i wewnątrz pomieszczeń.

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ



Gdy ustawia się czas na wyświetlaczu cyfrowym, pojawi się HH:MM.

PRZYCISKI FUNKCJI

MAX CRISP (MAKSYMALNA CHRUPKOŚĆ):

Najlepsze do gotowania mniejszych ilości mrożonej żywności, takiej jak frytki i nuggetsy z kurczaka, które mogą wymagać wysokiej temperatury.

AIR FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE):

Funkcja ta służy do nadawania potrawom kruchości i chrupkości przy niewielkiej ilości oleju lub bez niego.

ROAST (PIECZENIE): Urządzenie to może służyć jako piekarnik do pieczenia delikatnych mięs i innych potraw.

REHEAT (ODGRZEWANIE): Do odświeżania resztek poprzez ich delikatne podgrzewanie aby przywrócić im chrupkość.

DEHYDRATE (SUSZENIE): Do suszenia kawałków mięsa, owoców i warzyw, aby uzyskać zdrowe przekąski.

BAKE (WYPIEKI): Do pieczenia smakołyków i deserów

PRZYCISKI STEROWANIA

- 1 Do regulacji zasilania lewej szuflady (Strefa 1)
- 2 Do regulacji zasilania prawej szuflady (Strefa 2)

Strzałki W LEWO: Użyj strzałek po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać żadaną temperaturę gotowania lub rodzaj potrawy białkowej.

Strzałki W PRAWO: Użyj strzałek po prawej stronie wyświetlacza, aby wybrać czas gotowania lub poziom gotowania.

Przycisk SYNC (SYNCHRONIZACJA):

Automatycznie synchronizuje czasy gotowania, aby obie strefy zakończyły pracę równocześnie, nawet jeśli mają różne czasy gotowania.

Przycisk MATCH (DOPASOWANIE):

Automatycznie dopasowuje ustawienia strefy 2 do ustawień strefy 1, aby gotować większą ilość tej samej żywności lub gotować różne potrawy przy użyciu tej samej funkcji, temperatury i czasu.

Przycisk PROBE (TERMOMETR): Użyj, aby wybrać ustawienie wstępne Small (Mały), ustawienie wstępne Large (Duży) lub Manual (Ręczny) podczas używania termometru.

Przycisk power (zasilanie): Przycisk  włącza urządzenie, a także wyłącza je i zatrzymuje wszystkie funkcje gotowania.

TRYB STANDBY (CZUWANIE): Po 10 minutach nieużywania panelu sterowania urządzenie przejdzie w tryb standby (czuwanie).

HOLD MODE (TRYB PAUZY): W trybie SYNC (SYNCHRONIZACJA) na wyświetlaczu urządzenia pojawi się słowo „Hold” (Pauza). Jedna strefa będzie gotować, podczas gdy druga będzie wstrzymana do momentu zsynchronizowania czasów.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- 1 Usuń z urządzenia i wyrzuć wszelkie materiały opakowaniowe, etykiety promocyjne i taśmę.
- 2 Wyjmij wszystkie akcesoria z opakowania i uważnie przeczytaj tę instrukcję. Szczególną uwagę zwróć na instrukcje obsługi, ostrzeżenia i ważne środki bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia.
- 3 Umyj szuflady i płyty grillowe w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń, a następnie dokładnie opłucz i wysusz. Szuflady i płyty grillowe to **JEDYNE** części, które można myć w zmywarce. Aby jednak przedłużyć żywotność szuflad, zalecamy mycie ręczne. **NIGDY** nie myj jednostki głównej ani termometru w zmywarce.
- 4 Podczas użytkowania należy pozostawić co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem i wokół niego, aby zapewnić wystarczającą cyrkulację powietrza.

Aby zamówić dodatkowe części zamienne i akcesoria, odwiedź witrynę ninjakitchen.eu

UŻYWANIE termometru NINJA® Probe

Przed podłączeniem termometru do urządzenia upewnij się, że gniazdo jest wolne od jakichkolwiek resztek, a na przewodzie nie supłów.

UWAGA: Termometr jest dostępny tylko w strefie 1.

- Wyjmij schowek na termometr znajdujący się po lewej stronie urządzenia. Następnie odwiń przewód ze schowka, aby wyjąć termometr. Wyjmij szufladę ze strefy 1 (przed podłączeniem termometru).
- Włóż termometr do potrawy białkowej, korzystając z przewodnika na stronie 9, aby upewnić się, że termometr jest prawidłowo umieszczona.
- Podłącz termometr do gniazda (znajdującego się po lewej stronie panelu sterowania). Wciśnij mocno wtyczkę do oporu, następnie włóż szufladę. Powinieneś usłyszeć i poczuć kliknięcie, gdy termometr zostanie całkowicie wsunięty. Umieść ponownie schowek z boku urządzenia.

UWAGA: Nadmiar przewodu termometru można pozostawić w szufladzie.

- Gdy termometr jest podłączony do gniazda, wybierz strefę 1, a następnie pożądaną funkcję gotowania. Użyj lewych strzałek, aby dostosować temperaturę gotowania.
- Użyj przycisku PROBE (TERMOMETR), aby wybrać ustawienie wstępne Small (Mały) lub ustawienie wstępne Large (Duży), w zależności od wielkości białka. Użyj strzałek po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać swoją potrawę białkową, i strzałek po prawej stronie wyświetlacza, aby ustawić preferowany stopień ugotowania lub upieczenia wnętrza potrawy.

5b Jeśli używasz przycisku Manual (Ręczny), skorzystaj z zalecanych wewnętrznych temperatur gotowania poniżej.

RODZAJ POTRAWY:	USTAW OUTCOME (STOPIEŃ UGOTOWANIA) NA:
Ryba	Średnio krwiste (50°C)
	Średnio wysmażone (55°C)
	Średnio dobrze wysmażony (60°C)
	Dobrze wysmażone (65°C)
Kurczak/Indyk	Dobrze wysmażone (75°C)
Wieprzowina	Średnio wysmażone (55°C)
	Średnio dobrze wysmażone (65°C)
	Dobrze wysmażone (70°C)
Wołowina/Jagnięcina	Krwiste (50°C)
	Średnio krwiste (55°C)
	Średnio wysmażone (60°C)
	Średnio dobrze wysmażone (65°C)
	Dobrze wysmażone (70°C)

UWAGA: Skonsultuj się z lokalnym urzędem do spraw norm żywności i dowiedz o zalecanych bezpiecznych temperaturach żywności.

UWAGA: Ustawione stopnie wysmażenia dla WOŁOWINY są niższe od normalnych zaleceń, ponieważ urządzenie dodatkowo dogotuje potrawę podnosząc jej temperaturę o 5-10°C.

- Nie ma potrzeby wstępnego nagrzewania. Gdy dokonasz swoich wyborów, naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć gotowanie. Ekran wyświetli aktualną temperaturę termometru oraz temperaturę docelową.
- Urządzenie automatycznie zatrzyma się, gdy osiągnięty zostanie pożądaný stopień wysmażenia.
- Przenieś potrawę białkową na talerz i pozostaw ją tam. Termometr nie musi nadal być włożony. Potrawa białkowa będzie nadal gotować się do osiągnięcia ustawionego stopnia wysmażenia, co zajmie około 3-5 minut. To jest ważny krok, ponieważ brak odpoczynku może spowodować, że rezultaty będą wyglądały na „mniej” ugotowane. Czas dogotowania może się różnić w zależności od wielkości potrawy białkowej, rodzaju cięcia i typu potrawy białkowej.

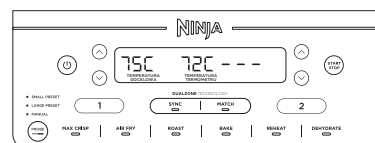
UWAGA: Termometr będzie GORĄCY. Użyj rękawic kuchennych lub szczypiec, aby wyjąć termometr z białka.

Używanie SYNC (SYNCHRONIZACJA) z termometrem:

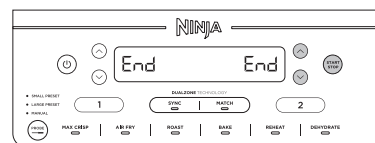
- Zapoznaj się z krokami 1-3 na stronie 7, gdzie podano instrukcje dotyczące ustawienia termometru.
- Naciśnij przycisk Zone (Strefa) 1 i wybierz żądaną funkcję gotowania. Użyj przycisku PROBE (TERMOMETR), aby wybrać ustawienie wstępne Small (Mały) lub ustawienie wstępne Large (Duży), w zależności od wielkości potrawy białkowej (wskazówki podano w Skróconej instrukcji obsługi). Użyj strzałek po lewej stronie, aby wybrać potrawę białkową, oraz strzałek po prawej stronie, aby wybrać pożądaný stopień ugotowania lub upieczenia wnętrza potrawy.
- Naciśnij przycisk Zone (Strefa) 2 i wybierz żądaną funkcję gotowania. Ustaw czas i temperaturę oraz wybierz SYNC (SYNCHRONIZACJA). Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć gotowanie.

UWAGA: Podczas początkowej konfiguracji strefa z krótszym czasem gotowania wyświetli HOLD (WSTRZYMANIE). Wyświetlacz następnie przejdzie do pokazywania bieżącej i docelowej temperatury termometru w strefie 1 oraz pasków postępu w strefie 2.

- Podczas gdy strefa 1 osiąga docelową temperaturę, strefa 2 rozpocznie gotowanie. Na wyświetlaczu pojawiają się paski postępu cyklu gotowania. Wybierz Zone (Strefa) 2, aby zobaczyć pozostały czas gotowania.



- Kiedy gotowanie w obu strefach zakończy się, na wyświetlaczu dla strefy 1 pojawi się „rest” (odpoczynek). Następnie na wyświetlaczu 3 razy mignie „COOL” (STYGNIECIE), a potem „End” (Koniec).

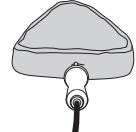
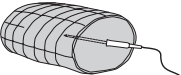
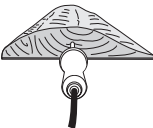
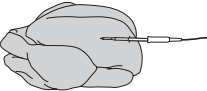


Używanie funkcji MATCH (DOPASOWANIE) z termometrem:

- Naciśnij przycisk Zone (Strefa) 1 i wybierz pożądaną funkcję gotowania. Użyj strzałek po lewej stronie, aby wybrać pożądaną temperaturę gotowania. Użyj przycisku PROBE (TERMOMETR), aby wybrać program ustawienie wstępne Small (Mały) lub ustawienie wstępne Large (Duży), w zależności od wielkości potrawy białkowej. Wskazówki podano w Skróconej instrukcji obsługi. Jeśli używasz przycisku Manual (Ręczny), skorzystaj z zalecanych wewnętrznych temperatur na str. 7. Użyj strzałek po prawej stronie wyświetlacza, aby wybrać pożądaną potrawę białkową, oraz strzałek po lewej stronie wyświetlacza, aby ustawić stopień ugotowania lub upieczenia wnętrza potrawy.
- Wybierz MATCH (DOPASOWANIE), a następnie naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć gotowanie.

UŻYWANIE termometru NINJA® PROBE

JAK POPRAWNIE WŁOŻYĆ TERMOMETR

RODZAJ POTRAWY:	UMIEJSCOWIENIE	POPRAWNE	NIEPOPRAWNE
Steki Kotleciki wieprzowe Kotleciki jagnięce Piersi kurczaka Burgery Półdewiczki Filety rybne	- Włóż termometr poziomo do środka najgrubszej części mięsa. - Upewnij się, że końcówka termometru jest wsunięta prosto do środka mięsa, a nie pod kątem ku dołowi lub górze. - Upewnij się, że termometr jest blisko (ale nie dotyka) kości i z dala od tłuszczu lub tkanki łącznej. UWAGA: Najgrubsza część filetu może nie być w jego środku. Ważne jest, aby końcówka termometru trafiła w najgrubszą część, aby osiągnąć pożądane rezultaty.	   	  
Cały kurczak	- Włóż termometr poziomo do najgrubszej części piersi, równoległe do kości, ale nie dotykaj ich. - Upewnij się, że czubek termometru osiąga środek najgrubszej części piersi i nie przechodzi przez pierś do wnętrza.		

UWAGA: NIE używaj termometru do zamrożonych potraw białkowych ani do mięsa ciętszego niż 1,5 cm.

WAŻNE: Zapoznaj się ze Skróconą instrukcją obsługi, aby uzyskać tabelę gotowania, gdy używasz SYNC (SYNCHRONIZACJA) i MATCH (DOPASOWANIE) z termometrem.

GOTOWANIE W TWOJEJ FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ

SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI ZAWIERA PRZEPISY I TABELĘ GOTOWANIA

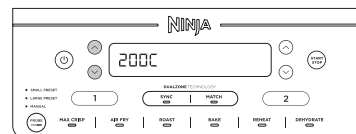
GOTOWANIE Z TECHNOLOGIA DUAL ZONE

Technologia Dual Zone wykorzystuje dwie strefy gotowania, aby zwiększyć wszechstronność frytkownicy. Dzięki funkcji Sync (Synchronizacja) potrawy w obu strefach będą gotowe do podania w tym samym czasie, niezależnie od różnych ustawień gotowania.

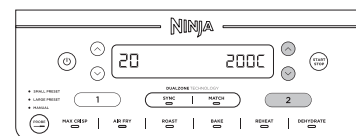
SYNC (SYNCHRONIZACJA) (bez termometru)

Aby jednocześnie zakończyć gotowanie potraw o różnych czasach gotowania, temperaturach, a nawet funkcjach:

- Umieść składniki w szufladach i wsuń szuflady do urządzenia.
- Strefa 1 pozostanie podświetlona. Wybierz żądaną funkcję gotowania, korzystając z pokrętki. Użyj strzałek w lewo do ustawienia temperatury i strzałek w prawo do ustawienia czasu.

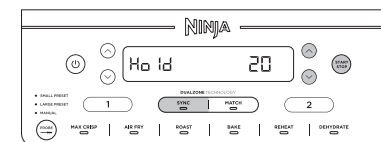


- Wybierz strefę 2, następnie wybierz żądaną funkcję gotowania za pomocą tarczy. Użyj strzałek w lewo do ustawienia temperatury i strzałek w prawo do ustawienia czasu.



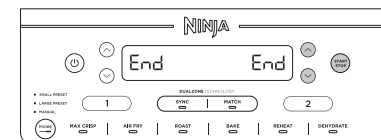
UWAGA: Dla strefy 2 możesz wybrać inną funkcję.

- Naciśnij przycisk SYNC (SYNCHRONIZACJA), a następnie naciśnij tarczę, aby rozpocząć gotowanie w strefie o najdłuższym czasie. Na wyświetlaczu drugiej strefy pojawi się słowo **Hold (Wstrzymanie)**. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i uruchomi drugą strefę, gdy w obu strefach pozostanie taki sam czas do zakończenia.



UWAGA: Jeśli uznasz, że potrawa w jednej ze stref jest gotowa przed upływem czasu gotowania, możesz **STOP A ZONE (ZATRZYMAĆ STREFĘ)**. Wybierz tę strefę, a następnie naciśnij START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE). Dalsze instrukcje podano na stronie 12.

- Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „End” (Koniec).



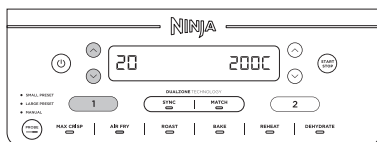
- Wyjmij składniki, wysypując je lub używając szczypecz z silikonowymi końcówkami. **NIE STAWIAJ** szuflady na urządzeniu.

GOTOWANIE W TWOJEJ FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ - CD.

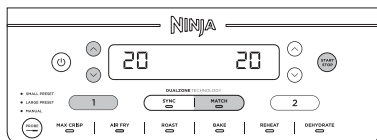
MATCH (DOPASOWANIE) (bez termometru)

Aby ugotować większą ilość tej samej potrawy lub różne potrawy przy użyciu tej samej funkcji, temperatury i czasu.:

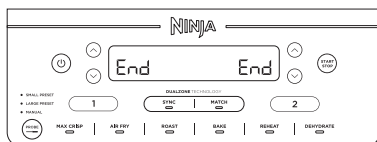
- 1 Umieść składniki w szufladach i wsuń szuflady do urządzenia.
- 2 Strefa 1 pozostanie podświetlona. Wybierz żadaną funkcję gotowania, korzystając z pokręta. Użyj strzałek w lewo do ustawienia temperatury i strzałek w prawo do ustawienia czasu.



- 3 Naciśnij przycisk MATCH (DOPASOWANIE), aby skopiować ustawienia strefy 1 do strefy 2. Naciśnij pokrętkę, aby rozpocząć gotowanie w obu strefach.



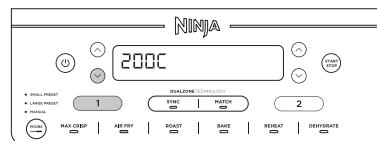
- 4 „End” (Koniec) pojawi się na obu ekranach, gdy gotowanie zakończy się w tym samym czasie.



- 5 Wyjmij składniki, wysypując je lub używając szczypec z silikonowymi końcówkami.

Rozpoczęcie gotowania w obu strefach jednocześnie, ale zakończenie o różnym czasie:

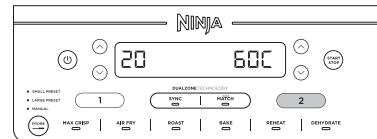
- 1 Wybierz strefę 1, a następnie wybierz żadaną funkcję, używając pokręta. Użyj strzałki w lewo, aby ustawić temperaturę.



- 2 Użyj strzałki w prawo, aby ustawić czas.



- 3 Wybierz strefę 2 i powtórz kroki 1 i 2.



- 4 Naciśnij pokrętkę, aby rozpocząć gotowanie w obu strefach.



UWAGA: Jeśli uznasz, że potrawa w jednej ze stref jest gotowa przed upływem czasu gotowania, możesz **STOP A ZONE (ZATRZYMAĆ STREFĘ)**. Wybierz tę strefę, a następnie naciśnij START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE). Dalsze instrukcje podano na stronie 12.

- 5 Po zakończeniu gotowania w każdej strefie urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „End” (Koniec).
- 6 Wyjmij składniki, wysypując je lub używając szczypec z silikonowymi końcówkami.

ZAKOŃCZENIE CZASU GOTOWANIA W JEDNEJ STREFIE (PRZY KORZYSTANIU Z OBU KOMÓR)

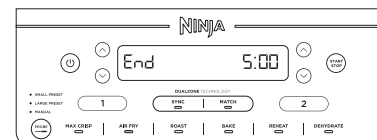
- 1 Wybierz strefę, którą chcesz zatrzymać.



- 2 Naciśnij START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zakończyć gotowanie.



- 3 Na wyświetlaczu pojawi się „End” (Koniec). Gotowanie w drugiej strefie będzie kontynuowane.



WSTRZYMYWANIE GOTOWANIA

Gotowanie zostanie automatycznie wstrzymane po wyjęciu szuflady. Aby wznowić gotowanie, wsuń szufladę z powrotem.

W TRYBIE SYNC (SYNCHRONIZACJA) lub MATCH (DOPASOWANIE)

Po otwarciu jednej szuflady druga szuflada zostanie automatycznie wstrzymana, aby gotowanie zakończyło się w tym samym czasie. Aby kontynuować gotowanie w obu strefach, wsuń szufladę z powrotem.

UWAGA: Jeśli podczas gotowania w trybie SYNC (SYNCHRONIZACJA) szuflada zostanie wyjęta na dłużej niż 2 minuty, program zostanie anulowany. Aby wznowić gotowanie, trzeba będzie ponownie zaprogramować każdą strefę.

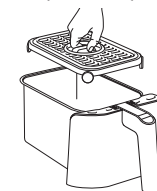
GOTOWANIE W JEDNEJ STREFIE

Aby włączyć urządzenie, podłącz przewód zasilający do gniazdka ściennego, a następnie naciśnij przycisk power (zasilanie)

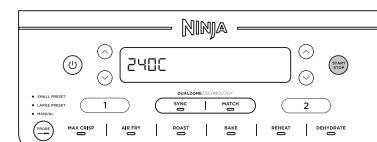
Max Crisp (Maksymalna chrupkość)

UWAGA: Przy używaniu funkcji Max Crisp (Maksymalna chrupkość) regulacja temperatury nie jest ani dostępna, ani potrzebna. Temperatura jest ustawiona na 240°C.

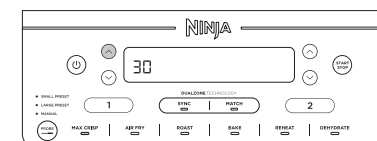
- 1 Zamontuj w szufladzie płytę grillową, następnie umieść w szufladzie składniki i wsuń szufladę do urządzenia.



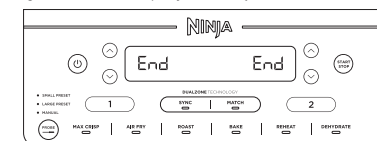
- 2 Urządzenie domyślnie ustawi się na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz MAX CRISP (MAKSYMALNA CHRUPKOŚĆ).



- 3 Użyj strzałki w prawo, aby ustawić czas w krokach co 1 minutę do 30 minut. Naciśnij pokrętkę, aby rozpocząć gotowanie.



- 4 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „End” (Koniec).



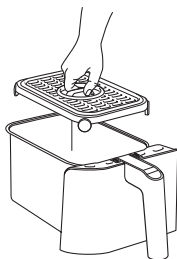
- 5 Wyjmij składniki, wysypując je lub używając szczypec z silikonowymi końcówkami.

GOTOWANIE W TWOJEJ FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ - CD.

Air Fry (Smażenie beztłuszczowe)

UWAGA: Temperatura jest ustawiona na 200°C.

- 1 Zamontuj w szufladzie płytę grillową, następnie umieść w szufladzie składniki i wsuń szufladę do urządzenia.



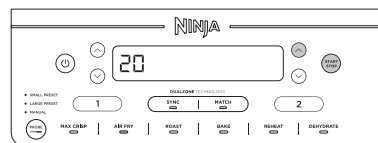
- 2 Urządzenie domyślnie ustawi się na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz opcję AIR FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE) za pomocą pokrętła.



- 3 Użyj strzałki w lewo, aby ustawić żądaną temperaturę.

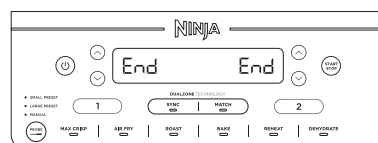


- 4 Użyj strzałki w prawo, aby ustawić czas w odstępach 1-minutowych do 1 godziny. Naciśnij pokrętło, aby rozpocząć gotowanie.



UWAGA: Podczas gotowania można wyjąć szufladę i potrząsnąć lub podrzucić składniki, aby równomiernie się opiekły.

- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „End” (Koniec).



- 6 Wyjmij składniki, wysypując je lub używając szczypec z silikonowymi końcówkami.

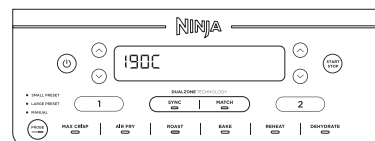
Roast (Pieczenie)

UWAGA: Temperatura jest ustawiona na 190°C.

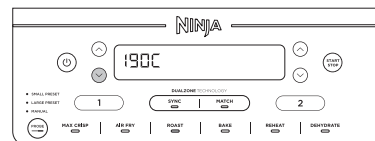
- 1 Zamontuj w szufladzie płytę grillową (akcesorium opcjonalne), następnie umieść w szufladzie składniki i wsuń szufladę do urządzenia.



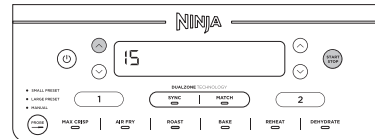
- 2 Urządzenie domyślnie ustawi się na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz ROAST (PIECZENIE) przy użyciu pokrętła



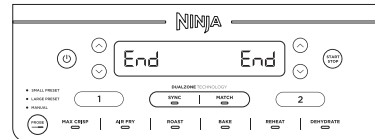
- 3 Użyj strzałki w lewo, aby ustawić żądaną temperaturę.



- 4 Użyj strzałki w prawo, aby ustawić czas w krokach co 1 minutę do 1 godziny i co 5 minut od 1 do 4 godzin. Naciśnij pokrętło, aby rozpocząć gotowanie.



- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „End” (Koniec).

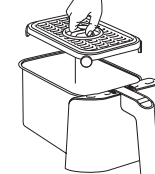


- 6 Wyjmij składniki, wysypując je lub używając szczypec z silikonowymi końcówkami.

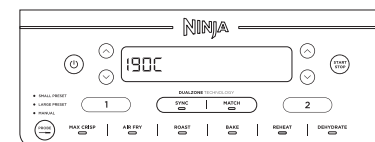
Reheat (Ogrzewanie)

UWAGA: Temperatura jest ustawiona na 170°C.

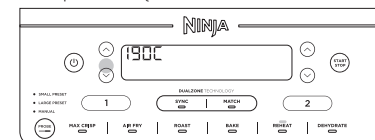
- 1 Zamontuj w szufladzie płytę grillową (akcesorium opcjonalne), następnie umieść w szufladzie składniki i wsuń szufladę do urządzenia.



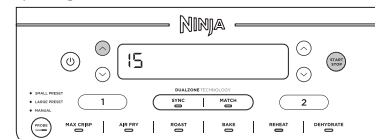
- 2 Urządzenie domyślnie ustawi się na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz REHEAT (ODGRZEWANIE) przy użyciu pokrętła



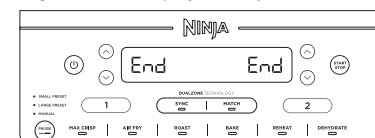
- 3 Użyj strzałki w lewo, aby ustawić żądaną temperaturę.



- 4 Użyj strzałki w prawo, aby ustawić czas w odstępach 1-minutowych do 1 godziny. Naciśnij pokrętło, aby rozpocząć podgrzewanie.



- 5 Po zakończeniu odgrzewania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „End” (Koniec).

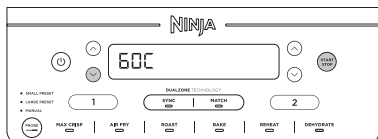


- 6 Wyjmij składniki, wysypując je lub używając szczypec z silikonowymi końcówkami.

Dehydrate (Suszenie)

UWAGA: Temperatura jest ustawiona na 60°C.

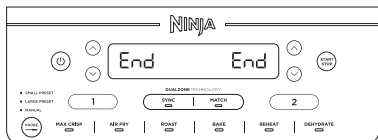
- 1 Umieść jedną warstwę składników w szufladzie. Następnie zainstaluj płytę grillową w szufladzie nad składnikami i umieść kolejną warstwę składników na płycie.
- 2 Urządzenie domyślnie ustawi się na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz DEHYDRATE (SUSZENIE) przy użyciu pokrętki. Na wyświetlaczu pojawi się temperatura domyślna. Użyj strzałki w lewo, aby ustawić żądaną temperaturę.



- 3 Użyj strzałki w prawo, aby ustawić czas w 15-minutowych krokach od 1 do 12 godzin. Naciśnij pokrętkę, aby zacząć suszenie.



- 4 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „End” (Koniec).



- 5 Wyjmij składniki, wysypując je lub używając szczypec z silikonowymi końcówkami.

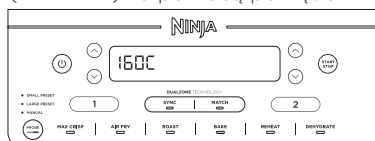
Bake (Wypieki)

UWAGA: Temperatura jest ustawiona na 160°C.

- 1 Zamontuj w szufladzie płytę grillową (akcesorium opcjonalne), następnie umieść w szufladzie składniki i wsuń szufladę do urządzenia.

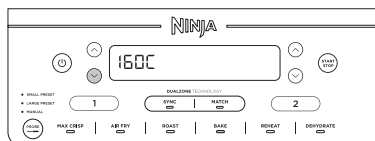


- 2 Urządzenie domyślnie ustawi się na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz BAKE (WYPIEKI) za pomocą pokrętki.

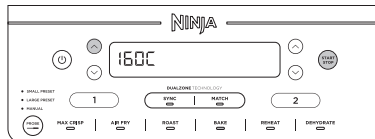


UWAGA: Dla przepisów z tradycyjnego piekarnika obniż temperaturę o 10°C.

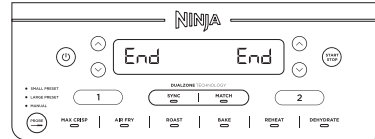
- 3 Użyj strzałki w lewo, aby ustawić żądaną temperaturę.



- 4 Użyj strzałki w prawo, aby ustawić czas w krokach co 1 minutę do 1 godziny i co 5 minut od 1 do 4 godzin. Naciśnij pokrętkę, aby rozpocząć gotowanie.



- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „End” (Koniec).



- 6 Wyjmij składniki, wysypując je lub używając szczypec z silikonowymi końcówkami.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Urządzenie należy dokładnie oczyścić po każdym użyciu. Przed przystąpieniem do czyszczenia odłącz urządzenie od gniazda i odczekaj, aż całkowicie ostygnie.

Część/akcesorium	Metoda czyszczenia	Czy nadaje się do mycia w zmywarce?
Jednostka główna	Aby oczyścić jednostkę główną i panel sterowania, należy przetrzeć je wilgotną szmatką UWAGA: NIGDY nie zanurzaj jednostki głównej w wodzie ani innej cieczy. NIGDY nie myj głównej jednostki w zmywarce.	Nie
Szuflady i płyty grillowe	Można je myć w zmywarce lub ręcznie. Myjąc ręcznie, odstaw wszystkie części do wyschnięcia lub wytrzyj je do sucha. Aby przedłużyć żywotność szuflad, zalecamy mycie ich ręcznie.	Tak
Termometr	Nie umieszczaj termometru w zmywarce ani nie zanurzaj jej w wodzie lub innym płynie. Oczyść czystą, wilgotną ściereczką.	Nie

Jeśli na płytach grillowych lub w szufladach zostały resztki jedzenia, namocz je w zlewie z ciepłą wodą z płynem do naczyń.

PRZYDATNE WSKAZÓWKI

- 1 Aby składniki równomiernie się przyrumieniły, ułóż równą warstwę na dnie szuflady, tak aby na siebie nie zachodziły. Jeśli składniki nakładają się na siebie, potrząśnij nimi w połowie ustawionego czasu gotowania.
- 2 Temperaturę i czas gotowania można regulować w dowolnym momencie podczas gotowania. Wystarczy wybrać strefę, którą chcesz dostosować, a następnie naciśnij strzałkę w lewo, aby dostosować temperaturę, lub strzałkę w prawo, aby dostosować czas.
- 3 Aby dostosować przepisy z konwencjonalnego piekarnika, zmniejsz temperaturę o 10°C. Często sprawdzaj potrawę, aby uniknąć przegotowania.
- 4 Wentylator frytkownicy beztluszczowej może czasami zdmuchiwać z potraw lekkie składniki. Aby temu zaradzić, zabezpiecz składniki (np. górną kromkę na kanapce) patyczkami koktajlowymi.
- 5 Płyty grillowe podnoszą składniki w szufladach, aby powietrze mogło krążyć pod nimi i wokół nich, zapewniając równomiernie chrupiące rezultaty.
- 6 Po wybraniu funkcji gotowania możesz nacisnąć przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby od razu rozpocząć gotowanie. Urządzenie będzie pracować z domyślną temperaturą i czasem.
- 7 Aby uzyskać najlepsze rezultaty ze świeżymi warzywami i ziemniakami, użyj co najmniej 1 łyżki stołowej oleju. W razie potrzeby dodaj więcej oleju, aby osiągnąć pożądaną chrupkość.
- 8 Aby uzyskać najlepsze rezultaty, sprawdzaj postępy w trakcie gotowania i wyjmij jedzenie, gdy osiągniesz pożądaną poziom zarumienienia. Zalecamy używanie termometru z natychmiastowym odczytem do kontrolowania wewnętrznej temperatury mięsa i ryb.
- 9 Aby uzyskać najlepsze rezultaty, wyjmij potrawę od razu po zakończeniu gotowania, aby się nie rozgotowała.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- **Jak dostosować temperaturę lub czas podczas korzystania z jednej strefy?** Wybierz aktywną strefę, a następnie użyj strzałki w lewo, aby dostosować temperaturę lub strzałki w prawo, aby dostosować czas.
- **Jak dostosować temperaturę lub czas podczas korzystania z dwóch komór?** Wybierz żadaną strefę, a następnie użyj strzałki w lewo, aby dostosować temperaturę lub strzałki w prawo, aby dostosować czas.
- **Czy urządzenie trzeba wstępnie rozgrzać?** Urządzenie nie wymaga wstępnego rozgrzewania.
- **Czy można gotować różne potrawy w każdej strefie bez obaw o zanieczyszczenie krzyżowe?** Tak, obie strefy są niezależne, mają oddzielne elementy grzewcze i wentylatory.
- **Jak wstrzymać odliczanie czasu?** Odliczanie czasu zostaje automatycznie wstrzymane po wyjęciu szuflad z urządzenia. Włóż szufladę z powrotem w ciągu 10 minut, aby kontynuować gotowanie, w przeciwnym razie strefa z otwartą szufladą zostanie anulowana.
- **Jak zatrzymać jedną strefę podczas korzystania z obu komór?** Wybierz strefę, którą chcesz zatrzymać, a następnie naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE).
- **Czy szufladę można bezpiecznie postawić na blacie kuchennym?** Szuflada nagrzewa się podczas gotowania. Zachowaj ostrożność podczas obsługi i stawiaj ją wyłącznie na powierzchniach odpornych na wysokie temperatury.
- **Kiedy należy używać płyty grillowej?** Używaj płyty grillowej, gdy chcesz, aby jedzenie było chrupiące. Płyta podnosi żywność w szufladzie, aby powietrze mogło krążyć pod i wokół niej, równomiernie gotując składniki.
- **Dlaczego potrawa nie jest w pełni ugotowana?** Upewnij się, że podczas gotowania szuflada jest całkowicie wsunięta. Aby składniki równomiernie się przyrumieniły, ułóż równą warstwę na dnie szuflady, tak aby na siebie nie zachodziły. Potrząśnij szufladą, aby podrzucić składniki w celu uzyskania równomiernej chrupkości. Temperaturę i czas gotowania można regulować w dowolnym momencie podczas gotowania. Po prostu użyj strzałki w lewo, aby dostosować temperaturę lub strzałki w prawo, aby dostosować czas.
- **Dlaczego potrawa jest przypalona?** Aby uzyskać najlepsze rezultaty, sprawdzaj postępy w trakcie gotowania i wyjmuj jedzenie, gdy osiągnie pożądany poziom zarumienienia. Po zakończeniu gotowania od razu wyjmij potrawę, aby się nie rozgotowała.
- **Dlaczego niektóre składniki są zdmuchiwane podczas smażenia beztłuszczowego?** Wentylator frytkownicy beztłuszczowej może czasami zdmuchiwać z potraw lekkie składniki. Użyj drewnianych patyczków koktajlowych, aby zabezpieczyć luźne, lekkie składniki, takie jak górna kromka na kanapce.
- **Czy mogę smażyć beztłuszczowo wilgotne, panierowane składniki?** Tak, ale użyj odpowiedniej techniki panierowania. Ważne jest, aby najpierw obtoczyć produkty w mące, następnie w jajku, a na końcu w bułce tartej. Mocno dociśnij panierkę, aby wentylator nie zdmuchnął bułki tartej z panierowanych produktów.
- **Jak schować termometr w schowku?** Najpierw włóż do schowka końcówkę z wtyczką i owiń przewód, postępując zgodnie ze strzałką.
- **Dlaczego urządzenie emituje sygnał dźwiękowy?** Oznacza to, że potrawa jest gotowa lub że rozpoczęło się gotowanie w drugiej strefie.
- **Dlaczego ekran wyświetlacza jest czarny?** Urządzenie jest w trybie standby (czuwanie). Naciśnij przycisk power (zasilanie)Ⓢ, aby ponownie je włączyć.
- **Dlaczego na ekranie wyświetlacza pojawia się komunikat „E”?** Urządzenie nie działa prawidłowo. Wsparcie online znajdziesz na www.ninjakitchen.eu.

REJESTRACJA PRODUKTU

DWULETNIA (2-LETNIA) OGRANICZONA GWARANCJA

Kupując produkt w Europie, zyskujesz prawa związane z jakością produktu (Twoje „prawa ustawowe”). Możesz dochodzić ich od sprzedawcy detalicznego. Niemniej jednak w Ninja jesteśmy pewni jakości naszych produktów (dalej „Produktów”), dlatego dajemy Ci 2-letnią gwarancję producenta. Ta gwarancja dotyczy wyłącznie produktu, który kupiony został w stanie nowym lub nieużywanym. Niniejsze warunki odnoszą się wyłącznie do naszych gwarancji – Twoje prawa ustawowe konsumenta pozostają niezmiennie. 2-letnia gwarancja jest dostępna we wszystkich krajach UE.

Poniższe warunki opisują warunki i zakres gwarancji wydawanych przez spółkę SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt nad Menem (Niemcy) („nas”, „nasz”, „my” itp.). Nie wpływają na prawa ustawowe kupującego ani na obowiązki sprzedawcy lub zawartą z nim umowę. To samo dotyczy produktu kupionego bezpośrednio w Ninja.

Gwarancje Ninja®

Zakup kuchennego AGD jest sporą inwestycją. Twój nowy sprzęt powinien działać poprawnie jak najdłużej. Gwarancja na produkt jest ważnym elementem zakupu, ponieważ odzwierciedla pewność producenta co do samego produktu i jakości jego produkcji.

Wsparcie online znajdziesz na www.ninjakitchen.eu.

Jak zarejestrować gwarancję?

Gwarancję możesz zarejestrować online w ciągu 28 dni od zakupu. Aby zaoszczędzić czas, przysyłaj poniższe informacje na temat urządzenia:

- Numer modelu:
- Numer seryjny (jeśli dostępny)
- Data zakupu produktu (paragon lub potwierdzenie odbioru)

Aby zarejestrować produkt online, wejdź na stronę www.ninjakitchen.eu.

WAŻNE

- Gwarancja obejmuje Twój produkt przez 2 lata od daty zakupu.
- Zachowaj paragon. Jeśli w przyszłości zechcesz skorzystać z gwarancji, będziemy potrzebować paragonu, aby sprawdzić poprawność przekazanych nam informacji. Brak ważnego paragonu spowoduje unieważnienie gwarancji.

Jakie korzyści wynikają z rejestracji gwarancji?

Po zarejestrowaniu gwarancji możesz otrzymywać nasz newsletter zawierający wskazówki, porady i konkursy. Oto najnowsze wiadomości na temat nowej technologii i produktów Ninja. Jeśli zarejestrujesz gwarancję online, natychmiast potwierdzimy otrzymanie Twoich danych.

Aby poznać szczegóły naszej polityki ochrony prywatności, odwiedź stronę www.ninjakitchen.eu.

Jak długo nasze produkty są objęte gwarancją?

Jesteśmy pewni naszych konstrukcji i ich kontroli jakości, dlatego Twój produkt jest objęty 2-letnią gwarancją.

Naprawdę lub wymianę (według uznania Ninja) produktu (w tym wszystkich części oraz robociznę) w przypadku wady konstrukcyjnej, materiałów i wykonania (w tym transport i koszty przesyłki). Nasza gwarancja jest uzupełnieniem Twoich praw, jakie posiadasz jako konsument.

Czego nie obejmuje gwarancja?

- Zwykłego zużycia eksploatacyjnego.
- Przypadkowych uszkodzeń, usterek spowodowanych niedbałym użytkowaniem lub nienależytą uwagą, niewłaściwym użytkowaniem, zaniedbaniem, nieostrożną obsługą lub obchodzeniem się z urządzeniem kuchennym niezgodnie z instrukcją obsługi Ninja®, którą dołączono do tego sprzętu.
- Użycia urządzenia kuchennego do celów innych niż zwykłe potrzeby domowe.
- Użycia części, które złożono lub zamontowano niezgodnie z instrukcjami obsługi.
- Użycia części i akcesoriów, które nie są oryginalnymi elementami Ninja®.
- Wadliwego montażu (chyba że montaż przeprowadził przedstawiciel Ninja®).
- Napraw lub zmian dokonanych przez strony inne niż Ninja lub jej przedstawiciele, chyba że możesz udowodnić, że te naprawy lub zmiany nie są związane z wadą, w związku z którą korzystasz z gwarancji.

Gdzie kupię oryginalne części zamienne i akcesoria Ninja?

Części zamienne i akcesoria Ninja opracowują Ci sami inżynierowie, którzy stworzyli Twoje urządzenie kuchenne Ninja. Pełną ofertę części zamiennych i akcesoriów Ninja do wszystkich produktów Ninja znajdziesz na stronie www.ninjakitchen.eu.

Pamiętaj, że użycie nieoryginalnych części Ninja unieważnia Twoją gwarancję producenta. Jednakże Twoje prawa ustawowe pozostają niezmiennie.

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

[illegible]



.....

POLSKI Prezentacje produktu na ilustracjach mogą odbiegać od rzeczywistego produktu. Nieustannie staramy się ulepszać nasze produkty, dlatego specyfikacje podane w tym dokumencie mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

FOODI i NINJA są zastrzeżonymi znakami towarowymi SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. WYDRUKOWANO
W CHINACH

.....

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

SharkNinja Germany GmbH,
c/o Regus Management GmbH,
Excellent Business Center 10. +11. Stock,
Westhafenplatz 1,
60327 Frankfurt nad Menem, Niemcy
ninjakitchen.eu