


NINJACHEF™

CT810

INSTRUCTIONS INSTRUCCIONES




 ninjakitchen.com

 1-877-646-5288




THANK YOU

for purchasing the Ninja Chef™ Blender



 **TIP:** You can find the model and serial numbers on the QR code label on the back of the motor base.

REGISTER YOUR PURCHASE

-  registeryourninja.com
-  1-877-646-5288
-  Scan QR code using mobile device

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase (Keep receipt): _____

Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V, 60Hz

Watts: 1500W

PLEASE READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

These instructions are designed to help you get a complete understanding of your new Ninja Chef Blender.

If you have any questions, please call our Customer Service line at 1-877-646-5288.

CONTENTS

Important Safety Instructions	3
Getting to Know Your Ninja Chef™ Blender	7
Features	9
Before First Use	10
Using Your 72 oz. Pitcher	11
Using Your Single-Serve Cups	15
Care & Maintenance	19
Cleaning	19
Storing	19
Resetting the Motor Thermostat	19
Ordering Replacement Parts	19
Troubleshooting Guide	20
Warranty	22

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

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.

- 1** Read all instructions prior to using the appliance and its accessories.
- 2** Carefully observe and practice all warnings and instructions. This unit contains electrical connections and moving parts that potentially present risk to the user.
- 3** **ALWAYS** handle the 72 oz. Pitcher with care when cleaning. Contact with the blade assembly will result in a risk of laceration.
- 4** Take your time and exercise care during unpacking and appliance setup. This appliance contains sharp blades that can cause injury if mishandled.
- 5** Take inventory of all contents to ensure you have all parts needed to properly and safely operate your appliance.
- 6** **ALWAYS** exercise care when handling the Pro Extractor Blades® Assembly. The blades are sharp. **ONLY** grasp the Pro Extractor Blades Assembly by the outer perimeter of the blade assembly base. Failure to use care when handling the blade assembly will result in a risk of laceration.
- 7** 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** To protect against electric shock, **DO NOT** unplug from electrical outlet while unit is running. Turn the unit off first before unplugging.
- 9** Before first use, wash all parts that may contact food. Follow washing instructions covered in this instruction manual.
- 10** To protect against the risk of electric shock, **DO NOT** submerge the appliance or allow the power cord to contact any form of liquid.
- 11** **DO NOT** use this appliance outdoors. It is designed for indoor household use only.
- 12** This appliance has a polarized plug (one prong is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. **DO NOT** modify the plug in any way.

-
- 13 DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. This appliance has important information on the plug prong. The entire cord set is **NOT** suitable for replacement. If damaged, please contact SharkNinja LLC for service.
- 14 DO NOT** use extension cords with this appliance.
- 15 DO NOT** allow young children to operate this appliance or use as a toy. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- 16** This appliance is not intended to be used by people (including children) 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.
- 17** Before each use, inspect blade assemblies for damage. If a blade is bent or damage is suspected, contact SharkNinja to arrange for replacement.
- 18 DO NOT** attempt to sharpen blades.
- 19 DO NOT** allow the cord to hang over the edge of tables or counters or to contact hot surfaces, including stoves and other heating appliances.
- 20 ALWAYS** use the appliance on a dry and level surface.
- 21** Keep hands, hair, and clothing out of the pitcher and Single-Serve Cup when loading and operating.
- 22 ONLY** use attachments and accessories that are provided with the product or are recommended by SharkNinja. Use of attachments not recommended or sold by SharkNinja may cause fire, electric shock, or injury.

CONTINUED ON PAGE 5

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

⚠ 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.

- 23** During operation and handling of the appliance, avoid contact with moving parts.
- 24 DO NOT** operate the appliance with an empty pitcher or cup.
- 25** While blending liquids or ingredients that are frozen, cold, or room temperature, **DO NOT** fill pitcher past the MAX LIQUID line.
- 26 DO NOT** microwave any pitcher or accessories provided with the appliance.
- 27** Before operation, ensure all utensils are removed from pitcher and cup. Failure to remove utensils can cause vessel to shatter and potentially result in personal injury and property damage.
- 28 ALWAYS** operate blender with lid and lid cap firmly in place. The lid cap should be removed only when adding ingredients and when using the tamper. **NEVER** remove the lid cap while blending hot liquids.
- 29** Keep hands and utensils out of pitcher and cup while blending to reduce the risk of severe injury or damage to the blender. While the blender is running, the **ONLY** utensil that may be used is the included tamper. When the blender is **NOT** running, then a scraper may be used.
- 30 DO NOT** blend hot ingredients or liquids in the blender cup. Doing so may cause excessive pressure buildup, resulting in the risk of the user being burned. Only the pitcher can be used to blend hot ingredients.
- 31** To avoid risk of scalding from spray or escaping steam, **DO NOT** blend hot or warm liquids or ingredients beyond the MAX HOT LIQUID fill line. Liquids or ingredients above the MAX HOT LIQUID fill line need to be at room temperature or colder for processing. **ALWAYS** blend hot ingredients or liquids using the Soup mode.
- 32** To avoid the risk of scalding, **NEVER** operate the appliance without pitcher lid and lid cap in place while blending hot liquids. **DO NOT** use the tamper while blending hot liquids. Keep hands and exposed skin away from lid cap while blending hot ingredients to prevent possible burns from escaping steam. Failure to keep the lid cap in place while blending hot liquids may result in risk of scalding.
- 33** Handle the pitcher with care when blending hot ingredients, as the lid, lid cap, and sides of pitcher may become hot to touch. When moving the pitcher, use the handle to carry. If needed, hold bottom of pitcher to stabilize.

- 34** If at any time the blender cup becomes warm to the touch, or steams or vents while blending, immediately stop blending ingredients and turn off the unit.
- 35 DO NOT** perform grinding operations with the blender cups and Pro Extractor Blades® Assembly.
- 36** Remove the Pro Extractor Blades Assembly from the blender cup upon completion of blending. **DO NOT** store ingredients before or after blending them in the cup with the blade assembly attached. Some foods may contain active ingredients or release gases that will expand if left in a sealed container, resulting in excessive pressure buildup that can pose a risk of injury. For ingredient storage in the cup, use only Spout Lid to cover.
- 37 NEVER** place a blade assembly on the motor base without it first being attached to its corresponding container and lid.
- 38** Flashing light indicates ready to operate. Avoid any contact with blades or moveable parts.
- 39 DO NOT** attempt to defeat the interlock mechanism. Ensure the pitcher and lid are properly installed before operation.
- 40 DO NOT** expose the pitcher, cup, blade assemblies, and accessories to extreme temperature changes. They may experience damage.
- 41 NEVER** leave the appliance unattended while in use.
- 42** If you find unmixed ingredients sticking to the sides of the pitcher, use the included tamper, with the lid locked on the pitcher, to dislodge ingredients when unit is operating. If not using the tamper, 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.
- 43 DO NOT** attempt to remove the pitcher, pitcher lid, or cup from the motor base while the blade assembly is still spinning. Allow the appliance to come to a complete stop before removing pitcher, pitcher lid, or cup.
- 44** If the appliance overheats, a thermal switch will activate, temporarily disabling the motor, and the control panel will not function when modes are pressed. To reset, unplug the appliance and allow it to cool for approximately 15 minutes before using again.
- 45** The maximum wattage rating for this appliance is based on the configuration of the Bottom Blades and pitcher. Other configurations may draw less power or current.
- 46 DO NOT** spray the motor base or screen with water or other liquids.
- 47** Turn off the appliance and unplug the motor base before cleaning.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GETTING TO KNOW YOUR NINJA CHEF™ BLENDER

WELCOME!

Congratulations on your purchase. Use this instruction manual to learn about the great features of your Ninja Chef blender. From assembly to use to maintenance, you will find it all in here.

.....

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

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

Visit ninjaaccessories.com to purchase our Single-Serve Cup Kit or the Double-Walled To-Go Tumbler with Spout Lid, so you can blend drinks and take them on the go.

If you have any questions, concerns, or feedback, we would love to hear from you. Give us a call at 1-877-646-5288 or visit ninjakitchen.com.

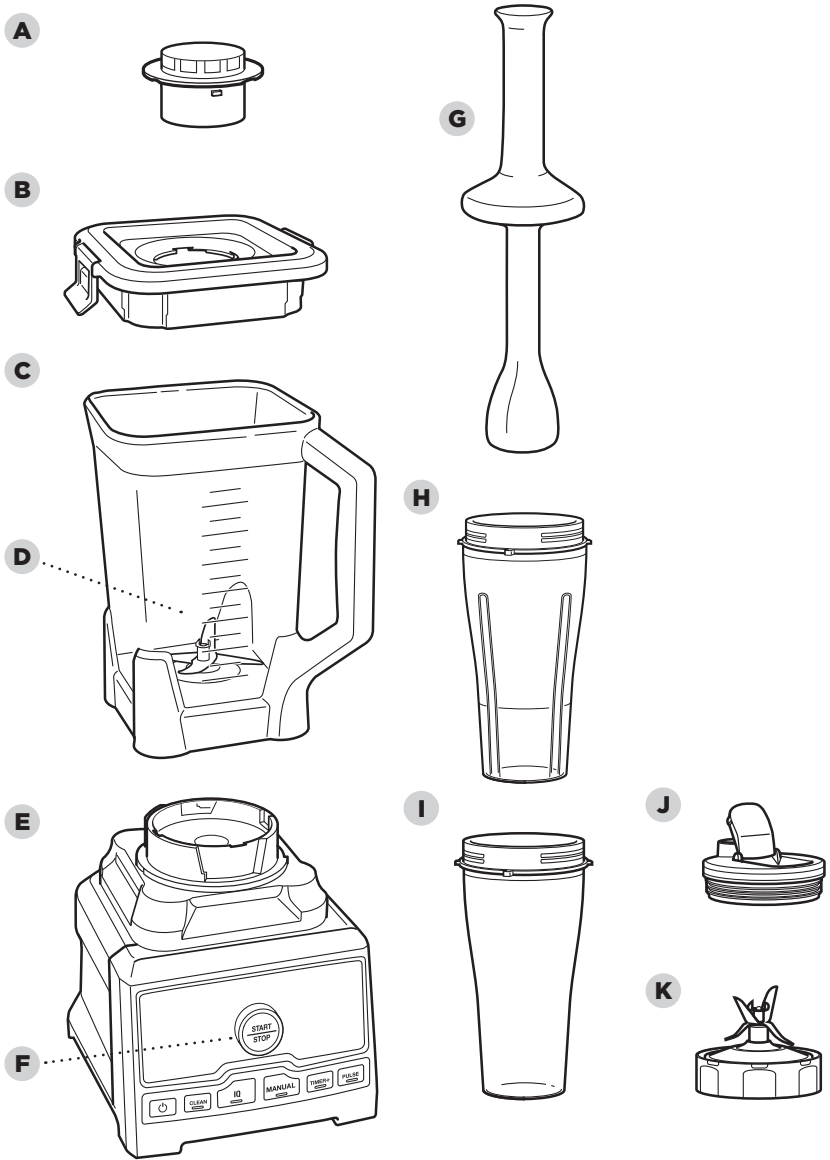
*64 oz. max liquid capacity

MAIN UNIT

- A** Lid Cap
- B** Pitcher Lid
- C** 72 oz. Pitcher*
- D** Bottom Blades
- E** Motor Base
- F** Activation Dial
- G** Tamper

AVAILABLE ACCESSORIES

- H** 24 oz. Double-Walled To-Go Tumbler
- I** 24 oz. Single-Serve Cup
- J** Spout Lid
- K** Pro Extractor Blades® Assembly

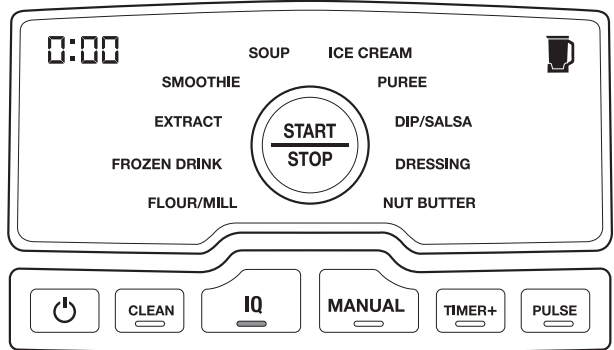


FEATURES

- ★ **IMPORTANT:** Review all warnings on pages 3–6 before proceeding.

DID YOU KNOW?

- All containers and lids are BPA free.
- All blades, containers, and lids are dishwasher safe.



MODES:

CLEAN

To run the self-cleaning program, first add warm water to the CLEAN line and a couple drops of dishwashing soap to the pitcher. Select CLEAN mode, then press START/STOP to begin. The unit will shut down when the cleaning cycle is complete. Once complete, thoroughly rinse and air-dry the pitcher.

iQ

These 10 pre-set programs combine a unique set of pulsing, pausing, and blending patterns to take the guesswork out of making meals and drinks. The speed changes and pauses are designed to provide consistent, delicious results every time at the touch of a button.

MANUAL

The activation dial gives you total control over blending speed. By turning the dial while in MANUAL mode, you can vary blending speed from 1 (slowest) to 10 (highest).

TIMER+

Use TIMER+ mode to set a countdown timer. Select TIMER+ and add blend time in 10-second intervals by repeatedly pressing the TIMER+ button. Set the speed by turning the dial to the desired setting. Press START/STOP to activate the unit. Blending will stop automatically when countdown is complete.

PULSE

Select PULSE and turn the dial to the desired speed. Press the START/STOP button in short bursts to pulse. The unit will blend only while the button is pressed.

AUTO-iQ PROGRAMS:

FLOUR/MILL, FROZEN DRINK, EXTRACT, SMOOTHIE, SOUP*, ICE CREAM, PUREE, DIP/SALSA, DRESSING, NUT BUTTER.

*Blend soup in the pitcher from hot ingredients.

BEFORE FIRST USE

- 1** Remove all packaging materials from the unit. Exercise caution when handling the pitcher, as bottom blade assembly is sharp.
- 2** If included with your model, handle the Pro Extractor Blades® Assembly by grasping around the perimeter of the blade assembly base.
- 3** Wash containers, lids, blade assemblies, and tamper in warm, soapy water using a dishwashing utensil with a handle to avoid direct contact with the blades. The pitcher and the Single-Serve Cup can be cleaned automatically by running the self-cleaning cycle (see instructions on page 19). Exercise care when cleaning the blade assemblies, as the blades are sharp.
- 4** Thoroughly rinse and air-dry all parts.
- 5** All attachments are dishwasher safe. It is recommended that the lids and tamper be placed on the top rack of the dishwasher.
- 6** Wipe the motor base with a clean, damp cloth.

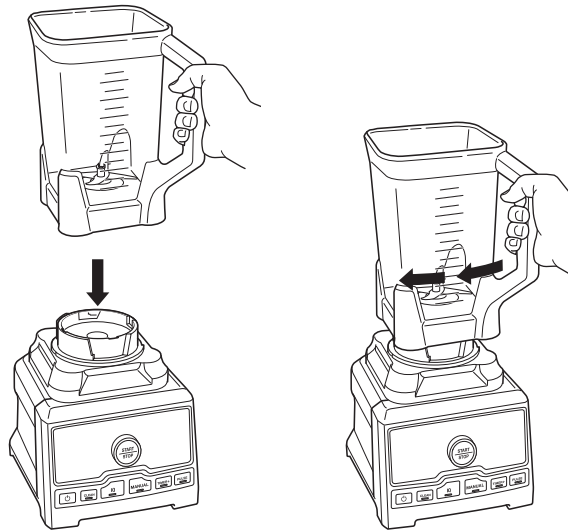
USING YOUR 72 OZ. PITCHER

★ **IMPORTANT:** Review all warnings on pages 3–6 before proceeding.

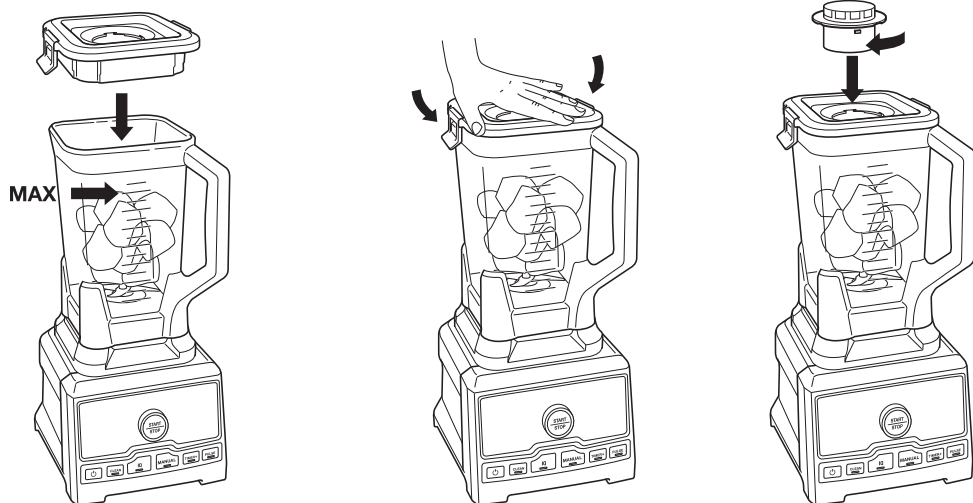
IMPORTANT: Hot ingredients are meant only for blending in the pitcher, **NOT** in the cup.

💡 **TIP:** To learn more about the unit's programs, refer to page 9.

💡 **TIP:** Use the lid cap to easily add oil to emulsify dressings. Add desired measurement of oil to the cap, then pour into the pitcher through the hole in the lid. Replace cap when finished.



- 1** Plug in motor base and place on a clean, dry, level surface such as a countertop or table. Press downward on the motor base to adhere the suction cups to the work surface. Ensure the motor base is connected to power.
- 2** Lower the pitcher onto the motor base. The pitcher can be installed in two different orientations. The handle can be aligned on either the right side or the front of the motor base. The pitcher should be oriented so the LOCK symbols are visible on the motor base. Then rotate the pitcher clockwise until it clicks into place.



3 Add ingredients to the pitcher, making sure not to exceed the MAX LIQUID line on the side of the pitcher. When blending any room temperature, cold, or freezing ingredients, such as beverages or smoothies, DO NOT exceed the MAX LIQUID line on the side of the pitcher. When blending hot ingredients, such as soups and sauces, NEVER exceed the MAX HOT LIQUID line.

4 Place lid onto pitcher, then press down firmly, making sure that both side clips on lid fully snap onto lip of pitcher. Insert the lid cap into the lid and turn clockwise to lock. When the unit is connected to power and the pitcher is correctly locked onto the motor base, the unit is ready to be powered on.

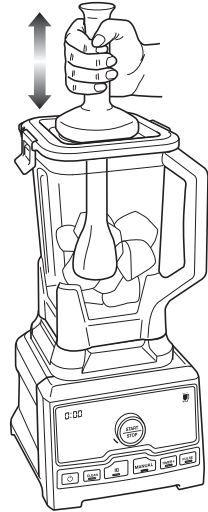
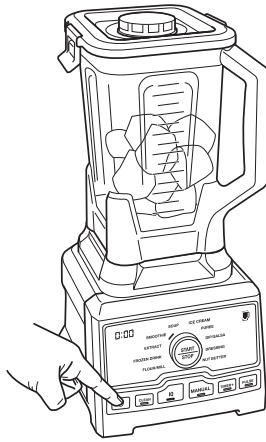
USING YOUR 72 OZ. PITCHER - CONT.

★ **IMPORTANT:** Review all warnings on pages 3–6 before proceeding.

★ **IMPORTANT:** As a safety feature, if the pitcher is not properly installed, a flashing “JAR” message will appear on the control panel. If this happens, repeat step 2 on page 11. When the pitcher is properly installed, the power light will flash and the mode light will illuminate steadily, indicating the unit is ready for use.

💡 **TIP:** If unmixed ingredients are sticking to the pitcher, remove lid cap and insert tamper through the hole in the lid. Use tamper to push ingredients closer to the blades. When used correctly, the tamper will not contact the blades. Remove tamper when finished and replace the lid cap.

NOTE: Press the power button ϕ to turn the unit on. The button will flash when vessel is assembled and ready to use. Press the power button ϕ to turn the unit off when finished.



5 AUTO-iQ® MODE

To begin, press the ϕ button. The unit will automatically default to Auto-iQ mode and the power button will flash, indicating the unit is ready to operate. To use an Auto-iQ program, turn the dial to your desired program and press START/STOP to begin. The Auto-iQ program will automatically stop when complete.

6 MANUAL MODE

To switch to Manual mode, select MANUAL. To choose a blending speed, turn the dial to the desired speed. As you turn the dial, the control panel will display the speed level in the upper left corner. Press START/STOP to begin. During blending, turn the dial clockwise to increase speed and counterclockwise to decrease speed.

If desired, or if ingredients are not blending properly, use the tamper to help push ingredients towards the blades. When ingredients have reached the desired consistency, press the START/STOP button on the dial. Be sure to wait for the unit to come to a complete stop before removing the pitcher from the base or the lid from the pitcher.



- 7** To remove the pitcher from the motor base, turn the pitcher counterclockwise and then lift it off the motor base.

- 8** To remove the lid, pull up one of the side tabs, then lift off the lid. The pitcher can then be emptied.

If hot ingredients were blended, place the pitcher on a flat surface, carefully hold the pitcher handle, and remove the lid. Exercise caution when pouring ingredients to prevent possible burns.

For units that include the Double-Walled To-Go Tumbler, pour your finished blended drink into the cup and twist the Spout Lid onto the cup to take your drink on the go.

- 9** When finished, unplug the unit and release the motor base from the work surface. To release the motor base, place your hands underneath it and gently pull it toward you. Refer to page 19 for storing instructions.

USING YOUR SINGLE-SERVE CUPS

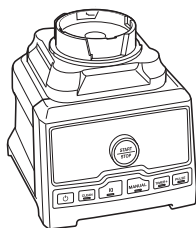
★ **IMPORTANT:** Review all warnings on pages 3–6 before proceeding.

★ **WARNING: DO NOT** blend hot ingredients in the cup. Doing so may cause excessive pressure buildup, resulting in the risk of the user being burned. Hot blending is meant for the pitcher only.

.....

NOTE: The Single-Serve Cup may not be included with your blender model. Please view the top flap of the box to see which accessories are included with your unit.

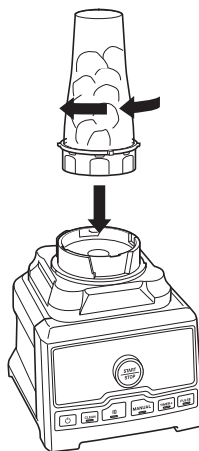
To purchase additional accessories, visit ninjaaccessories.com.



- 1** Place the unplugged motor base on a clean, dry, and level surface such as a countertop or table. Press downward on the motor base to adhere the suction cups to the work surface. Ensure the motor base is connected to power.
- 2** Add ingredients to the Single-Serve Cup. **DO NOT** add ingredients past the MAX LIQUID line on the cup.



3 Place Pro Extractor Blades® Assembly on top of cup and rotate clockwise until sealed tightly.





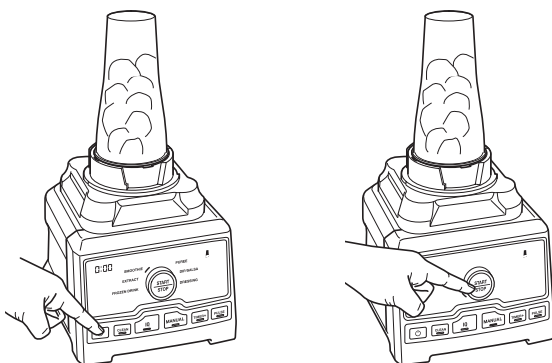
4 Turn the Single-Serve Cup upside down and install onto the motor base. Align the tabs on the cup with the slots on the base, then rotate cup clockwise until it clicks into place.

USING YOUR SINGLE-SERVE CUPS - CONT.


★ **IMPORTANT:** Review all warnings on pages 3–6 before proceeding.

★ **IMPORTANT:** As a safety feature, the timer will flash “JAR” and the motor will be disabled if the cup is not properly installed. If this happens, repeat step 4 on page 16. When the cup is properly installed, the power light will flash and the mode light will illuminate steadily, indicating the unit is ready for use.

NOTE: Press the power button  to turn the unit on. The button will flash when vessel is assembled and ready to use. Press the power button  to turn the unit off when finished.



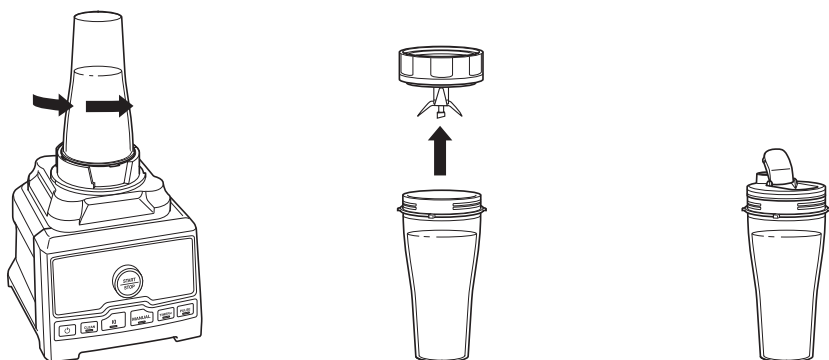
5 AUTO-iQ® MODE

To begin, press the  button. The unit will automatically default to Auto-iQ mode and the power button will flash, indicating the unit is ready to operate. To use an Auto-iQ program, turn the dial to your desired program and press START/STOP to begin. The Auto-iQ program will automatically stop when complete.

6 MANUAL MODE

To switch to Manual mode, select MANUAL. To choose a blending speed, turn the dial to the desired speed. As you turn the dial, the control panel will display the speed level in the upper left corner. Press START/STOP to begin. During blending, turn the dial clockwise to increase speed and counterclockwise to decrease speed.

When ingredients have reached the desired consistency, press the START/STOP button on the dial. Be sure to wait for the unit to come to a complete stop before removing the cup from the base.



- 7** To remove the cup from the motor base, turn the cup counterclockwise and then lift it off the motor base.
- 8** Remove the Pro Extractor Blades® Assembly by twisting it counterclockwise. Exercise care when handling the blade assembly, as the blades are sharp. **DO NOT** store blended contents with the Pro Extractor Blades Assembly attached.
- 9** To enjoy your drink on the go, place the Spout Lid onto the Single-Serve Cup and twist clockwise until firmly sealed. For storage in the cup, use only Spout Lid to cover.
- 10** Unplug the appliance when finished and release the motor base from the work surface. To release the motor base, place your hands underneath it and gently pull it toward you. Refer to page 19 for storing instructions.

CARE & MAINTENANCE

CLEANING

1 Separate all parts.

2 Hand-Washing

Wash containers, blade assemblies, lids, and tamper in warm, soapy water, using a dishwashing utensil with a handle to avoid direct contact with the blades. Exercise care when washing Pro-Extractor Blades® Assembly and pitcher, as the blade assemblies are sharp. Thoroughly rinse and air-dry all parts.

Dishwasher

The tamper and all containers, lids, and blade assemblies are dishwasher safe. It is recommended that the tamper and lids be placed on the top rack of the dishwasher. Exercise care when handling pitcher and Pro Extractor Blades assembly, as the blade assemblies are sharp.

Using Clean Mode

To run the self-cleaning program with the pitcher, first add warm water to the MAX CLEAN line and a couple drops of dishwashing soap to the pitcher. Secure the pitcher lid and lid cap in place. Select CLEAN mode, then press START/STOP to begin. The unit will shut down when the self-cleaning cycle is complete. Make sure to thoroughly rinse and air-dry the pitcher.

When using CLEAN mode for the blender cup, fill the cup halfway with warm water and add one drop of dishwashing soap.

Motor Base

Turn off the unit and unplug the motor base before cleaning. Wipe motor base with a clean, damp cloth.

Clean the control panel with a soft cloth, such as microfiber, to prevent scratching. To remove residue from the control panel, you may use an all-purpose cleaner.

NEVER directly spray the base or control panel with water or other liquids.

DO NOT use abrasive cloths/pads/brushes to clean the base or control panel, as this can dull or scratch the surface.

STORING

Store the unit upright with the lid on the pitcher.

DO NOT store blended or unblended ingredients in the Single-Serve Cup with the Pro Extractor Blades assembly attached.

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

RESETTING THE MOTOR THERMOSTAT

This unit features a unique safety system that prevents damage to the motor and drive system should you inadvertently overload the unit. If the unit is overloaded, the motor will be temporarily disabled, and the control panel will not function when modes are pressed. 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 pitcher lid. Empty the pitcher and ensure no ingredients are jamming the blade assembly.
- 4** Return the pitcher to the motor base.

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 1-877-646-5288.

ORDERING REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and attachments, please visit ninjaaccessories.com or contact Customer Service at 1-877-646-5288.

TROUBLESHOOTING GUIDE

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

Motor does not start or blade assembly does not rotate.

- Make sure the pitcher or blender cup is securely placed on motor base. If “JAR” message appears on control panel, the pitcher or cup is not installed correctly.
- The unit is turned off. Press the power button (⏻) to turn on.
- Check that the plug is securely inserted into the electrical outlet.
- Check the fuse or circuit breaker.
- The unit may have overloaded or overheated. The unit will stop and the control panel will not function when modes are pressed. Unplug and wait approximately 15 minutes before using again.

Food is chopped too fine or is too watery.

- The food has been over-processed. Use PULSE mode for controlled processing.

Food collects on lid or on the sides of the pitcher.

- The mixture is too thick. Add more liquid or use the tamper to help push the ingredients toward the blades.

You cannot 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 go to a continuous blending cycle.
- For best results, use the tamper to push the ice down toward the blades.

Motor base won't stick to counter or tabletop.

- Make sure surface and suction feet are wiped clean. Suction feet will only stick to smooth surfaces. Suction feet **WILL NOT** stick on some surfaces such as wood, tile, and non-polished finishes.
- **DO NOT** attempt to use appliance when the motor base is stuck to a surface that is not secure (cutting board, platter, plates, etc.)

You get a blinking “JAR” message.

- The container is not installed properly. For your safety, the unit will only be able to be turned on when it is properly assembled. Please refer to the assembly pages of this instruction manual for assistance.

Why can't I run the CLEAN program twice?

- CLEAN mode is intended to be used as a single cycle. The unit will lock the user out from running back-to-back CLEAN mode cycles. If container is not completely clean after the CLEAN cycle is complete, please follow hand-washing or dishwasher instructions above.

Shark | NINJA ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

The 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 1 year from the date of purchase when it is used under normal household conditions and maintained according to the requirements outlined in this instruction manual, subject to the following conditions and exclusions.

What is covered by my warranty?

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

What is not covered by my warranty?

Our Customer Service and Product Specialists are available to provide all the warranty service options available to you, including the possibility of upgrading to our VIP Warranty Service Options for select product categories.

1. Normal wear and tear of wearable parts (including all blending vessels, lids, blades and blender base) which require regular maintenance and/or replacement to ensure the proper functioning of your unit are not covered by this warranty.
2. Any unit that has been tampered with or used for commercial purposes.
3. SharkNinja will cover the cost for the customer to send the unit to us for repair or replacement. A fee of \$19.95 for return shipping costs will be charged at the time of return shipment of the repaired or replacement unit.
4. Damage caused by misuse, abuse, or negligent handling, or damage due to mishandling in transit.
5. Consequential and incidental damages.
6. Defects caused by or resulting from damages from shipping or from repairs, service, or alteration to the product or any of its parts which have been performed by a repair person not authorized by SharkNinja.
7. Products purchased, used, or operated outside of North America.

Problems with your unit/How to get service:

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, visit ninjakitchen.com for product care/maintenance self-help. Our Customer Service and Product Specialists are also available at 1-877-646-5288 to assist with product support and warranty service options.

How to initiate a warranty claim:

You can call 1-877-646-5288 to have a Customer Service specialist assist you. Please note, you must call 1-877-646-5288 to initiate a warranty claim. Return and Packing Instruction information will be provided at that time.

For Customer Service hours, visit ninjakitchen.com.

Replacement parts are available for purchase at ninjaaccessories.com. For more information about which parts are classified as wearable or non-wearable, please visit ninjakitchen.com/warranty.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also 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.

MERCI

d'avoir acheté ce mélangeur Ninja Chef^{MC}



CONSEIL : Le numéro de modèle et le numéro de série apparaissent sur l'étiquette de code QR à l'arrière de l'appareil, derrière le bloc moteur.

ENREGISTREZ VOTRE ACHAT



registeryourninja.com



1 877 646-5288



Numérisez le code QR avec votre appareil mobile.

INDIQUEZ LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSOUS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat (conservez le reçu) : _____

Magasin où l'appareil a été acheté : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension électrique : 120 V, 60 Hz

Watts : 1500 W

VEUILLEZ LIRE LE PRÉSENT MODE D'EMPLOI SOIGNEUSEMENT ET LE CONSERVER À TITRE INFORMATIF.

Ces instructions ont été conçues pour vous aider à bien comprendre le fonctionnement de votre nouveau mélangeur Ninja Chef.

Pour toute question, veuillez communiquer avec le Service à la clientèle au 1-877-646-5288.

TABLE DES MATIÈRES

Importantes consignes de sécurité	25
Apprendre à connaître votre mélangeur Ninja Chef^{MC}	29
Caractéristiques	31
Avant la première utilisation	32
Comment utiliser le pichet de 72 oz	33
Comment utiliser les gobelets du mélangeur haute vitesse	37
Soins et entretien	41
Nettoyage41
Rangement41
Réinitialisation du thermostat du moteur41
Commande de pièces de rechange41
Guide de dépannage	42
Garantie	43

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LES LIRE ATTENTIVEMENT AVANT L'UTILISATION • POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de blessure, d'incendie, de décharge électrique ou de dommages matériels, des mesures de sécurité de base doivent TOUJOURS être respectées, comme les avertissements numérotés ci-dessous et les instructions qui les suivent.

- 1** Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et ses accessoires.
- 2** Respectez attentivement tous les avertissements et toutes les instructions. Cet appareil comporte des raccordements électriques et des pièces amovibles pouvant exposer l'utilisateur à certains risques.
- 3** Le pichet Precision Edge inclut des lames Precision Edge. Manipulez **TOUJOURS** le pichet avec soin quand vous le nettoyez. Si vous entrez en contact avec le jeu de lames, vous risquez de subir des lacérations.
- 4** Prenez votre temps et faites preuve de prudence pendant le déballage et l'installation de l'appareil. Cet appareil contient des lames tranchantes qui peuvent causer des blessures en cas de mauvaise manipulation.
- 5** Faites l'inventaire de tout le contenu pour vous assurer que vous avez toutes les pièces nécessaires pour faire fonctionner votre appareil correctement et en toute sécurité.
- 6** Soyez **TOUJOURS** prudent lorsque vous manipulez le jeu de lames Pro Extractor®. Les lames sont tranchantes. Saisissez le jeu de lames Pro Extractor Blades **UNIQUEMENT** par le bord extérieur de la base du jeu de lames. Ne pas faire preuve de prudence lors de la manipulation du jeu de lames se traduira par un risque de lacération.
- 7** Débranchez l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou de démonter des pièces ainsi qu'avant le nettoyage. Pour le débrancher, saisissez le corps de la fiche et retirez celle-ci de la prise électrique. **NE LE DÉBRANCHEZ JAMAIS** l'appareil en tirant sur le cordon souple.
- 8** Pour vous protéger contre les décharges électriques, **NE DÉBRANCHEZ PAS** l'appareil de la prise électrique pendant qu'il fonctionne. Éteignez d'abord l'appareil avant de le débrancher.
- 9** Avant la première utilisation, lavez toutes les pièces qui peuvent entrer en contact avec les aliments. Suivez les instructions de lavage fournies dans ce guide d'utilisation.
- 10** Pour éviter le risque de décharge électrique, **NE SUBMERGEZ PAS** l'appareil ou ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec tout type de liquide.
- 11** **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à l'extérieur. Il est conçu pour un usage domestique intérieur uniquement.
- 12** Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche sera insérée dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas entièrement dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'insère toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. **NE MODIFIEZ PAS** la prise d'aucune façon.

- 13 N'UTILISEZ PAS** un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, un appareil qui a subi une défaillance ou un appareil qui a été échappé ou endommagé de quelque façon que ce soit. Des renseignements importants figurent sur les brochures de la fiche de cet appareil. L'ensemble du cordon d'alimentation **NE PEUT** être remplacé. S'il est endommagé, veuillez communiquer avec SharkNinja LLC pour la réparation.
- 14 ON NE DOIT PAS** utiliser de rallonges avec cet appareil.
- 15 NE PERMETTEZ PAS** aux jeunes enfants d'utiliser l'appareil ou de s'en servir comme jouet. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé en présence d'enfants.
- 16** Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles soient supervisées ou aient été instruites concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- 17** Avant chaque utilisation, inspectez les jeux de lames afin de déterminer s'ils sont endommagés. Si une lame est tordue ou que vous soupçonnez des dommages, communiquez avec SharkNinja pour organiser le remplacement.
- 18 NE TENTEZ PAS** d'aiguiser les lames.
- 19 NE LAISSEZ PAS** le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir ou encore entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris les cuisinières et d'autres appareils chauffants.
- 20** Utilisez **TOUJOURS** l'appareil sur une surface plane et sèche.
- 21** Gardez les mains, les cheveux et les vêtements hors du pichet et du gobelet mince du High-Speed Blender lors du remplissage et du fonctionnement.
- 22** Utilisez **SEULEMENT** les accessoires qui sont fournis avec le produit ou qui sont recommandés par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par SharkNinja peut causer des incendies, des décharges électriques ou des blessures.

SUITE À LA PAGE 5

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LES LIRE ATTENTIVEMENT AVANT L'UTILISATION • POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de blessure, d'incendie, de décharge électrique ou de dommages matériels, des mesures de sécurité de base doivent TOUJOURS être respectées, comme les avertissements numérotés ci-dessous et les instructions qui les suivent.

- 23** Pendant le fonctionnement et la manipulation de l'appareil, évitez tout contact avec des pièces mobiles.
- 24 N'UTILISEZ PAS** l'appareil avec un pichet ou un gobelet vide.
- 25** Lorsque vous mélangez des liquides ou des ingrédients congelés, froids ou à la température ambiante, **NE REMPLISSEZ PAS** le pichet au-delà de la ligne MAX LIQUID (niveau maximal du liquide).
- 26 NE METTEZ PAS** au four micro-ondes les pichets ou les accessoires fournis avec l'appareil.
- 27** Avant l'utilisation, assurez-vous que tous les ustensiles sont enlevés du pichet et du gobelet. Omettre de retirer des ustensiles peut mener au bris du contenant et potentiellement causer des blessures et des dommages matériels.
- 28** Faites **TOUJOURS** fonctionner le mélangeur avec le couvercle et le bouchon bien en place. Le bouchon doit être retiré seulement quand vous ajoutez des ingrédients et quand vous utilisez le pilon. **NE RETIREZ JAMAIS** le bouchon pendant que vous mélangez des liquides chauds.
- 29** Veuillez garder les mains et les ustensiles hors du pichet et du gobelet quand vous mélangez afin de réduire le risque de vous blesser grièvement ou d'endommager le mélangeur. Lorsque le mélangeur est en marche, le **SEUL** ustensile que vous pouvez utiliser est le pilon inclus. Lorsque le mélangeur **N'EST PAS** en marche, vous pouvez utiliser un grattoir.
- 30 NE MÉLANGEZ PAS** des ingrédients chauds ou liquides dans le gobelet du mélangeur. Cela pourrait entraîner une accumulation de pression excessive, ce qui présente un risque de brûlure pour l'utilisateur. Utilisez seulement le pichet pour mélanger les ingrédients chauds.
- 31** Pour que de fines gouttelettes ou la vapeur qui s'échappe ne vous ébouillantent, **NE MÉLANGEZ PAS** des liquides ou des ingrédients chauds ou tièdes au-delà de la ligne de remplissage MAX HOT LIQUID (NIVEAU MAXIMAL DES LIQUIDES CHAUDS). Les liquides ou ingrédients au-delà de la ligne de remplissage MAX HOT LIQUID doivent être à la température ambiante ou moins pour être traités. mélangez **TOUJOURS** les ingrédients ou liquides chauds en mode Soup (soupe).
- 32** Pour éviter de vous ébouillanter, ne faites **JAMAIS** fonctionner l'appareil sans que le couvercle et le bouchon soient en place quand vous mélangez des liquides chauds. **N'UTILISEZ PAS** le pilon quand vous mélangez des liquides chauds. Gardez vos mains et toute peau exposée à distance du bouchon pendant que vous mélangez des ingrédients chauds pour éviter que la vapeur qui s'échappe vous brûle. Si vous ne gardez pas le bouchon en place quand vous mélangez des liquides chauds, vous risquez de vous ébouillanter.
- 33** Manipulez le pichet avec soin quand vous mélangez des ingrédients chauds, le couvercle, le bouchon et les bords du pichet pouvant devenir chauds au toucher. Quand vous déplacez le pichet, utilisez la poignée. Au besoin, tenez le bord inférieur du pichet aux fins de stabilisation.

- 34** Si jamais le pichet du mélangeur devenait tiède au toucher ou laissait échapper de la vapeur ou évacuait pendant que vous mélangez des ingrédients, arrêtez immédiatement ce que vous faites et éteignez l'appareil.
- 35 N'EFFECTUEZ PAS** de broyage avec les gobelets du mélangeur et le jeu de lames Pro Extractor®.
- 36** Retirez le jeu de lames Pro Extractor du gobelet du mélangeur après avoir mélangé les ingrédients. **N'ENTREPOSEZ PAS** les ingrédients avant ou après les avoir mélangés dans le gobelet fixé au jeu de lames. Certains aliments peuvent contenir des ingrédients actifs ou libérer des gaz qui prendront de l'expansion s'ils sont laissés dans un récipient fermé, entraînant une accumulation excessive de pression qui peut poser un risque de blessure. Utilisez seulement le couvercle à bec verseur pour couvrir les ingrédients à entreposer dans le gobelet.
- 37 NE POSEZ JAMAIS** un jeu de lames sur le bloc moteur sans l'avoir d'abord fixé au contenant et au couvercle correspondants.
- 38** La lumière clignotante indique que l'appareil est prêt à être utilisé. Évitez tout contact avec les lames ou les pièces mobiles.
- 39 NE TENTEZ PAS** de contourner le mécanisme de verrouillage. Assurez-vous que le pichet et le couvercle sont correctement installés avant l'utilisation.
- 40 N'EXPOSEZ PAS** le pichet, le gobelet, le jeu de lames et les accessoires à des changements extrêmes de température. Ils pourraient subir des dommages.
- 41 NE LAISSEZ JAMAIS** l'appareil en marche sans surveillance.
- 42** Si vous découvrez des ingrédients non mélangés qui collent aux parois du pichet, utilisez le pilon inclus, couvercle verrouillé sur le pichet, pour déloger les ingrédients pendant que l'appareil fonctionne. Si vous n'utilisez pas le pilon, mettez l'appareil hors circuit, retirez le couvercle et utilisez une spatule pour déloger les ingrédients. **N'INSÉRER JAMAIS** vos mains dans le pichet, car vous pourriez toucher une des lames et subir une lacération.
- 43 NE TENTEZ PAS** de retirer le pichet, le couvercle ou le gobelet tandis que le moteur et le jeu de lames tournent encore. Laissez l'appareil s'arrêter complètement avant de retirer le pichet, le couvercle ou le gobelet.
- 44** Si l'appareil surchauffe, un thermocontacteur s'active, désactivant temporairement le moteur, et le panneau de commande ne fonctionnera pas lorsque vous appuierez sur les modes. Pour le réinitialiser, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 15 minutes avant de l'utiliser de nouveau.
- 45** La puissance maximale nominale en watts de cet appareil est basée sur la configuration des lames et du pichet Precision Edge. D'autres configurations peuvent tirer moins de puissance ou de courant.
- 46 NE PULVÉRISEZ PAS** d'eau ou de tout autre liquide la base de moteur ou l'écran.
- 47** Arrêtez l'appareil et débranchez le bloc moteur avant le nettoyage.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE MÉLANGEUR NINJA CHEF^{MC}

BIENVENUE!

Félicitations pour votre achat. Utilisez ce guide d'utilisation pour en apprendre davantage sur les fonctionnalités fantastiques de votre mélangeur Ninja Chef. De l'assemblage à l'utilisation, en passant par l'entretien, vous trouverez tous les renseignements que vous cherchez ici.

.....

Plusieurs accessoires sont compatibles avec cette série de mélangeurs.

REMARQUE : Le rabat de la boîte présente les accessoires inclus avec ce modèle.

Visitez le ninjaaccessories.com pour acheter notre jeu de gobelets minces du mélangeur haute vitesse ou le gobelet à emporter à double paroi pour pouvoir mélanger des boissons et les emporter avec vous.

Si vous avez des questions, des préoccupations ou des commentaires, nous serions ravis de les entendre. Appelez-nous au 1-877-646-5288 ou visitez le ninjakitchen.com.

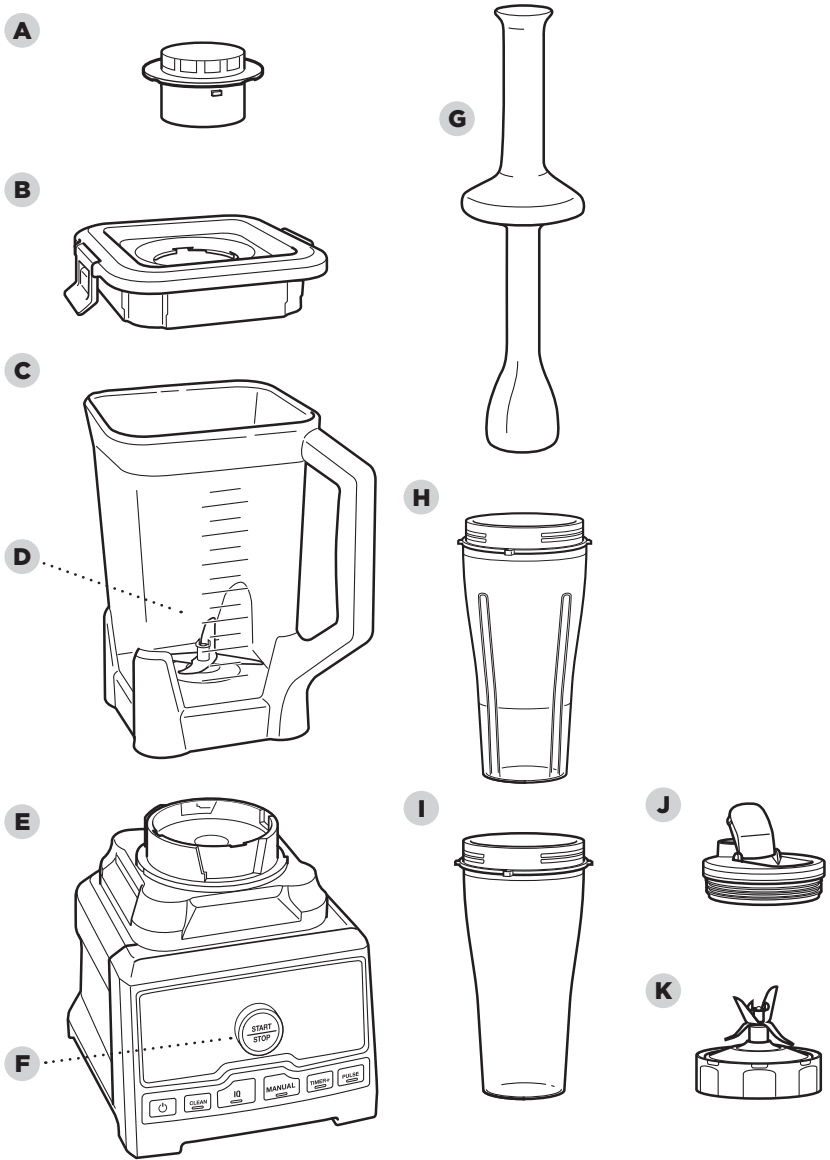
* Capacité liquide maximale de 64 oz

UNITÉ PRINCIPALE

- A** Bouchon du couvercle
- B** Couvercle du pichet
- C** Pichet de 72 oz
- D** Lames Precision Edge
- E** Bloc moteur
- F** Bouton d'activation
- G** Pilon

ACCESSOIRES DISPONIBLES

- H** Gobelet à emporter à double paroi de 24 oz
- I** Gobelet à portion individuelle de 24 oz
- J** Couvercle avec bec verseur
- K** Jeu de lames Pro Extractor^{MD}

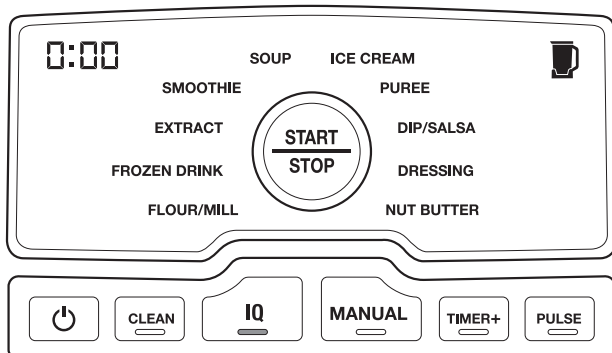


CARACTÉRISTIQUES

- ★ **IMPORTANT :** Examinez tous les avertissements des pages 25 à 28 avant de poursuivre.

LE SAVIEZ-VOUS?

- Tous les couvercles et contenants sont sans BPA.
- Les lames, contenants et couvercles vont au lave-vaisselle.



MODES :

CLEAN

Pour exécuter le programme d'autonettoyage, ajoutez d'abord de l'eau tiède jusqu'à la ligne CLEAN (nettoyage), ainsi que quelques gouttes de détergent à vaisselle. Sélectionnez le mode CLEAN, puis appuyez sur START/STOP pour commencer. L'unité s'arrêtera quand le cycle de nettoyage sera terminé. Après quoi, rincez et laissez sécher le pichet complètement.

IQ

Ces dix programmes pré-établis offrent une série unique de pulsations, de pauses et de mélanges qui vous évitent de devoir deviner comment préparer vos repas et boissons. Les changements de vitesse et les pauses visent à donner des résultats uniformes et délicieux à tout coup. Vous n'avez qu'à appuyer sur un bouton.

MANUAL

Le bouton d'activation vous permet de contrôler totalement la vitesse de mélange. En tournant le bouton d'activation pendant que vous êtes en mode MANUAL (manuel), vous pouvez faire varier la vitesse de mélange entre 1 (la plus lente) et 10 (la plus rapide).

TIMER+

Utilisez le mode TIMER+ pour régler un compte à rebours. Sélectionnez TIMER+ et réglez le temps de mélange; chaque fois que vous appuyez sur le bouton TIMER+, le compte à rebours augmente de 10 secondes. Définissez la vitesse en tournant le bouton à la configuration désirée. Appuyez sur START/STOP (démarrer/arrêter) pour activer l'unité. Lorsque le chronométrage prendra fin, le mélange s'arrêtera automatiquement.

PULSE

Sélectionnez PULSE (pulsations) et tournez le bouton d'activation jusqu'à la vitesse désirée. Appuyez sur le bouton START/STOP rapidement pour qu'il y ait des pulsations. L'unité ne mélange que lorsque vous appuyez sur le bouton.

PROGRAMMES AUTO-IQ :

FLOUR/MILL, FROZEN DRINK, EXTRACT, SMOOTHIE, SOUP*, ICE CREAM, PUREE, DIP/SALSA, DRESSING, NUT BUTTER.

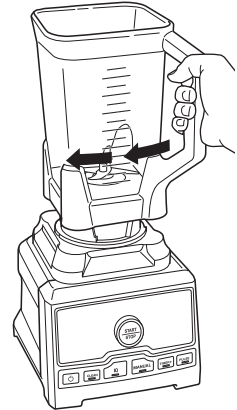
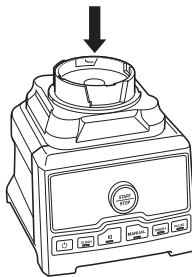
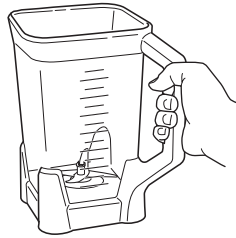
*Mélangez la soupe dans le pichet à partir d'ingrédients chauds.

- 1** Retirez tous les matériaux d'emballage de l'unité. Faites attention quand vous manipulez le pichet. Le jeu de lames est tranchant.
- 2** S'il est inclus avec votre modèle, manipulez le jeu de lames Pro Extractor^{MD} en le tenant par le contour extérieur de la base du jeu de lames.
- 3** Lavez les contenants, les couvercles, les jeux de lames et le pilon dans de l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'une brosse à vaisselle avec une poignée afin d'éviter le contact direct avec les lames. Le pichet et le gobelet à portion individuelle peuvent se nettoyer eux-mêmes dans le cadre du cycle d'autonettoyage (voir les instructions à la page 41). Manipulez le jeu de lames avec précaution quand vous le nettoyez, car les lames sont tranchantes.
- 4** Rincez à fond toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air.
- 5** Tous les accessoires vont au lave-vaisselle. Nous vous recommandons de placer les couvercles et le pilon dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
- 6** Essuyez le bloc moteur avec un chiffon propre et humide.

COMMENT UTILISER LE PICHET DE 72 OZ

★ **IMPORTANT :** Examinez tous les avertissements des pages 25 à 28 avant de poursuivre.

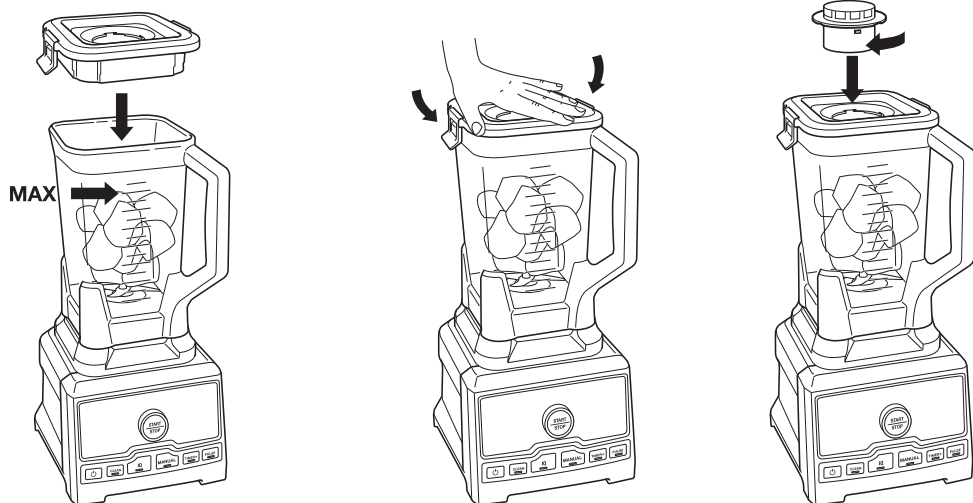
IMPORTANT : Vous devez mélanger les ingrédients chauds dans le pichet et **NON** dans le gobelet.



💡 **CONSEIL :** Pour en savoir davantage sur les programmes de l'appareil, référez-vous à la page 31.

💡 **CONSEIL :** Utilisez le bouchon pour ajouter aisément de l'huile pour émulsionner les vinaigrettes. Ajoutez la quantité d'huile désirée dans le bouchon, puis versez-la dans le pichet par le trou dans le couvercle. Remettez le bouchon en place une fois que vous avez terminé.

- 1** Branchez le bloc moteur et placez-le sur une surface plane, propre et sèche comme un comptoir ou une table. Pressez le bloc moteur vers le bas pour fixer les ventouses sur la surface de travail. Assurez-vous que le bloc moteur est connecté à une source d'alimentation.
- 2** Déposez le pichet sur le bloc moteur. Le pichet peut être installé dans deux orientations différentes. La poignée peut être placée du côté droit ou à l'avant du bloc moteur. Le pichet doit être orienté de sorte que les symboles LOCK soient visibles sur le bloc moteur. Puis, faites tourner le pichet dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un déclic vous indiquant qu'il est bien en place.



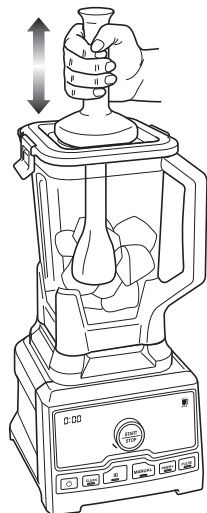
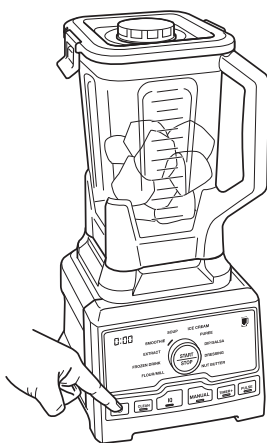
3 Mettez les ingrédients dans le pichet, en vous assurant qu'ils ne dépassent pas la ligne MAX LIQUID (niveau maximal du liquide) sur la paroi du pichet. Lors du mélange de tout ingrédient à la température ambiante, froid ou congelé, comme des boissons ou des boissons fouettées, NE dépassez PAS la ligne MAX LIQUID sur la paroi du pichet. Quand vous mélangez des ingrédients chauds, tels que soupes et sauces, ne dépassez JAMAIS la ligne MAX HOT LIQUID.

4 Placez le couvercle sur le pichet, appuyez ensuite fermement pour vous assurer que toutes les pinces latérales sur le couvercle se sont entièrement refermées sur le bord du pichet. Insérez le bouchon dans le couvercle et tournez dans le sens horaire pour le verrouiller. Quand l'appareil est branché et que le pichet est enclenché correctement dans le bloc moteur, l'appareil peut être allumé.

COMMENT UTILISER LE PICHET DE 72 OZ - SUITE

★ **IMPORTANT** : Examinez tous les avertissements des pages 25 à 28 avant de poursuivre.

★ **IMPORTANT** : Aux fins de sécurité, si le pichet n'est pas installé correctement, le message « JAR » s'affiche sur le tableau de commande. Dans ce cas, répétez l'étape 2 à la page 33. Lorsque le pichet est installé correctement, le voyant d'alimentation clignote et le voyant de mode reste allumé, vous signalant que l'appareil est prêt à être utilisé.



💡 **CONSEIL** : S'il y a des ingrédients non mélangés qui collent au pichet, retirez le bouchon et insérez le pilon dans le trou dans le couvercle. Utilisez le pilon pour rapprocher les ingrédients des lames. Quand il est utilisé comme il se doit, le pilon n'entre pas en contact avec les lames. Retirez le pilon quand vous avez terminé et remettez le bouchon en place.

REMARQUE : Appuyez sur le bouton d'alimentation « ⏻ » pour mettre en marche l'appareil. Le bouton clignotera lorsque le contenant est assemblé et prêt à être utilisé. Appuyez sur le bouton d'alimentation « ⏻ » pour éteindre l'appareil.

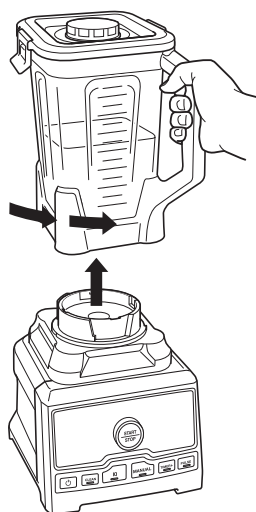
5 MODE AUTO-iQ^{MD}

D'abord, appuyez sur le bouton d'alimentation « ⏻ ». Auto-iQ est le mode pré-établi de l'appareil et le bouton d'alimentation clignote, indiquant que l'appareil est prêt à fonctionner. Pour utiliser le programme Auto-iQ, tournez le bouton jusqu'au programme désiré et appuyez sur START/STOP. Le programme Auto-iQ s'arrêtera automatiquement une fois terminé.

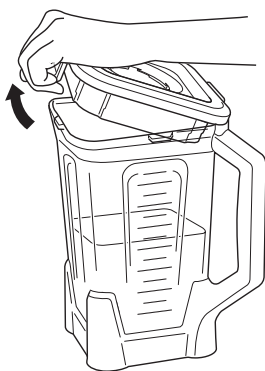
6 MODE MANUAL

Pour passer en mode manuel, sélectionnez MANUAL. Pour choisir une vitesse de mélange, faites tourner le bouton jusqu'à la vitesse désirée. Pendant que vous faites tourner le bouton, le niveau de vitesse s'affiche dans le coin supérieur gauche du panneau de commande. Appuyez sur START/STOP pour démarrer. Durant le mélange, faites tourner le bouton dans le sens horaire pour augmenter la vitesse et dans le sens antihoraire pour réduire la vitesse.

Si vous le souhaitez, ou si les ingrédients ne se mélangent pas adéquatement, utilisez le pilon pour aider à rapprocher les ingrédients des lames. Quand les ingrédients sont de la consistance désirée, appuyez sur le bouton START/STOP sur le bouton. Assurez-vous d'attendre que l'appareil se soit complètement arrêté avant de retirer le pichet de la base ou de retirer le couvercle du pichet.



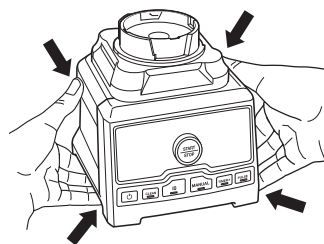
- 7** Pour retirer le pichet du bloc moteur, tournez le pichet dans le sens antihoraire et enlevez-le ensuite du bloc moteur en le soulevant.



- 8** Pour retirer le couvercle, tirez sur les languettes latérales et soulevez le couvercle. Le pichet peut ensuite être vidé.

Si vous avez mélangé des ingrédients chauds, placez le pichet sur une surface plane, tenez la poignée du pichet avec soin et retirez le couvercle. Faites attention quand vous versez les ingrédients pour éviter les brûlures.

Pour les appareils avec lesquels le gobelet à double paroi est inclus, versez la boisson mélangée terminée dedans et fermez-le au moyen du couvercle à bec verseur pour apporter votre boisson avec vous.



- 9** Quand vous avez terminé, débranchez l'unité et retirez le bloc moteur de la surface de travail. Pour retirer le bloc moteur, placez vos mains au-dessous et tirez-le doucement vers vous. Consultez la page 41 pour les instructions de rangement.

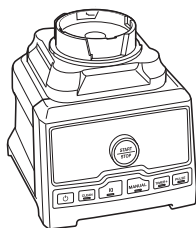
COMMENT UTILISER LES GOBELETS DU MÉLANGEUR HAUTE VITESSE

★ **IMPORTANT :** Examinez tous les avertissements des pages 25 à 28 avant de poursuivre.

★ **AVERTISSEMENT : NE MÉLANGEZ PAS** des ingrédients chauds dans le gobelet. Cela pourrait entraîner une accumulation de pression excessive, ce qui présente un risque de brûlure pour l'utilisateur. Seul le pichet doit servir à mélanger des ingrédients chauds.

.....
REMARQUE : Il se peut qu'il n'y ait aucun gobelet mince d'inclus avec votre modèle du mélangeur haute vitesse. Veuillez consulter le rabat de la boîte pour connaître les accessoires que compte votre unité.

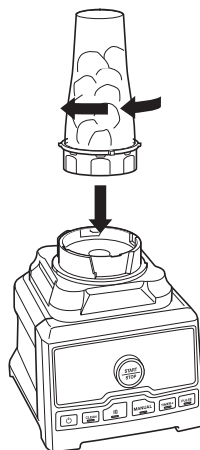
Pour acheter d'autres accessoires, visitez l'adresse suivante : ninjaccessories.com.



- 1** Placez le bloc moteur débranché sur une surface plane, propre et sèche comme un comptoir ou une table. Pressez le bloc moteur vers le bas pour fixer les ventouses sur la surface de travail. Assurez-vous que le bloc moteur est connecté à une source d'alimentation.
- 2** Ajoutez des ingrédients au gobelet à portion individuelle. N'ajoutez PAS d'ingrédients au-delà de la ligne MAX LIQUID sur le gobelet.



- 3** Placez le jeu de lames Pro Extractor^{MD} sur le gobelet et faites-le tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit fermé hermétiquement.

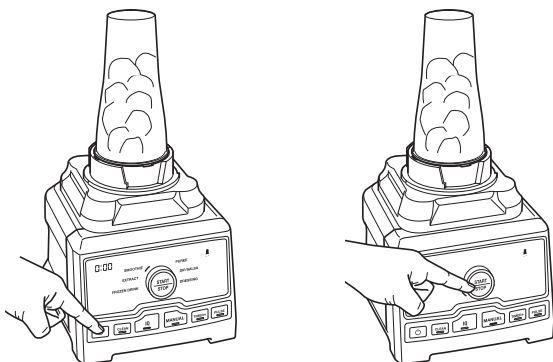


- 4** Renversez le gobelet à portion individuelle et installez-le sur la base du bloc moteur. Alignez les languettes du gobelet avec les fentes de la base, puis faites tourner le gobelet dans le sens horaire jusqu'à ce que vous entendiez un déclic vous indiquant qu'il est bien en place.

COMMENT UTILISER LES GOBELETS MINCES DU MÉLANGEUR HAUTE VITESSE - SUITE

★ **IMPORTANT :**
Examinez tous les avertissements des pages 25 à 28 avant de poursuivre.

★ **IMPORTANT :** Par mesure de sécurité, la minuterie affiche « JAR » et le moteur ne fonctionne pas si le gobelet n'est pas installé correctement. Dans ce cas, répétez l'étape 4 à la page 38. Lorsque le gobelet est installé correctement, le voyant d'alimentation clignote et le voyant de mode reste allumé, vous signalant que l'appareil est prêt à être utilisé.



.....
REMARQUE : Appuyez sur le bouton d'alimentation « ⏻ » pour mettre en marche l'appareil. Le bouton clignotera lorsque le contenant est assemblé et prêt à être utilisé. Appuyez sur le bouton d'alimentation « ⏻ » pour éteindre l'appareil.

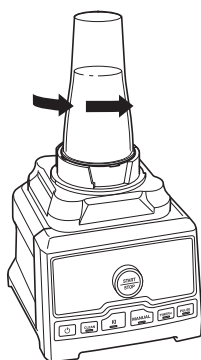
5 MODE AUTO-iQ^{MD}

D'abord, appuyez sur le bouton d'alimentation « ⏻ ». Auto-iQ est le mode pré-établi de l'appareil et le bouton d'alimentation clignote, indiquant que l'appareil est prêt à fonctionner. Pour utiliser le programme Auto-iQ, tournez le bouton jusqu'au programme désiré et appuyez sur START/STOP. Le programme Auto-iQ s'arrêtera automatiquement une fois terminé.

6 MODE MANUAL

Pour passer en mode manuel, sélectionnez MANUAL. Pour choisir une vitesse de mélange, faites tourner le bouton jusqu'à la vitesse désirée. Pendant que vous faites tourner le bouton, le niveau de vitesse s'affiche dans le coin supérieur gauche du panneau de commande. Appuyez sur START/STOP pour démarrer. Durant le mélange, faites tourner le bouton dans le sens horaire pour augmenter la vitesse et dans le sens antihoraire pour réduire la vitesse.

Quand les ingrédients sont de la consistance désirée, appuyez sur le bouton START/STOP sur le bouton. Assurez-vous d'attendre que l'unité se soit complètement arrêtée avant de retirer le gobelet de la base.



- 7** Pour retirer le gobelet du bloc moteur, tournez le gobelet dans le sens antihoraire, puis soulevez-le du socle-moteur.



- 8** Retirez le jeu de lames Pro Extractor® en tournant le couvercle dans le sens antihoraire. Manipulez le jeu de lames avec précaution, car les lames sont tranchantes. N'entreposez PAS les mélanges avec le jeu de lames Pro Extractor fixé.



- 9** Pour une boisson à emporter, placez le couvercle à bec verseur sur le gobelet à portion individuelle et faites-le tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit fermé hermétiquement. Utilisez seulement le couvercle à bec verseur pour couvrir aux fins d'entreposage dans le gobelet.
- 10** Débranchez l'appareil lorsque vous avez fini de vous en servir et retirez le bloc moteur de la surface de travail. Pour retirer le bloc moteur, placez vos mains au-dessous et tirez-le doucement vers vous. Consultez la page 41 pour les instructions de rangement.

NETTOYAGE

1 Séparez toutes les pièces.

2 Lavage à la main

Lavez les contenants, les jeux de lames, les couvercles et le pilon dans de l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'une brosse à vaisselle avec une poignée afin d'éviter le contact direct avec les lames. Soyez prudent lorsque vous nettoyez le jeu de lames Pro-Extractor® et le pichet. Les jeux de lames sont tranchants. Rincez à fond toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air.

Lave-vaisselle

Le pilon et tous les contenants, couvercles et jeux de lames peuvent être mis au lave-vaisselle. Nous vous recommandons de placer le pilon et les couvercles dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Soyez prudent lorsque vous manipulez le pichet et le jeu de lames Pro-Extractor. Les jeux de lames sont tranchants.

Comment utiliser le mode Clean

Pour exécuter le programme d'autonettoyage avec le pichet, ajoutez d'abord de l'eau tiède jusqu'à la ligne MAX CLEAN, ainsi que quelques gouttes de détergent à vaisselle. Fixez le couvercle et le bouchon. Sélectionnez le mode CLEAN, puis appuyez sur START/STOP pour commencer. L'appareil s'arrêtera quand le cycle d'autonettoyage sera terminé. Assurez-vous de bien rincer le pichet et de le laisser sécher à l'air.

Lorsque vous utilisez le mode CLEAN pour nettoyer le gobelet du mélangeur, remplissez ce dernier à moitié avec de l'eau tiède et ajoutez une goutte de détergent à vaisselle.

Bloc moteur

Arrêtez l'appareil et débranchez le bloc moteur avant le nettoyage. Essuyez le bloc moteur avec un chiffon propre et humide.

Nettoyez le panneau de commande avec un chiffon doux, comme de la microfibre, afin de prévenir les égratignures. Pour éliminer les résidus déposés sur le panneau de commande, vous pouvez utiliser un nettoyant tout usage.

Ne vaporisez **JAMAIS** directement de l'eau ou d'autres liquides sur la base ou le panneau de commande.

N'UTILISEZ PAS de chiffons/tampons/brosses abrasifs pour nettoyer la base ou le panneau de commande. Ils peuvent abîmer ou égratigner la surface.

RANGEMENT

Rangez l'unité debout, couvercle sur le pichet.

NE RANGEZ PAS les ingrédients avant ou après le mélange dans le gobelet à portion individuelle avec le jeu de lames Pro Extractor fixé.

N'EMPLIEZ PAS d'articles sur les contenants. Rangez tous les accessoires restants aux côtés de l'appareil ou dans une armoire où ils ne seront pas endommagés et ne poseront pas de danger.

RÉINITIALISATION DU THERMOSTAT DU MOTEUR

Cet appareil est doté d'un système de sécurité unique protégeant le moteur et le système d'entraînement en cas de surcharge par inadvertance. Si l'appareil est surchargé, le moteur est désactivé temporairement et le panneau de commande ne fonctionne pas quand vous appuyez sur les modes. Dans ce cas, suivez la procédure de réinitialisation ci-dessous.

- 1** Débranchez l'appareil de la prise électrique.
- 2** Laissez l'appareil refroidir pendant environ 15 minutes.
- 3** Retirez le couvercle du pichet. Videz le pichet et assurez-vous qu'aucun ingrédient n'est coincé dans le jeu de lames.
- 4** Remettez le pichet sur le bloc moteur.

IMPORTANT : Assurez-vous que les capacités maximales ne sont pas dépassées. C'est la cause la plus fréquente de surcharge de l'appareil.

Si l'appareil a besoin d'être réparé, veuillez communiquer avec le Service à la clientèle en composant le 1-877-646-5288.

COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, veuillez visiter le ninjaaccessories.com ou communiquer avec le Service à la clientèle au 1-877-646-5288.

GUIDE DE DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT : Pour réduire les risques d'électrocution et de mise en marche involontaire, éteignez et débranchez l'appareil avant tout dépannage.

Le moteur ne démarre pas ou le jeu de lames ne tourne pas.

- Assurez-vous que le pichet ou le gobelet du mélangeur est correctement placé sur le bloc moteur. Si le message « JAR » s'affiche sur le panneau de commande, le pichet ou le gobelet n'est pas installé correctement.
- L'appareil est éteint. Appuyez sur le bouton d'alimentation (b) pour le mettre en marche.
- Vérifiez que la fiche est insérée dans la prise électrique de manière sécuritaire.
- Inspectez le fusible ou le disjoncteur.
- Il se peut que l'unité soit surchargée ou surchauffe. L'appareil s'arrête et le panneau de commande ne fonctionne pas quand vous appuyez sur les modes. Débranchez l'appareil et attendez environ 15 minutes avant de vous en servir de nouveau.

Les aliments sont hachés trop finement ou sont trop liquides.

- Les aliments ont été transformés trop longtemps. Utilisez le mode PULSE pour mieux contrôler la transformation.

Des aliments s'accumulent sur le couvercle ou sur les parois du pichet.

- Le mélange est trop épais. Ajoutez plus de liquide ou utilisez le pilon pour aider à rapprocher les ingrédients des lames.

Les glaçons ne se transforment pas en neige.

- **N'UTILISEZ PAS** la glace qui a été laissée à la température de la pièce pendant un certain temps ou qui a commencé à fondre. Utilisez de la glace provenant directement du congélateur.
- Commencez par quelques impulsions, puis passez à un cycle de mélange continu.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez le pilon pour rapprocher les glaçons des lames.

Le bloc moteur ne colle pas au comptoir ou à la table.

- Assurez-vous que la surface et les ventouses sont propres. Les ventouses n'adhèrent qu'aux surfaces lisses. Les ventouses **N'ADHÉRERONT PAS** à certaines surfaces telles que le bois, les tuiles et les finitions non polies.
- **NE TENTEZ PAS** d'utiliser l'appareil lorsque le bloc moteur est fixé à une surface non sécuritaire (planche à découper, plateau, plaques, etc.).

Le message « JAR » clignote.

- Le contenant n'est pas installé correctement. Pour votre sécurité, l'appareil ne s'activera que lorsqu'il est correctement assemblé. Veuillez consulter les pages d'assemblage de ce guide d'utilisation pour obtenir de l'assistance.

Pourquoi ne puis-je exécuter le programme de NETTOYAGE deux fois?

- Le mode CLEAN est prévu comme cycle à exécution unique. L'appareil empêche l'utilisateur d'exécuter deux cycles du mode CLEAN l'un après l'autre. Si le contenant n'est pas tout à fait propre après que le cycle de NETTOYAGE a été exécuté, exécutez les instructions pour le lavage à la main ou au lave-vaisselle.

REMARQUES

La garantie limitée d'un an s'applique aux achats effectués auprès de détaillants autorisés de SharkNinja Operating LLC. La garantie s'applique uniquement au premier propriétaire et au produit original et n'est pas transférable.

SharkNinja garantit ce produit contre toute défectuosité de matériau ou de main-d'œuvre pour une période de 1 an à compter de la date d'achat, dans le cadre d'un usage domestique normal et si le produit est entretenu conformément aux exigences décrites dans ce guide d'utilisation, sujet aux conditions, aux exclusions et aux exceptions ci-dessous.

Que couvre ma garantie?

1. L'appareil d'origine ou les composants inusables considérés comme défectueux, à la seule discrétion de SharkNinja, seront réparés ou remplacés pour 1 an à compter de la date d'achat initiale.
2. Dans les rares cas où un appareil est remplacé, la garantie prendra fin six mois après la date de réception de l'appareil de remplacement ou le reste de la période de garantie existante, selon la période la plus longue. Si l'appareil est remplacé, SharkNinja se réserve le droit de le remplacer par un appareil de valeur égale ou supérieure.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par ma garantie?

Nos spécialistes de produits et du Service à la clientèle sont à votre disposition pour vous fournir toutes les options du service de la garantie offertes, y compris la possibilité de l'améliorer et de choisir nos options de garantie de service VIP disponibles pour certaines catégories de produits.

1. L'usure normale des pièces d'usure (y compris tous les contenants de mélange, les couvercles, les lames et la base du mélangeur) qui nécessitent un entretien ou un remplacement périodique afin d'assurer le bon fonctionnement de votre appareil n'est pas couverte par cette garantie.
2. La garantie ne s'applique pas aux appareils utilisés de façon abusive ou à des fins commerciales.
3. SharkNinja assumera les frais de retour de l'appareil à nos centres par le consommateur en vue de la réparation ou du remplacement de l'appareil. Un montant de 19,95 \$ pour les frais de retour de l'appareil sera facturé au moment de l'expédition de l'appareil réparé ou remplacé.
4. Dommages causés par une mauvaise utilisation, des abus, de la négligence lors de la manipulation ou dommages causés par une mauvaise manipulation pendant le transport.
5. Dommages indirects et accessoires.
6. Défectuosités causées par ou découlant de dommages lors de l'expédition ou des réparations, d'un entretien ou d'une modification du produit ou de toute pièce de celui-ci, effectués par un réparateur non autorisé par SharkNinja.
7. Produits achetés ou utilisés à l'extérieur de l'Amérique du Nord.

Problèmes avec l'appareil et réparations sous garantie :

Si votre appareil ne fonctionne pas comme il le devrait lors d'un usage domestique normal pendant la période de garantie, visitez le www.ninjakitchen.com pour obtenir de l'information sur les soins et l'entretien du produit que vous pouvez effectuer vous-même. Pour obtenir de l'assistance avec les options du service de la garantie ou avec le produit, veuillez appeler notre Service à la clientèle et nos spécialistes de produits au 1-877-646-5288.

Comment présenter une demande de service sous garantie :

Vous pouvez composer le 1-877-646-5288 pour demander l'aide d'un spécialiste du Service à la clientèle. Veuillez noter que vous devez composer le 1-877-646-5288 pour présenter une demande de service sous garantie. Les directives d'emballage et de retour de l'appareil vous seront fournies à ce moment-là.

Pour connaître les heures d'ouverture du Service à la clientèle, visitez le ninjakitchen.com.

Vous pouvez faire l'achat de pièces de rechange en visitant le ninjakitchen.com. Pour obtenir plus de renseignements sur ce qui est qualifié de pièces d'usure ou de pièces inusables, veuillez visiter le ninjakitchen.com/warranty.

Cette garantie vous confère des droits juridiques particuliers selon la loi; vous pouvez aussi bénéficier d'autres droits qui varient d'une province ou d'un État à l'autre.

Certains États américains ou certaines provinces canadiennes n'acceptent pas l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects; ce qui fait que cette disposition ne s'appliquerait peut-être pas.

GRACIAS

por comprar la licuadora Ninja Chef™



CONSEJO: Encontrará el número de modelo y de serie en la etiqueta del código QR, ubicada detrás de la base del motor.

REGISTRE SU COMPRA



registeryourninja.com



1-877-646-5288



Escanee el código QR con un dispositivo móvil

REGISTRE ESTA INFORMACIÓN

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra (conservé el recibo): _____

Tienda de compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 120 V, 60 Hz

Vatios: 1500 Vatios

LEA ESTAS INSTRUCCIONES DETENIDAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA REFERENCIA FUTURA.

Estas instrucciones están diseñadas para ayudarle a entender por completo el funcionamiento de su nueva licuadora Ninja Chef.

Si tiene alguna pregunta, llame a nuestra línea de Servicio al Cliente al 1-877-646-5288.

ÍNDICE

Instrucciones importantes de seguridad	47
Nociones básicas sobre su licuadora Ninja Chef™	51
Funciones	53
Antes del primer uso	54
Cómo usar la jarra de 2.1 l (72 oz)	55
Cómo usar los vasos de una sola porción	59
Cuidado y mantenimiento	63
Limpieza	63
Almacenamiento	63
Cómo reiniciar el termostato del motor	63
Cómo solicitar piezas de repuesto	63
Guía de solución de problemas	64
Garantía	66

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA ESTAS INSTRUCCIONES DETENIDAMENTE ANTES DE USAR • PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de lesiones, incendio, descargas eléctricas o daños materiales, SIEMPRE se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, lo que incluye las siguientes advertencias numeradas y las instrucciones posteriores.

- 1** Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato y sus accesorios.
- 2** Observe y siga con cuidado todas las advertencias e instrucciones. Esta unidad contiene conexiones eléctricas y piezas móviles que presentan un riesgo potencial para el usuario.
- 3** **SIEMPRE** manipule la jarra con cuidado al limpiarla. El contacto con la unidad de cuchillas resultará en riesgo de cortarse.
- 4** Tómese el tiempo necesario y tenga cuidado durante el desempaque y la instalación del aparato. Este aparato contiene cuchillas afiladas que pueden provocar lesiones si se manipulan de forma incorrecta.
- 5** Haga un inventario de todo el contenido para asegurarse de que tiene todas las piezas necesarias para que el aparato funcione de manera adecuada y segura.
- 6** **SIEMPRE** tenga cuidado al manipular la unidad Pro Extractor Blades®. Las cuchillas son filosas. Sujete la unidad Pro Extractor Blades **SOLO** desde el perímetro exterior de la base de la unidad de cuchillas. Si no se tiene cuidado al manipular la unidad de cuchillas, correrá el riesgo de cortarse.
- 7** Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no se vaya a usar, antes de ensamblar o desensamblar las piezas, y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, sujete el cuerpo del enchufe y sáquelo del tomacorriente. **NUNCA** lo desenchufe sujetando el cable flexible y tirando de él.
- 8** Para protegerse contra descargas eléctricas, **NO** desenchufe del tomacorriente mientras la unidad esté funcionando. Apague primero la unidad antes de desenchufarla.
- 9** Antes del primer uso, lave todas las piezas que estén en contacto con alimentos. Siga las instrucciones de lavado que se describen en este manual de instrucciones.
- 10** A fin de protegerse del peligro de descargas eléctricas, **NO** sumerja el aparato ni permita que el cable de alimentación entre en contacto con ningún tipo de líquido.
- 11** **NO** use este aparato en exteriores. Está diseñado de forma exclusiva para uso doméstico en interiores.
- 12** Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, este enchufe calzarán en un tomacorriente polarizado solo de una manera. Si el enchufe no calza por completo en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aun así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. **NO** modifique el enchufe de ninguna manera.

- 13 NO** opere ningún aparato cuyo cable o enchufe estén dañados ni después de que el aparato haya tenido fallas, se haya caído o dañado de alguna manera. Este aparato incluye información importante sobre el enchufe. El cable de alimentación **NO** puede reemplazarse. Si se daña, comuníquese con SharkNinja LLC para realizar la reparación.
- 14 NO** use cables de extensión con este aparato.
- 15 NO** permita que los niños pequeños operen este aparato ni que lo usen como un juguete. Se necesita una supervisión estricta cuando cualquier aparato se use cerca de los niños.
- 16** Este aparato no está diseñado para que lo usen personas (incluidos niños) 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 supervisión o instrucciones relacionadas con el uso del aparato.
- 17** Antes de cada uso, inspeccione las unidades de cuchillas en busca de daños. Si una cuchilla está doblada o se sospecha que tiene daños, comuníquese con SharkNinja para solicitar un repuesto.
- 18 NO** intente afilar las cuchillas.
- 19 NO** permita que el cable quede colgando del borde de mesas o mesadas ni que entre en contacto con superficies calientes, lo que incluye estufas y otros aparatos que se calientan.
- 20 SIEMPRE** utilice el aparato sobre una superficie seca y nivelada.
- 21** Mantenga las manos, el cabello y la ropa lejos de la jarra y el vaso de una sola porción al momento de llenarlos y hacer funcionar el aparato.
- 22 SOLO** use los aditamentos y accesorios que se proporcionan con el producto o que están recomendados por SharkNinja. El uso de aditamentos no recomendados o vendidos por SharkNinja puede dar lugar a incendios, descargas eléctricas o lesiones.

CONTINÚA EN LA PÁGINA 49

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA ESTAS INSTRUCCIONES DETENIDAMENTE ANTES DE USAR LA LICUADORA • PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de lesiones, incendio, descargas eléctricas o daños materiales, SIEMPRE se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, lo que incluye las siguientes advertencias numeradas y las instrucciones posteriores.

- 23** Durante el funcionamiento y el manejo del aparato, evite el contacto con las piezas en movimiento.
- 24 NO** haga funcionar el aparato con una jarra o un vaso vacío.
- 25** Al licuar líquidos o ingredientes que están congelados, fríos o a temperatura ambiente, **NO** llene la jarra más allá de la línea MAX LIQUID (nivel máximo de líquido).
- 26 NO** coloque la jarra o los accesorios que se incluyen con el aparato en el horno de microondas.
- 27** Antes de operar el aparato, asegúrese de que todos los utensilios hayan sido retirados de la jarra y el vaso. Si no retira los utensilios de los recipientes, puede que estos se rompan, lo que podría provocar lesiones personales y daños materiales.
- 28 SIEMPRE** haga funcionar la licuadora con la tapa y el tapón de la tapa colocados firmemente en su lugar. El tapón de la tapa se deberá quitar solo al agregar los ingredientes y al usar el apisonador. **NUNCA** retire la tapa al licuar líquidos calientes.
- 29** Al licuar, mantenga las manos y los utensilios fuera de la jarra y vaso para reducir el riesgo de que las personas sufran lesiones graves o la licuadora se dañe. Mientras funciona la licuadora, el **ÚNICO** utensilio que se puede usar es el apisonador que se incluye. Se puede utilizar una espátula, pero únicamente cuando la licuadora **NO** se encuentre en funcionamiento.
- 30 NO** debe licuar ingredientes o líquidos calientes en el vaso de la licuadora. El hacerlo podría causar una acumulación excesiva de presión y un riesgo de quemaduras para el usuario. Solo se puede utilizar la jarra para licuar ingredientes calientes.
- 31** Para evitar el riesgo de quemarse con el vapor que salpica o se escapa, **NO** debe licuar líquidos o ingredientes calientes o tibios por encima de la línea de llenado máximo de LÍQUIDOS CALIENTES. Para su procesamiento, los líquidos o ingredientes por encima de la línea de llenado máximo DE LÍQUIDOS CALIENTES deben estar a temperatura ambiente o más fríos. **SIEMPRE** debe licuar los ingredientes o líquidos calientes usando el modo Soup (sopa).
- 32** Para evitar el riesgo de quemaduras, al licuar líquidos calientes **NUNCA** utilice el aparato sin colocar la tapa y el tapón de la tapa de la jarra. **NO** use el apisonador al licuar líquidos calientes. Mantenga las manos y la piel expuesta lejos de la tapa al licuar ingredientes calientes para evitar posibles quemaduras del escape de vapor. Si no se mantiene la tapa colocada al licuar líquidos calientes, puede dar lugar a riesgo de quemaduras.
- 33** Manipule la jarra con cuidado al licuar los ingredientes calientes, ya que la tapa, el tapón de la tapa y los lados de la jarra pueden estar calientes. Al mover la jarra, utilice el mango para trasladarla. Si es necesario, sostenga el fondo de la jarra para estabilizarla.

- 34** Si en algún momento el vaso de la licuadora se calienta, o emite vapores o se ventila al licuar, deje de licuar los ingredientes de inmediato y apague la unidad.
- 35 NO** realice operaciones de molido con los vasos Nutri Ninja® y la unidad Pro Extractor Blades®.
- 36** Retire la unidad de cuchillas Pro Extractor Blades del vaso al terminar de licuar. **NO** guarde ingredientes en el vaso antes o después de licuarlos con las cuchillas instaladas. Algunos alimentos pueden contener ingredientes activos o liberar gases que se expandirán si se dejan en un recipiente hermético, lo que producirá una acumulación excesiva de presión que puede representar un riesgo de lesiones. Para guardar alimentos en el vaso, use solo la tapa con pico para cubrirlos.
- 37 NUNCA** coloque la unidad de cuchillas sobre la base del motor sin antes conectarla al recipiente correspondiente con tapa.
- 38** La luz que parpadea indica que la unidad está lista para ser usada. Evite todo contacto con las cuchillas o partes móviles.
- 39 NO** intente forzar el mecanismo de trabado. Asegúrese de que la jarra y la tapa estén instalados de manera correcta antes de operar el aparato.
- 40 NO** exponga la jarra, el vaso, la unidad de cuchillas y los accesorios a cambios extremos de temperatura. Podrían sufrir daños.
- 41 NUNCA** deje el aparato sin supervisión cuando se encuentre en uso.
- 42** Si encuentra ingredientes no mezclados pegados a los lados de la jarra, use el apisonador que se incluye, con la tapa bloqueada en la jarra, para desalojar los ingredientes cuando la unidad esté funcionando. Si no usa el apisonador, detenga el aparato, quite la tapa y use una espátula para retirar los ingredientes. **NUNCA** meta las manos en la jarra, ya que podría tocar una de las cuchillas y cortarse.
- 43 NO** trate de retirar la jarra, la tapa de la jarra o el vaso de la base del motor mientras la unidad de cuchillas aún están girando. Deje que el aparato se detenga completamente antes de retirar la jarra, la tapa de la jarra o el vaso.
- 44** Si el aparato se sobrecalienta, se activará un interruptor térmico que desactivará temporalmente el motor y el panel de control no funcionará cuando se presionen los modos. Para reiniciarlo, desenchufe el aparato y déjelo enfriar durante, aproximadamente, 15 minutos antes de volver a utilizarlo.
- 45** La potencia nominal máxima en vatios de este aparato se basa en la configuración de la unidad de cuchillas Precision Edge Blades y la jarra. Otras configuraciones pueden consumir menos potencia o corriente.
- 46 NO** pulverice la base o la pantalla táctil con agua u otros líquidos.
- 47** Apague el aparato y desenchufe la base del motor antes de realizar la limpieza.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

NOCIONES BÁSICAS SOBRE SU LICUADORA NINJA CHEF™

¡BIENVENIDO!

Felicitaciones por su compra. Use este manual de instrucciones para conocer las excelentes características de su licuadora Ninja Chef Series. Desde el ensamblaje hasta el uso y el mantenimiento, encontrará todo aquí.

.....

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

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

Visite ninjaaccessories.com para comprar nuestro kit de vaso de una sola porción o el vaso de doble pared para sacar con tapa con pico, para que pueda licuar bebidas y llevarlas en cualquier lugar.

Si tiene alguna pregunta, inquietud o comentario, nos encantaría conocerlos. Llámenos al 1-877-646-5288 o visite ninjakitchen.com.

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

UNIDAD PRINCIPAL

- A** Tapón de la tapa
- B** Tapa de la jarra
- C** Jarra* de 2,1 l (72 oz).
- D** Cuchillas Precision Edge
- E** Base del motor
- F** Perilla de activación
- G** Apisonador

ACCESORIOS DISPONIBLES

- H** Vaso de doble pared para sacar de 0,71 l (24 oz)
- I** Vaso de una sola porción de 0,71 l (24 oz)
- J** Tapa con pico
- K** Unidad de cuchillas Pro Extractor Blades®

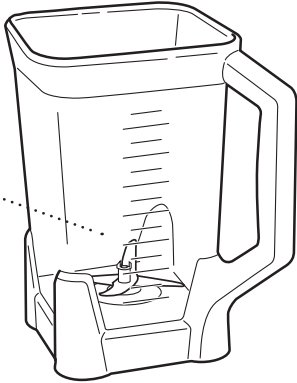
A



B

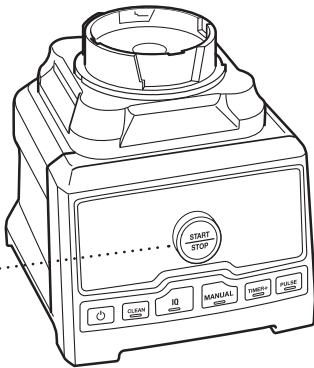


C



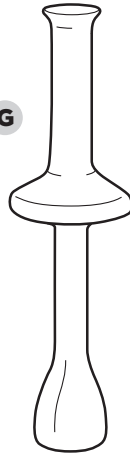
D

E

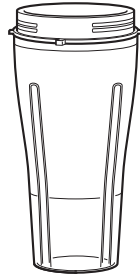


F

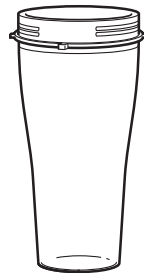
G



H



I



J



K

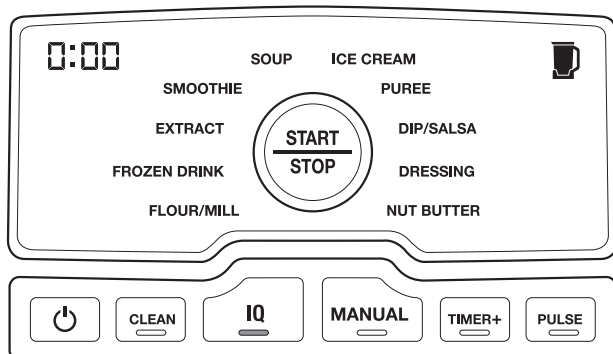


FUNCIONES

- ★ **IMPORTANTE:** Revise todas las advertencias de las páginas 47 a 50 antes de continuar.

¿SABÍA QUE...?

- Todos los recipientes y tapas están libres de bisfenol A (BPA).
- Nuestras cuchillas, recipientes y tapas son aptos para lavaplatos.



MODOS:

CLEAN

(Limpiar) para ejecutar el programa de autolimpieza, primero agregue agua tibia a la línea CLEAN y un par de gotas de jabón lavavajillas a la jarra. Seleccione el modo CLEAN (limpiar), luego presione START/STOP para comenzar. La unidad se apagará cuando finalice el ciclo de limpieza. Una vez terminado, enjuague bien y seque al aire la jarra.

iQ

Estos 10 programas preestablecidos combinan un conjunto único de patrones de pulsación, pausa y licuado para eliminar la incertidumbre de la preparación de comidas y bebidas. Los cambios de velocidad y pausas están diseñados para proporcionar resultados consistentes y deliciosos cada vez con solo tocar un botón.

MANUAL

La perilla de activación le brinda control total sobre la velocidad de licuado. Girar la perilla mientras está en el modo MANUAL, puede variar la velocidad de licuado de 1 (más lenta) a 10 (más alta).

TIMER+

Utilice el modo TIMER+ para establecer un temporizador de cuenta regresiva. Seleccione TIMER+ y añada el tiempo de licuado en intervalos de 10 segundos presionando repetidamente el botón TIMER+. Ajuste la velocidad girando la perilla al ajuste deseado. Pulse START/STOP para activar la unidad. El licuado se detendrá automáticamente cuando finalice la cuenta regresiva.

PULSE

Seleccione PULSE y gire la perilla hasta la velocidad deseada. Presione el botón START/STOP en activaciones cortas para pulsar. La unidad licuará solo al presionar el botón.

AUTO-iQ PROGRAMAS:

FLOUR/MILL, FROZEN DRINK, EXTRACT, SMOOTHIE, SOUP*, ICE CREAM, PUREE, DIP/SALSA, DRESSING, NUT BUTTER.

*La sopa debe licuarse en la jarra a partir de ingredientes calientes.

- 1** Retire todos los materiales de empaque del aparato. Tenga cuidado al manipular la jarra, ya que la unidad de cuchillas inferior es afilada.
- 2** Si se incluye en su modelo, manipule la unidad Pro Extractor Blades® sujetándola por el perímetro exterior de la base de la unidad de cuchillas.
- 3** Lave los recipientes, las tapas y las unidades de cuchillas y el apisonador en agua tibia con jabón con un utensilio para lavar platos con mango a fin de evitar el contacto directo con las cuchillas. La jarra y el vaso de una sola porción se pueden limpiar automáticamente ejecutando el ciclo de autolimpieza (consulte las instrucciones en la página 63). Tenga cuidado cuando manipule las unidades de cuchillas, pues estas son filosas.
- 4** Enjuague por completo y seque todas las piezas al aire.
- 5** Todos los aditamentos son aptos para lavaplatos. Se recomienda colocar las tapas y el apisonador en la bandeja superior del lavaplatos.
- 6** Limpie la base del motor con un paño limpio y húmedo.

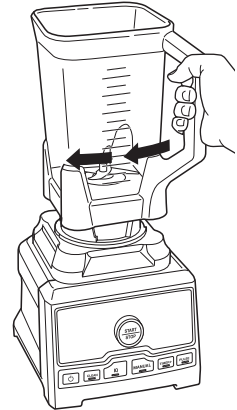
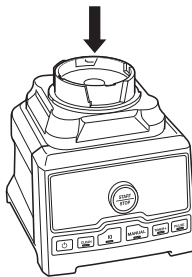
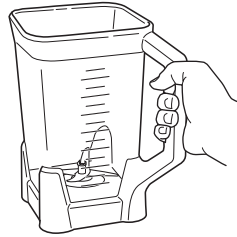
CÓMO USAR LA JARRA DE 2.1 L (72 OZ)

★ **IMPORTANTE:** Revise todas las advertencias de las páginas 47 a 50 antes de continuar.

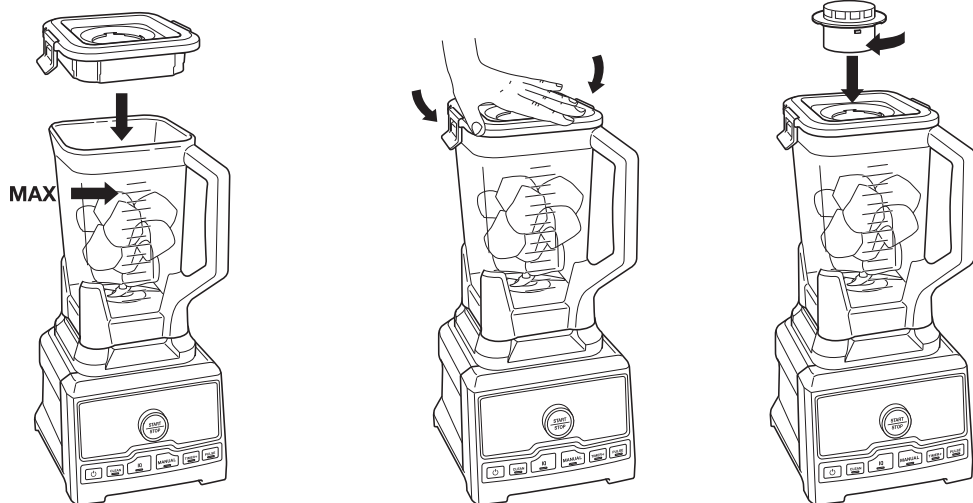
IMPORTANTE: Los ingredientes calientes están destinados solo para el licuado en la jarra, **NO** en el vaso.

💡 **CONSEJO:** Para conocer más acerca de los programas de la unidad, consulte la página 53.

💡 **CONSEJO:** Utilice el tapón de la tapa para agregar aceite fácilmente para emulsionar aderezos. Agregue la medida de aceite deseada a la tapa, y luego viértala en la jarra a través del agujero en la tapa. Reemplace la tapa cuando termine.



- 1 Enchufe la base del motor y colóquela en una superficie nivelada, limpia y seca, como una encimera o una mesa. Presione la base del motor hacia abajo para adherir las ventosas a la superficie de trabajo. Asegúrese de que la base del motor esté conectada a la electricidad.
- 2 Baje la jarra hasta la base del motor. La jarra puede instalarse con dos orientaciones diferentes. El mango puede alinearse tanto en el lado derecho como en el frente de la base del motor. La jarra debe estar orientada para que los símbolos LOCK sean visibles en la base del motor. Después, rote la jarra en el sentido de las manecillas del reloj hasta que quede trabada en su lugar con un clic.



3 Agregue los ingredientes a la jarra y asegúrese de que no superen la línea de MAX LIQUID (MÁXIMO) en el lado de la jarra. Al licuar cualquier ingrediente a temperatura ambiente, frío o congelado, como bebidas o batidos, NO exceda la línea MAX LIQUID en el lado de la jarra. Cuando licúe ingredientes calientes, como sopas y salsas, NUNCA exceda la línea MAX HOT LIQUID.

4 Coloque la tapa en la jarra y luego presione firmemente, asegurándose de que ambos clips laterales en la tapa encajen completamente en el labio de la jarra. Inserte el tapón de la tapa en la tapa y gírela en sentido horario para trabarla. Cuando la unidad está conectada a la corriente eléctrica y la jarra está correctamente trabada en la base del motor, la unidad está lista para ser encendida.

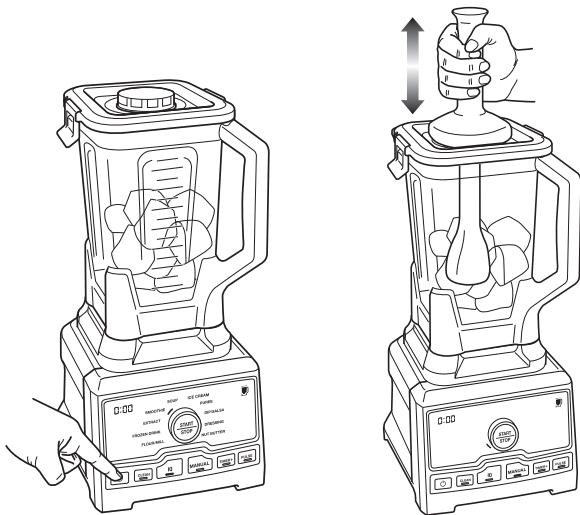
CÓMO USAR LA JARRA PRECISION EDGE - CONT.

★ **IMPORTANTE:** Revise todas las advertencias de las páginas 47 a 50 antes de continuar.

★ **IMPORTANTE:** Como característica de seguridad, si la jarra no está instalada correctamente, aparecerá un mensaje “JAR” parpadeante en el panel de control. Si sucede esto, repita el paso 2 de la página 55. Cuando la jarra esté instalada en forma adecuada, la luz de encendido parpadeará y quedará fija, lo que indica que el aparato está listo para utilizarse.

💡 **CONSEJO:** Si los ingredientes no licuados se pegan a la jarra, retire el tapón de la tapa e inserte el apisonador a través del orificio de la tapa. Use un manipulador para empujar los ingredientes más cerca de las cuchillas. Cuando se usa correctamente, el apisonador no entrará en contacto con las cuchillas. Retire el apisonador cuando termine y vuelva a colocar el tapón de la tapa.

NOTA: Presione el botón “⏻” (encendido) para encender la unidad. El botón comenzará a parpadear cuando el recipiente esté ensamblado y listo para utilizar. Presione el botón “⏻” (encendido) para apagar la unidad cuando haya terminado.



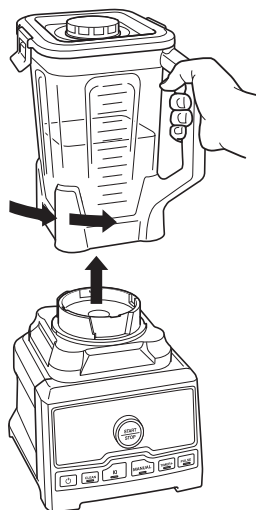
5 MODO AUTO-iQ®

Para comenzar, presione el botón de encendido “⏻”. La unidad cambiará automáticamente al modo Auto-iQ y el botón de encendido parpadeará, indicando que la unidad está lista para funcionar. Para utilizar un programa de Auto-iQ, gire la perilla hasta el programa deseado y presione START/STOP para comenzar. El programa Auto-iQ se detendrá automáticamente cuando esté completo.

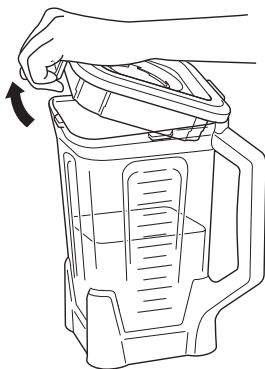
6 MODO MANUAL

Para cambiar al modo Manual, seleccione MANUAL. Para elegir una velocidad de licuado, gire la perilla hasta la velocidad deseada. Al girar la perilla, el panel de control mostrará el nivel de velocidad en la esquina superior izquierda. Pulse START/STOP para comenzar. Durante el licuado, gire la perilla en sentido horario para aumentar la velocidad y en sentido contrario a las agujas del reloj para disminuir la velocidad.

Si lo desea, o si los ingredientes no se están licuando correctamente, use el apisonador para ayudar a empujar los ingredientes hacia las cuchillas. Cuando los ingredientes hayan alcanzado la consistencia deseada, presione el botón START/STOP en la perilla. Asegúrese de esperar a que la unidad se detenga completamente antes de retirar la jarra de la base o la tapa de la jarra.



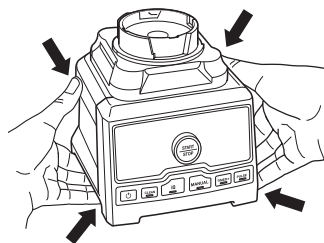
- 7** Para retirar la jarra de la base del motor, gire la jarra en sentido contrario a las agujas del reloj y luego levántela para quitarla de la base del motor.



- 8** Para quitar la tapa, levante una de las lengüetas laterales y levante la tapa. Luego, puede vaciarse la jarra.

Si se licuaron ingredientes calientes, coloque la jarra sobre una superficie plana, sujete cuidadosamente la manija de la jarra y retire la tapa. Tenga cuidado al verter los ingredientes para evitar posibles quemaduras.

Para las unidades que incluyen el vaso de doble pared para sacar, vierta su bebida licuada terminada en el vaso y gire la tapa con pico en el vaso para tomar su bebida al paso.



- 9** Desenchufe el aparato cuando termine y libere la base del motor de la superficie de trabajo. Para liberar la base del motor, coloque las manos por debajo y tire de ella suavemente hacia usted. Consulte la página 63 para ver las instrucciones de almacenamiento.

CÓMO USAR LOS VASOS DE UNA SOLA PORCIÓN

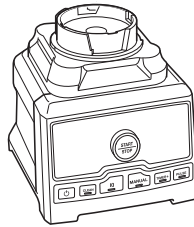
★ **IMPORTANTE:** Revise todas las advertencias de las páginas 47 a 50 antes de continuar.

★ **ADVERTENCIA: NO** debe licuar ingredientes calientes en el vaso. Hacerlo podría causar una acumulación excesiva de presión y un riesgo de quemaduras para el usuario. Licuar en caliente solo hacerse en la jarra.

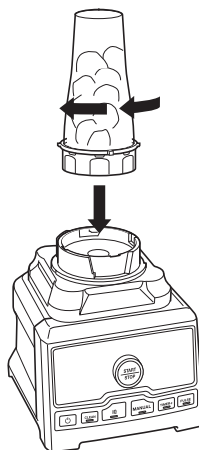
.....

NOTA: Es posible que el Vaso de una sola porción no esté incluido en el modelo de su licuadora. Por favor, vea la pestaña superior de la caja para ver qué accesorios están incluidos con su unidad.

Para comprar accesorios adicionales, visite ninjaaccessories.com.



- 1** Coloque la base del motor desenchufada en una superficie nivelada, limpia y seca, como una encimera o una mesa. Presione la base del motor hacia abajo para adherir las ventosas a la superficie de trabajo. Asegúrese de que la base del motor esté conectada a la electricidad.
- 2** Agregue ingredientes en el Vaso de una sola porción. **NO** agregue ingredientes más arriba de la línea de MAX LIQUID (nivel máximo de líquido) del vaso.

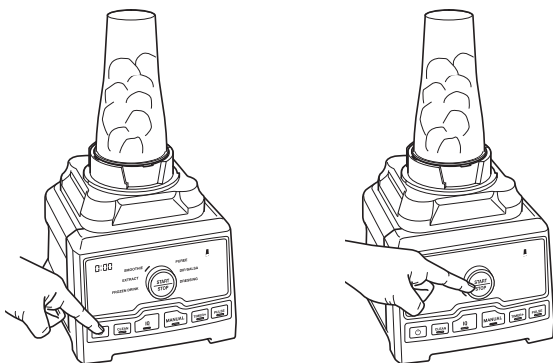


- 3** Coloque las cuchillas Pro Extractor Blades® en la parte superior del vaso y gírelas en sentido horario hasta que queden bien selladas.
- 4** Invierta el vaso de una sola porción e instálelo en la base del motor. Alinee las lengüetas del vaso con las ranuras de la base; luego, gírelo en sentido horario hasta que haga clic en su lugar.

CÓMO USAR LOS VASOS DE UNA SOLA PORCIÓN - CONT.

★ **IMPORTANTE:** Revise todas las advertencias de las páginas 47 a 50 antes de continuar.

★ **IMPORTANTE:** Como función de seguridad, si la jarra y la tapa no se instalaron de forma adecuada, el temporizador mostrará "JAR" y el motor se desactivará. Si sucede esto, repita el paso 4 de la página 60. Cuando el vaso esté instalada correctamente, la luz de encendido parpadeará y la luz de modo se iluminará de manera constante, indicando que la unidad está lista para su uso.



.....
NOTA: Presione el botón "ϕ" (encendido) para encender la unidad. El botón comenzará a parpadear cuando el recipiente esté ensamblado y listo para utilizar. Presione el botón "ϕ" (encendido) para apagar la unidad cuando haya terminado.

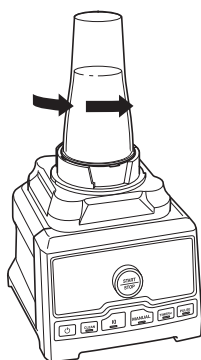
5 MODO AUTO-iQ®

Para comenzar, presione el botón de encendido "ϕ". La unidad cambiará automáticamente al modo Auto-iQ y el botón de encendido parpadeará, indicando que la unidad está lista para funcionar. Para utilizar un programa de Auto-iQ, gire la perilla al programa deseado y presione START/STOP para comenzar. El programa Auto-iQ se detendrá automáticamente al finalizar.

6 MODO MANUAL

Para cambiar al modo Manual, seleccione MANUAL. Para elegir una velocidad de licuado, gire la perilla hasta la velocidad deseada. Al girar la perilla, el panel de control mostrará el nivel de velocidad en la esquina superior izquierda. Pulse START/STOP para comenzar. Durante el licuado, gire la perilla en sentido horario para aumentar la velocidad y en sentido contrario a las agujas del reloj para disminuir la velocidad.

Cuando los ingredientes hayan alcanzado la consistencia deseada, presione el botón START/STOP en la perilla. Asegúrese de esperar a que la unidad se detenga completamente antes de retirar el vaso de la base.



- 7** Para retirar el vaso de la base del motor, gire el vaso en sentido contrario a las agujas del reloj y luego levántelo para quitarlo de la base del motor.
- 8** Gire la tapa de la unidad Pro Extractor Blade® en sentido contrario a las agujas del reloj. Tenga cuidado cuando manipule las unidades de cuchillas, pues estas son filosas. NO guarde ningún contenido licuado con la unidad de cuchillas Pro Extractor Blades puesta.
- 9** Para disfrutar su bebida al paso, coloque la tapa con pico en el vaso de una sola porción y gírela en sentido horario hasta sellarla de forma ajustada. Para guardar alimentos en el vaso, use solo la tapa con pico para cubrirlos.
- 10** Desenchufe el aparato cuando termine y libere la base del motor de la superficie de trabajo. Para liberar la base del motor, coloque las manos por debajo y tire de ella suavemente hacia usted. Consulte la página 63 para ver las instrucciones de almacenamiento.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA

1 Separe todas las piezas.

2 Lavado a mano

Lave los recipientes, las tapas, el apisonador y las unidades de cuchillas en agua tibia con jabón con un utensilio para lavar platos con mango a fin de evitar el contacto directo con las cuchillas. Tenga cuidado al lavar las cuchillas Pro-Extractor Blades® y la jarra, ya que las unidades de cuchillas son filosas. Enjuague por completo y seque todas las piezas al aire.

Lavaplatos

El apisonador y todos los recipientes, las tapas y las unidades de cuchillas son aptos para lavaplatos. Se recomienda colocar el apisonador y las tapas en la bandeja superior del lavaplatos. Tenga cuidado cuando manipule la jarra y las unidades de cuchillas Pro Extractor, ya que las unidades de cuchillas son filosas.

Cómo usar el modo de limpieza

Para ejecutar el programa de autolimpieza con la jarra, primero añada agua tibia a la línea MAX CLEAN y un par de gotas de jabón lavavajillas a la jarra. Asegure la tapa de la jarra y el tapón de la tapa en su lugar. Seleccione el modo CLEAN, luego presione START/STOP para comenzar. La unidad se apagará cuando se complete el ciclo de autolimpieza. Asegúrese de enjuagar bien y secar al aire la jarra.

Cuando use el modo CLEAN para el vaso de la licuadora, llene el vaso a la mitad con agua tibia y agregue una gota de jabón para lavar platos.

Base del motor

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.

Limpie la pantalla táctil con un paño suave, que puede ser de microfibra, para evitar rayarla. Para eliminar los residuos de la pantalla táctil, puede utilizar un limpiador multiuso.

NUNCA rocíe directamente la base o el panel de control con agua u otros líquidos.

NO utilice paños/almojadillas/cepillos abrasivos para limpiar la base o la pantalla táctil, ya que esto puede mellar o rayar la superficie.

ALMACENAMIENTO

Almacene la unidad en posición vertical con la tapa en la jarra.

NO almacene ingredientes licuados o sin licuar en el Vaso de una sola porción con la unidad de cuchillas Pro Extractor Blades puesta.

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

CÓMO REINICIAR EL TERMOSTATO DEL 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 está sobrecargada, el motor se desactivará temporalmente y el panel de control no funcionará al presionar los modos. 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 de la jarra. Vacíe la jarra y asegúrese de que no haya ingredientes que obstruyan la unidad de cuchillas.
- 4** Vuelva a colocar la jarra en la base del motor.

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 Servicio al Cliente llamando al 1-877-646-5288.

CÓMO SOLICITAR PIEZAS DE REPUESTO

Para solicitar piezas y aditamentos adicionales, visite ninjaccessories.com o comuníquese con nuestro Servicio al cliente al 1-877-646-5288.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠ ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de descargas y de operación accidental, apague y desenchufe la unidad antes de resolver el problema.

El motor no arranca o la unidad de cuchillas no rota.

- Asegúrese de que la jarra o el vaso esté firmemente colocado sobre la base del motor. Si aparece el mensaje “JAR” en el panel de control, la jarra o el vaso no está instalado correctamente.
- La unidad está apagada. Presione el botón de encendido (Ⓛ) para encenderlo.
- Verifique que el enchufe esté firmemente introducido en el tomacorriente.
- Verifique el fusible o el disyuntor.
- La unidad puede haberse sobrecargado o sobrecalentado. La unidad se detendrá y el panel de control no funcionará al presionar los modos. Desenchufe y espere, aproximadamente, 15 minutos antes de volver a utilizarla.

El picado de los alimentos es demasiado fino o aguado.

- El alimento se ha procesado en exceso. Utilice el botón PULSE (PULSO) para procesar en forma controlada.

El alimento se acumula en la tapa o a los lados de la jarra.

- El licuado es demasiado espeso. Añada más líquido o use el apisonador para ayudar a empujar los ingredientes hacia las cuchillas.

No pueden hacerse 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, continúe con un ciclo de licuado continuo.
- Para obtener mejores resultados, use el apisonador para empujar el hielo hacia abajo hacia las cuchillas.

La base del motor no se adhiere a la superficie de la encimera o de la mesa.

- Asegúrese de que la superficie y las ventosas estén limpias. Las ventosas solo se adherirán a superficies lisas. Las ventosas **NO** se adherirán a ciertas superficies, como madera, baldosas y acabados no pulidos.
- **NO** intente usar el aparato cuando la base del motor esté adherida a una superficie que no esté asegurada (tablas de cortar, fuentes, platos, etc.)

Recibe un mensaje parpadeante de “JAR”.

- La unidad no está instalada adecuadamente. Por su seguridad, la unidad solo podrá encenderse cuando esté ensamblada adecuadamente. Consulte las páginas sobre ensamblaje de este manual para obtener asistencia.

¿Por qué no puedo ejecutar el programa CLEAN dos veces?

- El modo CLEAN está diseñado para ser usado como un ciclo único. La unidad bloqueará al usuario para que no ejecute ciclos de modo CLEAN consecutivos. Si el recipiente no está completamente limpio después de que el ciclo LIMPIO esté completo, siga las instrucciones de lavado a manos o lavavajillas que se indican arriba.

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 original y al producto original, y no puede transferirse.

SharkNinja garantiza que la unidad estará libre de defectos de materiales y de mano de obra durante un período de 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 de instrucciones, sujeto a las siguientes condiciones y exclusiones.

¿Qué cubre mi garantía?

1. La unidad original y/o los componentes que no se gastan que se consideren defectuosos, a criterio exclusivo de SharkNinja, serán reparados o reemplazados durante un período máximo de 1 año a partir de la fecha de compra original.
2. En el raro caso de que se entregue una unidad de reemplazo, la cobertura de la garantía terminará seis 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 mayor. Si se reemplaza la unidad, SharkNinja se reserva el derecho de reemplazarla con una unidad de igual o mayor valor.

¿Qué no cubre mi garantía?

Nuestros especialistas del servicio al cliente y productos están a su disposición para proporcionar todas las opciones de servicio de garantía disponibles para usted, incluida la posibilidad de mejorar su garantía a nuestras opciones de servicio de garantía VIP para categorías de productos exclusivas.

1. Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas que se gastan (lo que incluye todos los recipientes de licuado, tapas, cuchillas y base de la licuadora), que requieren mantenimiento regular y/o reemplazo para asegurar el funcionamiento adecuado de la unidad.
2. Cualquier unidad que haya sido alterada o usada con fines comerciales.
3. SharkNinja cubrirá el costo de envío de la unidad, por parte del cliente a nosotros, para ser reparada o reemplazada. Se cobrará una tarifa de 19,95 USD para cubrir el costo de envío al momento de realizar el envío para devolver la unidad reparada o reemplazada.
4. Daños causados por el uso incorrecto, el abuso, la manipulación negligente o el mal trato durante el transporte.
5. Daños emergentes o incidentales.
6. Defectos causados por daños provocados en el transporte o las reparaciones, el servicio técnico, o alteraciones al producto o a cualquiera de sus piezas que hayan sido realizados por un técnico no autorizado por SharkNinja o que resulten de estos.
7. Productos comprados, usados u operados fuera de Norteamérica.

Problemas con su unidad/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 ninjakitchen.com para obtener instrucciones de cuidado/mantenimiento del producto que usted mismo pueda llevar a cabo. Nuestros Especialistas de servicio al cliente/productos también están a su disposición para brindarle asistencia para el producto y opciones de servicio de garantía si llama al 1-877-646-5288.

Cómo iniciar un reclamo de garantía:

Puede llamar al 1-877-646-5288 para que un Especialista de servicio al cliente lo ayude. Tenga en cuenta que debe llamar al 1-877-646-5288 para iniciar un reclamo de garantía. Las instrucciones de devolución y embalaje se le proporcionarán en ese momento.

Para conocer el horario del Servicio al Cliente, visite ninjakitchen.com

Se pueden comprar piezas de repuesto en ninjaaccessories.com. Para obtener más información sobre lo que se clasifica como piezas que se gastan y piezas que no se gastan, visite ninjakitchen.com/warranty

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 limitación de los daños incidentales o consecuentes, de modo que lo anterior podría no estar vigente en su caso.



SharkNinja Operating LLC
US: Needham, MA 02494
CAN: Ville St-Laurent, QC H4S 1A7
1-877-646-5288
ninjakitchen.com

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 and PRO EXTRACTOR BLADES are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

NINJA CHEF is a trademark of SharkNinja Operating LLC.

For SharkNinja U.S. Patent information, visit sharkninja.com/USPatents

SharkNinja Operating LLC
États-Unis : Needham, MA 02494
Canada : Saint-Laurent (Qc) H4S 1A7
1-877-646-5288
ninjakitchen.com

Les illustrations peuvent différer du produit réel. Nous tentons constamment d'améliorer nos produits; par conséquent, les caractéristiques indiquées dans le présent guide peuvent être modifiées sans préavis.

AUTO-IQ et PRO EXTRACTOR BLADES sont des marques de commerce déposées de SharkNinja Operating LLC.

NINJA CHEF est une marque de commerce de SharkNinja Operating LLC.

Pour obtenir de l'information sur les brevets de SharkNinja aux É.-U., visitez le sharkninja.com/USPatents.

SharkNinja Operating LLC
EE. UU.: Needham, MA 02494
CAN: Ville St-Laurent, QC H4S 1A7
1-877-646-5288
ninjakitchen.com

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 y PRO EXTRACTOR BLADES son marcas comerciales registradas de SharkNinja Operating LLC.

NINJA CHEF es una marca comercial de SharkNinja Operating LLC.

Para obtener información sobre las patentes de SharkNinja en los EE. UU., visite sharkninja.com/USPatents.

