



**PROFESSIONAL PLUS BLENDER
WITH AUTO-IQ™**
BN701CL | Owner's Guide



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

	Read and review instructions for operation and use.
	Indicates the presence of a hazard that can cause personal injury, death, or substantial property damage if the warning included with this symbol is ignored.
	For indoor and household use only.
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:	

⚠WARNING: To reduce the risk of injury, fire, electrical shock or property damage, basic safety precautions must always be followed, including the following numbered warnings and subsequent instructions. **DO NOT** use appliance for other than intended use.

- 1 Read all instructions prior to using the appliance and its accessories.
- 2 This product is provided with a Stacked Blade Assembly. **ALWAYS** exercise care when handling blade assembly. The blade assembly is loose, sharp, and **NOT** locked in place in the container. The blade assembly is designed to be removable to facilitate cleaning and replacement if needed. **ONLY** grasp the blade assembly by the top of the shaft. Failure to use care when handling the blade assembly will result in a risk of laceration.
- 3 Before operation, ensure all utensils are removed from containers. Failure to remove utensils can cause containers to shatter and potentially result in personal injury and property damage.
- 4 Carefully observe and follow all warnings and instructions. This unit contains electrical connections and moving parts that potentially present risk to the user.
- 5 **ALWAYS** take your time and exercise care during unpacking and appliance setup. Blades are loose and sharp. **ALWAYS** exercise care when handling blade assembly. This appliance contains sharp, loose blades that can cause laceration if mishandled.
- 6 Take inventory of all contents to ensure you have all parts needed to properly and safely operate your appliance.
- 7 Turn the appliance **OFF**, then unplug the appliance from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug by the body and pull from the outlet. **NEVER** unplug by grasping and pulling the flexible cord.
- 8 Before each use, inspect blade assembly for damage. If a blade is bent or damage is suspected, contact SharkNinja to arrange for replacement.
- 9 Upon completion of processing, ensure the blade assembly is removed **BEFORE** emptying container's contents. Remove the blade assembly by carefully grasping the top of the shaft and lifting it from the container. Failure to remove the blade assembly before emptying the container results in a risk of laceration.
- 10 If using the pitcher's pour spout, hold the cover in place on the container or ensure lid lock is engaged when pouring to avoid risk of laceration.
- 11 **DO NOT** use this appliance outdoors. It is designed for indoor household use only.
- 12 **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. This appliance has no user-serviceable parts. If damaged, contact SharkNinja for servicing.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

- 13** This appliance has important markings on the plug blade. The entire supply cord is not suitable for replacement. If damaged, please contact SharkNinja for service.
- 14** Extension cords should **NOT** be used with this appliance.
- 15** To protect against the risk of electric shock, **DO NOT** submerge the appliance or allow the power cord to contact any form of liquid.
- 16 DO NOT** allow the cord to hang over the edges of tables or counters. The cord may become snagged and pull the appliance off the work surface.
- 17 DO NOT** allow the unit or the cord to contact hot surfaces, including stoves and other heating appliances.
- 18 ALWAYS** use the appliance on a dry and level surface.
- 19 DO NOT** allow children to operate this appliance or use as a toy. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- 20** This appliance is **NOT** intended to be used by people with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 21 ONLY** use attachments and accessories that are provided with the product or are recommended by SharkNinja. The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by SharkNinja may cause fire, electric shock, or injury.
- 22 NEVER** place a blade assembly on the motor base without it first being attached to the pitcher with the lid also in place.
- 23** Keep hands, hair, and clothing out of the container when loading and operating.
- 24** During operation and handling of the appliance, avoid contact with moving parts.
- 25 DO NOT** fill container past the **MAX FILL** or **MAX LIQUID** lines.
- 26 DO NOT** operate the appliance with an empty container.
- 27 DO NOT** microwave any container or accessories provided with the appliance.
- 28 NEVER** leave the appliance unattended while in use.
- 29 DO NOT** process dry ingredients with the pitcher and Stacked Blade Assembly.
- 30 DO NOT** perform grinding operations with the pitcher and Stacked Blade Assembly.
- 31 NEVER** operate the appliance without lid in place. **DO NOT** attempt to defeat the interlock mechanism. Ensure the container and lid are properly installed before operation.
- 32** Keep hands and utensils out of container while chopping to reduce the risk of severe personal injury or damage to the blender. A scraper may be used **ONLY** when the blender is not running.
- 33 DO NOT** open the pitcher's pour spout cap while blender is operating.
- 34** If you find unmixed ingredients sticking to the sides of the pitcher, stop the appliance, remove the lid, and use a spatula to dislodge ingredients. **NEVER** insert your hands into the pitcher, as you may contact one of the blades and experience a laceration.
- 35 DO NOT** attempt to remove the container or lid from the motor base while the blade assembly is still spinning. Allow the appliance to come to a complete stop before removing lid and container.
- 36** If the appliance overheats, a thermal switch will activate and temporarily disable the motor. To reset, unplug the appliance and allow it to cool for approximately 30 minutes before using again.
- 37 DO NOT** expose the container and accessories to extreme temperature changes. They may experience damage.
- 38 DO NOT** submerge the motor base or control panel in water or other liquids. **DO NOT** spray motor base or control panel with any liquid.
- 39 DO NOT** attempt to sharpen blades.

- 40** Turn off the appliance and unplug the motor base before cleaning.
- 41 DO NOT** misuse the appliance to avoid potential injury.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS

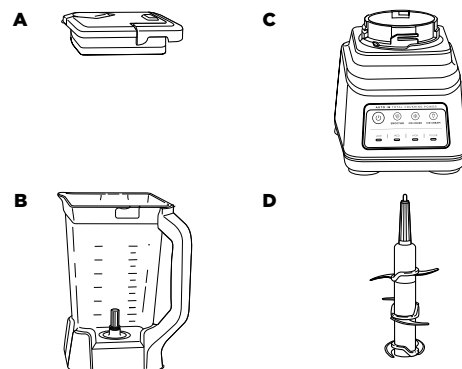
- A** Pitcher Lid
- B** 72 oz.* Total Crushing™ Pitcher
- C** Motor Base
(attached power cord not shown)
- D** Stacked Blade Assembly

*64 oz. max liquid capacity.

There are a variety of accessories that are compatible with this blender series.

To purchase more accessories and find great recipes, visit www.cheflab.cl.

NOTE: The top flap of your box shows the select accessories that are included with your model.



BEFORE FIRST USE

IMPORTANT: Review all warnings at the beginning of this Owner's Guide before proceeding.

⚠ WARNING: The Stacked Blade Assembly is **NOT** locked in place in the pitcher. Handle the Stacked Blade Assembly by grasping the top of the shaft.

- 1 Remove all packaging materials from the unit. Exercise care when unpacking the Stacked Blade Assembly, as the blades are loose and sharp.
- 2 Wash pitcher, lid, and blade assembly in warm, soapy, water using a dishwashing utensil with a handle to avoid direct contact with the blades. Exercise care when handling blade assembly, as the blades are loose and sharp.
- 3 Thoroughly rinse and air-dry all parts.
- 4 Wipe control panel with a soft cloth. Allow it to dry completely before using.

NOTE: All attachments are BPA free. Accessories are top-rack dishwasher safe and should **NOT** be cleaned with a heated dry cycle. Ensure blade assembly and lid are removed from the container before placing in the dishwasher. Exercise care when handling blade assembly.

FEATURES

 Use the Power button to turn the unit on or off.

AUTO-IQ™ PROGRAMS

Intelligent preset programs combine unique blending and pausing patterns that do the work for you. Once a preset program is selected, it will start immediately and automatically stop when blending is complete. To stop blending before the end of the program, press the currently active button again.

AUTO-IQ PROGRAMS FOR THE TOTAL CRUSHING PITCHER



SMOOTHIE: Make a batch of super-smooth, sippable drinks and shakes from fresh or frozen fruit, liquids, and ice.

ICE CRUSH: Turn ice, juices, and fruit into expertly blended frozen drinks.

ICE CREAM: Create delicious and scoopable frozen desserts like ice cream or sorbet.

MANUAL PROGRAMS



LOW, MEDIUM, and HIGH: When selected, each of these speeds runs continuously for 60 seconds. Press the currently active button again to stop the program sooner. They do not work in conjunction with any Auto-iQ programs.

PULSE: Offers greater control of pulsing and blending. Operates only when PULSE is pressed. Use short presses for short pulses and long presses for long pulses.

USING THE TOTAL CRUSHING PITCHER

IMPORTANT:

- Review all warnings at the beginning of this Owner's Guide before proceeding.
- As a safety feature, if the pitcher and lid are not properly installed, the motor will be disabled. If this happens, repeat **step 5** on the following page. When the pitcher and lid are properly installed, the program button LEDs will illuminate, indicating the appliance is ready to use.

⚠WARNING: Stacked Blade Assembly is loose and sharp and **NOT** locked in place. If using the pour spout, ensure the lid is fully locked onto the blender pitcher. If pouring with the lid removed, carefully remove the Stacked Blade Assembly first holding it by the shaft. Failure to do so will result in a risk of laceration.

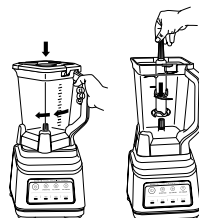
NOTES:

- If the unit is plugged in and powered on, but the pitcher is not installed, the LEDs on the control panel will flash.
- Auto-iQ programs have pauses and changes in speed throughout the cycle.
- **DO NOT** add ingredients before completing installation of the Stacked Blade Assembly.
- If the Stacked Blade Assembly is not fully seated, you will not be able to install and lock the lid.
- The pitcher lid handle will not fold down unless it is attached to the pitcher.

1 Plug in motor base and place on a clean, dry, level surface such as a countertop or table.

2 Lower the Total Crushing Pitcher onto the motor base. The handle should be aligned slightly to the right and the pitcher should be oriented so the **LOCK** symbols are visible on the motor base. Rotate the pitcher clockwise until it clicks into place.

3 Exercising care, grasp the Stacked Blade Assembly by the top of the shaft and place it onto the drive gear inside the pitcher. Note that the blade assembly will fit loosely onto the drive gear.



4 Add ingredients to the pitcher. **DO NOT** add ingredients past the **MAX LIQUID** line on the pitcher.

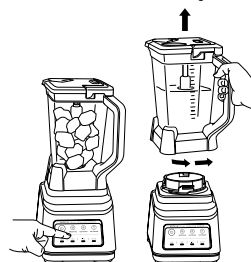


5 Place the lid on the pitcher, aligning the triangle symbol on the lid with the triangle symbol on the handle. Press down on the handle until it clicks into place. The triangle symbols **MUST** be aligned for the lid to lock and the unit to operate. Once the lid is locked in place, press the Power button to turn unit on. The available program buttons will illuminate and the unit will be ready for use.

6a If using an Auto-iQ program, first select the program that best suits your recipe. The preset feature will automatically stop at the end of the program. To stop the unit at any time, press the currently active button again.

6b If using a manual program, select your desired speed. Once the ingredients have reached your desired consistency, press the active button again, and wait for the unit to come to a complete stop after 60 seconds.

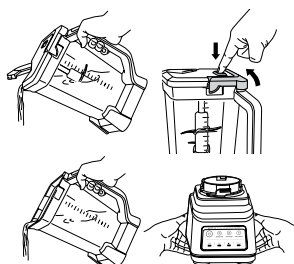
7 To remove the pitcher from the motor base, turn the pitcher counterclockwise and then lift up.



8a To pour out thinner mixtures, ensure the lid is locked in place, then open the pour spout cap.

8b For thicker mixtures that cannot be emptied through the pour spout, remove the lid and Stacked Blade Assembly before pouring. To remove the lid, press the **RELEASE** button and lift the handle. To remove the blade assembly, carefully grasp it by the top of the shaft and pull straight up. The pitcher can then be emptied.

9 Turn the unit off by pressing the Power button. Unplug the unit when finished. Refer to the Care & Maintenance section for cleaning and storage instructions.



CARE & MAINTENANCE

CLEANING

Separate all parts. Wash container in warm, soapy water with a soft cloth.

• Hand-Washing

Wash blade assembly in warm, soapy water using a dishwashing utensil with a handle to avoid direct contact with the blades. Exercise care when handling blade assembly as the blades are sharp. Thoroughly rinse and air-dry all parts.

• Dishwasher

Accessories are top-rack dishwasher safe but should **NOT** be cleaned with a heated dry cycle. Ensure the blade assembly and lid are removed from the pitcher before placing in the dishwasher. Exercise care when handling blade assembly.

• Motor Base

Turn off the unit and unplug the motor base before cleaning. Wipe motor base with a clean, damp cloth. **DO NOT** use abrasive cloths, pads, or brushes to clean the base.

STORING

Wrap the power cord around the cord wrap on the back of the motor base. Store the unit upright and store the blade assembly inside or attached to the container with the lid locked in place

DO NOT stack items on top of the container. Store any remaining attachments alongside the unit or in a cabinet where they will not be damaged or create a hazard.

RESETTING THE MOTOR

This unit features a unique safety system that prevents damage to the motor and drive system should you inadvertently overload the it. If the unit is overloaded, the motor will be temporarily disabled. Should this occur, follow the reset procedure below.

1 Unplug the unit from the electrical outlet.

2 Allow the unit to cool for approximately 15 minutes.

3 Remove the container's lid and blade assembly. Empty the container and ensure no ingredients are jamming the blade assembly.

IMPORTANT: Ensure that maximum capacities are not exceeded. This is the most typical cause of appliance overload.

If your unit needs servicing, please call Customer Service at +569 92618728. So we may better assist you, please register your product online at www.cheflab.cl and have the product on hand when you call.

⚠ WARNING: To reduce the risk of shock and unintended operation, turn power off and unplug unit before troubleshooting.

The LEDs on the control panel are flashing.

- If the unit is plugged in and powered on, but there is no container installed, the LEDs on the control panel will flash. Install a container and the available program buttons will illuminate, indicating the unit is ready for use.

Unit doesn't mix well; ingredients get stuck.

- Using the Auto-iQ programs is the easiest way to achieve great results. The pulses and pauses allow the ingredients to settle toward the blade assembly. If ingredients are routinely getting stuck, adding some liquid will usually help.

Unit moves on counter while blending.

- Make sure the surface and feet of the unit are clean and dry.

Unit doesn't create snow from solid ice.

- **DO NOT** use ice that has been sitting out or has started to melt. Use ice straight from the freezer.
- Start with a few pulses and then use a continuous blending cycle.

The pitcher lid handle will not fold down.

- If not attached to the pitcher, the handle will not fold down. For storage, place the lid on the pitcher and press down on the handle until it clicks into place.

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

NJA_1_YR_IB_LMTD_WRNTY_CL_ENG

The One (1) Year Limited Warranty applies to purchases made from authorized retailers of **SharkNinja Operating LLC**. Warranty coverage applies to the original owner and to the original product only and is not transferable.

SharkNinja warrants that the unit shall be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase when it is used under normal household conditions and maintained according to the requirements outlined in the Owner's Guide, subject to the following conditions and exclusions:

What is covered by this warranty?

1. The original unit and/or non-wearable parts deemed defective, in SharkNinja's sole discretion, will be repaired or replaced up to one (1) year from the original purchase date.
2. In the event a replacement unit is issued, the warranty coverage ends six (6) months following the receipt date of the replacement unit or the remainder of the existing warranty, whichever is later. SharkNinja reserves the right to replace the unit with one of equal or greater value.

What is not covered by this warranty?

1. Normal wear and tear of wearable parts (such as blending vessels, lids, cups, blades, blender bases, removable pots, racks, pans, etc.), which require regular maintenance and/or replacement to ensure the proper functioning of your unit, are not covered by this warranty. Replacement parts are available for purchase at www.cheflab.cl.
2. Any unit that has been tampered with or used for commercial purposes.
3. Damage caused by misuse, abuse, negligent handling, failure to perform required maintenance (e.g., failure to keep the well of the motor base clear of food spills and other debris), or damage due to mishandling in transit.
4. Consequential and incidental damages.
5. Defects caused by repair persons not authorized by SharkNinja. These defects include damages caused in the process of shipping, altering, or repairing the SharkNinja product (or any of its parts) when the repair is performed by a repair person not authorized by SharkNinja.
6. Products purchased, used, or operated outside North America.

How to get service

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, visit www.cheflab.cl/pages/contacto for product care and maintenance self-help. Our Customer Service Specialists are also available at **+569 92618728** to assist with product support and warranty service options, including the possibility of upgrading to our VIP warranty service options for select product categories. So we may better assist you, please register your product online at www.cheflab.cl and have the product on hand when you call.

SharkNinja will cover the cost for the customer to send in the unit to us for repair or replacement. A fee of \$20.95 (subject to change) will be charged when SharkNinja ships the repaired or replacement unit.

How to initiate a warranty claim

You must call **+569 92618728** to initiate a warranty claim. You will need the receipt as proof of purchase. We also ask that you have the product on hand when you call, so we may better assist you. A Customer Service Specialist will provide you with return and packing instruction information.

How state law applies

This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state. Some states do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.

NINJA™

SISTEMA DE COCINA PROFESSIONAL PLUS CON AUTO-IQ™

BN701CL | Manual del Propietario



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR
ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

	Lea y revise las instrucciones para conocer la operación y el uso.
	Indica la presencia de un peligro que podría causar lesiones, la muerte o daños materiales considerables si no se le hace caso a la advertencia incluida con este símbolo.
	Solo para uso doméstico y en interiores.
Al utilizar electrodomésticos, siempre se deben seguir las precauciones de seguridad básicas, que incluyen las siguientes:	

⚠️ ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de lesiones, incendios, descargas eléctricas o daños a la propiedad, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes advertencias indicadas y las instrucciones posteriores. **NO utilices el electrodoméstico para otro uso que no sea el previsto.**

- 1 Lee todas las instrucciones antes de usar el electrodoméstico y sus accesorios.
- 2 Este producto incluye una unidad de cuchillas en serie. **SIEMPRE** debes tener cuidado al manipular la unidad de cuchillas. La unidad de cuchillas está suelta, afilada y **NO** está asegurada en su sitio en el recipiente. La unidad de cuchillas está diseñada para que se pueda desmontar a fin de facilitar la limpieza y su reemplazo, de ser necesario. Sujeta la unidad de cuchillas **SOLO** desde la parte superior del eje. Si no tienes cuidado al manipular la unidad de cuchillas, correrás el riesgo de cortarte.
- 3 Antes de ponerlo en operación, asegúrate de retirar todos los utensilios de los recipientes. Si no retiras los utensilios, los recipientes pueden romperse y causar lesiones personales y daños materiales.
- 4 Observa y sigue con cuidado todas las advertencias e instrucciones. Esta unidad contiene conexiones eléctricas y piezas móviles que presentan un riesgo potencial para el usuario.
- 5 **SIEMPRE** tómate tu tiempo y ten precaución cuando desempaques e instales el electrodoméstico. Las cuchillas están sueltas y son filosas. **SIEMPRE** debes tener cuidado al manipular la unidad de cuchillas. Este electrodoméstico contiene cuchillas filosas y sueltas que pueden provocar riesgo de corte si se manipulan de forma incorrecta.
- 6 Haz un inventario de todo el contenido para asegurarte de que tengas todos los componentes necesarios para operar el electrodoméstico de forma adecuada y segura.
- 7 **APAGA** el electrodoméstico y, luego, desenchúfalo de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de ensamblar o desensamblar las piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufar el electrodoméstico, sujeta el enchufe por el cuerpo y retíralo de la toma de corriente. **NUNCA** desenchufes el electrodoméstico sujetando y jalando del cable flexible.
- 8 Antes de cada uso, inspecciona la unidad de cuchillas en busca de daños. Si una cuchilla está doblada o sospechas que está dañada, comunícale con SharkNinja para solicitar el reemplazo.
- 9 En el momento de completar el procesamiento, asegúrate de retirar la unidad de cuchillas **ANTES** de vaciar el contenido del recipiente. Retira la unidad de cuchillas sujetándola con cuidado de la parte superior del eje y levantándola del recipiente. Si no retiras la unidad de cuchillas antes de vaciar el recipiente, correrás el riesgo de cortarte.
- 10 Si utilizas la boquilla vertedora de la jarra, mantén la tapa en su lugar sobre el recipiente o asegúrate de que el seguro de la tapa esté trabado mientras viertes para evitar el riesgo de cortarte.

- 11 **NO** utilices este electrodoméstico al aire libre. Está diseñado para uso doméstico en interiores solamente.
- 12 **NO** operes ningún electrodoméstico cuyo cable o enchufe estén dañados ni después de que el electrodoméstico haya tenido fallas, se haya caído o se haya dañado de alguna manera. Este electrodoméstico no tiene piezas que puedan ser reparadas o mantenidas por el usuario. Si está dañado, comunícale con SharkNinja para solicitar servicio técnico.
- 13 Este electrodoméstico tiene marcas importantes en la patilla del enchufe. El cable de alimentación no se puede reemplazar. Si está dañado, comunícale con SharkNinja para obtener servicio técnico.
- 14 **NO** deben usarse cables de extensión con este electrodoméstico.
- 15 A fin de protegerte del riesgo de descargas eléctricas, **NO** sumerjas el electrodoméstico ni permitas que el cable de alimentación entre en contacto con ningún tipo de líquido.
- 16 **NO** permitas que el cable cuelgue sobre el borde de mesas o encimeras. El cable se puede enganchar y hacer que el electrodoméstico caiga de la superficie en la que se está utilizando.
- 17 **NO** permitas que la unidad o el cable entren en contacto con superficies calientes, incluidas estufas y otros electrodomésticos calentadores.
- 18 **SIEMPRE** utiliza el electrodoméstico sobre una superficie seca y plana.
- 19 **NO** permitas que los niños pequeños operen este electrodoméstico ni que lo usen como un juguete. Se necesita una supervisión rigurosa cuando se utiliza cualquier electrodoméstico cerca de los niños.
- 20 Este electrodoméstico **NO** está diseñado para que lo usen personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o que carezcan de la experiencia y el conocimiento, a menos que la persona responsable de su seguridad les haya proporcionado instrucciones o los supervise con respecto a su uso.
- 21 **SOLO** utiliza aditamentos y accesorios que se proporcionen con el producto o que sean recomendados por SharkNinja. El uso de accesorios, incluidos los frascos de conservas, no recomendados o no vendidos por SharkNinja puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- 22 **NUNCA** coloques la unidad de cuchillas sobre la base del motor sin antes conectarla al recipiente correspondiente (jarra o vaso) con la tapa también en su lugar.
- 23 Mantén las manos, el cabello y la ropa fuera del recipiente al cargar y operar el producto.
- 24 Durante el funcionamiento y manejo del electrodoméstico, evita el contacto con las piezas móviles.
- 25 **NO** llenes el recipiente más arriba de las líneas **MAX FILL (Nivel máximo de llenado)** o **MAX LIQUID (Nivel máximo de líquido)**.
- 26 **NO** hagas funcionar el electrodoméstico con un recipiente vacío.
- 27 **NO** coloques en el horno de microondas ningún recipiente o accesorio incluido con el electrodoméstico.
- 28 **NUNCA** dejes el electrodoméstico desatendido mientras esté en uso.
- 29 **NO** proceses ingredientes secos con la jarra y la unidad de cuchillas en serie.
- 30 **NO** realices operaciones de molido con la jarra y la unidad de cuchillas en serie.
- 31 **NUNCA** operes el electrodoméstico sin que la tapa esté colocada en su lugar. **NO** intentes forzar el mecanismo de trabado. Asegúrate de que el recipiente y la tapa estén correctamente instalados antes del funcionamiento.
- 32 En el momento de picar, mantén las manos y los utensilios fuera del recipiente para reducir el riesgo de lesiones personales graves o de daños a la licuadora. Se puede utilizar una espátula **SOLOMENTE** cuando la licuadora no se encuentre en funcionamiento.
- 33 **NO** abras la tapa de la boquilla vertedora de la jarra mientras la licuadora esté funcionando.
- 34 Si descubres ingredientes sin mezclarse adheridos a los lados de la jarra, detén el aparato, retira la tapa y usa una espátula para despegar los ingredientes. **NUNCA** introduzcas las manos en la jarra, ya que puedes hacer contacto con una de las cuchillas y sufrir un corte.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

- 35 NO** trates de retirar el recipiente o la tapa de la base del motor mientras la unidad de cuchillas aún esté girando. Deja que el aparato se detenga por completo antes de retirar la tapa y el recipiente.
- 36** Si el electrodoméstico se sobrecalienta, un interruptor térmico se activará y desactivará el motor en forma temporal. Para reiniciarlo, desenchufa el electrodoméstico y déjalo enfriar unos 30 minutos antes de volver a utilizarlo.
- 37 NO** expongas el recipiente y los accesorios a cambios extremos de temperatura. Pueden sufrir daños.
- 38 NO** sumerjas la base del motor o el panel de control en agua ni ningún otro líquido. **NO** rocíes la base del motor o el panel de control con ningún líquido.
- 39 NO** intentes afilar las cuchillas.
- 40** Apaga el electrodoméstico y desenchufa la base del motor antes de la limpieza.
- 41 NO** utilices el electrodoméstico de forma indebida para evitar posibles lesiones.

PIEZAS

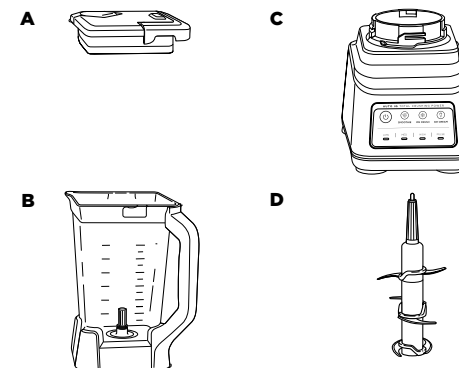
- A** Tapa de la jarra
- B** Jarra Total Crushing™ de 72 oz.*
- C** Base del motor (no se muestra el cable de alimentación conectado)
- D** Cuchillas apiladas

*Capacidad líquida máxima de 1,9 L (64 oz)

Hay una variedad de accesorios compatibles con esta serie de licuadoras.

Para adquirir más accesorios y encontrar excelentes recetas, visite www.cheflab.cl.

NOTA: La pestaña superior de la caja muestra los accesorios selectos que se incluyen con su modelo.



ANTES DEL PRIMER USO

IMPORTANTE: Revisa todas las advertencias que figuran al comienzo de esta Guía del propietario antes de continuar.

ADVERTENCIA: La unidad de cuchillas en serie **NO** está fija en la jarra. Para manipular la unidad de cuchillas apiladas, sujétala por la parte superior del eje.

- 1** Retira todos los materiales de empaque de la unidad. Ten cuidado cuando desembales la unidad de cuchillas en serie, ya que las cuchillas están sueltas y afiladas.
- 2** Lava la jarra, la tapa y la unidad de cuchillas en agua tibia y jabonosa, con un utensilio para lavar platos que tenga mango a fin de evitar el contacto directo con las cuchillas. Ten cuidado cuando manipules las unidades de cuchillas, ya que estas están sueltas y son filosas.
- 3** Enjuaga bien y seca al aire todas las piezas.
- 4** Limpia el panel de control con un paño suave. Deja que se seque por completo antes de usar el electrodoméstico.

NOTA: Todos los accesorios están libres de BPA. Los accesorios son aptos para la bandeja superior del lavaplatos y **NO** se deben limpiar con un ciclo de secado con calor. Asegúrate de retirar la unidad de cuchillas y las tapas de los recipientes antes de colocarlos en el lavaplatos. Ten cuidado al manipular las unidades de cuchillas para evitar el riesgo de laceración.

CARACTERÍSTICAS

Use el botón de encendido para encender o apagar la unidad.

PROGRAMAS AUTO-IQ™

Programas inteligentes preconfigurados que combinan patrones únicos de licuado y pausa que hacen todo el trabajo por usted. Una vez seleccionado un programa preconfigurado, comenzará inmediatamente y se detendrá automáticamente cuando se complete el licuado. Para detener el licuado antes del final del programa, presione nuevamente el botón que actualmente está activo.

PROGRAMAS AUTO-IQ PARA LA JARRA TOTAL CRUSHING



SMOOTHIE (batido)

Prepare una variedad de bebidas y batidos súper suaves y bebibles a base de fruta fresca o congelada, leche y hielo.

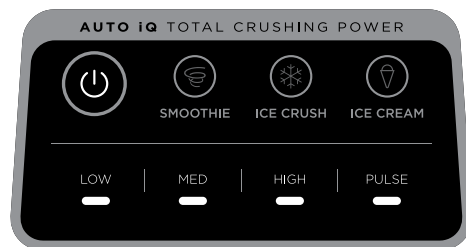
ICE CRUSH (hielo triturado)

Convierta hielo, jugos y fruta en bebidas heladas mezcladas a la perfección de forma sencilla.

ICE CREAM (helado)

Cree deliciosos y excelentes postres congelados como helados o sorbetes.

PROGRAMAS MANUALES



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

Cuando se seleccionan, cada una de estas velocidades funcionan de forma continua durante 60 segundos. Presione una vez más el botón que está activo para detener anticipadamente el programa. No trabajan de forma conjunta con los programas Auto-iQ.

PULSE (pulso)

Ofrece mayor control de pulsación y licuado. Funciona solo cuando se presiona el botón PULSE (pulso). Presiónelo de forma breve para obtener pulsos breves y de forma prolongada para pulsos largos.

CÓMO UTILIZAR LA JARRA TOTAL CRUSHING

IMPORTANTE:

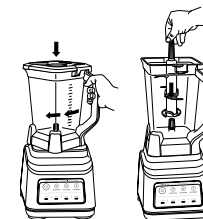
- Revisa todas las advertencias al principio de esta Guía del Usuario antes de comenzar.
- Como función de seguridad, si la jarra y la tapa no se instalaron de forma adecuada, el motor se desactivará. Si sucede esto, repita el **paso 5** de la página siguiente. Cuando la jarra y la tapa estén instaladas en forma adecuada, los botones LED del programa se iluminarán, lo que indica que el aparato está listo para utilizarse.

ADVERTENCIA: La unidad de cuchillas en serie está suelta, es filosa y **NO** está asegurada en su sitio. Si usas la boquilla de vaciado, asegúrate de que la tapa esté completamente trabada en la jarra de la licuadora. Si viertes sin la tapa, primero retira con cuidado la unidad de cuchillas en serie, sujetándola por el eje. De lo contrario, se correrá un riesgo de corte.

NOTAS:

- Si la unidad está enchufada y encendida, pero la jarra no está instalada, las luces LED del panel de control parpadearán.
- Los programas Auto-iQ tienen pausas y cambios de velocidad a lo largo del ciclo.
- **NO** agregue ingredientes antes de completar la instalación de las cuchillas apiladas.
- Si las cuchillas apiladas no están totalmente asentadas, no podrá instalar y trabar la tapa.
- El mango de la tapa de la jarra no se pegará hacia abajo si la tapa no está unida a la jarra.

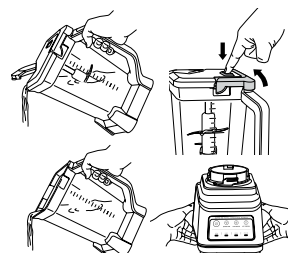
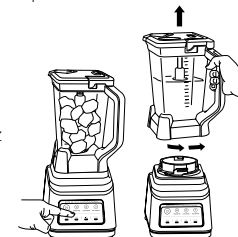
- 1 Enchufe la base del motor y colóquela en una superficie nivelada, limpia y seca, como una encimera o una mesa.
- 2 Baje la jarra Total Crushing hasta la base del motor. El mango debe alinearse levemente a la derecha y la jarra debe orientarse de modo que los símbolos **LOCK** (traba) queden visibles en la base del motor. Rote la jarra en sentido horario hasta que quede trabada en su lugar con un clic.
- 3 Sujete con cuidado las cuchillas apiladas por la parte superior del eje y colóquelas en el engranaje de accionamiento dentro de la jarra. Tenga en cuenta que la unidad de cuchillas calzarán de manera holgada en el engranaje de accionamiento.



- 4 Agregue ingredientes en la jarra. **NO** agregue ingredientes más arriba de la línea **MAX LIQUID** (nivel máximo de líquido) de la jarra.
- 5 Coloque la tapa en la jarra alineando el símbolo de triángulo de la tapa con el símbolo de triángulo del mango de la jarra. Presione el mango hacia abajo hasta que haga clic en su lugar. Los símbolos de triángulo **DEBEN** quedar alineados para que la tapa se trabe en su lugar y la unidad funcione. Una vez que la tapa esté trabada en su lugar, presione el botón Power (encendido) para encender la unidad. Los botones de programas disponibles se iluminarán y la unidad estará lista para usarse.



- 6a Si utiliza un programa Auto-iQ, primero debe seleccionar el programa que mejor se adapte a su receta. La función preconfigurada se detendrá de manera automática al finalizar el programa. Para detener la unidad en cualquier momento, vuelva a presionar el botón que actualmente está activo.
- 6b Si utiliza un programa manual, seleccione la velocidad deseada. Una vez que los ingredientes hayan alcanzado la consistencia deseada, presione nuevamente el botón activo y espere a que la unidad se detenga por completo después de 60 segundos.
- 7 Para retirar la jarra de la base del motor, gire la jarra en sentido antihorario y levántela.



- 8a Para servir mezclas más líquidas, asegúrese de que la tapa esté trabada en su lugar y después levante la tapa del pico vertedor.
- 8b Para las mezclas más espesas que no pueden vaciarse por el pico vertedor, retire la tapa y la unidad de cuchillas apiladas antes de verter el contenido de la jarra. Para retirar la tapa, presione el botón **RELEASE** (liberación) y levante el mango. Para quitar la unidad de cuchillas, sujete con cuidado la parte superior del eje. Luego, puede vaciarse la jarra.
- 9 Apague la unidad presionando el botón de encendido. Desenchufe la unidad cuando termine. Consulte la sección Cuidado y mantenimiento para ver las instrucciones de limpieza y almacenamiento.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA

Separe todas las piezas. Lave el recipiente en agua tibia con jabón con un paño suave.

• Lavado a mano

Lave la unidad de cuchillas en agua jabonosa tibia con un utensilio para lavar platos con mango a fin de evitar el contacto directo con las cuchillas. Tenga cuidado cuando manipule la unidad de cuchillas, pues estas son filosas. Enjuague por completo y seque todas las piezas al aire.

• Lavaplatos

Los accesorios son aptos para la bandeja superior del lavaplatos, y **NO** se deben limpiar con un ciclo de secado con calor. Asegúrate de retirar las unidades de cuchillas de los recipientes antes de colocarlos en el lavaplatos. Ten cuidado al manipular las unidades de cuchillas.

• Motor Base

Apague la unidad y desenchufe la base del motor antes de realizar la limpieza. Limpie la base del motor con un paño limpio y húmedo. **NO** use paños abrasivos, almohadillas ni cepillos para limpiar la base.

ALMACENAMIENTO

Enrolle el cable de alimentación alrededor del enrollables que se encuentra en la parte trasera de la base del motor. Guarde la unidad en posición vertical y guarde la unidad de cuchillas en el interior o unida a su respectivo recipiente con las tapas aseguradas en su lugar.

NO apile artículos sobre el recipiente. Guarde los aditamentos restantes junto con la unidad o en un gabinete donde no resulten dañados ni representen un peligro

CÓMO REINICIAR EL MOTOR

Esta unidad tiene un sistema de seguridad único que evita que el motor y el sistema de accionamiento sufran daños en caso de que usted sobrecargue la unidad sin darse cuenta. Si la unidad se sobrecarga, se apagará el motor temporalmente. Si esto llegara a ocurrir, siga este procedimiento de reinicio.

- 1 Desenchufe la unidad del tomacorriente.
- 2 Deje que la unidad se enfríe durante, aproximadamente, 15 minutos.
- 3 Retire la tapa del recipiente y la unidad de cuchillas. Vacíe el recipiente y asegúrese de que no haya ingredientes atascados en la unidad de cuchillas.

IMPORTANTE: Asegúrese de no superar las capacidades máximas. Esta es la causa más común de sobrecarga del aparato.

Si su unidad necesita mantenimiento, comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente llamando al +569 92618728. A fin de que podamos servirle mejor, registre su producto en línea en www.cheflab.cl y tenga el producto a mano cuando llame.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠ ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de descarga y operación involuntaria, apaga la unidad y desenchúfala antes de solucionar problemas.

Las luces LED del panel de control parpadean.

- Si la unidad está enchufada y encendida, pero no está instalado ningún recipiente, las luces LED del panel de control parpadearán. Instale un recipiente y los botones de programa disponibles se iluminarán, lo que indica que la unidad está lista para usarse.

La unidad no mezcla bien; los ingredientes se atascan.

- Usar los programas Auto-iQ es la manera más fácil de obtener excelentes resultados. Los pulsos y las pausas permiten que los ingredientes se asienten hacia la unidad de cuchillas. Si los ingredientes se atascan de forma constante, agregar algo de líquido por lo general ayudará.

La unidad se mueve sobre la mesada mientras está operando.

- Asegúrese de que la superficie y los pies de la unidad estén limpios y secos.

La unidad no crea raspados a partir de hielo sólido.

- **NO** utilice hielo que haya estado fuera del congelador o que haya comenzado a derretirse. Utilice hielo recién sacado del congelador.
- Comience con algunos pulsos y, luego, utilice un ciclo de licuado continuo.

El mango de la tapa de la jarra no se plegará hacia abajo.

- Si la tapa no está unida a la jarra, el mango no se plegará hacia abajo. Para el almacenamiento, coloque la tapa en la jarra y presione el mango hacia abajo hasta que se escuche un clic.

La garantía limitada de 1 año se aplica a las compras realizadas a los vendedores minoristas autorizados de **SharkNinja Operating LLC**. La cobertura de garantía se aplica solo al propietario y al producto originales, y no puede transferirse.

SharkNinja garantiza que la unidad estará libre de defectos de materiales y de mano de obra durante un período de un (1) año desde la fecha de compra, siempre y cuando se use en condiciones domésticas normales y se efectúe su mantenimiento de acuerdo con los requisitos descritos en este manual del propietario, sujeto a las siguientes condiciones y exclusiones:

¿Qué cubre esta garantía?

1. La unidad original o las piezas no portátiles que se consideren defectuosas, a discreción exclusiva de SharkNinja, serán reparados o reemplazados hasta de un (1) año a partir de la fecha de compra original.
2. En el caso de que se entregue una unidad de reemplazo, la cobertura de la garantía termina seis (6) meses después de la fecha de recepción de la unidad de reemplazo o cuando termine el plazo restante de la garantía vigente, lo que sea posterior. SharkNinja se reserva el derecho a reemplazar la unidad con una de igual o mayor valor.

¿Qué no cubre esta garantía?

1. El desgaste normal de las piezas portátiles (como los recipientes de licuado, las tapas, los vasos, las cuchillas, las bases de la licuadora, las ollas extraíbles, los estantes, los sartenes, etc.), que requieren un mantenimiento regular o un reemplazo para garantizar el correcto funcionamiento de su unidad, no están cubiertos por esta etc.), que requieren un mantenimiento regular o un reemplazo para garantizar el correcto funcionamiento de su unidad, no están cubiertos por esta garantía. Las piezas de repuesto están disponibles para su compra en www.cheflab.cl.
2. Cualquier unidad que haya sido alterada o usada con fines comerciales.
3. Daños causados por mal uso, abuso, manejo negligente, no realizar el mantenimiento requerido (por ejemplo, no mantener el hueco de la base del motor libre de derrames de alimentos y otros desechos), o daños debidos a un mal manejo en tránsito.
4. Daños emergentes o incidentales.
5. Defectos causados por personas que hacen reparaciones y no estén autorizadas por SharkNinja. Estos defectos incluyen daños causados en el proceso de envío, modificación o reparación del producto SharkNinja (o cualquiera de sus piezas) cuando la reparación es realizada por una persona que no está autorizada por SharkNinja.
6. Productos comprados, usados u operados fuera de Norteamérica.

Cómo solicitar el servicio técnico

Si su aparato no funciona de forma adecuada cuando se usa en condiciones domésticas normales dentro del período de garantía, visite www.cheflab.cl/pages/contacto para obtener instrucciones de cuidado y mantenimiento del producto que usted mismo pueda llevar a cabo. Nuestros especialistas de servicio al cliente también están a su disposición si llama al **+569 92618728** para asistirlo con todas las opciones de servicio de garantía y soporte del producto, incluida la posibilidad de mejorar su garantía a nuestras opciones de servicio de garantía VIP para categorías de productos exclusivos. Para que podamos asistirlo mejor, registre su producto en línea en www.cheflab.cl y tenga el producto a la mano cuando llame.

SharkNinja cubrirá el costo de envío de la unidad por parte del cliente para ser reparada o reemplazada. Se cobrará una tarifa de 20,95 USD (sujeto a cambios) cuando SharkNinja envíe la unidad reparada o el reemplazo.

Cómo iniciar un reclamo de garantía

Debes llamar al **+569 92618728** para iniciar un reclamo de garantía. Necesitarás el recibo como comprobante de compra. También te pedimos que tengas el producto a mano cuando llames, para que podamos asistirte de mejor manera. Un especialista de Servicio al cliente te proporcionará información sobre las instrucciones de devolución y embalaje.

Cómo se aplica la ley estatal

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted también puede tener otros derechos que varían según el estado. Algunos estados no permiten la exclusión o la limitación de los daños incidentales o emergentes, por lo que lo anterior puede no aplicarse en su caso.



REGISTER YOUR PURCHASE

REGISTRE SU COMPRA



www.cheflab.cl



Scan QR code using mobile device

Escanee el código QR con un dispositivo móvil

RECORD THIS INFORMATION

REGISTRE ESTA INFORMACIÓN

Model Number: _____
Número de modelo: _____

Serial Number: _____
Número de serie: _____

Date of Purchase: _____
(Keep receipt)
Fecha de compra: _____
(Conserve el recibo)

Store of Purchase: _____
Tienda donde la adquirió: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 220-240V~, 50-60Hz
Power: 1200 Watts

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 220-240V~, 50-60Hz
Alimentación: 1200 vatios

Ventis Spa
Magnere 1540, Oficina 1106
Providencia, Santiago, Chile
+569 92618728
www.cheflab.cl

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

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

Ventis Spa
Magnere 1540, Oficina 1106
Providencia, Santiago, Chile
+569 92618728
www.cheflab.cl

Las ilustraciones pueden diferir del producto real. Nos esforzamos constantemente por mejorar nuestros productos, por lo que las especificaciones que se incluyen en el presente pueden cambiar sin previo aviso.

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

© 2023 SharkNinja Operating LLC

BN701CL_IB_E_S_MP_Mv6



@cheflab_cl