

Nezapomeňte si přečíst příložený Ninja®pokyny před použitím vaší jednotky.

# NINJA®

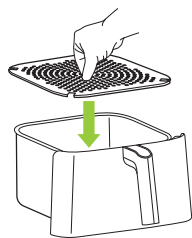
VZDUCHOVÁ FRITÉZA MAX

## RYCHLÝ START & RECEPT PRŮVODCE



+ TABULKY VAŘENÍ  
+ 15 NEODOLNÝCH RECEPTŮ

# AIR FRY



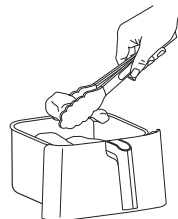
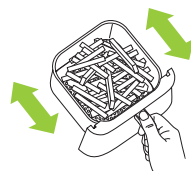
## CRISPER TALÍŘ

Křupavější talíř podporuje celkové zhnědnutí. Doporučujeme používat při každém smažení vzduchem.

## POLOHA CRISPER TALÍŘE

**Horní police:** Chcete-li umístit Crisper talíř do horní polohy zásuvky, zkontrolujte řez výstupy jsou v přední a zadní části zásuvky.

**Dolní police:** Chcete-li umístit Crisper talíř do spodní polohy zásuvky, zkontrolujte řez výstupy jsou na levé a pravé straně zásuvky.



## PROTŘEPAT NEBO HODIT

Nelepších výsledků dosáhnete, když jídlo často protřepáváte nebo ho házíte kleštěmi se silikonovou špičkou, aby bylo tak křupavé, jak chcete.

# POUŽÍVÁNÍ FUNKCÍ VAŠÍ FRÉZY

Ninja® Air Fryer Max cirkuluje super horký vzduch kolem vašeho jídla, aby jej odstranil vlhkost z jeho povrchu, aby získal zlatavě hnědý, křupavý povrch.

FUNKCE

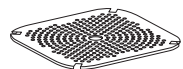
PŘÍSLUŠENSTVÍ  
POŽADOVANÝ

TEPL

ČAS

## MAX CRISP

Přidat navíc křupavost a chroupat ke svému jídlu.



Crisper talíř



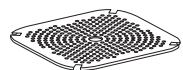
Při použití funkce Max Crisp není k dispozici ani nutná žádná úprava teploty



Nastavte čas v minutách a stiskněte START/STOP pro začátek

## AIR FRY

Křupavé bez vina z smaženého jídla.



Crisper talíř



Upravte teplotu podle potřeby



Nastavte čas v minutách a stiskněte START/STOP pro začátek

FUNKCE

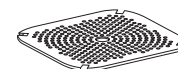
PŘÍSLUŠENSTVÍ  
POŽADOVANÝ

TEPL

ČAS

## PEČENĚ

Pečená jídla tradičně vyrobené v troubě bez crisper talíř.



Crisper talíř



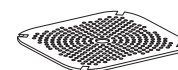
Upravte teplotu podle potřeby



Nastavte čas v minutách a stiskněte START/STOP pro začátek

## UPÉCT

Upečte si své oblíbené jídla tradičně vyrobené v troubě.



Crisper talíř



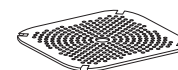
Upravte teplotu podle potřeby



Nastavte čas v minutách a stiskněte START/STOP pro začátek

## OHŘÍVAT

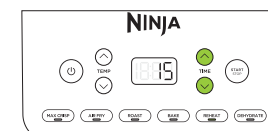
Ideální pro oživení vašeho zbytky.



Crisper talíř



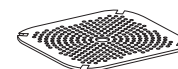
Upravte teplotu podle potřeby



Nastavte čas v minutách a stiskněte START/STOP pro začátek

## DEHYDRATOVAT

Jemně a pomalu odstranit vlhkost z potravin do vytvořit chutné domácí občerstvení.



Crisper talíř



Upravte teplotu podle potřeby



Nastavte čas v minutách a stiskněte START/STOP pro začátek

**NINJA**  
TEST  
KITCHEN



SCAN FOR  
MORE RECIPES

[www.ninjatestkitchen.eu](http://www.ninjatestkitchen.eu)

## TIPY A TRIKY AIR FRY



### TŘESIT, TŘESAT, TŘESIT

Potraviny často kontrolujte a zásuvkou protřepávejte, zda nezhnědnou.



### AUTOMATICKÉ ZASTAVENÍ A START

Jednotka se automaticky pozastaví vaření, když je zásuvka vyjmuta a vaření bude pokračovat při výměně zásuvky.



### PŘEVÁDĚT RECEPTY TROUBY

Změňte recepty v troubě pomocí funkce Roast nebo Bake a snížením teploty o 10 °C.

Kontrolujte jídlo často, abyste se vyvarovali převaření.



### FREESTYLINGOVÉ RECEPTY

Pokud vaříte méně jídla než recept vyžaduje, nezapomeňte zkrátit dobu vaření. Pokud vaříte trochu více, zvýšte dobu vaření. Potraviny často kontrolujte.



### ČERSTVÉ INGREDIENCE NA VZDUCHOVÉ SMAŽENÍ

Pro dosažení nejlepších výsledků s čerstvou zeleninou je dobrým pravidlem použití alespoň 1 polévkové lžíce oleje, ale můžete použít více či méně k dosažení požadovaného úroveň křupavosti.



### ZABEZPEČTE SI JÍDLA

Aby lehká jídla nebyla rozfoukána ventilátorem, zajistěte je koktejlovými tyčinkami.



### NEPŘEPLŇUJTE

Rovnoměrně uspořádejte a rozmístěte ingredience, abyste zajistili konzistentní hnědnutí.



### ROVNOMĚRNĚJŠÍ HNĚDÍ

Použijte sprej na vaření, abyste rovnoměrně potahové přísady pro více konzistentní hnědnutí.

## TIPY A TRIKY PRO DEHYDRATÁCI



### KRÁJENÍ

Použijte kráječ na mandolínu, abyste získali konzistentní, tenké ovoce a zeleninu plátky. Ovoce a zelenina by měly nakrájet na co nejtenčí plátky aniž by se rozpadl.



### VYSUŠTE, NEŽ SE DEHYDRATUJETE

Ovoce a zeleninu před umístěním co nejvíce osušte je v šuplíku.



### ZABRAŇTE OXIDACE

Ovoce jako jablka a hrušky při řezání rychle oxiduje. Pro oddálení oxidace je namočte ve vodě s vymačkanou citronovou šťávou po dobu 5 minut.



### NEPŘEKRÝVEJTE SE

Položte ingredience naplocho a uzavřete společně pro optimalizaci prostoru. Jednotlivé kusy by neměly překrývat nebo být naskládány.



### OŘEŽTE TUK

Před dehydratací hovězího nebo drůbeže nezapomeňte odstranit veškerý tuk, protože nevysychá a mohlo by se to zhoršit.



### JAK DLOUHO SE DEHYDRATOVAT?

Většina ovoce a zeleniny trvá 6–8 hodin, zatímco trhané 5–7 hodin. Čím déle dehydratovat ingredience, tím křupavější budou.



### SKLADOVÁNÍ

Chcete-li maximalizovat trvanlivost, skladujte dehydrované potraviny při pokojové teplotě ve vzduchotěsné nádobě po dobu až 2 týdnů.

Tabulka vaření smažení na vzduchu

Tyto doby vaření použijte jako vodítko a upravte si je podle svých preferencí.

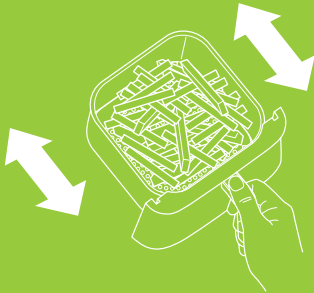
| PŘÍSADA                                      | MNOŽSTVÍ                     | PŘÍPRAVA                                                          | HÁDEJTE DO OLEJE  | TEPL   | ČAS VAŘENÍ  |
|----------------------------------------------|------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------|--------|-------------|
| ZELENINA                                     |                              |                                                                   |                   |        |             |
| Chřest                                       | 250 g                        | Celé, stonky zastřížené                                           | 2 lžičky          | 200 °C | 6-8 min     |
| Červená řepa                                 | 6 malých nebo 4 velké (1 kg) | Celý                                                              | Žádný             | 200 °C | 45-60 minut |
| Papriky                                      | 4 (600 g)                    | Celý                                                              | Žádný             | 200 °C | 26-30 minut |
| Brokolice                                    | 400 g                        | Nakrájejte na 2,5 cm růžičky                                      | 1 polévková lžice | 200 °C | 13-16 minut |
| Růžičková kapusta                            | 1 kg                         | Nakrájejte na polovinu, odstraňte stopku                          | 1 polévková lžice | 200 °C | 18-22 minut |
| Ořešák dýně                                  | 1 kg                         | Nakrájejte na 2,5 cm kousky                                       | 1 polévková lžice | 200 °C | 23-26 minut |
| Mrkve                                        | 1 kg                         | Oloupané, nakrájené na 1,5 cm kousky                              | 1 polévková lžice | 200 °C | 20-24 minut |
| Květák                                       | 900 g                        | Nakrájejte na 2,5 cm růžičky                                      | 2 polévkové lžice | 200 °C | 20-24 minut |
| Kukuřičný klas                               | 4                            | Celé uši, slupky odstraněny                                       | 1 polévková lžice | 200 °C | 12-15 minut |
| Cuketa                                       | 1 kg                         | Nakrájejte podélně na čtvrtiny a poté nakrájejte na 2,5 cm kousky | 1 polévková lžice | 200 °C | 18-20 minut |
| Zelené fazole                                | 400 g                        | Oříznuté                                                          | 1 polévková lžice | 200 °C | 12-14 minut |
| Kapusta (na hranolky)                        | 200 g                        | Roztrhané na kusy, stonky odstraněny                              | Žádný             | 150 °C | 8-10 min    |
| Houby                                        | 300 g                        | Otřené, nakrájené na čtvrtiny                                     | 1 polévková lžice | 200 °C | 10-12 minut |
| Brambory, králi Edwarde, Maris Piper, Kohout | 1 kg                         | Nakrájejte na 2,5 cm klínky                                       | 1 polévková lžice | 200 °C | 20-25 minut |
|                                              | 4 celé (185-250 g)           | 3x propíchnutý vidličkou                                          | Žádný             | 200 °C | 35-40 minut |
| Brambory, sladké                             | 1 kg                         | Nakrájejte na 2,5 cm kousky                                       | 1 polévková lžice | 200 °C | 20-24 minut |
|                                              | 185-250 g                    | 3x propíchnutý vidličkou                                          | Žádný             | 200 °C | 30-35 minut |
| DRŮBEŽ                                       |                              |                                                                   |                   |        |             |
| Kuřecí prsa                                  | 4 (200 g každý)              | Bez kostí                                                         | Potřeno olejem    | 190 °C | 18-22 minut |
| Kuřecí stehna                                | 1 kg                         | Kost dovnitř                                                      | Potřeno olejem    | 200 °C | 22-28 minut |
|                                              | 8 (100 g každý)              | Bez kostí, bez kůže                                               | Potřeno olejem    | 200 °C | 18-22 minut |
| Kuřecí křídýlka                              | 1 kg                         | Bubny a bicí                                                      | 1 polévková lžice | 200 °C | 22-26 minut |
| RYBY A MOŘSKÉ PLODY                          |                              |                                                                   |                   |        |             |
| Rybí koláče                                  | 2 (145 g každý)              | Žádný                                                             | Žádný             | 180 °C | 12-15 minut |
| Filety z lososa                              | 4 (každý 130 g)              | Žádný                                                             | Potřeno olejem    | 200 °C | 8-10 min    |
| Krevety                                      | 16 velké                     | Celé, oloupané, s ocasy                                           | 1 polévková lžice | 200 °C | 9-11 minut  |
| HOVĚZÍ                                       |                              |                                                                   |                   |        |             |
| Burgery                                      | 4 (113 g každý)              | tloušťka 2,5 cm                                                   | Žádný             | 190 °C | 8-10 min    |
| Steaky                                       | 2 (230 g každý)              | Celý                                                              | Žádný             | 200 °C | 6-10 min    |

\* Po nakrájení brambor nechte syrové hranolky namočené ve studené vodě alespoň 30 minut, abyste odstranili zbytečný škrob. Pat smaží nasucho. Čím sušší hranolky, tím lepší výsledky.

Nejlépších výsledků dosáhnete, často třepat nebo házet.

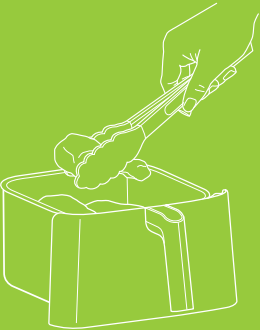
Doporučujeme často kontrola vašeho jídla a zatřesením nebo přehozením zajistit požadované výsledky.

Protřepejte jídlo



NEBO

prohodit  
kleště se silikonovou špičkou



## Tabulka vaření fritování na vzduchu, pokračoval

Tyto doby vaření použijte jako vodítko a upravte si je podle svých preferencí.

| PŘÍSADA                              | MNOŽSTVÍ                    | PŘÍPRAVA                            | HÁDEJTE DO OLEJE | TEPL   | ČAS VAŘENÍ  |
|--------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------|------------------|--------|-------------|
| <b>VEPŘOVÉ</b>                       |                             |                                     |                  |        |             |
| Slanina                              | 4 vyrážky                   | Žádný                               | Žádný            | 200 °C | 8–10 min    |
| Vepřové kotlety                      | 2 nevykostěné (250 g každý) | Kost dovnitř                        | Potřeno olejem   | 190 °C | 14-17 minut |
|                                      | 4 vykostěné (400 g)         | Bez kostí                           | Potřeno olejem   | 190 °C | 10-14 min   |
| Vepřové filé                         | 2 (350-500 g každý)         | Celý                                | Potřeno olejem   | 190 °C | 25–30 minut |
| Klobásy                              | 6 (300 g)                   | Celý                                | Žádný            | 200 °C | 8–10 min    |
| <b>MRAŽENÉ POTRAVINY</b>             |                             |                                     |                  |        |             |
| Kuřecí nugety                        | 695 g                       | Žádný                               | Žádný            | 200 °C | 20–22 minut |
| Rybí filé                            | 4 (440 g)                   | Žádný                               | Žádný            | 200 °C | 14–16 minut |
| Rybí prsty                           | 10 (280 g)                  | Žádný                               | Žádný            | 200 °C | 8-10 min    |
| Pečené houby                         | 300 g                       | Žádný                               | Žádný            | 170 °C | 15-18 min   |
| Cibulové kroužky                     | 375 g                       | Žádný                               | Žádný            | 180 °C | 12 minut    |
| Hash Browns                          | 625 g                       | Žádný                               | Žádný            | 180 °C | 20 minut    |
| <b>CHIPS</b>                         |                             |                                     |                  |        |             |
| Domácí hranolky o tloušťce 1 cm      | 500 g                       | Namočte na 30 minut do vody, osušte | 1-3 PL oleje     | 200 °C | 20-22 min   |
| Domácí hranolky o tloušťce 2 cm      | 500 g                       | Namočte na 30 minut do vody, osušte | 1-3 PL oleje     | 200 °C | 20-24 min   |
| Zmrazené robustní pecní hranolky     | 500 g                       | Žádný                               | Žádný            | 200 °C | 20 minut    |
| Mražené mačkané chipsy               | 500 g                       | Žádný                               | Žádný            | 210 °C | 18-20 min   |
| Zmrazené kudrnaté hranolky           | 700 g                       | Žádný                               | Žádný            | 210 °C | 18-20 min   |
| Zmrazené hranolky                    | 500 g                       | Žádný                               | Žádný            | 180 °C | 20 minut    |
| Mražené gastro chipsy                | 700 g                       | Žádný                               | Žádný            | 220 °C | 22 min      |
| Mražené bramborové plátky            | 650 g                       | Žádný                               | Žádný            | 190 °C | 20 minut    |
| Zmrazená kůže na hranolky            | 500 g                       | Žádný                               | Žádný            | 200 °C | 18-20 min   |
| Zmrazené lehké hranolky rovného řezu | 500 g                       | Žádný                               | Žádný            | 200 °C | 18 min      |
| Mražené batátové hranolky            | 500 g                       | Žádný                               | Žádný            | 190 °C | 20 minut    |



Domácí chipsy



Masivní chipsy



Crinkle Chips



Hranolky



Bramborové klínky

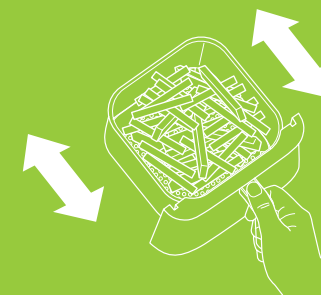


Sladké bramborové hranolky

Nejlépeších výsledků dosáhnete,  
**často třepat nebo házet.**

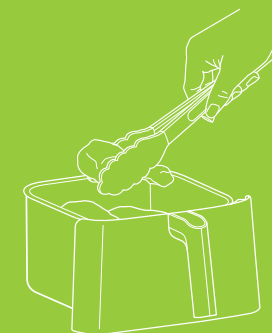
Doporučujeme často  
kontrola vašeho jídla  
a zatřesením nebo přehozením  
zajistit požadované výsledky.

Protřeptejte jídlo



**NEBO**

prohodit  
kleště se silikonovou špičkou



## Tabulka vaření Max Crisp, ideální pro mražené potraviny

| PŘÍSADA          | MNOŽSTVÍ | PŘÍPRAVA | HÁDEJTE DO OLEJE  | ČAS VAŘENÍ  |
|------------------|----------|----------|-------------------|-------------|
| MRAŽENÉ JÍDLO    |          |          |                   |             |
| Kuřecí nugety    | 379 g    | Žádný    | Žádný             | 9 minut     |
| Popcorn kuře     | 850 g    | Žádný    | Žádný             | 6-8 min     |
| Kuřecí naběračky | 403 g    | Žádný    | Žádný             | 9 minut     |
| Kuřecí křídýlka  | 1 kg     | Žádný    | 1 polévková lžice | 22-25 minut |

**POZNÁMKA**Při použití funkce Max Crisp není k dispozici ani nutná žádná úprava teploty.

## Tabulka vaření pečeného masa

| PŘÍSADA               | MNOŽSTVÍ                             | PŘÍPRAVA | INTERAKCE                                             | TEPL   | ČAS VAŘENÍ            |
|-----------------------|--------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------|--------|-----------------------|
| ČERSTVÉ DRŮBEŽ A MASO |                                      |          |                                                       |        |                       |
| Kuře                  | V případě potřeby celý vazník 1,6 kg | Sezóna   | V polovině otočte, potřete olejem                     | 190 °C | 45 minut              |
| Hovězí vrchní strana  | Válcovaný pekáč 1,3 kg               | Sezóna   | V polovině otočte, konce chraňte fólií Potřete olejem | 160 °C | 50-55 minut (střední) |
| Vepřová panenka       | Vykostěné 1,5 kg Skóre tuku          | Sezóna   | V polovině otočte, potřete olejem                     | 190 °C | 60 minut              |
| Půlka jehněčí kýty    | 1,2 kg                               | Sezóna   | V polovině otočte, potřete olejem                     | 170 °C | 40-45 minut           |
| Jehněčí plec          | 1,3 kg                               | Sezóna   | V polovině otočte, potřete olejem                     | 170 °C | 50 minut              |

## Schéma dehydratace

| INGREDIENCE                  | PŘÍPRAVA                                                                          | TEPL  | ČAS DEHYDRATACE |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------|
| OVOCE A ZELENINA             |                                                                                   |       |                 |
| jablka                       | Vyjmu se jádřince, nakrájíme na 3mm plátky, opláchneme v citronové vodě a osušíme | 60 °C | 7-8 hodin       |
| Chřest                       | Nakrájíme na 2,5 cm kousky, blanšírujeme                                          | 60 °C | 6-8 hodin       |
| banány                       | Oloupané nakrájíme na 3mm plátky                                                  | 60 °C | 8-10 hodin      |
| Červená řepa                 | Oloupané nakrájíme na 3mm plátky                                                  | 60 °C | 6-8 hodin       |
| Lilek                        | Oloupané, nakrájené na 3mm plátky, blanšírované                                   | 60 °C | 6-8 hodin       |
| Čerstvé bylinky              | Opláchnuto, osušeno, stonky odstraněny                                            | 60 °C | 4 hodiny        |
| Kořen zázvoru                | Nakrájejte na 3mm plátky                                                          | 60 °C | 6 hodin         |
| Mango                        | Oloupané, nakrájené na 3mm plátky, zbavené pecky                                  | 60 °C | 6-8 hodin       |
| Houby                        | Čištěno měkkým kartáčkem (neumýt)                                                 | 60 °C | 6-8 hodin       |
| Ananas                       | Oloupané, zbavené jádřinců, nakrájené na 3 mm až 1,25 cm plátky                   | 60 °C | 6-8 hodin       |
| Jahody                       | Nakrájejte na polovinu nebo na 1,25 cm plátky                                     | 60 °C | 6-8 hodin       |
| Rajčata                      | Nakrájíme na 3mm plátky nebo nastrouháme; pára, pokud plánujete rehydrataci       | 60 °C | 6-8 hodin       |
| MASO, DRŮBEŽ, RYBY           |                                                                                   |       |                 |
| Hovězí, kuřecí, krůtí trhavý | Nakrájejte na 6mm plátky, marinujte přes noc                                      | 70 °C | 5-7 hodin       |
| Losos                        | Nakrájejte na 6mm plátky, marinujte přes noc                                      | 70 °C | 3-5 hodin       |

# PEČENÉ BRAMBORY S PIKÁRNĚ MAJONÉZA



**PŘÍPRAVKA:**5 MINUT | **VAŘIT:**30 MINUT | **VYRÁBÍ:**4-6 PORCÍ  
**NAPROGRAMOVAT:**PEČENĚ

## INGREDIENCE

1 kg baby brambor, nakrájené na polovinu  
nebo na čtvrtky, pokud jsou velké  
3 lžíce extra panenského  
olivového oleje  
1 polévková lžíce plus 1 lžička  
pálivé papriky, rozdělená  
1 polévková lžíce plus 1 lžička  
uzené papriky, rozdělená  
1 polévková lžíce plus 1 lžička  
česnekového prášku, rozdělená  
2 lžičky mořské soli, rozdělených  
150 g majonézy  
2 lžíce protlaku ze sušených  
rajčat  
1 lžíce sherry nebo bílého vinného  
octa  
2 lžíce čerstvé ploché listové  
petrželky, jemně nasekané na  
ozdobu

## TRASY

- 1 Ve velké míse promíchejte brambory s olivovým olejem, 1 lžící pálivé papriky, 1 lžící uzené papriky, 1 lžící česnekového prášku a 1 lžičkou soli.
- 2 Vložte crisper talíř do zásuvky ve spodní poloze, položte brambory na crisper talíř a vložte zásuvku do jednotky.
- 3 Zvolte PEČENÍ, nastavte teplotu na 180 °C a nastavte čas na 30 minut. Zvolte START/STOP pro zahájení vaření.
- 4 Když zbývá 15 minut, vyjměte zásuvku a brambory protřepejte nebo je vhodte pomocí silikonových kleští. Chcete-li pokračovat ve vaření, znovu vložte zásuvku.
- 5 Pro přípravu pikantní majonézy smíchejte v malé misce majonézu, rajčatový protlak, ocet, zbývající pálivou papriku, uzenu papriku, česnekový prášek a sůl.
- 6 Po dokončení vaření podávejte brambory s pikantní majonézou a ozdobené petrželkou.



# KVĚTÁK BUVOL KOŠÍ S RANCH DRESSING



**PŘÍPRAVKA:**10 MINUT | **VAŘIT:**27 MINUT | **VYRÁBÍ:**4 porce  
**NAPROGRAMOVAT:**AIR FRY

## INGREDIENCE

150 g hladké mouky  
1 lžička cibulového prášku 1  
lžička česnekového prášku 1  
lžička mletého kmínu 1 lžička  
papriky  
Sůl a mletý černý pepř, dle libosti  
  
250ml mléka dle výběru 100g  
panko strouhanky  
500 g květáku, nakrájeného na  
5 cm růžičky  
Sprej na vaření  
30 ml slunečnicového oleje  
90 ml Buffalo omáčka

## RANCH DRESSING

100 ml majonézy  
50 ml mléka dle výběru  
1 lžíce nasekané čerstvé  
petrželky  
1 lžíce čerstvé nasekané pažitky  
  
1 lžička česnekového prášku  
1 lžička cibulového prášku



## TRASY

- 1 Do velké mísy přidejte mouku, cibulový prášek, česnekový prášek, kmín, papriku, sůl a pepř. Postupně zašleháme mléko, dokud nevznikne hladké těsto. Do samostatné velké mísy přidejte strouhanku.
- 2 Jeden po druhém namáčejte růžičky květáku do těsta, dokud nebudou rovnoměrně potažené, setřeste přebytek. Poté vložte do strouhanky a promíchejte, dokud nebude dobře obalená, v případě potřeby přitlačte, aby přilnula.
- 3 Vložte crisper talíř do zásuvky ve spodní poloze a poté rovnoměrně potřete sprejem na vaření. Umístěte sousta květáku do zásuvky, postříkejte sprejem na vaření a poté vložte zásuvku do jednotky.
- 4 Zvolte AIR FRY, nastavte teplotu na 170°C a nastavte čas na 27 minut. Zvolte START/STOP pro zahájení vaření.
- 5 Zatímco se květák vaří, připravte si omáčky. Pro přípravu Buffalo omáčky ve velké míse prošlehejte slunečnicový olej a Buffalo omáčku. Chcete-li připravit rančový dresink, v malé misce rozšlehejte všechny přísady na rančský dresink, dokud nebude hladká.
- 6 Po dokončení vaření přeneste kousíčky květáku do velké mísy s Buffalo omáčkou a promíchejte, aby se rovnoměrně obalily. Umístěte květák zpět do zásuvky a vložte jej zpět do jednotky.
- 7 Po dokončení vaření podávejte kousnutí květáku Buffalo s rančovým dresinkem.

**TIP**Chcete-li, aby byl tento recept bez mléka nebo veganský, použijte vegan majonézu a rostlinné mléko v rančovém dresinku.

# PLNĚNÝ LILEK S MOZZARELLOU



**PŘÍPRAVKA:**20 MINUT | **VAŘIT:**30 MINUT | **VYRÁBÍ:**4 porce  
**NAPROGRAMOVAT:**PEČENĚ

## INGREDIENCE

2 malé lilky (cca 500-600g), stopka oříznutá, podélně rozpůlená

2 lžíce olivového oleje  
Sůl a mletý černý pepř, dle libosti

100 g rajčatové a bazalkové omáčky  
150 g cherry rajčat, nakrájených na čtvrtiny

10 velkých lístků bazalky, nasekané 150 g mozzarellou, nakrájené na kostičky

25 g strouhaného parmazánu nebo vegetariánského ekvivalentu

## TRASY

- 1 Dužinu lilku potřeme olivovým olejem, poté dochutíme solí a pepřem.
- 2 Vložte crisper talíř do zásuvky ve spodní spodní poloze, položte lilky řeznou stranou dolů na crisper talíř a vložte zásuvku do jednotky.
- 3 Zvolte PEČENÍ, nastavte teplotu na 190 °C a nastavte čas na 20 minut. Zvolte START/STOP pro zahájení vaření.
- 4 Po uvaření přendejte lilky na prkénko a lžící zlehka vydlabejte dužinu. Dužinu dejte do velké mísy spolu s rajčatovou a bazalkovou omáčkou, cherry rajčaty, mozzarellou, bazalkou, solí a pepřem a míchejte, dokud se rovnoměrně nespojí. Připravenou směs rovnoměrně naplníme lilky a poklademe parmazánem.
- 5 Umístěte crisper talíř do horní polohy a znovu jej vložte do zásuvky. Umístěte plněné lilky na křupavý talíř plnicí stranou nahoru a vložte zásuvku do jednotky.
- 6 Zvolte MAX CRISP a nastavte čas na 10 minut. Zvolte START/STOP pro zahájení vaření.
- 7 Po dokončení vaření podávejte plněné lilky se salátem, těstovinami nebo křupavým chlebem.



# KUŘECÍ NUGETY S MEDOVOU HOŘČICÍ OMÁČKA NA MÁČENÍ

**PŘÍPRAVKA:**20 MINUT | **VAŘIT:**20 MINUT | **VYRÁBÍ:**4 porce  
**NAPROGRAMOVAT:**AIR FRY

## INGREDIENCE

3 vejce  
2 lžíčky žluté hořčice 1 lžíce horké omáčky  
Mořská sůl a mletý černý pepř podle chuti  
75 g hladké mouky  
2 lžíčky papriky  
1 lžička cibule soli 1 lžička česnekového prášku 150 g drcených kukuřičných vloček  
600 g kuřecích prsou nakrájených na 4 cm kostky  
Nepřilnavý sprej na vaření

## OMÁČKA NA MÁČENÍ

50 g majonézy  
50 g řeckého jogurtu  
2 lžíce dijonské hořčice 1-2 lžíce medu  
Trochu horké omáčky, volitelné

## TRASY

- 1 V mělké misce prošlehejte vejce, hořčici, horkou omáčku, sůl a pepř, dokud se rovnoměrně nespojí. V samostatné mělké misce smíchejte mouku, koření, sůl a pepř. Do třetí mělké misky dejte drcené kukuřičné lupínky.
- 2 Kuřecí kousky dávejte po dávkách do moučné směsi a klepáním odstraňte přebytečnou mouku. Poté vložte kuře do kukuřičných lupínků a promíchejte, dokud nebude rovnoměrně obalená. Opakujte se zbývajícím kuřecím masem a poté hojně postříkejte všechny strany sprejem na vaření.
- 3 Vložte crisper talíř do zásuvky ve spodní poloze, položte kuřecí nugety v rovnoměrné vrstvě na crisper talíř a vložte zásuvku do jednotky.
- 4 Zvolte AIR FRY, nastavte teplotu na 180 °C a nastavte čas na 20 minut. Zvolte START/STOP pro zahájení vaření.
- 5 Když zbývá 10 minut, vyjměte zásuvku a protřeptejte nebo otočte kuře pomocí silikonových kleští. Chcete-li pokračovat ve vaření, znovu vložte zásuvku.
- 6 Pro přípravu medové hořčičné omáčky smíchejte v malé misce všechny ingredience omáčky.
- 7 Po dokončení vaření podávejte kuřecí nugety s medovou hořčičnou omáčkou.



**TIP** Pro jiný povlak na nugetách nahraďte drcené kukuřičné lupínky na zlatou drobenku v kroku 1.

# HALLOUMI HRANOLKY S KORIANDEREM A JOGURT HARISSA



**PŘÍPRAVKA:**10 MINUT | **VAŘIT:**18 MINUT | **VYRÁBÍ:**4 porce  
**NAPROGRAMOVAT:**AIR FRY

## INGREDIENCE

100 g hladké mouky  
1 lžička uzené papriky 1 lžička  
kmínu  
½ lžičky česnekového prášku ½ lžičky  
sušeného oregana Mletý černý pepř,  
podle potřeby  
3 bloky halloumi (každý 225 g), osušte,  
nakrájejte na 2 cm silné hranolky  
Nepřilnavý sprej na vaření  
200 g přírodního řeckého jogurtu  
2 lžíce čerstvého koriandru, jemně  
nasekaného  
1 lžička růžové harissa pasty

## TRASY

- 1 V malé misce smíchejte mouku, papriku, kmín, česnek, oregano a pepř. Ponořte halloumi do směsi mouky, aby se rovnoměrně obalilo, a poté setřeste přebytečnou mouku.
- 2 Vložte crisper talíř do zásuvky ve spodní poloze. Poté bohatě potřete talíř sprejem na vaření. Halloumi položte v jedné vrstvě, ujistěte se, že se vzájemně nedotýkají, a potřete sprejem na vaření. Vložte zásuvku do jednotky.
- 3 Zvolte AIR FRY, nastavte teplotu na 200 °C a nastavte čas na 18 minut. Zvolte START/STOP pro zahájení vaření.
- 4 Pro přípravu koriandru a jogurtu harissa smíchejte v malé misce jogurt, koriandr, sůl a pepř. Poté vmíchejte harissa pastu do jogurtu.
- 5 Po dokončení vaření podávejte halloumi hranolky s koriandrem a jogurtem harissa.



# TOFU STEAKS S CHILLI ZELENINA



**PŘÍPRAVKA:**10 MINUT | **MARINOVAT:**30 MINUT | **VAŘIT:**14 MINUT |  
**VYRÁBÍ:**2 porce **NAPROGRAMOVAT:**AIR FRY

## INGREDIENCE

4 lžíce BBQ omáčky 1 lžíce  
arašidového másla 1 lžíce  
sójové omáčky 2 lžíce  
slunečnicového oleje  
400 g pevného tofu, okapané, osušené,  
nakrájené na 4 silné plátky  
300 g míchané zeleniny, mange tout,  
chřest, brokolice,  
baby kukuřice  
2 lžíce chilli oleje  
Sůl a mletý černý pepř, dle libosti

## TRASY

- 1 V malé misce smíchejte BBQ omáčku, arašidové máslo, sójovou omáčku a olej. Tofu potřeme marinádou a necháme 30 minut, aby se rozvinuly chutě.
- 2 Mezitím si ve velké misce promíchejte zeleninu s chilli olejem, solí a pepřem.
- 3 Vložte crisper talíř do zásuvky ve spodní poloze. Zeleninu položte v rovnoměrné vrstvě na křupavější talíř. Na zeleninu naaranžujeme tofu. Vložte zásuvku do jednotky.
- 4 Zvolte AIR FRY, nastavte teplotu na 180°C a nastavte čas na 14 minut. Zvolte START/STOP pro zahájení vaření.
- 5 Po dokončení vaření podávejte tofu se zeleninou.



**TIP** Pokud nemáte chilli olej, jednoduše přidejte špetku chilli vločky na olivový olej a promícháme.

# CITRÓN A BYLINKA PANKO CUSTED COD

**PŘÍPRAVKA:**5 MINUT | **VAŘIT:**10 MINUT | **VYRÁBÍ:**4 porce  
**NAPROGRAMOVAT:**AIR FRY

## INGREDIENCE

4 x 125 g filetu z tresky  
1 lžička mořské soli, plus více podle potřeby  
80 g panko strouhanky  
50 g másla, rozpuštěného  
2 lžíce čerstvé petrželky, nasekané nadrobno  
Kůra a šťáva z 1 citronu  
½ lžičky mletého černého pepře

## TRASY

- 1 Každý filetu tresky z obou stran osolte ½ lžičky soli.
- 2 Do malé misky přidejte sůl, strouhanku, máslo, petržel, citronovou kůru, citronovou šťávu a pepř a míchejte, dokud se strouhanka důkladně obalí. Vršek každého filetu z tresky bohatě naplňte strouhankovou směsí a přitlačte, aby přilnul.
- 3 Vložte crisper talíř do zásuvky ve spodní poloze, položte filé obalenou stranou nahoru na crisper talíř a vložte zásuvku do jednotky.
- 4 Zvolte AIR FRY, nastavte teplotu na 170°C a nastavte čas na 10 minut. Zvolte START/STOP pro zahájení vaření.
- 5 Po dokončení vaření se vnitřní teplota zobrazí na 65 °C. Filety vyjmeme a ihned podáváme.



# FILET Z LOSOSA S ČERSTVÁ RAJATA A OKURKOVÁ SALSA



**PŘÍPRAVKA:**5 MINUT | **VAŘIT:**7-9 MINUT | **VYRÁBÍ:**4 porce  
**NAPROGRAMOVAT:**AIR FRY

## INGREDIENCE

4 x 120 g filetu z lososa 1  
lžíce olivového oleje  
Mořská sůl a mletý černý pepř podle chuti

## RAJČE A OKURKOVÁ SALSA

150 g cherry rajčat, nakrájených na čtvrtky  
½ velká okurka, nakrájená na 1 cm kousky  
½ malá červená cibule, nejmenno nakrájená  
5g čerstvé petrželky, nasekaná 5g čerstvého kopru, nakrájená  
1 lžíce červeného vinného octa 2  
lžíce olivového oleje

## TRASY

- 1 Lososa potřeme olivovým olejem a dochutíme solí a pepřem.
- 2 Vložte crisper talíř do spodní polohy, položte lososa na crisper talíř a vložte zásuvku do jednotky.
- 3 Zvolte AIR FRY nastavte teplotu na 200°C a nastavte čas na 9 minut. Zvolte START/STOP pro zahájení vaření.
- 4 Zatímco se losos vaří, v malé misce smíchejte všechny ingredience na salsu
- 5 Když zbývají 2 minuty, zkontrolujte, zda je losos propečený. V případě potřeby vařte další 2 minuty.
- 6 Po dokončení vaření vyjměte lososa ze zásuvky a podávejte se salsou.



# PEČENÝ BBQ KUŘE

**PŘÍPRAVKA:**5 MINUT | **VAŘIT:**45 MINUT | **VYRÁBÍ:**4-6 PORCÍ  
**NAPROGRAMOVAT:**PEČENĚ

## INGREDIENCE

1,6 kg celého kuřete, 2 lžíce  
olivového oleje  
Mořská sůl a mletý černý pepř  
podle chuti  
100 g BBQ omáčky

## TRASY

- 1 Kuřecí maso potřeme olejem a dochutíme solí a pepřem.
- 2 Vložte crisper talíř do zásuvky ve spodní poloze a položte kuře na crisper talíř prsy dolů. Umístěte zásuvku do jednotky.
- 3 Zvolte PEČENÍ, nastavte teplotu na 180 °C a nastavte čas na 45 minut. Zvolte START/STOP pro zahájení vaření.
- 4 Když zbývá 15 minut, vyjměte zásuvku a pomocí silikonových kleští otočte kuře. Potřete BBQ omáčkou a znovu vložte zásuvku do jednotky, abyste mohli pokračovat ve vaření. Pokračujte v potírání kuřete omáčkou každých 5 minut.
- 5 Po dokončení vaření bude kuře ukazovat 75 °C na teploměru s okamžitým odečtem. Vyjměte kuře ze zásuvky a nechte 10 minut odpočívat. Když je kuře hotové odpočinout, nakrájíme a podáváme.



# RAMENO V ŘECKÉM STYLU Z JEHNĚČÍHO S CITRONOVÝM BRAMBOREM



**PŘÍPRAVKA:**10 MINUT | **MARINOVAT:**30 MINUT | **VAŘIT:**55 MINUT **VYRÁBÍ:**2-4  
porce | **NAPROGRAMOVAT:**PEČENĚ

## INGREDIENCE

3 lžíce olivového oleje, rozdělené 1  
lžíce čerstvého oregana  
Kůra a šťáva z 1 citronu,  
rozdělené  
2 stroužky česneku, oloupané, nasekané  
Sůl a mletý černý pepř, dle libosti  
  
1,3 kg půlka jehněčího plec  
  
500 g dětských nových brambor,  
rozpuštěných, pokud jsou velké  
100 ml kuřecího vývaru

## TRASY

- 1 Ve střední misce prošlehejte 2 lžíce olivového oleje, oregano, polovinu citronové kůry a šťávy, stroužky česneku, sůl a pepř. Jehněčí maso rovnoměrně zalijeme připravenou marinádou a necháme 30 minut uležet při pokojové teplotě.
- 2 Do velké mísy přidejte brambory, zbývající olej, citronovou kůru, šťávu, sůl a pepř a míchejte, dokud se rovnoměrně nespojí. Vložte crisper talíř do zásuvky ve spodní poloze, položte brambory v rovnoměrné vrstvě na crisper talíř a poté zalijte kuřecím vývarem. Na brambory položte jehněčí maso a vložte zásuvku do jednotky.
- 3 Zvolte PEČENÍ, nastavte teplotu na 170 °C a nastavte čas na 50 minut. Zvolte START/STOP pro zahájení vaření.
- 4 Když zbývá 25 minut, vyjměte zásuvku a pomocí silikonových kleští otočte jehněčí a vhodte brambory. Chcete-li pokračovat ve vaření, vložte zásuvku zpět do jednotky.
- 5 Vaření je dokončeno, když jehněčí na teploměru s okamžitým odečtem ukazuje 65 °C. Po dokončení vaření vyjměte jehněčí maso ze zásuvky a zabalte do fólie. Jehněčí maso necháme 10 minut odpočinout.
- 6 Pokud chcete křupavější brambory, zvolte MAX CRISP a nastavte čas na 5 minut. Zvolte START/STOP pro zahájení vaření.
- 7 Po dokončení vaření nakrájejte jehněčí maso na plátky a podávejte s citronovými bramborami.



# ITALSKÁ VEPŘOVÁ FILETKA S PEČENÝM ZELENINOU



**PŘÍPRAVKA:**20 MINUT | **MARINOVAT:**2-4 HODINY | **VAŘIT:**35 MINUT | **VYRÁBÍ:**2-3 porce  
**NAPROGRAMOVAT:**PEČENĚ

## INGREDIENCE

1 vepřový řízek (550-600 g) 90 ml  
olivového oleje, rozdělený  
1 ½ lžíce červeného vinného octa  
1 lžíce čerstvé petrželky,  
nasekané  
1 lžíce medu  
1 stroužek česneku, oloupaný, rozdrčený  
Sůl a mletý černý pepř, dle libosti  
  
1 malý lilek, nakrájený na 2,5 cm  
kousky  
2 švestková rajčata, rozčtvrcená 1  
cuketa, nakrájená na půlměsíce  
1 střední červená cibule, oloupaná, nakrájená  
na 2,5 cm kousky  
1 červená paprika zbavená semínek,  
nakrájená na 3 cm kousky  
2 stroužky česneku, oloupané, nasekané  
10 g čerstvé bazalky, natrhané na kousky

## TRASY

- 1 Vložte vepřové řízky do mělké misky. Do čisté zavařovací sklenice dáme 60ml olivového oleje, ocet, petrželku, med, prolisovaný česnek, sůl a pepř. Přikryjte a protřepávejte, dokud se emulguje. Nalijte vepřové maso marinádou, přikryjte a dejte na 2 až 4 hodiny do chladu.
- 2 Do velké mísy dejte lilek, rajčata, cuketu, červenou cibuli, červenou papriku, prolisovaný česnek, 2 lžíce oleje, bazalku a dochutte dle libosti.
- 3 Vložte crisper talíř do zásuvky ve spodní poloze. Zeleninovou směs rozložte v rovnoměrné vrstvě na křupavější talíř. Umístěte vepřové maso na zeleninu a vložte zásuvku do jednotky.
- 4 Vyberte ROAST, nastavte teplotu na 190 °C a nastavte čas na 35 minut. Zvolte START/STOP pro zahájení vaření.
- 5 Když zbývá 15 minut, vyjměte zásuvku a pomocí silikonových kleští otočte vepřové maso a vhodte zeleninu. Chcete-li pokračovat ve vaření, znovu vložte zásuvku do jednotky.
- 6 Po dokončení vaření nechte vepřové maso 5 minut odpočinout, než ho krájíte a podáváte se zeleninou.



# HOŘČICOVÁ A HNĚDÁ CUKROVÉ KŮRY STEAKY Z RIB EYE



**PŘÍPRAVKA:**5 MINUT | **VAŘIT:**8 MINUT | **VYRÁBÍ:**2 porce  
**NAPROGRAMOVAT:**MAX CRISP

## INGREDIENCE

1 lžíce měkkého světlého  
hnědého cukru  
1 ½ lžičky anglické  
hořčice v prášku  
½ lžičky mořské soli  
Špetka země  
černý pepř  
2 x 230g rib eye steaky,  
pokojová teplota  
Zelený salát, k podávání

## TRASY

- 1 V malé misce smíchejte cukr, hořčičný prášek, sůl a pepř. Steaky rovnoměrně potřete z obou stran vtlačení koření do povrchu.
- 2 Vložte crisper talíř do zásuvky v horní poloze, položte steaky v rovnoměrné vrstvě na crisper talíř a vložte zásuvku do jednotky.
- 3 Zvolte MAX CRISP a nastavte čas na 8 minut. Zvolte START/STOP pro zahájení vaření.
- 4 Když zbývají 4 minuty, vyjměte zásuvku z jednotky a pomocí silikonových kleští otočte steaky.
- 5 Po dokončení vaření přeneste steaky na talíře a nechte je několik minut odpočívat. Steaky podávejte se zeleným salátem.



**TIP** Tento recept připraví steak na střední výsledek. Pro vzácnější výsledek, vařte o 2 minuty méně. Pro lepší výsledek vařte o 2 minuty déle.

# KUŘECÍ FAJITA QUESADILLAS

**PŘÍPRAVKA:**15 MINUT | **VAŘIT:**20 MINUT | **VYRÁBÍ:**4 porce  
**NAPROGRAMOVAT:**AIR FRY

## INGREDIENCE

1 lžíce čerstvého koriandru 1 lžíce  
uzené papriky 1 lžička mletého  
kmínu 1 lžička česnekového  
prášku 1 lžička sušeného oregana  
½ lžičky sušených chilli vloček

Sůl a mletý černý pepř, dle libosti

4 lžíce olivového oleje  
Štáva z 1 limetky  
250 g mini řízků z kuřecích prsou  
1 svazek jarní cibulky, nakrájená na 3  
cm délky

1 červená paprika zbavená semínkem,  
nakrájená na 1,5 cm proužky

1 žlutá paprika zbavená semínkem,  
nakrájená na 1,5 cm proužky

8 středních tortill

150 g sýra Cheddar, strouhaného

## POVLAHY (VOLITELNÉ)

Salsa

Guacamole

Zakysaná smetana

Horká omáčka



## TRASY

- 1 Do střední mísy přidejte všechno koření, olivový olej a limetkovou šťávu. Míchejte kuřecí řízky, cibuli a papriku, dokud se rovnoměrně nepokryjí v marinádě.
- 2 Vložte crisper talíř do zásuvky ve spodní poloze. Přidejte kuřecí směs do zásuvky. Vložte zásuvku do jednotky.
- 3 Zvolte AIR FRY, nastavte teplotu na 200 °C a nastavte čas na 20 minut. Zvolte START/STOP pro zahájení vaření.
- 4 Když zbývá 10 minut, vyjměte zásuvku a protřepejte nebo prohodte kuře a zeleninu pomocí silikonových kleští. Chcete-li pokračovat ve vaření, znovu vložte zásuvku.
- 5 Vaření je dokončeno, když vnitřní teplota dosáhne alespoň 75 °C na teploměru s okamžitým odečtem. Kuře a zeleninu přendejte na talíř.
- 6 Posuňte crisper talíř do horní polohy. Umístěte 1 tortillu na crisper talíř. Tortillu rovnoměrně pokryjte 1/4 kuřecí směsi a sýrem. Zajistěte koktejlou tyčinkou. Navrch dejte další tortillu a přitlačte, aby přilnula. Vložte zásuvku do jednotky.
- 7 Zvolte AIR FRY, nastavte teplotu na 180°C, nastavte čas na 4 minuty. Zvolte START/STOP pro zahájení vaření.
- 8 Po dokončení vaření nakrájejte quesadilly na měsíčky a podávejte se salsou, guacamole, zakysanou smetanou a horkou omáčkou. Opakujte kroky 6 až 8 se zbývajících přísadami.

# JABLKO PEČIVO

**PŘÍPRAVKA:**10 MINUT | **VAŘIT:**32 MINUT | **VYRÁBÍ:**8 PEČIVO  
**NAPROGRAMOVAT:**UPÉČT

## INGREDIENCE

320 g hotového vyváleného listového  
těsta, vyjmutého před použitím z lednice

2-3 konzumní jablka s červenou/růžovou slupkou, zbavená  
jádřinců, zbavená semínek, nakrájená na jemné plátky

Citronová šťáva, na potřetí 1

velkého vejce, rozšlehaná

3 lžíce moučkového cukru ½

lžičky skořice

Moučkový cukr, na posypání

## TRASY

- 1 Těsto rozválejte a nakrájejte na 8 stejných obdélníkových kusů. Kolem nařízněte pečivo a nechte 1 cm okraj.
- 2 Plátky jablek potřeme citronovou šťávou a rozprostřeme na každý kousek pečiva. Okraje pečiva potřeme rozšlehaným vejcem. V malé misce smíchejte cukr a skořici a posypte plátky jablek.
- 3 Vložte crisper talíř do zásuvky ve spodní poloze, položte 4 pečivo v rovnoměrné vrstvě na crisper talíř a vložte zásuvku do jednotky.
- 4 Zvolte PEČENÍ, nastavte teplotu na 180 °C a nastavte čas na 16 minut. Zvolte START/STOP pro zahájení vaření.
- 5 Vaření je dokončeno, když je pečivo dozlatova hnědé. Těsto položte na mřížku a před posypem moučkovým cukrem nechte mírně vychladnout a podávejte teplé. Opakujte kroky 2 až 4 se zbývajících přísadami.



## INGREDIENCE

200 g samokypřící mouky 1  
lžička směsi koření ½ lžičky  
soli

320 g neloupaných velmi zralých  
banánů

200 g světle hnědého cukru 100 g  
slunečnicového oleje

2 velká vejce, rozšlehaná 1  
lžička vanilkového extraktu

Sprej na vaření

## PLÁVA

150 g sýra mascarpone,  
měkčeného

150 g moučkového cukru, prosáté

půlky vlašských ořechů, na ozdobu

## TRASY

- 1 Vymažte a vyloďte formu Ninja nebo 900g bochník. Do malé mísy prosejeme mouku, koření a sůl.
- 2 Do velké mísy přidejte banány a vidličkou je rozmačkejte, dokud nebudou téměř hladké. Vmícháme cukr, olej, vejce a vanilkový extrakt. Přidejte suché přísady a míchejte, dokud se rovnoměrně nespojí. Těsto přendejte do připravené formy.
- 3 Vložte crisper talíř do zásuvky ve spodní poloze, umístěte formu na bochník na horní stranu desky a vložte zásuvku do jednotky.
- 4 Zvolte PEČENÍ, nastavte teplotu na 160 °C a nastavte čas na 35 minut.
- 5 Když zbývá 5 minut, zkontrolujte, zda je koláč upečený, vložením koktejlové tyčinky do středu. Pokud vyjde čistý, je koláč upečený. Pokud ne, vařte dalších 5 minut. Dort je hotový, když je střed zcela propečený.
- 6 Po dokončení vaření vyjměte formu na bochník ze zásuvky a nechte 5 minut chladnout. Když je bochník vychladlý, otočte jej na chladicí mřížku a nechte koláč zcela vychladnout.
- 7 Ve velké míse ušlehejte mascarpone a moučkový cukr a poté rovnoměrně rozetřete na dort. Ozdobte půlkami vlašských ořechů.

**TIP** Pokud dáváte přednost, můžete použít pekanové ořechy.





Máte-li dotazy nebo chcete-li svůj produkt zaregistrovat,  
navštivte nás online na [ninjakitchen.co.uk](https://ninjakitchen.co.uk)

AF180UK\_Series\_IG\_QSG\_Recipe\_MP\_230821\_MV1

NINJA je registrovaná ochranná známka společnosti SharkNinja Operating LLC ve Spojeném království.  
©2023 SharkNinja Operating LLC.