

NINJA®

CT680

Series • Série • Serie

OWNER'S GUIDE
GUIDE DE L'UTILISATEUR
MANUAL DEL PROPIETARIO

INTELLI-SENSE® KITCHEN SYSTEM SYSTÈME DE CUISINE INTELLI-SENSE®



ninjakitchen.com

THANK YOU FOR PURCHASING

The Ninja® Intelli-Sense® Kitchen System



REGISTER YOUR PURCHASE

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

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____
Serial Number: _____
Date of Purchase: _____
(Keep receipt)
Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

**PLEASE READ CAREFULLY AND
KEEP FOR FUTURE REFERENCE.**




TIP: You can find the model and serial numbers on the QR code label on the back of the unit by the power cord.

CONTENTS

Important Safeguards	4
Getting to Know Your Ninja®	
Intelli-Sense® Kitchen System	8
Before First Use	8
Parts	9
Features	10
Total Crushing® Pitcher	10
Single-Serve Cup	10
Precision Processor® Bowl	11
Using Your Total Crushing Pitcher	12
Using Your Single-Serve Cup	14
Using Your Precision Processor Bowl	16
Care & Maintenance	18
Cleaning	18
Storing	18
Resetting the Motor Thermostat	18
Troubleshooting Guide	19
Replacement Parts	20
Product Registration	20
Warranty	21

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

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

⚠ WARNING

- 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 Blades are sharp. Handle carefully.
- 6 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.
- 7 **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.
- 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.
- 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

⚠ WARNING

- 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.
- 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** To reduce the risk of injury from damage to the food processing bowl or separation of the lid, **DO NOT** load the bowl with ice cubes for crushing.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GETTING TO KNOW YOUR NINJA® INTELLI-SENSE® KITCHEN SYSTEM

WELCOME!

Congratulations on your purchase. Use this instruction manual to learn about the great features of your Intelli-Sense Kitchen System. From assembly to use to maintenance, you will find it all in here.

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

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

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

BEFORE FIRST USE

IMPORTANT: Review all warnings on pages 4-6 before proceeding.

DID YOU KNOW?

- You can take your drinks on the go using the Spout Lids.
- All containers, blade assemblies, and lids are BPA free and dishwasher safe.

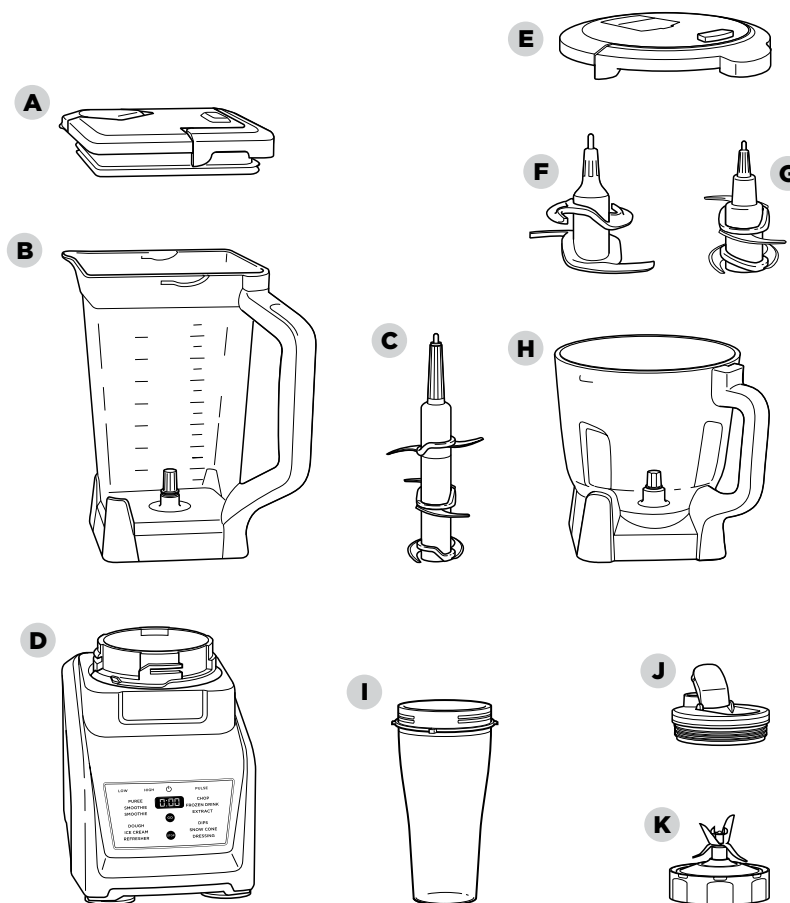
- Remove all packaging materials from the appliance. Exercise care when unpacking blade assemblies. All blade assemblies are sharp.
- The Chopping Blade Assembly and Stacked Blade Assembly are **NOT** locked in place in their containers. Handle the Chopping Blade Assembly and Stacked Blade Assembly by grasping the top of the shaft.
- Handle the Pro Extractor Blades® Assembly by grasping around the perimeter of the blade assembly base.
- 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.
- Thoroughly rinse and air-dry all parts.
- All attachments are dishwasher safe. It is recommended that the lids, containers, and blade assemblies be placed on the top rack of the dishwasher. Ensure blade assemblies and lids are removed from their containers before placing in the dishwasher. Exercise care when handling blade assemblies.
- Wipe touchscreen with a soft cloth. Allow it to dry completely before using.

PARTS

- A** Pitcher Lid
- B** 72 oz. Total Crushing® Pitcher*
- C** Stacked Blade Assembly
- D** Motor Base with Smart Vessel Recognition
- E** Precision Processor® Bowl Lid
- F** Dough Blade Assembly
- G** Chopping Blade Assembly
- H** Precision Processor Bowl**
- I** 24 oz. Single-Serve Cup
- J** Spout Lid
- K** Pro Extractor Blades® Assembly

*64 oz. max liquid capacity.

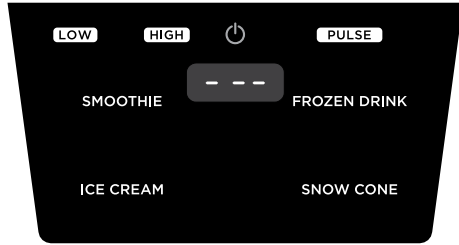
**3.5 cups. max capacity/15 oz. max liquid capacity.



FEATURES

SMART PROGRAMS FOR THE TOTAL CRUSHING® PITCHER

Intelligent pre-set programs that combine unique blending and pausing patterns that do the work for you. Once a pre-set program is selected, it will start immediately. Press STOP to end it.



The power symbol should be used to turn your appliance on or off.

SMOOTHIE

Make super-smooth, sippable drinks and shakes from fresh or frozen fruit, milk, liquids, and ice.

ICE CREAM

Create delicious and scoop-able frozen desserts like ice cream or sorbet.

FROZEN DRINK

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

SNOW CONE

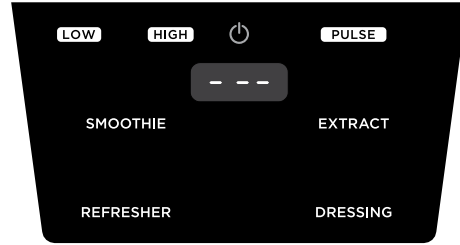
Pulverize ice into frozen creations like snow cones, slushies, or granitas.

LOW, HIGH, and PULSE

When selected, each of these programs runs continuously until turned off. They do not work in conjunction with any pre-set programs.

SMART PROGRAMS FOR THE SINGLE-SERVE CUP

Intelligent pre-set programs that combine unique blending and pausing patterns that do the work for you. Once a pre-set program is selected, it will start immediately. Press STOP to end it.



The power symbol should be used to turn your appliance on or off.

SMOOTHIE

Make super-smooth, sippable drinks and shakes from fresh or frozen fruit, milk, liquids, and ice.

REFRESHER

Add natural veggie, fruit, and herb flavors to your water.

EXTRACT

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

DRESSING

Create fresh marinades, dressings, and sauces.

LOW, HIGH and PULSE

When selected, each of these programs runs continuously until turned off. They do not work in conjunction with any pre-set programs.

SMART PROGRAMS FOR THE PRECISION PROCESSOR® BOWL

Intelligent pre-set programs that combine unique blending and pausing patterns that do the work for you. Once a pre-set program is selected, it will start immediately. Press STOP to end it.



The power symbol should be used to turn your appliance on or off.

PUREE

Create anything from silky smooth sauces to the perfect hummus.

DOUGH

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

CHOP

Timed pulses and pauses to give you consistent chopping results.

DIPS

Use for dips and sides with more texture like spinach and artichoke dip or mashed potatoes.

LOW, HIGH, and PULSE

When selected, each of these programs runs continuously until turned off. They do not work in conjunction with any pre-set programs.

USING YOUR TOTAL CRUSHING® PITCHER

IMPORTANT: Review all warnings on pages 4–6 before proceeding.

IMPORTANT: 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. When the pitcher and lid are properly installed, the program buttons will illuminate steadily, indicating the appliance is ready for use.

TIP: If the Stacked Blade Assembly is not fully seated, you will not be able to install and lock the lid.

TIP: To learn more about the unit's programs, refer to page 10.

NOTE: Pre-set programs have pauses and changes in speed throughout the cycle.

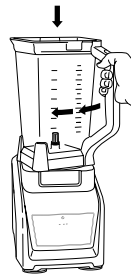
NOTE: DO NOT add ingredients before completing installation of the Stacked Blade Assembly.

NOTE: The pitcher can only be installed in one orientation. The handle must be positioned on the front-right corner of the motor base to operate the appliance.

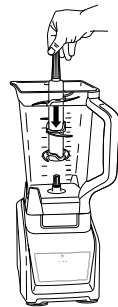
NOTE: Smart Vessel Recognition can detect which container is on the motor base. Only the functions available for a particular container will illuminate on the touchscreen.



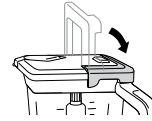
- 1 Place the unplugged motor base on a clean, dry, and level surface such as a countertop or table. Press downward on the motor base to adhere the suction cups to the work surface. Plug the motor base into a wall outlet.



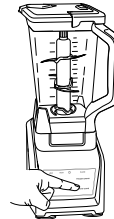
- 2 Lower the Total Crushing pitcher onto the motor base. The handle should be aligned slightly to the right and the pitcher should be oriented so the LOCK symbols are visible on the motor base. Then rotate the pitcher clockwise until it clicks into place.
- 3 Exercising care, grasp the Stacked Blade 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, making sure to not exceed the Max Fill line marked on the side of the pitcher.



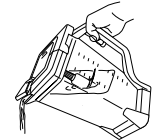
- 5 Place the lid on the pitcher, aligning the triangle symbol located on the lid with the triangle symbol located on the pitcher's handle. Press down on the handle until it clicks into place. The triangle symbols **MUST** be aligned for the lid to lock onto place and the unit to operate. When the unit is connected to power and the container is correctly locked onto the motor base, press the Power symbol to turn unit on. The available program buttons will illuminate and the unit will be ready for use.



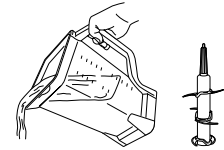
- 6 If using a pre-set program, first select the program that best suits your recipe. The pre-set feature will automatically stop the appliance at the end of the program. To pause the unit at any time, press the currently active button a second time. Reference page 10 for program descriptions.



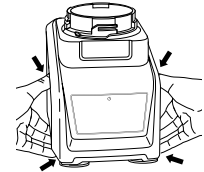
- 7 If not using a pre-set program and ingredients have reached your desired consistency, stop the appliance by releasing the manual speed button, and wait for the appliance to come to a complete stop.
- 8 To remove the pitcher from the motor base, turn the pitcher counterclockwise and lift it up.



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



- 10 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. The pitcher can then be emptied.



- 11 Unplug the unit when finished. To release the motor base, place your hands underneath both sides of the motor base and gently pull the unit up and towards you. Refer to page 18 for storing instructions.

USING YOUR SINGLE-SERVE CUP

IMPORTANT: Review all warnings on pages 4–6 before proceeding.

IMPORTANT: 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. When the pitcher and lid are properly installed, the program buttons will illuminate steadily, indicating the appliance is ready for use.

TIP: To learn more about the unit's programs, refer to page 10.

NOTE: Pre-set programs have pauses and changes in speed throughout the cycle.

NOTE: Smart Vessel Recognition can detect which container is on the motor base. Only the functions available for a particular container will illuminate on the touchscreen.



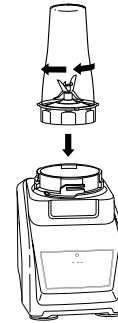
- 1 Place the unplugged motor base on a clean, dry, and level surface such as a countertop or table. Press downward on the motor base to adhere the suction cups to the work surface. Plug the motor base into a wall outlet.



- 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 Single-Serve Cup upside down and install onto the motor base. Align the tabs on the cup with the slots on the base, then twist until it clicks into place. When the unit is connected to power and the container is correctly locked onto the motor base, press the Power symbol to turn unit on. The available program buttons will illuminate and the unit will be ready for use.



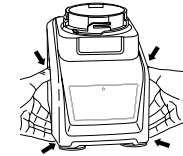
- 5 If using a pre-set program, first select the program that best suits your recipe. The pre-set feature will automatically stop the unit at the end of the program. To pause the unit at any time, press the currently active program a second time. Reference page 10 for program descriptions.



- 6 To remove the cup from the motor base, turn the cup counterclockwise and then lift it.



- 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 Unplug the unit when finished. To release the motor base, place your hands underneath both sides of the motor base and gently pull the unit up and towards you. Refer to page 18 for storing instructions.



- 9 To enjoy your drink on the go, place the Spout Lid onto the Single-Serve Cup and twist lid clockwise until firmly sealed. For storing ingredients in the cup, use only the Spout Lid to cover.

USING YOUR PRECISION PROCESSOR® BOWL

IMPORTANT: Review all warnings on pages 4–6 before proceeding.

TIP: If the blade assembly is not fully seated, you will not be able to install and lock the lid into position.

TIP: To learn more about the unit's programs, refer to page 11.

NOTE: Pre-set programs have pauses and changes in speed throughout the cycle.

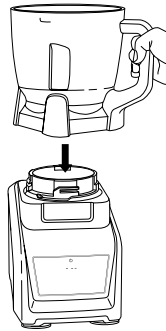
NOTE: DO NOT add ingredients before installing the blade assembly.

NOTE: Please follow the same instructions to install the Dough Blade Assembly.

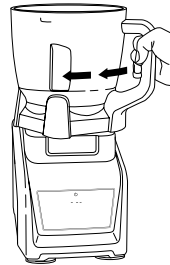
NOTE: Smart Vessel Recognition can detect which container is on the motor base. Only the functions available for a particular container will illuminate on the touchscreen.



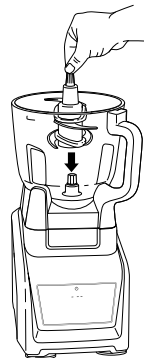
1 Place the unplugged motor base on a clean, dry, and level surface such as a countertop or table. Press downward on the motor base to adhere the suction cups to the work surface. Plug the motor base into a wall outlet.



2 Lower the Precision Processor bowl onto the motor base.

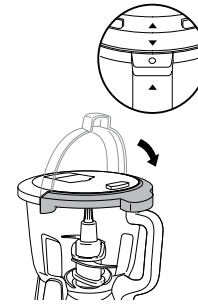


3 Rotate Precision Processor bowl clockwise until it clicks into place.



4 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.

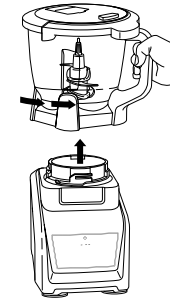
5 Add ingredients to the bowl making sure not to overfill.



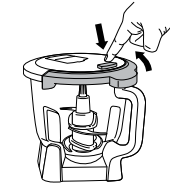
6 Place lid on Precision Processor® Bowl, with black line on tab aligned slightly to the right of tab on front of bowl. Turn lid clockwise to lock in place. When properly locked, the white line on lid will line up with the black line on bowl. When the unit is connected to power and the container is correctly locked onto the motor base, press the Power symbol to turn unit on. The available program buttons will illuminate and the unit will be ready for use.



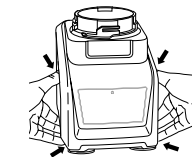
7 If using a pre-set program, first select the program that best suits your recipe. The pre-set feature will automatically stop the unit at the end of the program. To pause the unit at any time, press the currently active program a second time. Reference page 11 for program descriptions.



8 To remove the bowl from the motor base, turn the bowl counterclockwise and then lift it.



9 Remove the lid by pressing the release button on the front tab, twisting the lid counterclockwise, and lifting up. Always remove the Chopping Blade Assembly before emptying any of the ingredients in the bowl. To remove the Chopping Blade Assembly, carefully grasp it by the top of the shaft and lift it out of the bowl.



10 Unplug the unit when finished. To release the motor base, place your hands underneath both sides of the motor base and gently pull the unit up and towards you. Refer to page 18 for storing instructions.

CLEANING

- 1 Separate all parts.
- 2 Wash all containers in warm, soapy water with a soft cloth.
- 3 **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.

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

NEVER spray the base or touchscreen with water or other liquids.

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

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 into 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 THERMOSTAT

This unit features a unique safety system that prevents damage to the motor and drive system should you inadvertently overload 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 assemblies.

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.

WARNING: To reduce the risk of shock and unintended operation, 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 it clicks into place. Available programs will illuminate, indicating the unit is ready for use.

Unit doesn't turn off.

- Remove container from base by rotating it counterclockwise and lifting it. Display should turn off. Unplug the power cord from the outlet.

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.

Food is not evenly chopped.

- For best results when chopping, cut pieces down to even sizes and do not overfill the Precision Processor® bowl.

Doesn't mix well; ingredients get stuck.

- Using the pre-set 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 towards you.

You get a blinking "- --" Message

- Smart Vessel Recognition 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.

You cannot create snow from solid ice.

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

REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and attachments, visit ninjaaccessories.com.

PRODUCT REGISTRATION

Please visit registeryourninja.com to register your new Ninja® product within ten (10) days of purchase. You will be asked to provide the store name, date of purchase, and model number along with your name and address.

The registration will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification. By registering, you acknowledge you have read and understood the instructions for use and warnings set forth in the accompanying instructions.

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, blades, blender bases, 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.
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 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 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 \$19.95 (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 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.

MERCI D'AVOIR ACHETÉ


le système de cuisine Ninja® Intelli-Sense®



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 registeryourninja.com

 1 877 646-5288

 Numérisez le code QR avec votre appareil mobile

NOTEZ LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSOUS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(Conservez la facture)

Magasin où l'appareil a été acheté : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 120 V~, 60 Hz

Puissance : 1 200 watts

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




CONSEIL : Le numéro de modèle et le numéro de série apparaissent sur l'étiquette de code QR à l'arrière de l'appareil, à côté du cordon d'alimentation.

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité importantes	24
Apprendre à connaître votre système de cuisine Ninja® Intelli-Sense®	28
Avant la première utilisation	28
Pièces	29
Caractéristiques	30
Pichet Total Crushing®	30
Gobelet à portion individuelle	30
Bol Precision Processor®	31
Utilisation de votre pichet Total Crushing	32
Utilisation de votre gobelet à portion individuelle	34
Utilisation de votre bol Precision Processor	36
Entretien	38
Nettoyage	38
Rangement	38
Réinitialisation du thermostat du moteur	38
Guide de dépannage	39
Pièces de rechange	40
Enregistrement du produit	40
Garantie	41

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

- 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.

- 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 des 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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

⚠ AVERTISSEMENT

- 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.
- 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 lacération.
- 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 le soulevant du contenant. Si vous ne retirez pas le jeu de lames avant de vider le contenant, vous courrez le risque de provoquer des lacérations.
- 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 PULVÉRISEZ 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** Pour réduire le risque de blessure en endommageant le bol de transformation d'aliments ou par la séparation du couvercle, **NE CHARGEZ PAS** le bol de glaçons à concasser.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE SYSTÈME DE CUISINE NINJA® INTELLI-SENSE®

BIENVENUE!

Félicitations pour votre achat. Utilisez ce mode d'emploi pour en apprendre davantage au sujet des fonctionnalités fantastiques de votre système de cuisine Intelli-Sense. De l'assemblage à l'utilisation, en passant par l'entretien, vous trouverez tous les renseignements que vous cherchez ici.

Plusieurs accessoires sont compatibles avec cette série de mélangeurs.

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

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

IMPORTANT : Lisez tous les avertissements des pages 24 à 27 avant de poursuivre.

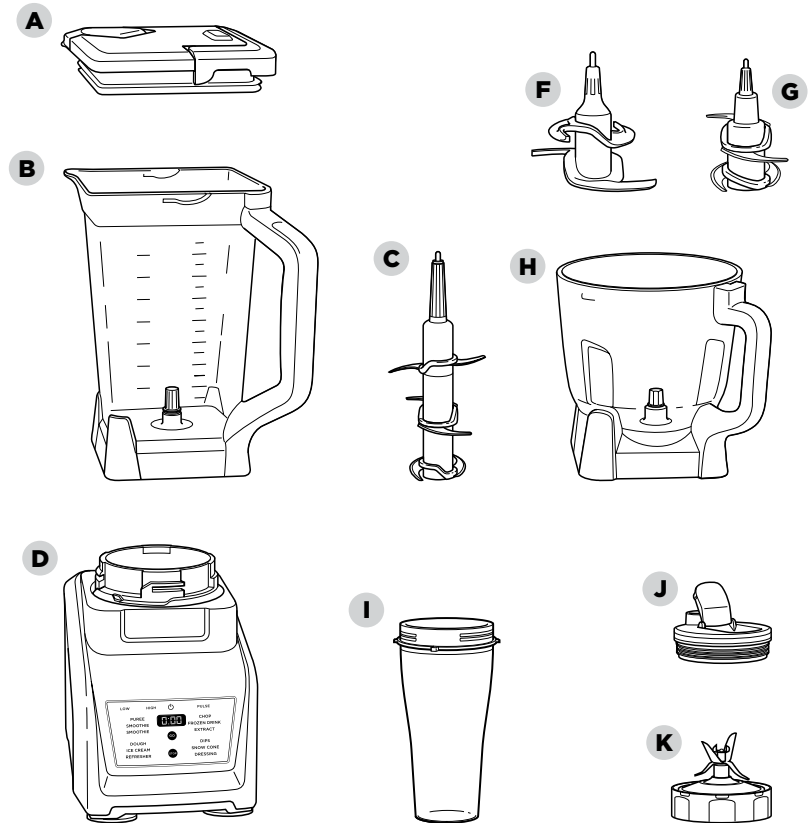
LE SAVIEZ-VOUS?

- Vous pouvez emporter vos boissons avec vous en utilisant les couvercles à bec verseur.
- Tous les contenants, les jeux de lames et les couvercles ne contiennent aucun BPA et vont au lave-vaisselle.

- 1 Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil. Soyez prudent lors du déballage des jeux de lames. Tous les jeux de lames sont tranchants.
- 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 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. 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.
- 7 Essuyez l'écran tactile avec un chiffon doux. Laissez-le sécher complètement avant l'utilisation.

PIÈCES

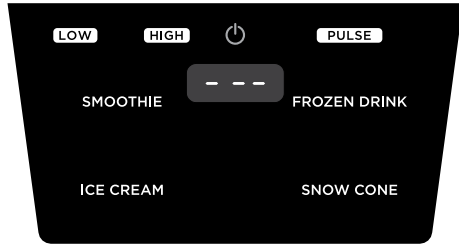
- A** Couvercle du pichet
 - B** Pichet Total Crushing® de 2,1 l*
 - C** Jeu de lames superposées
 - D** Bloc moteur avec fonction de reconnaissance intelligente du contenant
 - E** Couvercle du bol Precision Processor®
 - F** Jeu de lames pétrisseuses
 - G** Jeu de lames de hachage
 - H** Bol Precision Processor**
 - I** Gobelet à portion individuelle de 0,7 l
 - J** Couvercle à bec verseur
 - K** Jeu de lames Pro Extractor Blades®
- *Capacité liquide maximale de 1,9 l
**Capacité maximale de 800 g/capacité liquide maximale de 0,4 l




CARACTÉRISTIQUES

PROGRAMMES INTELLIGENTS POUR LE PICHET TOTAL CRUSHING®

Des programmes intelligents pré-réglés combinant des caractéristiques uniques de mélange et de pause qui font tout le travail pour vous. Lorsqu'un programme pré-réglé est sélectionné, il démarrera immédiatement. Appuyez sur STOP pour l'arrêter.



 Le bouton mise en marche devrait être utilisé pour allumer et pour éteindre votre appareil.

SMOOTHIE (boisson frappée)

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

ICE CREAM (crème glacée)

Préparez de délicieux desserts glacés faciles à manger à la cuillère comme de la crème glacée ou du sorbet.

FROZEN DRINK (boisson glacée)

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

SNOW CONE (cône de neige)

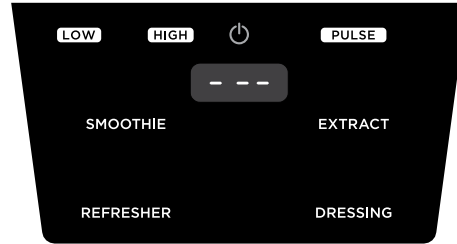
Pulvériser de la glace et obtenez des créations glacées comme des cônes de neige, des barbotines ou des granités.


LOW (faible), HIGH (élevé) et PULSE (impulsion)

Lorsque sélectionné, chacun de ces programmes fonctionne de manière continue jusqu'à ce qu'il soit arrêté. Ces fonctions ne sont pas disponibles avec les programmes pré-réglés.

PROGRAMMES INTELLIGENTS POUR LE GOBELET À PORTION INDIVIDUELLE

Des programmes intelligents pré-réglés combinant des caractéristiques uniques de mélange et de pause qui font tout le travail pour vous. Lorsqu'un programme pré-réglé est sélectionné, il démarrera immédiatement. Appuyez sur STOP pour l'arrêter.



 Le bouton mise en marche devrait être utilisé pour allumer et pour éteindre votre appareil.

SMOOTHIE (boisson frappée)

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

REFRESHER (rafraîchissement)

Ajoutez des saveurs naturelles de légumes, de fruits et d'herbes à votre eau.

EXTRACT (extraction)

Idéal pour les fruits et légumes entiers, feuilles ou fibreux, y compris leurs peaux, graines et tiges.

DRESSING (vinaigrette)

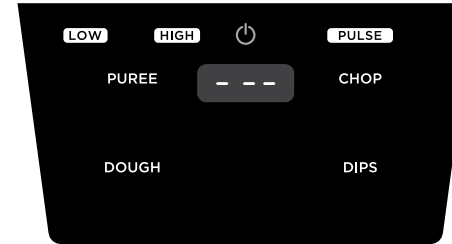
Préparez des marinades, vinaigrettes et sauces fraîches.


LOW (faible), HIGH (élevé) et PULSE (impulsion)

Lorsque sélectionné, chacun de ces programmes fonctionne de manière continue jusqu'à ce qu'il soit arrêté. Ces fonctions ne sont pas disponibles avec les programmes pré-réglés.

PROGRAMMES INTELLIGENTS POUR LE BOL PRECISION PROCESSOR®

Des programmes intelligents pré-réglés combinant des caractéristiques uniques de mélange et de pause qui font tout le travail pour vous. Lorsqu'un programme pré-réglé est sélectionné, il démarrera immédiatement. Appuyez sur STOP pour l'arrêter.



 Le bouton mise en marche devrait être utilisé pour allumer et pour éteindre votre appareil.

PUREE (purée)

Préparez tout ce dont vous avez envie, des sauces onctueuses et crémeuses au houmous parfait.

DOUGH (pâte)

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

CHOP (hacher)

Impulsions et pauses chronométrées pour un hachage uniforme.

DIPS (TREMPETTES)

Utilisez cette fonction pour des trempettes et des plats d'accompagnement avec plus de texture comme la trempette aux épinards et aux artichauts ou une purée de pommes de terre.

LOW (faible), HIGH (élevé) et PULSE (impulsion)

Lorsque sélectionné, chacun de ces programmes fonctionne de manière continue jusqu'à ce qu'il soit arrêté. Ces fonctions ne sont pas disponibles avec les programmes pré-réglés.

IMPORTANT : Lisez tous les avertissements des pages 24 à 27 avant de poursuivre.

IMPORTANT : Par mesure de sécurité, si le pichet et le couvercle ne sont pas installés correctement, la minuterie affichera « - - » et le moteur s'arrêtera. Dans ce cas, répétez l'étape 5. Lorsque le pichet et le couvercle sont correctement installés, les boutons du programme resteront allumés, vous signalant que l'appareil est prêt à être utilisé.

CONSEIL : 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.

CONSEIL : Pour en savoir davantage au sujet des programmes de l'appareil, référez-vous à la page 30.

REMARQUE : Les programmes préréglés effectuent des pauses et des changements de vitesse tout au long du cycle.

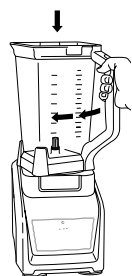
REMARQUE : N'AJOUTEZ PAS les ingrédients avant d'effectuer l'installation du jeu de lames superposées.

REMARQUE : Le pichet peut être installé dans une seule orientation. La poignée doit être positionnée dans le coin avant droit du bloc moteur pour que vous puissiez utiliser l'appareil.

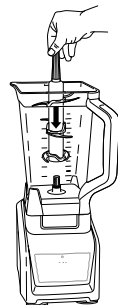
REMARQUE : La fonction de Reconnaissance intelligente du contenant peut détecter quel contenant se trouve sur le bloc moteur. Seules les fonctions disponibles pour un contenant en particulier s'allumeront sur l'écran tactile.



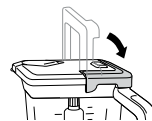
- 1 Placez le bloc moteur débranché sur une surface plane, propre et sèche comme un comptoir ou une table. Appuyez vers le bas sur le bloc moteur pour fixer les ventouses sur la surface de travail. Branchez le bloc moteur dans une prise électrique.



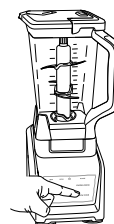
- 2 Placez le pichet Total Crushing sur le bloc moteur. La poignée doit être alignée légèrement vers la droite, et le pichet doit être orienté de manière à ce que les symboles de VERROUILLAGE soient visibles sur le bloc moteur. Puis, faites tourner le pichet dans le sens horaire jusqu'à ce que vous entendiez un déclic 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'ajustera de manière lâche et non serrée sur l'engrenage d'entraînement.



- 4 Ajoutez les ingrédients, en vous assurant qu'ils ne dépassent pas la ligne Max Fill (remplissage maximal) sur le côté du pichet.



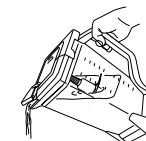
- 5 Placez le couvercle sur le pichet, en alignant le symbole de triangle situé sur le couvercle avec le symbole de triangle situé sur la poignée du pichet. Appuyez sur la poignée jusqu'à ce que vous entendiez un déclic vous indiquant qu'elle est bien en place. Les symboles de triangles DOIVENT être alignés pour que le couvercle se verrouille en place et que l'appareil fonctionne. Quand l'appareil est branché et que le contenant est enclenché correctement sur le bloc moteur, appuyez sur le bouton mise en marche pour mettre l'appareil en marche. Les boutons des programmes disponibles s'allument et l'appareil est prêt à être utilisé.



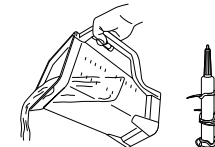
- 6 Si vous utilisez un programme préréglé, sélectionnez tout d'abord celui qui convient le mieux à votre recette. La fonction préréglée arrêtera automatiquement l'appareil à la fin du programme. Pour suspendre le fonctionnement de l'appareil à tout moment, appuyez une seconde fois sur la touche active. Consultez la page 30 pour les descriptions de programmes.



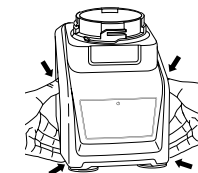
- 7 Si vous n'utilisez pas de programme préréglé et que les ingrédients ont atteint la consistance souhaitée, arrêtez l'appareil en relâchant le bouton de vitesse manuelle et attendez qu'il s'arrête complètement.
- 8 Pour retirer le pichet du bloc moteur, tournez-le dans le sens antihoraire et soulevez-le.



- 9 Pour vider les mélanges plus fins, assurez-vous que le couvercle est verrouillé en place, puis ouvrez le couvercle du bec verseur.



- 10 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 DÉGAGER et soulevez la poignée. Pour retirer le jeu de lames, tenez-le délicatement par le haut de la tige. Le pichet peut ensuite être vidé.



- 11 Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé. Pour dégager le bloc moteur, placez vos mains sous les deux côtés du bloc moteur et tirez doucement l'appareil vers le haut et vers vous. Consultez la page 38 pour les instructions de rangement.

UTILISATION DE VOTRE GOBELET À PORTION INDIVIDUELLE

IMPORTANT : Lisez tous les avertissements des pages 24 à 27 avant de poursuivre.

IMPORTANT : Par mesure de sécurité, si le pichet et le couvercle ne sont pas installés correctement, la minuterie affichera « - - » et le moteur s'arrêtera. Dans ce cas, répétez l'étape 5. Lorsque le pichet et le couvercle sont correctement installés, les boutons du programme resteront allumés, vous signalant que l'appareil est prêt à être utilisé.

CONSEIL : Pour en savoir davantage au sujet des programmes de l'appareil, référez-vous à la page 30.

REMARQUE : Les programmes pré-réglés effectuent des pauses et des changements de vitesse tout au long du cycle.

REMARQUE : La fonction de Reconnaissance intelligente du contenant peut détecter quel contenant se trouve sur le bloc moteur. Seules les fonctions disponibles pour un contenant en particulier s'allumeront sur l'écran tactile.



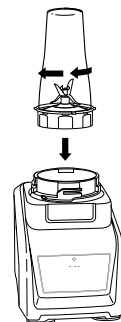
- 1 Placez le bloc moteur débranché sur une surface plane, propre et sèche comme un comptoir ou une table. Appuyez vers le bas sur le bloc moteur pour fixer les ventouses sur la surface de travail. Branchez le bloc moteur dans une prise électrique.



- 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 à portion individuelle et installez-le sur le bloc moteur. Alignez les languettes du gobelet avec les fentes du bloc moteur, puis tournez le gobelet jusqu'à ce que vous entendiez un déclic vous indiquant qu'il est bien en place. Quand l'appareil est branché et que le contenant est enclenché correctement sur le bloc moteur, appuyez sur le bouton mise en marche pour mettre l'appareil en marche. Les boutons des programmes disponibles s'allument et l'appareil est prêt à être utilisé.



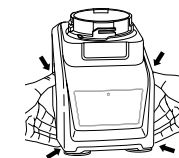
- 5 Si vous utilisez un programme pré-réglé, sélectionnez tout d'abord celui qui convient le mieux à votre recette. La fonction pré-réglée arrêtera l'appareil automatiquement à la fin du programme. Pour mettre l'appareil sur pause à tout moment, appuyez une seconde fois sur le programme actif. Consultez la page 30 pour les descriptions de programmes.



- 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 en place. Manipulez le jeu de lames avec précaution, car les lames sont tranchantes.



- 8 Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé. Pour dégager le bloc moteur, placez vos mains sous les deux côtés du bloc moteur et tirez doucement l'appareil vers le haut et vers vous. Consultez la page 38 pour les instructions de 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.

IMPORTANT : Lisez tous les avertissements des pages 24 à 27 avant de poursuivre.

CONSEIL : Si le jeu de lames n'est pas bien en place, vous ne pourrez pas installer et verrouiller le couvercle en position.

CONSEIL : Pour en savoir davantage au sujet des programmes de l'appareil, consultez la page 31.

REMARQUE : Les programmes pré-réglés effectuent des pauses et des changements de vitesse tout au long du cycle.

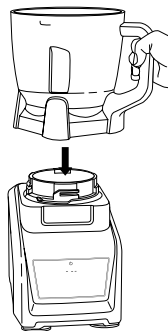
REMARQUE : N'AJOUTEZ PAS les ingrédients avant d'installer le jeu de lames.

REMARQUE : Veuillez suivre les mêmes instructions que pour installer le jeu de lames pétrisseuses.

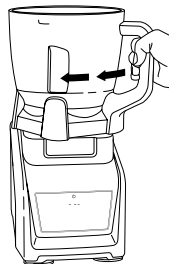
REMARQUE : La fonction de Reconnaissance intelligente du contenant peut détecter quel contenant se trouve sur le bloc moteur. Seules les fonctions disponibles pour un contenant en particulier s'allumeront sur l'écran tactile.



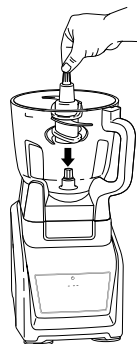
1 Placez le bloc moteur débranché sur une surface plane, propre et sèche comme un comptoir ou une table. Appuyez vers le bas sur le bloc moteur pour fixer les ventouses sur la surface de travail. Branchez le bloc moteur dans une prise électrique.



2 Déposez le bol Precision Processor sur le bloc moteur.

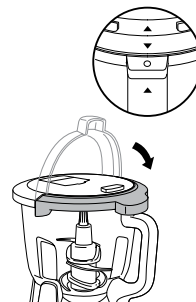


3 Tournez le bol Precision Processor dans le sens horaire, jusqu'à ce que vous entendiez un déclic vous indiquant qu'il est bien en place.



4 En tenant prudemment le jeu de lames de hachage par le haut de la tige, placez-le sur l'engrenage d'entraînement à l'intérieur du bol. Notez que le jeu de lames de hachage s'ajustera de manière lâche et non serrée sur l'engrenage d'entraînement.

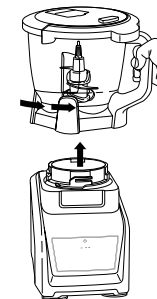
5 Ajoutez les ingrédients dans le bol, en veillant à ne pas trop le remplir.



6 Placez le couvercle sur le bol Precision Processor®, 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. Quand l'appareil est branché et que le contenant est enclenché correctement sur le bloc moteur, appuyez sur le bouton mise en marche pour mettre l'appareil en marche. Les boutons des programmes disponibles s'allument et l'appareil est prêt à être utilisé.



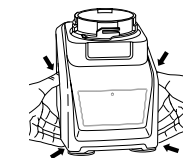
7 Si vous utilisez un programme pré-réglé, sélectionnez tout d'abord celui qui convient le mieux à votre recette. La fonction pré-réglée arrêtera l'appareil automatiquement à la fin du programme. Pour mettre l'appareil sur pause à tout moment, appuyez une seconde fois sur le programme actif. Consultez la page 31 pour les descriptions de programmes.



8 Pour retirer le bol du bloc moteur, tournez-le dans le sens antihoraire, puis soulevez-le.



9 Retirez le couvercle en appuyant sur le bouton de dégagement sur la languette avant, en tournant le couvercle dans le sens antihoraire et en le soulevant. 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.



10 Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé. Pour dégager le bloc moteur, placez vos mains sous les deux côtés du bloc moteur et tirez doucement l'appareil vers le haut et vers vous. Consultez la page 38 pour les instructions de rangement.

NETTOYAGE

- 1 Séparez toutes les pièces.
- 2 Lavez tous les contenants dans de 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. Veillez à retirer les jeux de lames des contenants avant de les placer dans le lave-vaisselle. Soyez prudent lorsque vous manipulez les jeux de lames.

Bloc moteur

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

Nettoyez l'écran tactile avec un chiffon doux, comme de la microfibre, afin de prévenir les égratignures. Pour éliminer les résidus déposés sur l'écran tactile, vous pouvez utiliser un nettoyant tout usage.

Ne pulvérisez **JAMAIS** de l'eau ou tout autre liquide sur le bloc moteur ou l'écran tactile.

N'UTILISEZ PAS de chiffons, tampons ou brosses abrasifs pour nettoyer le bloc moteur ou l'écran tactile, car cela pourrait abîmer ou égratigner la surface.

RANGEMENT

Enroulez le cordon d'alimentation 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, mélangés ou non, dans le gobelet à portion individuelle avec le jeu de lames Pro Extractor Blades® en place.

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 THERMOSTAT DU MOTEUR

Cet appareil est doté d'un système de sécurité unique protégeant le moteur et le système d'entraînement des dommages 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.

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

L'appareil ne se met pas en marche.

- Assurez-vous que l'appareil est bien branché.
- L'affichage indique « - - - » une fois connecté à l'alimentation électrique.
- Placez le contenant sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce que vous entendiez un déclic vous indiquant qu'il est bien en place. Les programmes disponibles s'allumeront pour indiquer que l'appareil est prêt à l'emploi.

L'appareil ne s'éteint pas.

- Retirez le contenant du bloc moteur en le tournant dans le sens antihoraire et en le soulevant. L'écran devrait s'éteindre. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise.

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 fermé hermétiquement.

La nourriture n'est pas hachée uniformément.

- Pour un meilleur hachage, coupez des morceaux de la même taille et ne surchargez pas le bol Precision Processor®.

Les ingrédients ne se mélangent pas bien; les ingrédients restent coincés.

- L'utilisation des programmes préréglés est la meilleure façon d'obtenir des résultats optimaux. 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 feuillus ou fines herbes. Ensuite, ajoutez des liquides ou des yogourts, 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'ADHÈRENT PAS** sur 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.

Un message « - - - » clignotant s'affichera.

- La fonction de Reconnaissance intelligente du contenant 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, indiquant lesquels sont disponibles pour chaque contenant.

Les glaçons ne se transforment pas en neige.

- **N'UTILISEZ PAS** la glace qui a été laissée à la température de la pièce pendant un certain temps ou qui a commencé à fondre. Utilisez de la glace provenant directement du congélateur.
- Commencez par quelques impulsions, puis passez à un cycle de mélange continu.

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, visitez le site : ninjaaccessories.com.

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Veillez consulter le site registeryourninja.com pour enregistrer votre nouveau produit Ninja® au plus tard dix (10) jours après l'achat. Le nom du magasin, la date d'achat, le numéro de modèle ainsi que votre nom et votre adresse vous seront demandés.

L'enregistrement nous permettra de vous joindre dans le cas peu probable d'un avis de sécurité touchant le produit. Lorsque vous enregistrez votre produit, vous reconnaissez avoir lu et compris les instructions et les avertissements présentés dans le guide d'utilisation inclus.

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

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.
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 pour obtenir de l'information sur les soins et l'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 19,95 \$ (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.

GRACIAS POR COMPRAR

El sistema de cocina Ninja® Intelli-Sense®



REGISTRE SU COMPRA

- registeryourninja.com
- 1-877-646-5288
- Escanee el código QR con un dispositivo móvil.

REGISTRE ESTA INFORMACIÓN

Número de modelo: _____
Número de serie: _____
Fecha de compra: _____
(Conserve el recibo)
Tienda donde la adquirió: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

LEA ATENTAMENTE Y GUARDE COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO.

SUGERENCIA: Puede encontrar los números de modelo y de serie en la etiqueta del código QR en la parte posterior del cable de alimentación de la unidad.




CONTENIDO

Medidas importantes de seguridad	44
Conozca su sistema de cocina Ninja® Intelli-Sense®	48
Antes del primer uso	48
Piezas	49
Características	50
Jarra Total Crushing®	50
Vaso individual	50
Tazón Precision Processor®	51
Cómo utilizar su jarra Total Crushing	52
Cómo utilizar su vaso individual	54
Cómo utilizar su tazón Precision Processor	56
Cuidado y mantenimiento	58
Limpieza	58
Almacenamiento	58
Cómo reiniciar el termostato del motor	58
Guía de solución de problemas	59
Piezas de repuesto	60
Registro del producto	60
Garantía	61

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA ESTAS INSTRUCCIONES DETENIDAMENTE ANTES DEL USO

• PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

	Leerse y revisarse 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

- 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.

- 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.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA ESTAS INSTRUCCIONES DETENIDAMENTE ANTES DEL USO

• PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

⚠ ADVERTENCIA

- 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.
- 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** Para reducir el riesgo de lesión por daños al tazón de procesamiento de alimentos o por la separación de la tapa, **NO** cargue el tazón con cubos de hielo para trituración.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

CONOZCA SU SISTEMA DE COCINA NINJA® INTELLI-SENSE®

¡BIENVENIDO!

Felicitaciones por su compra. Use este manual de instrucciones para conocer las excelentes características de su sistema de cocina Intelli-Sense. Aquí encontrará toda la información que necesita, desde el armado hasta el uso y el mantenimiento.

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

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

Si tiene preguntas, inquietudes o comentarios, nos gustaría mucho escucharlo. Llámenos al 1-877-646-5288 o visite ninjakitchen.com

ANTES DEL PRIMER USO

IMPORTANTE: Revise todas las advertencias de las páginas 44-47 antes de continuar.

¿SABÍA QUE...?

- Puede llevarse sus bebidas en el camino utilizando las tapas con boquilla.
- Todos los recipientes, las tapas y las unidades de cuchillas están libres de BPA y son aptos para el lavaplatos.

- 1 Retire todo el material de embalaje del electrodoméstico. Tenga cuidado al desempacar las unidades de cuchillas. Todas las unidades de cuchillas son filosas.
- 2 La unidad de cuchillas cortadoras y la unidad de cuchillas en serie **NO** están fijadas dentro de los recipientes. Para manipular la unidad de cuchillas cortadoras y la unidad de cuchillas en serie, sujételas por la parte superior del eje.
- 3 Para manipular la unidad de cuchillas Pro Extractor Blades®, sujétela por el perímetro de la base de la unidad de cuchillas.
- 4 Lave los recipientes, las tapas y las unidades de cuchillas en agua tibia y jabonosa, con un utensilio para lavar platos que tenga mango para evitar el contacto directo con las cuchillas. Tenga cuidado al manipular las unidades de cuchillas, ya que son filosas.
- 5 Enjuague bien y seque al aire todos los componentes.
- 6 Todos los aditamentos son aptos para el lavaplatos. Se recomienda colocar las tapas, los recipientes y las unidades de cuchillas en la bandeja superior del lavaplatos. Asegúrese de retirar las tapas y las unidades de cuchillas de los recipientes antes de colocarlos en el lavaplatos. Tenga cuidado al manipular las unidades de cuchillas.
- 7 Limpie la pantalla táctil con un paño suave. Deje que seque por completo antes de utilizarla.

PIEZAS

- A** Tapa de la jarra
- B** 2.1 L (72 oz) Jarra Total Crushing®
- C** Unidad de cuchillas en serie
- D** Base del motor con reconocimiento inteligente de recipientes
- E** Tapa del tazón Precision Processor®
- F** Unidad de cuchillas para masa
- G** Unidad de cuchillas cortadoras
- H** Tazón Precision Processor®
- I** 0.7 L (24 oz) Vaso individual
- J** Tapa con boquilla
- K** Unidad de cuchillas Pro Extractor Blades®

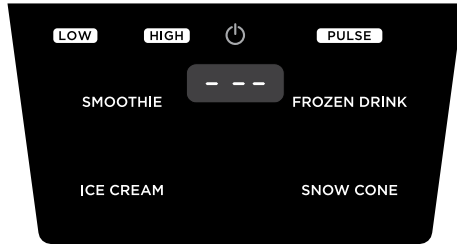
*Capacidad máxima de líquido 1.9 L (64 oz)
**Capacidad máxima 3.5 tazas/capacidad máxima de líquido 0.4 L (15 oz).




CARACTERÍSTICAS

PROGRAMAS INTELIGENTES PARA LA JARRA TOTAL CRUSHING®

Programas inteligentes preconfigurados que combinan patrones únicos de licuado y pausa que hacen todo el trabajo por usted. Una vez que seleccione un programa predeterminado, este comenzará de inmediato. Presione STOP (detener) para finalizarlo.



 El símbolo de encendido debe usarse para encender o apagar su aparato.

SMOOTHIE (batido)

Prepare bebidas y batidos muy suaves y sorbibles con fruta fresca o congelada, leche, líquidos y hielo.

ICE CREAM (helado)

Prepare postres congelados deliciosos que puede servir como helado o sorbete.

FROZEN DRINK (bebida congelada)

Transforme hielo, jugos y fruta en bebidas congeladas perfectamente mezcladas.

SNOW CONE (raspado)

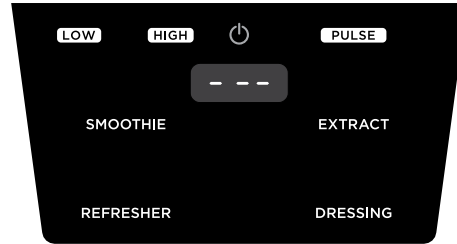
Pulverice hielo para lograr creaciones congeladas, como raspados, granizados o granitas.


LOW (baja), HIGH (alta) y PULSE (pulsar)

Cuando se seleccionan, cada uno de estos programas funcionan de forma continua hasta que se apagan. Estos no funcionan junto con ninguno de los programas preconfigurados.

PROGRAMAS INTELIGENTES PARA EL VASO INDIVIDUAL

Programas inteligentes preconfigurados que combinan patrones únicos de licuado y pausa que hacen todo el trabajo por usted. Una vez que seleccione un programa predeterminado, este comenzará de inmediato. Presione STOP (detener) para finalizarlo.



 El símbolo de encendido debe usarse para encender o apagar su aparato.

SMOOTHIE (batidos)

Prepare bebidas y batidos muy suaves y sorbibles con fruta fresca o congelada, leche, líquidos y hielo.

REFRESHER (aguas frescas)

Agregue verduras naturales, frutas, hierbas y sabores a su agua.

EXTRACT (extracto)

Ideal para frutas y verduras enteras duras, hojosas o fibrosas, incluidas sus cáscaras, semillas y tallos.

DRESSING (aderezo)

Prepare marinadas, salsas y aderezos frescos.


LOW (baja), HIGH (alta) y PULSE (pulsar)

Cuando se seleccionan, cada uno de estos programas funcionan de forma continua hasta que se apagan. Estos no funcionan junto con ninguno de los programas preconfigurados.

PROGRAMAS INTELIGENTES PARA EL TAZÓN PRECISION PROCESSOR®

Programas inteligentes preconfigurados que combinan patrones únicos de licuado y pausa que hacen todo el trabajo por usted. Una vez que seleccione un programa preestablecido, este comenzará de inmediato. Presione STOP (detener) para finalizarlo.



 El símbolo de encendido debe usarse para encender o apagar su aparato.

PUREE (puré)

Prepare de todo, desde salsas suaves y deliciosas hasta un humus perfecto.

DOUGH (masa)

Ideal para preparar masa deliciosa para pizza, pan y otros productos de panadería como galletas.

CHOP (cortar)

Los pulsos y las pausas cronometrados le dan resultados de corte consistentes.

DIPS (salsa)

Use para salsas y acompañamientos con más textura como salsa de espinaca y alcachofa o puré de papas.

LOW (baja), HIGH (alta) y PULSE (pulsar)

Cuando se seleccionan, cada uno de estos programas funcionan de forma continua hasta que se apagan. Estos no funcionan junto con ninguno de los programas preconfigurados.

CÓMO USAR LA JARRA TOTAL CRUSHING®

IMPORTANTE: Revise todas las advertencias de las páginas 44-47 antes de continuar.

IMPORTANTE: Como medida 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. Cuando la jarra y la tapa estén instaladas de forma adecuada, los botones de los programas se iluminarán de manera estable, lo que indica que el aparato está listo para usarse.

SUGERENCIA: Si la unidad de cuchillas en serie no está totalmente asentada, no podrá instalar y trabar la tapa.

SUGERENCIA: Para conocer más acerca de los programas de la unidad, consulte la página 50.

NOTA: Los programas preconfigurados tienen pausas y cambios de velocidad a lo largo del ciclo.

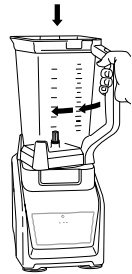
NOTA: NO agregue ingredientes antes de completar la instalación de la unidad de cuchillas en serie.

NOTA: La jarra solo puede instalarse con una orientación. Para operar el aparato, el mango debe colocarse en el vértice frontal derecho de la base del motor.

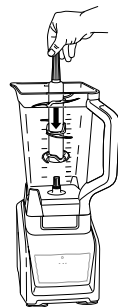
NOTA: El reconocimiento inteligente de recipientes puede detectar cuál recipiente está en la base del motor. En la pantalla táctil solo se iluminarán las funciones disponibles para un recipiente en particular.



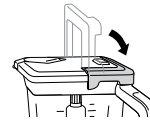
- 1** Coloque la base del motor desenchufada en una superficie nivelada, limpia y seca, como una encimera o una mesa. Presione hacia abajo la base del motor para adherir las ventosas a la superficie de trabajo. Enchufe la base del motor a la toma de corriente.



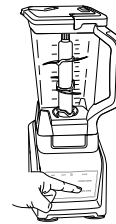
- 2** Baje la jarra Total Crushing hasta la base del motor. El asa debe alinearse levemente a la derecha y la jarra debe orientarse de modo que los símbolos de TRABA quedados visibles en la base del motor. Luego rote la jarra en el sentido de las manecillas del reloj hasta que quede trabada en su lugar con un clic.
- 3** Sujete con cuidado la unidad de cuchillas en serie 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 entrará holgadamente en el engranaje de accionamiento.



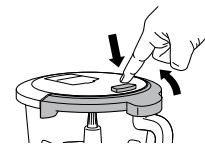
- 4** Agregue los ingredientes, asegurándose de no exceder las líneas de Max Fill (capacidad máxima de llenado) en el costado de la jarra.



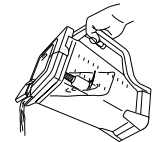
- 5** Coloque la tapa en la jarra alineando el símbolo de triángulo ubicado sobre la tapa con el símbolo de triángulo ubicado sobre el asa de la jarra. Presione el asa hacia abajo hasta que haga clic en su lugar. Los símbolos de triángulo DEBEN quedar alineados para que la tapa se traben en su lugar y para que la unidad funcione. Cuando la unidad esté conectada a la corriente eléctrica y el recipiente esté correctamente trabado en la base del motor, presione el símbolo de encendido para prender la unidad. Los botones de programas disponibles se iluminarán y la unidad estará lista para usarse.



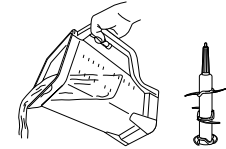
- 6** Si utiliza un programa preconfigurado, primero debe seleccionar el programa que mejor se adapte a su receta. La función preconfigurada detendrá automáticamente el aparato al finalizar el programa. Para pausar la unidad en cualquier momento, presione por segunda vez el botón que actualmente está activo. Consulte la página 50 para ver las descripciones de los programas.



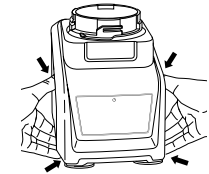
- 7** Si no está utilizando un programa preconfigurado y los ingredientes alcanzaron la consistencia que usted desea, detenga el aparato liberando el botón de velocidad manual y espere a que el aparato se detenga por completo.
- 8** Para retirar la jarra de la base del motor, gire la jarra en sentido contrario a las manecillas del reloj y levántela.



- 9** Para servir mezclas menos espesas, asegúrese de que la tapa esté trabada en su lugar y después levante la tapa de la boquilla vertedora.



- 10** Para mezclas más espesas que no pueden vaciarse a través de la boquilla vertedora, retire la tapa y la unidad de cuchillas en serie, antes de verter el contenido de la jarra. Para retirar la tapa, presione el botón de LIBERACIÓN y levante el asa. Para quitar la unidad de cuchillas, sujete cuidadosamente la parte superior del eje. Entonces podrá vaciar la jarra.



- 11** Desenchufe la unidad cuando termine. Para liberar la base del motor, coloque las manos debajo de ambos lados de la base del motor y tire suavemente de la unidad hacia arriba y hacia usted. Consulte la página 58 para ver las instrucciones de almacenamiento.

CÓMO UTILIZAR SU VASO INDIVIDUAL

IMPORTANTE: Revise todas las advertencias de las páginas 44-47 antes de continuar.

IMPORTANTE: Como medida de seguridad, si la jarra y la tapa no se instalaron de forma adecuada, el temporizador mostrará “---” y el motor se desactivará. Si sucede esto, repita el paso 5. Cuando la jarra y la tapa estén instaladas de forma adecuada, los botones de programa se iluminarán de forma estable, lo que indica que el aparato está listo para usarse.

SUGERENCIA: Para conocer más acerca de los programas de la unidad, consulte la página 50.

NOTA: Los programas preconfigurados tienen pausas y cambios de velocidad a lo largo del ciclo.

NOTA: El reconocimiento inteligente de recipientes puede detectar cuál recipiente está en la base del motor. En la pantalla táctil solo se iluminarán las funciones disponibles para un recipiente en particular.



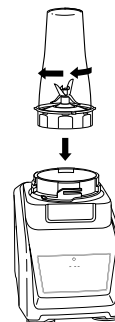
- 1 Coloque la base del motor desenchufada en una superficie nivelada, limpia y seca, como una encimera o una mesa. Presione la base del motor hacia abajo para adherir las ventosas a la superficie de trabajo. Enchufe la base del motor en alguna toma de corriente de la pared.



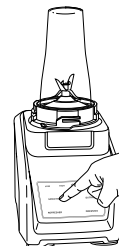
- 2 Agregue los ingredientes al vaso individual. **NO** agregue ingredientes más arriba de la línea de MAX LIQUID (capacidad máxima de líquido) del vaso.



- 3 Instale la unidad Pro Extractor Blades® en la parte superior del vaso. Gire la tapa en el sentido de las manecillas del reloj hasta que esté firmemente cerrada.



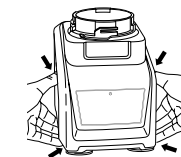
- 4 Invierta el vaso individual y colóquelo sobre la base del motor. Alinee las lengüetas del vaso con las ranuras de la base y luego gírelo hasta que haga clic en su lugar. Cuando la unidad esté conectada a la corriente eléctrica y el recipiente esté correctamente trabado en la base del motor, presione el símbolo de encendido para prender la unidad. Los botones de los programas disponibles se iluminarán y la unidad estará lista para usarse.



- 5 Si utiliza un programa preconfigurado, primero debe seleccionar el programa que mejor se adapte a su receta. La función preconfigurada detendrá automáticamente la unidad al finalizar el programa. Para pausar la unidad en cualquier momento, presione por segunda vez el programa que actualmente está activo. Consulte la página 50 para ver las descripciones de los programas.



- 6 Para retirar el vaso de la base del motor, gírelo en sentido contrario al de las manecillas del reloj y, luego, levántelo.
- 7 Retire la unidad Pro Extractor Blades® girando el tapón en sentido contrario al de las manecillas del reloj. No almacene ningún contenido licuado con la unidad Pro Extractor Blades instalada. Tenga cuidado cuando manipule las unidades de cuchillas, pues estas son filosas.



- 8 Desenchufe la unidad cuando termine. Para liberar la base del motor, coloque las manos debajo de ambos lados de la base del motor y tire suavemente de la unidad hacia arriba y hacia usted. Consulte la página 58 para ver las instrucciones de almacenamiento.



- 9 Para disfrutar su bebida en el camino, coloque la tapa con boquilla en el vaso individual y gírela en el sentido de las manecillas del reloj hasta cerrarla firmemente. Para almacenar alimentos en el vaso, use solo la tapa con boquilla para cubrirlos.

CÓMO USAR SU TAZÓN PRECISION PROCESSOR®

IMPORTANTE: Revise todas las advertencias de las páginas 44-47 antes de continuar.

SUGERENCIA: Si la unidad de cuchillas no está totalmente asentada, no podrá instalar y trabar la tapa en su lugar.

SUGERENCIA: Para conocer más acerca de los programas de la unidad, consulte la página 51.

NOTA: Los programas preconfigurados tienen pausas y cambios de velocidad a lo largo del ciclo.

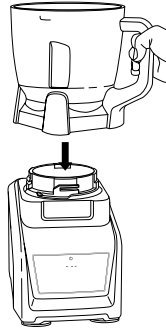
NOTA: NO agregue ingredientes antes de instalar la unidad de cuchillas.

NOTA: Siga las mismas instrucciones para instalar la unidad de cuchillas para masa.

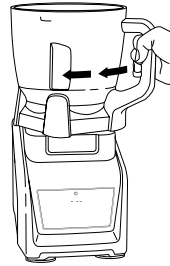
NOTA: El reconocimiento inteligente de recipientes puede detectar cuál recipiente está en la base del motor. En la pantalla táctil solo se iluminarán las funciones disponibles para un recipiente en particular.



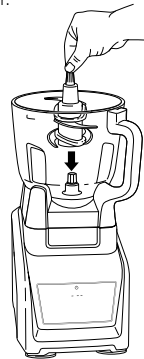
1 Coloque la base del motor desenchufada en una superficie nivelada, limpia y seca, como una encimera o una mesa. Presione la base del motor hacia abajo para adherir las ventosas a la superficie de trabajo. Enchufe la base del motor en una toma de corriente de la pared.



2 Baje el tazón Precision Processor hacia la base de motor.

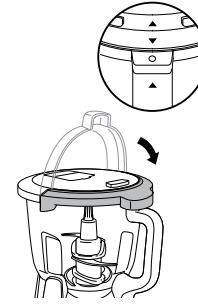


3 Gire el tazón Precision Processor en sentido de las manecillas del reloj hasta que haga clic en su lugar.



4 Sujete con cuidado la unidad de cuchillas cortadoras por la parte superior del eje y colóquela en el engranaje de accionamiento dentro del tazón. Tenga en cuenta que la unidad de cuchillas cortadoras entrará holgadamente en el engranaje de accionamiento.

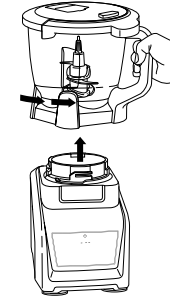
5 Agregue los ingredientes al tazón y asegúrese de no llenarlo demasiado.



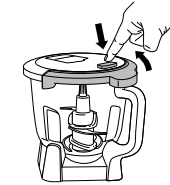
6 Coloque la tapa en el tazón Precision Processor®, con la línea negra de la pestaña alineada ligeramente a la derecha de la lengüeta que se encuentra en la parte frontal del tazón. Gire la tapa en el sentido de las manecillas del reloj para bloquearla en su lugar. Cuando está debidamente bloqueada, la línea blanca de la tapa se alineará con la línea negra del tazón. Cuando la unidad esté conectada a la corriente eléctrica y el recipiente esté correctamente trabado en la base del motor, presione el símbolo de encendido para prender la unidad. Los botones de los programas disponibles se iluminarán y la unidad estará lista para usarse.



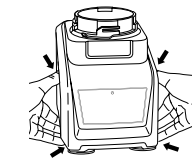
7 Si va a utilizar un programa preconfigurado, primero seleccione el programa que mejor se adapte a su receta. La función preconfigurada detendrá automáticamente la unidad al finalizar el programa. Para pausar la unidad en cualquier momento, presione por segunda vez el programa que actualmente está activo. Consulte la página 51 para ver las descripciones de los programas.



8 Para retirar el tazón de la base del motor, gírelo en sentido contrario al de las manecillas del reloj y, luego, levántelo.



9 Para retirar la tapa, presione el botón de liberación en la lengüeta frontal, gírela en sentido contrario a las manecillas del reloj, y levántela. Siempre retire la unidad de cuchillas cortadoras, antes de vaciar cualquiera de los ingredientes que se encuentran en el tazón. Para retirar la unidad de cuchillas cortadoras, sujétela con cuidado por la parte superior del eje y retírela del tazón.



10 Desenchufe la unidad cuando termine. Para liberar la base del motor, coloque las manos debajo de ambos lados de la base y tire suavemente de la unidad hacia arriba y hacia usted. Consulte la página 58 para ver las instrucciones de almacenamiento.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA

- 1 Separe todas las piezas.
- 2 Lave todos los recipientes en agua tibia y jabonosa con un paño suave.
- 3 **Lavado a mano**
Lave las unidades de cuchillas en agua tibia y jabonosa con un utensilio para lavar platos que tenga mango, para evitar el contacto directo con las cuchillas. Tenga cuidado al manipular las unidades de cuchillas, ya que las cuchillas son filosas. Enjuague bien y seque al aire todos los componentes.

Lavaplatos

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

Base del motor

Apague la unidad y desenchufe la base del motor antes de limpiarla. Limpie la base del motor con un paño limpio y húmedo.

Limpie la pantalla táctil con un paño suave, como de microfibra, para evitar rayones. Para eliminar residuos de la pantalla táctil, puede usar un limpiador multiuso.

NUNCA rocíe la base o la pantalla táctil con agua u otros líquidos.

NO use paños/esponjas/cepillos abrasivos para limpiar la base o la pantalla táctil, ya que estos pueden opacar o rayar la superficie.

ALMACENAMIENTO

Enrolle el cable de alimentación alrededor del gancho para cable 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 integradas a sus respectivos recipientes con las tapas aseguradas en su lugar.

NO almacene ingredientes licuados o no licuados en el vaso individual con la unidad de cuchillas Pro Extractor Blades® puesta.

NO apile artículos sobre los recipientes. Guarde los aditamentos restantes junto a la unidad o en un gabinete donde no se dañarán o crearán un peligro.

CÓMO REINICIAR EL TERMOSTATO DEL MOTOR

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

- 1 Desenchufe la unidad de la toma de corriente.
- 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 hay ingredientes obstruyendo las unidades de cuchillas.

IMPORTANTE: Asegúrese de que no se exceden las capacidades máximas. Esta es la causa más común de sobrecarga de electrodomésticos.

Si su unidad necesita mantenimiento, comuníquese con Servicio al Cliente llamando al 1-877-646-5288.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de descarga y operación involuntaria, desenchufe la unidad antes de solucionar los problemas.

La unidad no enciende.

- Asegúrese de que esté enchufada.
- La pantalla mostrará "--" cuando esté conectada a la electricidad.
- Coloque el recipiente en la base y gírelo en sentido de las manecillas del reloj hasta que haga clic en su lugar. Los programas disponibles se iluminarán, indicando que la unidad está lista para usar.

La unidad no se apaga.

- Retire el recipiente de la base girándolo en sentido contrario a las manecillas del reloj, y levántelo. La pantalla deberá apagarse. Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.

Es difícil instalar la tapa o la unidad Pro Extractor Blades® en el vaso.

- Coloque el vaso sobre una superficie plana. Coloque con cuidado la tapa o la unidad Pro Extractor Blades sobre la parte superior del vaso y alinee las roscas de manera que la tapa o la unidad Pro Extractor Blades asiente bien en el vaso. Gire en sentido de las manecillas del reloj hasta lograr un sellado firme.

Los alimentos no se cortan de manera uniforme.

- Para obtener mejores resultados al picar, corte en piezas de tamaño uniforme y no llene excesivamente el tazón Precision Processor®.

No mezcla bien; los ingredientes se atascan.

- Usar los programas preconfigurados es la manera más fácil de obtener excelentes resultados. Los pulsos y las pausas permiten que los ingredientes se asienten en las cuchillas. Si los ingredientes se atascan de forma constante, agregue algo de líquido por lo general ayudará.
- Cuando llene el vaso, comience por la fruta o verduras frescas, y luego con las verduras hojosas o hierbas. Después, agregue los líquidos o yogur; 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 ciertas 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 es segura (tablas de cortar, bandejas, platos, etc.).

Es difícil quitar la unidad de la mesada para guardarla.

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

Observa un mensaje intermitente "--" --"

- El reconocimiento inteligente de recipientes puede detectar cuál recipiente está en la base de 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.

No puede hacer raspados a partir de hielo sólido.

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

Para solicitar piezas y aditamentos adicionales, visite nuestro sitio web ninjaaccessories.com.

REGISTRO DEL PRODUCTO

Visite registeryourninja.com para registrar su nuevo producto Ninja® dentro de los diez (10) días posteriores a la compra. Se le pedirá el nombre de la tienda, la fecha de compra y el número de modelo, además de su nombre y dirección.

El registro nos permitirá contactarlo en el improbable caso de que debamos hacer una notificación de seguridad del producto. Al registrar el producto, acepta haber leído y comprendido las instrucciones de uso y las advertencias establecidas en las instrucciones adjuntas.

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 ninjaaccessories.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 desechos), o daños debidos a un mal manejo en tránsito.
4. Daños emergentes o incidentales.
5. Defectos causados por personas que hacen reparaciones y no estén autorizadas por SharkNinja. Estos defectos incluyen daños causados en el proceso de envío, modificación o reparación del producto SharkNinja (o cualquiera de sus piezas) cuando la reparación es realizada por una persona que no está autorizada por SharkNinja.
6. Productos comprados, usados u operados fuera de Norteamérica.

Cómo solicitar el servicio técnico

Si su aparato no funciona de forma adecuada cuando se usa en condiciones domésticas normales dentro del período de garantía, visite 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 registeryourninja.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 19,95 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.

SharkNinja Operating LLC
US: Needham, MA 02494
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.

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

For SharkNinja U.S. patent information, visit sharkninja.com/uspatents/

© 2020 SharkNinja Operating LLC

PRINTED IN CHINA

SharkNinja Operating LLC
États-Unis : Needham, MA 02494
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.

INTELLI-SENSE, NINJA, PRECISION PROCESSOR, PRO EXTRACTOR BLADES et TOTAL CRUSHING sont des marques de commerce déposées de SharkNinja Operating LLC.

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

© SharkNinja Operating LLC, 2020.

IMPRIMÉ EN CHINE

SharkNinja Operating LLC
EE. UU.: Needham, MA 02494
1-877-646-5288
ninjakitchen.com

Las ilustraciones pueden diferir del producto real. Nos esforzamos constantemente para mejorar nuestros productos. Por tanto, las especificaciones contenidas en este documento están sujetas a cambios sin previo aviso.

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

Para obtener información sobre la patente de SharkNinja en EE. UU., visite sharkninja.com/uspatents/

© 2020 SharkNinja Operating LLC

IMPRESO EN CHINA

CT680Series_IB_E_F_S_REV_Mv3



@ninjakitchen