

# NINJA®

Intelli-Sense™  
Kitchen System

Système de cuisine  
Intelli-Sense™

CT680 SSCCO

INSTRUCTIONS



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

 1-877-646-5288

# THANK YOU

for purchasing the Ninja®Intelli-Sense™Kitchen System



 TIP: You can  the model and serial numbers on the QR code label located near the rating label.

## REGISTER YOUR PURCHASE

-  [registeryourninja.com](http://registeryourninja.com)
-  1-877-646-5288
-  Scan QR code using mobile device

## RECORD THIS INFORMATION

Model Number:

Serial Number:

Date of Purchase (Keep receipt):

Store of Purchase:

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V, 60Hz

Watts: 1200W

PLEASE READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

These instructions are designed to help you  get a complete understanding of your new Ninja®Intelli-Sense Kitchen System.

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

# CONTENTS

---

Important Safety Instructions.....	3
Getting to Know Your Ninja®Intelli-Sense™ Kitchen System .....	7
Before First Use .....	9
Features.....	10
Total Crushing®Blender Pitcher [REDACTED]	10
High-Speed Blender Cup [REDACTED]	11
Precision Processor™Bowl [REDACTED]	12
Using Your Total Crushing Blender Pitcher .....	13
Using Your High-Speed Blender Cup .....	17
Using your Precision Processor™Bowl .....	21
Using Your Slicing/Shredding Disc .....	25
Care & Maintenance.....	29
Cleaning [REDACTED]	29
Storing [REDACTED]	29
Resetting the Motor Thermostat [REDACTED]	29
Ordering Replacement Parts [REDACTED]	29
Troubleshooting Guide.....	30
Warranty .....	34

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

---

## WARNING

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- 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 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.
- 4 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.
- 5 Take your time and exercise care during unpacking and appliance setup. This appliance contains sharp, loose blades that can cause injury if mishandled.
- 6 Take inventory of all contents to ensure that you have all parts needed to properly and safely operate your appliance.
- 7 Unplug the appliance from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug by the body and pull from the outlet. NEVER unplug by grasping and pulling the flexible cord.
- 8 Before use, wash all parts that may contact food. Follow washing instructions covered in this instruction manual.
- 9 To protect against the risk of electric shock, DO NOT submerge the appliance or allow the power cord to contact any form of liquid.
- 10 DO NOT use this appliance outdoors. It is designed for indoor household use only.

- 
- 11 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.
  - 12 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.
  - 13 This appliance has important information on the plug prong. The power cord is not suitable for replacement. If damaged, contact SharkNinja for servicing in order to avoid a hazard.
  - 14 Extension cords should NOT be used with this appliance.
  - 15 DO NOT allow young children to operate this appliance or use as a toy. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
  - 16 This appliance is NOT intended to be used by people (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
  - 17 Before each use, inspect blade assemblies for damage. If a blade is bent or damage is suspected, contact SharkNinja to arrange for replacement.
  - 18 DO NOT attempt to sharpen blades.
  - 19 DO NOT allow the unit or the cord to hang over the edges of tables or counters. The cord may become snagged and pull the appliance off the work surface.
  - 20 DO NOT allow the unit or the cord to contact hot surfaces, including stoves and other heating appliances.
  - 21 ALWAYS use the appliance on a dry and level surface.
  - 22 NEVER place a blade assembly on the motor base without it first being attached to its corresponding container (bowl, pitcher, cup) and lid.

CONTINUED ON PAGE 5

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

---

## WARNING

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- 23 Keep hands, hair, and clothing out of the container when loading and operating.
- 24 ONLY use attachments and accessories that are provided with the product or are recommended by SharkNinja. The use of attachments not recommended or sold by SharkNinja may cause , electric shock or injury.
- 25 During operation and handling of the appliance, avoid contact with moving parts.
- 26 DO NOT operate the appliance with an empty container.
- 27 DO NOT  containers past the MAX FILL or MAX LIQUID lines.
- 28 DO NOT microwave any containers or accessories provided with the appliance.
- 29 DO NOT perform grinding operations with the High-Speed Blender Cup and Pro Extractor Blades® Assembly.
- 30 Before operation, ensure that all utensils are removed from containers. Failure to remove utensils can cause containers to shatter and potentially result in personal injury and property damage.
- 31 When processing food, ALWAYS use the Food Pusher. NEVER feed ingredients into the Feed Chute Lid by hand or with other utensils. Failure to use the Food Pusher may cause personal injury.
- 32 NEVER operate the appliance without lids and caps in place. DO NOT attempt to defeat the interlock mechanism. Ensure that the container and lid are properly installed before operation.
- 33 DO NOT remove Feed Chute Lid until Blade Disc stops spinning.
- 34 DO NOT expose the containers and accessories to extreme temperature changes. They may experience damage.
- 35 NEVER leave the appliance unattended while in use.
- 36 DO NOT open pour spout cap while blender is operating.
- 37 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.
- 38 If you  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.
- 39 DO NOT attempt to remove the container and lids 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.

- 
- 40 Upon completion of processing, ensure that 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.
- 41 Remove the Pro Extractor Blades® Assembly from the High-Speed Blender Cup upon completion of blending. DO NOT store ingredients before or after blending them in the cup with the blade assembly attached. Some foods may contain active ingredients or release gases that will expand if left in a sealed container, resulting in excessive pressure buildup that can pose a risk of injury. For ingredient storage in the cup, use only Spout Lid to cover.
- 42 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 15 minutes before using again.
- 43 The maximum wattage rating for this appliance is based on the configuration of the Pro Extractor Blades Assembly and High-Speed Blender Cup. Other configurations may draw less power or current.
- 44 DO NOT process dry ingredients without adding liquid to the High-Speed Blender Cup. The High-Speed Blender Cup is not intended for dry blending.
- 45 Always exercise care when handling the Slicing/Shredding Disc, as it is sharp. Use the finger holes when placing or removing disc. Failure to use the finger holes will result in a risk of laceration.
- 46 DO NOT submerge the motor base or touchscreen in water or other liquids. DO NOT spray the motor base or touchscreen with any liquid. Turn off and unplug the motor base before cleaning.
- 47 DO NOT overfill.
- 48 DO NOT remove the container from the motor base while the appliance is in operation.
- 49 Keep hands, hair, clothing, as well as utensils out of container while processing to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the appliance. A scraper may be used but only when the appliance is not running.
- 50 Avoid contact with moving parts.
- 51 DO NOT attempt to operate the appliance without the lid on.

## 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 Ninja 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.

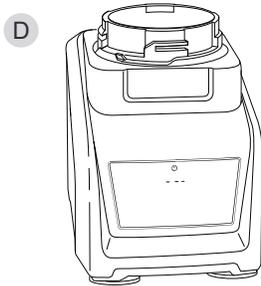
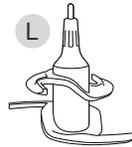
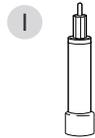
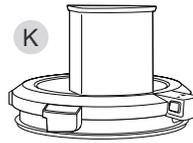
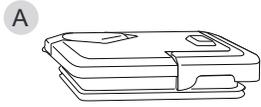
NOTE: The top flap of your box shows the select accessories that are included with your model.

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](http://ninjakitchen.com).

\*64 oz. max liquid capacity.

## MAIN UNIT

- A Pitcher Lid
- B 2.1 L Total Crushing® Blender Pitcher\*
- C Stacked Blade Assembly
- D Motor Base with Smart Vessel Recognition
- E (2) .71 L High-Speed Blender Cup
- F (2) Spout Lid
- G Pro Extractor Blades® Assembly
- H Reversible Slicing/Shredding Disc
- I Spindle for Slicing/Shredding Disc
- J Two-Part Pusher for Feed Chute Lid
- K Feed Chute Lid
- L Dough Blade Assembly
- M Chopping Blade Assembly
- N Precision Processor™ Bowl



## BEFORE FIRST USE

---

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

.....

### DID YOU KNOW ?

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

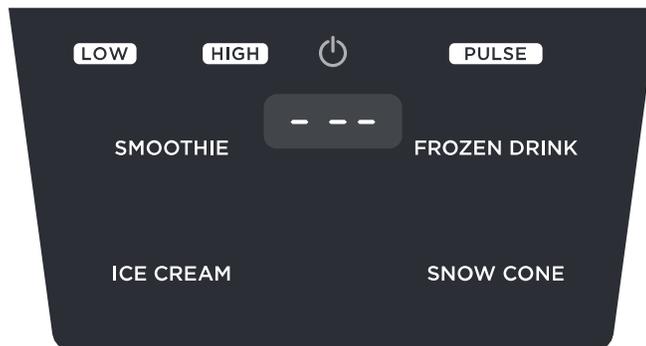
- 1 Remove all packaging materials from the appliance. Exercise care when unpacking blade assemblies. All blade assemblies are sharp.
- 2 The Chopping Blade Assembly and Stacked Blade Assembly are NOT locked in place in their containers. Handle the Chopping Blade Assembly and Stacked Blade Assembly by grasping the top of the shaft.
- 3 Handle the Pro Extractor Blades® Assembly by grasping around the perimeter of the blade assembly base.
- 4 Wash containers, lids, and blade assemblies in warm, soapy, water using a dishwashing utensil with a handle to avoid direct contact with the blades. Exercise care when handling blade assemblies, as the blades are sharp.
- 5 Thoroughly rinse and air-dry all parts.
- 6 All attachments are dishwasher safe. It is recommended that the lids, containers, and blade assemblies be placed on the top rack of the dishwasher. Ensure blade assemblies are removed from their containers before placing in the dishwasher. Exercise care when handling blade assemblies.
- 7 Wipe touchscreen with a soft cloth. Allow it to dry completely before using.

# FEATURES

---

## SMART PROGRAMS FOR THE TOTAL CRUSHING® BLENDER 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.

### FROZEN DRINK

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

### ICE CREAM

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

### 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.

## FEATURES - CONT.

---

### SMART PROGRAMS FOR THE HIGH-SPEED BLENDER 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.

#### EXTRACT

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

#### REFRESHER

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

#### 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.

### CHOP

Timed pulses and pauses to give you consistent chopping results.

### DOUGH

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

### 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® BLENDER PITCHER

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

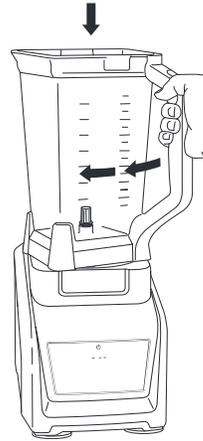
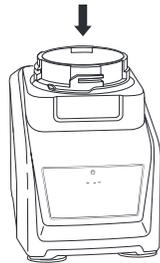
💡 **TIP:** If the Stacked Blade Assembly is not fully seated, you will not be able to install and lock the lid.

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

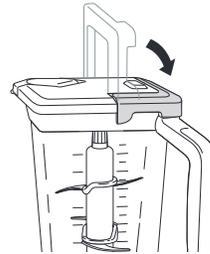
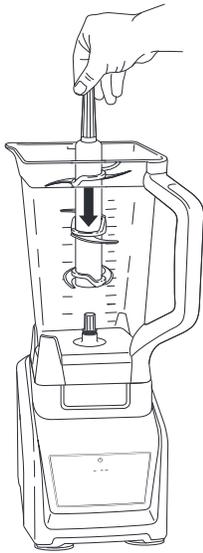
**NOTE:** Pre-set programs have pauses and changes in speed throughout the cycle.

**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.



- 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 Blender 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.



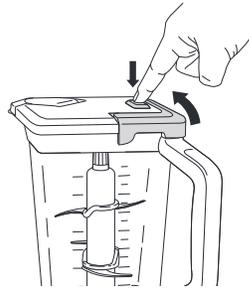
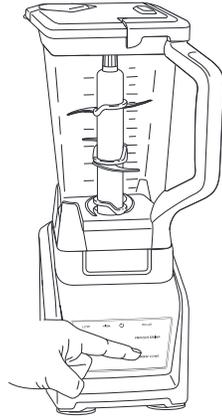
- 3 Exercising care, grasp the Stacked Blade Assembly by the top of the shaft and place it onto the drive gear inside the pitcher. Note that the blade assembly will fit loosely onto the drive gear.
- 4 Add ingredients, making sure to not exceed the Max Fill line marked on the side of the pitcher.
- 5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

## USING YOUR TOTAL CRUSHING® BLENDER PITCHER - CONT.

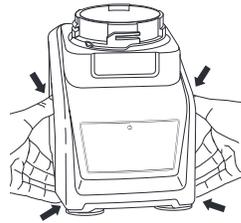
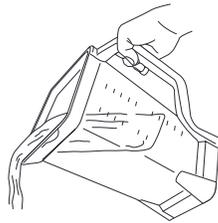
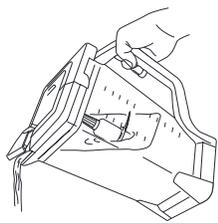
★ **IMPORTANT:** Review all warnings on pages 3–6 before proceeding.

★ **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 on page 14. When the pitcher and lid are properly installed, the program buttons will illuminate steadily, indicating the appliance is ready for use.

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.



- 6 If using a pre-set program,  select the program that best suits your recipe. The pre-set feature will automatically stop the appliance at the end of the program. To pause the unit at any time, press the currently active button a second time. Reference page 10 for program descriptions.
- 7 If not using a pre-set program and ingredients have reached your desired consistency, stop the appliance by releasing the manual speed button, and wait for the appliance to come to a complete stop.
- 8 To remove the pitcher from the motor base, turn the pitcher counterclockwise and lift it up.



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

10 For thicker mixtures that cannot be emptied through the pour spout, remove the lid and Stacked Blade Assembly before pouring. To remove the lid, press the RELEASE button and lift the handle. To remove the blade assembly, carefully grasp it by the top of the shaft. The pitcher can then be emptied.

11 Unplug the unit when finished. To release the motor base, place your hands underneath both sides of the motor base and gently pull the unit up and towards you. Refer to page 29 for storing instructions.

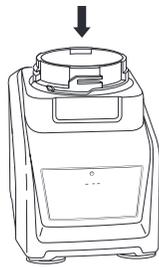
# USING YOUR HIGH-SPEED BLENDER CUP

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

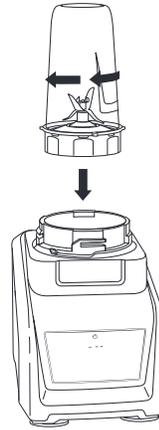
💡 **TIP:** To learn more about the unit's programs, refer to page 11.

.....

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



- 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 High-Speed Blender Cup. **DO NOT** add ingredients past the MAX LIQUID line on the cup.



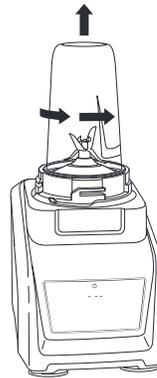
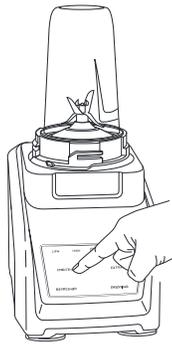
3 Install the Pro Extractor Blades® Assembly onto the top of the cup. Twist the lid clockwise until it's sealed tightly.

4 Turn the High-Speed Blender 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, the available program buttons will illuminate and the unit will be ready for use.

# USING YOUR HIGH-SPEED BLENDER CUP - CONT.

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

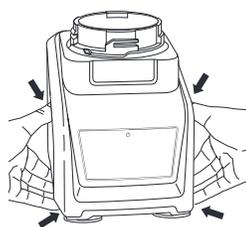
NOTE: Smart Vessel Recognition can detect which container is on the motor base. Only the functions available for a particular container will illuminate on the touchscreen.



- 5 If using a pre-set program,  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.
- 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 counter-clockwise. 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 29 for storing instructions.



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

# USING YOUR PRECISION PROCESSOR™ BOWL

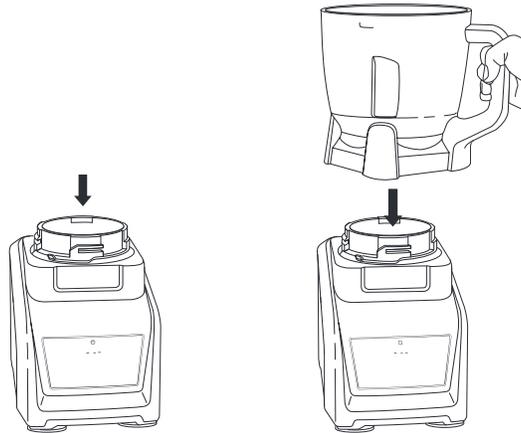
★ **IMPORTANT:** Review all warnings on pages 3–6 before proceeding.

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

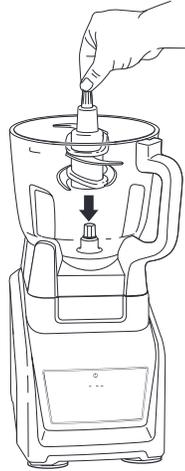
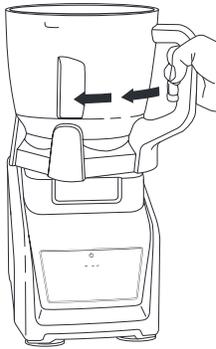
💡 **TIP:** To learn more about the unit's programs, refer to page 12.

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

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



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



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

4 Exercising care, grasp the Chopping Blade Assembly by the top of the shaft and place it onto the drive gear inside the bowl. Note that the Chopping Blade Assembly will fit loosely onto the drive gear.

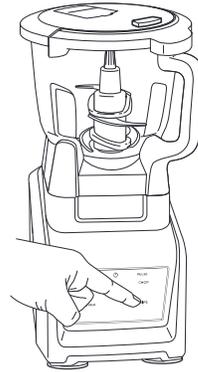
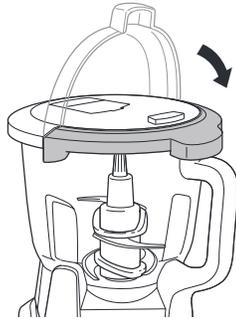
5 Add ingredients to the bowl, making sure not to overfill.

## USING YOUR PRECISION PROCESSOR™ BOWL - CONT.

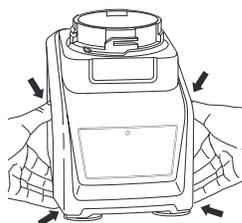
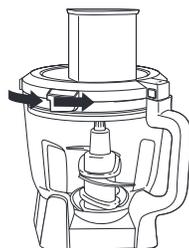
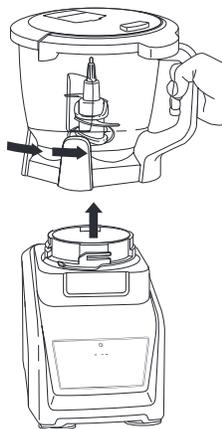
★ **IMPORTANT:** Review all warnings on pages 3–6 before proceeding.

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.



- 6 Place the feed chute lid on the bowl and turn clockwise until you hear a click, indicating the lid is locked in place. When the unit is connected to power and the container is correctly locked onto the motor base, the available program buttons will illuminate and the unit will be ready for use.
- 7 If using a pre-set program,  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 12 for program descriptions.



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

9 Press the button on the feed chute lid located near the handle to unlock and turn the lid counterclockwise. Lift to remove from the food processor bowl. 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 29 for storing instructions.

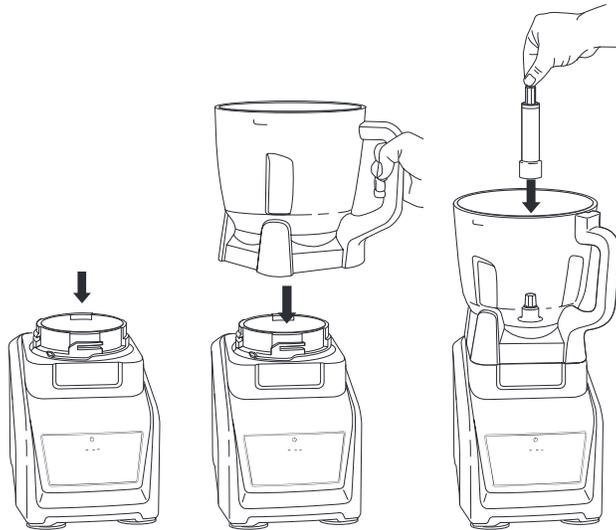
## USING YOUR SLICING/ SHREDDING DISC

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

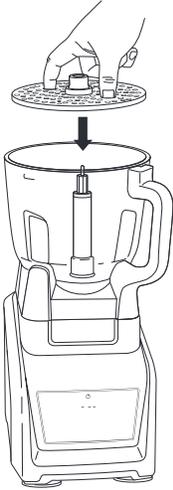
★ **IMPORTANT:** Only use **LOW** when using the Slicing/Shredding Disc.

**NOTE:** The feed chute lid features a two-part pusher to guide food through the chute. Use the full pusher for larger items such as cucumbers. Twist and pull to remove the smaller pusher and use the narrow chute for smaller items such as carrots.

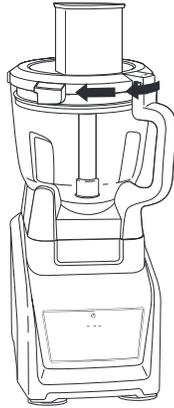
**NOTE:** The Slicing/Shredding Disc is reversible. Use the side labeled "Slicer" for Slicing. Carefully flip the disc over to the side labeled "Shredder" for shredding.



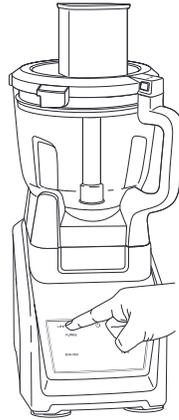
- 1 Place the motor base on a clean, dry, level surface such as a counter or tabletop. Press down on the motor base to make sure that the suction cups adhere to the counter or tabletop.
- 2 Secure the bowl onto the motor base.
- 3 Place the spindle inside the bowl.



4 Use the finger holes to grasp the disc and place it over the spindle.



5 Place the feed chute lid on the bowl and turn clockwise until you hear a click, indicating the lid is locked in place.

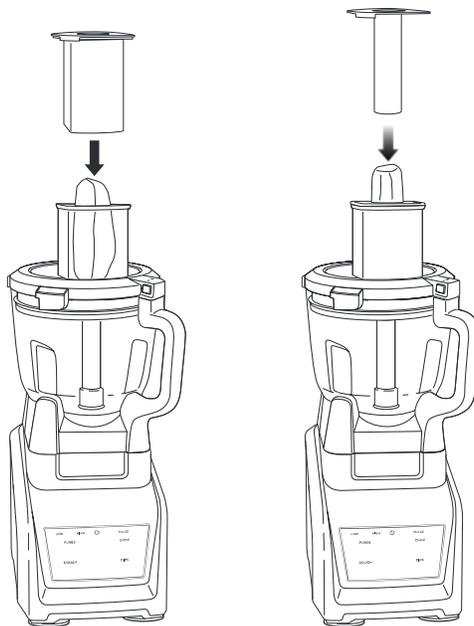


6 Plug the power cord into the electrical outlet and press the power button to turn the unit on.

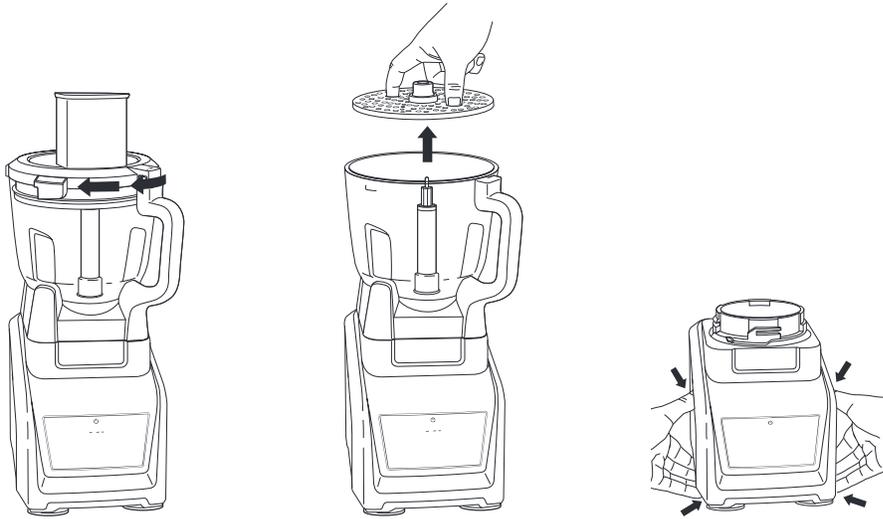
7 Select LOW on the control panel. The disc will begin spinning.

## USING YOUR SLICING/ SHREDDING DISC - CONT.

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



- 8 Add the food that you want to slice or shred through the feed chute on the lid. Use the two-part food pusher to help guide the food through the feed chute. The middle piece of the food pusher is removable to use for smaller ingredients.



9 When finished, stop the appliance by pressing the power button and wait for the disc to stop turning. Press the button on the feed chute lid located near the handle to unlock and turn the lid counterclockwise. Lift to remove from the food processor bowl. Using the finger holes, carefully lift the Slicing/Shredding Disc out of the bowl and remove the spindle.

10 To release the motor base from the counter or tabletop, lift the base up from underneath the sides of the unit. The release paddles on both sides will help to disengage the suction feet from the surface.

# CARE & MAINTENANCE

---

## CLEANING

- 1 Separate all parts.
- 2 Wash all containers in warm, soapy water with a soft cloth.
- 3 Hand Washing  
Wash blade assemblies in warm, soapy water using a dishwashing utensil with a handle 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.

### Dishwasher

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

### Motor Base

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

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

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

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

## STORING

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

**DO NOT** store blended or unblended ingredients in the High-Speed Blender Cup with the Pro Extractor Blades® assembly attached.

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

## RESETTING THE MOTOR THERMOSTAT

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

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

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

If your unit needs servicing, please call Customer Service at 1-877-646-5288.

## ORDERING REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and attachments, please visit [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com) or contact Customer Service at 1-877-646-5288.

# TROUBLESHOOTING GUIDE

---

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

Unit doesn't turn on.

- Make sure unit is plugged in.
- Display will read "--" once connected to power.
- Place container on base and rotate it clockwise until it clicks into place. Available programs will illuminate, indicating the unit is ready for use.

Unit doesn't turn on

- 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 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.







# SharkNINJA ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

---

SharkNinja Operating LLC warrants this product to be free from material defects and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase when utilized for normal household use, subject to the following conditions, exclusions and exceptions.

The liability of SharkNinja Operating LLC is limited solely to the cost of the repair or replacement of the unit at our option. This Limited Warranty does not cover normal wear of parts and does not apply to any unit that has been tampered with or used for commercial purposes. This Limited Warranty does not cover damage caused by misuse, abuse, negligent handling or damage due to faulty packaging or mishandling in transit. This Limited Warranty does not cover damage or defects caused by or resulting from damages from shipping or repairs, service or alteration to the product or any of its parts, which have been performed by a repair person not authorized by SharkNinja Operating LLC.

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the Limited Warranty period, you may return the complete appliance and accessories with proof of purchase and date, freight prepaid. For Customer Service support, call 1-877-646-5288 or visit our website [ninjakitchen.com/warranty](http://ninjakitchen.com/warranty).

If the appliance is found by SharkNinja Operating LLC to be defective, in SharkNinja Operating LLC's sole discretion, we will repair or replace it free of charge. Proof of purchase date and a check made payable to SharkNinja Operating LLC in the amount of \$1995 to cover the cost of return shipping and handling must be included.

This Limited Warranty is extended to the original purchaser. The responsibility of SharkNinja Operating LLC if any, is limited to the specific obligations expressly assumed by it under the terms of this Limited Warranty. In no event is SharkNinja Operating LLC liable for incidental or consequential damages to anyone of any nature whatsoever. Some states do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.

This Limited Warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or from province to province.

**\*IMPORTANT:** Carefully pack item to avoid damage in shipping. Be sure to include proof of purchase date and to attach tag to item before packing with your name, complete address and phone number with a note giving purchase information, model number and what you believe is the problem with the item. We recommend you insure the package (as damage in shipping is not covered by your Limited Warranty). Mark the outside of your package "ATTENTION CUSTOMER SERVICE".

## PRODUCT REGISTRATION

---

Please visit [registryourninja.com](http://registryourninja.com) or call 1-877-646-5288 to register your new Ninja® product within ten (10) days of purchase. You will be asked to provide the store name, date of purchase and model number along with your name and address.

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



# TABLE DES MATIÈRES

---

Importantes consignes de sécurité.....	37
Apprendre à connaître votre système de cuisine Ninja®Intelli-Sense™.....	41
Avant la première utilisation .....	43
Caractéristiques .....	44
Pichet du mélangeur Total Crushing® .....	44
Gobelet du mélangeur haute vitesse .....	45
Bol du Precision Processor™.....	46
Utilisation du pichet de votre mélangeur Total Crushing .....	47
Utilisation du gobelet de votre mélangeur haute vitesse .....	51
Utilisation du bol de votre Precision Processor™.....	55
Utilisation du disque à trancher et à couper .....	59
Soins et entretien.....	63
Nettoyage .....	63
Rangement .....	63
Réinitialisation du thermostat du moteur .....	63
Commande de pièces de rechange .....	63
Guide de dépannage .....	64
Garantie .....	66

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

## ⚠ AVERTISSEMENT

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies, y compris les suivantes 

- 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 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** és à leurs contenants. Les jeux de lames sont conçus pour être amovibles a de faciliter le nettoyage et le remplacement au besoin. Saisissez le jeu de lames **UNIQUEMENT** par le haut de la tige. La manipulation des jeux de lames avec négligence se traduira par un risque de lacération.
- 4 **SOYEZ TOUJOURS** prudent lorsque vous manipulez le jeu de lames Pro Extractor<sup>®</sup>. 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.
- 5 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.
- 6 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.
- 7 Débranchez l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou de démonter des pièces ainsi qu'avant le nettoyage. Pour le débrancher, saisissez le corps de la che et retirez celle-ci de la prise électrique. **NE DÉBRANCHEZ JAMAIS** l'appareil en tirant sur le cordon souple.
- 8 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.
- 9 Pour éviter le risque de décharge électrique, **NE SUBMERGEZ PAS** l'appareil ou ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec tout type de liquide.
- 10 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à l'extérieur. Il est conçu pour un usage domestique intérieur uniquement.
- 11 Cet appareil est muni d'une che polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, cette che sera insérée dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la che 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.

- 12 N'UTILISEZ PAS un appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas bien ou s'il a été échappé 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.
- 13 Des renseignements importants figurent sur les broches de la fiche de cet appareil. Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé. S'il est endommagé, communiquez avec SharkNinja pour la réparation afin de prévenir les dangers.
- 14 On NE DOIT PAS utiliser de rallonges avec cet appareil.
- 15 NE PERMETTEZ PAS aux jeunes enfants d'utiliser l'appareil ou de s'en servir comme jouet. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé en présence d'enfants.
- 16 Cet appareil N'EST PAS prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles soient supervisées ou aient été instruites concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- 17 Avant chaque utilisation, inspectez les jeux de lames afin de déterminer s'ils sont endommagés. Si une lame est tordue ou que vous soupçonnez des dommages, communiquez avec SharkNinja pour organiser le remplacement.
- 18 NE TENTEZ PAS d'aiguiser les lames.
- 19 NE LAISSEZ PAS l'unité ni 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.
- 20 NE LAISSEZ PAS l'unité ni le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris les poêles et d'autres appareils de chauffage.
- 21 UTILISEZ TOUJOURS l'appareil sur une surface plane et sèche.
- 22 NE POSEZ JAMAIS un jeu de lames sur le bloc moteur sans l'avoir d'abord placé à son récipient correspondant (bol, pichet, gobelet) et sans avoir mis son couvercle.

SUITE À LA PAGE 5

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

## ⚠ AVERTISSEMENT

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies, y compris les suivantes 

- 1 Gardez les mains, les cheveux et les vêtements hors du contenant lors du remplissage et du fonctionnement.
- 2 UTILISEZ SEULEMENT les accessoires qui sont fournis avec le produit ou qui sont recommandés par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par SharkNinja peut causer des incendies, des décharges électriques ou des blessures.
- 3 Pendant le fonctionnement et la manipulation de l'appareil, évitez tout contact avec des pièces mobiles.
- 4 N'UTILISEZ PAS l'appareil avec un contenant vide.
- 5 NE REMPLISSEZ PAS les contenants au-delà des lignes Remplissage max. ou Liquide max.
- 6 NE METTEZ PAS au four micro-ondes les contenants ou les accessoires fournis avec l'appareil.
- 7 N'EFFECTUEZ PAS de broyage avec le gobelet du mélangeur haute vitesse et le jeu de lames Pro Extractor Blades®.
- 8 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.
- 9 Lorsque vous transformez des aliments, vous devez TOUJOURS utiliser le pilon. NE METTEZ JAMAIS d'ingrédients manuellement dans le couvercle de la trappe ou en vous servant d'autres ustensiles. Ne pas utiliser le pilon fourni peut causer des blessures corporelles.
- 10 N'UTILISEZ JAMAIS l'appareil sans les couvercles et les bouchons en place. NE TENTEZ PAS de contourner le mécanisme de verrouillage. Assurez-vous que le contenant et le couvercle soient correctement installés avant l'utilisation.
- 11 NE RETIREZ PAS le couvercle de la trappe avant que le ou les disques de coupe aient cessé de tourner.
- 12 N'EXPOSEZ PAS les contenants et les accessoires à des changements extrêmes de température. Ceux-ci pourraient subir des dommages.
- 13 NE LAISSEZ JAMAIS l'appareil en marche sans surveillance.
- 14 N'OUVREZ PAS le couvercle du bec verseur lorsque vous utilisez l'appareil.
- 15 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.
- 16 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.

- 17 NE TENTEZ PAS d'enlever le contenant et les couvercles du bloc moteur pendant que le moteur et le jeu de lames tournent encore. Laissez l'appareil s'arrêter complètement avant de retirer les couvercles et les contenants.
- 18 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 courez le risque de provoquer des lacérations.
- 19 Retirez le jeu de lames Pro Extractor Blades® du gobelet du mélangeur haute vitesse, après avoir mélangé les ingrédients. N'ENTREPOSEZ PAS les ingrédients avant ou après de les avoir mélangés dans le gobelet au jeu de lames. Certains aliments peuvent contenir des ingrédients actifs ou libérer des gaz qui prendront de l'expansion s'ils sont laissés dans un récipient fermé, entraînant une accumulation excessive de pression qui peut poser un risque de blessure. Utilisez seulement le couvercle à bec verseur pour couvrir les ingrédients à entreposer dans le gobelet.
- 20 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 15 minutes avant de l'utiliser de nouveau.
- 21 La puissance nominale maximale pour cet appareil est basée sur la configuration du jeu de lames Pro Extractor Blades et du gobelet du mélangeur haute vitesse. D'autres configurations peuvent tirer moins de puissance ou de courant.
- 22 NE MÉLANGEZ PAS les ingrédients secs sans avoir d'abord ajouté du liquide dans le gobelet du mélangeur haute vitesse. Le gobelet du mélangeur haute vitesse n'est pas conçu pour mélanger des ingrédients secs.
- 23 Soyez toujours prudent lorsque vous manipulez le disque à trancher et à couper, car il est tranchant. Utilisez les trous pour les doigts en déposant ou en retirant les disques. Ne pas procéder de la sorte augmente le risque de lacération.
- 24 N'IMMERGEZ PAS le bloc moteur ou l'écran tactile dans l'eau ou dans un autre liquide. NE PULVÉRISEZ PAS de liquide sur le bloc moteur ou l'écran tactile. Arrêtez l'appareil et débranchez le bloc moteur avant le nettoyage.
- 25 NE REMPLISSEZ PAS TROP le gobelet.
- 26 NE RETIREZ PAS le contenant du bloc moteur pendant que l'appareil est en marche.
- 27 Gardez les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles hors du contenant pendant l'utilisation pour réduire le risque de blessures graves ou de dommages à l'appareil. Un grattoir peut être utilisé, mais uniquement lorsque l'appareil n'est pas en marche.
- 28 Évitez d'entrer en contact avec des pièces mobiles.
- 29 NE TENTEZ PAS de faire fonctionner l'appareil sans couvercle.

## 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.

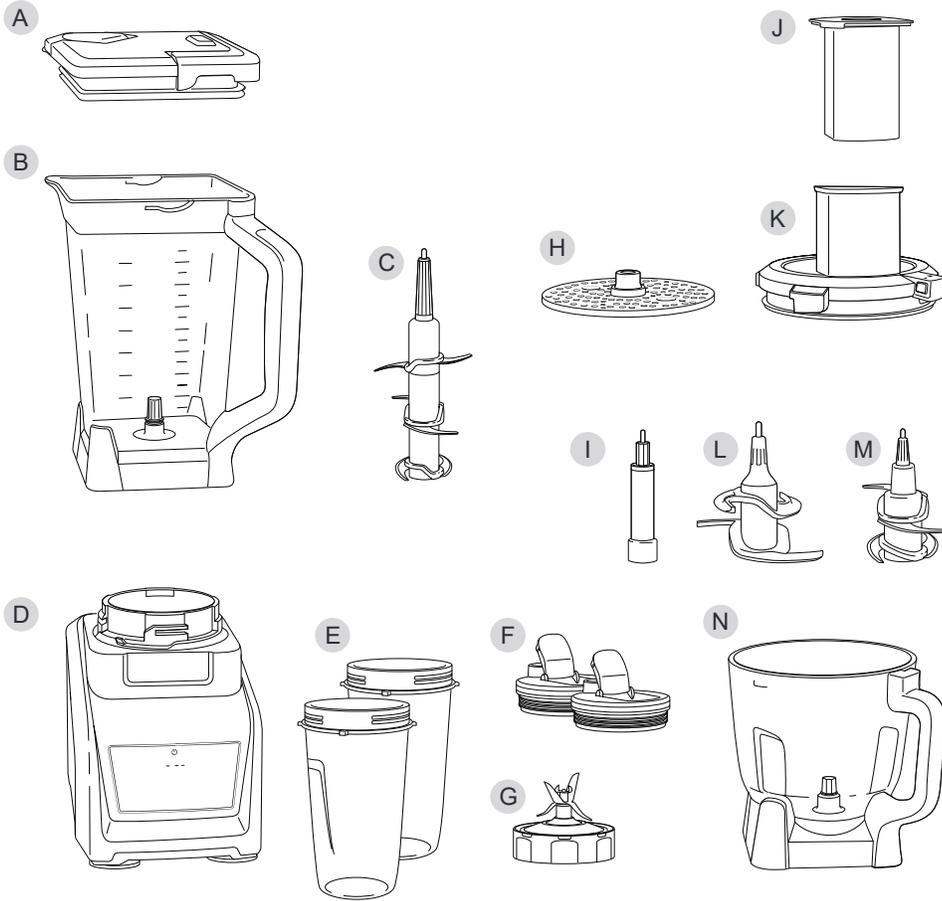
**REMARQUE** Le rabat de la boîte présente les accessoires inclus avec ce modèle.

Si vous avez des questions, des préoccupations ou des commentaires, nous serions ravis de les entendre. Téléphonez-nous au 1-877-646-5288 ou consultez le site suivant [www.ninjakitchen.com](http://www.ninjakitchen.com).

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

## UNITÉ PRINCIPALE

- A Couvercle du pichet
- B 2,1 L (72 oz) \*Pichet du mélangeur Total Crushing®
- C Jeu de lames superposées
- D Bloc moteur avec fonction de reconnaissance intelligente du contenant
- E (2) 710 ml (24 oz) Gobelet du mélangeur haute vitesse
- F 2 couvercles à bec verseur
- G Jeu de lames Pro Extractor Blades®
- H Disque à trancher et à couper réversible
- I Axe de rotation pour le disque à trancher et à couper
- J Pilon en deux parties pour le couvercle de la trappe
- K Couvercle de la trappe
- L Jeu de lames pétrisseuses
- M Jeu de lames de hachage
- N Bol de Precision Processor™



# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

★ **IMPORTANT** Procédez à une révision de tous les avertissements des pages 3 à 6 avant de poursuivre.

## LE SAVIEZ-VOUS?

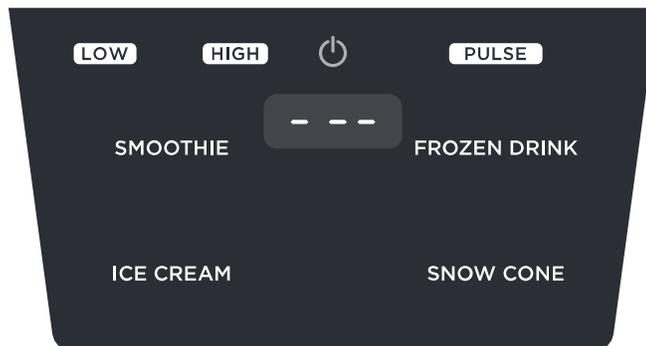
- Vous pouvez emporter vos boissons avec vous en utilisant les couvercles à bec verseur.
- Tous les contenants, les jeux de lames, les disques de coupe et les couvercles ne contiennent aucun BPA et vont au lave-vaisselle.

- 1 Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil. Soyez prudent lors du déballage des jeux de lames. Les jeux de lames 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 et les jeux de lames dans de l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'une brosse à vaisselle avec une poignée afin d'éviter le contact direct avec les lames. Manipulez les jeux de lames avec précaution, car les lames sont tranchantes.
- 5 Rincez à fond toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air.
- 6 Tous les accessoires vont au lave-vaisselle. Nous vous recommandons de placer les couvercles, les contenants et les jeux de lames dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Assurez-vous de retirer les jeux de lames des contenants avant de les placer dans le lave-vaisselle. Soyez prudent lorsque vous manipulez des jeux de lames.
- 7 Essuyez l'écran tactile avec un chiffon doux. Laissez-le sécher complètement avant l'utilisation.

## CARACTÉRISTIQUES

### PROGRAMMES INTELLIGENTS POUR LE PICHET DU MÉLANGEUR TOTAL CRUSHING®

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



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

#### SMOOTHIE (boisson frappée)

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

#### ICE CREAM (crème glacée)

Créez 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, du jus et des fruits en boissons glacées mélangées à la perfection.

#### SNOW CONE (cône de neige)

Pulvérisez 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 prééglés.

## CARACTÉRISTIQUES – SUITE

---

### PROGRAMMES INTELLIGENTS POUR LE GOBELET DU MÉLANGEUR HAUTE VITESSE

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



 Le bouton Power (mise en marche) devrait être utilisé pour allumer et pour 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 reux, y compris leurs pelures, graines et tiges.

#### DRESSING (vinaigrette)

Préparez des marinades, des vinaigrettes et des 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 prééglés.

## PROGRAMMES INTELLIGENTS POUR LE BOL DU PRECISION PROCESSOR™

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



 Le bouton Power (mise en marche) devrait être utilisé pour allumer et pour 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, pour faire du pain et des produits de boulangerie-pâtisserie, comme des biscuits.

**CHOP (hacher)**  
Impulsions et pauses chronométrées pour un hachage uniforme.

**DIPS (trempettes)**  
Utilisez cette fonction pour des trempettes et des plats d'accompagnement ayant une texture plus onctueuse, comme une trempette aux épinards et une trempette 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 prééglés.

# UTILISATION DE VOTRE PICHET DE MÉLANGEUR TOTAL CRUSHING®

★ **IMPORTANT**  Procédez à une révision de tous les avertissements des pages **3 à 6** avant de poursuivre.

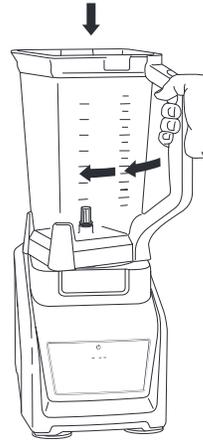
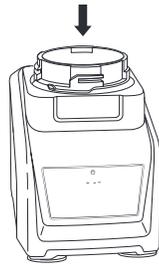
 **UN CONSEIL**  Si le jeu de lames superposées n'est pas bien enfoncé, vous ne serez pas en mesure d'installer et de verrouiller le couvercle en place.

 **UN CONSEIL**  Pour en savoir davantage au sujet des programmes de l'appareil, référez-vous à la page **10**.

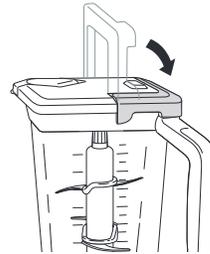
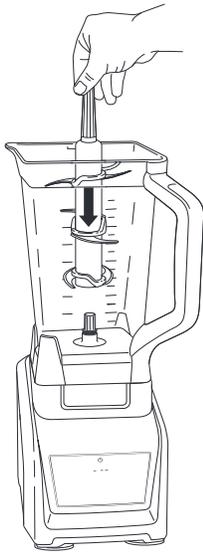
**REMARQUE**  Les programmes prééglés effectuent des pauses et des changements de vitesse tout au long du cycle.

**REMARQUE**  **N'AJOUTEZ PAS** les ingrédients avant d'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.



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

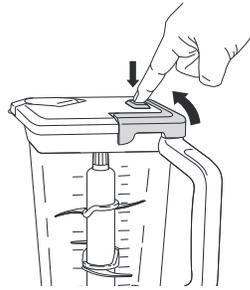
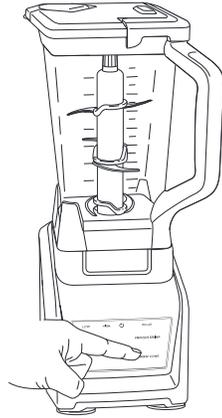


- 3 Avec prudence, en tenant le jeu de lames superposées par le haut de la tige, placez-le sur l'engrenage d'entraînement à l'intérieur du pichet. Notez que le jeu de lames s'adaptera de manière lâche sur l'engrenage d'entraînement.
- 4 Ajoutez les ingrédients, en vous assurant qu'ils ne dépassent pas la ligne Max Fill (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, les boutons de programmes disponibles s'allument et l'appareil est prêt à être utilisé.

# UTILISATION DE VOTRE PICHET DE MÉLANGEUR TOTAL CRUSHING® SUITE

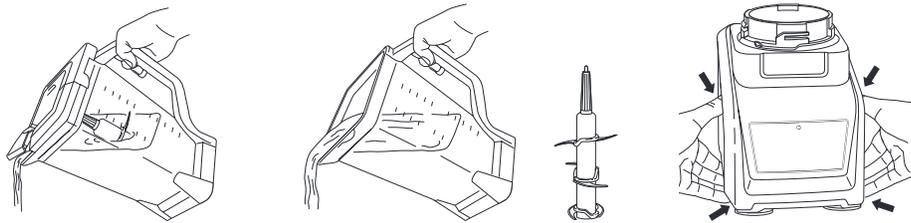
★ **IMPORTANT** Procédez à une révision de tous les avertissements des pages avant de poursuivre.

★ **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 la page. 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.



.....  
**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.

- 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 automatiquement l'appareil à la du programme. Pour suspendre le fonctionnement de l'appareil à tout moment, appuyez une seconde fois sur la touche active. Consultez la page 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 29 pour les instructions de rangement.

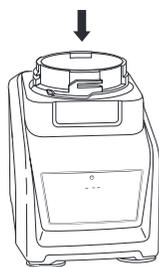
# COMMENT UTILISER LE GOBELET DE VOTRE MÉLANGEUR HAUTE VITESSE

★ **IMPORTANT** Procédez à une révision de tous les avertissements des pages 3 à 6 avant de poursuivre.

💡 **UN CONSEIL** Pour en savoir davantage au sujet des programmes de l'appareil, référez-vous à la page 1.

.....

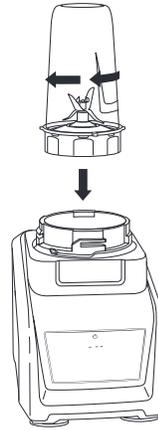
**REMARQUE** Les programmes prééglés effectuent des pauses et des changements de vitesse tout au long du cycle.



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



2 Ajoutez des ingrédients au gobelet du mélangeur haute vitesse. **N'AJOUTEZ PAS** d'ingrédients au-delà de la ligne MAX LIQUID (liquide max.) sur le gobelet.



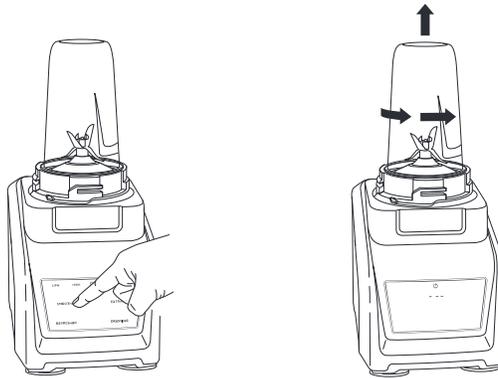
3 Installez le jeu de lames Pro Extractor® sur le dessus du gobelet. Tournez le couvercle dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit fermé hermétiquement.

4 Retournez le gobelet du mélangeur haute vitesse 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, les boutons de programmes disponibles s'allument et l'appareil est prêt à être utilisé.

# COMMENT UTILISER LE GOBELET DE VOTRE MÉLANGEUR HAUTE VITESSE **SUITE**

★ **IMPORTANT** Procédez à une révision de tous les avertissements des pages **31 à 34** avant de poursuivre.

**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.

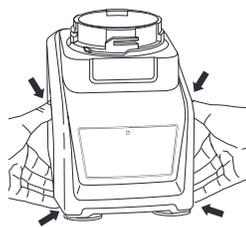


5 Si vous utilisez un programme pré-réglé, sélectionnez tout d'abord celui qui convient le mieux à votre recette. La fonction pré-réglée arrêtera automatiquement l'appareil à la fin du programme. Pour suspendre le fonctionnement de l'appareil à tout moment, appuyez une seconde fois sur le programme actif. Consultez la page **11** pour les descriptions de programmes.

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



7 Retirez le jeu de lames Pro Extractor Blades® en tournant le couvercle dans le sens antihoraire. N'entrez pas les mélanges avec le jeu de lames Pro Extractor Blades. 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 29 pour les instructions de rangement.



9 Pour une boisson à emporter, placez le couvercle à bec verseur sur le gobelet du mélangeur 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™

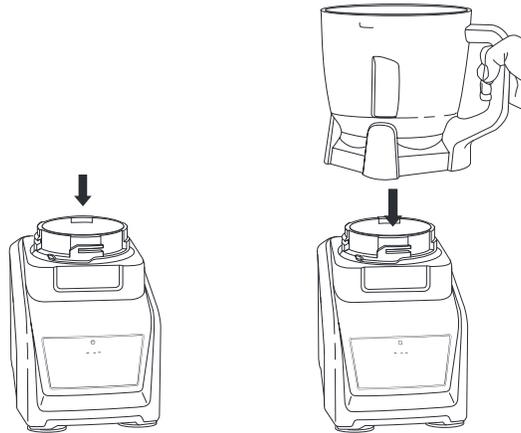
★ **IMPORTANT** Procédez à une révision de tous les avertissements des pages 31 à 34 avant de poursuivre.

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

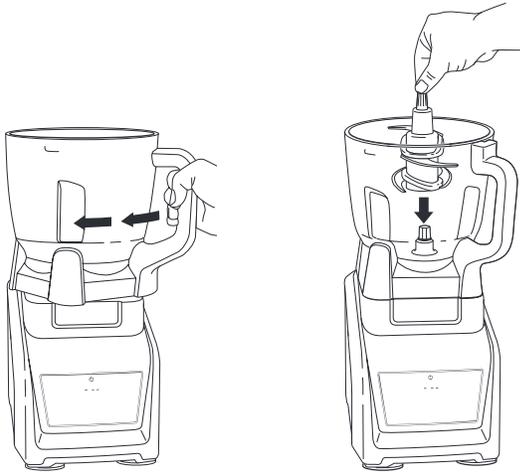
💡 **UN CONSEIL** Pour en savoir davantage au sujet des programmes de l'appareil, référez-vous à la page 12.

**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.



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



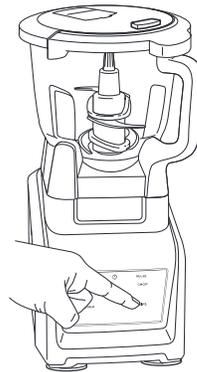
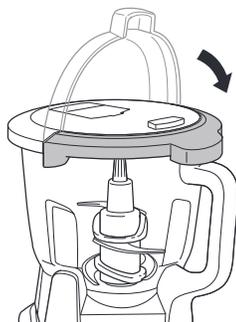
- 3 Tournez le bol du Precision Processor™ dans le sens horaire, jusqu'à ce que vous entendiez un déclic vous indiquant qu'il est bien en place.
- 4 En tenant le jeu de lames de hachage par le haut de la tige avec soin, placez-le sur l'engrenage d'entraînement à l'intérieur du bol. Notez que le jeu de lames de hachage s'adaptera de manière lâche sur l'engrenage d'entraînement.
- 5 Ajoutez les ingrédients dans le bol, en veillant à ne pas trop le remplir.

# UTILISATION DU BOL DE VOTRE PRECISION PROCESSOR™ SUITE

★ **IMPORTANT**  Procédez à une révision de tous les avertissements des pages     avant de poursuivre.

**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.



6 Mettez le couvercle de la trappe sur le bol et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'un déclic se fasse entendre vous indiquant ainsi que le couvercle s'est verrouillé en place. 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  du programme. Pour suspendre le fonctionnement de l'appareil à tout moment, appuyez une seconde fois sur le programme actif. Consultez la page  pour les descriptions de programmes.



- 8 Pour retirer le bol du bloc moteur, tournez le bol dans le sens antihoraire, puis soulevez-le.
- 9 Appuyez sur le bouton au-dessus de la couverture de la trappe près de la poignée pour déverrouiller et tournez la couverture dans le sens antihoraire. Lever pour retirer du bol du robot culinaire. 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 29 pour les instructions de rangement.

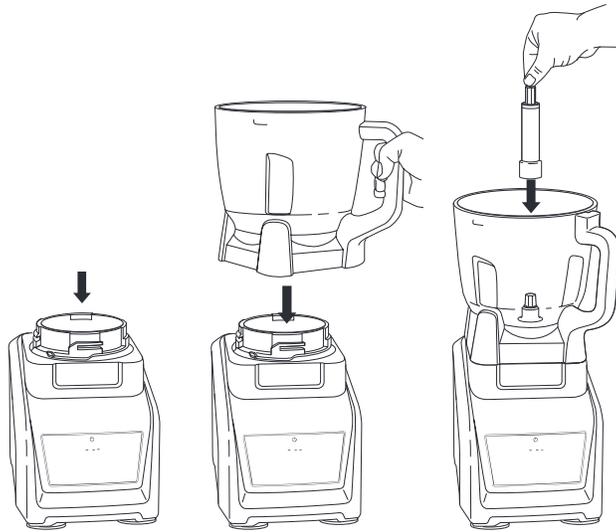
# UTILISATION DU DISQUE À TRANCHER ET À COUPER

★ **IMPORTANT** Procédez à une révision de tous les avertissements des pages 31 à 34 avant de poursuivre.

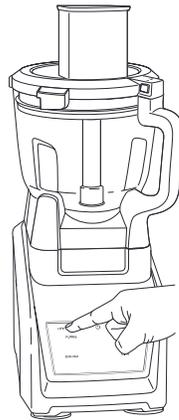
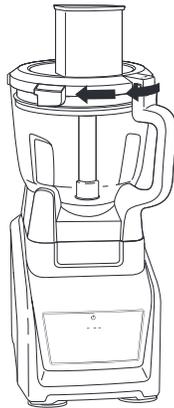
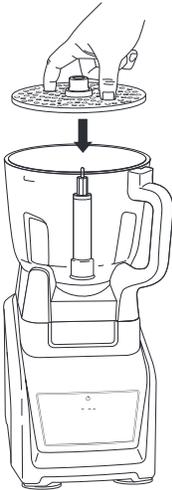
★ **IMPORTANT** Utilisez seulement la fonction LOW (faible intensité) lorsque vous utilisez le disque à trancher et à couper.

**REMARQUE** Le couvercle de la trappe est caractérisé par un pilon en deux parties pour diriger les aliments dans la trappe. Utilisez le pilon en une pièce pour de plus gros aliments tels que les concombres. Tournez et tirez pour retirer le pilon et utilisez la trappe mince pour de plus petits aliments tels que des carottes.

**REMARQUE** Le disque à trancher et à couper est réversible. Utilisez le «Slicer» étiqueté sur le côté pour trancher. Retournez soigneusement le disque du côté où il est étiqueté «Shredder» pour couper.



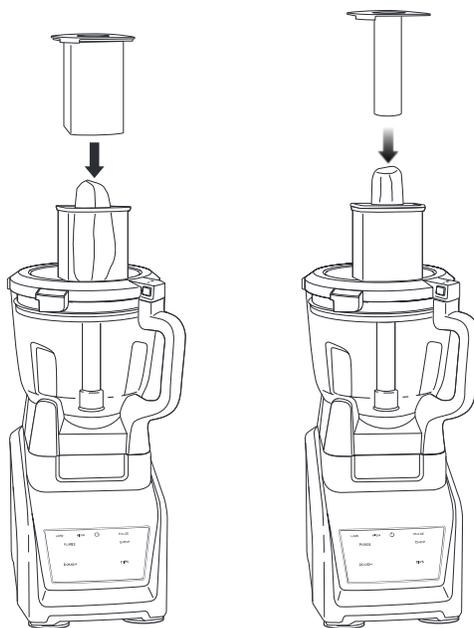
- 1 Mettez le bloc moteur sur une surface plane, propre et sèche comme un comptoir ou une table. Appuyez sur le bloc moteur pour vous assurer que les ventouses adhèrent au comptoir ou à la table.
- 2 Mettez le bol bien en place sur le bloc moteur.
- 3 Mettez l'axe de rotation dans le bol.



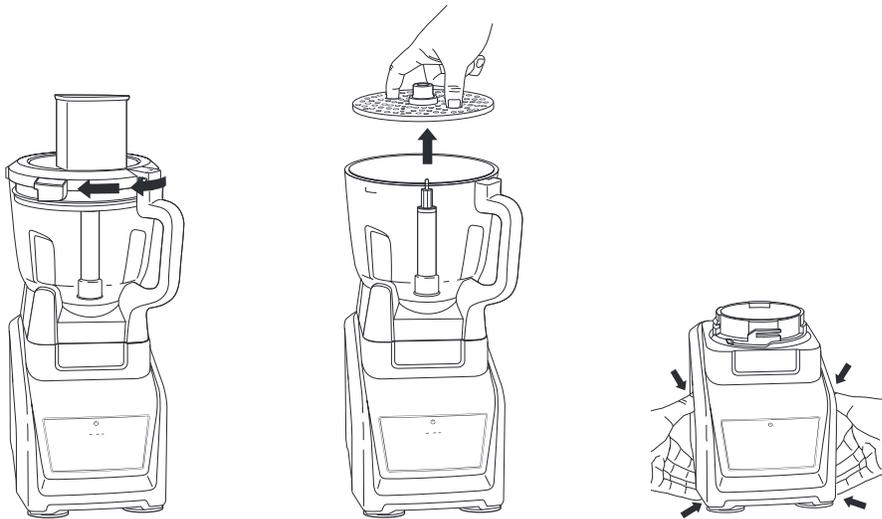
- 4 Utilisez les trous pour les doigts pour saisir le disque voulu et placez-le sur l'axe de rotation.
- 5 Mettez le couvercle de la trappe sur le bol et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'un déclic se fasse entendre vous indiquant ainsi que le couvercle s'est verrouillé en place.
- 6 Branchez le cordon d'alimentation dans la prise électrique et appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre l'appareil en marche.
- 7 Sélectionnez la fonction LOW (faible intensité) au panneau de commande. Le disque commencera à tourner.

## UTILISATION DU DISQUE À TRANCHER ET À COUPER **SUITE**

★ **IMPORTANT** Procédez à une révision de tous les avertissements des pages 31 à 61 avant de poursuivre.



- 8 Ajoutez les aliments que vous voulez trancher, couper ou râper par la trappe du couvercle. Utilisez le pilon en deux parties pour diriger les aliments dans la trappe. La pièce centrale du pilon est amovible pour utiliser de plus petits ingrédients.



9 Une fois que vous avez terminé, arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton de mise en marche et attendez que le disque arrête de tourner. Appuyez sur le bouton au-dessus de la couverture de la trappe près de la poignée pour déverrouiller et tournez la couverture dans le sens antihoraire. Lever pour retirer du bol du robot culinaire. Levez soigneusement le disque à trancher et à couper hors du bol en utilisant les trous pour les doigts, puis retirez l'axe de rotation.

10 Pour retirer le bloc moteur du comptoir ou de la table, levez le socle de chaque côté de la base de l'appareil. Les languettes de chaque côté permettront de dégager les ventouses.

# SOINS ET ENTRETIEN

## NETTOYAGE

- 1 Séparez toutes les pièces.
- 2 Lavez tous les contenants dans l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux.
- 3 Lavage à la main  
Lavez les jeux de lames dans de l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'une brosse à vaisselle avec une 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. Rincez à fond toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air.

### Lave-vaisselle

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

### Bloc moteur

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

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

**NE PULVÉRISEZ JAMAIS** de l'eau ou tout autre liquide sur le bloc moteur ni sur l'écran tactile.

**N'UTILISEZ PAS** de chiffons/tampons/brosses abrasifs pour nettoyer la base 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 du mélangeur haute vitesse avec le jeu de lames Pro Extractor Blades® encore 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.

## COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, veuillez consulter le site [www.ninjaaccessories.com](http://www.ninjaaccessories.com) ou communiquer avec le service à la clientèle au 1-877-646-5288.

# GUIDE DE DÉPANNAGE

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

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. 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 rainures 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 peintures non polies.
- **NE TENTEZ PAS** d'utiliser l'appareil lorsque le bloc moteur est fixé à une surface non sécuritaire (planche à découper, plateau, plaques, etc.).

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

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

Un message «-» clignotant s'affichera.

- La fonction de Reconnaissance intelligente du contenant peut détecter quel contenant se trouve sur le bloc moteur. Vous essayez peut-être d'utiliser un programme qui n'a pas été conçu pour le contenant que vous avez installé. Les programmes s'allument 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.



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

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

Que couvre ma garantie?

1. L'appareil d'origine et/ou les composants inusables considérés comme défectueux, à la seule discrétion de SharkNinja, seront réparés ou remplacés pour 1 an à compter de la date d'achat initiale.
2. Dans les rares cas où un appareil est remplacé, la garantie prend six (6) mois après la date de réception de l'appareil de remplacement ou le reste de la période de garantie existante, selon la période la plus longue. Si l'appareil est remplacé, SharkNinja se réserve le droit de le remplacer par un appareil de valeur égale ou supérieure.

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

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

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

Problèmes avec l'appareil et réparations sous garantie

Si votre appareil ne fonctionne pas comme il le devrait en cours d'usage domestique normal pendant la période de garantie, consultez le site [www.ninjakitchen.com](http://www.ninjakitchen.com) pour obtenir de l'information au sujet des soins et l'entretien du produit que vous pouvez effectuer vous-même. Pour obtenir de l'assistance avec les options du service de la garantie ou avec le produit, veuillez appeler notre service à la clientèle et nos spécialistes de produits au 1 877 646-5288.

Comment présenter une demande de service sous garantie

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

Pour connaître les heures d'ouverture du service à la clientèle, consultez le site [www.ninjakitchen.com](http://www.ninjakitchen.com).

Vous pouvez faire l'achat de pièces de rechange en visitant le [www.ninjakitchen.com](http://www.ninjakitchen.com). Pour obtenir plus de renseignements sur ce qui est qualifié de pièces d'usure et de pièces inusables, consultez le site suivant [www.ninjakitchen.com/warranty](http://www.ninjakitchen.com/warranty).

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

Certains États américains ou certaines provinces canadiennes n'acceptent pas l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects, ce qui fait que cette disposition peut ne pas s'appliquer à votre cas.



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

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

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

INTELLI-SENSE and PRECISION PROCESSOR are trademarks of SharkNinja Operating LLC.

For SharkNinja U.S. Patent information, visit [sharkninja.com/USPatents](http://sharkninja.com/USPatents).

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

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

NINJA, PRO EXTRACTOR BLADES et TOTAL CRUSHING sont des marques de commerce déposées de SharkNinja Operating LLC.

INTELLI-SENSE et PRECISION PROCESSOR sont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.

Pour obtenir de l'information au sujet des brevets de SharkNinja aux États-Unis, consultez le site suivant [www.sharkninja.com/USPatents](http://www.sharkninja.com/USPatents).

© 2018 SharkNinja Operating LLC  
CT680SSCCO B E F L 80409  
PRINTED IN CHINA / IMPRIMÉ EN CHINE



@ninjakitchen