

Please make sure to read the enclosed Ninja® Owner's Guide prior to using your unit.
Bitte vor dem ersten Gebrauch deines Geräts die beiliegende Ninja® Bedienungsanleitung aufmerksam lesen.
Prima di utilizzare l'unità, leggere il Manuale d'uso Ninja® allegato.
Lisez attentivement la Notice d'utilisation Ninja® incluse avant d'utiliser votre appareil.



NINJA

NINJA DETECT POWER BLENDER PRO
NINJA DETECT POWER MIXER PRO
NINJA DETECT FRULLATORE AD ALTA
NINJA DETECT PRO
NINJA DETECT BLENDER HAUTE
PERFORMANCE

5 QUICK & EASY RECIPES



Batidos sin complicaciones.

Te damos la bienvenida a la guía de inspiración con recetas de la batidora de vaso Ninja Detect Power Blender Pro. Estás a pocas páginas de descubrir recetas, consejos, trucos y recomendaciones prácticas que te darán confianza para elaborar desde smoothies y bebidas hasta sopas, untables y platos principales. ¡Ahora vamos a batir!



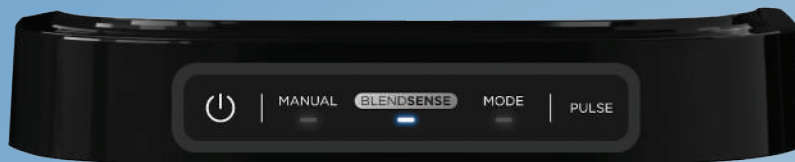
Si quieres conocer consejos y trucos para usar tu batidora, escanea el código QR que aparece más arriba.

ÍNDICE

USO DEL PANEL DE CONTROL	62	CONCEPTOS BÁSICOS DE PREPARACIÓN DE LA COMIDA	71
TECNOLOGÍA BLENDSense	63	INTRODUCCIÓN A LOS SMOOTHIE BOWLS	72
PROGRAMAS DE MODO DE PROCESAMIENTO	66	INTRODUCCIÓN A LAS CREMAS DE FRUTOS SECOS	73
MODO MANUAL	67	SMOOTHIES	74
CONTENIDO DE LA CAJA Y LIMPIEZA	68	BEBIDAS	76
USO DE LA JARRA	69	PLATOS PRINCIPALES	77
CONCEPTOS BÁSICOS DE BATIDO	70		

USO DEL Panel de Control

NOTA: Pulsa el selector para INICIAR o DETENER cualquier programa. Gíralo para seleccionar las opciones.



≡ POWER (⏻)

Pulsa para encender o apagar la unidad.

≡ MANUAL

Velocidad ajustable para un control total del batido.

≡ BLENDSENSE

El programa de un solo toque inteligente que detecta los ingredientes y los bate perfectamente.

≡ MODE (modo)

Programas predefinidos de procesamiento (LARGE CHOP [picado grueso], SMALL CHOP [picado fino] y MINCE [ultrapidado]) que pican y trituran por ti.

≡ PULSE (PULSO)

Solo funciona mientras se pulsa **PULSE**. Pulsa brevemente para dar pulsos cortos y durante más tiempo para dar pulsos largos.



TECNOLOGÍA BlendSense

LA BATIDORA QUE
AJUSTA AUTOMÁTICAMENTE
LA VELOCIDAD Y EL TIEMPO
PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS



Cómo funciona

Identifica los ingredientes frescos o congelados y el tamaño de la receta.
Ajusta automáticamente el tiempo, la velocidad y la potencia para obtener unos resultados perfectos.

TEXTURA PERFECTA

BEBIDAS HELADAS



SMOOTHIES



ESPESOR PERFECTO

SMOOTHIE BOWLS



CREMAS DE FRUTOS SECOS



PROCESADO PERFECTO

SALSAS



PESTO



HUMMUS



TECNOLOGÍA BlendSense

El programa Intelligent BlendSense revoluciona el método de batido tradicional detectando los ingredientes para batirlos siempre con la textura perfecta.

El programa BlendSense estará activado de forma predeterminada.

Pulsa el botón  y, a continuación, START/STOP (iniciar/detener). Una vez que empiece el programa, se detendrá automáticamente cuando haya acabado de batir.

Para dejar de batir antes de finalizar el programa, vuelve a pulsar el selector.

Simplemente pulsa el selector para iniciar el programa BlendSense.

1

DETECTAR

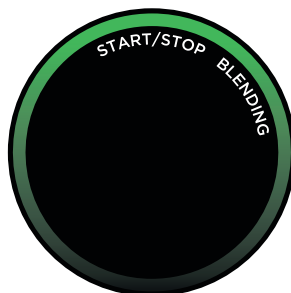
Empieza a batir para detectar los ingredientes.



2

BATIR

Elige automáticamente la velocidad, el tiempo y los pulsos.



3

DISFRUTAR

Bate perfectamente, independientemente del tamaño de la porción.



BlendSense es la solución perfecta para conseguir mezclas suaves, como smoothies, bebidas heladas, smoothie bowls, salsas y purés.



BATIDO INICIAL

SENSING (DETECCIÓN)

En los 15 primeros segundos, ajusta activamente la velocidad y el tiempo según los ingredientes y el tamaño de la receta.

OPCIONES DE BATIDO



BLENDING (BATIDO)

Bate de manera ininterrumpida sin pulsar.



CRUSH (TRITURAR) Y MAX-CRUSH (TRITURAR MAXI)

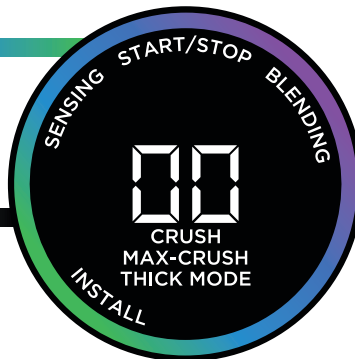
Detecta los ingredientes más duros y congelados, y ajusta el patrón de pulso para obtener una textura más homogénea.



THICK MODE (MODO ESPESO)

Ofrece resultados espesos para tomar con cuchara.

NOTA: Una vez seleccionada la opción de batido, empezará a contar el tiempo en la pantalla en segundos. El tiempo total varía desde segundos hasta casi dos minutos.



ERRORES DE DETECCIÓN



INSTALL (INSTALAR)

Se enciende si no hay ningún vaso instalado o si el vaso está instalado de forma incorrecta. Para resolverlo, vuelve a instalar el vaso.

PROGRAMAS DE **Modo de Procesamiento**



LARGE CHOP (PICADO GRUESO), SMALL CHOP (PICADO FINO) y MINCE (ULTRAPICADO): solo con la jarra

Programas con preajustes inteligentes que combinan patrones de pulso únicos que se encargan de picarlo todo. Pulsa MODE (modo), gira el selector para seleccionar el programa deseado y, a continuación, pulsa START/STOP (iniciar/detener). El programa se detendrá automáticamente cuando se complete. Vuelve a pulsar el selector para detener el programa antes de tiempo.

NOTA: Se muestran los segundos que tarda cada programa.



LARGE CHOP (picado grueso):
cortar en piezas del tamaño de un bocado.



SMALL CHOP (picado fino):
nivel de picado fino.



MINCE (ultramicado):
el nivel más fino de picado.



PROGRAMAS MANUALES



Utiliza el modo manual para tener el control total de la velocidad de batido y de las texturas. Pulsa MANUAL, gira el selector hasta la velocidad deseada y, a continuación, pulsa START/STOP (iniciar/detener). Cuando se selecciona, cada velocidad funciona continuamente durante 60 segundos. Vuelve a pulsar el selector para detener el programa antes de tiempo.

CONTROL DE VELOCIDAD VARIABLE (velocidades 1-10): solo con la jarra.

EMPIEZA LENTO (velocidades 1-3):

empieza siempre a velocidad baja para que los ingredientes se integren mejor y evitar que se peguen a los laterales del recipiente.

REGULA LA VELOCIDAD (velocidades 4-7):

para hacer mezclas más suaves se requieren velocidades más altas. Las velocidades bajas son ideales para picar verduras, pero en el caso de purés y aderezos necesitas aumentar la velocidad.

BATIDO A ALTA VELOCIDAD

(velocidades 8-10):

bate hasta conseguir la consistencia deseada. Cuanto más tiempo estés batiendo, más suave será el resultado.

VELOCIDADES LOW (baja), MEDIUM (media) y HIGH (alta):

solo con el vaso individual.



NOTA: Una vez seleccionada la velocidad, empezará a contar el tiempo en la pantalla en segundos.

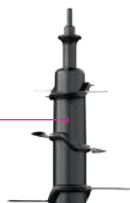
Contenido de la Caja

TAPA DE LA JARRA
con boquilla para servir sin problemas



NINJA DETECT TOTAL CRUSHING® Y CUCHILLAS DE PICAR (CUCHILLAS DE PRECISIÓN)

Pica hielo y fruta helada en segundos



JARRA DE 2,1 L*

Tritura, pica y prepara smoothie bowls en una sola jarra versátil y compacta

* Carga máxima de líquido 1,9 l

PANTALLA

Selector de START/STOP (iniciar/detener) fácil de usar, botón BlendSense, botones de selección manual, de modos y de pulso

CUERPO DEL MOTOR

Potente motor de alta velocidad con potencia máx. de 1800 W



LIMPIEZA



Lavavajillas

Todas las piezas, excepto el cuerpo del motor, se pueden lavar en la bandeja superior del lavavajillas y **NO** deben limpiarse con un ciclo de secado caliente.



Lavado a mano

Lava los recipientes, tapas y cuchillas apilables con agua tibia y jabón. Cuando laves las cuchillas apilables, usa un utensilio de lavado con mango.



ADVERTENCIA: Manipula las cuchillas apilables con cuidado al lavarlas, ya que están sueltas y afiladas. El contacto con los filos de las cuchillas puede causar cortes.

USO DE LA Jarra

MONTAJE



1 Coloca la jarra en la base y gírala en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su sitio.



2 Sujeta las cuchillas de precisión por la parte superior del eje e insértalas en la jarra.



3 Pon la tapa y, a continuación, presiona para bajar el asa hasta que encaje en su sitio.

BATIR Y DISFRUTAR

1 Al encender la unidad, el programa BlendSense estará activo de forma predeterminada. Pulsa el selector para iniciar el programa.

Para usar los programas manuales o los programas de modo de procesamiento, pulsa el botón del modo que quieras situado encima del selector. Gira el selector hasta la velocidad deseada (1-10) o el programa de modo de procesamiento y, a continuación, pulsa el selector para empezar. Para detener un programa en cualquier momento, pulsa de nuevo el selector.

2 Cuando hayas acabado de batir, gira la jarra en el sentido contrario a las agujas del reloj y levántala para retirarla.



3a Para verter mezclas más finas, asegúrate de que la tapa esté bloqueada y, a continuación, abre el pico vertedor.

3b Con mezclas más densas, pulsa el botón RELEASE (desenganche) y levanta el asa para retirar la tapa. A continuación, saca con cuidado las cuchillas apilables antes de verter el contenido.

NOTA: El asa de la tapa no se plegará a menos que esté colocada en la jarra.



ADVERTENCIA: Las cuchillas de precisión están sueltas y afiladas y no quedan fijadas. Asegúrate de que la tapa está fija en la jarra antes de verter el contenido de la jarra. Si viertes contenido sin la tapa, primero retira cuidadosamente las cuchillas apilables. Si no sigues esta indicación, puedes cortarte. Consulta información adicional en la guía de usuario de Ninja.

CONCEPTOS BÁSICOS DE Batido

Instrucciones para unos mejores resultados con la jarra de 2,1 l

INGREDIENTES	1-2 RACIONES	3-4 RACIONES
Líquido y yogur	240-480 ml	600-650 ml
Fruta fresca o congelada	375-525 g	525-675 g

Consejos para preparar batidos perfectos.

No proceses ni muelas ingredientes secos.

Para obtener los mejores resultados, bate hojas verdes y hierbas frescas en el vaso individual.

No superes la línea de llenado máximo MAX LIQUID (1,9 l) al llenar la jarra.

No llenes en exceso la jarra con ingredientes. Para obtener los mejores y más suaves resultados, sigue este orden.

Acaba de rellenar con hielo o ingredientes congelados.



5

A continuación, añade 2-4 cucharadas de ingredientes secos o cremosos, como semillas, especias molidas y cremas de frutos secos (opcional).



4

Después, añade 75 g de hojas verdes y hierbas (opcional).



3

Añade la cantidad deseada de fruta y verdura fresca (para obtener los mejores resultados, córtalas en trozos de 2,5 cm).

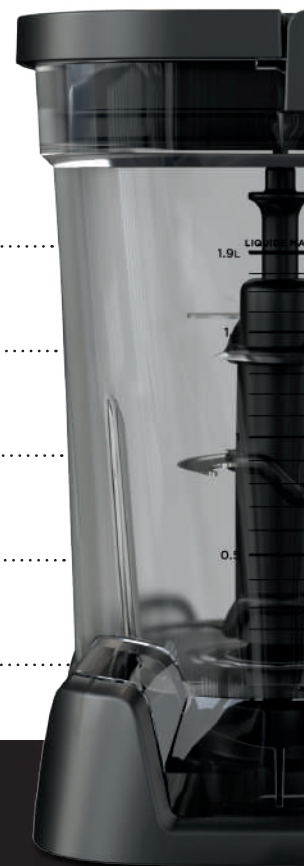


2

Empieza vertiendo líquido o yogur. Para obtener resultados más finos o una consistencia similar a un zumo, añade más líquido.



1



CONCEPTOS
BÁSICOS DE

Preparación de la Comida

Consejos para simplificar el picado.



PREPARACIÓN DE VERDURAS

- Corta ambos extremos de los ingredientes y quita las cáscaras o pieles.
- Corta ingredientes como zanahorias, pepino, apio y calabacín en trozos de 5 cm y ramilletes de brócoli o coliflor en trozos de 2,5 cm. Corta los ingredientes, como las cebollas, en cuartos.



PREPARACIÓN DE CARNE

- Recorta el exceso de grasa y tejido conectivo. Corta la carne en cubos de 5 cm.



ADVERTENCIA: Las cuchillas de precisión están sueltas y afiladas y no quedan fijadas. Antes de verter el contenido, retira las cuchillas de precisión con cuidado. Si no sigues esta indicación, puedes cortarte. Consulta información adicional en la guía de usuario de Ninja.






INTRODUCCIÓN
A LOS

Smoothie bowls

PARA TI, PARA COMPARTIR O PARA MUCHA GENTE

	INGREDIENTES	1 RACIÓN	2 RACIONES	4 RACIONES
	Leche de tu elección	240 ml	480 ml	950 ml
	Fruta congelada	300 g	600 g	1 kg



1. Añadir leche

Con las cuchillas de precisión instaladas en la jarra, añade leche animal u otra que prefieras, como leche de soja, coco, almendras o avena.

SIEMPRE HAZ ESTO PRIMERO.



2. Añadir fruta congelada

Añade **fruta congelada, directamente del congelador** o puré de açaí.

Corta las frutas más grandes, como los plátanos, en cuartos.

Si usas fruta congelada en paquetes, descongélalos un poco y córtalos en cuartos.



3. Complementos (opcional)

Mejora tu base añadiendo 2-4 cucharadas de yogur, sabor en polvo, proteína en polvo y/o crema de frutos secos.



4. Mezclar

ooca la tapa y, luego, instala jarra en el cuerpo del motor. tiliza el selector para escoger **BLENDSENSE** y luego pulsa **ART/STOP** (iniciar/detener).

5. Servir

Una vez que la mezcla esté lista, retira la tapa y las cuchillas apilables. Sirvela en recipientes con tus ingredientes favoritos, como copos de coco, granola, plátanos frescos, frutas del bosque y sirope de agave.



INTRODUCCIÓN
A LAS

Cremas de Frutos Secos

1. Añadir frutos secos tostados

Pon 400 g de frutos secos tostados, como almendras, cacahuets, nueces, anacardos o nueces pecanas, en la jarra de 2,1 l.

2. Añadir aceite

Añade 60 ml de aceite, por ejemplo, de colza, coco (derretido), cacahuete u otro tipo de aceite vegetal, encima de los frutos secos.

3. Complementos (opcional)

Mejora tu crema de frutos secos añadiendo 2 cucharadas de lo siguiente:



Semillas

Chía, calabaza, girasol o linaza



Condimentos

Canela, nuez moscada, sal, cacao en polvo o extracto de vainilla



Endulzantes

Miel, sirope de arce o sirope de agave

4. Mezclar

Selecciona **BLENDSense** y pulsa **START/STOP** (iniciar/detener).



JARRA DE 2,1 L



TECNOLOGÍA BLENDSense

SMOOTHIE DE CHOCOLATE, PLÁTANO Y CREMA DE CACAHUETE

PREP.: 5 MINUTOS

RECIPIENTE: JARRA DE 2,1 L

CANTIDAD: 2-3 RACIONES

INGREDIENTES

600 ml de leche entera

2 plátanos frescos, pelados y cortados por la mitad

125 g de crema de cacahuete

2 cucharadas de cacao en polvo

500 g de hielo

INDICACIONES

- 1 Coloca la cuchilla apilable en la jarra de 2,1 l. Coloca todos los ingredientes en la jarra en el orden indicado y luego instala la tapa.
- 2 Selecciona BLENDSense y, a continuación, pulsa START/STOP (iniciar/detener).
- 3 Cuando hayas acabado de batir, abre el pico vertedor, vierte el contenido en tazas y sirve.

TECNOLOGÍA BLENDSense

SMOOTHIE TROPICAL

PREP.: 5 MINUTOS

RECIPIENTE: JARRA DE 2,1 L

CANTIDAD: 2-3 RACIONES

INGREDIENTES

600 ml de leche de coco

120 ml de zumo de piña

2-3 cucharadas de zumo de lima

2 plátanos pelados

330 g de trozos de mango congelado

280 g de trozos de piña congelada

INDICACIONES

- 1 Coloca la cuchilla apilable en la jarra de 2,1 l. Coloca todos los ingredientes en la jarra en el orden indicado y luego instala la tapa.
- 2 Selecciona BLENDSense y pulsa START/STOP (iniciar/detener).
- 3 Cuando hayas acabado de batir, abre el pico vertedor, vierte el contenido en tazas y sirve.

JARRA DE 2,1 L



ESPAÑOL



JARRA DE 2,1 L



TECNOLOGÍA BLENDSENSE

SMOOTHIE FRÍO DE SANGRÍA

PREP.: 5 MINUTOS

RECIPIENTE: JARRA DE 2,1 L

CANTIDAD: 3-4 RACIONES

INGREDIENTES

480 ml de vino tinto seco

80 ml de licor de naranja

1 cucharada de zumo de lima

2 naranjas navel, peladas y cortadas por la mitad

1 cucharada de sirope de agave

450 g de mezcla de frutos rojos congelados

600 g de hielo

INDICACIONES

- 1 Coloca la cuchilla apilable en la jarra de 2,1 l. Coloca todos los ingredientes en la jarra en el orden indicado y luego instala la tapa.
- 2 Selecciona BLENDSENSE y pulsa START/STOP (iniciar/detener).
- 3 Cuando hayas acabado de batir, abre el pico vertedor, vierte el contenido en tazas y sirve.

CONSEJO Si la sangría está demasiado espesa para verterla por el pico, quita la tapa y las cuchillas apilables y, a continuación, vierte en tazas y sirve.

TECNOLOGÍA BLENDSense

SMOOTHIE BOWL DE COCO Y FRUTA DEL DRAGÓN

PREP.: 5 MINUTOS

RECIPIENTE: JARRA DE 2,1 L

CANTIDAD: 2-4 RACIONES

INGREDIENTES

415 ml de leche de coco

1 cucharada de miel

280 g de trozos de piña congelada

240 ml de mezcla de frutos rojos congelados

210 g de fruta del dragón fresca o

1 cucharada de jengibre congelado o fresco

Otros ingredientes (opcionales):

Copos de coco sin azúcar

Frutas del bosque frescas

Mango fresco

Granola

Almendras laminadas

Minichips de chocolate negro

INDICACIONES

- 1 Coloca la cuchilla apilable en la jarra de 2,1 l. Coloca todos los ingredientes en la jarra en el orden indicado y luego instala la tapa.
- 2 Selecciona BLENDSense y pulsa START/STOP (iniciar/detener).
- 3 Cuando finalice el procesamiento, retira la tapa y las cuchillas apilables y, a continuación, vierte en recipientes y adorna como desees.

CONSEJO Si el smoothie está demasiado espeso para verterlo por el pico, quita la tapa y las cuchillas apilables y, a continuación, vierte en tazas y sirve.

JARRA DE 2,1 L



ESPAÑOL



JARRA DE 2,1 L



SMALL CHOP (PICADO FINO)

ALBÓNDIGAS DE TERNERA

PREP.: 10 MINUTOS

COCCIÓN: 40 MINUTOS

RECIPIENTE: JARRA DE 2,1 L

CANTIDAD: 12 ALBÓNDIGAS

INGREDIENTES

- 60 ml de leche
- 30 g de pan rallado
- ¼ cebolla pequeña, pelada y cortada en trozos de 5 cm
- 2 dientes de ajo pelados
- 15 g de hojas de perejil picadas
- 450 g de carne de ternera picada
- 60 g de queso parmesano rallado
- ½ cucharadita de chile en copos
- 1 huevo batido
- Sal marina y pimienta negra molida al gusto
- 2 cucharadas de harina
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 710 g de salsa marinara

CONSEJO Para hacer albóndigas vegetarianas, sustituye la ternera picada por 680 g de ternera picada vegetal.

JARRA DE 2,1 L



ESPAÑOL

INDICACIONES

- 1 Precalienta el horno a 190 °C. Mezcla la leche y el pan rallado en un recipiente pequeño y resérvalo.
- 2 Coloca la cuchilla apilable en la jarra de 2,1 l. Echa cebolla, ajo y perejil en el orden indicado en la jarra y coloca la tapa.
- 3 Selecciona MODE (modo), SMALL CHOP (picado fino) y, a continuación, START/STOP (iniciar/detener). Una vez finalizado el programa, vuelve a pulsar SMALL CHOP y START/STOP.
- 4 Cuando el procesamiento finalice, retira la tapa y la cuchilla apilable de la jarra. Echa la verdura picada en un recipiente grande y añade la ternera picada, el pan rallado, el parmesano, el chile en copos, los huevos, la sal y la pimienta. Mezcla los ingredientes con una cuchara grande o una espátula de goma.
- 5 Divide la mezcla de ternera en 12 albóndigas y rebózalas con harina.
- 6 Calienta una sartén grande a fuego medio. Agrega aceite y cocina las albóndigas hasta que se doren, moviéndolas con frecuencia.
- 7 Vierte la salsa marinara en una fuente de horno de 20 × 20 cm. Coloca las albóndigas en la fuente y métela en el horno. Cocina las albóndigas durante 40 minutos o hasta que la temperatura interna alcance los 74 °C.

NINJA

DETECT

POWER BLENDER PRO

TB201EU_QSG_IG_5Recipe_MP_Mv3_240604

TOTAL CRUSHING is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.

BLENSENSE and NINJA DETECT are trademarks of SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC

NINJA

DETECT

POWER BLENDER PRO

TB201EU

**BRUGERVEJLEDNING
GEBRAUCHSANWEISUNG
INSTRUCTIONS
INTRUCCIONES
NOTICE D'UTILISATION
ET GARANTIE NINJA
ISTRUZIONI
INSTRUCTIES
INSTRUKSJONER
INSTRUÇÕES
OHJEET
INSTRUKTIONER**



ninjakitchen.eu



REGISTRA TU COMPRA



www.registeryourninja.eu



Escanea el código QR con un dispositivo móvil

INDICA LOS SIGUIENTES DATOS

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____

(Guarda el comprobante)

Establecimiento de compra: _____




ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 220-240 V 50-60 Hz

Potencia: 1200 W

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL PRODUCTO • SOLO PARA USO DOMÉSTICO

	Lee y repasa las instrucciones de uso y funcionamiento.
	Indica la presencia de riesgos que pueden causar lesiones, muerte o daños materiales considerables si se pasa por alto el aviso incluido en este símbolo.
	Solo para uso doméstico y en interiores.
Cuando utilices productos eléctricos, debes seguir siempre las precauciones básicas de seguridad, incluidas las que se indican a continuación:	

⚠ 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** utilices el producto para fines distintos a los que está destinado.

- 1 Lee todas las instrucciones antes de utilizar el producto y sus accesorios.
- 2 Es producto incorpora Ninja Detect Total Crushing® y cuchillas de picar (cuchillas de precisión). Presta **SIEMPRE** atención al manipular las cuchillas apilables. Las cuchillas apilables están sueltas y afiladas y **NO** están fijadas en sus recipientes. Las cuchillas apilables han sido diseñadas para desmontarse con el fin de facilitar su limpieza y, si fuera necesario, su sustitución. **SOLO** debes sujetar las cuchillas apilables por la parte superior del eje. Si no manejas las cuchillas apilables con cuidado, podrías cortarte.
- 3 Antes de utilizar el producto, asegúrate de retirar todos los utensilios de los recipientes. Si no retiras los utensilios, los recipientes pueden romperse y causar lesiones físicas o daños materiales.
- 4 Respeta y sigue atentamente todas las advertencias e instrucciones. Este producto contiene conexiones eléctricas y piezas móviles que constituyen un posible riesgo para el usuario.
- 5 Tómate **SIEMPRE** tu tiempo y procede con cuidado al desembalar y montar el producto. Las cuchillas están sueltas y afiladas. Presta **SIEMPRE** atención al manipular las cuchillas apilables. Este producto contiene cuchillas afiladas sueltas que pueden causar cortes si no se manipulan con cuidado. Ten cuidado al manipular las cuchillas afiladas, al vaciar el recipiente y durante la limpieza.
- 6 Revisa el contenido del embalaje para asegurarte de disponer de todos los componentes necesarios para utilizar el producto de forma correcta y segura.
- 7 **APAGA** el producto y desconéctalo de la toma de alimentación cuando no vayas a utilizarlo, antes de montar o desmontar componentes y antes de limpiarlo. Para desenchufar el producto, sujeta el cuerpo del enchufe y desconéctalo de la toma de corriente. **NUNCA** desenchufes la unidad tirando del cable flexible.
- 8 Antes de cada uso, comprueba que la cuchilla apilable no tenga daños. Si alguna cuchilla está deformada o sospechas que está dañada, ponte en contacto con SharkNinja para solicitar una de recambio.
- 9 Al finalizar el ciclo de procesado, asegúrate de retirar las cuchillas apilables **ANTES** de vaciar el contenido del recipiente. La cuchilla apilable debe retirarse tomando la parte superior del eje y sacándola del recipiente. Si no retiras la cuchilla apilable antes de vaciar el recipiente, podrías cortarte.
- 10 Si utilizas el pico vertedor de la jarra, mantén la tapa en el recipiente o asegúrate de que esté bloqueada al verter para evitar riesgos de cortes.
- 11 **NO** utilices este producto en exteriores. Se ha diseñado para un uso exclusivamente doméstico y en interiores.
- 12 **NO** utilices ningún producto con el cable de alimentación o el enchufe dañados, ni después de haber funcionado incorrectamente, o haberse caído o dañado de cualquier modo. Este producto no tiene piezas reparables. Si alguno de los componentes sufre daños, ponte en contacto con SharkNinja para su reparación o mantenimiento.
- 13 Este producto contiene marcas importantes en las clavijas del enchufe. No hay recambio para el cable de alimentación. Si sufre algún daño, contacta con SharkNinja para repararlo.
- 14 **NO** deben utilizarse cables alargadores con este producto.
- 15 Para evitar descargas eléctricas, **NO** sumerjas el producto ni permitas que el cable entre en contacto con ningún tipo de líquido.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL PRODUCTO • SOLO PARA USO DOMÉSTICO

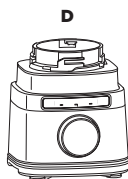
- 16 NO** dejes que el cable quede suspendido desde bordes de mesas o encimeras. El cable puede engancharse y hacer que la unidad se caiga de la superficie de trabajo.
- 17 EVITA** que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluidas estufas u otros aparatos emisores de calor.
- 18** Utiliza **SIEMPRE** el producto sobre una superficie seca y nivelada.
- 19 NO** permitas que los niños utilicen la unidad ni jueguen con ella. Vigila atentamente a los niños cuando utilices el producto cerca de ellos. Mantén el producto y su cable fuera del alcance de los niños.
- 20** Este producto **NO** deben utilizarlo personas con facultades físicas, sensoriales o intelectuales disminuidas, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos, salvo que las supervise e instruya específicamente otra persona responsable de su seguridad.
- 21** Utiliza **EXCLUSIVAMENTE** los accesorios suministrados con el producto o recomendados por SharkNinja. El uso de accesorios, incluidos los frascos para conservas, no recomendados ni vendidos por SharkNinja podría causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- 22 NUNCA** coloques una cuchilla apilable en el cuerpo del motor sin que antes esté acoplado a la jarra con la tapa también colocada.
- 23** Mantén las manos, el pelo y la ropa fuera del recipiente al llenarlo y utilizarlo.
- 24** Evita el contacto con las piezas móviles cuando se utilice y se manipule la unidad.
- 25 NO** llenes el recipiente más allá de las líneas de llenado máximo **MAX FILL** o **MAX LIQUID**.
- 26 NO** utilices la unidad con el recipiente vacío.
- 27 NO** introduzcas en el microondas ningún recipiente o accesorio suministrado con el producto.
- 28 NUNCA** dejes desatendida la unidad cuando esté en marcha.
- 29 NO** proceses ingredientes secos con la jarra y las cuchillas de precisión.
- 30 NO** muelas ingredientes con la jarra y las cuchillas de precisión.
- 31 NUNCA** utilices el producto sin la tapa colocada. **NO** intentes desactivar el mecanismo de bloqueo. Asegúrate de que el recipiente y la tapa están correctamente colocados antes de poner en funcionamiento la unidad.
- 32** Mantén las manos y los utensilios lejos del recipiente al usar la función de picar para reducir el riesgo de lesiones físicas graves o daños en la batidora. Puedes utilizar una espátula, pero **SOLO** cuando la batidora esté apagada.
- 33 NO** abras la tapa del pico vertedor de la jarra mientras la batidora está en funcionamiento.
- 34** Si encuentras ingredientes sin batir adheridos a los laterales de la jarra, detén la unidad, retira la tapa y utiliza una espátula para despegarlos. **NUNCA** introduzcas las manos en la jarra, ya que podrías cortarte con alguna de las cuchillas.
- 35 NO** intentes retirar el recipiente o la tapa del cuerpo del motor mientras la cuchilla apilable siga girando. Espera hasta que el producto se detenga por completo antes de retirar la tapa y el recipiente.
- 36** Si la batidora se sobrecalienta, un conmutador térmico se activará y bloqueará temporalmente el motor. Desenchufa la unidad y déjala enfriar alrededor de 30 minutos antes de volver a usarla.
- 37 NO** sometas el recipiente ni los accesorios a cambios bruscos de temperatura. Podrían sufrir daños.
- 38 NO** sumerjas el cuerpo del motor ni el panel de control en agua ni otros líquidos. **NO** pulverices ningún líquido en el cuerpo del motor ni el panel de control.
- 39 NO** intentes afilar las cuchillas.
- 40** Apaga el producto y desenchufa el cuerpo del motor antes de limpiarlo.
- 41 NO** utilices el producto de forma incorrecta para evitar posibles lesiones.

GUARDA ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

PIEZAS

- A** Tapa de jarra con pico vertedor
- B** Ninja Detect Total Crushing® y cuchillas de picar (cuchillas de precisión)
- C** Jarra de gran capacidad de 2,1 l
- D** Cuerpo del motor (no se muestra el cable)

* Capacidad máxima de líquido 1,9 l.



ANTES DEL PRIMER USO


IMPORTANTE: Lee todas las advertencias que encontrarás al principio de esta guía del usuario antes de proceder.

⚠ ADVERTENCIA: Las cuchillas de precisión **NO** están fijas en la jarra. Manipula las cuchillas de precisión sujetando la parte superior del eje.

- 1** Retira todo el material de embalaje de la unidad. Presta atención al desembalar las cuchillas de precisión ya que están sueltas y afiladas.
- 2** Lava la jarra, la tapa y la cuchilla apilable con agua tibia y jabón usando un utensilio de limpieza con mango para evitar el contacto directo con las cuchillas. Ten cuidado al manipular la cuchilla apilable, ya que está suelta y afilada.
- 3** Aclara todas las piezas con abundante agua y déjalas secar al aire.
- 4** Limpia el panel de control con un paño suave. Déjalo secar completamente antes de utilizarlo.

NOTA: Todos los accesorios están libres de BPA. Los accesorios se pueden lavar en la bandeja superior del lavavajillas y **NO** deben limpiarse con un ciclo de secado caliente. Asegúrate de retirar la cuchilla apilable y la tapa del recipiente antes de introducirlos en el lavavajillas. Manipula la cuchilla apilable con cuidado.

TECNOLOGÍA BLENDSense

El programa Intelligent BlendSense revoluciona el método de batido tradicional detectando los ingredientes para batirlos siempre con la textura perfecta. El programa BlendSense estará activado de forma predeterminada. Pulsa el botón  y, a continuación, START/STOP (iniciar/detener). Una vez que empiece el programa, se detendrá automáticamente cuando haya acabado de batir. Para dejar de batir antes de finalizar el programa, vuelve a pulsar el selector.

Simplemente pulsa el selector para iniciar el programa BlendSense.

1

DETECTAR

Empieza a batir para detectar los ingredientes.



2

BATIR

Elige automáticamente la velocidad, el tiempo y los pulsos.



3

DISFRUTAR

Bate perfectamente, independientemente del tamaño de la porción.



BlendSense es la solución perfecta para conseguir mezclas suaves, como smoothies, bebidas, smoothie bowls, salsas y purés.

BATIDO INICIAL



SENSING (DETECCIÓN)

En los 15 primeros segundos, ajusta activamente la velocidad y el tiempo según los ingredientes y el tamaño de la receta.

OPCIONES DE BATIDO



BLENDING (BATIDO)

Bate de manera ininterrumpida sin pulsar.



CRUSH (TRITURAR) Y MAX-CRUSH (TRITURAR MAXI)

Detecta los ingredientes más duros y congelados y ajusta el patrón de pulso para obtener una textura más homogénea.



THICK MODE (MODO ESPESO)

Ofrece resultados espesos para tomar con cuchara.

NOTA: Una vez seleccionada la opción de batido, empezará a contar el tiempo en la pantalla en segundos. El tiempo total varía desde segundos hasta casi dos minutos.

ERRORES DE DETECCIÓN

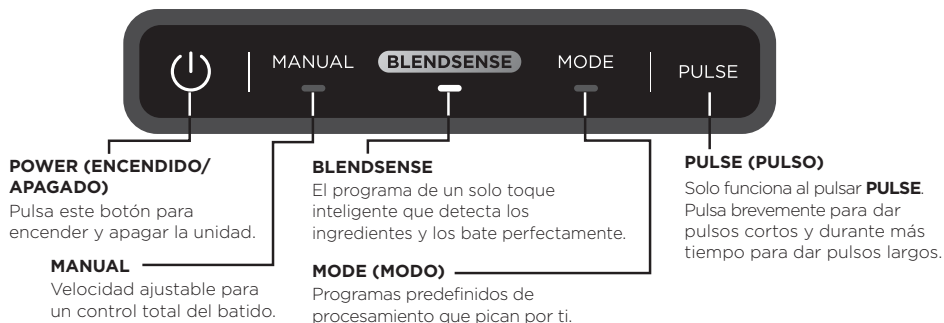


INSTALL (INSTALAR)

Se enciende si no hay ningún vaso instalado o si el vaso está instalado de forma incorrecta. Para resolverlo, vuelve a instalar el vaso.

USO DEL PANEL DE CONTROL

NOTA: Pulsa el selector para INICIAR o DETENER cualquier programa. Gíralo para seleccionar las opciones.



PROGRAMAS DE MODO DE PROCESAMIENTO



FUNCIONES DE PICADO:

TB201: LARGE CHOP (picado grueso), SMALL CHOP (picado fino) y MINCE (ultratricado)

TB200: CHOP (picar)

Programas con preajustes inteligentes que combinan patrones de pulso únicos que se encargan de triturarlo todo. Pulsa **MODE** (modo), gira el selector para seleccionar el programa deseado y, a continuación, pulsa **START/STOP** (iniciar/detener). El programa se detendrá automáticamente cuando se complete. Vuelve a pulsar el selector para detener el programa antes de tiempo. No funcionan conjuntamente con el programa BlendSense o los programas manuales.

NOTA:

- Se muestran los segundos que tarda cada programa.
- Las funciones pueden variar según el modelo. Consulta la Guía de inicio rápido para conocer la configuración específica de tu modelo.

PROGRAMAS MANUALES



Utiliza el modo manual para tener el control total de la velocidad de batido y de las texturas. Pulsa **MANUAL**, gira el selector hasta la velocidad deseada y, a continuación, pulsa **START/STOP** (iniciar/detener). Cuando se selecciona, cada velocidad funciona continuamente durante 60 segundos. Vuelve a pulsar el selector para detener el programa antes de tiempo. Los programas manuales no funcionan conjuntamente con el programa BlendSense o los programas de modo de procesamiento.

TB201: CONTROL DE VELOCIDAD VARIABLE (velocidades 1-10):

EMPIEZA LENTO (velocidades 1-3): empieza siempre a velocidad baja para que los ingredientes se integren mejor y evitar que se peguen a los laterales del recipiente.

REGULA LA VELOCIDAD (velocidades 4-7): para hacer mezclas más suaves se requieren velocidades más altas. Las velocidades bajas son ideales para picar verduras, pero en el caso de purés y aderezos necesitas aumentar la velocidad.

BATIDO A ALTA VELOCIDAD (velocidades 8-10): bate hasta conseguir la consistencia deseada. Cuanto más tiempo estés batiendo, más suave será el resultado.

TB200: velocidades LOW (baja), MEDIUM (media) y HIGH (alta)

NOTA:

- Una vez seleccionada la velocidad, empezará a contar el tiempo en la pantalla en segundos.
- Las funciones pueden variar según el modelo. Consulta la Guía de inicio rápido para conocer la configuración específica de tu modelo.

USO DE LA JARRA

IMPORTANTE:

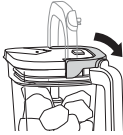
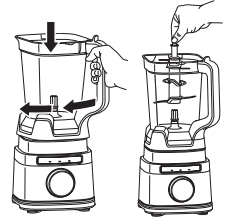
- Lee todas las advertencias que encontrarás al principio de esta guía del usuario antes de proceder.
- Como medida de seguridad, si la jarra y la tapa no están correctamente instaladas, el temporizador mostrará **INSTALL** (instalar) y el motor se parará. Si esto sucede, repite el **paso 5** de esta página.

⚠ ADVERTENCIA: Ninja Detect Total Crushing* y las cuchillas de picar (cuchillas de precisión) están sueltas y afiladas y **NO** sujetas en su posición. Si utilizas el pico vertedor, asegúrate de que la tapa quede bien encajada en la jarra de la batidora. Si quitas la tapa para verter el contenido, quita también las cuchillas de precisión con cuidado sujetándolas por el eje antes de inclinar el recipiente. Si no sigues esta indicación, puedes cortarte.

NOTA:

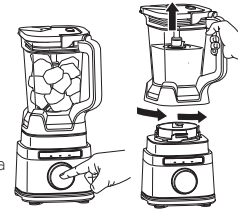
- **NO** añadas ingredientes antes de terminar de colocar las cuchillas de precisión.
- Si las cuchillas de precisión no se insertan completamente, no podrás colocar y fijar la tapa en su sitio.
- El asa de la tapa de la jarra no se pegará a menos que esté colocada en la jarra.
- **NO** proceses ni muelas ingredientes secos.

- 1 Enchufa el cuerpo del motor y colócalo sobre una superficie limpia, seca y nivelada, como una encimera o una mesa.
- 2 Coloca la jarra en el cuerpo del motor. El asa debería alinearse ligeramente hacia la derecha y la jarra debería orientarse de manera que los símbolos **LOCK** (bloqueo) del cuerpo del motor sean visibles. Gira la jarra en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su sitio.
- 3 Con cuidado, sujeta las cuchillas de precisión por el extremo superior del eje y colócalas en el engranaje del interior de la jarra. Ten en cuenta que las cuchillas apilables no quedan completamente fijas en el engranaje del recipiente.



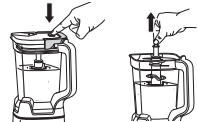
- 4 Añade ingredientes a la jarra. **NO** añadas ingredientes por encima de la línea de llenado máximo **MAX LIQUID**.
- 5 Coloca la tapa en la jarra. Baja el asa hasta que encaje en su sitio. Una vez que la tapa esté bloqueada, pulsa el botón de encendido/apagado para encender la unidad. El programa BlendSense se iluminará.

- 6a Si usas el programa BlendSense, solo tienes que pulsar el selector. El programa se detendrá automáticamente cuando se complete. Para detener la unidad en cualquier momento, vuelve a pulsar el selector.
 - 6b Si usas un programa de modo de procesamiento, selecciona **MODE** y, a continuación, usa el selector para elegir el programa que desees. Para empezar, pulsa el selector. El programa se detendrá automáticamente cuando se complete. Para detener la unidad en cualquier momento, vuelve a pulsar el selector.
 - 6c Si usas un programa manual, selecciona **MANUAL** y, a continuación, usa el selector para elegir la velocidad que desees (varía según el modelo). Para empezar, pulsa el selector. Una vez que los ingredientes hayan alcanzado la consistencia deseada, vuelve a pulsar el selector o espera 60 segundos a que la unidad se detenga completamente.
- 7 Para retirar la jarra del cuerpo del motor, gírala en el sentido contrario a las agujas del reloj y levántala.



- 8a Para verter mezclas más finas, asegúrate de que la tapa esté bloqueada y, a continuación, abre la tapa del pico vertedor.

- 8b Antes de verter mezclas más espesas que no quepan por el pico vertedor, retira la tapa y las cuchillas de precisión. Para quitar la tapa, pulsa el botón **RELEASE** (desenganche) y levanta el asa. Para retirar las cuchillas apilables, sujétalas con cuidado por la parte superior del eje y extráelas en posición vertical. Ahora puedes vaciar la jarra.
- 9 Presiona el botón de encendido/apagado para apagar la unidad. Desenchufa la unidad cuando hayas terminado. Consulta la sección Cuidado y mantenimiento para obtener instrucciones sobre la limpieza y el almacenamiento.



CUIDADO Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA

Separa todas las piezas. Lava el recipiente con agua tibia y jabón utilizando un paño suave.

• Lavado a mano

Lava la cuchilla apilable con agua tibia y jabón usando un utensilio de limpieza con mango para evitar el contacto directo con las cuchillas. Las cuchillas están muy afiladas: ten cuidado al manipular la cuchilla apilable. Aclara todas las piezas con abundante agua y déjalas secar al aire.

• Lavavajillas

Los accesorios se pueden lavar en la bandeja superior del lavavajillas, pero **NO** deben limpiarse con un ciclo de secado caliente. Asegúrate de retirar la cuchilla apilable y la tapa de la jarra antes de introducirlos en el lavavajillas. Manipula la cuchilla apilable con cuidado.

• Cuerpo del motor

Apaga la unidad y desenchufa el cuerpo del motor antes de limpiarlo. Limpia el cuerpo del motor con un paño húmedo y limpio. **NO** utilices paños, almohadillas ni cepillos abrasivos para limpiar el cuerpo del motor.

ALMACENAJE

Para guardar el cable, enróllalo con el cierre de velcro situado cerca de la parte trasera del cuerpo del motor. **NO** enrolles el cable alrededor de la parte inferior de la base para almacenarlo. Guarda la unidad en posición vertical con la cuchilla apilable en su interior o sujeta a la jarra con la tapa en su posición.

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

RESTABLECIMIENTO 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, lleva a cabo el siguiente proceso para restablecerlo.

- 1 Desenchufa la unidad de la toma de corriente.
- 2 Deja enfriar la unidad durante aproximadamente 15 minutos.
- 3 Retira la tapa y la cuchilla apilable del recipiente. Vacía el recipiente y asegúrate de que no quedan restos de ingredientes que atasquen la cuchilla apilable.

IMPORTANTE: Asegúrate de no exceder la capacidad máxima. Este es el principal motivo de sobrecarga del producto.


Si tu producto requiere cualquier reparación, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente llamando al 900 839 453. Para que podamos ayudarte mejor, registra tu producto en línea en www.ninjakitchen.eu/register-guarantee, y ten el producto a mano cuando llames.

PEDIDOS DE PIEZAS DE RECAMBIO

Para solicitar piezas y accesorios adicionales, visita ninjakitchen.es.

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

La pantalla mostrará **INSTALL (instalar) una vez conectada a la corriente.**

- Inserta el recipiente en la base y gíralo en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje con un clic. Pulsa el botón de encendido/apagado  para encender la unidad. Se mostrará el programa BlendSense, indicando que la unidad está lista para su uso.

La pantalla muestra «Er».

- Si la pantalla muestra «Er», desenchufa la unidad de la toma de corriente y deja que se enfríe durante 15 minutos. Retira la tapa del recipiente y las cuchillas apilables y vacía el contenido para asegurarte de que no haya ingredientes que atasquen las cuchillas apilables.

La unidad no mezcla bien; los ingredientes se pegan.

- El programa BlendSense es la manera más sencilla de obtener excelentes resultados. Los ciclos de pulso y pausa permiten que los ingredientes se desplacen hacia las cuchillas apilables. Si los ingredientes se quedan pegados a menudo, añade más líquido.

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

- Comprueba 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** intentes utilizar la unidad con el cuerpo del motor adherido a una superficie inestable (tabla de picar, bandeja, plato, etc.).

La máquina no se despega fácilmente de la encimera.

- Sujeta el cuerpo del motor por ambos lados desde abajo y tira suavemente hacia arriba y hacia ti.

Los alimentos no se pican de modo uniforme.

- Para obtener mejores resultados al picar, corta trozos de ingredientes de un tamaño uniforme y no llenes en exceso el recipiente.

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

- El asa de la tapa de la jarra no se pegará a menos que la tapa esté colocada en la jarra. Para guardarla, coloca la tapa en la jarra y baja el asa hasta que encaje en su sitio.

REGISTRO DEL PRODUCTO

Visita www.ninjakitchen.eu/register-guarantee para registrar tu nuevo producto Ninja® en un plazo de diez (10) días a partir de la fecha de compra. Te pediremos que nos indiques el nombre del establecimiento, la fecha de la compra y el número del modelo, además de tu nombre y dirección.

Tras registrarte, podremos ponernos en contacto contigo en el improbable caso de que haya que realizar algún aviso de seguridad sobre el producto. Al registrarte, reconoces haber leído y comprendido las instrucciones de uso y las advertencias expuestas en el manual de instrucciones que viene con el producto.

Cuando una persona adquiere un producto en Europa, está amparada por derechos legales en lo que respecta a la calidad de dicho producto. Puedes hacer valer esos derechos ante tu vendedor. Te otorgamos una garantía adicional del fabricante de dos años. Estos términos y condiciones se aplican solamente a la garantía del fabricante; tus derechos legales no se verán afectados.

A continuación, se detallan los requisitos previos y el alcance de nuestra garantía. Dichas condiciones no afectan a tus derechos legales, a las obligaciones de tu proveedor ni a los acuerdos que hayas estipulado con él.

Garantías de Ninja®

Todos los productos Ninja están respaldados por una garantía gratuita contra defectos de materiales y mano de obra. También puedes encontrar asistencia en línea en www.ninjakitchen.es.

¿Cómo debo registrar mi garantía Ninja?

Puedes registrar tu garantía en línea en un plazo de 28 días a partir de la fecha de compra. Para ahorrar tiempo, te informamos de que necesitarás los siguientes datos de tu producto:

- Fecha de compra (factura, recibo o albarán).
- Para el registro en línea, visita www.ninjakitchen.es

IMPORTANTE:

- La garantía solo cubre el producto a partir de la fecha de compra.
- Conserva tu recibo de compra. Si necesitas utilizar la garantía, deberás proporcionarnos el documento de compra para comprobar que la información que nos has suministrado es correcta. En caso de no disponer del documento de compra, la garantía puede dejar de ser válida.

¿Cuáles son las ventajas de registrar mi garantía gratuita de Ninja?

Al registrarte, nos autorizas a disponer de tus datos por si necesitamos contactar contigo. También podrás recibir consejos para optimizar el uso de tu producto de Ninja, así como información sobre nuevos productos y tecnologías de Ninja®. Si registras tu garantía en línea, recibirás inmediatamente la confirmación de que hemos recibido tus datos.

¿Qué cubre la garantía gratuita de Ninja?

Reparación o sustitución de tu producto Ninja (a discreción de Ninja), incluidas todas las piezas y la mano de obra.

La garantía de Ninja es adicional a tus derechos legales como consumidor.

¿Qué aspectos no cubre la garantía gratuita de Ninja?

1. El desgaste normal de las piezas (como es el caso de los accesorios). Se pueden adquirir piezas de recambio en www.ninjakitchen.es
2. Daños causados por un uso incorrecto, abusivo o una manipulación negligente, por no llevar a cabo el mantenimiento necesario o debido a una mala manipulación durante el transporte.
3. Daños causados por un mantenimiento no autorizado por Ninja.

¿Dónde se pueden adquirir recambios y accesorios Ninja originales?

Puedes ver el catálogo de recambios, piezas de repuesto y accesorios Ninja correspondientes a todos los productos de Ninja en www.ninjakitchen.es

Recuerda que la garantía podría no cubrir los daños causados por el uso de recambios que no sean de Ninja.



DANSK

Illustrationerne kan afvige fra det aktuelle produkt. Vi bestræber os hele tiden på at forbedre vores produkter, hvorfor specifikationerne i denne manual kan blive ændret uden varsel. TOTAL CRUSHING er et registreret varemærke tilhørende SharkNinja Operating LLC. BlendSense og NINJA DETECT er varemærker tilhørende SharkNinja Operating LLC. Produktet kan være dækket af et eller flere amerikanske patenter. Se sharkninja.com/patents for flere oplysninger.

© 2024 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. TOTAL CRUSHING ist ein eingetragenes Warenzeichen von SharkNinja Operating LLC. BlendSense und NINJA DETECT sind eingetragene Warenzeichen von SharkNinja Operating LLC. Dieses Produkt kann einem oder mehreren US-Patenten unterliegen. Weitere Informationen finden Sie unter sharkninja.com/patents.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. PRINTED 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. TOTAL CRUSHING is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC. BlendSense and NINJA DETECT are trademarks of SharkNinja Operating LLC. This product may be covered by one or more U.S. patents. See sharkninja.com/patents for more information.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

ESPAÑOL

Las ilustraciones pueden variar con respecto al producto. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos. Así pues, las especificaciones incluidas en la presente Guía están sujetas a cambios sin aviso previo. TOTAL CRUSHING es una marca registrada de SharkNinja Operating LLC. BlendSense y NINJA DETECT son marcas registradas de SharkNinja Operating LLC. Este producto puede estar respaldado por una o más patentes de Estados Unidos. Para más información, consulta sharkninja.com/patents.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

FRANÇAIS

Les illustrations peuvent être différentes du produit réel. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits. Par conséquent, les spécifications contenues dans ce manuel peuvent être modifiées sans préavis. TOTAL CRUSHING est une marque déposée de SharkNinja Operating LLC. BlendSense et NINJA DETECT sont des marques déposées de SharkNinja Operating LLC. Ce produit peut être couvert par un ou plusieurs brevets américains. Consultez sharkninja.com/patents pour en savoir plus.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

ITALIANO

Il prodotto illustrato potrebbe risultare diverso dal prodotto effettivo. Ninja si impegna costantemente per migliorare i propri prodotti, pertanto le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifica senza preavviso. TOTAL CRUSHING è un marchio registrato di SharkNinja Operating LLC. BlendSense e NINJA DETECT sono marchi registrati di SharkNinja Operating LLC. Questo prodotto può essere coperto da uno o più brevetti statunitensi. Per maggiori informazioni visitare il sito sharkninja.com/patents.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main, Germany
ninjakitchen.eu

NEDERLANDS

De afbeeldingen kunnen afwijken van het werkelijke product. Wij streven er constant naar om onze producten te verbeteren, daarom zijn de specificaties in dit document onderhevig aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving. TOTAL CRUSHING is een geregistreerd handelsmerk van SharkNinja Operating LLC. BlendSense en NINJA Detect zijn handelsmerken van SharkNinja Operating LLC. Dit product kan gedeeltelijk zijn door een of meer Amerikaanse patenter. Zie sharkninja.com/patents voor meer informatie.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. GEDRUKT IN CHINA

NORSK

Illustrasjonene kan avvike fra det faktiske produktet. Vi streber kontinuerlig etter å forbedre produktene våre, derfor kan spesifikasjonene i dette dokumentet bli endret uten videre varsel. TOTAL CRUSHING er et registrert varemærke som tilhører SharkNinja Operating LLC. BlendSense og NINJA DETECT er varemærker som tilhører SharkNinja Operating LLC. Dette produktet kan være dekket av ett eller flere patenter i USA. Se sharkninja.com/patents for ytterligere informasjon.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

PORTUGUÊS

As ilustrações podem diferir do produto real. Estamos continuamente a melhorar os nossos produtos, por isso as especificações aqui contidas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio. TOTAL CRUSHING é uma marca registada da SharkNinja Operating LLC. BlendSense e NINJA DETECT são marcas registadas da SharkNinja Operating LLC. Este produto pode estar coberto por uma ou mais patentes dos EUA. Consulte a página sharkninja.com/patents para obter mais informações.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

SUOMI

Kuvat saattavat näyttää erilaisilta kuin varsinainen tuote. Pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme. Siksi tässä annetut tiedot voivat muuttua milloin tahansa ilman erillistä ilmoitusta. TOTAL CRUSHING on SharkNinja Operating LLC -yhtiön rekisteröity tavaramerkki. BlendSense ja NINJA DETECT ovat SharkNinja Operating LLC -yhtiön tavaramerkkejä. Tätä tuotetta saattaa suojata yksi tai useampi yhdysvaltalainen patenti. Katso lisätietoja osoitteesta sharkninja.com/patents.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA

SVENSKA

Illustrationer kan avvika från den verkliga produkten. Vi strävar konstant efter att förbättra våra produkter, därför kan specifikationerna i detta dokument ändras utan föregående meddelande. TOTAL CRUSHING är ett registrerat varumärke som tillhör SharkNinja Operating LLC. BlendSense och NINJA DETECT är varumärken som tillhör SharkNinja Operating LLC. Den här produkten kan omfattas av ett eller flera patent i USA. Se sharkninja.com/patents för mer information.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA



@ninjakitchen

SharkNinja Europe Ltd,
1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park, Century Way,
Leeds, England, LS15 8ZB

ninjakitchen.eu