

Asegúrate de leer las instrucciones adjuntas de Ninja® antes de usar tu unidad.



NINJA®

BATIDORA 2 EN 1

RECETAS RÁPIDAS Y SENCILLAS

CON AUTO-IG®



ÍNDICE

PROGRAMAS AUTO-IQ®	1
BEBIDAS	2
UNTABLES, ACOMPAÑAMIENTOS Y SALSAS	10
IDEAS DE COMIDAS	18
POSTRES Y DULCES	20



PROGRAMAS AUTO-IQ®

Programas inteligentes predefinidos que combinan patrones únicos de batido y pausa que hacen el trabajo por ti. Una vez seleccionado un programa Auto-iQ®, este se iniciará inmediatamente y se detendrá automáticamente cuando se complete el procesamiento. Para detener el procesamiento antes del final de un programa, vuelve a pulsar el mismo botón.



BLEND (BATIR)

Prepara bebidas con frutas frescas o congeladas, líquidos y hielo.

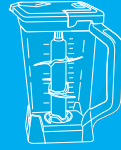
MAX BLEND (BATIDO MÁXIMO)

Ideal para ingredientes más duros, como pieles, semillas y tallos, o cuando quieras un resultado aún más suave.

CRUSH (PICAR)

Perfecto para recetas que incluyan mucho hielo o ingredientes congelados.





ZUMO DE ZANAHORIA ZINGA

PROGRAMA: MANUAL

PREP.: 5 MINUTOS

RECIPIENTE: JARRA DE 2,1 L

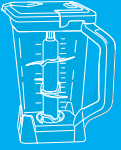
CANTIDAD: 2 RACIONES

INGREDIENTES

500 g de zanahorias, peladas y cortadas por la mitad
un trozo de 2,5 cm de jengibre fresco
200 g de trozos de piña fresca
500 ml de agua

INSTRUCCIONES

- 1 Pon todos los ingredientes en la jarra de 2,1 l siguiendo el orden del listado.
- 2 Pulsa HIGH (ALTA) durante 30-40 segundos o hasta conseguir una textura suave.
- 3 Cuela la pulpa de la zanahoria antes de servir.



LIMONADA CASERA

PROGRAMA: MAX BLEND (BATIDO MÁXIMO)

PREP.: 5 MINUTOS

RECIPIENTE: JARRA DE 2,1 L

CANTIDAD: 4 RACIONES

INGREDIENTES

1 limón sin cera
50-75 g de azúcar extrafino al gusto
Hielo
500 ml de agua

INSTRUCCIONES

- 1 Corta los extremos del limón y córtalo en cuartos. Ponlo en la jarra de 2,1l.
- 2 Pulsa MAX BLEND (BATIDO MÁXIMO).
- 3 Añade azúcar al gusto, hielo, y completa con 1l de agua. Pulsa MAX BLEND (BATIDO MÁXIMO).
- 4 Pasa la limonada por un colador antes de servirla con más hielo.



LECHE DE ALMENDRAS

PROGRAMA: MAX BLEND (BATIDO MÁXIMO)

PREP.: 5 MINUTOS

RECIPIENTE: JARRA DE 2,1 L

CANTIDAD: 700 ml

INGREDIENTES

100 g de almendras enteras, escaldadas o con piel
500 ml de agua

INSTRUCCIONES

- 1 Pon las almendras en un recipiente y déjalas de remojo en agua durante la noche o, al menos, durante 4 horas.
- 2 Escurre las almendras y ponlas en la jarra de 2,1 l. Añade 500 ml de agua.
- 3 Pulsa MAX BLEND (BATIDO MÁXIMO).
- 4 Pasa la leche de almendras por un colador cubierto con un trozo de muselina, presionando la mezcla contra el colador con una cuchara para acelerar el colado. Cuando hayas colado la mayor parte de la leche, une los extremos de la muselina y exprime para que salga el máximo de leche.



DAIQUIRI DE FRESA

PROGRAMA: CRUSH (PICAR)

PREP.: 5 MINUTOS

RECIPIENTE: JARRA DE 2,1 l

CANTIDAD: 5 RACIONES

INGREDIENTES

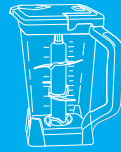
240 ml de zumo de lima
240 ml de ron blanco
600 g de fresas congeladas

INSTRUCCIONES

- 1 Pon todos los ingredientes en la jarra de 2,1 l siguiendo el orden del listado.
- 2 Pulsa CRUSH (PICAR).



BEBIDAS



MARGARITA DE CÍTRICOS FRESCOS

PROGRAMA: CRUSH (PICAR)

PREP.: 5 MINUTOS

RECIPIENTE: JARRA DE 2,1 l

CANTIDAD: 2-3 RACIONES

INGREDIENTES

1 limón, pelado, cortado en cuartos y sin semillas
1 lima, pelada, cortada a la mitad y sin semillas
zumos de 1 naranja
160 ml de tequila
60 ml de triple seco
32 cubitos de hielo

INSTRUCCIONES

- 1 Pon todos los ingredientes en la jarra de 2,1 l siguiendo el orden del listado.
- 2 Pulsa CRUSH (PICAR).



BEBIDAS



BATIDO DETOX

PROGRAMA: MAX BLEND (BATIDO MÁXIMO)

PREP.: 5 MINUTOS

RECIPIENTE: VASO INDIVIDUAL DE 700 ml

CANTIDAD: 1 RACIÓN

INGREDIENTES

¼ de aguacate maduro
100 g de trozos de piña fresca
½ kiwi, pelado y cortado en cuartos
½ rodaja de un limón sin cera y con cáscara
50 g de hojas de espinacas
150 ml de agua
50 g de hielo

INSTRUCCIONES

- 1 Pon todos los ingredientes en el vaso individual de 700 ml siguiendo el orden del listado.
- 2 Pulsa MAX BLEND (BATIDO MÁXIMO).
- 3 Retira las cuchillas del vaso después de batir. Monta la tapa con boquilla para poder disfrutar de tu batido donde quieras.



BEBIDAS



BATIDO DE CHOCOLATE

PROGRAMA: MAX BLEND (BATIDO MÁXIMO)

PREP.: 5 MINUTOS

RECIPIENTE: VASO INDIVIDUAL DE 700 ml

CANTIDAD: 1 RACIÓN

INGREDIENTES

200 ml de leche semidesnatada

2 bolas de helado de vainilla o de chocolate

1 cucharadita de polvo de cacao si vas a usar helado de vainilla

1 cucharada de sirope de chocolate

INSTRUCCIONES

- 1 Pon los primeros 3 ingredientes del listado de ingredientes en el vaso individual de 700 ml. A continuación, vierte con cuidado el sirope de chocolate haciendo un círculo en la parte superior de la taza.
- 2 Pulsa MAX BLEND (BATIDO MÁXIMO).
- 3 Retira las cuchillas del vaso después de batir. Monta la tapa con boquilla para poder disfrutar de tu batido donde quieras.



BEBIDAS



BATIDO DE PLÁTANO

PROGRAMA: BLEND (BATIR)

PREP.: 5 MINUTOS

RECIPIENTE: VASO INDIVIDUAL DE 700 ml

CANTIDAD: 1 RACIÓN

INGREDIENTES

2 plátanos pequeños, pelados y cortados a la mitad

200 ml de leche semidesnatada

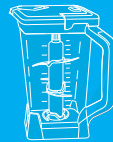
1 bola de helado de vainilla

INSTRUCCIONES

- 1 Pon todos los ingredientes en el vaso individual de 700 ml siguiendo el orden del listado.
- 2 Pulsa BLEND (BATIR).
- 3 Retira las cuchillas del vaso después de batir. Pon la tapa con boquilla para poder disfrutar de tu batido donde quieras.



UNTABLES,
ACOMPAÑAMIENTOS
Y SALSAS



PESTO DE SEMILLAS DE SÉSAMO

PROGRAMA: PULSE (PULSAR)/MANUAL

PREP.: 5 MINUTOS

RECIPIENTE: Jarra de 2,1 L

CANTIDAD: 150 G

INGREDIENTES

50 g de queso parmesano, cortado en cubos
1 manojo de hojas de albahaca, unos 25 g aprox.
1 diente de ajo, pelado
25 g de semillas de sésamo tostado
100 ml de aceite de oliva
Sal y pimienta recién molida

INSTRUCCIONES

- 1 Pon el parmesano en la jarra de 2,1 l y pulsa PULSE (PULSAR) 3 veces hasta que esté ligeramente picado.
- 2 Añade la albahaca, el ajo, las semillas de sésamo y el aceite a la jarra de 2,1 l.
- 3 Pulsa LOW (BAJA), bate hasta que las hojas de albahaca estén trituradas y se haya mezclado todo.
- 4 Sirve con pasta.



UNTABLES,
ACOMPAÑAMIENTOS
Y SALSAS



SALSA DE AJO ASADO

PROGRAMA: MANUAL

PREP.: 5 MINUTOS

RECIPIENTE: JARRA DE 2,1 L

CANTIDAD: 4 RACIONES

INGREDIENTES

1 cabeza de ajo entera
1 cucharada de hojas de perejil
300 ml de yogur griego
1 cucharada de aceite de oliva
1 cucharada de zumo de limón
Sal y pimienta blanca al gusto

INSTRUCCIONES

- 1 Precalienta el horno a 200 °C/marca de gas 6.
- 2 Quítale la parte de arriba a la cabeza de ajo, envuélvela en papel de aluminio y hornéala durante 1 hora o hasta que se ablande. Déjala enfriar y luego, exprímela en la jarra de 2,1 l.
- 3 Añade el resto de ingredientes. Pulsa LOW (BAJA) y bate durante 10-15 segundos o hasta que hayas obtenido la consistencia deseada.



UNTABLES,
ACOMPAÑAMIENTOS
Y SALSAS



SALSA TZATZIKI

PROGRAMA: MANUAL

PREP.: 5 MINUTOS

RECIPIENTE: JARRA DE 2,1 L

CANTIDAD: 6-8 RACIONES

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de eneldo fresco
- 2 cucharadas de menta fresca
- 1 diente de ajo, pelado
- 1 cebolla pequeña, pelada y cortada en cuartos
- ¼ cucharadita de sal
- ½ pepino, pelado, sin semillas y cortado en cuartos.
- 350 ml de yogur griego
- 1 cucharada de zumo de limón

INSTRUCCIONES

- 1** Pon todos los ingredientes en la jarra de 2,1 l siguiendo el orden del listado.
- 2** Pulsa LOW (BAJA) y bate durante 10-15 segundos o hasta que hayas obtenido la consistencia deseada.
- 3** Sírvela con pan pita.



UNTABLES,
ACOMPAÑAMIENTOS
Y SALSAS



SALSA DE MENTA FRESCA

PROGRAMA: PULSE (PULSAR)

PREP.: 5 MINUTOS

RECIPIENTE: VASO INDIVIDUAL DE 700 ml

CANTIDAD: 100ml

INGREDIENTES

- 1 manojo de hojas de menta, sin tallo
- 2 cucharadas de vinagre de vino blanco
- 1 cucharada de azúcar extrafino
- 1-2 cucharadas de agua hirviendo

INSTRUCCIONES

- 1** Pon la menta en el vaso de 700 ml.
- 2** Pulsa PULSE (PULSAR) 2-3 veces hasta que esté ligeramente picada.
- 3** Añade el vinagre, el azúcar y el agua. Pulsa PULSE (PULSAR) 2-3 veces hasta que esté mezclado.
- 4** Retira las cuchillas del vaso después de batir.



UNTABLES,
ACOMPAÑAMIENTOS
Y SALSAS



GUACAMOLE

PROGRAMA: PULSE (PULSAR)

PREP.: 5 MINUTOS

RECIPIENTE: VASO INDIVIDUAL DE 700 ml

CANTIDAD: 4 RACIONES

INGREDIENTES

½ cebolla pequeña, pelada y cortada en cuartos
1 guindilla roja pequeña sin semillas
1 diente de ajo, pelado
1 tomate grande, sin semillas y cortado en cuartos
10 g de cilantro fresco, tallo y hojas
el zumo de media lima
2 aguacates maduros
una pizca de sal y pimienta

INSTRUCCIONES

- 1 Pon los primeros cinco ingredientes del listado en el vaso de 700 ml.
- 2 Pulsa PULSE (PULSAR) 2-3 veces hasta que esté ligeramente picado.
- 3 Añade el zumo de lima, el aguacate y el aderezo. Pulsa PULSE (PULSAR) 2-4 veces hasta que hayas obtenido la consistencia deseada.
- 4 Retira las cuchillas del vaso después de batir.



UNTABLES,
ACOMPAÑAMIENTOS
Y SALSAS



SALSA DE TOMATE VEGETARIANA

PROGRAMA: MANUAL

PREP.: 5 MINUTOS

RECIPIENTE: JARRA DE 2,1 L

CANTIDAD: 4 RACIONES

INGREDIENTES

1 diente de ajo, pelado
1 cebolla grande, pelada y cortada en 8
2 ramas de apio, cortadas en 3
2 zanahorias, cortadas a la mitad
1 pimiento rojo, sin semillas y cortado en cuartos
400 g de tomates deshidratados
1 cucharadita de azúcar
1 cucharada de puré de tomate
1 cucharadita de orégano seco
Sal y pimienta negra recién molida
1 hoja de laurel

INSTRUCCIONES

- 1 Pon todos los ingredientes en la jarra de 2,1 l siguiendo el orden del listado, excepto en el listado, excepto el laurel.
- 2 Pulsa HIGH (ALTA) durante 30-40 segundos o hasta conseguir la textura deseada.
- 3 Vierte la mezcla en una cacerola, añade el laurel y cuece a fuego lento durante 25 minutos o hasta que se haya espesado.



HUMMUS

PROGRAMA: BLEND (BATIR)

PREP: 5 MINUTOS

RECIPIENTE: VASO INDIVIDUAL DE 700 ml

CANTIDAD: 4 RACIONES

INGREDIENTES

HUMMUS CLÁSICO

1 lata de garbanzos de 400 g, escurridos y enjuagados

50 ml de líquido de garbanzos

15 ml de zumo de limón

30 ml de aceite de oliva

1 diente de ajo, pelado

1 cucharadita de comino molido

½ cucharadita de pimentón

1 cucharada de pasta tahini

1 cucharadita de sal marina

Aceite de oliva y pimentón para decorar

HUMMUS DE PIMIENTO ROJO

Añade 100 g de pimientos rojos asados a los ingredientes

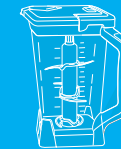
HUMMUS DE CILANTRO

Añade ½ cucharadita de cilantro molido y 10 g de hojas y ramitas de cilantro fresco a los ingredientes.

INSTRUCCIONES

- 1 Pon todos los ingredientes en el vaso de 700 ml siguiendo el orden del listado.
- 2 Pulsa BLEND (BATIR).
- 3 Retira las cuchillas del vaso después de batir.
- 4 Decora con aceite de oliva y pimentón por encima y sirve.





FRITTATA DE CEBOLLA ROJA Y ESPINACAS

PROGRAMA: MANUAL

PREP: 5 MINUTOS

RECIPIENTE: Jarra de 2,1 l

CANTIDAD: 2 RACIONES

INGREDIENTES

1 cebolla roja pequeña, pelada y cortada en cuartos

2 cucharadas de aceite de girasol

50 g de hojas de espinacas

6 huevos

100 ml de nata líquida

Sal y pimienta recién molida

INSTRUCCIONES

- 1** Pon la cebolla en la jarra de 2,1 l.
- 2** Pulsa LOW (BAJA) durante 5 segundos.
- 3** Calienta el aceite en una sartén a fuego medio y cuando esté caliente, retira con cuidado las cuchillas del vaso y echa las cebollas picadas en la sartén.
- 4** Fríelas durante 3-4 minutos o hasta que estén blandas. Añade las hojas de espinadas, cocina durante algunos minutos hasta que se ablanden.
- 5** Mientras, enjuaga la jarra y añade los huevos, la nata líquida y el aderezo en la jarra de 2,1 l. Pulsa LOW (BAJA) durante 7 segundos.
- 6** Vierte la mezcla de los huevos sobre las cebollas, remueve desde el exterior hasta el centro, cocina durante varios minutos hasta que esté casi hecho. A continuación, pon la frittata en una parrilla caliente durante 4-5 minutos para que se dore.

SORBETE DE FRESA Y DE MENTA

PROGRAMA: CRUSH (PICAR)
PREP.: 5 MINUTOS
CONGELAR: 15 MINUTOS - 3 HORAS
RECIPIENTE: JARRA DE 2,1l
CANTIDAD: 4 RACIONES

INGREDIENTES

500 g de fresas congeladas
6 hojas de menta fresca
240 ml de zumo de granada
2 cucharadas de azúcar de coco

INSTRUCCIONES

- 1 Pon todos los ingredientes en la jarra de 2,1 l siguiendo el orden del listado.
- 2 Pulsa CRUSH (PICAR).
- 3 Saca la mezcla de la jarra y ponla en el congelador durante, al menos, 15 minutos antes de servir. Si prefieres una consistencia dura de helado, vierte tu mezcla en un molde rectangular y ponla en el congelador de 2 a 3 horas, o hasta que se haya endurecido.

POSTRES Y
DELICIAS
DULCES



DELICIA HELADA DE VAINILLA Y NUECES

PROGRAMA: MAX BLEND (BATIDO MÁXIMO)
PREP.: 5 MINUTOS
RECIPIENTE: VASO DE 700 ML
CANTIDAD: 4 RACIONES

INGREDIENTES

125 ml de leche de avena
40 g de nueces cortadas a la mitad
1 ml de extracto puro de vainilla
1 g de edulcorante natural
170 g de yogur griego desnatado
350 ml de hielo

INSTRUCCIONES

- 1 Pon todos los ingredientes en el vaso de 700 ml siguiendo el orden del listado.
- 2 Pulsa MAX BLEND (BATIDO MÁXIMO).
- 3 Retira las cuchillas del vaso después de batir.

POSTRES Y
DELICIAS
DULCES



NINJA[®]

BATIDORA 2 EN 1

CON AUTO-IQ[®]

BN750EU_30_IG_MP_211112_ES_MV1

AUTO-IQ y NINJA son marcas registradas de SharkNinja Operating LLC.
© 2021 SharkNinja Operating LLC

NINJA®

2-I-1 BLENDER MED AUTO-IQ®
2-IN-1 BLENDER MIT AUTO-IQ®
2-IN-1 BLENDER WITH AUTO-IQ®
BATIDORA 2 EN 1 CON AUTO-IQ®
BLENDER 2 EN 1
AVEC AUTO-IQ®
FRULLATORE 2 IN 1
CON AUTO-IQ®
2-IN-1 BLENDER
MET AUTO-IQ®
2-I-1 MIKSER
MED AUTO-IQ®
2-IN-1 AUTO-IQ®
-TEHOSEKOITIN
2-I-1-MIXER MED AUTO-IQ®



BN750EU

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


GRACIAS

por adquirir la batidora Ninja® 2 en 1 con Auto-iQ®



REGISTRE SU PRODUCTO

 ninjakitchen.eu

 Escanee el código QR utilizando un dispositivo móvil

INDIQUE LOS SIGUIENTES DATOS

Número del modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(Guarde el recibo)

Establecimiento de compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión: 220-240V~, 50-60Hz

Potencia: 1200 Vatios

LEA ESTE DOCUMENTO CON ATENCIÓN Y GUÁRDELO PARA FUTURAS CONSULTAS.

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

ÍNDICE

Instrucciones de seguridad importantes	52
Piezas	55
Antes del primer uso	56
Características	57
Programas Auto-iQ® para la jarra Total Crushing®	57
Programas Auto-iQ para el vaso de un solo servicio	57
Programas manuales	57
Uso de la jarra de Total Crushing	58
Uso del vaso de un solo servicio	60
Cuidado y mantenimiento	62
Limpieza	62
Almacenamiento	62
Rearme del motor	62
Pedido de piezas de repuesto	62
Guía de solución de problemas	63
Registro del Producto	64



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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEER ATENTAMENTE ANTES DEL USO • PARA USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO

⚠️ ADVERTENCIA

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

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

- 15 Para evitar descargas eléctricas, **NO** sumerja la máquina y evite que el cable se moje con agua o con cualquier otro líquido.
- 16 **EVITE** que el cable quede suspendido desde bordes de mesas o encimeras. El cable puede engancharse y hacer que la máquina se caiga de la superficie de trabajo.
- 17 **EVITE** que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluidas estufas u otros aparatos emisores de calor.
- 18 Utilice **SIEMPRE** la máquina sobre una superficie seca y llana.
- 19 **NO** permita que los niños utilicen el aparato para jugar. Vigile atentamente a los niños cuando utilice el aparato cerca de ellos. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- 20 Este aparato **NO** debe ser utilizado por personas con facultades físicas, sensoriales o intelectuales disminuidas, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos, salvo que estén controladas y específicamente instruidas por otra persona responsable de su seguridad.
- 21 Utilice **EXCLUSIVAMENTE** los acoplamientos y accesorios suministrados con el producto o recomendados por SharkNinja. El uso de accesorios, incluidos los frascos para conservas, no recomendados o vendidos por SharkNinja podría causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- 22 **NUNCA** coloque el grupo de cuchillas sobre la base del motor sin que éste esté acoplado antes al recipiente (bol, jarra, vaso) y tapa correspondientes.
- 23 Mantenga las manos, el pelo y la ropa fuera del recipiente al cargarlo y utilizarlo.
- 24 Evite el contacto con los componentes móviles de la máquina durante el funcionamiento y manipulación de la misma.
- 25 **NO** rellene los recipientes más allá de las líneas de **MÁXIMO LLENADO** de ingredientes o de **LÍQUIDO**.
- 26 **NO** utilice la máquina con el recipiente vacío.
- 27 **NO** introduzca en el microondas ningún recipiente o accesorio incluidos con la máquina.
- 28 No deje **NUNCA** la máquina desatendida y en marcha.
- 29 **NO** utilice la máquina para batir líquidos calientes. Si lo hace, podría generarse presión y la exposición al vapor podría producir escaldamiento en el usuario.
- 30 **NO** procese ingredientes secos con el vaso batidor de un solo servicio y el conjunto Pro Extractor Blades, la jarra y la Cuchillas Total Crushing®, o el recipiente para el procesador y el conjunto de cuchillas de picado.
- 31 Para reducir el riesgo de lesiones, no coloque nunca la cuchilla o los discos de corte en el cuerpo sin colocar el recipiente en su lugar correctamente previamente.
- 32 **NO** mueva alimentos con el vaso de un solo servicio ni con el grupo de cuchillas Pro Extractor Blades, la jarra y la Cuchillas Total Crushing®.
- 33 **NUNCA** utilice la máquina sin las tapas colocadas. **NO** intente vencer el mecanismo de enclavamiento. Asegúrese de que el recipiente y la tapa están correctamente colocados antes de poner en funcionamiento la máquina.
- 34 Antes de utilizar la máquina, asegúrese de que todos los utensilios hayan sido retirados de los recipientes. Si no retira los utensilios, los recipientes pueden romperse y causar lesiones físicas a personas o daños materiales.
- 35 Mantenga las manos y los utensilios lejos del recipiente durante el proceso de picado para reducir el riesgo de lesiones físicas graves o daños en la batidora/picadora de alimentos. Puede utilizar una espátula, pero **SOLO** cuando el aparato esté apagado. Cuando utilice el procesador, utilice siempre el empujador de alimentos para añadir alimentos. **NUNCA** añada alimentos a mano.
- 36 Si encuentra ingredientes sin batir pegados en los laterales del vaso, detenga la máquina, retire el conjunto de cuchillas y utilice una rasqueta o una espátula para despegarlos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEER ATENTAMENTE ANTES DEL USO • PARA USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO

⚠ ADVERTENCIA

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

37 NO abra la tapa del pico vertedor mientras la batidora está en funcionamiento.

38 Si encuentra ingredientes sin batir pegados a los lados de la jarra, detenga la máquina, retire la tapa y utilice una espátula para despegar los ingredientes. **NUNCA** introduzca las manos en la jarra, ya que podría entrar en contacto con una de las cuchillas y cortarse.

39 NO intente retirar el recipiente o las tapas de la base con motor mientras el motor y el grupo de cuchillas están girando. Espere hasta que la máquina se detenga por completo antes de retirar las tapas y recipientes.

40 Si la máquina se sobrecalienta, la protección térmica se activará y apagará temporalmente el motor. Desenchufe la máquina y déjela enfriar alrededor de 15 minutos antes de volver a usarla.

41 NO someta los recipientes a cambios bruscos de temperatura. Podrían sufrir daños.

42 Al finalizar el ciclo de procesado, asegúrese de retirar el grupo de cuchillas **ANTES** de vaciar el contenido del recipiente. La Cuchillas Total Crushing® debe retirarse tomando la parte superior del eje y levantándola del vaso. Si no retira el grupo de cuchillas antes de vaciar el contenedor, podría lacerarse.

43 Si utiliza el pico antigoteo de la jarra, mantenga la tapa en su sitio o asegúrese de que la tapa esté cerrada al verter para evitar el riesgo de lesiones.

44 Cuando termine de batir, quite el conjunto Pro Extractor Blades del vaso de un solo uso. **NO** guarde los ingredientes ni antes ni después de batirlos dentro del vaso sin desmontar el conjunto de cuchillas. Algunos alimentos pueden contener ingredientes activos o liberar gases que se expandirán si los deja dentro de un recipiente cerrado, lo que hará que se acumule la presión, con el consiguiente riesgo de lesiones. Si quiere guardar los ingredientes en el vaso, utilice solamente la tapa antigoteo para cubrirlos.

45 La potencia máxima admisible para esta máquina se basa en la configuración del grupo de cuchillas Pro Extractor Blades y del vaso de un solo uso. Otras configuraciones podrían presentar un consumo de potencia o de corriente menor.

46 NO sumerja el cuerpo motor o el panel de control en agua u otros líquidos. **NO** pulverice el cuerpo motor o panel de control con ningún líquido.

47 NO intente afilar las cuchillas.

48 Apague la máquina y desenchufe el cuerpo motor antes de limpiarlos.

PIEZAS

Hay varios accesorios compatibles con esta serie de batidoras.

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

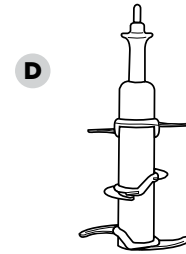
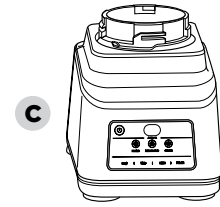
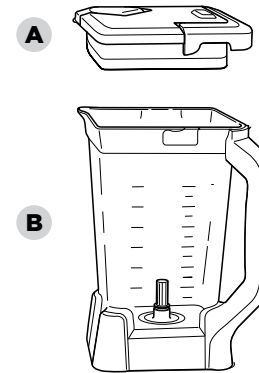
Para comprar más accesorios, visite ninjakitchen.eu

PIEZAS

- A** Tapa de jarra
- B** 2,1 l* Jarra Total Crushing®
- C** Cuerpo motor (el cable de alimentación no se muestra)
- D** Cuchillas Total Crushing®
- E** Tapa antigoteo
- F** Conjunto Pro Extractor Blades
- G** 700 ml* Vaso de un solo servicio

*Capacidad máxima de líquido de 1,9 l.

*650 ml de carga máxima de líquido.



Indica la necesidad de leer y revisar las instrucciones para entender el funcionamiento y uso del producto.



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.



Procure evitar el contacto con superficies calientes. Utilice siempre protección de manos para evitar quemaduras.



Solo para uso doméstico y en interiores.

ANTES DEL PRIMER USO

IMPORTANTE: Antes de proceder, lea las advertencias de las páginas 52 a 54.

SABÍA USTED QUE...

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

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

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

CARACTERÍSTICAS

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

PROGRAMAS AUTO-IQ®

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

PROGRAMAS AUTO-IQ



BLEND (BATIR)

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

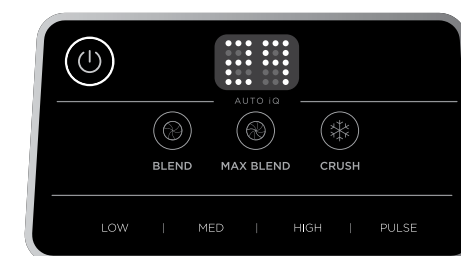
MAX BLEND (BATIDO MÁXIMO)

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

CRUSH (TRITURAR)

Convierta hielo e ingredientes congelados en bebidas y postres congelados batidos.

PROGRAMAS MANUALES



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

Cuando se selecciona, cada una de estas velocidades funciona continuamente durante 60 segundos. Vuelve a pulsar el botón activo para detener el programa antes. No funcionan conjuntamente con programas Auto-iQ®.

PULSE (PULSAR)

Permite un mayor control de pulsación y batido. Solo funciona al presionar PULSE hasta 60 segundos. Pulse brevemente para realizar pulsaciones cortas y durante más tiempo para pulsaciones largas.

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

USO DE LA JARRA TOTAL CRUSHING®

IMPORTANTE: Antes de proceder, lea las advertencias de las páginas 52 a 54.

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

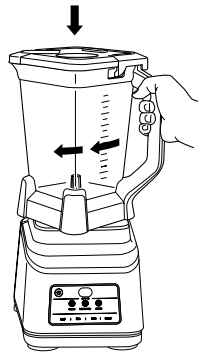
NOTA: Los programas Auto-iQ® disponen de pausas y cambios de velocidad durante el ciclo.

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

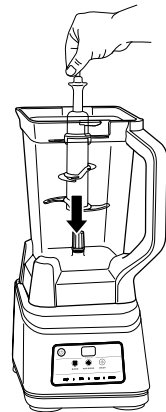
NOTA: Si el juego de Cuchillas Total Crushing® no se inserta completamente, no podrá colocar y fijar la tapa en su sitio.

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

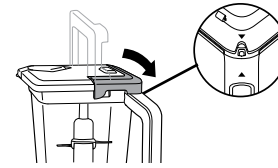
- 1 Enchufe el cuerpo motor y colóquelo sobre una superficie limpia, seca y nivelada, como una encimera o una mesa.



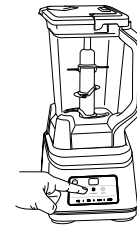
- 2 Coloque la jarra Total Crushing® en el cuerpo motor. El asa debería alinearse ligeramente hacia la derecha y la jarra debería orientarse de forma que los símbolos **LOCK** (Bloqueo) del cuerpo motor sean visibles. Gire la jarra hacia la derecha hasta que encaje en su sitio.



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

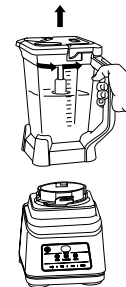


- 5 Coloque la tapa sobre el vaso alineando el símbolo del triángulo de la tapa con el símbolo del triángulo del asa de la jarra. Presione ambos lados hasta que la jarra haga clic cuando esté en su lugar. Los símbolos de triángulo DEBEN estar alineados para que la tapa encaje en su posición y la unidad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

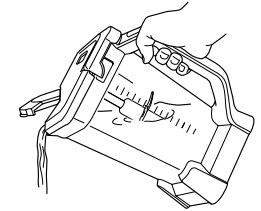


- 6a Si utiliza un programa Auto-iQ®, seleccione primero el programa que mejor se adapte a su receta. La opción predefinida detendrá la unidad automáticamente al finalizar el programa. Para detener la unidad en cualquier momento, pulse el botón activo de nuevo.

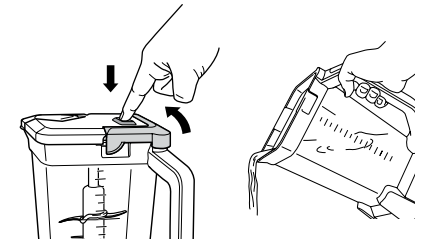
- 6b Si utilizas un programa manual, selecciona la velocidad deseada. Una vez que los ingredientes hayan alcanzado la consistencia deseada, vuelve a pulsar el botón activo, y espera a que la unidad se detenga completamente después de 60 segundos.



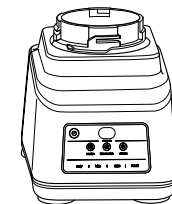
- 7 Para retirar la jarra del cuerpo motor, gire la jarra hacia la izquierda y luego retírela.



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



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



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

USO DEL VASO DE UN SOLO SERVICIO

IMPORTANTE: Antes de proceder, lea las advertencias de las páginas 52 a 54.

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

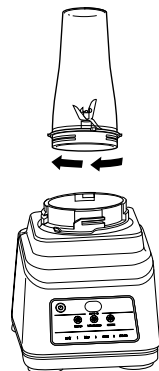
- 1 Enchufe el cuerpo motor y colóquelo sobre una superficie limpia, seca y nivelada, como una encimera o una mesa.



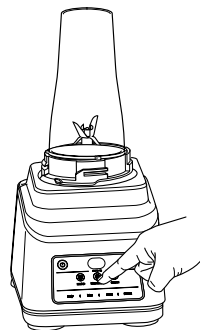
- 2 Introduzca los ingredientes en el vaso de un solo servicio. **NO** añada ingredientes que excedan la línea de **LÍQUIDO MÁX.**



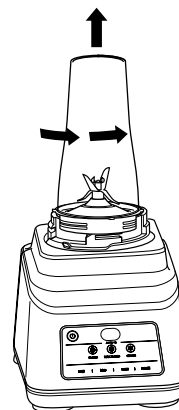
- 3 Coloque las cuchillas Pro Extractor Blades en la parte superior del vaso. Gire la tapa en sentido horario hasta que quede firmemente sellada.



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



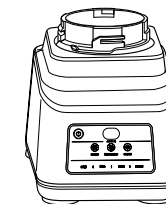
- 5a Si utiliza un programa Auto-iQ®, seleccione primero el programa que mejor se adapte a su receta. La opción predefinida detendrá la unidad automáticamente al finalizar el programa. Para detener la unidad en cualquier momento, vuelva a pulsar el programa activo actualmente.
- 5b Si utiliza un programa manual, seleccione la velocidad deseada. Una vez que los ingredientes hayan alcanzado la consistencia deseada, vuelva a pulsar el botón activo, y espere a que la unidad se detenga completamente.



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



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



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



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

LIMPIEZA

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

• Lavado a mano

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

• Lavavajillas

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

• Cuerpo motor

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

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

ALMACENAJE

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

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

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

REARME DEL MOTOR

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

- 1 Desenchufe la unidad de la toma de corriente.
- 2 Deje enfriar la unidad durante 15 minutos.
- 3 Retire la tapa del recipiente y las cuchillas. Vacíe el recipiente y asegúrese de que no queden ingredientes entre las cuchillas.

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

PEDIDO DE PIEZAS DE REPUESTO


Para pedir piezas y accesorios adicionales, visite ninjakitchen.eu

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

La máquina no se enciende.

- Compruebe si la máquina está enchufada a la corriente.

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

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

La pantalla muestra “Er”.

- Si la pantalla muestra “Er”, desenchufe la unidad de la toma y deje que se enfríe durante 15 minutos. Retire la tapa del recipiente y el conjunto de cuchillas y vacíe el contenido asegúrese de que no queden ingredientes entre las cuchillas.

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

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

La unidad no bate; los ingredientes se quedan pegados.

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

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

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

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

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

La unidad muestra un mensaje “... ..” parpadeando.

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

La unidad no crea nieve a partir de hielo sólido.

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

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

- Si no está conectada a la jarra, el asa no se doblará. Para guardarla, coloque la tapa sobre la jarra y presione hacia abajo el asa hasta que encaje en su lugar.
- Comience con unos cuantos impulsos y, a continuación, haga un accionamiento continuo.

GARANTÍA LIMITADA DE DOS (2) AÑOS

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

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

Garantías de Ninja*

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

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

¿Cómo debo registrar mi garantía?

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

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

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

IMPORTANTE

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

¿Cuáles son los beneficios de registrar mi garantía?

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

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

¿Cuánto tiempo duran las garantías de nuestros Productos?

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

¿Qué cubre la garantía?

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

¿Qué aspectos no cubre la garantía?

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

¿Qué sucede cuando vence la garantía?

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

¿Dónde se pueden adquirir recambios y accesorios Ninja originales?

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

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

NOTE: Save these instructions. Keep for future reference.



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

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

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

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

© 2021 SharkNinja Operating LLC

PRINTED IN CHINA

BN750EU_Series_IB_REV_Mv1_210818

