



**PROFESSIONAL PLUS  
KITCHEN SYSTEM WITH AUTO-IQ®**  
BN800 Series | Owner's Guide



# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

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

## **⚠ WARNING**

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

- 1 Read all instructions prior to using the appliance and its accessories.
- 2 Carefully observe and follow all warnings and instructions. This unit contains electrical connections and moving parts that potentially present risk to the user.
- 3 Take your time and exercise care during unpacking and appliance setup. This appliance contains sharp, loose blades that can cause injury if mishandled.
- 4 Take inventory of all contents to ensure you have all parts needed to properly and safely operate your appliance.
- 5 All blades are sharp. Handle carefully.
- 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 This product is provided with a Stacked Blade Assembly and a Chopping Blade Assembly. **ALWAYS** exercise care when handling blade assemblies. The blade assemblies are sharp and are **NOT** locked in place in their containers. The blade assemblies are designed to be removable to facilitate cleaning and replacement if needed. **ONLY** grasp the blade assembly by the top of the shaft. Failure to use care when handling the blade assemblies will result in a risk of laceration.
- 8 Turn the appliance **OFF**, then unplug the appliance from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug by the body and pull from the outlet. **NEVER** unplug by grasping and pulling the flexible cord.
- 9 Before use, wash all parts that may contact food. Follow washing instructions covered in this instruction manual.
- 10 Before each use, inspect blade assemblies for damage. If a blade is bent or damage is suspected, contact SharkNinja to arrange for replacement.
- 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 is dropped or damaged in any manner. This appliance has no user-serviceable parts. If damaged, contact SharkNinja for servicing.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ 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. Do not use appliance for other than intended use.

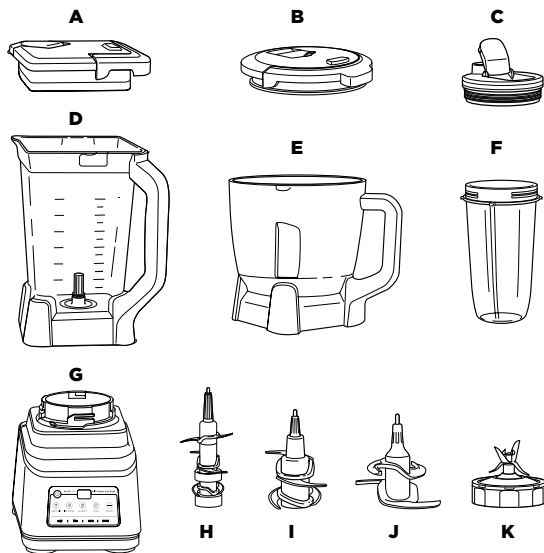
- 14 This appliance has important markings on the plug blade. The entire supply cord is not suitable for replacement. If damaged, please contact SharkNinja for service.
- 15 Extension cords should **NOT** be used with this appliance.
- 16 To protect against the risk of electric shock, **DO NOT** submerge the appliance or allow the power cord to contact any form of liquid.
- 17 **DO NOT** allow the cord to hang over the edges of tables or counters. The cord may become snagged and pull the appliance off the work surface.
- 18 **DO NOT** allow the unit or the cord to contact hot surfaces, including stoves and other heating appliances.
- 19 **ALWAYS** use the appliance on a dry and level surface.
- 20 **DO NOT** allow children to operate this appliance or use as a toy. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- 21 This appliance is **NOT** intended to be used by people with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 22 **ONLY** use attachments and accessories that are provided with the product or are recommended by SharkNinja. The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by SharkNinja may cause fire, electric shock, or injury.
- 23 **NEVER** place a blade assembly on the motor base without it first being attached to its corresponding container (pitcher or cup) with the lid also in place.
- 24 Keep hands, hair, and clothing out of the container when loading and operating.
- 25 During operation and handling of the appliance, avoid contact with moving parts.
- 26 **DO NOT** fill containers past the **MAX FILL** or **MAX LIQUID** lines.
- 27 **DO NOT** operate the appliance with an empty container.
- 28 **DO NOT** microwave any containers or accessories provided with the appliance.
- 29 **NEVER** leave the appliance unattended while in use.
- 30 **DO NOT** blend hot liquids. Doing so may result in pressure buildup and steam exposure that can pose a risk of the user being burned.
- 31 **DO NOT** process dry ingredients with the Single-Serve Blending Cup and Pro Extractor Blades® Assembly, the pitcher and Stacked Blade Assembly or the processor bowl and Chopping Blade Assembly.
- 32 To reduce the risk of injury, never place Chopping Blade Assembly or discs on base without first putting bowl properly in place.
- 33 **DO NOT** perform grinding operations with the Single-Serve Blending Cup and Pro Extractor Blades Assembly, the pitcher and Stacked Blade Assembly, or the processor bowl and Chopping Blade Assembly.
- 34 **NEVER** operate the appliance without lids and caps in place. **DO NOT** attempt to defeat the interlock mechanism. Ensure the container and lid are properly installed before operation.
- 35 Before operation, ensure all utensils are removed from containers. Failure to remove utensils can cause containers to shatter and potentially result in personal injury and property damage.
- 36 Keep hands and utensils out of containers while chopping to reduce the risk of severe personal injury or damage to the blender/food chopper. A scraper may be used **ONLY** when the blender or processor is not running. When using the processor, always use food pusher to add food. **NEVER** add food by hand.
- 37 If you find unmixed ingredients sticking to the sides of the cup, stop the appliance, remove the blade assembly, and use a scraper to dislodge ingredients.
- 38 **DO NOT** open the pitcher's pour spout cap while blender is operating.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

- 39 If you find unmixed ingredients sticking to the sides of the pitcher, stop the appliance, remove the lid, and use a spatula to dislodge ingredients. **NEVER** insert your hands into the pitcher, as you may contact one of the blades and experience a laceration.
- 40 **DO NOT** attempt to remove the container or lid from the motor base while the blade assembly is still spinning. Allow the appliance to come to a complete stop before removing lids and containers.
- 41 If the appliance overheats, a thermal switch will activate and temporarily disable the motor. To reset, unplug the appliance and allow it to cool for approximately 30 minutes before using again.
- 42 **DO NOT** expose the containers and accessories to extreme temperature changes. They may experience damage.
- 43 Upon completion of processing, ensure the blade assembly is removed **BEFORE** emptying container's contents. Remove the blade assembly by carefully grasping the top of the shaft and lifting it from the container. Failure to remove the blade assembly before emptying the container results in a risk of laceration.
- 44 If using the pitcher's pour spout, hold the cover in place on the container or ensure lid lock is engaged when pouring to avoid risk of injury.
- 45 Remove the Pro Extractor Blades® Assembly from the Single-Serve 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.
- 46 The maximum wattage rating for this appliance is based on the configuration of the Pro Extractor Blades Assembly and Single-Serve Cup. Other configurations may draw less power or current.
- 47 **DO NOT** submerge the motor base or control panel in water or other liquids. **DO NOT** spray motor base or control panel with any liquid.
- 48 **DO NOT** attempt to sharpen blades.
- 49 Turn off the appliance and unplug the motor base before cleaning.
- 50 Unit is intended to create a dough ball. It is **NOT** intended to continuously knead. After dough ball forms, additional kneading should be done by hand on a work surface. If the unit moves excessively on the work surface, remove the dough ball and knead by hand.

## PARTS

- A Pitcher Lid
- B Precision Processor® Bowl Lid
- C Spout Lid
- D 72 oz.\* Total Crushing® Pitcher
- E Precision Processor Bowl
- F 24 oz. Single-Serve Cup
- G Motor Base  
(attached power cord not shown)
- H Stacked Blade Assembly
- I Chopping Blade Assembly
- J Dough Blade Assembly
- K Pro Extractor Blades® Assembly



\*64 oz. max liquid capacity.

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

To purchase more accessories and find great recipes, visit [ninjakitchen.com](http://ninjakitchen.com).

### NOTE

- The top flap of your box shows the select accessories that are included with your model.
- Number and size of Single-Serve Cups/Spout Lids vary by model.

## BEFORE FIRST USE

### IMPORTANT

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

- 1 Remove all packaging materials from the unit. Exercise care when unpacking the Stacked Blade Assembly, Chopping Blade Assembly and Pro Extractor Blades Assembly as the blades are sharp.
- 2 The Chopping Blade Assembly and Stacked Blade Assembly are **NOT** locked in place in their containers. Handle the Chopping Blade Assembly and Stacked Blade Assembly by grasping the top of the shaft.
- 3 Handle the Pro Extractor Blades Assembly by grasping around the perimeter of the blade assembly base.
- 4 Wash containers, lids, and blade assemblies in warm, soapy, water using a dishwashing utensil with a handle to avoid direct contact with the blades. Exercise care when handling blade assemblies, as the blades are sharp.
- 5 Thoroughly rinse and air-dry all parts.
- 6 Wipe control panel with a soft cloth. Allow it to dry completely before using.

**NOTE:** All attachments are BPA free and dishwasher safe. It is recommended that the containers, lids, and blade assemblies be placed on the top rack of the dishwasher. Ensure blade assemblies and lids are removed from the containers before placing in the dishwasher. Exercise care when handling blade assemblies.

## FEATURES

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

### AUTO-IQ® PROGRAMS

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

#### AUTO-IQ PROGRAMS FOR THE TOTAL CRUSHING® PITCHER



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

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

#### AUTO-IQ PROGRAMS FOR THE PRECISION PROCESSOR® BOWL



**CHOP:** Timed pulses and pauses to give you consistent chopping results.

**DOUGH:** Ideal for creating delicious dough for pizza, bread, and baked goods like cookies.

#### AUTO-IQ PROGRAMS FOR THE SINGLE-SERVE CUP

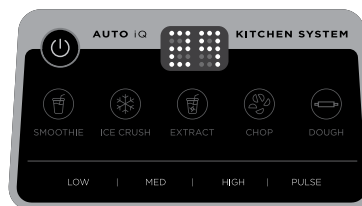


**SMOOTHIE:** Make super-smooth, sippable drinks and shakes in your cup, using fresh or frozen fruit, liquids, and ice.

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

**EXTRACT:** Ideal for tough, leafy, or fibrous whole fruits and vegetables, including their skins, seeds, and stems.

### MANUAL PROGRAMS



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

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

**NOTE:** The unit can detect which container is installed on the motor base. Only the functions available for a particular container will illuminate on the control panel.

## USING THE TOTAL CRUSHING® PITCHER

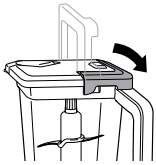
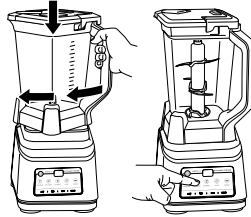
### IMPORTANT:

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

### NOTE:

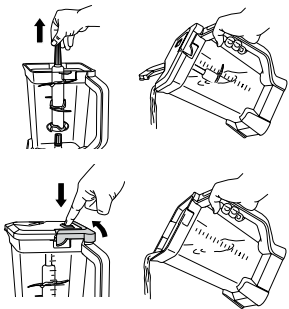
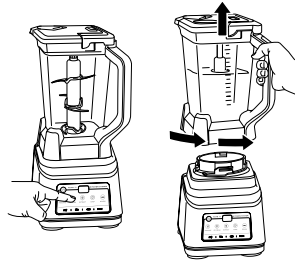
- If the Stacked Blade Assembly is not fully seated, you will not be able to install and lock the lid.
- The pitcher lid handle will not fold down unless it is attached to the pitcher.

- 1 Plug in motor base and place on a clean, dry, level surface such as a countertop or table.
- 2 Lower the Total Crushing Pitcher onto the motor base. The handle should be aligned slightly to the right and the pitcher should be oriented so the **LOCK** symbols are visible on the motor base. Rotate the pitcher clockwise until it clicks into place.
- 3 Exercising care, grasp the Stacked Blade Assembly by the top of the shaft and place it onto the drive gear inside the pitcher. Note that the blade assembly will fit loosely onto the drive gear.



- 4 Add ingredients to the pitcher. **DO NOT** add ingredients past the **MAX LIQUID** line.
- 5 Place the lid on the pitcher, aligning the triangle symbol on the lid with the triangle symbol on the handle. Press down on the handle until it clicks into place. The triangle symbols **MUST** be aligned for the lid to lock and the unit to operate. Once the lid is locked in place, press the Power button to turn unit on. The available program buttons will illuminate and the unit will be ready for use.

- 6a If using an Auto-iQ® program, first select the program that best suits your recipe. The preset feature will automatically stop at the end of the program. To stop the unit at any time, press the currently active button again.
- 6b If using a manual program, select your desired speed. Once the ingredients have reached your desired consistency, press the active button again, or wait 60 seconds for the unit to come to a complete stop.
- 7 To remove the pitcher from the motor base, turn the pitcher counterclockwise and then lift up.

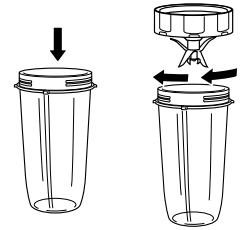


- 8a To pour out thinner mixtures, ensure the lid is locked in place, then open the pour spout cap.
- 8b For thicker mixtures that cannot be emptied through the pour spout, remove the lid and Stacked Blade Assembly before pouring. To remove the lid, press the **RELEASE** button and lift the handle. To remove the blade assembly, carefully grasp it by the top of the shaft and pull straight up. The pitcher can then be emptied.
- 9 Turn the unit off by pressing the Power button. Unplug the unit when finished. Refer to the Care & Maintenance section for cleaning and storage instructions.

## USING THE SINGLE-SERVE CUP

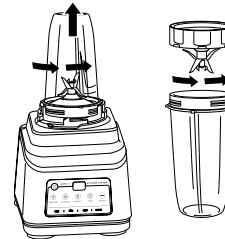
**IMPORTANT:** Review all warnings at the beginning of this Owner's Guide before proceeding.

- 1 Plug in motor base and place on a clean, dry, level surface such as a countertop or table.
- 2 Add ingredients to the Single-Serve Cup. **DO NOT** add ingredients past the **MAX LIQUID** line on the cup.
- 3 Install the Pro Extractor Blades® Assembly onto the top of the cup. Twist the lid clockwise until it's sealed tightly.



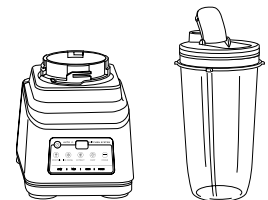
- 4 Turn the cup upside down and install on the motor base. Align the tabs on the cup with the slots on the base, then rotate cup clockwise until it clicks into place. Once the cup is locked in place, press the Power button to turn unit on. The available program buttons will illuminate and the unit will be ready for use.

- 5a If using an Auto-iQ® program, first select the program that best suits your recipe. The preset feature will automatically stop at the end of the program. To stop the unit at any time, press the currently active program again.
- 5b If using a manual program, select your desired speed. Once the ingredients have reached your desired consistency, press the active button again, or wait 60 seconds for the unit to come to a complete stop.



- 6 To remove the cup from the motor base, turn the cup counterclockwise and then lift up.
- 7 Remove the Pro Extractor Blades Assembly by twisting the cap counterclockwise. **DO NOT** store blended contents with Pro Extractor Blades Assembly attached. Exercise care when handling the blade assembly, as the blades are sharp.

- 8 Turn the unit off by pressing the Power button. Unplug the unit when finished. Refer to the Care & Maintenance section for cleaning and storage instructions.
- 9 To enjoy your drink on the go, place the Spout Lid onto the cup and twist lid clockwise until firmly sealed. For storing ingredients in the cup, use only the Spout Lid to cover.



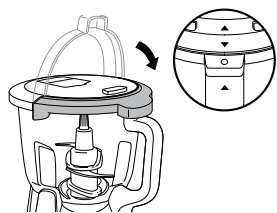
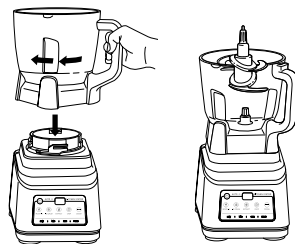
## USING THE PRECISION PROCESSOR® BOWL

### IMPORTANT:

- Review all warnings at the beginning of this Owner's Guide before proceeding.
- As a safety feature, if the blade assembly is not fully seated, you will not be able to install and lock the lid.

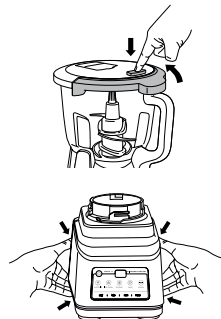
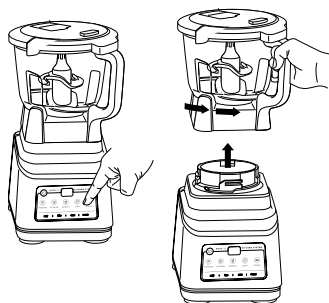
**NOTE: DO NOT** add ingredients before completing installation of the blade assembly.

- 1 Plug in motor base and place on a clean, dry, level surface such as a countertop or table.
- 2 Lower the Precision Processor Bowl onto the motor base and rotate clockwise until it clicks into place.
- 3 Exercising care, grasp the Chopping Blade Assembly by the top of the shaft and place it onto the drive gear inside the bowl. Note that the Chopping Blade Assembly will fit loosely onto the drive gear.



- 4 Add ingredients to the bowl, making sure not to exceed the **MAX FILL** line.
- 5 Place lid on the bowl, with black line on tab aligned slightly to the right of tab on front of bowl. Turn lid clockwise to lock in place. When properly locked, the white line on lid will line up with the black line on bowl. Once the lid is locked in place, press the Power button to turn unit on. The available program buttons will illuminate and the unit will be ready for use.

- 6a If using an Auto-iQ® program, first select the program that best suits your recipe. The preset feature will automatically stop the unit at the end of the program. To stop the unit at any time, press the currently active program again.
  - 6b If using a manual program, select your desired speed. Once the ingredients have reached your desired consistency, press the active button again, or wait 60 seconds for the unit to come to a complete stop.
- 7 To remove the bowl from the motor base, turn the bowl counterclockwise and then lift up.



- 8 Remove the lid by pressing the **RELEASE** button on the front tab and then lifting up on the handle. Always remove the Chopping Blade Assembly before emptying the ingredients from the bowl. To remove the Chopping Blade Assembly, carefully grasp it by the top of the shaft and lift it out of the bowl.
- 9 Turn the unit off by pressing the Power button. Unplug the unit when finished. Refer to the Care & Maintenance section for cleaning and storage instructions.

## CARE & MAINTENANCE

### CLEANING

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

#### • Hand-Washing

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

#### • Dishwasher

All attachments are dishwasher safe. It is recommended that the lids, containers, and blade assemblies be placed on the top rack of the dishwasher **ONLY**. Ensure the blade assemblies are removed from their containers before placing in the dishwasher. Exercise care when handling blade assemblies.

#### • Motor Base

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

### STORING

Wrap the power cord around the cord wrap on the back of the motor base. Store the unit upright and store all blade assemblies inside or attached to their respective containers with their lids locked in place.

**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

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

- 1 Unplug the unit from the electrical outlet.
- 2 Allow the unit to cool for approximately 15 minutes.
- 3 Remove the container's lid and blade assembly. Empty the container and ensure no ingredients are jamming the blade assembly.

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

If your unit needs servicing, please call Customer Service at 1-877-646-5288. So we may better assist you, please register your product online at [registryourninja.com](http://registryourninja.com) and have the product on hand when you call.

## ORDERING REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and attachments, visit [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com).


## TROUBLESHOOTING GUIDE

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

### Unit doesn't turn on.

- Make sure unit is plugged in.

### Display will read "... .." once connected to power.

- Place container on base and rotate it clockwise until container clicks into place. Press the Power button  to turn unit on, and the available programs will illuminate indicating the unit is ready for use.

### Display reads "Er".

- If the display reads "Er", unplug the unit from the electrical outlet and allow it to cool for 15 minutes. Remove the container's lid and blade assembly and empty the contents to ensure no ingredients are jamming the blade assembly.

### Lid/Pro Extractor Blades® Assembly is hard to install on the cup.

- Set the cup on a level surface. Carefully place the lid or Pro Extractor Blades Assembly on the top of the cup and align the threads so the lid/Pro Extractor Blades Assembly sits flat on the cup. Twist clockwise until you have a tight seal.

### Unit doesn't mix well; ingredients get stuck.

- Using the Auto-IQ® programs is the easiest way to achieve great results. The pulses and pauses allow the ingredients to settle toward the blade assembly. If ingredients are routinely getting stuck, adding some liquid will usually help.
- When filling the cup, start with fresh fruit or veggies, then leafy greens or herbs. Next add liquids or yogurt, then seeds, powders, or nut butters. Finally, add ice or frozen ingredients.

### 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 unit when the motor base is stuck to a surface that is not secure (cutting board, platter, plates, etc.).

### Unit is difficult to remove from counter for storage.

- Place your hands underneath both sides of the motor base and gently pull the unit up and toward you.

### Unit displays a blinking "... .." message.

- The unit can detect which container is on the motor base. You may be trying to use a program that is not designed for the container you have installed. The programs will light up, indicating which programs are available for each container.

### The unit doesn't create snow from solid ice.

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

### Food is not evenly chopped.

- For best results when chopping, cut pieces of ingredients in a uniform size and don't overfill the Precision Processor® Bowl.

### The pitcher lid handle will not fold down.

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

# Shark | NINJA

## ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

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

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

### What is covered by this warranty?

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

### What is not covered by this warranty?

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

### How to get service

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, visit [ninjakitchen.com/support](http://ninjakitchen.com/support) for product care and maintenance self-help. Our Customer Service Specialists are also available at **1-877-646-5288** to assist with product support and warranty service options, including the possibility of upgrading to our VIP warranty service options for select product categories. So we may better assist you, please register your product online at [registeryourninja.com](http://registeryourninja.com) and have the product on hand when you call.

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

### How to initiate a warranty claim

You must call **1-877-646-5288** to initiate a warranty claim. You will need the receipt as proof of purchase. We also ask that you register your product online at [registeryourninja.com](http://registeryourninja.com) and have the product on hand when you call, so we may better assist you. A Customer Service Specialist will provide you with return and packing instruction information.

### How state law applies

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

# NINJA

SYSTÈME DE CUISINE  
PROFESSIONAL PLUS AVEC AUTO-IQ®

BN800 Série | Guide de l'utilisateur



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LES LIRE ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL  
POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

	Lisez et étudiez les instructions de fonctionnement et d'utilisation.
	Indique un risque potentiel de blessures, de mort ou de dommages matériels importants si l'avertissement signalé par ce symbole est ignoré.
	Pour usage intérieur et domestique seulement.
Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies, y compris les suivantes :	

### ⚠️ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de blessure, d'incendie, d'électrocution 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. N'utilisez l'appareil qu'aux fins pour lesquelles il est prévu.

- 1 Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et ses accessoires.
- 2 Respectez et suivez 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 Prenez votre temps et faites preuve de prudence pendant le déballage et l'installation de l'appareil. Cet appareil contient des lames tranchantes et lâches qui peuvent causer des blessures en cas de mauvaise manipulation.
- 4 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.
- 5 Les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec soin.
- 6 Ce produit est vendu avec un jeu de lames superposées et un jeu de lames de hachage. Faites **TOUJOURS** preuve de prudence lorsque vous manipulez des jeux de lames. Les jeux de lames sont tranchants et ne sont **PAS** fixés à leurs contenants. Les jeux de lames sont conçus pour être amovibles afin de faciliter leur nettoyage et leur remplacement au besoin. Saisissez **SEULEMENT** le jeu de lames par le haut de la tige. La manipulation des jeux de lames avec négligence se traduira par un risque de lacération.
- 7 Soyez **TOUJOURS** prudent lorsque vous manipulez le jeu de lames Pro Extractor Blades®. 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.
- 8 Mettez l'appareil à **OFF (arrêt)**, puis débranchez-le de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé avant de monter ou de démonter des pièces ainsi qu'avant son nettoyage. Pour le débrancher, saisissez le corps de la fiche et retirez-la de la prise électrique. Ne débranchez **JAMAIS** l'appareil en tirant sur le cordon souple.
- 9 Avant l'utilisation, lavez toutes les pièces qui peuvent entrer en contact avec les aliments. Suivez les instructions de nettoyage fournies dans ce guide d'utilisation.
- 10 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.
- 11 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à l'extérieur. Il est conçu pour un usage domestique intérieur uniquement.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LES LIRE ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL  
POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

- 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 si son cordon ou sa fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas bien ou s'il est tombé ou endommagé de quelque façon que ce soit. Cet appareil ne comporte aucune pièce qui peut être réparée par l'utilisateur. S'il est endommagé, communiquez avec SharkNinja concernant la réparation.
- 14 Cet appareil comporte des inscriptions importantes sur la lame de la fiche. L'ensemble du cordon d'alimentation ne peut être remplacé. S'il est endommagé, veuillez communiquer avec SharkNinja pour la réparation.
- 15 **N'UTILISEZ PAS** de rallonges avec cet appareil.
- 16 Pour éviter le risque de décharge électrique, **N'IMMERGEZ PAS** l'appareil ou ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec tout type de liquide.
- 17 **NE LAISSEZ PAS** le cordon pendre du rebord des tables ou des comptoirs. Le cordon peut être accroché et faire tomber l'appareil de la surface de travail.
- 18 **NE LAISSEZ PAS** l'appareil ni le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris les cuisinières et d'autres appareils chauffants.
- 19 Utilisez **TOUJOURS** l'appareil sur une surface plane et sèche.
- 20 **NE PERMETTEZ PAS** aux 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.
- 21 Cet appareil n'est **PAS** prévu pour être utilisé par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou qu'elles n'aient été instruites concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- 22 Utilisez **SEULEMENT** les accessoires fournis avec le produit ou recommandés par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par SharkNinja, y compris de pots de mise en conserve, peut causer des incendies, des décharges électriques ou des blessures.
- 23 Ne placez **JAMAIS** un jeu de lames sur le bloc moteur sans l'avoir d'abord fixé à son contenant correspondant (pichet ou gobelet) avec le couvercle.
- 24 Gardez les mains, les cheveux et les vêtements hors du contenant lors du remplissage et du fonctionnement.
- 25 Pendant le fonctionnement et la manipulation de l'appareil, évitez tout contact avec des pièces mobiles.
- 26 **NE REMPLISSEZ PAS** les contenants au-delà des lignes **MAX FILL (remplissage maximal)** ou **MAX LIQUID (capacité liquide maximale)**.
- 27 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil avec un contenant vide.
- 28 **NE METTEZ PAS** les contenants ou les accessoires fournis avec l'appareil au four micro-ondes.
- 29 **NE LAISSEZ JAMAIS** l'appareil en marche sans surveillance.
- 30 **NE MÉLANGEZ PAS** des liquides chauds. Cela peut entraîner une accumulation de pression et une exposition à la vapeur qui peut poser un risque de brûlure pour l'utilisateur.
- 31 **NE MÉLANGEZ PAS** les ingrédients secs avec le gobelet à mélanger à portion individuelle et le jeu de lames Pro Extractor Blades®, avec le pichet et le jeu de lames superposées, ni avec le bol du robot culinaire et le jeu de lames de hachage.
- 32 Pour réduire les risques de blessures, ne placez jamais le jeu de lames de hachage ou les disques sur le bloc sans avoir bien placé le bol au préalable.
- 33 **N'EFFECTUEZ PAS** de broyage avec le gobelet à mélanger à portion individuelle et le jeu de lames Pro Extractor Blades®, avec le pichet et le jeu de lames superposées, ni avec le bol du robot culinaire et le jeu de lames de hachage.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

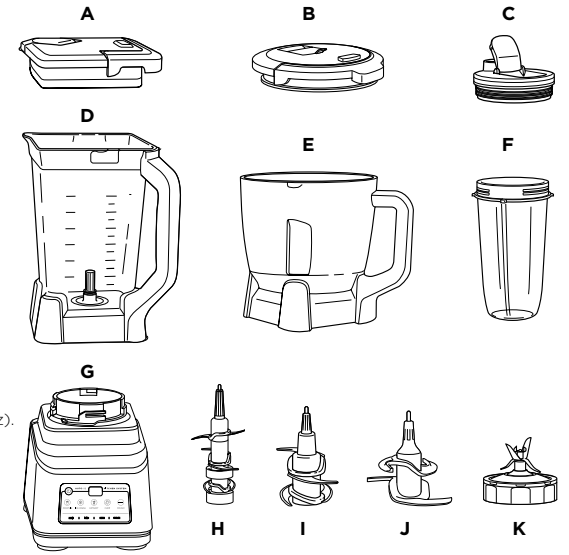
## ⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de blessure, d'incendie, d'électrocution 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. N'utilisez l'appareil qu'aux fins pour lesquelles il est prévu.

- 34 N'UTILISEZ JAMAIS** l'appareil sans les couvercles et les capuchons en place. **NE TENTEZ PAS** de contourner le mécanisme de verrouillage. Assurez-vous que le contenant et le couvercle sont correctement installés avant l'utilisation.
- 35** Avant l'utilisation, assurez-vous que tous les ustensiles sont enlevés des contenants. Omettre de retirer des ustensiles peut mener au bris des contenants et potentiellement causer des blessures et des dommages matériels.
- 36** Veuillez garder les mains et les ustensiles hors du contenant lors du hachage afin de réduire tout risque de blessures graves ou de dommage au mélangeur ou au hachoir. Un grattoir peut être utilisé, mais **UNIQUEMENT** lorsque l'appareil n'est pas en marche. Lorsque vous transformez des aliments, servez-vous toujours du pilon fourni pour ajouter ces derniers. **N'AJOUTEZ JAMAIS** d'aliments à la main.
- 37** Si vous trouvez des ingrédients non mélangés collés aux parois du gobelet, arrêtez l'appareil, retirez le jeu de lames et utilisez un grattoir pour déloger les ingrédients.
- 38 N'OUVREZ PAS** le couvercle du bec verseur du pichet lorsque vous utilisez le mélangeur.
- 39** Si vous trouvez des ingrédients non mélangés collés aux parois du pichet, arrêtez l'appareil, retirez le couvercle et utilisez une spatule pour déloger les ingrédients. **N'INSÉREZ JAMAIS** vos mains dans le pichet, car vous pourriez toucher une des lames et subir une laceration.
- 40 NE TENTEZ PAS** d'enlever le contenant ou le couvercle du bloc moteur pendant que le jeu de lames tourne encore. Laissez l'appareil s'arrêter complètement avant de retirer les couvercles et les contenants.
- 41** En cas de surchauffe de l'appareil, un interrupteur thermique sera activé et arrêtera temporairement le moteur. Pour le réinitialiser, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 30 minutes avant de l'utiliser de nouveau.
- 42 N'EXPOSEZ PAS** les contenants et les accessoires à des changements extrêmes de température. Ceux-ci pourraient subir des dommages.
- 43** À la fin de l'opération, veillez à ce que le jeu de lames soit retiré **AVANT** de vider le contenu du contenant. Retirez le jeu de lames en saisissant soigneusement la partie supérieure de la tige et en soulevant du contenant. Si vous ne retirez pas le jeu de lames avant de vider le contenant, vous courrez le risque de provoquer des lacerations.
- 44** Si vous utilisez le bec verseur du pichet, tenez le couvercle en place sur le contenant ou assurez-vous que le verrou du couvercle est enclenché lorsque vous versez le contenu afin d'éviter le risque de blessures.
- 45** Retirez le jeu de lames Pro Extractor Blades® du gobelet à portion individuelle après avoir mélangé les ingrédients. **N'ENTREPOSEZ** pas les ingrédients avant ou après les avoir mélangés dans le gobelet lorsque le jeu de lames y est fixé. 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.
- 46** La puissance nominale maximale en watts de cet appareil est basée sur la configuration du jeu de lames Pro Extractor Blades et du gobelet à portion individuelle. D'autres configurations peuvent tirer moins de puissance ou de courant.
- 47 N'IMMERGEZ PAS** le bloc moteur ou le panneau de commande dans de l'eau ou d'autres liquides. **NE PULVÉRISÉZ PAS** de liquide sur le bloc moteur ou le panneau de commande.
- 48 NE TENTEZ PAS** d'aiguiser les lames.
- 49** Arrêtez l'appareil et débranchez le bloc moteur avant le nettoyage.
- 50** L'appareil est conçu pour créer une boule de pâte. Il **N'EST PAS** conçu pour pétrir la pâte en continu. Après la création de la boule de pâte, le pétrissage supplémentaire doit être fait à la main sur une surface de travail. Si l'appareil bouge de manière excessive sur la surface de travail, retirez la boule de pâte et pétrissez-la à la main.

## PIÈCES

- A** Couvercle de pichet
- B** Pichet Total Crushing® de 2 L (72 oz)\*
- C** Bloc moteur  
(cordon d'alimentation attaché non illustré)
- D** Jeu de lames superposées
- E** Couvercle à bec verseur
- F** Jeu de lames Pro Extractor Blades®
- G** Gobelet à portion individuelle de 710 ml (24 oz)
- H** Bol Precision Processor®
- I** Couvercle du bol Precision Processor
- J** Jeu de lames pétrisseuses
- K** Jeu de lames de hachage



\* Capacité de liquide maximale de 1 900 ml (64 oz).

Plusieurs accessoires sont compatibles avec cette série de mélangeurs.

Pour acheter d'autres accessoires et découvrir d'excellentes recettes, visitez le [ninjakitchen.com](http://ninjakitchen.com).

### REMARQUE :

- Le rabat de la boîte présente les accessoires inclus avec ce modèle.
- Le nombre de gobelets à portion individuelle et de couvercles à bec verseur varie selon le modèle.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

**IMPORTANT :** Lisez attentivement tous les avertissements au début du présent Guide de l'utilisateur avant de poursuivre.

- 1** Retirez tous les matériaux d'emballage de l'unité. Soyez prudent lors du déballage des jeux de lames, car les lames sont tranchantes.
- 2** Les tiges respectives du jeu de lames de hachage et du jeu de lames superposées **NE SONT PAS** verrouillées en place dans leurs contenants respectifs. Manipulez le jeu de lames de hachage et le jeu de lames superposées en saisissant la partie supérieure de leurs tiges respectives.
- 3** Manipulez le jeu de lames Pro Extractor Blades en le tenant par la circonférence extérieure de la base du jeu de lames.
- 4** Lavez les contenants, les couvercles et les jeux de lames dans de l'eau tiède savonneuse, à l'aide d'une brosse à vaisselle avec une poignée afin d'éviter le contact direct avec les lames. Manipulez les jeux de lames avec précaution, car les lames sont tranchantes.
- 5** Rincez à fond toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air.
- 6** Essuyez le panneau de commande à l'aide d'un chiffon doux. Laissez-le sécher complètement avant l'utilisation.

**REMARQUE :** Tous les accessoires sont exempts de BPA et vont au lave-vaisselle. Nous vous recommandons de placer les contenants, les couvercles et les jeux de lames dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Assurez-vous de retirer les jeux de lames et les couvercles du contenant avant de les mettre au lave-vaisselle. Soyez prudent lorsque vous manipulez des jeux de lames.



## CARACTÉRISTIQUES

Utilisez le bouton Power (mise en marche) pour mettre l'appareil à on (marche) ou à off (arrêt).

### PROGRAMMES AUTO-IQ®

Les programmes intelligents pré-réglés combinent des caractéristiques uniques de mélange et de pause qui font tout le travail pour vous. Lorsqu'un programme pré-établi est sélectionné, il démarre immédiatement et s'arrêtera automatiquement lorsque le mélange est terminé. Pour arrêter le mélange avant la fin du programme, appuyez de nouveau sur le bouton actuellement actif.

### PROGRAMMES AUTO-IQ POUR LE PICHET TOTAL CRUSHING®



#### SMOOTHIE (boisson frappée)

Préparez de délectables boissons et laits frappés très onctueux à partir de fruits frais ou congelés, de liquides et de glace.

#### ICE CRUSH (concassage de glace)

Transformez de la glace, du jus et des fruits en boissons glacées mélangées à la perfection.

### PROGRAMMES AUTO-IQ POUR LE BOL PRECISION PROCESSOR®



#### CHOP (hacher)

Impulsions et pauses chronométrées pour un hachage uniforme.

#### DOUGH (pâte)

Parfait pour créer de délicieuses pâtes à pizza, pour faire du pain et des produits de boulangerie-pâtisserie, comme des biscuits.

### PROGRAMMES AUTO-IQ POUR LE GOBELET À PORTION INDIVIDUELLE



#### SMOOTHIE (boisson frappée)

Préparez de délectables boissons et laits frappés très onctueux dans votre gobelet à partir de fruits frais ou congelés, de liquides et de glace.

#### ICE CRUSH (concassage de glace)

Transformez de la glace, du jus et des fruits en boissons glacées mélangées à la perfection.

#### EXTRACT (extraction)

Parfait pour les fruits et légumes entiers durs, feuillus ou fibreux, y compris leurs pelures, graines et tiges.

### PROGRAMMES MANUELS



#### LOW (faible), MEDIUM (moyenne) et HIGH (haute)

Lorsqu'elles sont sélectionnées, chacune de ces options de vitesse fonctionne de manière continue pendant 60 secondes. Pour arrêter le fonctionnement de l'appareil plus tôt, appuyez de nouveau sur le programme actif. Ces fonctions ne sont pas disponibles avec les programmes Auto-iQ

#### PULSE (impulsion)

Offre un plus grand contrôle des impulsions et du mélange. Fonctionne uniquement lorsque PULSE (impulsion) est enfoncé. Appuyez brièvement pour de courtes impulsions et plus longtemps pour de longues impulsions.

**REMARQUE :** L'appareil peut détecter quel contenant est installé sur le bloc moteur. Seules les fonctions disponibles pour un contenant en particulier s'allumeront sur le panneau de commande.

## UTILISATION DU PICHET TOTAL CRUSHING®

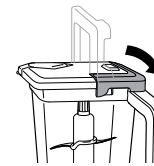
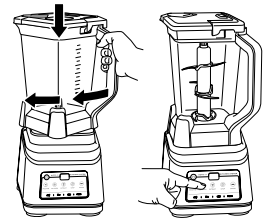
### IMPORTANT :

- Lisez attentivement tous les avertissements au début du présent Guide de l'utilisateur avant de poursuivre.
- Par mesure de sécurité, la minuterie affichera « ... » et le moteur ne fonctionnera pas si le pichet et le couvercle ne sont pas installés correctement. Dans ce cas, répétez l'étape 5 qui se trouve à la page suivante. Lorsque le pichet et le couvercle sont correctement installés, les lumières DEL du bouton du programme s'allumeront, vous signalant que l'appareil est prêt à être utilisé.

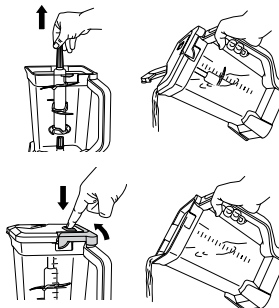
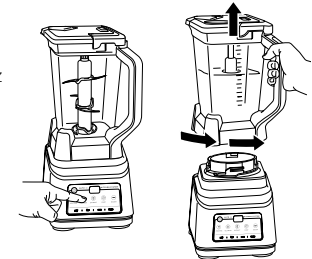
### REMARQUE :

- Les programmes Auto-iQ® comportent des pauses et des changements de vitesse tout au long du cycle.
- **N'AJOUTEZ PAS** les ingrédients avant d'effectuer l'installation du jeu de lames superposées.
- Si le jeu de lames superposées n'est pas bien enfoncé, vous ne serez pas en mesure d'installer et de verrouiller le couvercle en place.
- La poignée du couvercle du pichet ne se rabattra pas à moins qu'elle soit fixée au pichet.

- 1 Branchez le bloc moteur et placez-le sur une surface plane, propre et sèche comme un comptoir ou une table.
- 2 Placez le pichet Total Crushing sur le bloc moteur. La poignée doit être alignée légèrement vers la droite, et le pichet doit être orienté de manière à ce que les symboles **LOCK (verrouillage)** soient visibles sur le bloc moteur. Faites tourner le pichet dans le sens horaire jusqu'à ce que vous entendiez un dé clic vous indiquant qu'il est bien en place.
- 3 Avec prudence, en tenant le jeu de lames superposées par le haut de la tige, placez-le sur l'engrenage d'entraînement à l'intérieur du pichet. Notez que le jeu de lames s'adaptera de manière lâche sur l'engrenage d'entraînement.



- 4 Mettez les ingrédients dans le pichet. **N'AJOUTEZ PAS** d'ingrédients au-delà de la ligne **MAX LIQUID (capacité liquide maximale)** qui figure sur le pichet.
  - 5 Placez le couvercle sur le pichet, en alignant le symbole de triangle du couvercle avec le symbole de triangle de la poignée du pichet. Appuyez sur la poignée jusqu'à ce que vous entendiez un dé clic vous indiquant qu'elle est bien en place. Les symboles de triangle **DOIVENT** être alignés pour que le couvercle se verrouille et que l'unité fonctionne. Une fois le couvercle verrouillé en place, appuyez sur le bouton Power (mise en marche) pour mettre l'appareil en marche. Les boutons des programmes disponibles s'allument et l'appareil est prêt à être utilisé.
- 6a Si vous utilisez un programme Auto-iQ, sélectionnez tout d'abord celui qui convient le mieux à votre recette. La fonction préprogrammée arrêtera automatiquement à la fin du programme. Pour arrêter le fonctionnement de l'appareil à tout moment, appuyez de nouveau sur le bouton actif.
  - 6b Si vous utilisez un programme manuel, sélectionnez la vitesse souhaitée. Une fois que vos ingrédients sont de la consistance voulue, appuyez de nouveau sur le bouton actif et attendez que l'appareil arrête complètement de tourner après 60 secondes.
  - 7 Pour retirer le pichet du bloc moteur, tournez le pichet dans le sens antihoraire, puis soulevez-le.

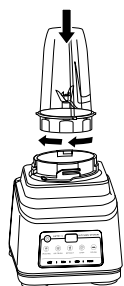
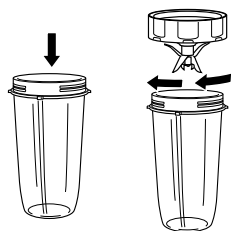


- 8a Pour vider les mélanges plus liquides, assurez-vous que le couvercle est verrouillé en place, puis ouvrez le couvercle du bec verseur.
- 8b Pour les mélanges plus épais qui ne peuvent pas être vidés par le bec verseur, retirez le couvercle et le jeu de lames superposées avant de verser. Pour retirer le couvercle, appuyez sur le bouton **RELEASE (Dégager)** et soulevez la poignée. Pour retirer le jeu de lames, tenez-le délicatement par le haut de la tige et tirez vers le haut. Le pichet peut ensuite être vidé.
- 9 Arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton Power (mise en marche). Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé. Veuillez vous reporter à la section Entretien pour les instructions concernant le nettoyage et le rangement.

## UTILISATION DU GOBELET À PORTION INDIVIDUELLE

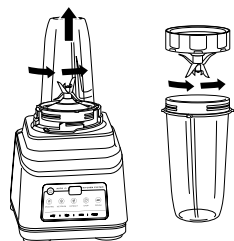
**IMPORTANT :** Lisez attentivement tous les avertissements au début du présent Guide de l'utilisateur avant de poursuivre.

- 1 Branchez le bloc moteur et placez-le sur une surface plane, propre et sèche comme un comptoir ou une table.
- 2 Mettez les ingrédients dans le gobelet à portion individuelle. **N'AJOUTEZ PAS** d'ingrédients au-delà de la ligne **MAX LIQUID (capacité liquide maximale)** qui figure sur le gobelet.
- 3 Installez le jeu de lames Pro Extractor Blades® sur le dessus du gobelet. Tournez le couvercle dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit fermé hermétiquement.



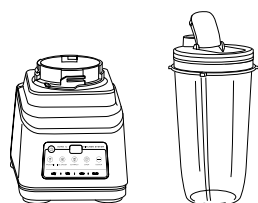
- 4 Retournez le gobelet et installez-le sur le bloc moteur. Alignez les languettes du gobelet avec les fentes de la base, puis faites tourner le gobelet dans le sens horaire jusqu'à ce que vous entendiez un déclic vous indiquant qu'il est bien en place. Une fois le gobelet verrouillé en place, appuyez sur le bouton Power (mise en marche) pour mettre l'appareil en marche. Les boutons des programmes disponibles s'allument et l'appareil est prêt à être utilisé.

- 5a Si vous utilisez un programme Auto-iQ®, sélectionnez tout d'abord celui qui convient le mieux à votre recette. La fonction préprogrammée arrêtera automatiquement à la fin du programme. Pour arrêter le fonctionnement de l'appareil à tout moment, appuyez de nouveau sur le programme actif.
- 5b Si vous utilisez un programme manuel, sélectionnez la vitesse souhaitée. Une fois que vos ingrédients ont la consistance voulue, appuyez de nouveau sur le bouton actif et attendez que l'appareil arrête complètement de tourner.



- 6 Pour retirer le gobelet du bloc moteur, tournez le gobelet dans le sens antihoraire, puis soulevez-le.
- 7 Retirez le jeu de lames Pro Extractor Blades en tournant le couvercle dans le sens antihoraire. **N'ENTREPOSEZ PAS** les mélanges avec le jeu de lames Pro Extractor Blades fixé. Manipulez le jeu de lames avec précaution, car les lames sont tranchantes.

- 8 Arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton Power (mise en marche). Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé. Veuillez vous reporter à la section Entretien pour les instructions concernant le nettoyage et le rangement.
- 9 Pour une boisson à emporter, placez le couvercle à bec verseur sur le gobelet à portion individuelle et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit fermé hermétiquement. Utilisez seulement le couvercle à bec verseur pour couvrir les ingrédients à entreposer dans le gobelet.



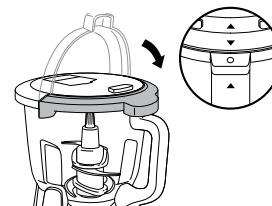
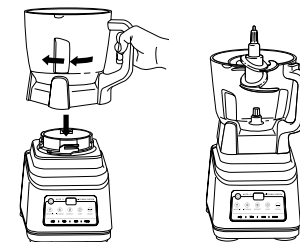
## UTILISATION DU BOL PRECISION PROCESSOR®

### IMPORTANT :

- Lisez attentivement tous les avertissements au début du présent Guide de l'utilisateur avant de poursuivre.
- Par mesure de sécurité, si le jeu de lames n'est pas bien enfoncé, vous ne serez pas en mesure d'installer et de verrouiller le couvercle.

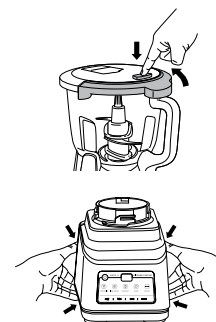
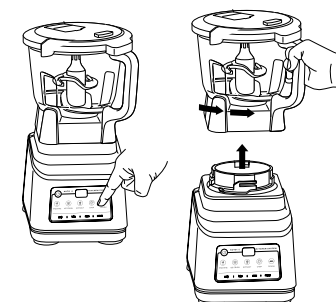
**REMARQUE :** N'AJOUTEZ PAS les ingrédients avant d'effectuer l'installation du jeu de lames superposées.

- 1 Branchez le bloc moteur et placez-le sur une surface plane, propre et sèche comme un comptoir ou une table.
- 2 Abaissez le bol Precision Processor sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- 3 En tenant le jeu de lames de hachage par le haut de la tige avec soin, placez-le sur l'engrenage d'entraînement à l'intérieur du bol. Notez que le jeu de lames de hachage s'adaptera de manière lâche sur l'engrenage d'entraînement.



- 4 Ajoutez les ingrédients dans le bol en vous assurant de ne pas dépasser la ligne **MAX FILL (remplissage maximal)**.
- 5 Placez le couvercle sur le bol, en vous assurant que la ligne noire de la languette est alignée légèrement à droite de la languette du devant du bol. Tournez le couvercle dans le sens horaire pour le verrouiller en place. Une fois qu'il est bien en place, la ligne blanche du couvercle s'alignera avec la ligne noire du bol. Une fois le couvercle verrouillé en place, appuyez sur le bouton Power (mise en marche) pour mettre l'appareil en marche. Les boutons des programmes disponibles s'allument et l'appareil est prêt à être utilisé.

- 6a Si vous utilisez un programme Auto-iQ®, sélectionnez tout d'abord celui qui convient le mieux à votre recette. La fonction préprogrammée arrêtera l'appareil automatiquement à la fin du programme. Pour arrêter le fonctionnement de l'appareil à tout moment, appuyez de nouveau sur le programme actif.
  - 6b Si vous utilisez un programme manuel, sélectionnez la vitesse souhaitée. Une fois que vos ingrédients ont la consistance voulue, appuyez de nouveau sur le bouton actif et attendez que l'appareil arrête complètement de tourner.
- 7 Pour retirer le bol du bloc moteur, tournez le bol dans le sens antihoraire, puis soulevez-le.



- 8 Retirez le couvercle en appuyant sur le bouton **RELEASE (DÉGAGER)** sur la languette avant et soulevez la poignée. Retirez toujours le jeu de lames de hachage avant de vider le bol de ses ingrédients. Pour retirer le jeu de lames de hachage, saisissez-le par le haut de la tige avec précaution et soulevez-le hors du bol.
- 9 Arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton Power (mise en marche). Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé. Veuillez vous reporter à la section Entretien pour les instructions concernant le nettoyage et le rangement.

## SOINS ET ENTRETIEN

### NETTOYAGE

Séparez toutes les pièces. Lavez tous les contenants dans l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux.

#### • Lavage à la main

Lavez les jeux de lames dans de l'eau chaude savonneuse avec une brosse à vaisselle munie d'une poignée pour éviter tout contact direct avec les lames. Manipulez les jeux de lames avec précaution, car les lames sont tranchantes. Rincez à fond toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air.

#### • Lave-vaisselle

Tous les accessoires vont au lave-vaisselle. Nous vous recommandons de placer les couvercles, les contenants et les jeux de lames dans le panier supérieur du lave-vaisselle **SEULEMENT**. Veuillez à retirer les jeux de lames des contenants avant de les placer dans le lave-vaisselle. Soyez prudent lorsque vous manipulez des jeux de lames.

#### • Bloc moteur

Arrêtez l'appareil et débranchez le bloc moteur avant le nettoyage. Essuyez le bloc moteur avec un chiffon propre et humide. **N'UTILISEZ PAS** de chiffons, tampons ni brosses abrasifs pour nettoyer le bloc.

### RANGEMENT

Enroulez le cordon autour du rembobineur à l'arrière du bloc moteur. Rangez l'appareil en position verticale et rangez tous les jeux de lames à l'intérieur ou fixez-les à leurs contenants respectifs avec leurs couvercles verrouillés en place.

**NE CONSERVEZ PAS** les ingrédients avant ou après le mélange dans le gobelet à portion individuelle avec le jeu de lames Pro Extractor Blades® qui y est fixé.

**N'EMPILEZ 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 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. En cas de surcharge de l'appareil, le moteur s'arrêtera temporairement. 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 contenant et le jeu de lames. Videz le contenant et assurez-vous qu'aucun aliment ne coince le jeu de lames.

**IMPORTANT :** Assurez-vous que les capacités maximales ne sont pas dépassées. Il s'agit de la cause de surcharge de l'appareil la plus fréquente.

Si l'appareil a besoin d'être réparé, veuillez communiquer avec le service à la clientèle en composant le 1 877 646-5288. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne au [registryourinja.com](https://www.ninjakitchen.com/registryourinja.com) et avoir le produit sous la main lorsque vous appelez.

## COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, visitez le [ninjaaccessories.com](https://www.ninjaaccessories.com).


## GUIDE DE DÉPANNAGE

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

#### L'appareil ne se met pas en marche.

- Assurez-vous qu'il est bien branché.

#### L'affichage indique « ... ... » une fois connecté à l'alimentation électrique.

- Placez le contenant sur le bloc et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce que vous entendiez un déclic vous indiquant qu'il est bien en place. Appuyez sur le bouton Power (mise en marche)  pour mettre l'appareil en marche; les programmes disponibles s'allument, indiquant que l'appareil est prêt à être utilisé.

#### L'écran affiche « Er ».

- Si l'écran affiche « Er », débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir pendant environ 15 minutes. Retirez le couvercle du contenant et le jeu de lames et videz le contenant en vous assurant qu'aucun aliment ne coince le jeu de lames.

#### Le couvercle/jeu de lames Pro Extractor Blades® est difficile à installer sur le gobelet.

- Déposez le gobelet sur une surface plane. Déposez délicatement le couvercle ou le jeu de lames Pro Extractor Blades sur la partie supérieure du gobelet et alignez les filatures de sorte que le couvercle et le jeu de lames Pro Extractor Blades reposent à plat sur le gobelet. Tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce que le couvercle soit bien scellé.

#### L'appareil ne mélange pas bien; les ingrédients restent coincés.

- L'utilisation des programmes Auto-iQ® est la meilleure façon d'obtenir d'excellents résultats. Les impulsions et les pauses permettent aux ingrédients de se déposer sur le jeu de lames. Si les ingrédients se coincent régulièrement, l'ajout d'un peu de liquide aidera généralement.

- Lors du remplissage du gobelet, commencez avec des fruits ou des légumes frais, puis ajoutez des légumes verts ou feuillus. Ensuite, ajoutez des liquides ou des yaourts, puis des graines, des poudres ou des beurres de noix. Enfin, ajoutez de la glace ou des ingrédients congelés.

#### 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.).

#### L'appareil est difficile à retirer du comptoir pour le rangement.

- Placez vos mains sous les deux côtés du bloc moteur et tirez doucement l'appareil vers vous et vers le haut.

#### L'appareil affiche un message « ... ... » clignotant.

- L'appareil peut détecter quel contenant se trouve sur le bloc moteur. Vous essayez peut-être d'utiliser un programme qui n'a pas été conçu pour le contenant que vous avez installé. Les programmes s'allument pour indiquer ceux qui sont offerts pour chaque contenant.

#### L'appareil ne transforme pas les glaçons 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 utilisez un cycle de mélange continu.

#### La nourriture n'est pas hachée uniformément.

- Pour de meilleurs résultats lors du hachage, coupez des morceaux d'ingrédients de la même taille et ne remplissez pas trop le bol Precision Processor®.

#### La poignée du couvercle du pichet ne se rabattra pas.

- Si elle n'est pas fixée au pichet, la poignée ne se rabattra pas. Aux fins de rangement, posez le couvercle sur le pichet et appuyez sur la poignée jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

## ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

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 d'un (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 le guide de l'utilisateur, sujet aux conditions, aux exclusions et aux exceptions ci-dessous.

### Qu'est-ce qui est couvert par cette garantie?

1. L'appareil d'origine et/ou des pièces inusables considérés comme défectueux, à la seule discrétion de SharkNinja, seront réparés ou remplacés jusqu'à un (1) an à compter de la date d'achat initiale.
2. Dans le cas d'un remplacement de l'appareil, la garantie prendra fin six (6) mois après la date de réception de l'appareil de remplacement ou pendant le reste de la période de garantie existante, selon la période la plus longue. 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 cette garantie?

1. L'usure normale des pièces d'usure (comme les contenants de mélange, les couvercles, les tasses, les lames, les marmites amovibles, les grilles, les moules et les bases de mélangeur, etc.) qui nécessitent un entretien ou un remplacement périodique afin d'assurer le bon fonctionnement de votre appareil n'est pas couverte par cette garantie. Vous pouvez faire l'achat de pièces de rechange en visitant le [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com).
2. La garantie ne s'applique pas aux appareils utilisés de façon abusive ou à des fins commerciales.
3. Les dommages causés par une mauvaise utilisation, un abus, une négligence lors de la manipulation, un manquement à l'entretien nécessaire (par exemple : le fait de ne pas laisser le bloc moteur à l'abri de renversements d'aliments et d'autres débris), ou un dommage dû à une mauvaise manipulation pendant le transport.
4. Les dommages indirects et accessoires.
5. Les défectuosités causées par des réparateurs non autorisés par SharkNinja. Ces défectuosités incluent les dommages causés lors du processus d'expédition, de modification ou de réparation du produit SharkNinja (ou de l'une de ses pièces) lorsque la réparation est effectuée par un réparateur non autorisé par SharkNinja.
6. Les produits achetés, utilisés ou mis en fonction à l'extérieur de l'Amérique du Nord.

### Comment obtenir du service

Si votre appareil ne fonctionne pas comme il le devrait lors d'un usage domestique normal pendant la période de garantie, visitez le [ninjakitchen.com/support](http://ninjakitchen.com/support) pour obtenir de l'information sur les soins et entretien du produit que vous pouvez effectuer vous-même. Nos spécialistes du service à la clientèle sont aussi disponibles au **1-877-646-5288** pour de l'assistance sur les produits et les options de garantie de service offertes, y compris la possibilité de passer à nos options de garantie de service VIP pour certaines catégories de produits.

SharkNinja assumera les frais de retour de l'appareil à nos sites par le consommateur en vue de la réparation ou du remplacement de l'appareil. Un montant de 20,95 \$ (sujet à modification) sera facturé lorsque SharkNinja expédiera l'appareil réparé ou remplacé.

### Comment présenter une demande de service sous garantie

Veillez noter que vous devez téléphoner au **1-877-646-5288** pour soumettre une réclamation au titre de la garantie. Vous aurez besoin du reçu comme preuve d'achat. Un spécialiste du service à la clientèle vous fournira les directives d'emballage et de retour.

### De quelle manière les lois d'État s'appliquent-elles?

Cette garantie vous accorde des droits spécifiques légaux et 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 peut ne pas s'appliquer à votre cas.

## SISTEMA DE COCINA PROFESSIONAL PLUS CON AUTO-IQ® BN800 Serie | Manual del Propietario



## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD LEA ESTAS INSTRUCCIONES DETENIDAMENTE ANTES DEL USO PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

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

## ⚠️ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de lesiones, 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. No use este aparato para otro uso que no sea el previsto.

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. Tómese el tiempo necesario y tenga cuidado durante el desempaque y la instalación del aparato. Este aparato contiene cuchillas filosas y sueltas que pueden provocar lesiones si se manejan de forma incorrecta.
4. 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.
5. Las cuchillas son filosas. Manipúlelas con cuidado.
6. Este producto se proporciona con una unidad de cuchillas apiladas y una unidad de cuchillas de corte. **SIEMPRE** debe tener cuidado al manipular las unidades de cuchillas. Las unidades de cuchillas están afiladas y **NO** están aseguradas en su sitio en los recipientes. Las unidades de cuchillas están diseñadas para que se puedan desmontar a fin de facilitar la limpieza y su reemplazo, de ser necesario. **SOLO** sujete la unidad de cuchillas desde la parte superior del eje. Si no se tiene cuidado al manipular las unidades de cuchillas, correrá el riesgo de cortarse.
7. **SIEMPRE** tenga cuidado al manipular la unidad de cuchillas Pro Extractor Blades®. Las cuchillas son filosas. Sujete la unidad de cuchillas Pro Extractor Blades **SOLO** del 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.
8. **APAGUE** el aparato, luego desenchúfelo 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.
9. Antes de usarlo, lave todas las piezas que estén en contacto con los alimentos. Siga las instrucciones de lavado que se describen en este manual de instrucciones.
10. 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.
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 calzará 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.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA ESTAS INSTRUCCIONES DETENIDAMENTE ANTES DEL USO  
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. No use este aparato para otro uso que no sea el previsto.

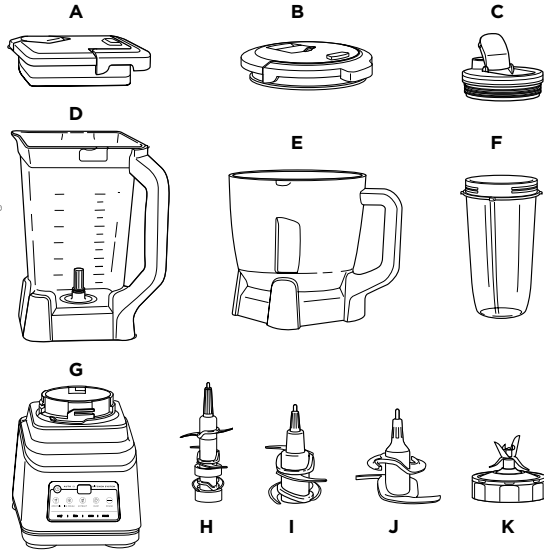
- 13 **NO** opere ningún aparato cuyo cable o enchufe estén dañados ni después de que el aparato haya tenido fallas, se haya caído o se haya dañado de alguna manera. Este aparato no tiene piezas que el usuario pueda reparar. Si se daña, comuníquese con SharkNinja para realizar la reparación.
- 14 Este aparato incluye marcas importantes en el terminal del enchufe. El cable de alimentación eléctrica no puede reemplazarse. Si se daña, comuníquese con SharkNinja para realizar la reparación.
- 15 **NO** deben usarse cables de extensión con este aparato.
- 16 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.
- 17 **NO** permita que el cable cuelgue sobre el borde de mesas o encimeras. El cable se puede enganchar y hacer que el aparato caiga de la superficie de trabajo.
- 18 **NO** permita que la unidad o el cable entren en contacto con superficies calientes, como estufas y otros aparatos que se calientan.
- 19 **SIEMPRE** utilice el aparato sobre una superficie seca y nivelada.
- 20 **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.
- 21 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.
- 22 **SOLO** use los aditamentos y accesorios que se proporcionan con el producto o que están recomendados por SharkNinja. El uso de aditamentos, incluidos los frascos para conservas, no recomendados o vendidos por SharkNinja puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- 23 **NUNCA** coloque la unidad de cuchillas sobre la base del motor sin antes conectarla al recipiente correspondiente (jarra o vaso) con la tapa en su lugar.
- 24 Mantenga las manos, el cabello y la ropa lejos del recipiente al momento de llenarlo y hacer funcionar el aparato.
- 25 Durante el funcionamiento y el manejo del aparato, evite el contacto con las piezas en movimiento.
- 26 **NO** llene los recipientes más arriba de las líneas de **MAX FILL (nivel máximo de llenado)** o **MAX LIQUID (nivel máximo de líquido)**.
- 27 **NO** opere el aparato con un recipiente vacío.
- 28 **NO** coloque los recipientes o accesorios que se incluyen con el aparato en el horno de microondas.
- 29 **NUNCA** deje el aparato sin supervisión cuando se encuentre en uso.
- 30 **NO** mezcle líquidos calientes. Hacer esto podría producir una acumulación de presión y una exposición a vapor que pueden generar un riesgo de quemaduras para el usuario.
- 31 **NO** procese ingredientes secos con el vaso individual y la unidad de cuchillas Pro Extractor Blades®, la jarra y la unidad de cuchillas apiladas, o el bol procesador y la unidad de cuchillas de corte.
- 32 A fin de reducir el riesgo de sufrir una lesión, nunca coloque la unidad de cuchillas de corte o los discos en la base sin haber ajustado adecuadamente el bol en su lugar antes.
- 33 **NO** realice operaciones de molienda con el vaso individual y la unidad de cuchillas Pro Extractor Blades®, la jarra y las cuchillas apiladas, o el bol procesador y la unidad de cuchillas de corte.
- 34 **NUNCA** opere el aparato sin que las tapas y los tapones estén colocados en su lugar. **NO** intente forzar el mecanismo de trabado. Asegúrese de que el recipiente y la tapa estén instalados de manera correcta antes de operar el aparato.
- 35 Antes de operar el aparato, asegúrese de que todos los utensilios hayan sido retirados de los recipientes. Si no retira los utensilios de los recipientes, puede que estos se rompan, lo que podría provocar lesiones personales y daños materiales.

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- 36 Al picar, mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente para reducir el riesgo de lesiones personales graves o de daños en la licuadora/picadora de alimentos. Se puede utilizar una espátula **ÚNICAMENTE** cuando la licuadora o el procesador no se encuentren en funcionamiento. Al usar el procesador, siempre use el accesorio proporcionado para agregar los alimentos. **NUNCA** agregue los alimentos usando las manos.
- 37 Si encuentra ingredientes sin mezclarse adheridos a los lados del vaso, detenga el aparato, retire la unidad de cuchillas y use una espátula para despegar los ingredientes.
- 38 **NO** abra la tapa del pico vertedor mientras la licuadora esté funcionando.
- 39 Si descubre ingredientes sin mezclarse adheridos a los lados de la jarra, detenga el aparato, retire la tapa y use una espátula para despegar los ingredientes. **NUNCA** introduzca las manos en la jarra, ya que podría tocar una de las cuchillas y cortarse.
- 40 **NO** trate de retirar el recipiente y las tapas de la base del motor mientras la unidad de cuchillas aún esté girando. Deje que el aparato se detenga por completo antes de retirar las tapas y los recipientes.
- 41 Si el aparato se sobrecalienta, se activará un interruptor térmico y se desactivará el motor de manera temporal. Para reiniciarlo, desenchufe el aparato y déjelo enfriar durante, aproximadamente, 30 minutos antes de volver a utilizarlo.
- 42 **NO** exponga los recipientes y accesorios a cambios de temperatura extremos. Podrían sufrir daños.
- 43 Al completar el procesamiento, asegúrese de retirar la unidad de cuchillas **ANTES** de vaciar el contenido del recipiente. Retire la unidad de cuchillas sujetándola con cuidado de la parte superior del eje y levantándola del recipiente. Si no se retira la unidad de cuchillas antes de vaciar el recipiente, correrá el riesgo de cortarse.
- 44 Si usa el pico vertedor de la jarra, sostenga la tapa en su lugar en el recipiente o asegúrese de que la traba de la tapa esté activada al verter el contenido para evitar el riesgo de lesiones.
- 45 Retire la unidad de cuchillas Pro Extractor Blades® del vaso individual al terminar de licuar. **NO** guarde ingredientes en el vaso antes o después de licuarlos con la unidad de cuchillas instalada. 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.
- 46 La potencia nominal máxima en vatios de este aparato se basa en la configuración de la unidad de cuchillas Pro Extractor Blades y el vaso individual. Otras configuraciones pueden consumir menos potencia o corriente.
- 47 **NO** sumerja la base del motor o el panel de control en agua u otros líquidos. **NO** rocíe la base del motor o el panel de control con cualquier líquido.
- 48 **NO** intente afilar las cuchillas.
- 49 Apague el aparato y desenchufe la base del motor antes de realizar la limpieza.
- 50 La unidad está diseñada para crear una bola de masa. **NO** está diseñada para amasar continuamente. Luego de que se forme la bola de masa, se debe amasar con las manos sobre una superficie de trabajo. Si la unidad se mueve excesivamente sobre la superficie de trabajo, retira la bola de masa y amasa con las manos.

## PIEZAS

- A Tapa de la jarra
- B Jarra Total Crushing® de 72 oz.\*
- C Base del motor  
(no se muestra el cable de alimentación conectado)
- D Cuchillas apiladas
- E Tapa con pico
- F Unidad de cuchillas Pro Extractor Blades®
- G Vaso individual de 24 oz.
- H Bol Precision Processor®
- I Tapa del bol Precision Processor
- J Unidad de cuchillas para masa
- K Unidad de cuchillas de corte



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

Hay una variedad de accesorios compatibles con esta serie de licuadoras. Para adquirir más accesorios y encontrar excelentes recetas, visite [ninjakitchen.com](http://ninjakitchen.com).

### NOTA :

- La pestaña superior de la caja muestra los accesorios selectos que se incluyen con su modelo.
- El número de vasos individuales y de tapas con pico varía según el modelo.

## ANTES DEL PRIMER USO

**IMPORTANTE:** Revisa todas las advertencias al principio de esta Guía del Usuario antes de comenzar.

- 1 Retire todos los materiales de empaque del aparato. Tenga cuidado al desempacar las unidades de cuchillas, ya que son filosas.
- 2 La unidad de cuchillas de corte y la unidad de cuchillas apiladas **NO** están aseguradas en su sitio dentro de los recipientes. Sujete la unidad de cuchillas de corte y la unidad de cuchillas apiladas por la parte superior del eje.
- 3 Para manipular la unidad de cuchillas Pro Extractor Blades®, sujétela por el perímetro exterior de la base de la unidad de cuchillas.
- 4 Lave los recipientes, las tapas 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 cuando manipule las unidades de cuchillas, ya que son filosas.
- 5 Enjuague por completo y seque todas las piezas al aire.
- 6 Limpie el panel de control con un paño suave. Deje que se seque por completo antes del uso.

**NOTA:** Todos los accesorios son libres de bisfenol A (BPA) y aptos para lavavajillas. Se recomienda colocar los recipientes, las tapas y las unidades de cuchillas en la bandeja superior del lavavajillas. Asegúrese de retirar las unidades de cuchillas y las tapas de los recipientes antes de colocarlos en el lavavajillas. Tenga cuidado al manipular las unidades de cuchillas.

## CARACTERÍSTICAS

Presione el botón de Power (encendido) para encender o apagar la unidad.

### PROGRAMAS AUTO-IQ®

Son programas inteligentes preconfigurados que combinan patrones únicos de licuado y pausa que hacen todo el trabajo por usted. Una vez que se selecciona un programa preconfigurado, se iniciará inmediatamente y se detendrá automáticamente cuando el licuado haya terminado. Para detener el licuado antes de que termine el programa, presione nuevamente el botón que está activo.

### PROGRAMAS AUTO-IQ PARA LA JARRA TOTAL CRUSHING®



#### SMOOTHIE (batido)

Prepare bebidas y batidos súper suaves y bebibles directamente en el vaso, con fruta fresca o congelada, líquidos y hielo.

#### ICE CRUSH

Convierta hielo, jugos y frutas en bebidas heladas mezcladas a la perfección.

### PROGRAMAS AUTO-IQ PARA EL BOL PRECISION PROCESSOR®



#### CHOP (cortar)

Los pulsos y las pausas programadas producirán resultados consistentes de corte.

#### DOUGH (masa)

Ideal para crear masas deliciosas para pizzas, panes y alimentos horneados como galletas.

### PROGRAMAS AUTO-IQ PARA EL VASO INDIVIDUAL



#### SMOOTHIE (batido)

Prepare bebidas y batidos súper suaves y bebibles directamente en el vaso, con fruta fresca o congelada, líquidos y hielo.

#### ICE CRUSH

Convierta hielo, jugos y frutas en bebidas heladas mezcladas a la perfección.

#### EXTRACT (extracto)

Ideal para frutas y verduras enteras duras, de hoja o fibrosas, con la cáscara, las semillas y el tallo.

### PROGRAMAS MANUALES



#### LOW, MEDIUM, and HIGH (bajo, medio y alto)

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

#### PULSE (pulso)

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

**NOTA:** Todos los accesorios son libres de bisfenol A (BPA) y aptos para lavavajillas. Se recomienda colocar los recipientes, las tapas y las unidades de cuchillas en la bandeja superior del lavavajillas. Asegúrese de retirar las unidades de cuchillas y las tapas de los recipientes antes de colocarlos en el lavavajillas. Tenga cuidado al manipular las unidades de cuchillas.

## CÓMO UTILIZAR LA JARRA TOTAL CRUSHING®

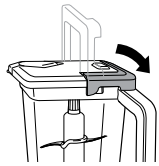
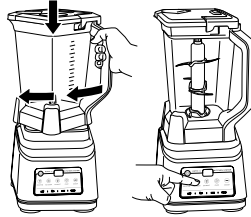
### IMPORTANTE:

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

### NOTA:

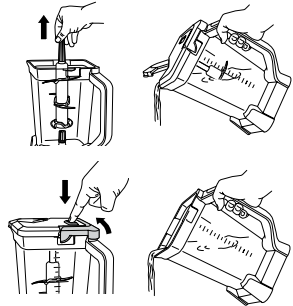
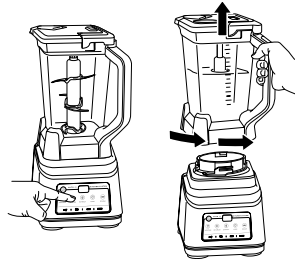
- Los programas Auto-iQ® tienen pausas y cambios de velocidad a lo largo del ciclo.
- Si las cuchillas apiladas no están totalmente asentadas, no podrá instalar y trabar la tapa.
- El mango de la tapa de la jarra no se plegará hacia abajo si la tapa no está unida a la jarra.

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



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

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

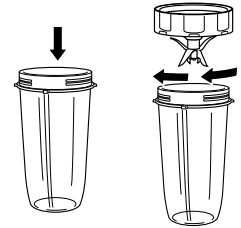


- 8a Para servir mezclas más líquidas, asegúrese de que la tapa esté trabada en su lugar y después levante la tapa del pico vertedor.
- 8b Para las mezclas más espesas que no pueden vaciarse por el pico vertedor, retire la tapa y la unidad de cuchillas apiladas antes de verter el contenido de la jarra.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

## CÓMO UTILIZAR EL VASO INDIVIDUAL

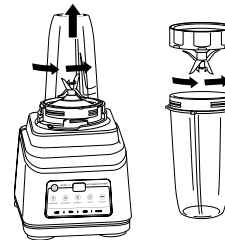
**IMPORTANTE:** Revisa todas las advertencias al principio de esta Guía del Usuario antes de comenzar.

- 1 Enchufe la base del motor y colóquela en una superficie nivelada, limpia y seca, como una encimera o una mesa.
- 2 Añada los ingredientes al vaso individual. **NO** agregue ingredientes más arriba de la línea de **MAX LIQUID (nivel máximo de líquido)** del vaso.
- 3 Instale la unidad de cuchillas Pro Extractor Blades® en la parte superior del vaso. Gire la tapa en sentido horario hasta que esté cerrada de manera ajustada.



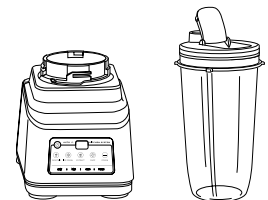
- 4 Invierta el vaso individual y colóquelo en la base del motor. Alinee las lengüetas del vaso con las ranuras de la base; luego, gírelo en sentido horario hasta que haga clic en su lugar. Cuando el vaso esté trabado en su lugar, presione el botón Power (encendido) para encender la unidad. Los botones de programas disponibles se iluminarán y la unidad estará lista para usarse.

- 5a Si utiliza un programa Auto-iQ®, primero debe seleccionar el programa que mejor se adapte a su receta. La función preconfigurada detendrá la unidad de manera automática al finalizar el programa. Para pausar la unidad en cualquier momento, presione nuevamente el programa que está activo.
- 5b Si usa un programa manual, seleccione la velocidad deseada. Cuando los ingredientes tengan la consistencia deseada, presione nuevamente el botón activo y espere a que la unidad se detenga por completo.



- 6 Para retirar el vaso de la base del motor, gire el vaso en sentido antihorario y levántelo.
- 7 Gire la tapa de la unidad de cuchillas Pro Extractor Blades en sentido antihorario para retirar la unidad. **NO** guarde ningún contenido licuado con la unidad de cuchillas Pro Extractor Blades puesta. Tenga cuidado cuando manipule las unidades de cuchillas, pues estas son filosas.

- 8 Apague la unidad presionando el botón de encendido. Desenchufe la unidad cuando termine. Consulte la sección Cuidado y mantenimiento para ver las instrucciones de limpieza y almacenamiento.
- 9 Para disfrutar su bebida en el camino, coloque la tapa con pico en el vaso individual y gírela en sentido horario hasta cerrarla de forma hermética. Para guardar alimentos en el vaso, use solo la tapa con pico para cubrirlos.



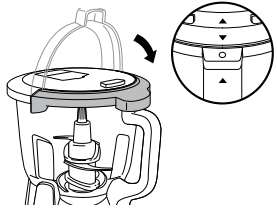
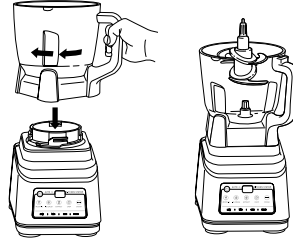
# CÓMO UTILIZAR EL BOL PRECISION PROCESSOR®

## IMPORTANTE:

- Revisa todas las advertencias al principio de esta Guía del Usuario antes de comenzar.
- Como función de seguridad, si la unidad de cuchillas no está totalmente asentada, no podrá instalar y trabar la tapa.

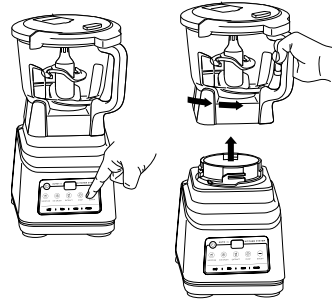
**NOTA:** NO añada los ingredientes antes de completar la instalación de la unidad de cuchillas.

- 1 Enchufe la base del motor y colóquela en una superficie nivelada, limpia y seca, como una encimera o una mesa.
- 2 Baje el bol Precision Processor sobre la base del motor y gírelo en sentido horario hasta que encaje en su lugar con un clic.
- 3 Sujete con cuidado la unidad de cuchillas de corte por la parte superior del eje y colóquela en el engranaje de accionamiento dentro del bol. Tenga en cuenta que la unidad de cuchillas de corte se acoplará de manera holgada en el engranaje de accionamiento.

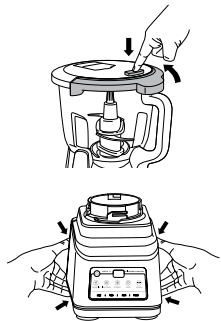


- 4 Añada los ingredientes al bol y asegúrese de que no superen la línea de **MAX FILL (llenado máximo)**.
- 5 Coloque la tapa sobre el bol, con la línea negra de la lengüeta alineada ligeramente hacia la derecha de la lengüeta que se encuentra en la parte frontal del bol. Gire la tapa en sentido horario para trabarla en su lugar. Cuando está trabada de forma adecuada, la línea blanca de la tapa se alinea con la línea negra del bol. Cuando la tapa esté trabada en su lugar, presione el botón Power (encendido) para encender la unidad. Los botones de programas disponibles se iluminarán y la unidad estará lista para usarse.

- 6a Si utiliza un programa Auto-iQ®, primero debe seleccionar el programa que mejor se adapte a su receta. La función preconfigurada detendrá la unidad de manera automática al finalizar el programa. Para pausar la unidad en cualquier momento, presione nuevamente el programa que está activo.
- 6b Si usa un programa manual, seleccione la velocidad deseada. Cuando los ingredientes tengan la consistencia que usted desea, detenga el aparato presionando nuevamente el botón activo y espere a que la unidad se detenga por completo.



- 7 Para retirar el bol de la base del motor, gire el bol en sentido antihorario y levántelo.
- 8 Para retirar la tapa, presione el botón **RELEASE (liberar)** que se encuentra en la lengüeta de la parte frontal y levante el mango. Siempre retire la unidad de cuchillas de corte antes de vaciar el bol. Para quitar la unidad de cuchillas de corte, sujete con cuidado la parte superior del eje y sáquela del bol.
- 9 Apague la unidad presionando el botón de encendido. Desenchufe la unidad cuando termine. Consulte la sección Cuidado y mantenimiento para ver las instrucciones de limpieza y almacenamiento.



# CUIDADO Y MANTENIMIENTO

## LIMPIEZA

Separe todas las piezas. Lave todos los recipientes en agua tibia con jabón utilizando un paño suave.

### • Lavado a mano

Lave las unidades de cuchillas en agua tibia con jabón utilizando un utensilio para lavar platos con mango, a fin de evitar el contacto directo con las cuchillas. Tenga cuidado al manipular las unidades de cuchillas, ya que son filosas. Enjuague por completo y seque todas las piezas al aire.

### • Lavavajillas

Todos los aditamentos son aptos para lavavajillas. Se recomienda colocar las tapas, los recipientes y las unidades de cuchillas **ÚNICAMENTE** en la bandeja superior del lavavajillas. Asegúrese de retirar las unidades de cuchillas de los recipientes antes de colocarlos en el lavavajillas. Tenga cuidado al manipular las unidades de cuchillas.

### • 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. **NO** use paños abrasivos, almohadillas o cepillos para limpiar la base.

## ALMACENAMIENTO

Enrolle el cable de alimentación alrededor del enrollables que se encuentra en la parte trasera de la base del motor. Guarde la unidad en posición vertical y guarde todas las unidades de cuchillas en el interior o unidas a sus respectivos recipientes con las tapas trabadas en su lugar.

**NO** guarde ingredientes licuados o no licuados en el vaso individual con la unidad de cuchillas Pro Extractor Blades® puestas.

**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 MOTOR

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

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

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

Si su unidad necesita mantenimiento, comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente llamando al 1-877-646-5288. A fin de que podamos servirle mejor, registre su producto en línea en [registeryourninja.com](http://registeryourninja.com) y tenga el producto a mano cuando llame.

## CÓMO SOLICITAR PIEZAS DE REPUESTO

Para solicitar piezas y accesorios adicionales, visite nuestro sitio web [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com).




# 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.

## La unidad no enciende.

- Asegúrese de que la unidad esté enchufada.

## La pantalla mostrará "... ..." cuando esté conectada a la electricidad.

- Coloque el recipiente en la base y gírelo en sentido horario hasta que quede trabado en su lugar con un clic. Presione el botón Power (encendido)  para encender la unidad y los programas disponibles se iluminarán, lo que indica que la unidad está lista para usar.

## "Er" figura en la pantalla.

- Si "Er" figura en la pantalla, desenchufe la unidad de la toma de corriente eléctrica y déjela enfriar durante 15 minutos. Quite la tapa del recipiente y la unidad de cuchillas y vacíe el contenido para asegurarse de que no queden ingredientes que obstruyan la unidad de cuchillas.

## Es difícil instalar la tapa o la unidad de cuchillas Pro Extractor Blades®.

- Coloque el vaso sobre una superficie plana. Coloque con cuidado la tapa o la unidad de cuchillas Pro Extractor Blades sobre la parte superior del vaso y alinee las roscas de manera que la tapa o la unidad de cuchillas Pro Extractor Blades se asiente de forma horizontal en el vaso. Gire en sentido horario hasta lograr un sellado ajustado.

## La unidad no mezcla bien; los ingredientes se atascan.

- Utilizar los programas Auto-iQ® es la manera más fácil de obtener excelentes resultados. Los pulsos y las pausas permiten que los ingredientes se asienten hacia las cuchillas. Si los ingredientes se atascan de forma constante, agregar algo de líquido por lo general ayudará.
- Al llenar el vaso, comience por la fruta o verduras frescas; luego, las verduras de hoja verde o hierbas. Después, agregue los líquidos o yogurt; luego, las semillas, los polvos o las cremas de nueces. Por último, agregue el hielo o los ingredientes congelados.

## 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 algunas superficies, como madera, baldosas y acabados no pulidos.
- **NO** intente usar la unidad cuando la base del motor esté adherida a una superficie que no esté asegurada (tablas de cortar, fuentes, platos, etc.).

## Es difícil quitar la unidad de la mesada para guardarla.

- Ubique las manos debajo de ambos lados de la base del motor y tire suavemente de la unidad hacia arriba y hacia usted.

## La unidad muestra el mensaje parpadeante "... ...".

- La unidad puede detectar qué recipiente se encuentra sobre la base del motor. Es posible que esté intentando utilizar un programa que no está diseñado para el recipiente que ha instalado. Las luces de los programas se encenderán e indicarán qué programas hay disponibles para cada recipiente.

## La unidad no crea raspados a partir de hielo sólido.

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

## El corte de los alimentos no es parejo.

- Para obtener los mejores resultados al cortar, corte los ingredientes en pedazos de tamaño uniforme y no llene en exceso el bol Precision Processor®.

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

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

# Shark NINJA

## GARANTÍA LIMITADA DE UN (1) AÑO

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

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

### ¿Qué cubre esta garantía?

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

### ¿Qué no cubre esta garantía?

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

### Cómo solicitar el servicio técnico

Si su aparato no funciona de forma adecuada cuando se usa en condiciones domésticas normales dentro del periodo de garantía, visite [ninjakitchen.com/support](http://ninjakitchen.com/support) para obtener instrucciones de cuidado y mantenimiento del producto que usted mismo pueda llevar a cabo. Nuestros especialistas de servicio al cliente también están a su disposición si llama al **1-877-646-5288** para asistirlo con todas las opciones de servicio de garantía y soporte del producto, incluida la posibilidad de mejorar su garantía a nuestras opciones de servicio de garantía VIP para categorías de productos exclusivos. Para que podamos asistirlo mejor, registre su producto en línea en [registryourninja.com](http://registryourninja.com) y tenga el producto a la mano cuando llame.

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

### Cómo iniciar un reclamo de garantía

Debe llamar al **1-877-646-5288** para iniciar un reclamo de garantía. Necesitará el recibo como prueba de compra. Un especialista de servicio al cliente le proporcionará instrucciones para la devolución y el embalaje.

### Cómo se aplica la ley estatal

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

# NOTES

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---


---


---

---



**REGISTER YOUR PURCHASE**  
**ENREGISTREZ VOTRE ACHAT**  
**REGISTRE SU COMPRA**

 [registryourninja.com](http://registryourninja.com)

-  Scan QR code using mobile device  
Lisez le code QR à l'aide de votre appareil mobile  
Escanee el código QR con un dispositivo móvil

**RECORD THIS INFORMATION**  
**NOTEZ LES RENSEIGNEMENTS**  
**CI-DESSOUS**  
**REGISTRE ESTA INFORMACIÓN**

Model Number:  
Numéro de modèle : \_\_\_\_\_  
Número de modelo: \_\_\_\_\_

Serial Number:  
Numéro de série : \_\_\_\_\_  
Número de serie: \_\_\_\_\_

Date of Purchase:  
(Keep receipt)  
Date d'achat : \_\_\_\_\_  
(Conservez la facture)  
Fecha de compra: \_\_\_\_\_  
(Conserve el recibo)

Store of Purchase:  
Magasin où l'appareil a été acheté : \_\_\_\_\_  
Tienda donde la adquirió: \_\_\_\_\_

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

Voltage: 120V-, 60Hz  
Power: 1200 Watts

**CARACTÉRISTIQUES**  
**TECHNIQUES**

Tension : 120 V-, 60 Hz  
Puissance: 1 200 watts

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Voltaje: 120 V-, 60 Hz  
Alimentación: 1200 vatios

**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, NINJA, PRECISION PROCESSOR, PRO EXTRACTOR BLADES, and TOTAL CRUSHING are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

This product may be covered by one or more U.S. patents. See [sharkninja.com/patents](http://sharkninja.com/patents) for more information.

**SharkNinja Operating LLC**  
**États-Unis : Needham, MA 02494**  
**Canada : Saint-Laurent (Québec) 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, NINJA, PRECISION PROCESSOR, PRO EXTRACTOR BLADES et TOTAL CRUSHING sont des marques de commerce déposées de SharkNinja Operating LLC.

Ce produit peut être couvert par un ou plusieurs brevets aux États-Unis.  
Pour plus d'information, veuillez consulter [sharkninja.com/patents](http://sharkninja.com/patents).

**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, NINJA, PRECISION PROCESSOR, PRO EXTRACTOR BLADES y TOTAL CRUSHING son marcas comerciales registradas de SharkNinja Operating LLC.

Este producto puede ser objeto de una o más patentes de EE. UU.  
Consulte [sharkninja.com/patents](http://sharkninja.com/patents) para obtener más información.

© 2022 SharkNinja Operating LLC

BN800Series\_IB\_E\_F\_S\_REV\_Mv3



**@ninjakitchen**