

NINJA®

BN800EU

**BRUGSANVISNING
BEDIENUNGSANLEITUNG
GUIDE D'INSTRUCTIONS
ET GARANTIE NINJA
INSTRUCCIONES
INSTRUCTIONS
ISTRUZIONI
INSTRUCTIES
INSTRUKSJONER
OHJEET
ANVISNINGAR**

**3-I-1 FOODPROCESSOR MED
Auto-IQ® 3-IN-1**

3-IN-1-KÜCHENMASCHINE

MIT AUTO-IQ®

**FOOD PROCESSOR
WITH AUTO-IQ®**

**PROCESADOR DE ALIMENTOS
3 EN 1 CON AUTO-IQ®**

**ROBOT DE CUISINE
3 EN 1 AVEC AUTO-IQ®**

**ROBOT 3 IN 1 CON
AUTO-IQ®**

**3-IN-1 KEUKENMACHINE
MET AUTO-IQ®**

**3-I-1 KJØKKENMASKIN
MED AUTO-IQ®**

**3-IN-1 AUTO-IQ®
-MONITOIMIKONE**

**3-I-1-MATBEREDARE
MED AUTO-IQ®**



GRACIAS

por adquirir el procesador de alimentos 3 en 1 Ninja® con Auto-IQ®



REGISTRE SU PRODUCTO

 ninjakitchen.eu

 Escanee el código QR utilizando un dispositivo móvil

INDIQUE LOS SIGUIENTES DATOS

Número del modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(Guarde el recibo)

Establecimiento de compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión: 220-240V~, 50-60Hz

Potencia: 1200 Vatios

LEA ESTE DOCUMENTO CON ATENCIÓN Y GUÁRDELO PARA FUTURAS CONSULTAS.

CONSEJO: El número de modelo y el número de serie figuran en la etiqueta del código QR, que se encuentra en la parte trasera del aparato junto al cable de alimentación.

ÍNDICE

Instrucciones de seguridad importantes	70
Piezas	74
Antes del primer uso	75
Características	76
Programas Auto-IQ® para la jarra Total Crushing®	76
Programas Auto-IQ® para el vaso de un solo servicio	76
Programas Auto-IQ® para el procesador de alimentos Bol.	77
Programas manuales	77
Uso de la jarra Total Crushing®	78
Uso del vaso de un solo servicio	80
Uso del bol food processor	82
Uso del disco de troceado/rallado	84
Cuidado y mantenimiento	86
Limpieza	86
Almacenamiento	86
Rearme del motor	86
Pedidos de piezas de repuesto	86
Guía de solución de problemas	87
Registro del producto	88



Esta marca indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos en la UE. Con el objetivo de evitar posibles daños medioambientales o para la salud humana ocasionados por la eliminación de residuos no controlados, recicle el aparato de forma responsable para promover la reutilización sostenible de las fuentes de materiales. Para devolver cualquier dispositivo usado, use los sistemas de recogida y devolución o póngase en contacto con el vendedor donde adquirió este producto. Puede entregar este producto para un reciclado seguro para el medio ambiente.

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de lesiones físicas, incendios, descargas eléctricas o daños materiales, deben respetarse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes advertencias y subsiguientes instrucciones numeradas. No emplee el aparato para fines distintos a los que está destinado.

- 1 Lea todas las instrucciones antes de utilizar el artículo y sus accesorios.
- 2 Cumpla atentamente y ponga en práctica todas las advertencias e instrucciones. Esta unidad contiene conexiones eléctricas y componentes móviles que constituyen un posible riesgo para el usuario.
- 3 Tómese su tiempo y proceda con cuidado al desembalar el producto en su conjunto. Este producto contiene cuchillas afiladas sueltas que pueden causar lesiones físicas si no se manipulan con cuidado.
- 4 Realice un inventario del contenido del embalaje para asegurarse de disponer de todos los componentes necesarios para utilizar el producto de forma correcta y segura.
- 5 Las cuchillas están afiladas. Tenga cuidado al manipularlas.
- 6 Este producto incorpora una Cuchillas Total Crushing® y un conjunto de cuchillas para picar. Preste **SIEMPRE** atención al manipular el grupo de cuchillas. El grupo de cuchillas está afilado y **NO** está bloqueado en sus contenedores. El grupo de cuchillas ha sido diseñado para desmontarse con el fin de facilitar la limpieza y sustitución, si fuera necesario. **SOLO** debe tomar el grupo de cuchillas por la parte superior del eje. Si no actúa con cuidado al manipular los grupos de cuchillas, podría sufrir laceraciones.
- 7 Preste **SIEMPRE** atención al manipular el grupo de cuchillas Pro Extractor Blades. Las cuchillas están afiladas. **SOLO** debe tomar el grupo de cuchillas Pro Extractor Blades por la zona exterior de la base del grupo de cuchillas. Si no actúa con cuidado al manipular el grupo de cuchillas, podría sufrir laceraciones.
- 8 **APAGUE** el aparato y desconéctelo de la toma de alimentación cuando no vaya a utilizarlo, antes de montar o desmontar componentes y antes de limpiarlo. Para desenchufar el aparato, sujete el cuerpo del enchufe y desconéctelo de la toma de corriente. **NUNCA** desenchufe el aparato agarrando el cable flexible y tirando de él.
- 9 Antes de utilizar el producto, lave todas las partes que puedan entrar en contacto con los alimentos. Siga las instrucciones de lavado de este manual de instrucciones.
- 10 Antes de cada uso, revise el juego de cuchillas para detectar cualquier posible daño. Si alguna cuchilla está doblada o sospecha que presenta algún daño, póngase en contacto con SharkNinja para solicitar un repuesto.
- 11 **NO** utilice esta máquina al aire libre. Se ha diseñado para un uso exclusivamente doméstico y en interiores.

- 12 **NO** ponga en funcionamiento ninguna máquina con el cable de alimentación o el enchufe dañados, ni después de que la máquina funcione incorrectamente, se haya caído o dañado de cualquier modo. Esta máquina no dispone de piezas cuyo mantenimiento pueda ser realizado por el usuario. Si alguno de los componentes de la máquina sufre daños, póngase en contacto con SharkNinja para su reparación o mantenimiento.
- 13 Este aparato contiene marcas importantes en las patillas del enchufe. El cable de alimentación no se puede reemplazar por completo. Si sufre algún daño, póngase en contacto con SharkNinja para su reparación o mantenimiento.
- 14 **NO** debe utilizar cables alargadores con esta máquina.
- 15 Para evitar descargas eléctricas, **NO** sumerja la máquina y evite que el cable se moje con agua o con cualquier otro líquido.
- 16 **EVITE** que el cable quede suspendido desde bordes de mesas o encimeras. El cable puede engancharse y hacer que la máquina se caiga de la superficie de trabajo.
- 17 **EVITE** que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluidas estufas u otros aparatos emisores de calor.
- 18 Utilice **SIEMPRE** la máquina sobre una superficie seca y llana.

- 19 **NO** permita que los niños utilicen el aparato para jugar. Vigile atentamente a los niños cuando utilice el aparato cerca de ellos. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- 20 Este aparato **NO** debe ser utilizado por personas con facultades físicas, sensoriales o intelectuales disminuidas, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos, salvo que estén controladas y específicamente instruidas por otra persona responsable de su seguridad.
- 21 Utilice **EXCLUSIVAMENTE** los acoplamientos y accesorios suministrados con el producto o recomendados por SharkNinja. El uso de accesorios, incluidos los frascos para conservas, no recomendados o vendidos por SharkNinja podría causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- 22 **NUNCA** coloque el grupo de cuchillas sobre la base del motor sin que éste esté acoplado antes al recipiente (bol, jarra, vaso) y tapa correspondientes.
- 23 Mantenga las manos, el pelo y la ropa fuera del recipiente al cargarlo y utilizarlo.
- 24 Evite el contacto con los componentes móviles de la máquina durante el funcionamiento y manipulación de la misma.
- 25 **NO** rellene los recipientes más allá de las líneas de **MÁXIMO LLENADO** de ingredientes o de **LÍQUIDO**
- 26 **NO** utilice la máquina con el recipiente vacío.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEER ATENTAMENTE ANTES DEL USO • PARA USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de lesiones físicas, incendios, descargas eléctricas o daños materiales, deben respetarse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes advertencias y subsiguientes instrucciones numeradas. No emplee el aparato para fines distintos a los que está destinado.

- 27 NO** introduzca en el microondas ningún recipiente o accesorio incluidos con la máquina.
- 28** No deje **NUNCA** la máquina desatendida y en marcha.
- 29 NO** utilice la máquina para batir líquidos calientes. Si lo hace, podría generarse presión y la exposición al vapor podría producir escaldamiento en el usuario.
- 30 NO** procese ingredientes secos con el vaso batidor de un solo servicio y el conjunto Pro Extractor Blades, la jarra y la Cuchillas Total Crushing®, o el recipiente para el procesador y el conjunto de cuchillas de picado.
- 31** Para reducir el riesgo de lesiones, no coloque nunca la cuchilla o los discos de corte en el cuerpo sin colocar el recipiente en su lugar correctamente previamente.
- 32 NO** procese ingredientes secos con el vaso batidor de un solo servicio y el conjunto Pro Extractor Blades, la jarra y la Cuchillas Total Crushing®, o el recipiente para el procesador y el conjunto de cuchillas de picado.
- 33 NUNCA** utilice la máquina sin las tapas colocadas. **NO** intente vencer el mecanismo de enclavamiento. Asegúrese de que el recipiente y la tapa están correctamente colocados antes de poner en funcionamiento la máquina.
- 34** Antes de utilizar la máquina, asegúrese de que todos los utensilios hayan sido retirados de los recipientes. Si no retira los utensilios, los recipientes pueden romperse y causar lesiones físicas a personas o daños materiales.
- 35** Mantenga las manos y los utensilios lejos del recipiente durante el proceso de picado para reducir el riesgo de lesiones físicas graves o daños en la batidora/picadora de alimentos. Puede utilizar una espátula, pero **SOLO** cuando el aparato esté apagado. Cuando utilice el procesador, utilice siempre el empujador de alimentos para añadir alimentos. **NUNCA** añada alimentos a mano.
- 36** Si encuentra ingredientes sin batir pegados en los laterales del vaso, detenga la máquina, retire el conjunto de cuchillas y utilice una rasqueta o una espátula para despegarlos.
- 37 NO** abra la tapa del pico vertedor mientras la batidora está en funcionamiento.
- 38** Si encuentra ingredientes sin batir pegados a los lados de la jarra, detenga la máquina, retire la tapa y utilice una espátula para despegar los ingredientes. **NUNCA** introduzca las manos en la jarra, ya que podría entrar en contacto con una de las cuchillas y cortarse.
- 39 NO** intente retirar el recipiente o las tapas de la base con motor mientras el motor y el grupo de cuchillas están girando. Espere hasta que la máquina se detenga por completo antes de retirar las tapas y recipientes.
- 40** Si la máquina se sobrecalienta, la protección térmica se activará y apagará temporalmente el motor. Desenchufe la máquina y déjela enfriar alrededor de 15 minutos antes de volver a usarla.
- 41 NO** someta los recipientes a cambios bruscos de temperatura. Podrían sufrir daños.

- 42** Al finalizar el ciclo de procesado, asegúrese de retirar el grupo de cuchillas **ANTES** de vaciar el contenido del recipiente. La Cuchillas Total Crushing® debe retirarse tomando la parte superior del eje y levantándola del vaso. Si no retira el grupo de cuchillas antes de vaciar el contenedor, podría lacerarse.
- 43** Si utiliza el pico antigoteo de la jarra, mantenga la tapa en su sitio o asegúrese de que la tapa esté cerrada al verter para evitar el riesgo de lesiones.
- 44** Cuando termine de batir, quite el conjunto Pro Extractor Blades del vaso de un solo uso. **NO** guarde los ingredientes ni antes ni después de batirlos dentro del vaso sin desmontar el conjunto de cuchillas. Algunos alimentos pueden contener ingredientes activos o liberar gases que se expandirán si los deja dentro de un recipiente cerrado, lo que hará que se acumule la presión, con el consiguiente riesgo de lesiones. Si quiere guardar los ingredientes en el vaso, utilice solamente la tapa antigoteo para cubrirlos.
- 45** La potencia máxima admisible para esta máquina se basa en la configuración del grupo de cuchillas Pro Extractor Blades y del vaso de un solo uso. Otras configuraciones podrían presentar un consumo de potencia o de corriente menor.

- 46 NO** sumerja el cuerpo motor o el panel de control en agua u otros líquidos. **NO** pulverice el cuerpo motor o panel de control con ningún líquido.
- 47 NO** intente afilar las cuchillas.
- 48** Apague la máquina y desenchufe el cuerpo motor antes de limpiarlos.
- 49** Para reducir el riesgo de lesiones por daños al recipiente de procesamiento o por separación de la tapa, **NO** cargue el bol con cubitos de hielo para triturar.
- 50** Nunca añada alimentos a mano. Utilice siempre el empujador de alimentos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PIEZAS

Hay varios accesorios compatibles con esta serie de batidoras.

NOTA: La solapa superior de la caja indica los accesorios seleccionados que incluye su modelo.

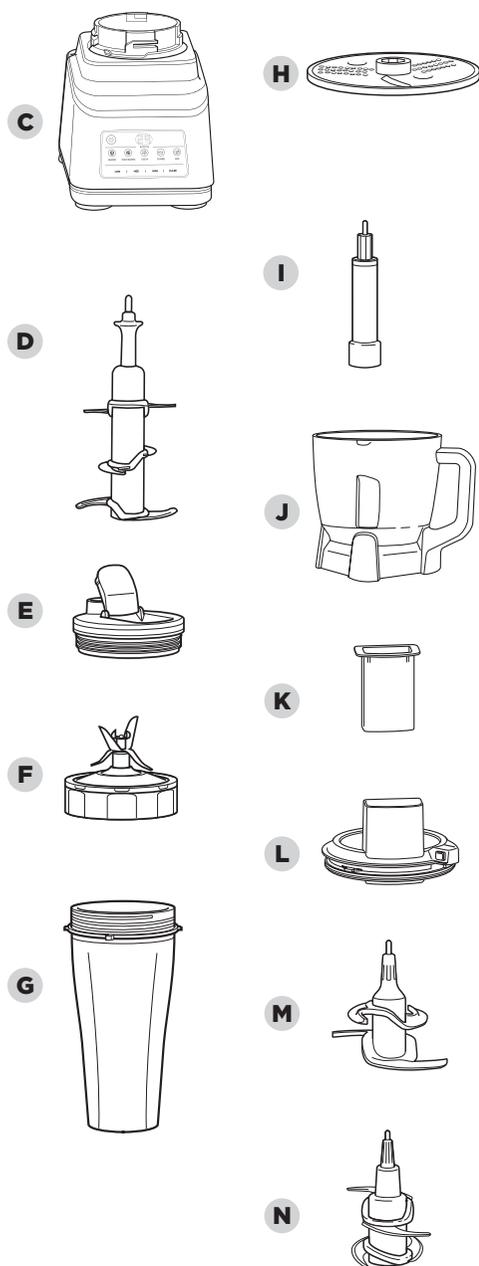
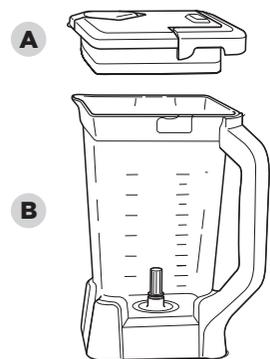
Para comprar más accesorios, visite ninjakitchen.eu.

PIEZAS

- A** Tapa de jarra
- B** Jarra Total Crushing® de 2,1 l*
- C** Cuerpo motor
(el cable de alimentación no se muestra)
- D** Cuchillas Total Crushing®
- E** Tapa antigoteo
- F** Conjunto Pro Extractor Blades
- G** Vaso de un solo servicio de 700 ml*
- H** Disco de troceado/rallado reversible
- I** Adaptador de disco
- J** Bol de procesador de alimentos
- K** Empujador para tapa con pico
- L** Tapa con pico
- M** Cuchilla de amasar
- N** Conjunto de hoja de picado

*Capacidad máxima de líquido de 1,9 l.

*650 ml de carga máxima de líquido.



ANTES DEL PRIMER USO

IMPORTANTE: Antes de proceder, lea las advertencias de las páginas 70 a 73.

SABÍA USTED QUE...

- Puede obtener bebidas para llevar colocando la tapa con boquilla.

NOTA: Ninguno de los accesorios usa BPA y se pueden lavar en el lavavajillas. Se recomienda poner las tapas, recipientes y cuchillas exclusivamente en la bandeja superior del lavavajillas. Retire las cuchillas y las tapas de los recipientes antes de ponerlos en el lavavajillas. Manipule las cuchillas con cuidado.

- 1** Retire el material de embalaje y las etiquetas de la unidad. Las cuchillas están muy afiladas, tenga cuidado al manipularlas.
- 2** La Cuchillas Total Crushing® y el conjunto de hojas de picar **NO** están fijo en su contenedor. Manipule el juego de cuchillas de picar y la Cuchillas Total Crushing® sujetando la parte superior del eje.
- 3** Manipule las cuchillas Pro Extractor Blades tomando la zona de la base del grupo de cuchillas.
- 4** Lave los recipientes, tapas y cuchillas en agua jabonosa templada utilizando un utensilio para el lavavajillas con un asa para evitar el contacto directo con las cuchillas. Las cuchillas están muy afiladas, tenga cuidado al manipularlas.
- 5** Lave y seque a fondo al aire todos los componentes.
- 6** Limpie el panel de control con un paño suave. Déjela secar completamente antes de utilizarla.

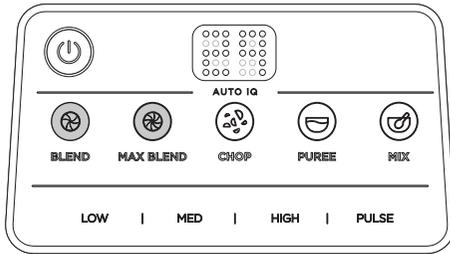
CARACTERÍSTICAS

Utilice el botón de encendido/apagado para encender o apagar la unidad.

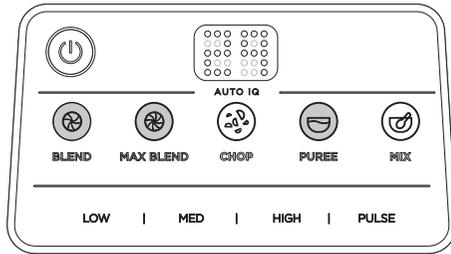
PROGRAMAS AUTO-IQ®

Programas inteligentes predefinidos que combinan patrones únicos de batido y pausa para hacer el trabajo por usted. Una vez seleccionado un programa predefinido, se iniciará inmediatamente y se detendrá automáticamente cuando se complete el batido. Para dejar de batir antes de finalizar el programa, vuelva a pulsar el botón activo.

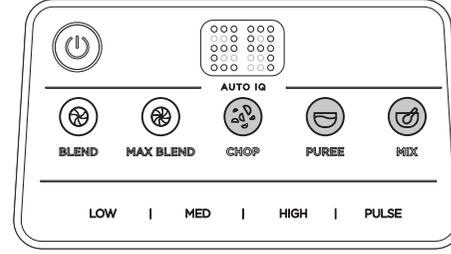
PROGRAMAS Auto-IQ® PARA LA JARRA TOTAL CRUSHING®



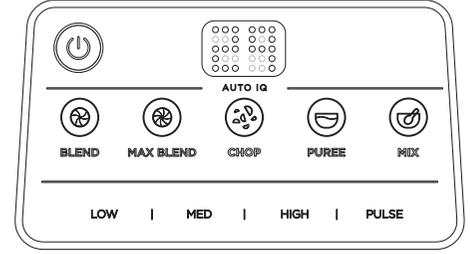
PROGRAMAS Auto-IQ® PARA EL VASO DE UN SOLO SERVICIO



PROGRAMAS Auto-IQ® PARA EL BOL FOOD PROCESSOR®



PROGRAMAS MANUALES



BLEND (BATIR)

Prepare bebidas con frutas frescas o congeladas, líquidos y hielo, o bata aderezos y salsas.

MAX BLEND (BATIDO MÁXIMO)

Ideal para ingredientes más duros, como pieles, semillas y tallos, o cuando quiera un resultado uniforme.

BLEND (BATIR)

Prepare bebidas con frutas frescas o congeladas, líquidos y hielo, o bata aderezos y salsas.

MAX BLEND (BATIDO MÁXIMO)

Ideal para ingredientes más duros, como pieles, semillas y tallos, o cuando quiera un resultado uniforme.

PUREE (PURÉ)

Ideal para mezclar aderezos, salsas, cremas para untar y mucho más con una consistencia muy suave.

CHOP (PICAR)

Pulsos y pausas temporizados para obtener resultados de picado constantes.

PUREE (PURÉ)

Ideal para mezclar aderezos, salsas, cremas para untar y mucho más con una consistencia muy suave.

MIX (BATIR)

Bata rápidamente las masas y las masas fluidas para pizzas, pan, pasteles y bollería.

LOW, MEDIUM, HIGH (BAJO, MEDIO y ALTO)

Cuando se selecciona, cada una de estas velocidades se ejecuta continuamente hasta que se vuelva a pulsar para apagarla. No funcionan conjuntamente con programas Auto-IQ®.

PULSE (PULSAR)

Permite un mayor control de pulsación y batido. Solo funciona cuando se pulsa el botón PULSE (Pulsar). Utilice pulsaciones cortas para pulsos cortos y pulsaciones largas para pulsos largos.

NOTA: La unidad puede detectar el contenedor que está instalado en el cuerpo motor. Solo se iluminarán en el panel de control las funciones disponibles para un contenedor concreto.

IMPORTANTE: NO ponga la unidad en HIGH (ALTO) si utiliza la cuchilla para masa.
IMPORTANTE: La unidad NO está diseñada para triturar hielo. Consulte las advertencias.

USO DE LA JARRA TOTAL CRUSHING®

IMPORTANTE: Antes de proceder, lea las advertencias de las páginas 70 a 73.

IMPORTANTE: Como característica de seguridad, si la jarra y la tapa no están correctamente instaladas, el temporizador mostrará "... .." y el motor se desactivará. Si esto sucede, repita el **paso 5** en la página siguiente. Cuando la jarra y la tapa estén correctamente instaladas, se iluminarán los LED de botones del programa, indicando que el aparato está listo para su uso.

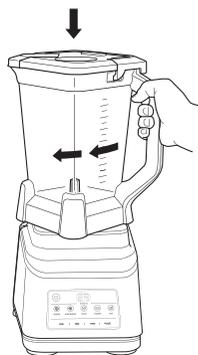
NOTA: Los programas Auto-IQ® disponen de pausas y cambios de velocidad durante el ciclo.

NOTA: NO añada ingredientes antes de terminar de instalar el juego de Cuchillas Total Crushing®.

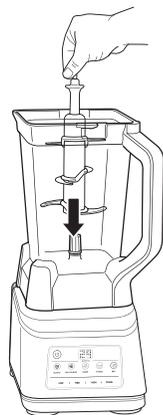
NOTA: Si el juego de Cuchillas Total Crushing® no se inserta completamente, no podrá colocar y fijar la tapa en su sitio.

NOTA: El asa de la tapa de la jarra no se doblará a menos que esté sujeta a la jarra. Los símbolos de triángulo **DEBEN** estar alineados para que la tapa encaje en su posición y la unidad pueda funcionar.

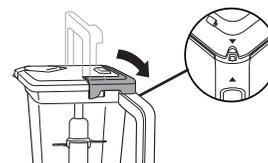
- 1** Enchufe el cuerpo motor y colóquelo sobre una superficie limpia, seca y nivelada, como una encimera o una mesa.



- 2** Coloque la jarra Total Crushing® en el cuerpo motor. El asa debería alinearse ligeramente hacia la derecha y la jarra debería orientarse de forma que los símbolos **LOCK** (Bloqueo) del cuerpo motor sean visibles. Gire la jarra hacia la derecha hasta que encaje en su sitio.



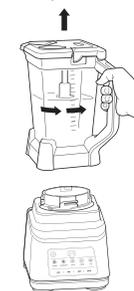
- 3** Sujete el juego de Cuchillas Total Crushing® por el extremo superior del eje con cuidado y colóquelo en el vástago de la jarra. El grupo de cuchillas queda suelto en el vástago del recipiente.
- 4** Incorpore los ingredientes a la jarra. **NO** añada ingredientes que excedan la línea de **LÍQUIDO MÁX.** de la jarra.



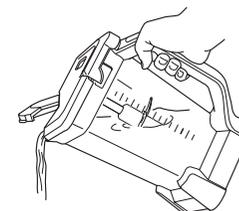
- 5** Coloque la tapa sobre el vaso alineando el símbolo del triángulo de la tapa con el símbolo del triángulo del asa de la jarra. Presione ambos lados hasta que la jarra haga clic cuando esté en su lugar. Los símbolos de triángulo **DEBEN** estar alineados para que la tapa encaje en su posición y la unidad pueda funcionar. Una vez que la tapa esté bloqueada, pulse el botón de encendido/apagado para encender la unidad. Los botones de programas disponibles se iluminarán y la unidad estará lista para su uso.



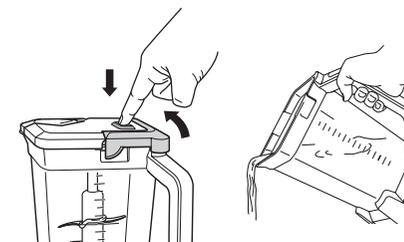
- 6a** Si utiliza un programa Auto-IQ®, seleccione primero el programa que mejor se adapte a su receta. La opción predefinida detendrá la unidad automáticamente al finalizar el programa. Para detener la unidad en cualquier momento, pulse el botón activo de nuevo.
- 6b** Si utiliza un programa manual, seleccione la velocidad deseada. Una vez que los ingredientes hayan alcanzado la consistencia deseada, vuelva a pulsar el botón activo, y espere a que la unidad se detenga completamente.



- 7** Para retirar la jarra del cuerpo motor, gire la jarra hacia la izquierda y luego retírela.



- 8a** Para verter mezclas más finas, asegúrese de que la tapa esté bloqueada y, a continuación, abra la tapa de pico vertedor.



- 8b** En el caso de mezclas más espesas que no se puedan verter por el pico vertedor, retire la tapa y el juego de Cuchillas Total Crushing® antes de verterlas. Para quitar la tapa, presione el botón de **DESBLOQUEO** y levante el asa. Para retirar el juego de cuchillas, sujételo con cuidado por el eje y extráigalo del vaso. Ahora podrá vaciar la jarra.



- 9** Presione el botón de encendido para apagar la máquina. Desenchufe la unidad cuando haya terminado. Consulte la sección Cuidado y mantenimiento para obtener instrucciones sobre la limpieza y el almacenamiento.

USO DEL VASO DE UN SOLO SERVICIO

IMPORTANTE: Antes de proceder, lea las advertencias de las páginas 70 a 73.

NOTA: Los programas Auto-IQ® disponen de pausas y cambios de velocidad durante el ciclo.

- 1 Enchufe el cuerpo motor y colóquelo sobre una superficie limpia, seca y nivelada, como una encimera o una mesa.



- 2 Introduzca los ingredientes en el vaso de un solo servicio. **NO** añada ingredientes que excedan la línea de **LÍQUIDO MÁX.**



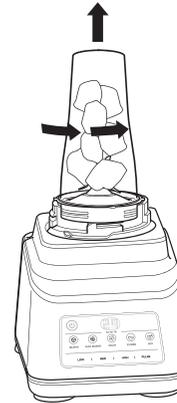
- 3 Coloque las cuchillas Pro Extractor Blades en la parte superior del vaso. Gire la tapa en sentido horario hasta que quede firmemente sellada.

- 4 Coloque el vaso boca arriba y sobre el cuerpo motor. Alinee las lengüetas del vaso con las ranuras de la base y, a continuación, gire el vaso hacia la derecha hasta que encaje en su lugar. Una vez que el vaso esté bloqueado, pulse el botón de encendido/apagado para encender la unidad. Los botones de programa disponibles se iluminarán y la unidad estará lista para su uso.



- 5a Si utiliza un programa Auto-IQ®, seleccione primero el programa que mejor se adapte a su receta. La opción predefinida detendrá la unidad automáticamente al finalizar el programa. Para detener la unidad en cualquier momento, vuelva a pulsar el programa activo actualmente.

- 5b Si utiliza un programa manual, seleccione la velocidad deseada. Una vez que los ingredientes hayan alcanzado la consistencia deseada, vuelva a pulsar el botón activo, y espere a que la unidad se detenga completamente.



- 6 Para retirar la jarra del cuerpo motor, gire la jarra hacia la izquierda y luego retírela.



- 7 Retire las cuchillas Pro Extractor Blades girando la tapa a la izquierda. **NO** guarde los alimentos batidos con el grupo de cuchillas Pro Extractor Blades montado. Las cuchillas están muy afiladas, tenga cuidado al manipularlas.



- 8 Presione el botón de encendido para apagar la máquina. Desenchufe la unidad cuando haya terminado. Consulte la sección Cuidado y mantenimiento para obtener instrucciones sobre la limpieza y el almacenamiento.



- 9 Para disfrutar de su bebida para llevar, coloque la tapa antigoteo en el vaso de un solo servicio y enrósquelo en sentido horario hasta que quede firmemente sellado. Si quiere guardar los ingredientes en el vaso, utilice solamente la tapa antigoteo para cubrirlos.

USO DEL BOL FOOD PROCESSOR

IMPORTANTE: Antes de proceder, lea las advertencias de las páginas 70 a 73.

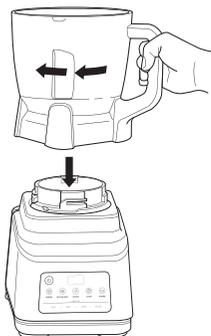
IMPORTANTE: Como medida de seguridad, si la cuchilla no está correctamente asentada no podrá colocar y bloquear la tapa en su posición.

NOTA: Los programas Auto-IQ® disponen de pausas y cambios de velocidad durante el ciclo.

NOTA: NO añada ingredientes antes de terminar de colocar el grupo de cuchillas.

NOTA: Siga las mismas instrucciones que para la colocación del grupo de cuchillas para amasar.

1 Enchufe el cuerpo motor y colóquelo sobre una superficie limpia, seca y nivelada, como una encimera o una mesa.



2 Baje el bol Food Processor sobre el cuerpo motor y gírelo hacia la derecha hasta que encaje en su lugar.



3 Sujete el grupo de cuchillas de picar por el extremo superior del eje y colóquelo con cuidado en el vástago del bol. El grupo de cuchillas de picar queda suelto en el vástago del recipiente.

4 Añada ingredientes al bol, asegurándose de no exceder la línea de **LLENADO MÁXIMO**.



5 Coloque la tapa en el recipiente, con la línea negra en la lengüeta alineada ligeramente a la derecha de la pestaña en la parte delantera del bol. Gire la tapa hacia la derecha para bloquearla en su sitio. Cuando esté correctamente bloqueada, la línea blanca de la tapa se alineará con la línea negra del bol. Una vez que la tapa esté bloqueada, pulse el botón de encendido/apagado para encender la unidad. Los botones de programas disponibles se iluminarán y la unidad estará lista para su uso.

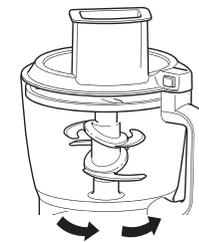


6a Si utiliza un programa Auto-IQ®, seleccione primero el programa que mejor se adapte a su receta. La opción predefinida detendrá la unidad automáticamente al finalizar el programa. Para detener la unidad en cualquier momento, pulse el botón activo de nuevo.

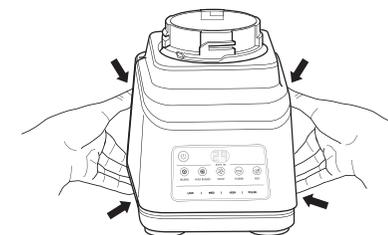
6b Si utiliza un programa manual, seleccione la velocidad deseada. Una vez que los ingredientes hayan alcanzado la consistencia deseada, vuelva a pulsar el botón activo, y espere a que la unidad se detenga completamente.



7 Para retirar el bol del cuerpo motor, gírelo hacia la izquierda y luego retírelo.



8 Suelte la tapa girándola hacia la izquierda y retirándola del cuerpo motor. Asegúrese de retirar la cuchilla antes de vaciar el contenido.



9 Presione el botón de encendido para apagar la máquina. Desenchufe la unidad cuando haya terminado. Consulte la sección Cuidado y mantenimiento para obtener instrucciones sobre la limpieza y el almacenamiento.

USO DEL DISCO DE TROCEADO/RALLADO

IMPORTANTE: Antes de proceder, lea las advertencias de las páginas 70 a 73.

IMPORTANTE: Utilice únicamente el ajuste LOW (Bajo) cuando utilice el disco de troceado/rallado.

IMPORTANTE: Si el panel de control parpadea, esto significa que la tapa no está bloqueada correctamente. Revise los pasos 2 a 4 para asegurarse de que está instalando correctamente el adaptador de disco, los ingredientes, el disco y la tapa.

NOTA: La tapa del conducto de alimentación incluye un empujador para guiar alimentos a través del conducto.

NOTA: El disco de troceado/rallado es reversible. Utilice el lado con el rótulo "Slicer" para trocear. Dele la vuelta al disco con cuidado y utilice el lado con el rótulo "Shredder" para triturar.

- 1 Enchufe el cuerpo motor y colóquelo sobre una superficie limpia, seca y nivelada, como una encimera o una mesa.



- 2 Baje el bol Food Processor sobre el cuerpo motor y gírelo hacia la derecha hasta que encaje en su lugar.



- 3 Coloque el adaptador de disco en el engranaje del motor dentro del bol.



- 4 Utilice los orificios para sujetar el disco y colocarlo sobre el adaptador con el lado que desea utilizar mirando hacia arriba.



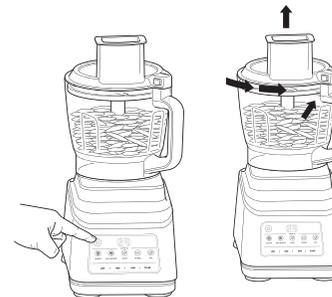
- 5 Coloque la tapa con vertedor en el bol y gírela en sentido horario hasta oír que se engancha en su posición.



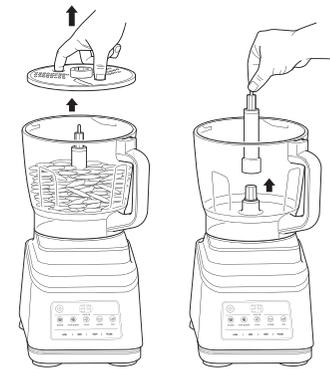
- 6 Enchufe la unidad y, a continuación, pulse el botón de encendido/apagado para encenderla. Seleccione LOW (bajo). El disco empezará a girar.



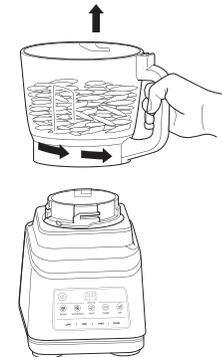
- 7 Añada los alimentos que desea trocear, triturar o rallar a través del pico de la tapa. Utilice el empujador de dos piezas para guiar los alimentos a través del pico. La pieza intermedia del empujador se puede extraer para los ingredientes pequeños.



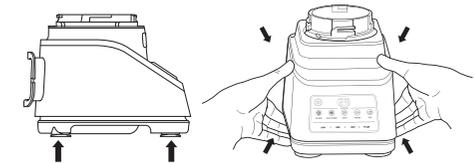
- 8 Cuando haya terminado, detenga la unidad tocando el botón de encendido y espere a que el disco deje de girar. Presione el botón en la tapa con vertedor, situado cerca del mango, para desbloquear la tapa; gírela en sentido antihorario. Levante la tapa del bol.



- 9 Utilice los orificios para sacar el disco fuera del bol.
- 10 Sujete el adaptador por la parte superior del eje y sáquelo del bol.



- 11 Para retirar el bol del cuerpo motor, gírelo hacia la izquierda y luego retírelo.



- 12 Pulse el botón de encendido/apagado para apagar la unidad y, a continuación, desenchufe el cuerpo motor. Consulte la sección Cuidado y mantenimiento para obtener instrucciones sobre la limpieza y el almacenamiento.

LIMPIEZA

Separe todas las piezas. Lave todos los recipientes en agua jabonosa templada utilizando un paño suave.

• Lavado a mano

Lave los grupos de cuchillas en agua jabonosa templada utilizando un utensilio para el lavavajillas con un asa para evitar el contacto directo con las cuchillas. Las cuchillas están muy afiladas, tenga cuidado al manipularlas. Lave y seque a fondo al aire todos los componentes.

• Lavavajillas

Todos los accesorios son aptos para el lavavajillas. Se recomienda poner las tapas, recipientes y cuchillas **EXCLUSIVAMENTE** en la bandeja superior del lavavajillas. Retire las cuchillas de los recipientes antes de ponerlos en el lavavajillas. Manipule las cuchillas con cuidado.

• Cuerpo motor

Apague la unidad y desenchufe el cuerpo motor para limpiarlo. Limpie el cuerpo motor con un paño húmedo limpio.

NO utilice paños, almohadillas o cepillos abrasivos para limpiar el cuerpo motor.

ALMACENAJE

Enrolle el cable en la parte posterior del cuerpo motor. Guarde la unidad colocada en vertical y meta todas las cuchillas dentro o sujetas a sus respectivos recipientes con sus tapas correctamente bloqueadas.

NO guarde alimentos picados ni sin picar en el vaso de un solo servicio con el grupo de cuchillas Pro Extractor Blades montado.

NO apile elementos sobre los recipientes. Guarde todos los accesorios restantes junto con la unidad o en un armario en el que no vayan a sufrir daños ni suponer un peligro.

REARME DEL MOTOR

Esta unidad está dotada de un sistema de seguridad exclusivo que, en caso de sobrecarga, evita que se dañen el motor y la transmisión. Si la unidad se sobrecarga, el motor se detiene temporalmente. Si esto sucede, siga el siguiente procedimiento de rearme.

- 1 Desenchufe la unidad de la toma de corriente.
- 2 Deje enfriar la unidad durante 30 minutos.
- 3 Retire la tapa del recipiente y las cuchillas. Vacíe el recipiente y asegúrese de que no queden ingredientes entre las cuchillas.

IMPORTANTE: Asegúrese de no exceder la capacidad máxima. Este es el principal motivo de sobrecarga de la máquina.

PEDIDOS DE PIEZAS DE REPUESTO

Para pedir piezas y accesorios adicionales, visite ninjakitchen.eu

⚠ ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de descargas y la puesta en marcha accidental de la unidad, apáguela y desenchúfela antes de solucionar cualquier fallo.

La máquina no se enciende.

- Compruebe si la máquina está enchufada a la corriente.

La pantalla mostrará la indicación “--” cuando se conecte a la corriente.

- Inserte el recipiente en el cuerpo motor y gírelo hacia la derecha hasta que se enganche. Pulse el botón de encendido  para encender la unidad y los programas disponibles se iluminarán indicando que la unidad está lista para su uso.

La pantalla muestra "Er".

- Si la pantalla muestra "Er", desenchufe la unidad de la toma y deje que se enfríe durante 30 minutos. Retire la tapa del recipiente y el conjunto de cuchillas y vacíe el contenido; asegúrese de que no queden ingredientes entre las cuchillas.

La tapa/conjunto Pro Extractor Blades es difícil de instalar en el vaso.

- Coloque el vaso en una superficie horizontal. Coloque con cuidado la tapa o cuchillas Pro Extractor Blades a la boca del vaso y alinee las roscas de modo que la tapa o las cuchillas queden colocadas en horizontal sobre el vaso. Gire a la derecha hasta que quede fijo.

La unidad no bate; los ingredientes se quedan pegados.

- Los programas Auto-IQ® aseguran los mejores resultados. Los ciclos de pulsación y pausa permiten que los ingredientes se asienten sobre el grupo de cuchillas. Si los ingredientes se adhieren a menudo, añada más líquido.
- Comience a llenar el vaso con fruta fresca o vegetales y luego añada las hojas verdes o hierbas. A continuación, añada líquidos o yogurt, luego las semillas, polvo o mantequilla de cacahuete. Finalmente, añada hielo o ingredientes congelados.

El cuerpo motor no se adhiere a la mesa o la superficie de apoyo.

- Controle que la superficie de apoyo y las ventosas estén limpias. Las ventosas se adhieren solo a superficies lisas.
- Las ventosas no se adhieren a superficies de madera, cerámica o con acabados rugosos.
- **NO** intente utilizar la máquina con el cuerpo motor adherido a una superficie insegura (tabla de picar, bandeja, plato, etc.).

La máquina no se despega fácilmente de la superficie de trabajo.

- Sujete el cuerpo motor por ambos lados desde abajo y tire suavemente hacia arriba y hacia sí mismo.

La unidad muestra un mensaje "... ..." parpadeando.

- La unidad puede detectar el contenedor que está instalado en el cuerpo motor. Asegúrese de que el recipiente y la tapa están correctamente colocados antes de poner en funcionamiento la máquina. Los botones de los programas compatibles tienen la luz encendida.

La unidad no crea nieve a partir de hielo sólido.

- **NO** utilice hielo que haya perdido frío. Utilice hielo recién sacado del congelador.
- Comience con unos cuantos impulsos y, a continuación, haga un accionamiento continuo.

Los alimentos no se pican de modo uniforme.

- Para obtener mejores resultados al picar, corte trozos de ingredientes de un tamaño uniforme y no llene en exceso el bol Food Processor.

El asa de la tapa de la jarra no se doblará.

- Si no está conectada a la jarra, el asa no se doblará. Para guardarla, coloque la tapa sobre la jarra y presione hacia abajo el asa hasta que encaje en su lugar.

GARANTÍA LIMITADA DE DOS (2) AÑOS

Cuando adquiere un producto en España en calidad de consumidor, a usted le amparan derechos legales en lo que respecta a la calidad de dicho producto. Usted puede hacer valer esos derechos legales ante su proveedor. No obstante, Ninja confía tanto en la calidad de sus productos (los "Productos") que le otorgamos una garantía adicional del fabricante de hasta dos años. Esta garantía solo resulta de aplicación a los Productos en el caso de que estos hayan sido comprados nuevos y sin ningún tipo de uso. Estos términos y condiciones se aplican solamente a nuestras garantías, sin que sus derechos legales como comprador se vean afectados. Tenga en cuenta que los dos años de garantía están disponibles en todos los países de la UE.

A continuación, se detallan los requisitos previos y el alcance de nuestra garantía, los cuales son emitidos por SharkNinja Germany GmbH, empresa con domicilio social en c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Alemania) ("nos", "nuestro[s]", "nuestra[s]" o "nosotros"). Dichas condiciones no afectan a sus derechos legales, a las obligaciones de su proveedor ni a los acuerdos que usted haya estipulado con él. Lo anteriormente mencionado resulta igualmente de aplicación en el caso de que usted haya comprado el producto a Ninja de forma directa.

Garantías de Ninja*

Un electrodoméstico de cocina constituye una inversión considerable. El nuevo aparato debe funcionar correctamente el mayor tiempo posible. La garantía que lo acompaña es un compromiso importante y refleja el grado de confianza del fabricante en la calidad de sus productos.

Puede encontrar asistencia en línea en www.ninjakitchen.eu.

¿Cómo debo registrar mi garantía?

Puede registrar su garantía en línea en un plazo de 28 días a partir de la fecha de compra. Para ahorrar tiempo, le informamos de que necesitará los siguientes datos de su máquina:

- Número de modelo
- Número de serie (solo si está disponible)
- Fecha de compra del producto (factura, recibo o albarán)

Para el registro en línea, visite www.ninjakitchen.eu.

IMPORTANTE

- La garantía cubre el Producto durante dos (2) años a partir de la fecha de compra.
- Le rogamos que conserve en todo momento la factura o el recibo de compra. Si necesita utilizar la garantía, deberá proporcionarnos la factura o el recibo de compra para comprobar que la información suministrada es correcta. En caso de no poder presentar una factura o un recibo de compra válido, la garantía quedará invalidada.

¿Cuáles son los beneficios de registrar mi garantía?

Si registra la garantía, podrá elegir si desea recibir nuestro boletín, donde se ofrecen consejos, recomendaciones y concursos. Estará al tanto de las noticias más recientes sobre los nuevos productos y tecnologías de Ninja. Si registra su garantía en línea, recibirá inmediatamente la confirmación de que hemos recibido sus datos.

Para obtener información sobre nuestra política de privacidad, visite www.ninjakitchen.eu.

¿Cuánto tiempo duran las garantías de nuestros Productos?

La confianza en nuestro diseño y en nuestro control de calidad nos permite garantizar su Producto por un total de dos (2) años.

¿Qué cubre la garantía?

La reparación o la sustitución de su Producto (a discreción de Ninja), incluidas piezas y mano de obra —en caso de que existiese algún defecto en el diseño, en los materiales o en el acabado— y los gastos de transporte y envío. Nuestra garantía es adicional a sus derechos legales como consumidor.

¿Qué aspectos no cubre la garantía?

- Desgaste normal por el uso.
- Daños accidentales y averías debidas a uso o mantenimiento negligentes, uso indebido, descuido, acciones imprudentes o manipulación del electrodoméstico de cocina que no respete lo indicado en el manual de instrucciones de Ninja* suministrado con el aparato.
- Uso del electrodoméstico de cocina para fines distintos de los propios del hogar.
- Montaje de componentes o accesorios en contradicción con las instrucciones.
- Uso de piezas y accesorios que no sean componentes Ninja* originales.
- Instalación incorrecta (salvo cuando la haya efectuado Ninja*).
- Reparaciones o modificaciones realizadas por personas ajenas a Ninja o sus representantes, salvo que usted pueda demostrar que las reparaciones o modificaciones realizadas por terceros no están relacionadas con el defecto por el cual usted hace uso de la garantía.

¿Qué sucede cuando vence la garantía?

Ninja no diseña sus productos para que duren solo un tiempo limitado. Somos conscientes de que los clientes quizás deseen reparar sus electrodomésticos de cocina una vez que haya vencido la garantía. Puede encontrar asistencia en línea en www.ninjakitchen.eu.

¿Dónde se pueden adquirir recambios y accesorios Ninja originales?

Los recambios y los accesorios Ninja están diseñados por los mismos ingenieros que desarrollan el electrodoméstico de cocina Ninja. Puede ver el catálogo de recambios, piezas de repuesto y accesorios Ninja correspondientes a todas las máquinas Ninja en www.ninjakitchen.eu.

Recuerde que el uso de recambios no originales de Ninja podría anular la garantía del fabricante. No obstante, sus derechos legales no se verán afectados.



SharkNinja Europe Limited
3150 Century Way
Thorpe Park
Leeds
LS15 8ZB
UK

DANSK

Illustrationer kan variere fra det faktiske produkt. Vi bestræber os hele tiden på at forbedre vores produkter, hvorfor specifikationerne i denne manual kan blive ændret uden varsel.

AUTO IQ, NINJA og TOTAL CRUSHING er registrerede varemærker tilhørende SharkNinja Operating LLC.

TRYKT I KINA

DEUTSCH

Die Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Im ständigen Bemühen um die fortlaufende Verbesserung unserer Produkte behalten wir uns Änderungen der hierin enthaltenen Spezifikationen ohne Ankündigung vor.

AUTO IQ, NINJA und TOTAL CRUSHING sind eingetragene Marken von SharkNinja Operating LLC.

GEDRUCKT IN CHINA

ENGLISH

Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products; therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

AUTO IQ, NINJA and TOTAL CRUSHING are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

PRINTED IN CHINA

ESPAÑOL

Las ilustraciones podrán diferir del producto real. Nos esforzamos continuamente para mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones incluidas en la presente guía están sujetas a cambios sin aviso previo.

AUTO IQ, NINJA y TOTAL CRUSHING son marcas comerciales registradas de SharkNinja Operating LLC.

IMPRESO EN CHINA

FRANÇAIS

Les illustrations peuvent être différentes du produit réel. Nous nous efforçons constamment d'améliorer nos produits ; par conséquent, les spécifications contenues dans ce manuel peuvent être modifiées sans préavis.

AUTO IQ, NINJA et TOTAL CRUSHING sont des marques déposées d' SharkNinja Operating LLC.

IMPRIMÉ EN CHINE

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

ITALIANO

Le illustrazioni potrebbero differire dal prodotto effettivo. Ci impegniamo costantemente al fine di migliorare i nostri prodotti; pertanto, le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifica senza preavviso.

AUTO IQ, NINJA e TOTAL CRUSHING sono marchi registrati di SharkNinja Operating LLC.

STAMPATO IN CINA

NEDERLANDS

Afbeeldingen kunnen afwijken van het daadwerkelijke product. Wij streven er constant naar om onze producten te verbeteren; daarom zijn de specificaties in dit document onderhevig aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

AUTO IQ, NINJA en TOTAL CRUSHING zijn geregistreerde handelsmerken van SharkNinja Operating LLC.

GEDRUKT IN CHINA

NORSK

Bilder kan avvike fra det faktiske produktet. Vi tilstreber kontinuerlig å forbedre produktene våre; derfor kan spesifikasjonene heri bli endret uten videre varsel.

AUTO IQ, NINJA og TOTAL CRUSHING er registrerte varemærker som tilhører SharkNinja Operating LLC

TRYKKET I KINA

SUOMI

Kuvat saattavat näyttää erilaiselta kuin varsinainen tuote. Pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme. Siksi tässä annetut tiedot voivat muuttua milloin tahansa ilman erillistä ilmoitusta.

AUTO IQ, NINJA ja TOTAL CRUSHING on SharkNinja Operating LLC:n rekisteröity tavaramerkki.

PAINETTU KIINASSA

SVENSKA

Det som visas på bilderna kan skilja sig från den faktiska produkten. Vi strävar ständigt efter att förbättra våra produkter och därför kan specifikationerna i detta dokument ändras utan föregående meddelande.

AUTO IQ, NINJA och TOTAL CRUSHING är ett registrerat varumärke som tillhör SharkNinja Operating LLC.

TRYCKT I KINA