

NINJA®

CT682SP
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 |
| Assembling Your Auto-Spiralizer® | 18 |
| Using Your Auto-Spiralizer | 20 |
| Care & Maintenance | 22 |
| Cleaning | 22 |
| Storing | 22 |
| Resetting the Motor Thermostat | 22 |
| Troubleshooting Guide | 23 |
| Replacement Parts | 24 |
| Warranty | 25 |

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

To find great recipes and purchase more accessories (including more Blade Discs for creating different types of noodles) please visit ninjaaccessories.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 Lid.
- All containers, blade assemblies, Blade Discs, and lids are BPA free.
- Our containers, blade assemblies, and lids are all dishwasher safe.

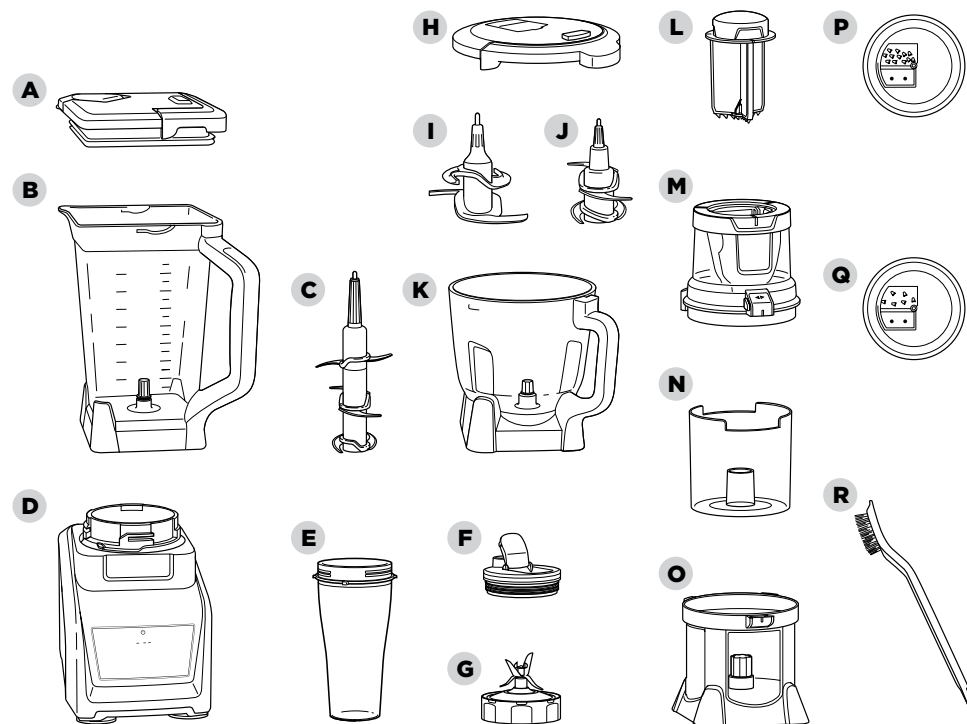
- Remove all packaging materials from the appliance. Exercise care when unpacking blade assemblies and Blade Discs. All blade assemblies and Blade Discs are sharp.
- The Chopping Blade Assembly and Stacked Blade Assembly are **NOT** locked in place in their containers. Handle the Chopping Blade Assembly 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, Blade Discs, and blade assemblies in warm, soapy, water using a dishwashing utensil with a handle or the provided cleaning brush 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, Blade Discs, and blade assemblies be placed on the top rack of the dishwasher. Ensure blade assemblies and Blade Discs are removed from their containers before placing in the dishwasher. Exercise care when handling blade assemblies or Blade Discs.
- Wipe touchscreen with a soft cloth. Allow it to dry completely before using.

PARTS

- | | |
|---|-------------------------------------|
| A Pitcher Lid | K Precision Processor Bowl** |
| B 72 oz. Total Crushing® Pitcher* | L Spiralizer Food Pusher |
| C Stacked Blade Assembly | M Feed Chute Lid |
| D Motor Base with Smart Vessel Recognition | N Collecting Bowl |
| E 24 oz. Single-Serve Cup | O Spiralizer Bowl |
| F Spout Lid | P Spaghetti Blade Disc |
| G Pro Extractor Blades® Assembly | Q Fettuccine Blade Disc |
| H Precision Processor® Bowl Lid | R Cleaning Brush |
| I Dough Blade Assembly | |
| J Chopping Blade Assembly | |

*64 oz. max liquid capacity.

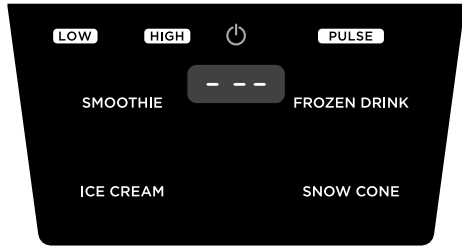
**3.5 cups max capacity/15 oz. max liquid capacity.



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

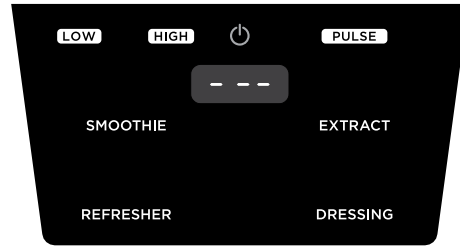
Pulverize ice into frozen creations like snow cones, slushies, or granitas.

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.

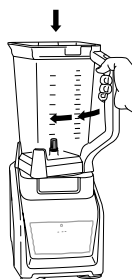
NOTE: DO NOT add ingredients before completing installation of the Stacked Blade Assembly.

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.

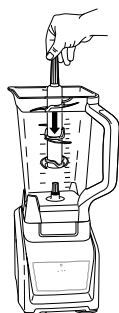
NOTE: Smart Vessel Recognition can detect which container is on the motor base. Only the functions available for a particular container will illuminate on the touchscreen.



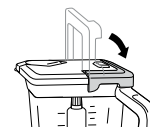
- 1 Place the unplugged motor base on a clean, dry, and level surface such as a countertop or table. Press downward on the motor base to adhere the suction cups to the work surface. Ensure the motor base is connected to power.



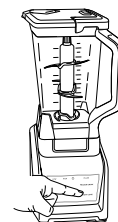
- 2 Lower the Total Crushing Pitcher onto the motor base. The handle should be aligned slightly to the right and the pitcher should be oriented so the LOCK symbols are visible on the motor base. Then rotate the pitcher clockwise until it clicks into place.



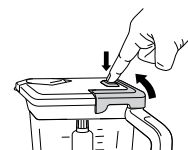
- 3 Exercising care, grasp the Stacked Blade Assembly by the top of the shaft and place it onto the drive gear inside the pitcher. Note that the blade assembly will fit loosely onto the drive gear.
- 4 Add ingredients, making sure to not exceed the Max Fill line marked on the side of the pitcher.



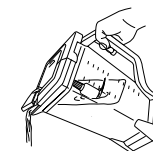
- 5 Place the lid on the pitcher, aligning the triangle symbol located on the lid with the triangle symbol located on the pitcher's handle. Press down on the handle until it clicks into place. The triangle symbols **MUST** be aligned for the lid to lock onto place and the unit to operate. When the unit is connected to power and the container is correctly locked into 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.



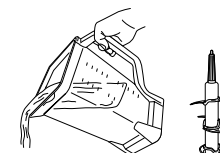
- 6 If using a pre-set program, first select the program that best suits your recipe. The pre-set feature will automatically stop the unit at the end of the program. To pause the appliance at any time, press the currently active button a second time. Reference page 10 for program descriptions.



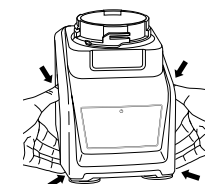
- 7 If not using a pre-set program and ingredients have reached your desired consistency, stop the appliance by releasing the manual speed button, and wait for the appliance to come to a complete stop.
- 8 To remove the pitcher from the motor base, turn the pitcher counterclockwise and lift it up.



- 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 22 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.



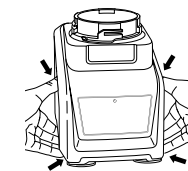
- 5 If using a pre-set program, first select the program that best suits your recipe. The pre-set feature will automatically stop the unit at the end of the program. To pause the appliance at any time, press the currently active program a second time. Reference page 10 for program descriptions.



- 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 22 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.

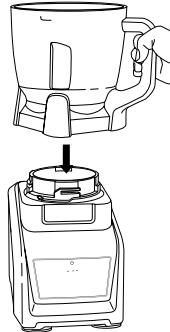
NOTE: DO NOT add ingredients before installing the blade assembly.

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

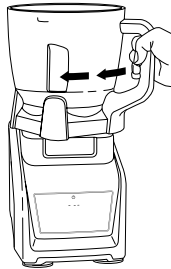
NOTE: Smart Vessel Recognition can detect which container is on the motor base. Only the functions available for a particular container will illuminate on the touchscreen.



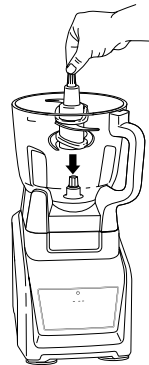
- 1 Place the unplugged motor base on a clean, dry, and level surface such as a countertop or table. Press downward on the motor base to adhere the suction cups to the work surface. Plug the motor base into a wall outlet.



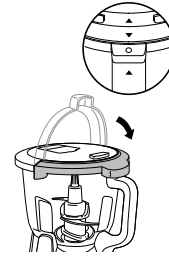
- 2 Lower the Precision Processor bowl onto the motor base.



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



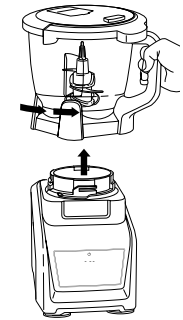
- 4 Exercising care, grasp the Chopping Blade Assembly by the top of the shaft and place it onto the drive gear inside the bowl. Note that the Chopping Blade Assembly will fit loosely onto the drive gear.
- 5 Add ingredients to the bowl, making sure not to exceed the MAX LIQUID and MAX FILL lines.



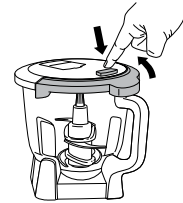
- 6 Place lid on Precision Processor® Bowl, with black line on tab aligned slightly to the right of tab on front of bowl. Turn lid clockwise to lock in place. When properly locked, the white line on lid will line up with the black line on bowl. When the unit is connected to power and the container is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



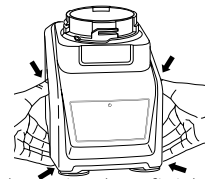
- 7 If using a pre-set program, first select the program that best suits your recipe. The pre-set feature will automatically stop the appliance at the end of the program. To pause the unit at any time, press the currently active program a second time. Reference page 11 for program descriptions.



- 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 22 for storing instructions.

ASSEMBLING YOUR AUTO-SPIRALIZER®

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

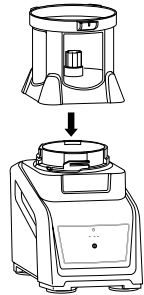
IMPORTANT: As a safety feature, if the Spiralizer Bowl and Feed Chute Lid are not properly installed, the timer will display "-- --" and the motor will be disabled.

NOTE: To fit properly, the tabs on the sides of the Blade Disc must align with the gaps on the top of the Collecting Bowl.

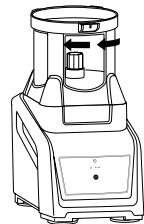
NOTE: The Spiralizer accessory is only intended for processing of fruit and vegetables. Processing hard ingredients such as cheese, meats, and dried foods is not recommended.



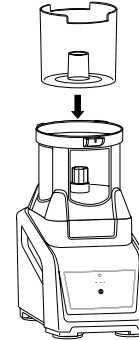
- 1 Place the unplugged motor base on a clean, dry, and level surface such as a countertop or table. Press downward on the motor base to adhere the suction cups to the work surface. Plug the motor base into a wall outlet.



- 2 Lower the Spiralizer Bowl onto the motor base.



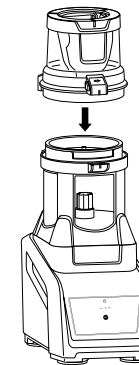
- 3 Rotate the Spiralizer Bowl clockwise until it clicks into place.



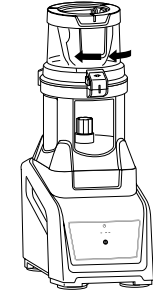
- 4 Place the Collecting Bowl inside the Spiralizer Bowl, aligning it over the gear post.



- 5 Choose your Blade Disc, making sure to handle it carefully.



- 6 Install the Blade Disc onto the top of the Collecting Bowl. The rim of the Blade Disc should sit flush against the top of the bowl, and the tabs on the sides of the Blade Discs must align with the slots on the top of the Collecting Bowl.



- 7 Assemble the Feed Chute Lid on top of the Spiralizer Bowl. Turn the lid clockwise onto the Spiralizer Bowl, aligning the gray tabs on the lid with the front of the bowl. When the unit is correctly assembled onto the motor base, press the Power symbol to turn unit on. The GO button will illuminate, indicating that the unit is ready for use.

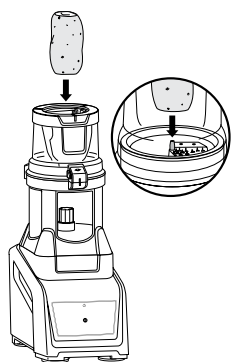
USING YOUR AUTO-SPIRALIZER®

IMPORTANT: Review all warnings on pages 4-7 before proceeding.

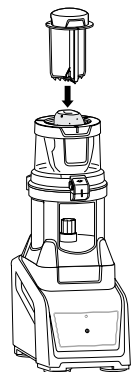
IMPORTANT: After spiralizing an ingredient, all leftover pieces must be removed from the Collecting Bowl and Blade Disc before spiralizing again.

NOTE: To find out how to properly prep your ingredient, refer to the Food Prep section in your Quick Start Guide or your Inspiration Guide.

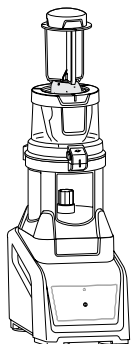
NOTE: Never spiralize multiple ingredients at one time.



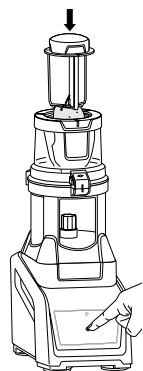
1 Before spiralizing, prepare your ingredient by cutting it so that it is no more than 3 inches wide. Place the prepped ingredient into the Feed Chute, through the opening at the top.



2 Center the ingredient on the pin in the center of the Blade Disc, then push down, securing the ingredient onto the pin.



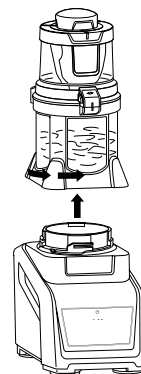
3 Place the Food Pusher on top of the ingredient and press down firmly to hold in place.



4 Select GO to begin spiralizing. Continue to press firmly with Food Pusher to guide ingredient through Feed Chute.



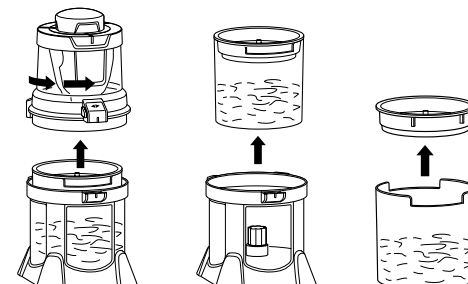
5 Spiralizing is complete when the Food Pusher sits flat atop the Feed Chute Lid. Press STOP to power off the motor.



6 To remove the Spiralizer Bowl from the motor base, turn the bowl counterclockwise and lift.

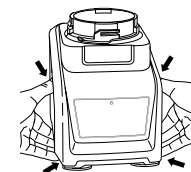


7 To remove the Feed Chute Lid, press the release button on the left side of the front tab, then twist the lid counterclockwise and lift.



8 Remove the Collecting Bowl by lifting it out of the Spiralizer Bowl. Remove the Blade Disc by gripping the handles on the side of the disc and lifting.

9 Remove the noodles from the Collecting Bowl and prepare as desired.



10 Unplug the appliance when finished. To release the motor base, place your hands underneath it and gently pull it toward you. Refer to page 22 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 and Blade Discs in warm, soapy water using a dishwashing utensil with a handle or the provided cleaning brush to avoid direct contact with the blades. Exercise care when handling when handling blade assemblies and Blade Discs 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, Blade Discs, and blade assemblies be placed on the top rack of the dishwasher ONLY. Ensure the when handling blade assemblies and Blade Discs are removed from their containers before placing in the dishwasher. Exercise care when handling when handling blade assemblies and Blade Discs.

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.
- 4 Reset the unit in accordance with the applicable instructions for the container and blade type.

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.

You get semi-circular or shredded noodles.

- If the Collecting Bowl is overfilled, causing the Blade Disc to lift up after Spiralizing, your ingredient may have been too large. Make sure to trim and prepare your ingredients properly before Spiralizing by following the instructions in the Food Prep section in your Quick Start Guide or Inspiration Guide.
- For the most consistent results, be sure to center the ingredient onto the pin located in the center of the Blade Disc. (Refer to page 20, step 2).

Ingredient is not fully processed and is spinning below the pusher.

- Remove remaining ingredient from Blade Disc pin and trim top and bottom so that both are flat. Make sure you center ingredient on the Blade Disc pin and secure the Food Pusher firmly on top of the ingredient. While maintaining pressure on food pusher, press the GO button to begin spiralizing.

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

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®



VOTRE ACHAT

 registeryourninja.com

 1-877-646-5288

 Numériser le code QR avec votre appareil mobile

NOTEZ LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSOUS

Numéro du modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat (conservez le reçu) : _____

Magasin où l'appareil a été acheté : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension électrique : 120 V, 60 Hz

Puissance : 1 200 W

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




UN CONSEIL : Le numéro de modèle et le numéro de série apparaissent sur l'étiquette de code QR, qui est située près de la plaque signalétique.

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|---|-----------|
| Consignes de sécurité importantes | 28 |
| Apprendre à connaître votre système de cuisine Ninja® Intelli-Sense® | 32 |
| Avant la première utilisation | 32 |
| Unité principale | 33 |
| Caractéristiques | 34 |
| Programmes intelligents pour le pichet Total Crushing® | 34 |
| Programmes intelligents pour le gobelet mince de mélange haute vitesse | 34 |
| Programmes intelligents pour le bol du Precision Processor® | 35 |
| Utilisation du Pichet Total Crushing | 36 |
| Utilisation du gobelet à portion individuelle | 38 |
| Utilisation du bol de votre Precision Processor | 40 |
| Assemblage de votre Auto-Spiralizer® | 42 |
| Utilisation de votre Auto-Spiralizer | 44 |
| Soins et entretien | 46 |
| Nettoyage | 46 |
| Rangement | 46 |
| Réinitialisation du thermostat du moteur | 46 |
| Guide de dépannage | 47 |
| Commande de pièces de rechange | 48 |
| Garantie | 49 |

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 de pots de mise en conserve, peut causer des incendies, des décharges électriques ou des blessures.
- 23 Ne placez **JAMAIS** un jeu de lames sur le bloc moteur sans l'avoir d'abord fixé à son contenant correspondant (pichet ou gobelet) avec le couvercle.
- 24 Gardez les mains, les cheveux et les vêtements hors du contenant lors du remplissage et du fonctionnement.
- 25 Pendant le fonctionnement et la manipulation de l'appareil, évitez tout contact avec des pièces mobiles.
- 26 **NE REMPLISSEZ PAS** les contenants au-delà des lignes **MAX FILL (remplissage maximal)** ou **MAX LIQUID (capacité liquide maximale)**
- 27 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil avec un contenant vide.
- 28 **NE METTEZ PAS** les contenants ou les accessoires fournis avec l'appareil au four micro-ondes.
- 29 **NE LAISSEZ JAMAIS** l'appareil en marche sans surveillance.

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 Ninja 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 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. Téléphonnez-nous au 1 877 646-5288 ou consultez le site suivant : www.ninjakitchen.com.

Pour trouver d'excellentes recettes et acheter plus d'accessoires (y compris les disques de coupe pour créer différents types de nouilles), veuillez visiter ninjaaccessories.com

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

IMPORTANT : Procédez à une révision de tous les avertissements des pages 28 à 31 avant de poursuivre.

LE SAVIEZ-VOUS?

- Vous pouvez emporter vos boissons avec vous en utilisant les couvercles à bec verseur.
- Tous les contenants, jeux de lames, disques de coupe et couvercles sont sans BPA.
- Nos contenants, jeux de lames et couvercles peuvent tous être mis au lave-vaisselle.

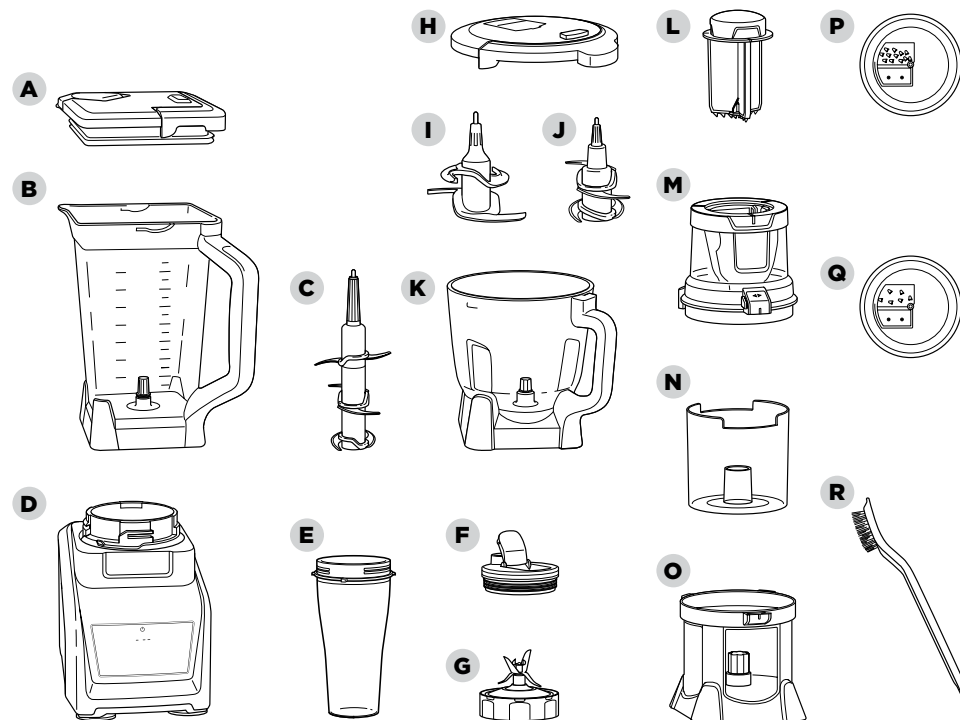
- 1 Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil. Soyez prudent lors du déballage des jeux de lames et des disques de coupe. Tous les jeux de lames et les disques de coupe sont tranchants.
- 2 Le jeu de lames de hachage et le jeu de lames superposées **NE SONT PAS** verrouillés en place dans 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, les disques de coupe et les jeux de lames dans de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une brosse à vaisselle avec poignée ou de la brosse de nettoyage fournie 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 disques de coupe et les jeux de lames dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Veillez à retirer les jeux de lames et les disques de coupe des contenants avant de les placer dans le lave-vaisselle. Soyez prudent lorsque vous manipulez des jeux de lames ou des disques de coupe.
- 7 Essuyez l'écran tactile avec un chiffon doux. Laissez-le sécher complètement avant l'utilisation.

UNITÉ PRINCIPALE

- | | |
|---|---------------------------------------|
| A Couvercle du pichet | J Jeu de lames de hachage |
| B Pichet* Total Crushing® de 2,1 l (72 oz) | K Bol du Precision Processor** |
| C Jeu de lames superposées | L Pilon du spiraliseur |
| D Bloc moteur avec Smart Vessel Recognition | M Couvercle de la trappe |
| E Gobelet à portion individuelle de 710 ml (24 oz) | N Bol de récupération |
| F Couvercle du bec verseur | O Bol du spiraliseur |
| G Jeu de lames Pro Extractor Blades® | P Disque de coupe à spaghetti |
| H Couvercle du bol du Precision Processor® | Q Disque de coupe à fettucine |
| I Jeu de lames à pâte | R Brosse de nettoyage |

*Capacité liquide maximale de 1,9 L (64 oz)


** Capacité maximale de 830 ml (3,5 tasses)/ capacité liquide maximale de 440 ml (15 oz)



LES PROGRAMMES INTELLIGENTS POUR LE PICHET TOTAL CRUSHING®

Des programmes préréglés intelligents qui combinent des modèles uniques de mélanges et d'arrêts qui font le travail pour vous. Lorsqu'un programme préréglé est sélectionné, il démarrera immédiatement. Appuyez sur « STOP » pour l'arrêter.



 Le symbole d'alimentation doit être utilisé pour allumer ou éteindre votre appareil.

SMOOTHIE (boisson frappée)

Préparez de délectables 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 prendre à la cuillère comme de la crème glacée ou du sorbet.

FROZEN DRINK (boisson glacée)

Transformez de la glace 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, HIGH et PULSE (faible, élevé et 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 préréglés.

LES PROGRAMMES INTELLIGENTS POUR LE GOBELET MINCE DE MÉLANGE HAUTE VITESSE

Des programmes préréglés intelligents qui combinent des modèles uniques de mélanges et d'arrêts qui font le travail pour vous. Lorsqu'un programme préréglé est sélectionné, il démarrera immédiatement. Appuyez sur « STOP » pour l'arrêter.



 Le symbole d'alimentation doit être utilisé pour allumer ou éteindre votre appareil.

SMOOTHIE (boisson frappée)

Préparez de délectables 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, feuillus ou fibreux, y compris leurs peaux, graines et tiges.

DRESSING (vinaigrette)

Préparez des marinades, vinaigrettes et sauces fraîches.


LOW, HIGH et PULSE (faible, élevé et 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 préréglés.

LES PROGRAMMES INTELLIGENTS POUR LE BOL DU PRECISION PROCESSOR®

Des programmes préréglés intelligents qui combinent des modèles uniques de mélanges et d'arrêts qui font le travail pour vous. Lorsqu'un programme préréglé est sélectionné, il démarrera immédiatement. Appuyez sur « STOP » pour l'arrêter.



 Le symbole d'alimentation doit être utilisé pour allumer ou éteindre votre appareil.

PUREE (réduire en 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, HIGH et PULSE (faible, élevé et 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 préréglés.

IMPORTANT : Procédez à une révision de tous les avertissements des pages 28 à 31 avant de poursuivre.

IMPORTANT : Par mesure de sécurité, la minuterie affichera « - - » et le moteur ne fonctionnera pas si le pichet et le couvercle ne sont pas installés correctement. Dans ce cas, répétez l'étape 5. 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.

UN 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.

UN CONSEIL : Pour en savoir davantage au sujet des programmes de l'appareil, référez-vous à la page 34.

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'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.

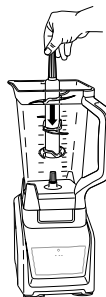
REMARQUE : La fonction de Reconnaissance intelligente du contenant peut détecter quel contenant se trouve sur le bloc moteur. Seules les fonctions disponibles pour un contenant en particulier s'allumeront sur l'écran tactile.



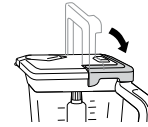
- 1 Placez le bloc moteur débranché sur une surface plane, propre et sèche comme un comptoir ou une table. Pressez le bloc moteur vers le bas pour fixer les ventouses sur la surface de travail. Assurez-vous que le bloc moteur est connecté à une source d'alimentation.



- 2 Placez le Pichet Total Crushing sur le bloc moteur. La poignée doit être alignée légèrement vers la droite, et le pichet doit être orienté de manière à ce que les symboles LOCK (VERROUILLAGE) soient visibles sur le bloc moteur. Puis, faites tourner le pichet dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un déclic vous indiquant qu'il est bien en place.
- 3 Avec prudence, en tenant le jeu de lames superposées par le haut de la tige, placez-le sur l'engrenage d'entraînement à l'intérieur du pichet. Notez que le jeu de lames s'adaptera de manière lâche sur l'engrenage d'entraînement.



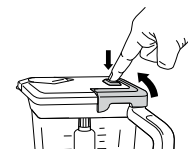
- 4 Ajoutez les ingrédients, en vous assurant qu'ils ne dépassent pas la ligne Remplissage max. sur le côté du pichet.



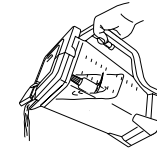
- 5 Placez le couvercle sur le pichet, en alignant le symbole de triangle situé sur le couvercle avec le symbole de triangle situé sur la poignée du pichet. Appuyez sur la poignée jusqu'à ce que vous entendiez un déclic vous indiquant qu'elle est bien en place. Les symboles de triangle DOIVENT être alignés pour que le couvercle se verrouille en place et que l'appareil fonctionne. Lorsque l'appareil est sous tension et que le contenant est correctement verrouillé dans le bloc moteur, press the Power symbol to turn unit on. Les boutons de programmes disponibles s'allument et l'appareil est prêt à être utilisé.



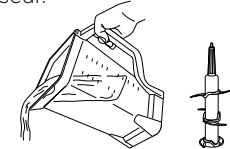
- 6 Si vous utilisez un programme pré réglé, sélectionnez tout d'abord celui qui convient le mieux à votre recette. La fonction pré réglée arrêtera l'appareil automatiquement à la fin du programme. Pour suspendre le fonctionnement de l'appareil à tout moment, appuyez une seconde fois sur la touche active. Consultez la page 34 pour les descriptions de programmes.



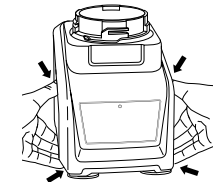
- 7 Si vous n'utilisez pas de programme pré réglé et que les ingrédients ont atteint la consistance souhaitée, arrêtez l'appareil en relâchant le bouton de vitesse manuelle et attendez qu'il s'arrête complètement.
- 8 Pour retirer le pichet du bloc moteur, tournez-le dans le sens antihoraire et enlevez-le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



- 9 Pour vider les mélanges plus liquides, assurez-vous que le couvercle est verrouillé en place, puis ouvrez le 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 RELEASE (DÉGAGEMENT) 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 vous et vers le haut. Consultez la page 46 pour les instructions de rangement.

UTILISATION DU GOBELET À PORTION INDIVIDUELLE

IMPORTANT : Procédez à une révision de tous les avertissements des pages 28 à 31 avant de poursuivre.

UN CONSEIL : Pour en savoir davantage au sujet des programmes de l'appareil, référez-vous à la page 34.

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. Pressez le bloc moteur vers le bas pour fixer les ventouses sur la surface de travail. Branchez le bloc moteur dans une prise électrique



- 2 Ajoutez les ingrédients au gobelet à portion individuelle. **N'AJOUTEZ PAS** d'ingrédients au-delà de la ligne MAX LIQUID (liquide max.) sur le gobelet.



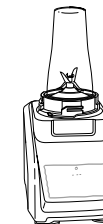
- 3 Installez le jeu de lames Pro Extractor Blades® sur le dessus du gobelet. Tournez le couvercle dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit fermé hermétiquement.



- 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. Lorsque l'appareil est sous tension et que le contenant est correctement verrouillé sur le bloc moteur, press the Power symbol to turn unit on. Les boutons de programmes disponibles s'allument et l'appareil est prêt à être utilisé.



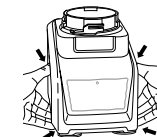
- 5 Si vous utilisez un programme pré réglé, sélectionnez tout d'abord celui qui convient le mieux à votre recette. La fonction pré réglée arrêtera l'appareil automatiquement à la fin du programme. Pour suspendre le fonctionnement de l'appareil à tout moment, appuyez une seconde fois sur le programme actif. Consultez la page 34 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 BladesMD en tournant le couvercle dans le sens antihoraire. N'entrez pas les mélanges avec le jeu de lames Pro Extractor BladesMD fixé. 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 vous et vers le haut. Consultez la page 46 pour les instructions de rangement.



- 9 Pour une boisson à emporter, placez le couvercle à bec verseur sur le gobelet de mélange haute vitesse et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit fermé hermétiquement. Utilisez seulement le couvercle à bec verseur pour couvrir les ingrédients à entreposer dans le gobelet.

UTILISATION DU BOL DE VOTRE PRECISION PROCESSOR®

IMPORTANT : Procédez à une révision de tous les avertissements des pages 28 à 31 avant de poursuivre.

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

UN CONSEIL : Pour en savoir davantage au sujet des programmes de l'appareil, référez-vous à la page 35.

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

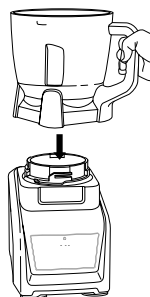
REMARQUE : N'AJOUTEZ PAS les ingrédients avant d'installer le jeu de lames.

REMARQUE : Veuillez suivre les mêmes instructions que pour l'installation du jeu de lames à pâte.

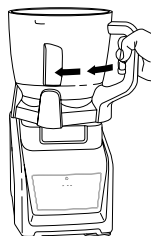
REMARQUE : La fonction de Reconnaissance intelligente du contenant peut détecter quel contenant se trouve sur le bloc moteur. Seules les fonctions disponibles pour un contenant en particulier s'allumeront sur l'écran tactile.



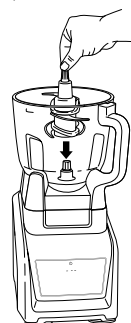
1. Placez le bloc moteur débranché sur une surface plane, propre et sèche comme un comptoir ou une table. Pressez le bloc moteur vers le bas pour fixer les ventouses sur la surface de travail. Branchez le bloc moteur dans une prise électrique.



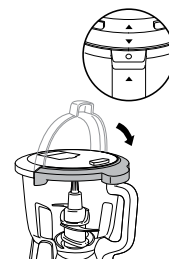
- 2 Déposez le bol de votre Precision Processor sur le bloc moteur.



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



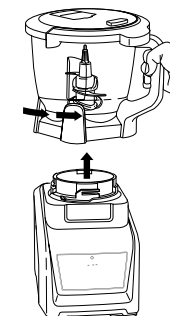
- 4 En tenant le jeu de lames de hachage par le haut de la tige avec soin, placez-le sur l'engrenage d'entraînement à l'intérieur du bol. Notez que le jeu de lames de hachage s'adaptera de manière lâche sur l'engrenage d'entraînement.
- 5 Ajoutez les ingrédients dans le bol en vous assurant de ne pas dépasser les lignes MAX FILL (remplissage max.) ou MAX LIQUID (liquide max.).



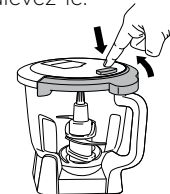
- 6 Placez le couvercle sur le bol du Precision Processor® en vous assurant que la ligne noire de la languette est alignée légèrement à droite de la languette du devant du bol. Tournez le couvercle dans le sens horaire pour le verrouiller en place. Une fois qu'il est bien en place, la ligne blanche du couvercle s'alignera avec la ligne noire du bol. Lorsque l'appareil est sous tension et que le contenant est correctement verrouillé sur le bloc moteur, les boutons de programmes disponibles s'allument et l'appareil est prêt à être utilisé.



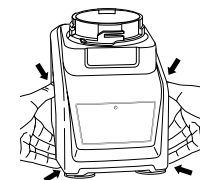
- 7 Si vous utilisez un programme prééglé, sélectionnez tout d'abord celui qui convient le mieux à votre recette. La fonction prééglée arrêtera automatiquement l'appareil à la fin du programme. Pour suspendre le fonctionnement de l'appareil à tout moment, appuyez une seconde fois sur le programme actif. Consultez la page 35 pour les descriptions de programmes.



- 8 Pour retirer le bol du bloc moteur, tournez le bol 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 vous et vers le haut. Consultez la page 46 pour les instructions de rangement.

ASSEMBLAGE DE VOTRE AUTO-SPIRALIZER®

IMPORTANT : Procédez à une révision de tous les avertissements des pages 28 à 31 avant de poursuivre.

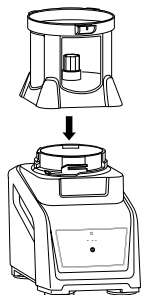
IMPORTANT : Par mesure de sécurité, la minuterie affichera « - - » et le moteur ne fonctionnera pas si le bol du spiraliseur et le couvercle de la trappe ne sont pas installés correctement.

REMARQUE : Pour s'adapter correctement, les languettes latérales du disque de coupe doivent s'aligner avec les espaces du dessus du bol de récupération.

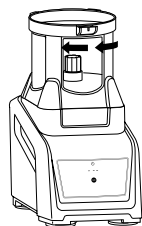
REMARQUE : L'accessoire spiraliseur est réservé à la transformation des fruits et légumes. Il n'est pas conseillé de transformer des ingrédients durs comme le fromage, les viandes et les aliments séchés.



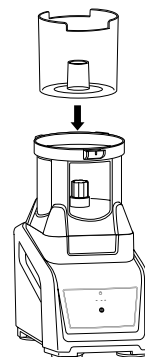
1. Placez le bloc moteur débranché sur une surface plane, propre et sèche comme un comptoir ou une table. Pressez le bloc moteur vers le bas pour fixer les ventouses sur la surface de travail. Branchez le bloc moteur dans une prise électrique.



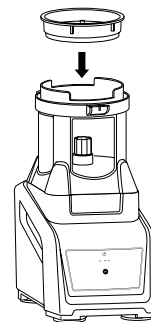
2. Déposez le bol du spiraliseur sur le bloc moteur.



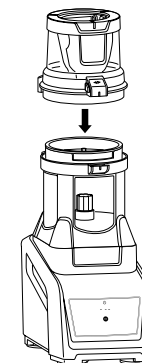
3. Faites tourner le bol du spiraliseur dans le sens horaire jusqu'à ce que vous entendiez un déclic vous indiquant qu'il est bien en place.



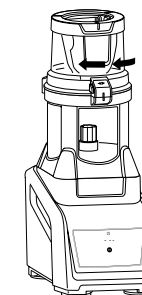
4. Placez le bol de récupération dans le bol du spiraliseur, en l'alignant sur l'engrenage d'entraînement.



5. Choisissez votre disque de coupe, et assurez-vous de le manipuler avec soin.



6. Installez le disque de coupe sur le dessus du bol de récupération. Le bord du disque de coupe devrait se poser directement sur le dessus du bol, et les languettes des côtés des disques de coupe doivent s'aligner avec les fentes du dessus du bol de récupération.



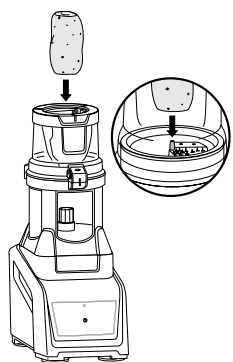
7. Assemblez le couvercle de la trappe sur le dessus du bol du spiraliseur. Tournez le couvercle dans le sens horaire sur le bol du spiraliseur en alignant les languettes grises du couvercle avec l'avant du bol. Lorsque l'appareil est sous tension et que le contenant est correctement assemblé sur le bloc moteur, press the Power symbol to turn unit on. Le bouton « GO » s'allume et l'appareil est prêt à être utilisé.

IMPORTANT : Procédez à une révision de tous les avertissements des pages 28 à 31 avant de poursuivre.

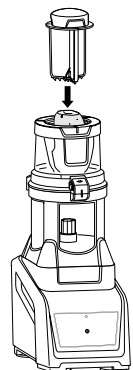
IMPORTANT : Après avoir spiralisé un ingrédient, tous les restes doivent être retirés du bol de récupération et du disque de coupe avant de recommencer.

REMARQUE : Pour savoir comment préparer correctement votre ingrédient, reportez-vous à la partie « Préparation alimentaire » dans votre guide de démarrage rapide ou dans votre guide d'inspiration.

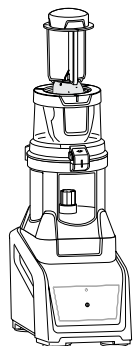
REMARQUE : Ne spiralisez jamais plusieurs ingrédients en même temps.



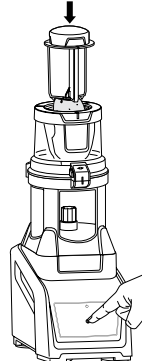
1 Avant de spiraliser, préparez votre ingrédient en le coupant de manière à ce que sa largeur ne soit pas supérieure à 7,6 cm (3 po). Placez l'ingrédient préparé dans la trappe, par l'ouverture sur le dessus.



2 Centrez l'ingrédient sur l'axe du centre du disque de coupe, puis poussez pour fixer l'ingrédient sur l'axe.



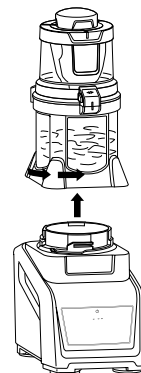
3 Placez le pilon fourni sur le dessus de l'ingrédient et appuyez fermement pour le tenir en place.



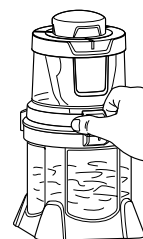
4 Sélectionnez « GO » pour commencer à spiraliser. Continuez à appuyer fermement avec le pilon fourni pour guider l'ingrédient dans la trappe.



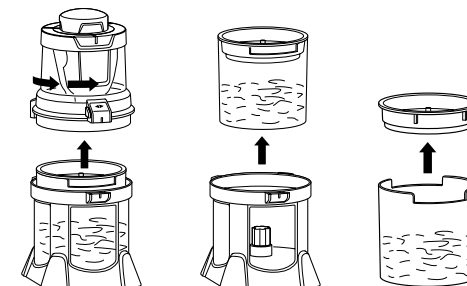
5 La spiralisation est terminée lorsque le pilon repose à plat sur le couvercle de la trappe. Appuyez sur le bouton « STOP » pour éteindre le moteur.



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

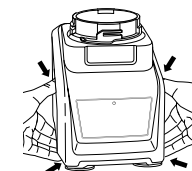


7 Retirez le couvercle de la trappe en appuyant sur le bouton de dégagement du côté gauche de la languette avant, en tournant le couvercle dans le sens antihoraire et en le soulevant.



8 Retirez le bol de récupération en le soulevant et en le sortant du bol du spiraliseur. Retirez le disque de coupe en le tenant par les poignées qui se trouvent de chaque côté et en le soulevant.

9 Retirez les nouilles du bol de récupération et préparez-les selon votre goût.



10 Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé. Pour retirer le bloc moteur, placez vos mains au-dessous et tirez-le doucement vers vous. Consultez la page 46 pour les instructions de rangement.

NETTOYAGE

- 1 Séparez toutes les pièces.
- 2 Lavez tous les contenants dans l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux.
- 3 **Nettoyage à la main**
Lavez les jeux de lames et les disques de coupe dans de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une brosse à vaisselle avec poignée ou de la brosse de nettoyage fournie afin d'éviter le contact direct avec les lames et les disques de coupe. 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, les disques de coupe et les jeux de lames dans le panier supérieur du lave-vaisselle SEULEMENT. Veillez à retirer les jeux de lames et les disques de coupe des contenants avant de les placer dans le lave-vaisselle. Soyez prudent lorsque vous manipulez des jeux de lames et les disques de coupe.

Bloc moteur

Arrêtez l'appareil et débranchez le bloc moteur avant le nettoyage. Essuyer 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 de tout autre liquide sur le bloc moteur ou l'écran tactile.

N'UTILISEZ PAS de chiffons/tampons/brosses d'abrasifs pour nettoyer le bloc moteur ou l'écran tactile, étant donné qu'ils peuvent abîmer ou égratigner la surface.

RANGEMENT

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

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

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

RÉINITIALISATION DU THERMOSTAT DU MOTEUR

Cet appareil est doté d'un système de sécurité unique protégeant le moteur et le système d'entraînement en cas de surcharge par inadvertance. 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. C'est la cause la plus fréquente de surcharge de l'appareil.

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

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

- Assurez-vous qu'il est bien branché.
- L'affichage indique « - - » une fois connecté à l'alimentation électrique.
- Placez le contenant sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce que vous entendiez un déclic vous indiquant qu'il est bien en place. Press the Power symbol to turn unit on, et 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 bien scellé.

La nourriture n'est pas hachée uniformément.

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

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

- L'utilisation des programmes pré-réglés est la meilleure façon d'obtenir d'excellents résultats. Les impulsions et les pauses permettent aux ingrédients de se déposer sur le jeu de lames. Si les ingrédients se coincent régulièrement, l'ajout d'un peu de liquide aidera généralement.
- Lors du remplissage du gobelet, commencez avec des fruits ou des légumes frais, puis ajoutez des légumes verts ou feuillus. Ensuite, ajoutez des liquides ou des yaourts, puis des graines, des poudres ou des beurres de noix. Enfin, ajoutez de la glace ou des ingrédients congelés.

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

- Assurez-vous que la surface et les ventouses sont propres. Les ventouses n'adhèrent qu'aux surfaces lisses.
- Les ventouses **N'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.

- Smart Vessel Recognition peut déterminer quel contenant est sur le bloc moteur. Vous essayez peut-être d'utiliser un programme qui n'a pas été conçu pour le contenant que vous avez installé. Les programmes s'allument pour indiquer ceux qui sont offerts pour chaque contenant.

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.

Vous obtenez des nouilles semi-circulaires ou râpées.

- Si le bol de récupération est trop rempli ayant pour conséquence de soulever le disque de coupe après avoir coupé un ingrédient en spirales, il se peut que ce dernier ait été trop gros. Assurez-vous de préparer et de couper les ingrédients adéquatement avant de les spiraler selon les instructions de la section « Préparation alimentaire » de votre guide de démarrage rapide ou du guide d'inspiration.
- Pour obtenir des résultats plus uniformes, assurez-vous de centrer l'ingrédient sur l'axe situé au centre du disque de coupe. (Consultez la page 44, étape 2).

L'ingrédient n'est pas entièrement transformé et tourne sous le pilon.

- Retirez l'ingrédient restant de l'axe du disque de coupe et coupez les extrémités pour qu'elles soient plates. Assurez-vous de centrer l'ingrédient sur l'axe du disque de coupe et placez le pilon fourni sur le dessus de l'ingrédient. Tout en maintenant la pression sur le pilon, appuyez sur le bouton « GO » pour commencer à spiraler.

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, veuillez consulter le site ninjaccessories.com.

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 ninjaccessories.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 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

Veuillez 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 Ninja® Intelli-Sense® Kitchen System



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: _____
(conservar el recibo)

Tienda de compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 120V~, 60Hz

Vatios: 1200 Watts

**LEA ESTAS INSTRUCCIONES
DETENIDAMENTE Y CONSÉRVELAS
PARA REFERENCIA FUTURA.**

CONSEJO: Encontrará el número de modelo y de serie en la etiqueta del código QR, ubicada cerca de la etiqueta de especificaciones.

CONTENTS

| | |
|---|-----------|
| Instrucciones importantes de seguridad | 52 |
| Nociones básicas sobre su Ninja® Intelli-Sense® Kitchen System | 56 |
| Antes del primer uso | 56 |
| Unidad principal | 57 |
| Funciones | 58 |
| Jarra Total Crushing® | 58 |
| Vaso de una sola porción | 59 |
| Bol Precision Processor® | 60 |
| Cómo usar la jarra Total Crushing | 60 |
| Cómo usar el vaso de una sola porción | 62 |
| Cómo usar el bol Precision Processor | 64 |
| Cómo ensamblar el Auto-Spiralizer® | 66 |
| Cómo usar el Auto-Spiralizer | 68 |
| Cuidado y mantenimiento | 70 |
| Limpieza | 70 |
| Almacenamiento | 70 |
| Cómo reiniciar el termostato del motor | 70 |
| Guía de solución de problemas | 71 |
| Cómo solicitar piezas de repuesto | 72 |
| Garantía | 73 |

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.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA ESTAS INSTRUCCIONES DETENIDAMENTE ANTES DEL USO

• PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

⚠ ADVERTENCIA

- 31 NO** procese ingredientes secos con el vaso individual y la unidad de cuchillas Pro Extractor Blades®, la jarra y la unidad de cuchillas apiladas, o el bol procesador y la unidad de cuchillas de corte.
- 32** A fin de reducir el riesgo de sufrir una lesión, nunca coloque la unidad de cuchillas de corte o los discos en la base sin haber ajustado adecuadamente el bol en su lugar antes.
- 33 NO** realice operaciones de molienda con el vaso individual y la unidad de cuchillas Pro Extractor Blades®, la jarra y las cuchillas apiladas, o el bol procesador y la unidad de cuchillas de corte.
- 34 NUNCA** opere el aparato sin que las tapas y los tapones estén colocados en su lugar. **NO** intente forzar el mecanismo de trabado. Asegúrese de que el recipiente y la tapa estén instalados de manera correcta antes de operar el aparato.
- 35** Antes de operar el aparato, asegúrese de que todos los utensilios hayan sido retirados de los recipientes. Si no retira los utensilios de los recipientes, puede que estos se rompan, lo que podría provocar lesiones personales y daños materiales.
- 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

NOCIONES BÁSICAS SOBRE SU NINJA® INTELLI-SENSE® KITCHEN SYSTEM

¡BIENVENIDO!

Felicitaciones por su compra. Use este manual de instrucciones para conocer las excelentes características de su sistema Ninja Intelli-Sense. Desde el ensamblaje hasta el uso y el mantenimiento, encontrará todo aquí.

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

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

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

Para encontrar recetas y adquirir más accesorios (incluyendo más discos de cuchillas para crear distintos tipos de fideos) visite ninjaaccessories.com

ANTES DEL PRIMER USO

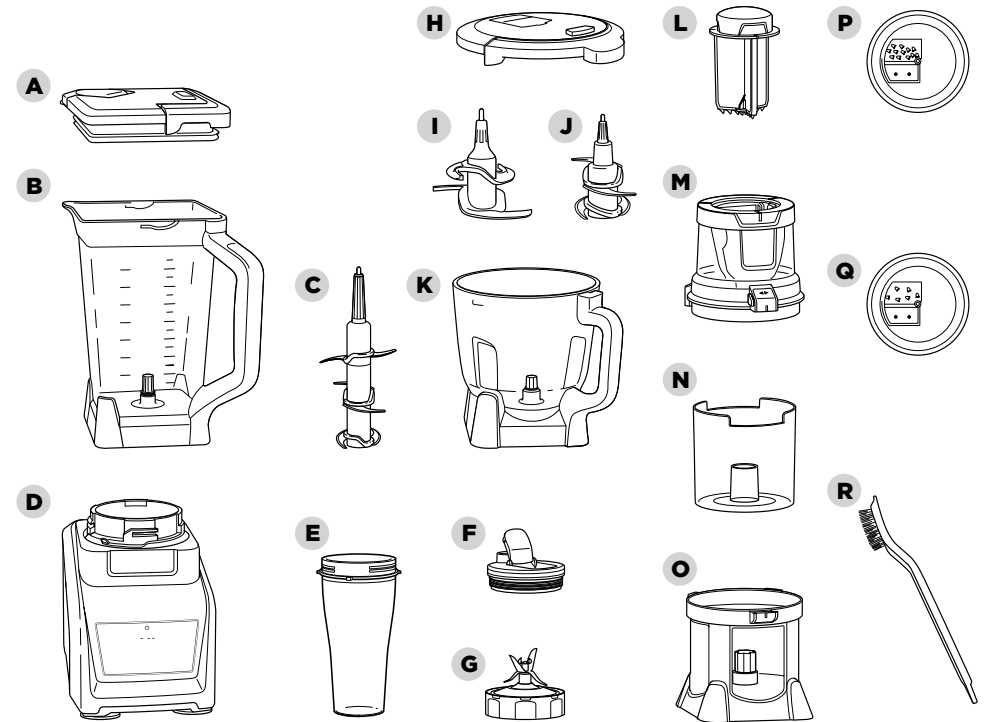
IMPORTANTE: Revise todas las advertencias de las páginas 52 a 55 antes de continuar.

¿SABÍA QUE...?

- Puede llevar sus bebidas en el camino si usa las tapas con pico.
 - Los recipientes, las cuchillas, los discos de las cuchillas y las tapas no contienen bisfenol A (BPA).
 - Los recipientes, las cuchillas y las tapas son aptos para lavaplatos.
- 1 Retire todos los materiales de empaque del aparato. Tenga cuidado al desempacar las unidades de cuchillas y los discos de las cuchillas. Todas las cuchillas y los discos de las cuchillas son filosos.
 - 2 La unidad de cuchillas de corte y la unidad de cuchillas apiladas **NO** están aseguradas en su sitio dentro de los recipientes. Sujete la unidad de cuchillas de corte y la unidad de cuchillas apiladas por la parte superior del eje.
 - 3 Para manipular la unidad Pro Extractor Blades® sujétela por el perímetro exterior de la base de la unidad de cuchillas.
 - 4 Lave los recipientes, las tapas, los discos de las cuchillas y las unidades de cuchillas en agua tibia con jabón con un utensilio para lavar platos con asa o con el cepillo de limpieza que se proporciona a fin de evitar el contacto directo con las cuchillas. Tenga cuidado cuando manipule las unidades de cuchillas, ya que son filosas.
 - 5 Enjuague por completo y seque todas las piezas al aire.
 - 6 Todos los aditamentos son aptos para lavaplatos. Se recomienda colocar las tapas, los discos de las cuchillas y las cuchillas en la bandeja superior del lavaplatos. Asegúrese de retirar la unidad de cuchillas y los discos de las cuchillas de los recipientes antes de colocarlos en el lavaplatos. Tenga cuidado al manipular las unidades de cuchillas o los discos de las cuchillas.
 - 7 Limpie la pantalla táctil con un paño suave. Deje que se seque por completo antes de volver a utilizarla.

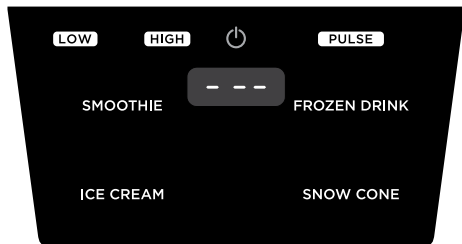
UNIDAD PRINCIPAL


- A** Tapa del vaso
 - B** Jarra* Total Crushing® de 2,1 l (72 oz)
 - C** Cuchillas apiladas
 - D** Base de motor con Smart Vessel Recognition
 - E** Vaso de una sola porción de 710 ml (24 oz)
 - F** Tapa con pico
 - G** Unidad de cuchillas Pro Extractor Blades®
 - H** Tapa de bol Precision Processor®
 - I** Unidad de cuchillas para masa
 - J** Unidad de cuchillas de corte
 - K** Bol Precision Processor**
 - L** Accesorio para empujar los alimentos Spiralizer
 - M** Tapa del conducto de alimentos
 - N** Bol colector
 - O** Bol Spiralizer
 - P** Disco de cuchilla para espagueti
 - Q** Disco de cuchilla para fetuchini
 - R** Cepillo de limpieza
- *Capacidad líquida máxima de 1,9 l (64 oz).
**830 ml (3,5 tazas) de capacidad máxima/
Capacidad líquida máxima de 440 ml (15 oz).



PROGRAMAS INTELIGENTES PARA LA JARRA TOTAL CRUSHING®

Programas preconfigurados inteligentes que combinan patrones únicos de licuado y pausa que hacen todo el trabajo por usted. Una vez que se seleccione el programa preconfigurado, este iniciará de inmediato. Presione STOP (DETENER) para terminarlo.



 El botón de encendido debe utilizarse para encender o apagar el aparato.

SMOOTHIE (BATIDO)

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

ICE CREAM (HELADO)

Cree deliciosos y excelentes postres congelados como helados o sorbetes.

FROZEN DRINK (BEBIDAS HELADAS)

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

SNOW CONE (CONO DE RASPADO)

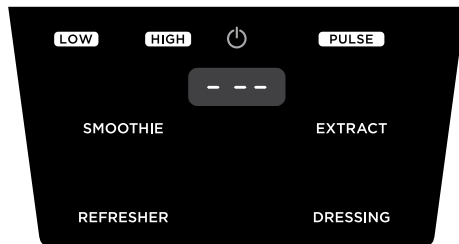
Pulverice hielo para obtener creaciones congeladas como conos de raspado, granizados o granitas.


LOW, HIGH y PULSE (BAJA, ALTA y PULSO)

Cuando se seleccionan, cada uno de estos programas funcionan de forma continua hasta que se apagan. Los mismos no trabaja de forma conjunta con los programas preconfigurados.

PROGRAMAS INTELIGENTES PARA EL VASO DE UNA SOLA PORCIÓN

Programas preconfigurados inteligentes que combinan patrones únicos de licuado y pausa que hacen todo el trabajo por usted. Una vez que se seleccione el programa preconfigurado, este iniciará de inmediato. Presione STOP (DETENER) para terminarlo.



 El botón de encendido debe utilizarse para encender o apagar el aparato.

SMOOTHIE (BATIDO)

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

REFRESHER (REFRESCO)

Agregue sabores de verduras, frutas y hierbas naturales al agua que bebe.

EXTRACT (EXTRATO)

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

DRESSING (MARINADAS)

Cree marinadas, aderezos y salsas frescas.


LOW, HIGH y PULSE (BAJA, ALTA y PULSO)

Cuando se seleccionan, cada uno de estos programas funcionan de forma continua hasta que se apagan. Los mismos no trabaja de forma conjunta con los programas preconfigurados.

PROGRAMAS INTELIGENTES PARA EL BOL PRECISION PROCESSOR®

Programas preconfigurados inteligentes que combinan patrones únicos de licuado y pausa que hacen todo el trabajo por usted. Una vez que se seleccione el programa preconfigurado, este iniciará de inmediato. Presione STOP (DETENER) para terminarlo.



 El botón de encendido debe utilizarse para encender o apagar el aparato.

PUREE (PURÉS)

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

DOUGH (MASA)

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

CHOP (CORTAR)

Los pulsos y pausas medidos le producirán resultados consistentes de corte.

DIPS (SALSAS PARA UNTAR)

Use la unidad para crear salsas y guarniciones con más textura como salsas para untar de espinacas y alcachofas o puré de papa.

LOW, HIGH y PULSE (BAJA, ALTA y PULSO)

Cuando se seleccionan, cada uno de estos programas funcionan de forma continua hasta que se apagan. Los mismos no trabaja de forma conjunta con los programas preconfigurados.

CÓMO USAR LA JARRA TOTAL CRUSHING®

IMPORTANTE: Revise todas las advertencias de las páginas 52 a 55 antes de continuar.

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

CONSEJO: Si la unidad de cuchillas apiladas no está totalmente asentada, no podrá instalar y asegurar la tapa en su lugar.

CONSEJO: Para conocer más acerca de los programas de la unidad, consulte la página 58.

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

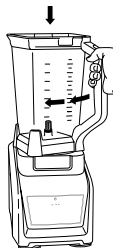
NOTA: NO agregue ingredientes antes de completar la instalación de la unidad de cuchillas apiladas.

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

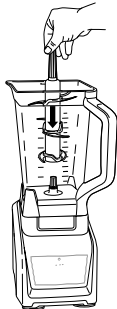
NOTA: Smart Vessel Recognition puede detectar qué recipiente se encuentra sobre la base del motor. En la pantalla táctil, solo se iluminarán las funciones disponibles para un recipiente en particular.



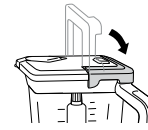
- 1 Coloque la base del motor desenchufada en una superficie nivelada, limpia y seca, como una encimera o una mesa. Presione la base del motor hacia abajo para adherir las ventosas a la superficie de trabajo. Asegúrese de que la base del motor esté conectada a la electricidad.



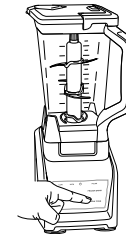
- 2 Baje la Jarra Total Crushing hasta la base del motor. El asa debe alinearse levemente a la derecha y la jarra debe orientarse de modo que los símbolos LOCK (TRABA) queden visibles en la base del motor. Después, rote la jarra en el sentido de las manecillas del reloj hasta que quede trabada en su lugar con un clic.



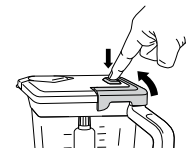
- 3 Sujete con cuidado la unidad de cuchillas apiladas por la parte superior del eje y colóquela en el engranaje de accionamiento dentro de la jarra. Tenga en cuenta que la unidad de cuchillas calzará de manera holgada en el engranaje de accionamiento.
- 4 Agregue los ingredientes, asegúrese de que no superen la línea de Max Fill (nivel máximo de llenado) en el lado de la jarra.



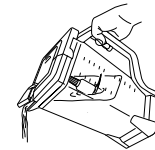
- 5 Coloque la tapa en la jarra alineando el símbolo de triángulo ubicado sobre la tapa con el símbolo de triángulo ubicado sobre el asa de la jarra. Presione el asa hacia abajo hasta que haga clic en su lugar. Los símbolos de triángulo DEBEN quedar alineados para que la tapa se asegure en su lugar y la unidad funcione. Cuando la unidad está conectada a la electricidad y el recipiente está correctamente asegurado en la base del motor, los botones de programas disponibles se iluminarán y la unidad estará lista para usarse.



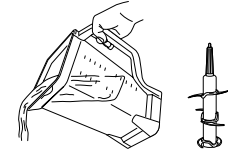
- 6 Si utiliza un programa preconfigurado, primero debe seleccionar el programa que mejor se adapte a su receta. La función preconfigurada detendrá la unidad de manera automática al finalizar el programa. Para pausar el aparato en cualquier momento, presione por segunda vez el botón que actualmente está activo. Consulte la página 78 para ver las descripciones de los programas.



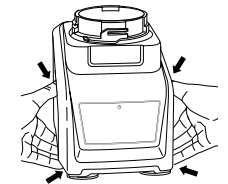
- 7 Si no utiliza un programa preconfigurado y los ingredientes alcanzaron la consistencia que usted desea, detenga el aparato liberando el botón de velocidad manual y espere a que el aparato se detenga por completo.
- 8 Para retirar la jarra de la base del motor, gire la jarra en sentido contrario al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



- 9 Para servir mezclas más líquidas, asegúrese de que la tapa esté trabada en su lugar y después levante la tapa del pico vertedor.



- 10 Para las mezclas más espesas que no pueden vaciarse por el pico vertedor, retire la tapa y la unidad de cuchillas apiladas antes de verter el contenido de la jarra. Para retirar la tapa, presione el botón RELEASE (LIBERACIÓN) y levante el asa. Para quitar las cuchillas, sujete con cuidado la parte superior del eje. Luego, puede vaciarse la jarra.



- 11 Desenchufe la unidad cuando termine. Para liberar la base del motor, ubique 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 99 para ver las instrucciones de almacenamiento.

CÓMO USAR EL VASO DE UNA SOLA PORCIÓN

IMPORTANTE: Revise todas las advertencias de las páginas 52 a 55 antes de continuar.

CONSEJO: Para conocer más acerca de los programas de la unidad, consulte la página 58.

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

NOTA: Smart Vessel Recognition puede detectar qué recipiente se encuentra sobre la base del motor. En la pantalla táctil, solo se iluminarán las funciones disponibles para un recipiente en particular.



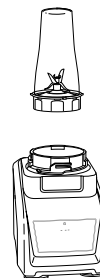
- 1 Coloque la base del motor desenchufada en una superficie nivelada, limpia y seca, como una encimera o una mesa. Presione la base del motor hacia abajo para adherir las ventosas a la superficie de trabajo. Enchufe la base del motor en el tomacorriente.



- 2 Agregue ingredientes en el vaso de una sola porción. **NO** agregue ingredientes más arriba de la línea de MAX LIQUID (nivel máximo de líquido) del vaso.



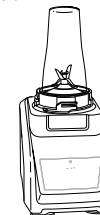
- 3 Instale la unidad Pro Extractor Blades® en la parte superior del vaso. Gire la tapa en el sentido de las manecillas del reloj hasta que esté cerrada de manera ajustada.



- 4 Invierta el vaso de una sola porción e instálelo en la base del motor. Alinee las lengüetas del vaso con las ranuras de la base; luego, gírelo hasta que haga clic en su lugar. Cuando la unidad está conectada a la electricidad y el recipiente está correctamente asegurado en la base del motor, los botones de programas disponibles se iluminarán y la unidad estará lista para usarse.



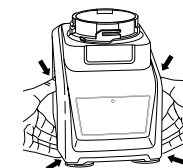
- 5 Si utiliza un programa preconfigurado, primero debe seleccionar el programa que mejor se adapte a su receta. La función preconfigurada detendrá la unidad de manera automática al finalizar el programa. Para pausar el aparato en cualquier momento, presione por segunda vez el programa que actualmente está activo. Consulte la página 58 para ver las descripciones de los programas.



- 6 Para retirar el vaso de la base del motor, gire el vaso en sentido contrario al de las manecillas del reloj y, luego, levántelo.



- 7 Gire la tapa de la unidad Pro Extractor Blades® en sentido contrario al de las manecillas del reloj para retirar la unidad. No guarde ningún contenido licuado con la unidad Pro Extractor Blades puesta. Tenga cuidado cuando manipule las unidades de cuchillas, pues estas son filosas.



- 8 Desenchufe la unidad cuando termine. Para liberar la base del motor, ubique 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 7- para ver las instrucciones de almacenamiento.



- 9 Para disfrutar su bebida en el camino, coloque la tapa con pico en el vaso de una sola porción y gírela en el sentido de las manecillas del reloj hasta sellarla de forma ajustada. Para guardar alimentos en el vaso, use solo la tapa con pico para cubrirlos.

CÓMO USAR EL BOL PRECISION PROCESSOR®

IMPORTANTE: Revise todas las advertencias de las páginas 52 a 55 antes de continuar.

CONSEJO: Si la unidad de cuchillas no está totalmente asentada, no podrá instalar y asegurar la tapa en su sitio.

CONSEJO: Para conocer más acerca de los programas de la unidad, consulte la página 59.

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

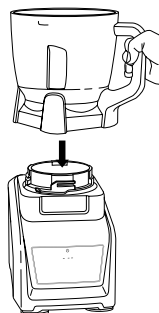
NOTA: NO agregue ingredientes antes de instalar la unidad de cuchillas.

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

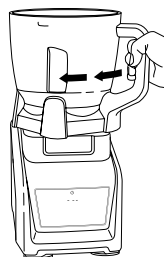
NOTA: Smart Vessel Recognition puede detectar qué recipiente se encuentra sobre la base del motor. En la pantalla táctil, solo se iluminarán las funciones disponibles para un recipiente en particular.



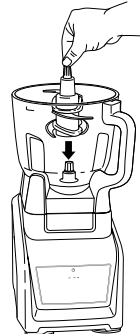
1 Coloque la base del motor desenchufada en una superficie nivelada, limpia y seca, como una encimera o una mesa. Presione la base del motor hacia abajo para adherir las ventosas a la superficie de trabajo. Enchufe la base del motor en el tomacorriente.



2 Baje el bol Precision Processor sobre la base del motor.

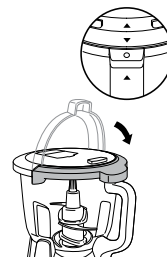


3 Rote el bol Precision Processor en el sentido de las manecillas del reloj hasta que quede trabado en su lugar con un clic.

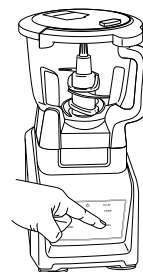


4 Sujete con cuidado la unidad de cuchillas picadoras, por la parte superior del eje, y colóquela en el engranaje de accionamiento dentro del bol. Tenga en cuenta que la unidad de cuchillas de corte se acoplará de manera holgada en el engranaje de accionamiento.

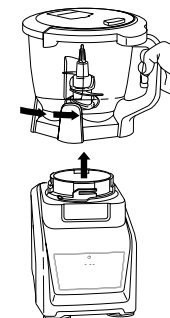
5 Agregue los ingredientes al bol y asegúrese de que no superen las líneas de MAX LIQUID (nivel máximo de líquido) y MAX FILL (nivel máximo de llenado).



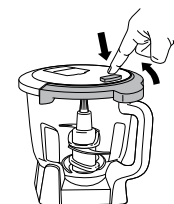
6 Coloque la tapa del bol Precision Processor®, con la línea negra de la lengüeta alineada ligeramente hacia la derecha de la lengüeta que se encuentra en la parte frontal del bol. Gire la tapa en sentido horario para trabarla en su lugar. Cuando está trabada de forma adecuada, la línea blanca de la tapa se alinea con la línea negra del bol. Cuando la unidad está conectada a la electricidad y el recipiente está correctamente asegurado en la base del motor, los botones de programas disponibles se iluminarán y la unidad estará lista para usarse.



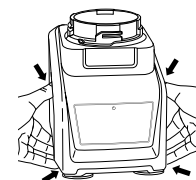
7 Si utiliza un programa preconfigurado, primero debe seleccionar el programa que mejor se adapte a su receta. La función preconfigurada detendrá el aparato de manera automática al finalizar el programa. Para pausar la unidad en cualquier momento, presione por segunda vez el programa que actualmente está activo. Consulte la página 59 para ver las descripciones de los programas.



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



9 Retire la tapa presionando el botón de liberación en la lengüeta frontal, gírela en sentido contrario al de las manecillas del reloj y levántela. Quite siempre la unidad de cuchillas de corte antes de vaciar los ingredientes que haya en el bol. Para quitar la unidad de cuchillas de corte, sujete con cuidado la parte superior del eje y sáquela del bol.



10 Desenchufe la unidad cuando termine. Para liberar la base del motor, ubique 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 70 para ver las instrucciones de almacenamiento.

CÓMO ENSAMBLAR EL AUTO-SPIRALIZER®

IMPORTANTE: Revise todas las advertencias de las páginas 52 a 55 antes de continuar.

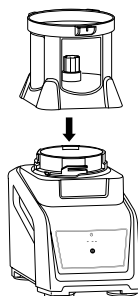
IMPORTANTE: Como función de seguridad, si el bol Spiralizer y la tapa del conducto de alimentos no se instalaron de forma adecuada, el temporizador mostrará "--" y el motor se desactivará.

NOTA: Para que se ajuste de forma adecuada, las lengüetas a los lados del disco de la cuchilla deben alinearse con los espacios que se encuentran en la parte superior del bol colector.

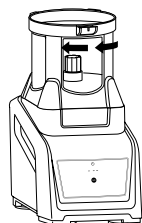
NOTA: El accesorio Spiralizer está destinado únicamente para procesar frutas y verduras. No se recomienda procesar ingredientes duros como queso, carnes y alimentos secos.



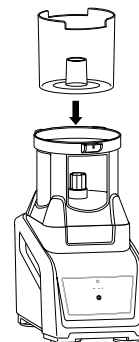
- 1 Coloque la base del motor desenchufada en una superficie nivelada, limpia y seca, como una encimera o una mesa. Presione la base del motor hacia abajo para adherir las ventosas a la superficie de trabajo. Enchufe la base del motor en el tomacorriente.



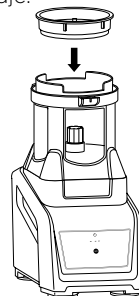
- 2 Coloque el bol Spiralizer en la base del motor.



- 3 Rote el bol Spiralizer en el sentido de las manecillas del reloj hasta que quede trabada en su lugar con un clic.



- 4 Coloque el bol colector dentro del bol Spiralizer, alineándolo con el poste del engranaje.



- 5 Elija su disco de la cuchilla, asegurándose de manipularlo con cuidado.



- 6 Instale el disco de la cuchilla en la parte superior del bol colector. El borde del disco de la cuchilla debe asentarse al ras con respecto a la parte superior del bol y las lengüetas a los lados de los discos de las cuchillas deben alinearse con las ranuras que se encuentran en la parte superior del bol colector.



- 7 Ensamble la tapa del conducto de alimentos en la parte superior del bol Spiralizer. Gire la tapa en sentido horario en el bol Spiralizer, alineando las lengüetas grises de la tapa con la parte frontal del bol. Cuando la unidad está conectada a la electricidad y el recipiente está correctamente asegurado en la base del motor, el botón GO (INICIAR) se iluminará, lo que indica que la unidad está lista para usarse.

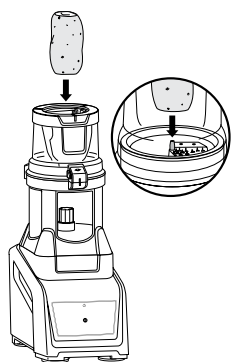
USING YOUR AUTO-SPIRALIZER™

IMPORTANTE: Revise todas las advertencias de las páginas 52 a 55 antes de continuar.

IMPORTANTE: Después de utilizar el Spiralizer en un ingrediente, todas las piezas que quedan deben retirarse del bol colector y del disco de la cuchilla antes de volver a utilizar el Spiralizer.

NOTA: Para averiguar cómo preparar los ingredientes de manera adecuada, consulte la sección Preparación de los alimentos de la Guía de inicio rápido o de la Guía de inspiración.

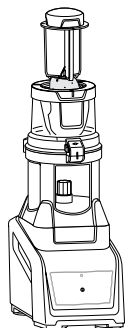
NOTA: Nunca utilice el Spiralizer en varios ingredientes al mismo tiempo.



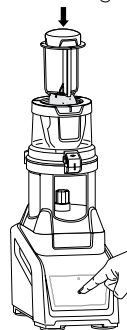
1 Antes de utilizar el Spiralizer, prepare los ingredientes cortándolos de forma que no tengan más de 7,6 cm (3 in) de ancho. Coloque el ingrediente preparado en el conducto por alimentos, a través de la abertura en la parte superior.



2 Centre el ingrediente en el pasador que se encuentra en el centro del disco de la cuchilla, después, presione el ingrediente hacia abajo, asegurándolo sobre el pasador.



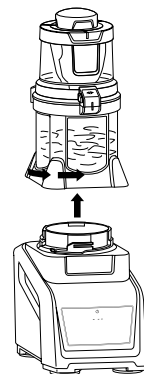
3 Coloque el accesorio para empujar los alimentos en la parte superior del ingrediente y presione firmemente para mantenerlo en su lugar.



4 Seleccione la opción GO (INICIAR) antes de utilizar el Spiralizer. Siga presionando firmemente mediante el accesorio para empujar alimentos para guiar al ingrediente a través del conducto para alimentos.



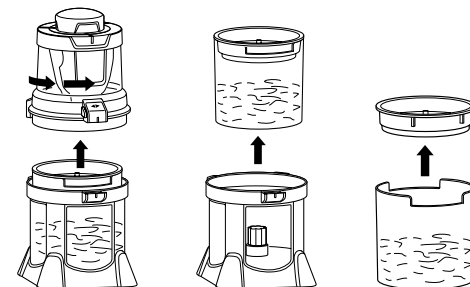
5 Se termina de utilizar el Spiralizer cuando el accesorio para empujar los alimentos permanece plano en la parte superior de la tapa del conducto de alimentos. Presione el botón STOP (DETENER) para apagar el motor.



6 Para retirar el bol Spiralizer de la base del motor, gire el bol en sentido contrario al de las manecillas del reloj y levántelo.

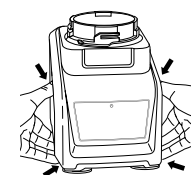


7 Para quitar la tapa del conducto de alimentos, presione el botón de liberación que se encuentra del lado izquierdo de la lengüeta frontal, después, gire la tapa en sentido contrario al de las manecillas del reloj y levántela.



8 Retire el bol colector levantándolo del bol Spiralizer. Retire el disco de las cuchillas agarrando las asas que se encuentran a los lados del disco y levántelo.

9 Retire los fideos del bol colector y prepárelos según su preferencia.



10 Desenchufe el aparato cuando termine. Para liberar la base del motor, coloque las manos por debajo y tire de ella suavemente hacia usted. Consulte la página 70 para ver las instrucciones de almacenamiento.

LIMPIEZA

- 1 Separe todas las piezas.
- 2 Lave todos los recipientes en agua tibia con jabón con un paño suave.
- 3 **Lavado a mano**
Lave las unidades de cuchillas y los discos de las cuchillas en agua tibia con jabón con un utensilio para lavar platos con asa o con el cepillo de limpieza que se proporciona a fin de evitar el contacto directo con las cuchillas y los discos. Tenga cuidado al manipular las unidades de cuchillas, ya que son filosas. Enjuague por completo y seque todas las piezas al aire.

Lavaplatos

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

Base del motor

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

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

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

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

ALMACENAMIENTO

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

NO guarde ingredientes licuados o no licuados en el vaso de una sola porción con la unidad de cuchillas Pro Extractor Blades® puesta.

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

CÓMO REINICIAR EL TERMOSTATO DEL MOTOR

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

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

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

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

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

La unidad no enciende.

- Asegúrese de que la unidad esté enchufada.
- La pantalla mostrará "--" cuando esté conectada a la electricidad.
- Coloque el recipiente en la base y gírelo en sentido de las manecillas del reloj hasta que quede trabado en su lugar y se produzca un sonido de clic. Los programas disponibles se iluminarán, lo que indica que la unidad está lista para usarse.

La unidad no se apaga.

- Retire el recipiente de la base girándolo en sentido contrario al de las manecillas del reloj y levantándolo. La pantalla se deberá apagar. Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente.

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

- 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 se asiente de forma horizontal en el vaso. Gire en sentido de las manecillas del reloj hasta lograr un sellado ajustado.

El corte de los alimentos no es parejo.

- Para obtener los mejores resultados al cortar, corte las piezas en tamaños parejos y no llene de forma excesiva el bol Precision Processor®.

No se 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 hacia las cuchillas. Si los ingredientes se atascan de forma constante, agregar algo de líquido por lo general ayudará.
- Al llenar el vaso, comience por la fruta o verduras frescas; luego, las verduras de hoja verde o hierbas. Después, agregue los líquidos o yogurt; luego, las semillas, los polvos o las cremas de nueces. Por último, agregue el hielo o los ingredientes congelados.

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

- Asegúrese de que la superficie y las ventosas estén limpias. Las ventosas solo se adherirán a superficies lisas.
- Las ventosas **NO** se adherirán a 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 esté asegurada (tablas de cortar, fuentes, platos, etc.).

Es difícil quitar la unidad de la mesada para guardarla.

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

Recibe un mensaje parpadeante de "-- --"

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

No pueden hacerse raspados a partir de hielo sólido.

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

Obtiene fideos en tiras o semicirculares.

- Si el bol colector se llena demasiado, provocando que el disco de la cuchilla se levante después de utilizar el Spiralizer, es posible que haya demasiada cantidad del ingrediente. Asegúrese de cortar y preparar los ingredientes de manera adecuada antes de utilizar el Spiralizer y siga las instrucciones en la sección Preparación de los alimentos de la Guía de inicio rápido o de la Guía de inspiración.
- Para obtener resultados más consistentes, asegúrese de centrar el ingrediente sobre el pasador ubicado en el centro del disco de la cuchilla. (Consulte la página 68, paso 2).

El ingrediente no se procesó totalmente y está girando por debajo del accesorio para empujar.

- Retire el ingrediente restante del pasador del disco de la cuchilla corta la parte superior e inferior de forma que ambas partes se encuentren planas. Asegúrese de centrar el ingrediente sobre el pasador del disco de la cuchilla y sujete firmemente el accesorio para empujar los alimentos sobre el ingrediente. Mientras hace presión sobre el accesorio para empujar los alimentos, presione el botón GO (INICIAR) para que se active el Spiralizer.

Para solicitar piezas y aditamentos adicionales, visite ninjaaccessories.com.

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.

AUTO-SPIRALIZER, 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

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.

AUTO-SPIRALIZER, 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 É.-U., visitez le www.sharkninja.com/USPatents.

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

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

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

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

PRINTED IN CHINA / IMPRIMÉ EN CHINE / IMPRESO EN CHINA

© 2020 SharkNinja Operating LLC

CT682SPSeries_IB_E_F_S_REV_Mv8



@ninjakitchen