

# NINJA®

# AF100UK

Серія

Інструкція

## Мультипіч



**Заповніть наступну інформацію**

Модель \_\_\_\_\_

Серійний номер: \_\_\_\_\_

Дата покупки \_\_\_\_\_  
(Збережіть чек після покупки)

Магазин, у якому купили товар  
\_\_\_\_\_

**Технічна специфікація**

Напруга: 220-240В~, 50-60Гц

Потужність: 1550W

**Підказка:** Ви можете знайти назву моделі і серійний номер на наліпці з QR кодом на задній частині пристрою біля кабелю живлення.

**Зміст**

Інструкції з техніки безпеки.....	3
Компоненти пристрою.....	5
Перед першим використанням.....	6
Дізнатися більше про Мультипеч.....	6
Функціональні кнопки.....	6
Кнопки управління.....	6
Використання Мультипечі.....	7
Використання Функцій приготування.....	7
AirFry (Повітряне обсмаження).....	7
Roast (Запікання).....	9
Reheat (Розігрівання).....	10
Dehydrate (Дегідратація.).....	11
Очистка та технічне обслуговування.....	12
Очищення мультипечі.....	12
Корисні поради.....	12
Керівництво з усунення несправностей.....	13
Запасні частини.....	14
Реєстрація продукту.....	14

# Важливі застереження

Виключно для домашнього використання

ПРОЧИТАЙТЕ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ.

Прочитайте всі інструкції перед використанням Ninja Foodi®.

Під час користування електроприладами завжди слід дотримуватися основних заходів техніки безпеки, включаючи наступні:

1. Даний пристрій може використовуватися особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або браком досвіду і знань, якщо їм надано контроль або інструкція щодо безпечного використання пристрою і розуміння пов'язаної з ним небезпеки.
2. Зберігайте прилад та його шнур у недоступному для дітей місці. Необхідне пильне спостереження за дітьми, коли прилад використовується дітьми або поруч з ними.
3. Слідуйте за маленькими дітьми, щоб вони не гралися з приладом.
4. **Не** накривайте прилад під час використання.
5. Ніколи **не** використовуйте розетку перехідником.
6. Пристрій не призначений для використання за допомогою зовнішнього таймера або системи дистанційного керування.
7. Забороняється використовувати подовжувач. Використання подовжувача збільшує ризик заплутування або спотикання.
8. Не занурюйте шнур, вилку або будь-яку незнімну частину пристрою в воду або будь-яку іншу рідину, а також не піддавайте впливу води електричні з'єднання пристрою. Готуйте тільки у аксесуарах що входять до комплекту приладу або аксесуарах рекомендованих SharkNinja.
9. Регулярно перевіряйте пристрій та шнур живлення на наявність видимих пошкоджень. У разі виявлення пошкоджень негайно припиніть використання приладу та зверніться в офіційний сервісний центр.
10. Перед використанням переконайтеся, що прилад зібраний належним чином.
11. Не закривайте вентиляційний отвір під час роботи пристрою. Це дозволить уникнути нерівномірного приготування їжі, пошкодження пристрою або його перегрівання.
12. Перед тим, як вставити чашу в основний блок мультипечі, переконайтеся, що чаша та основний блок чисті і сухі, за необхідності протріть їх м'якою тканиною.
13. Даний прилад призначений тільки для домашнього використання. Забороняється використання приладу не за призначенням.
- Не використовуйте прилад в транспортних засобах або на човнах. Не користуйтеся приладом на відкритому повітрі. Неправильне використання приладу може призвести до його пошкодження та травм.
14. Прилад призначений для використання на рівній, плоскій, стійкій і поверхні. При встановленні ладу переконайтеся що поверхня рівна, чиста і суха. Не рухайте прилад під час його використання.
15. Не розміщуйте пристрій на краю робочої поверхні під час роботи.
16. Не використовуйте аксесуари не рекомендовані SharkNinja. Не розміщуйте аксесуари в мікрохвильову піч, тостер-піч, конвекційну або звичайну духовку, а також на керамічну плиту, електро- або газову плиту або гриль для барбекю. Використання аксесуарів, не рекомендованих компанією SharkNinja, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або інших травм.
17. Під час використання приладу забезпечте достатній простір зверху та з усіх боків для вільної циркуляції повітря.
18. Перед початком приготування слідуйте за тим, що прилад був належним чином закритий.
19. Не використовуйте прилад без встановленої чаші з керамічним покриттям.
20. Не використовуйте даний прилад для смаження у фритюрі
21. Не використовуйте пристрій при наступних обставинах: на газовій або електричній плиті або поруч з нею, в печях з підігрівом або поблизу відкритого вогню.

Не занурюйте шнур, вилку або будь-яку незнімну частину пристрою в воду або будь-яку іншу рідину. Готуйте тільки у керамічній чаші, яка поставляється у комплекті з приладом.

Перед використанням приладу радимо прочитати всю інструкцію

## ⚠ Застереження

22. Запобігайте контакту харчових продуктів з нагрівальними елементами. Не переполюйте та не перевищуйте максимальний рівень заповнення фритюрниці під час приготування їжі. Переповнення приладу може спричинити травмування особи чи пошкодження майна або може вплинути на безпечне використання приладу.
23. Напруга в розетці може змінюватися, це може впливати на продуктивність роботи приладу. Щоб уникнути можливих захворювань, спричинених недогоданою їжею, використовуйте термометр, для переконання, що ваша страва готується на рекомендованій температурі.
24. Якщо з пристрою йде чорний дим, негайно витягніть вилку з розетки. Зачекайте, поки задимлення припиниться, перш ніж видаляти будь-які аксесуари для приготування.
25. Температура доступних поверхонь пристрою може бути високою під час використання і може викликати опіки. Не торкайтеся до гарячих поверхонь під час використання або відразу після. Завжди використовуйте захисні рукавички для гарячого або прихватки та тримайте пристрій за ручки.
26. Слід виявляти особливу обережність, під час використання приладу кол він містить гарячу їжу. Неправильне поводження з приладом може призвести до травм.
27. Необережне поводження з приладом що містить гарячу їжу та рідини може спричинити серйозні опіки. Тримайте прилад та шнур подалі від дітей. Не допускайте звисання шнура з краю столів або стільниць та його контакту з гарячими поверхнями.
28. Чаша та нагрівальні елементи під час приготування страв сильно нагріваються. Уникайте фізичних контактів, виймаючи чашу або тарілку з приладу. Завжди розміщуйте чашу або тарілку на термостійкій поверхні після виймання. Не торкайтеся аксесуарів під час або відразу після приготування.
29. Заборонено проводити роботи з очищення та обслуговування пристрою дітьми, молодшими 8 років та якщо за ним не ведеться спостереження.
30. Для відключення приладу необхідно повернути всі регулятори в положення «вимкнено», потім витягніть вилку з розетки, якщо прилад не буде використовуватись тривалий час або підлягає очищенню. Дайте приладу охолонути перед очищенням, розбиранням, установкою або зняттям деталей, а також перед приміщенням на зберіганням.
31. Заборонено очищати прилад металевими губками. Дрібні фрагменти губки можуть відриватися та зіштовхнутися з електричними елементами, створюючи ризик ураження електричним струмом.
32. Вказівки щодо регулярного догляду за приладом див. в розділі «Очищення та технічне обслуговування»



Вказує на необхідність прочитати та переглянути інструкції для розуміння роботи та використання продукту.



Вказує на наявність небезпеки, що може спричинити тілесні ушкодження, смерть або істотні пошкодження майна, якщо попередження, включені до цього символу, ігноруються.

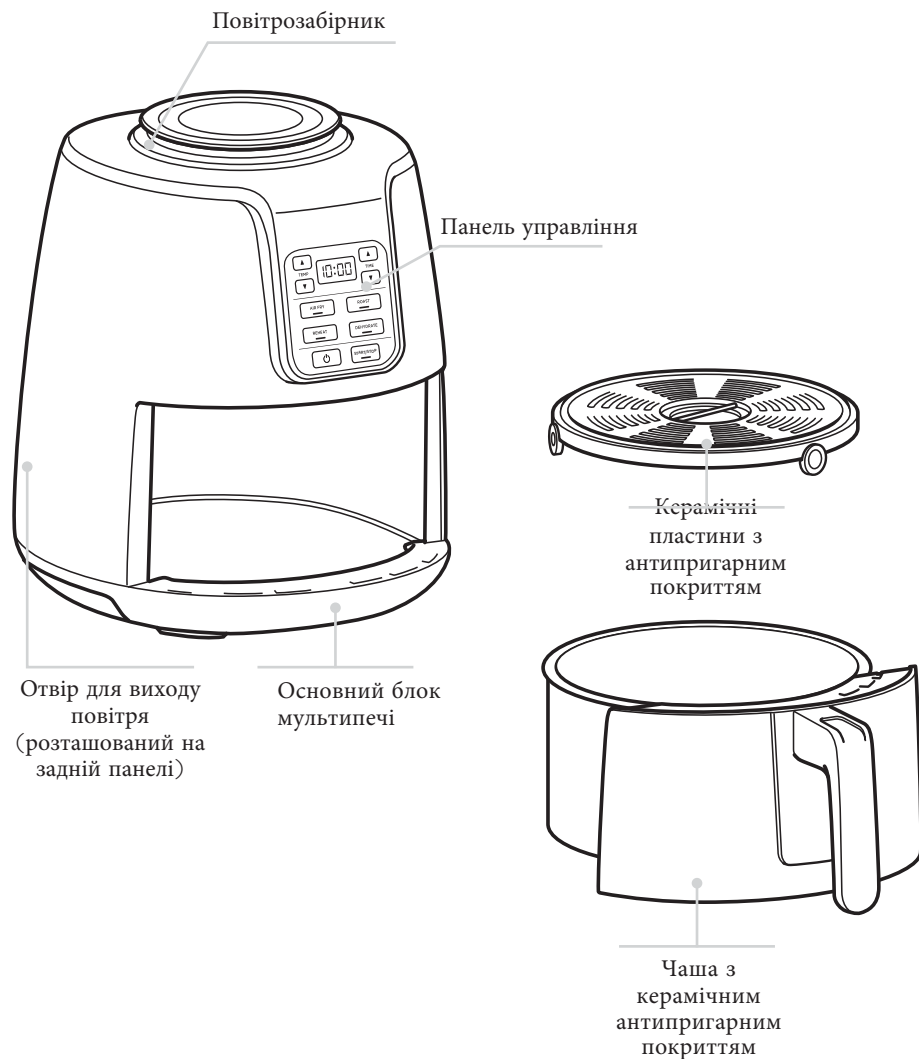


Уникайте контакту з гарячою поверхнею. Завжди використовуйте захист для рук, щоб уникнути опіків.



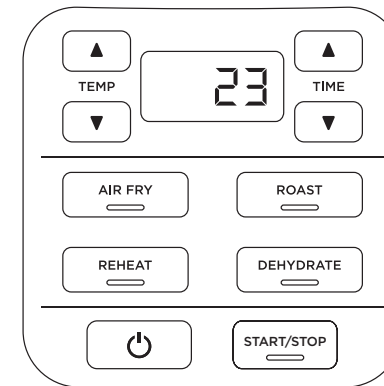
Тільки для використання в приміщенні

**ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ**



1. Видаліть всі пакувальні матеріали, рекламні етикетки та захисні плівки.
2. Зверніть особливу увагу на інструкцію з експлуатації, попередження та основні правила техніки безпеки, щоб уникнути травм або пошкодження майна.
3. Вимийте чашу та тарілку для фритюру у гарячій мильній воді, потім сполосніть їх та ретельно висушіть. Тарілку для фритюру та чашу можна мити в посудомийній машині. Будь-ласка ніколи не мийте основний блок в посудомийній машині.

## Знайомство з мультипеччю



При встановленні часу приготування дисплей вказує години і хвилини в форматі Г:Хв. На даному малюнку на дисплеї вказано 23 хвилини.

**Повітряне обсмаження (AIR FRY):** використовуйте цю функцію, щоб надати вашій їжі повітряності та хрусткості з невеликою кількістю олії або зовсім без неї.

**Обсмаження (ROAST):** використовуйте пристрій в якості духовки для ніжного м'яса та інших страв.

**Розігрівання (REHEAT):** відновить залишки їжі обережно підігрівуючи їх, до хрусткої скоринки.

**Дегідратація (DEHYDRATE):** сушіть м'ясо, фрукти та овочі для вживання здорової їжі.

**Примітка:** Під час встановлення часу на цифровому дисплеї відображається Г:ХХ. Зараз на дисплеї відображається 23 хвилини.

### Панель управління

**Стрілки TEMP(Температура):** Використовуйте стрілки вгору та вниз, для регулювання температури перед або під час готування.

**Стрілки TIME(Час):** Використовуйте стрілки вгору та вниз, щоб налаштувати час приготування до або під час циклу приготування.

**Кнопка START/STOP(Старт/Стоп):** після вибору часу та температури почніть готувати, натиснувши кнопку START/STOP. Ви можете будь-коли припинити приготування, натиснувши цю кнопку ще раз.

**Кнопка живлення:** кнопка вмикає прилад, а також вимикає його та зупиняє всі функції приготування.

**STANDBY MODE (Режим очікування):** Через 10 хвилин без взаємодії з панеллю керування пристрій перейде в режим очікування. Кнопка живлення буде тьмяно підсвічуватись.

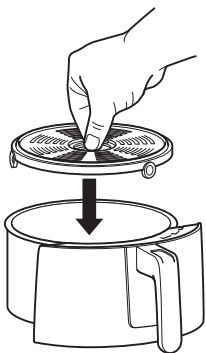


## Використання мультипечі

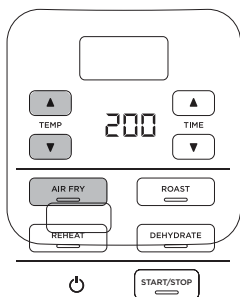
Щоб увімкнути пристрій, спочатку вставте шнур живлення в розетку та натисніть кнопку живлення.

Використання функцій приготування Повітряне обсмаження (AIR FRY)

1. Переконайтеся, що тарілка для фритюру вставлена в чашу приладу.

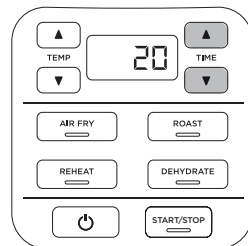


2 Натисніть кнопку Повітряне обсмаження (AIR FRY). На дисплеї буде відображено В налаштування температури за замовчуванням. Використовуйте стрілки TEMP вгору та вниз, щоб встановити бажану температуру.

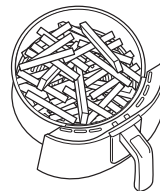


**ПРИМІТКА:** перед додаванням інгредієнтів, рекомендується дати приладу попередньо нагрітися протягом 3 хвилин. У разі використання функції попереднього розігріву пропустіть крок 4, вставте порожню чашу в прилад та натисніть кнопку START/STOP (СТАРТ/СТОП), щоб почати приготування.

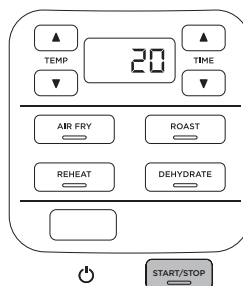
3 Натискайте стрілки TIME (Час): вгору та вниз, щоб встановити бажаний час приготування.



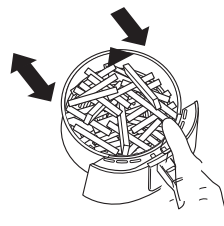
4 Вкладіть інгредієнти на тарілку для фритюру, яка попередньо встановлена в чашу. Вставте чашу в пристрій.



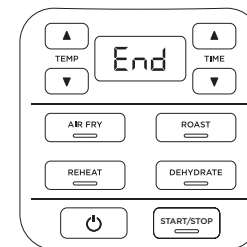
5 Натисніть START/STOP(Старт/Стоп), щоб розпочати приготування.



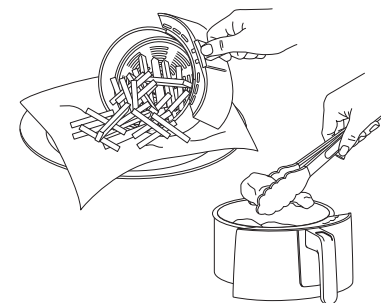
**ПРИМІТКА:** Під час приготування ви можете вийняти чашу і струсити або перевернути інгредієнти для більш хрусткої скоринки.



6 Після завершення готування пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї панелі керування з'явиться символ END.



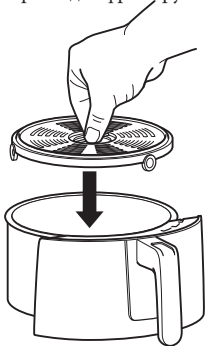
7 Видаліть інгредієнти з чаші, за допомогою щипчиків/ аксесуарів з силіконовим наконечниками або рукавичок.



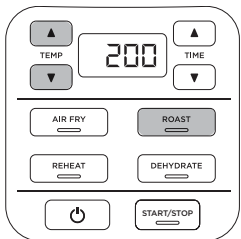
# Використання мультиварки

## Обсмаження (ROAST)

**1** Переконайтесь, що тарілка для фритюру встановлена в прилад. Якщо ви використовуєте форму для випікання, тарілка для фритюру не потрібна.

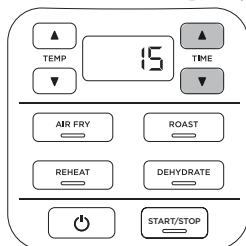


**2** Натисніть кнопку **Обсмаження (ROAST)**, на дисплеї буде відображатись налаштування температури за замовчуванням. Використовуйте стрілки **TEMP (Температура)** вгору та вниз, щоб встановити бажану температуру.

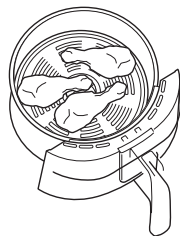


**ПРИМІТКА:** перед додаванням інгредієнтів, рекомендується дати приладу попередньо нагрітись протягом 3 хвилин. У разі використання функції попереднього розігріву пропустіть крок 4, вставте порожню чашу в прилад та натисніть кнопку **START/STOP (СТАРТ/СТОП)**, щоб почати приготування.

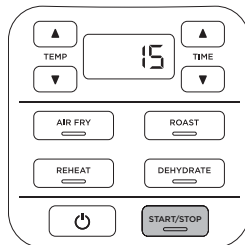
**3** Натискайте стрілки **TIME (Час)**: вгору та вниз, щоб встановити бажаний час приготування.



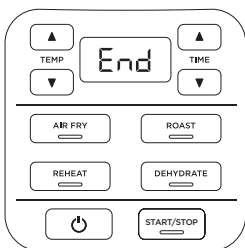
**4** Додайте інгредієнти в чашу. Вставте чашу в пристрій.



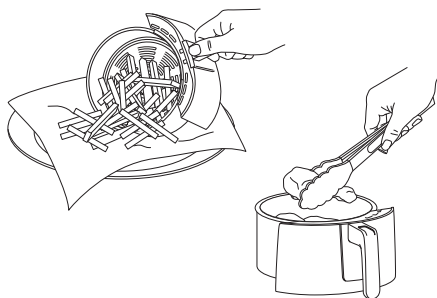
**5** Натисніть **START/STOP (Старт/Стоп)**, щоб розпочати приготування.



**6** Після завершення готування пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї панелі керування з'явиться символ **END**.

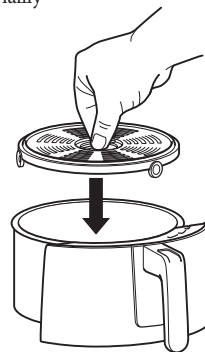


**7** Видаліть інгредієнти з чаші, за допомогою щипчиків/аксесуарів з силіконовим наконечниками або рукавичок.

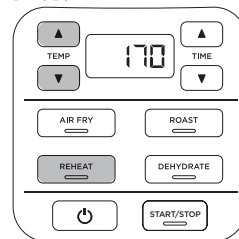


## Розігрівання (REHEAT)

**1** Переконайтесь, що тарілку для фритюру встановлено в чашу

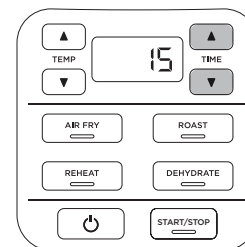


**2** Натисніть кнопку **Розігрівання (REHEAT)** на дисплеї відобразатиметься налаштування температури за замовчуванням. За допомогою кнопок **TEMP** зі стрілками вгору та вниз встановіть бажану температуру.

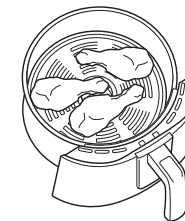


**ПРИМІТКА:** перед додаванням інгредієнтів, рекомендується дати приладу попередньо нагрітись протягом 3 хвилин. У разі використання функції попереднього розігріву пропустіть крок 4, вставте порожню чашу в прилад та натисніть кнопку **START/STOP (СТАРТ/СТОП)**, щоб почати приготування.

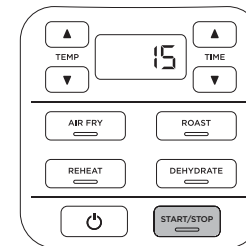
**3** Натискайте стрілки **TIME (Час)**: вгору та вниз, щоб встановити бажаний час приготування.



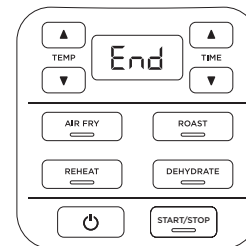
**4** Додайте інгредієнти в чашу. Вставте чашу в пристрій.



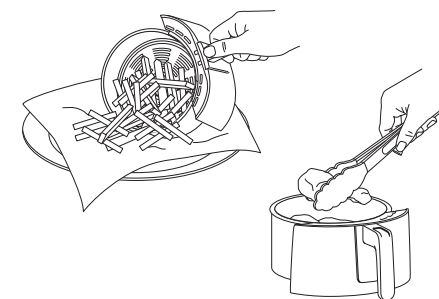
**5** Натисніть **START/STOP (Старт/Стоп)**, щоб розпочати приготування.



**6** Після завершення готування пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї панелі керування з'явиться символ **END**.



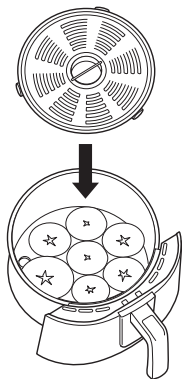
**7** Видаліть інгредієнти з чаші, за допомогою щипчиків/ аксесуарів з силіконовим наконечниками або рукавичок.



## Використання мультипечі

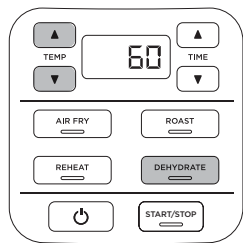
### Дегідратація (DEHYDRATE)

**1** Викладіть перший шар інгредієнтів на дно чаші. Потім встановіть тарілку для фритюру у чашу та викладіть на неї другий шар інгредієнтів.

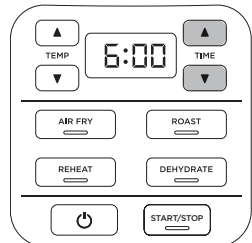


**2** Вставте чашу в пристрій..

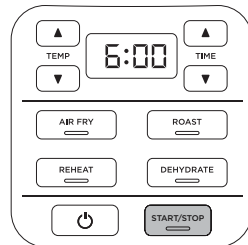
**3** Натисніть кнопку Дегідратація (DEHYDRATE) на дисплеї буде відображено температуру за замовчуванням. Використовуйте стрілки TEMP вгору та вниз, щоб встановити бажану температуру.



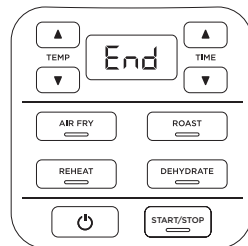
**4** Натискайте стрілки TIME (Час): вгору та вниз, щоб встановити бажаний час приготування.



**5** Натисніть START/STOP (Старт/Сторп), щоб розпочати процес сушки.



**6** Коли процес сушки буде завершено, пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться значення END.



**ПРИМІТКА.** Ви можете збільшити кількість інгредієнтів для процесу дегідратації за допомогою багат шарової решітки. Якщо решітка не входить до вашої моделі, її можна придбати на [ninjakitchen.co.uk](http://ninjakitchen.co.uk)

## Очищення та технічне обслуговування

### Очищення мультипечі

**ПРИМІТКА:** НІКОЛИ не занурюйте основний блок приладу у воду чи будь-яку іншу рідину. НІКОЛИ не мийте основний блок у посудомийній машині

Пристрій слід ретельно очищати після кожного використання

**1** Перед очищенням від'єднайте пристрій від розетки.

**2** Для очищення основного блоку і панелі керування, протріть їх вологою серветкою. Не використовуйте губку для очищення.

### Корисні поради

**1** Для послідовного та кращого підрум'янення страв, переконайтесь, що інгредієнти в контейнері розташовані рівним шаром, не перекриваючи одне одного. Для рівномірного розташування інгредієнтів та кращого їх засмаження дістаньте контейнер з фритюрниці та струсніть їх.

**2** Температуру та час приготування можна регулювати на будь-якому етапі процесу готування. Просто виберіть зону, в якій потрібно відрегулювати температуру, а потім натисніть стрілки TEMP, щоб відрегулювати температуру, або стрілки TIME, щоб відрегулювати час.

**3** Під час готування страв за рецептами для звичайної духовки, зменшіть температуру на 10 ° C та частіше перевіряйте продукти, щоб не допустити їх перегрівання.

**4** Ми рекомендуємо 3 хвилини попереднього нагрівання перед додаванням інгредієнтів в прилад. Ви можете використовувати вбудований таймер, щоб встановити 3-хвилинний зворотний відлік.

**5** Іноді вентилятор фритюрниці здуває легкі продукти. Щоб уникнути цього закріплюйте легкі інгредієнти (наприклад, верхній шматок хліба на бутерброді) паличками для коктейлів.

**3** Чашу, тарілку для фритюру і будь-які інші аксесуари можна мити в посудомийній машині.

**4** Якщо залишки їжі застрягли на тарілці чи чаші, помістіть їх у раковину, наповнену теплою водою з милом, і дайте намокнути.

**5** Після використання висушіть усі аксесуари на повітрі або рушником.

**6** Якщо необхідно очистити нагрівальний елемент ви можете використати неабразивний засіб для очищення або рідкий миючий засіб.

**6** Тарілка для фритюру припіднімає інгредієнти у чаші, щоб повітря могло циркулювати під інгредієнтами і навколо них для отримання однорідного обсмаження.

**7** Після вибору функції приготування ви можете натиснути кнопку START/STOP (СТАРТ/СТОП), щоб негайно розпочати приготування. Пристрій працюватиме з температурою та часом встановленими за замовчуванням.

**8** Щоб отримати найкращі результати, виймайте їжу відразу після завершення часу приготування, щоб уникнути її переварювання.

**9** Для досягнення найкращих результатів під час готування свіжих овочів та картоплі використовуйте не менше 1 столової ложки олії. За бажанням, для отримання більшої хрусткості ви можете додавати більшу кількість олії.

**10** Рекомендується контролювати процес готування та виймати страви з фритюрниці, відразу після досягнення бажаного вами рівня обсмаження. Ми рекомендуємо використовувати термометр з миттєвим зчитуванням температури для контролю внутрішньої температури під час готування м'яса та риби.

## Керівництво з усунення несправностей

### • Чому температура не підвищується?

Максимальна температура нагрівання приладу- 210°C.

### • Скільки часу потрібно для попереднього нагріву і як я дізнаюся, коли це буде зроблено?

Ми рекомендуємо 3 хвилини попереднього нагрівання. Ви можете використовувати вбудований таймер, щоб встановити 3-хвилинний зворотний відлік.

### • Додавати інгредієнти до або після попереднього нагрівання?

Перед додаванням інгредієнтів рекомендується дати приладу попередньо нагрітися протягом 3 хвилин.

### • Чи потрібно розморожувати заморожені продукти перед приготуванням з функцією Air Fry(Повітряне обсмаження)?

Це залежить від типу інгредієнтів. Дотримуйтесь інструкцій на упаковці продуктів.

### • Як зробити паузу під час зворотнього відліку?

Натисніть кнопку START/STOP.

### • Чи безпечно ставити чашу на стільницю?

Чаша нагрівається під час приготування. Будьте обережні під час переміщення чаші з приладу, та розміщуйте її лише на теплостійких поверхнях.

### • Як дізнатися, коли використовувати тарілку для фритюру?

Використовуйте тарілку для фритюру, якщо хочете, щоб ваша страва вийшла хрусткою. Тарілка для фритюру дозволяє припіднімати інгредієнти в чаші, дозволяючи повітрю циркулювати між інгредієнтами, що надає вашим стравам бажаної хрусткості.

### • Чому моя страва не приготувалася повністю?

Під час готування переконайтесь, що контейнер повністю вставлений у основний блок. Для рівномірного підрум'янення переконайтесь, що інгредієнти на дні контейнера розташовані рівним шаром та не перекривають один одного. Для рівномірного обсмаження ви можете струнути інгредієнти в контейнері під час процесу готування. Ви можете регулювати температуру та час в будь-який момент процесу готування. Просто використовуйте для цього стрілки TEMP для TIME.

### • Чому моя страва згоріла?

Рекомендується контролювати процес готування та виймати страви з фритюрниці, відразу після досягнення бажаного рівня обсмаження. Щоб уникнути пересмаження страв рекомендується виймат їжу одразу після закінчення часу приготування.

### • Чому деякі інгредієнти обдувають під час приготування з функцією Air Fry(Повітряне обсмаження)?

Іноді вентилятор фритюрниці здуває легкі продукти. Щоб уникнути цього закріплюйте продукти (наприклад, верхній шматок хліба на бутерброді) паличками для коктейлів.

### • Чи можна за допомогою функції повітряне обсмаження (AIR FRY) готувати страви у клярі?

Так, але використовуйте правильну техніку панірування. Важливо спочатку посипати продукти борошном, потім яйцем, а потім панірувальними сухарями. Щільно притискайте панірувальні сухарі до подрібнених інгредієнтів, щоб їх і не здуло вентилятором під час процесу готування.

### • Чому пристрій подає звуковий сигнал?

Це відбувається в двох випадках, під час закінчення готування страв, або якщо інша зона розпочала процес приготування.

### • Чому екран став чорним?

Пристрій знаходиться в режимі очікування. Натисніть кнопку живлення, щоб увімкнути її знову.

### • Чому на екрані відображається повідомлення “E”?

Пристрій не працює належним чином. Будь ласка, зв'яжіться зі службою підтримки клієнтів за номером 0800 862 0453.

## Запасні частини

Щоб замовити додаткові частини та аксесуари, відвідайте сайт [ninjakitchen.co.uk](http://ninjakitchen.co.uk) або зв'яжіться зі службою підтримки клієнтів за номером 0800 862 0453.

## Реєстрація продукту

Щоб замовити додаткові частини та аксесуари, відвідайте [ninjakitchen.co.uk](http://ninjakitchen.co.uk) або зв'яжіться зі службою підтримки клієнтів за номером 0800 862 0453.

Відвідайте сайт [registryourninja.eu](http://registryourninja.eu) або зателефонуйте за номером 0800 862 0453, щоб зареєструвати свій новий продукт Ninja® протягом 28 днів з моменту покупки. Вас попросять вказати назву магазину, дату покупки та номер моделі разом із вашим іменем та адресою.

Реєстрація дозволить нам зв'язатися з вами у малоймовірному випадку повідомлення про безпечність використання продукту. Реєструючись, ви підтверджуєте, що прочитали та зрозуміли інструкції з використання та попередження, викладені в інструкціях, що додаються.

ВІДВІДАЙТЕ НАС ОНЛАЙН НА: <https://ninja-kitchen.com.ua/> або слідкуйте за нами на будь-якій із наших сторінок у соціальних мережах.

VISIT US ONLINE AT:

<https://ninja-kitchen.com.ua/>

Or follow us on any of our social media pages:



ПРИМІТКА: Збережіть цю інструкцію для подальшого використання.



Даний прилад відповідає вимогам Директиви WEEE (2012/19/EU). (Директива щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання).

Це маркування вказує на те, що цей виріб не можна утилізувати разом з іншими побутовими відходами на території ЄС. Щоб запобігти можливій шкоді навколишньому середовищу або здоров'ю людини через неконтрольовану утилізацію відходів, переробляйте їх відповідально, щоб сприяти сталому повторному використанню матеріальних джерел. Щоб повернути використаний пристрій, скористайтеся системами повернення та збору або зверніться до продавця, у якого було придбано цей продукт. Вони можуть взяти цей продукт на екологічно безпечну переробку. Цей прилад відповідає вимогам Директиви щодо електромагнітної сумісності (2014/30/ЄС), Директиви щодо низької напруги (2014/35/ЄС) і Директиви RoHS (2011/65/ЄС).

SharkNinja Europe Limited,  
3150 Century Way,  
Thorpe Park, Лідс,  
LS15 8ZB, Великобританія,  
0800 862 0453  
[ninjakitchen.co.uk](http://ninjakitchen.co.uk)  
SharkNinja Germany GmbH,  
c/o Regus Management GmbH,

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

Ілюстрації в даній інструкції можуть відрізнятися від вашого товару. Ми постійно працюємо над покращенням наших продуктів, тому комплектація товару може бути змінена без попереднього повідомлення.

NINJA і зареєстрований знак для товарів та послуг TOB SharkNinja Operating .

© 2021 SharkNinja Operating LLC  
AF100UK\_Series\_IB\_REV\_211025\_Mv1  
PRINTED IN CHINA

