

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.

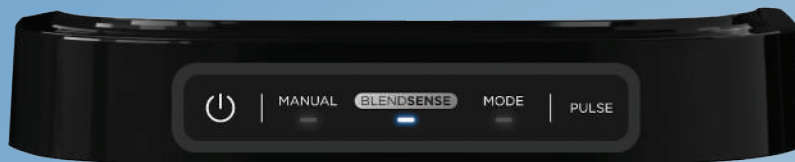
---

# ÍNDICE

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

# 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

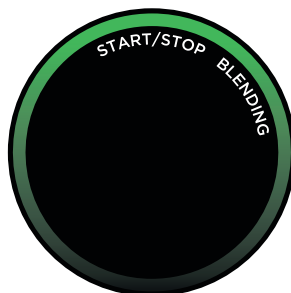
Empieza a batir para detectar los ingredientes.



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)

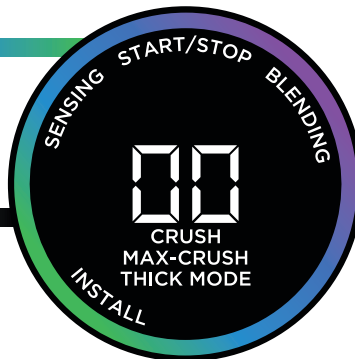
Detecta los ingredientes más duros y congelados, y ajusta el patrón de pulso para obtener una textura más homogénea.



#### 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.

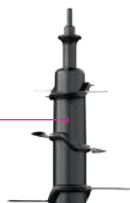
# Contenido de la Caja

**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).

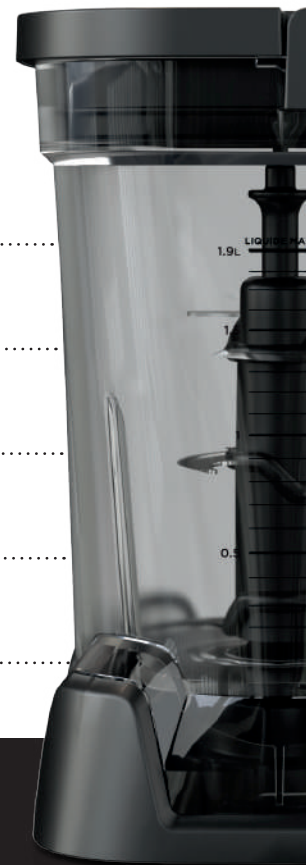


2

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  
+ SINGLE SERVE

# TB301EU

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



ninjakitchen.eu



## REGISTRA TU COMPRA

 [ninjakitchen.es/register](https://ninjakitchen.es/register)

 Escanea el código QR con un dispositivo móvil

## REGISTRA LOS SIGUIENTES DATOS

Número de modelo: \_\_\_\_\_

Número de serie: \_\_\_\_\_

Fecha de compra: \_\_\_\_\_  
(Guarda el recibo)

Establecimiento de compra: \_\_\_\_\_




## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 220V - 240V, 50-60Hz

Potencia: 1200W

# 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 se usan productos eléctricos, es conveniente tomar precauciones básicas en todo momento, como las que se exponen 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.

- Lee todas las instrucciones antes de utilizar el producto y sus accesorios.
- 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.
- Maneja las cuchillas apilables Hybrid Edge™ con cuidado, ya que están muy afiladas.
- 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.
- NO** batas líquidos o ingredientes calientes, efervescentes ni gaseosos. Hacerlo podría generar un exceso de presión, con el consecuente riesgo de cortes o quemaduras para el usuario.
- Cuando termines de batir, quita las cuchillas apilables Hybrid Edge de la taza monodosis. **NO** guardes ingredientes en el recipiente ni antes ni después de batirlos con las cuchillas apilables puestas. Algunos alimentos pueden contener ingredientes activos o liberar gases que se expandirán si los dejas dentro de un recipiente cerrado, lo que hará que se acumule presión, con el consiguiente riesgo de cortes, quemaduras o daños materiales.
- Respetar y seguir atentamente todas las advertencias e instrucciones. Este producto contiene conexiones eléctricas y piezas móviles que constituyen un posible riesgo para el usuario.
- 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.
- Revisa el contenido del embalaje para asegurarte de disponer de todos los componentes necesarios para utilizar el producto de forma correcta y segura.
- Al finalizar el ciclo de procesado, asegúrate de retirar las cuchillas apilables **ANTES** de vaciar el contenido del recipiente. Las cuchillas apilables deben retirarse tomando la parte superior del eje y sacándolas del recipiente. Si no retiras las cuchillas apilables antes de vaciar el recipiente, podrías cortarte.
- Si utilizas el pico vertedor de la jarra, mantén la tapa en su sitio o asegúrate de que esté bloqueada al verter para evitar riesgos de cortes.
- SOLO** debes sujetar las cuchillas apilables Hybrid Edge por la zona exterior de su base. Si no manejas las cuchillas apilables con cuidado, podrías cortarte.
- 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.
- Antes de cada uso, comprueba que las cuchillas apilables no tengan daños. Si alguna cuchilla está deformada o sospechas que está dañada, ponte en contacto con SharkNinja para solicitar una de recambio.
- NO** utilices este producto en exteriores. Se ha diseñado para un uso exclusivamente doméstico y en interiores.
- Este producto tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encaja en una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no encaja bien en la toma de corriente, dale la vuelta. Si a pesar de ello sigue sin encajar, ponte en contacto con un electricista cualificado. **NO** modifiques el enchufe de ningún modo.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

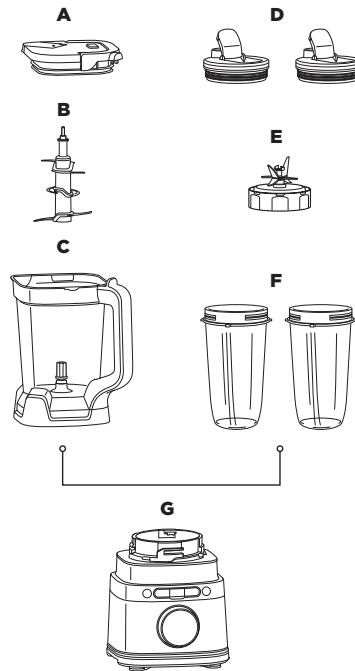
- 17 NO** utilices ningún producto si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, ni después de haber funcionado incorrectamente o haberse caído o dañado de cualquier modo. Este producto no tiene piezas reparables. Si alguno de los componentes sufre daños, ponte en contacto con SharkNinja para su reparación o mantenimiento.
- 18** 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.
- 19 NO** deben utilizarse cables alargadores con este producto.
- 20** Para evitar descargas eléctricas, **NO** sumerjas el producto ni permitas que el cable entre en contacto con ningún tipo de líquido.
- 21 EVITA** 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.
- 22 NO** dejes que la unidad ni el cable entren en contacto con superficies calientes, incluyendo placas de cocina y otros aparatos que emitan calor.
- 23** Utiliza **SIEMPRE** la unidad sobre una superficie seca y plana.
- 24 NO** permitas que los niños utilicen la unidad ni jueguen con ella. Vigila atentamente a los niños cuando utilices el producto cerca de ellos.
- 25** Este producto **NO** lo deben utilizar personas con discapacidades físicas, sensoriales o intelectuales, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios, a menos que otra persona responsable de su seguridad las supervise y las instruya debidamente.
- 26** 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.
- 27 NUNCA** coloques las cuchillas apilables sobre el cuerpo del motor sin que estén acopladas antes al recipiente (jarra o taza) tapado a su vez con la tapa correspondiente.
- 28** Mantén las manos, el pelo y la ropa fuera del recipiente al llenarlo y utilizarlo.
- 29** Evita el contacto con las piezas móviles cuando la unidad esté en funcionamiento o la utilices.
- 30 NO** llenes los recipientes más allá de las líneas de llenado máximo **MAX FILL** o **MAX LIQUID**.
- 31 NO** utilices la unidad con el recipiente vacío.
- 32 NO** introduces en el microondas ningún recipiente o accesorio suministrados con el producto.
- 33 NUNCA** dejes desatendida la unidad cuando esté en marcha.
- 34 NO** proceses ingredientes secos con el vaso batidor monodosis y las cuchillas apilables Hybrid Edge™, o la jarra y las cuchillas de precisión.
- 35 NO** muelas alimentos con la taza monodosis y las cuchillas apilables Hybrid Edge, o la jarra y las cuchillas de precisión.
- 36 NUNCA** utilices el producto sin haber colocado las tapas primero. **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.
- 37** Mantén las manos y los utensilios lejos de los recipientes 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.
- 38** Si encuentras ingredientes sin batir adheridos a los laterales de la taza, detén la máquina, retira las cuchillas apilables y utiliza un rascador o espátula para despegarlos.
- 39 NO** abras la tapa del pico vertedor de la jarra mientras la batidora está en funcionamiento.
- 40** 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** introduces las manos en la jarra, ya que podrías cortarte con alguna de las cuchillas.
- 41 NO** intentes retirar el recipiente o la tapa del cuerpo del motor mientras las cuchillas apilables sigan girando. Espera hasta que el producto se detenga por completo antes de retirar las tapas y los recipientes.

- 42** 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.
- 43 NO** sometas los recipientes ni los accesorios a cambios bruscos de temperatura. Podrían sufrir daños.
- 44** La potencia máxima admisible para esta máquina se basa en la configuración de las cuchillas apilables Hybrid Edge™ y de la taza monodosis. Otras configuraciones podrían presentar un nivel de potencia menor.
- 45 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.
- 46 NO** intentes afilar las cuchillas.
- 47** Apaga el producto y desenchufa el cuerpo del motor antes de limpiarlos.

## 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 grande de 2,1 l\*
- D** Tapas con boquilla (2 uds.)
- E** Cuchillas apilables Hybrid Edge™
- F** Tazas monodosis de 700 ml (2 uds.)
- G** Cuerpo del motor (no se muestra el cable de alimentación incluido)



\*Carga máxima de líquido de 1,9 l.

Para comprar más accesorios y obtener recetas impresionantes, visita [ninjakitchen.es](http://ninjakitchen.es).

## 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 fijadas 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 y las cuchillas apilables Hybrid Edge, ya que están sueltas y afiladas.
- 2 Manipula las cuchillas apilables Hybrid Edge sujetándolas por la zona exterior de su base.
- 3 Lava los recipientes, la tapa y las cuchillas apilables con agua tibia y jabón usando un utensilio de limpieza con mango para evitar el contacto directo con las cuchillas. Ten cuidado al manipular las cuchillas apilables, ya que están sueltas y afiladas.
- 4 Aclara todas las piezas con abundante agua y déjalas secar al aire.
- 5 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 las cuchillas apilables y las tapas de los recipientes antes de introducirlos en el lavavajillas. Manipula las cuchillas apilables 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 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.



#### CRUSH (TRITURAR) Y MAX-CRUSH (TRITURAR MÁX)

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.

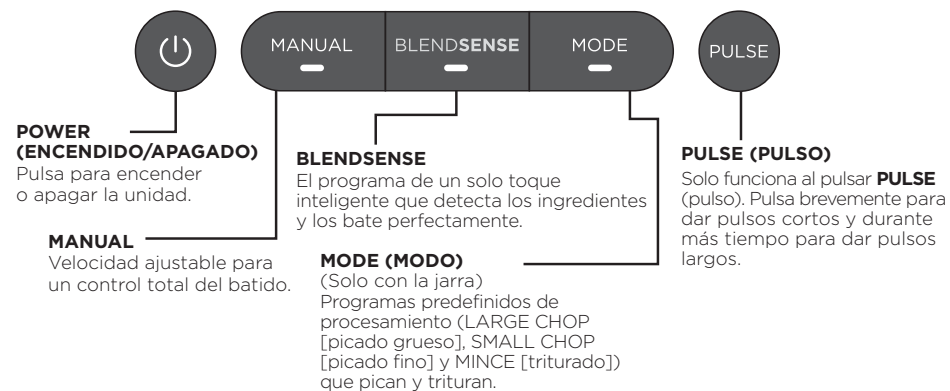


#### ADD LIQUID (AÑADIR LÍQUIDO)

Cuando utilices la taza monodosis, se muestra este error si, mientras bate, tu receta requiere más líquido. Cuando aparezca ADD LIQUID (añadir líquido) en el selector, pulsa START/STOP (iniciar/detener) y retira el vaso de la base. Añade 120-240 ml más de líquido. Vuelve a instalar el vaso y, a continuación, pulsa START/STOP (iniciar/detener) para volver a ejecutar el programa BlendSense.

## 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



### LARGE CHOP (PICADO GRUESO), SMALL CHOP (PICADO FINO) Y MINCE (TRITURADO): solo con la jarra.

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.

## 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 para seleccionar el programa deseado 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.

**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 la taza monodosis.

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

## USO DE LA JARRA

### IMPORTANTE:

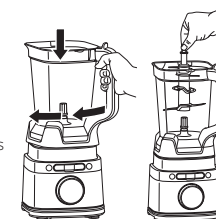
- Lee todas las advertencias que encontrarás al principio de esta guía del usuario antes de proceder.
- Como medida de seguridad, si la jarra y la tapa no están correctamente instaladas, el temporizador mostrará **INSTALL** (instalar) y el motor se parará. Si esto sucede, repite el **paso 5** de esta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

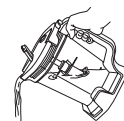
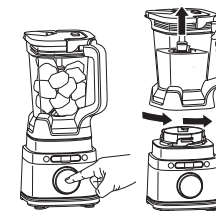
- **NO** añadas ingredientes antes de terminar de colocar las cuchillas de precisión.
- Si las cuchillas de precisión no se insertan completamente, no podrás colocar y fijar la tapa en su sitio.
- El mango de la tapa de la jarra no se plegará a menos que esté correctamente colocada en la jarra.
- **NO** proceses ni muelas ingredientes secos.
- Para obtener los mejores resultados, bate hojas verdes y hierbas frescas en la taza monodosis.

- 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.

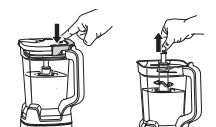


- 4 Añade ingredientes a la jarra. **NO** añadas ingredientes por encima de la línea de llenado máximo **MAX LIQUID**.
- 5 Coloca la tapa en la jarra. Baja el asa hasta que encaje en su sitio. Una vez que la tapa esté bloqueada, pulsa el botón de encendido/apagado para encender la unidad. Se encenderá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

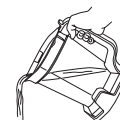
- 6a Si usas el programa BlendSense, solo tienes que pulsar el selector. El programa se detendrá automáticamente cuando se complete. Para detener la unidad en cualquier momento, vuelve a pulsar el selector.
- 6b Si usas el programa de modo de procesamiento, selecciona **MODE** (modo) y, a continuación, gira el selector para elegir el programa deseado. 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 el programa manual, selecciona **MANUAL** y, a continuación, gira el selector hasta la velocidad deseada (1-10). 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 luego 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 la 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.



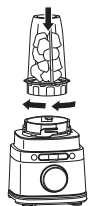
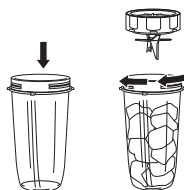
## USO DE LA TAZA MONODOSIS

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

### ⚠️ ADVERTENCIA:

- Maneja las cuchillas apilables Hybrid Edge™ con cuidado, ya que están muy afiladas.
- Retira los utensilios del recipiente antes del uso. Si dejas algún utensilio sin retirar, la taza monodosis puede dañarse o romperse, pudiendo provocar daños personales.
- NO batas líquidos calientes, efervescentes ni gaseosos. Hacerlo podría generar un exceso de presión, con el consecuente riesgo de cortes o quemaduras para el usuario.
- NO proceses ni muelas ingredientes secos.
- Cuando termines de batir, quita las cuchillas apilables Hybrid Edge de la taza monodosis. NO guardes ingredientes en el recipiente ni antes ni después de batirlos con las cuchillas apilables puestas. Algunos alimentos pueden contener ingredientes activos o liberar gases que se expandirán si los dejas dentro de un recipiente cerrado, lo que hará que se acumule presión, con el consiguiente riesgo de lesiones.

- 1 Enchufa el cuerpo del motor y colócalo sobre una superficie limpia, seca y nivelada, como una encimera o una mesa.
- 2 Introduce los ingredientes en la taza monodosis. NO añadas ingredientes por encima de la línea de llenado máximo **MAX LIQUID** de la taza.
- 3 Instala las cuchillas apilables Hybrid Edge en la parte superior de la taza. Gira la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede firmemente sellada.

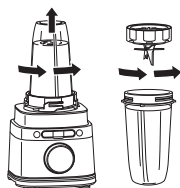


- 4 Coloca la taza boca arriba y sobre el cuerpo del motor. Alinea las lengüetas del vaso con las ranuras de la base y, a continuación, gira el vaso en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su lugar. Una vez que la taza esté bloqueada, pulsa el botón de encendido/apagado para encender la unidad. Se encenderá el programa BlendSense.

- 5a 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.
- 5b Si usas el programa manual, selecciona **MANUAL** y, a continuación, gira el selector hasta la velocidad deseada (LOW [baja], MEDIUM [media] o HIGH [alta]). 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.

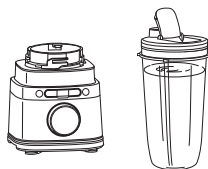


**NOTA:** Los programas de modo de procesamiento solo son compatibles con la jarra.



- 6 Para retirar la taza del cuerpo del motor, girala en el sentido contrario a las agujas del reloj y levántala.
- 7 Retira las cuchillas apilables Hybrid Edge girando la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj. NO guardes los alimentos batidos con las cuchillas apilables dentro puestas. Las cuchillas apilables están muy afiladas: ten cuidado al manipularlas.

- 8 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.
- 9 Para disfrutar de tu bebida para llevar, coloca la tapa antigoteo en la taza y enróscala en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede firmemente sellada. Si quieres guardar los ingredientes en el vaso, utiliza solamente la tapa antigoteo para cubrirlos.



## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

### LIMPIEZA

Separa todas las piezas. Lava todos los recipientes con agua tibia y jabón utilizando un paño suave.

#### • Lavado a mano

Lava las cuchillas apilables con agua tibia y jabón usando un utensilio de limpieza con mango para evitar el contacto directo con las cuchillas. Las cuchillas apilables están muy afiladas: ten cuidado al manipularlas. 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 las cuchillas apilables de los recipientes antes de introducirlos en el lavavajillas. Manipula las cuchillas apilables 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** enrrolles el cable alrededor de la parte inferior de la base para almacenarlo. Guarda la unidad en posición vertical con las cuchillas apilables en su interior o colocadas en sus correspondientes recipientes con sus tapas.

**NO** guardes alimentos picados ni sin picar en la taza monodosis con las cuchillas apilables Hybrid Edge™ montadas.

**NO** apiles elementos sobre los recipientes. 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 las cuchillas apilables del recipiente. Vacía el recipiente y asegúrate de que las cuchillas apilables no están atascadas con ningún ingrediente.

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

Si la unidad necesita reparación, llama al Servicio de Atención al Cliente al 900 839 453. Para que podamos ayudarte mejor, registra tu producto en línea en [ninjakitchen.es](http://ninjakitchen.es) y ten el producto a mano cuando llames.


## PEDIDOS DE PIEZAS DE RECAMBIO

Para pedir piezas y accesorios adicionales, visita [ninjakitchen.es](http://ninjakitchen.es).


# GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES

**⚠ 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 giralo 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 ADD LIQUID  (añadir líquido) durante el programa BlendSense.**

- Si la pantalla muestra ADD LIQUID  durante el programa BlendSense, la unidad detecta que se necesita más líquido para batir totalmente los ingredientes. Pulsa START/STOP (iniciar/detener), retira la taza de la base y añade 120-240 ml más de líquido. Vuelve a instalar la taza en la base y, a continuación, pulsa START/STOP (iniciar/detener) para volver a ejecutar el programa BlendSense. Solo disponible cuando se utiliza la taza monodosis.

**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 tapa y las cuchillas apilables Hybrid Edge™ son difíciles de instalar en la taza.**

- Coloca la tapa en una superficie nivelada. Con cuidado coloca la tapa o las cuchillas apilables Hybrid Edge encima del vaso y alinea las marcas, de modo que la tapa o las cuchillas apilables Hybrid Edge quede planas en la taza. Gira la taza en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien cerrada.

**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.
- Al llenar el vaso, comienza por los líquidos o el yogur. A continuación, añade la fruta o la verdura fresca, y luego, las verduras de hoja o las hierbas aromáticas. Luego añade semillas, polvo o crema de frutos secos. Finalmente, añade hielo o ingredientes congelados.

**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 despegará fácilmente de la encimera.**

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

**La unidad muestra un mensaje «- -» parpadeante.**

- La unidad puede detectar el recipiente que está instalado en el cuerpo del motor. Comprueba si has seleccionado un programa incompatible con el recipiente instalado. Los programas se iluminarán, indicando qué programas están disponibles para cada recipiente.

**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 plegará a menos que esté correctamente 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 [ninjakitchen.es/register](https://www.ninjakitchen.es/register) para registrar tu nuevo producto Ninja® dentro del plazo de diez (10) días a partir de la fecha de la compra. Se te solicitará que proporciones el nombre del establecimiento, la fecha de la compra y el número del modelo, además de tu nombre y tu 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.

# NINJA

## GARANTÍA LIMITADA DE DOS (2) AÑOS

Cuando un consumidor compra un producto en la Unión Europea, está amparado por los derechos legales en lo que respecta a la calidad de dicho producto (tus derechos legales). Puedes hacer valer esos derechos ante tu proveedor. No obstante, Ninja® confía tanto en la calidad de sus productos que te otorga una garantía adicional del fabricante de dos años. Estos términos y condiciones se refieren únicamente a la garantía que ofrece el fabricante: tus derechos legales no se ven afectados.

A continuación, se detallan los requisitos previos y el alcance de nuestra garantía, los cuales son emitidos por SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 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 aplicable en el caso de que usted haya comprado el producto a Ninja de forma directa.

**Garantías de Ninja®**

Todos los electrodomésticos Ninja están respaldados por una garantía gratuita contra defectos de materiales o mano de obra. Nuestro servicio de asistencia telefónica **900 839 453** está operativo de lunes a viernes, de 9:00 a 18:00 h. La llamada es gratuita y te permitirá ponerte en contacto directo con un representante de Ninja. También puedes encontrar ayuda en línea en [www.ninjakitchen.eu](https://www.ninjakitchen.eu)

**¿Cómo debo registrar mi garantía Ninja?**

Puede registrar su 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 dispositivo:

- Fecha de compra del dispositivo (factura, recibo o albarán). Para el registro en línea, entra en [www.ninjakitchen.eu](https://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?**

Al registrarte, nos permites disponer de tus datos por si necesitamos contactar contigo.

Si lo deseas, también puedes recibir consejos para optimizar el uso de tu dispositivo e información sobre nuevos productos y tecnologías Ninja®. Si registras tu garantía en línea, recibirás inmediatamente la confirmación de que hemos recibido tus datos.

**¿Cuánto duran las garantías de las máquinas nuevas Ninja?**

Nuestra confianza en nuestro diseño y control de calidad significa que tu dispositivo está garantizado por un total de dos años.

**¿Qué cubre la garantía gratuita Ninja?**

Reparación o sustitución de su máquina Ninja (a discreción de Ninja), incluyendo todas las piezas y la mano de obra. La garantía Ninja es adicional a tus derechos legales como consumidor.

**¿Qué aspectos no cubre la garantía gratuita Ninja?**

1. El desgaste normal y deterioro de las piezas (como, p. ej., los accesorios) no está cubierto por esta garantía. Las piezas de repuesto están disponibles para su compra en [www.ninjakitchen.eu](https://www.ninjakitchen.eu)
2. El daño causado por usos incorrectos, abusivos o una manipulación negligente, falta de mantenimiento requerido o daño debido a una mala manipulación en el transporte.
3. Daños causados por un mantenimiento no autorizado por Ninja.

**¿Dónde puedo adquirir recambios y accesorios originales Ninja?**

Los recambios y accesorios Ninja están diseñados por los mismos ingenieros que desarrollan el dispositivo. Puedes ver el catálogo de recambios, piezas de repuesto y accesorios Ninja correspondientes a todas las máquinas Ninja en [www.ninjakitchen.eu](https://www.ninjakitchen.eu)

Recuerda que los daños causados por el uso de recambios que no sean de Ninja podrían no estar cubiertos por la garantía.



## DANSK

Illustrationerne kan afvige fra det aktuelle produkt. Vi bestræber os hele tiden på at forbedre vores produkter, hvorfor specifikationerne i denne brugsanvisning kan blive ændret uden varsel.

NINJA er et registreret varemærke tilhørende Shark Ninja Operating LLC.

© 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.

NINJA ist eine eingetragene Marke von SharkNinja Operating LLC.

© 2024 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.

NINJA is a registered trademark of Shark Ninja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

## ESPAÑOL

Las ilustraciones pueden variar con respecto al producto. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones incluidas en la presente guía están sujetas a cambio sin aviso previo.

NINJA es una marca registrada de SharkNinja Operating LLC.

© 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.

NINJA est une marque déposée de Shark Ninja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

## ITALIANO

Il prodotto illustrato può essere diverso dal prodotto effettivo. Ci impegniamo costantemente a migliorare i nostri prodotti, pertanto le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifiche senza preavviso.

NINJA è un marchio registrato di Shark Ninja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA

**SharkNinja Germany GmbH,  
Rotfeder-Ring 9,  
60327 Frankfurt am Main,  
Germany**

[ninjakitchen.eu](http://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.

NINJA is een geregistreerd handelsmerk van SharkNinja Operating LLC.

© 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 varsel.

NINJA er et registrert varemærke som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

## PORTUGUÊS

As ilustrações podem diferir do produto real. Melhoramos continuamente os nossos produtos, assim, as especificações aqui contidas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

NINJA é uma marca registrada da Shark Ninja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

## SUOMI

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

NINJA on Shark Ninja Operating LLC -yhtiön rekisteröity tavaramerkki.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA

## SVENSKA

Illustrationerna kan avvika från den verkliga produkten. Vi strävar ständigt efter att förbättra våra produkter och därför kan specifikationerna i detta dokument ändras utan föregående meddelande.

NINJA är ett registrerat varumärke som tillhör Shark Ninja Operating LLC..

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

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

[ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)