

# NINJA®

**Intelli-Sense™  
Blender Duo™**

**Intelli-Sense™  
Melangeur Duo™**

**CT640C**

**Series**

**INSTRUCTIONS**



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

 1-877-646-5288

# THANK YOU

for purchasing the Ninja® Intelli-Sense™ Blender Duo™



## REGISTER YOUR PURCHASE

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

## RECORD THIS INFORMATION

Model Number: \_\_\_\_\_

Serial Number: \_\_\_\_\_

Date of Purchase (Keep receipt): \_\_\_\_\_

Store of Purchase: \_\_\_\_\_

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V, 60Hz  
Watts: 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 Blender Duo.

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

# CONTENTS

<b>Important Safety Instructions</b> .....	<b>3</b>
<b>Getting to Know Your Ninja® Intelli-Sense™ Blender Duo™</b> .....	<b>7</b>
<b>Before First Use</b> .....	<b>9</b>
<b>Features</b> .....	<b>10</b>
Total Crushing™ Pitcher.....	10
Single-Serve Cup.....	10
<b>Using Your Total Crushing Pitcher</b> .....	<b>11</b>
<b>Using Your Single-Serve Cup</b> .....	<b>15</b>
<b>Care &amp; Maintenance</b> .....	<b>19</b>
Cleaning .....	19
Storing.....	19
Resetting the Motor Thermostat.....	19
Ordering Replacement Parts .....	19
<b>Troubleshooting Guide</b> .....	<b>20</b>
<b>Warranty</b> .....	<b>22</b>

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

# 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 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 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 (pitcher or 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 fire, 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** fill 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 Single-Serve Cup and Pro extractor blades™ Assembly.
- 30** Before operation, ensure all utensils are removed from containers. Failure to remove utensils can cause containers to shatter and potentially result in personal injury and property damage.
- 31** Keep hands and utensils out of containers while chopping to reduce the risk of severe personal injury or damage to the blender. A scraper may **ONLY** be used when the blender is not running.
- 32 NEVER** operate the appliance without lids and caps in place. **DO NOT** attempt to defeat the interlock mechanism. Ensure the container and lid are properly installed before operation.
- 33 DO NOT** expose the containers and accessories to extreme temperature changes. They may experience damage.
- 34 NEVER** leave the appliance unattended while in use.
- 35 DO NOT** open pour spout cap while blender is operating.
- 36 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.
- 37** If you find unmixed ingredients sticking to the sides of the pitcher, stop the appliance, remove the lid, and use a spatula to dislodge ingredients. **NEVER** insert your hands into the pitcher, as you may contact one of the blades and experience a laceration.
- 38 DO NOT** attempt to remove the container or lid from the motor base while the blade assembly is still spinning. Allow the appliance to come to a complete stop before removing lids and containers.
- 39** 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.
- 40** Remove the Pro extractor blades™ Assembly from the Single-Serve Cup upon completion of blending. **DO NOT** store ingredients before or after blending them in the cup with the blade assembly attached. Some foods may contain active ingredients or release gases that will expand if left in a sealed container, resulting in excessive pressure buildup that can pose a risk of injury. For ingredient storage in the cup, use only Spout Lid to cover.
- 41** If the appliance overheats, a thermal switch will activate and temporarily disable the motor. To reset, unplug the appliance and allow it to cool for approximately 30 minutes before using again.
- 42** The maximum wattage rating for this appliance is based on the configuration of the Pro Extractor Blades Assembly and Single-Serve Cup. Other configurations may draw less power or current.
- 43 DO NOT** process dry ingredients without adding liquid to the Single-Serve Cup. The Single-Serve Cup is not intended for dry blending.
- 44 DO NOT** submerge the motor base or touchscreen in water or other liquids. **DO NOT** spray motor base or touchscreen with any liquid. Turn off and unplug the motor base before cleaning.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# GETTING TO KNOW YOUR NINJA® INTELLI-SENSE™ BLENDER DUO™

## WELCOME!

Congratulations on your purchase. Use this instruction manual to learn about the great features of your Ninja Intelli-Sense Blender Duo. 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.**

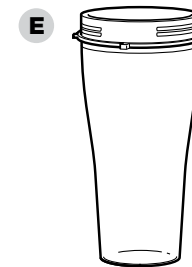
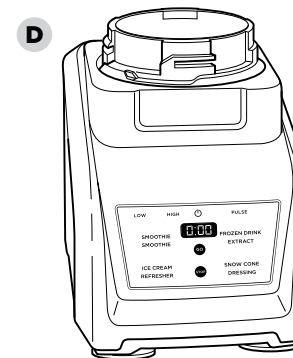
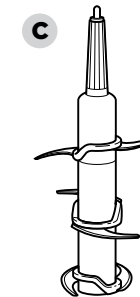
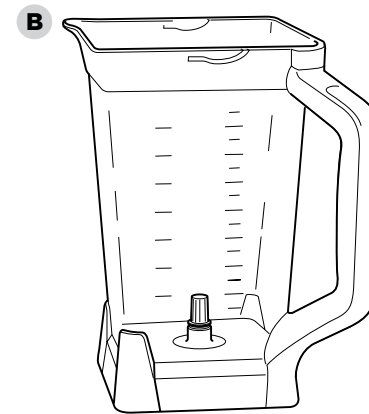
If you have any questions, concerns, or feedback, we'd love to hear from you. Give us a call at 1-877-646-5288 or visit [ninjakitchen.com](http://ninjakitchen.com)

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

\*1.9 L (64 oz.) max liquid capacity.

### MAIN UNIT

- A** Pitcher Lid
- B** 2.1 L (72 oz.) Total Crushing™ Pitcher\*
- C** Stacked Blade Assembly
- D** Motor Base with Smart Vessel Recognition
- E** 710 ml (24 oz.) Single-Serve Cup
- F** Spout Lid
- G** Pro Extractor Blades™ Assembly



## 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 Lid.
- All containers, blade assemblies, and lids are BPA free and dishwasher safe.

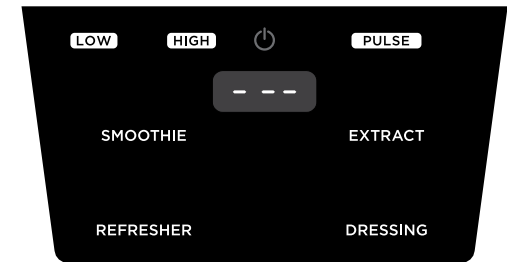
- 1 Remove all packaging materials from the appliance. Exercise care when unpacking blade assemblies a. All blade assemblies are sharp.
- 2 The Chopping Blade Assembly and Stacked Blade Assembly are **NOT** locked in place in their containers. Handle the Chopping Blade Assembly and Stacked Blade Assembly 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 containers, lids, 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™ PITCHER



### SMART PROGRAMS FOR THE SINGLE-SERVE CUP



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

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

#### SMOOTHIE

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

#### FROZEN DRINK

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

#### ICE CREAM

Create delicious and scoopable frozen desserts like ice cream or sorbet.

#### SNOW CONE

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

#### SMOOTHIE

Make super-smooth, sippable drinks and shakes in your cup, using fresh or frozen fruit, 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 flavors 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 Auto-iQ programs.

# USING YOUR TOTAL CRUSHING™ PITCHER

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

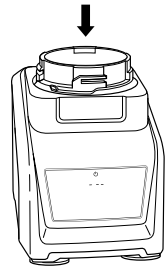
💡 **TIP:** If the Stacked Blade Assembly is not fully seated, you will not be able to install and lock the lid.

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

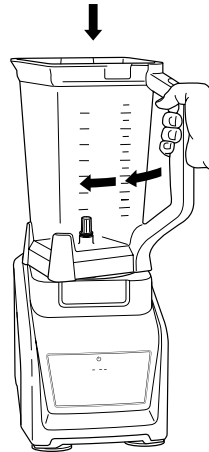
**NOTE:** Pre-set programs have pauses and changes in speed throughout the cycle.

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

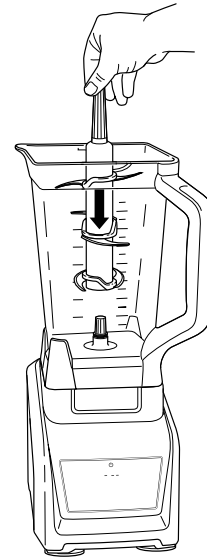
**NOTE:** The pitcher can only be installed in one orientation. The handle must be positioned on the front-right corner of the motor base to operate the appliance.



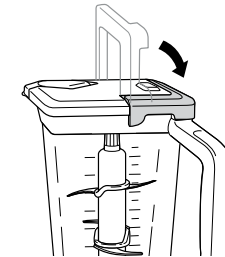
**1** Place the unplugged motor base on a clean, dry, and level surface such as a countertop or table. Press downward on the motor base to adhere the suction cups to the work surface. Plug the motor base into a wall outlet.



**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. Rotate the pitcher clockwise until it clicks into place.



**3** Exercising care, grasp the Stacked Blade Assembly by the top of the shaft and place it onto the drive gear inside the pitcher. Note that the blade assembly will fit loosely onto the drive gear.



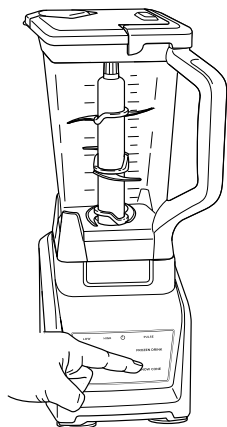
**4** Add ingredients to the pitcher. **DO NOT** add ingredients past the MAX LIQUID line on the pitcher.

**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 for the unit to operate. When the unit is connected to power and the container is correctly locked onto the motor base, press the Power symbol to turn unit on. The available program buttons will illuminate and the unit will be ready for use.

## USING YOUR TOTAL CRUSHING™ 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 12. When the pitcher and lid are properly installed, the program buttons will illuminate steadily, indicating the appliance is ready for use.



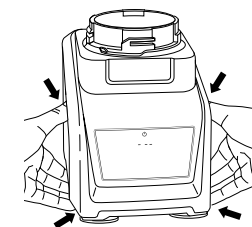
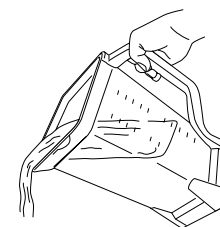
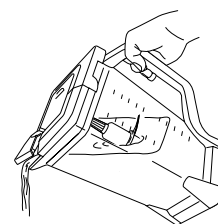
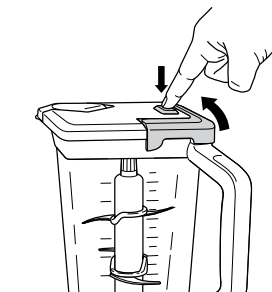
**NOTE:** Smart Vessel Recognition can detect which container is on the motor base. Only the functions available for a particular container will illuminate on the touchscreen.

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

**7** If not using pre-set 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 then lift it.

**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 toward you. Refer to page 19 for storing instructions.

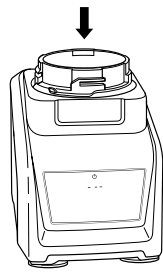


# USING YOUR SINGLE-SERVE CUP

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

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

**NOTE:** Auto-iQ® programs pause and change speeds throughout the cycle.



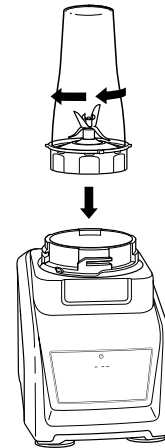
**1** Place the unplugged motor base on a clean, dry, and level surface such as a countertop or table. Press downward on the motor base to adhere the suction cups to the work surface. Plug the motor base into a wall outlet.



**2** Add ingredients to the Single-Serve Cup. **DO NOT** add ingredients past the MAX LIQUID line on the cup.



**3** Install the Pro extractor blades™ Assembly onto the top of the cup. Twist the lid clockwise until it's sealed tightly.

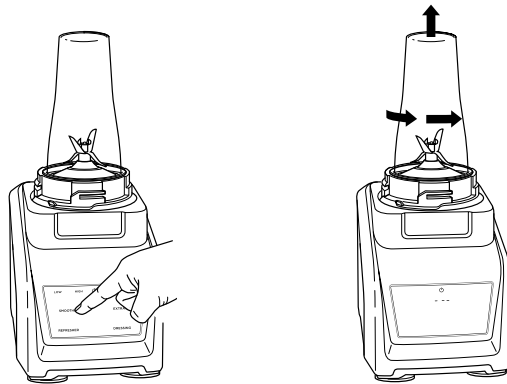


**4** Turn the Single-Serve cup upside down and install onto the motor base. Align the tabs on the cup with the slots on the base, then rotate cup clockwise until it clicks into place. When the unit is connected to power and the container is correctly locked onto the motor base, press the Power symbol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

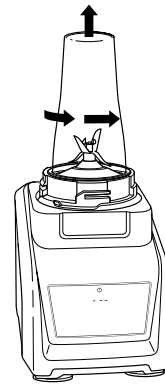
## USING YOUR SINGLE-SERVE CUP - CONT.

★ **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.



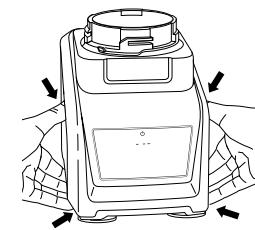
**5** If using an pre-set program, first select the program that best suits your recipe. The pre-set feature will automatically stop the appliance at the end of the program. To pause the unit at any time, press the currently active program a second time. Refer to page 10 for program descriptions.



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



**7** Remove the Pro extractor blades™ Assembly by twisting the cap counterclockwise. Do not store blended contents with Pro Extractor Blades Assembly attached. Exercise care when handling the blade assembly, as the blades are sharp.



**8** Unplug the unit when finished. To release the motor base, place your hands underneath both sides of the motor base and gently pull the unit up and towards you. Refer to page 19 for storing instructions.



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

## CLEANING

- 1 Separate all parts.
- 2 Wash all containers in warm, soapy water with a soft cloth.
- 3 **Hand Washing**  
Wash blade assemblies in warm, soapy water using a dishwashing utensil with a handle to avoid direct contact with the blades. Exercise care when handling blade assemblies as the blades are sharp. Thoroughly rinse and air-dry all parts.

### Dishwasher

All attachments are dishwasher safe. It is recommended that the lids, containers, and blade assemblies be placed on the top rack of the dishwasher **ONLY**. Ensure that 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

## STORING

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

**DO NOT** store blended or unblended ingredients in the Single-Serve cup with the Pro extractor blades™ assembly attached.

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

## RESETTING THE MOTOR THERMOSTAT

This unit features a unique safety system that prevents damage to the motor and drive system should you inadvertently overload 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 30 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 [ninjaccessories.com](http://ninjaccessories.com) or contact customer service at 1-877-646-5288.

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

### Unit doesn't turn on.

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

### Unit doesn't turn off.

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

### Lid/Pro extractor blades™ Assembly is hard to install on the cup.

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

### 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.

The 1-Year Limited Warranty applies to purchases made from authorized retailers of SharkNinja Operating LLC. Warranty coverage applies to the original owner and to the original product only and is not transferable. SharkNinja warrants that the unit shall be free from defects in material and workmanship for a period of 1 year from the date of purchase when it is used under normal household conditions and maintained according to the requirements outlined in this instruction manual, subject to the following conditions and exclusions.

**What is covered by my warranty?**

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

**What is not covered by my warranty?**

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

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

**Problems with your unit/How to get service:**

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

**How to initiate a warranty claim:**

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

For Customer Service hours, visit [ninjakitchen.com](http://ninjakitchen.com)

Replacement parts are available for purchase at [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com). For more information on what is classified as wearable and non-wearable parts, please visit [ninjakitchen.com/warranty](http://ninjakitchen.com/warranty)

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

# MERCI

d'avoir acheté le système Ninja<sup>MD</sup> Intelli-Sense<sup>MC</sup> Mélangeur Duo<sup>MC</sup>



## ENREGISTREZ VOTRE ACHAT



registeryourninja.com



1 877 646-5288



Numérisez le code QR avec votre appareil mobile

## INDIQUEZ LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSOUS

Numéro de modèle : \_\_\_\_\_

Numéro de série : \_\_\_\_\_

Date d'achat (conservez le reçu) : \_\_\_\_\_

Magasin où l'appareil a été acheté : \_\_\_\_\_

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension électrique : 120 V, 60 Hz

Watts : 1200 W

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

Ces instructions ont été conçues pour vous aider à bien comprendre le fonctionnement de votre nouveau système Ninja Intelli-Sense Mélangeur Duo.

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

# TABLE DES MATIÈRES

**Importantes consignes de sécurité . . . . . 25**

**Familiarisez-vous avec votre système  
Ninja<sup>MC</sup> Intelli-Sense<sup>MC</sup> Mélangeur Duo<sup>MC</sup> . . . . . 29**

**Avant la première utilisation . . . . . 31**

**Caractéristiques . . . . . 32**

Pichet Total Crushing<sup>MD</sup> . . . . . 32

Gobelet à portion individuel . . . . . 32

**Utilisation du pichet Total Crushing . . . . . 33**

**Utilisation du gobelet à portion individuel . . . . . 37**

**Soins et entretien . . . . . 41**

Nettoyage . . . . . 41

Rangement . . . . . 41

Réinitialisation du thermostat du moteur . . . . . 41

Commande de pièces de rechange . . . . . 41

**Guide de dépannage . . . . . 42**

**Garantie . . . . . 46**

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

VEUILLEZ LES LIRE ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL • 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** fixés à leurs contenants. Les jeux de lames sont conçus pour être amovibles afin 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 BladesMD. 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 fiche et retirez celle-ci de la prise électrique. **Ne débranchez JAMAIS** l'appareil en tirant sur le cordon souple.
- 8 Avant la première 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 fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche sera insérée dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas entièrement dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'insère toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. **NE MODIFIEZ PAS** la prise d'aucune façon.

- 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 **N'UTILISEZ PAS** 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 pour la présence de dommages. Si une lame est tordue ou que vous soupçonnez des dommages, communiquez avec SharkNinja pour organiser le remplacement.
- 18 **NE TENTEZ PAS** d'aiguiser les lames.

- 19 **NE LAISSEZ PAS** le cordon pendre 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** toute pièce de l'appareil 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 fixé à son récipient correspondant (bol, pichet, gobelet) et son couvercle.
- 23 Gardez les mains, les cheveux et les vêtements hors du contenant lors du chargement et du fonctionnement.
- 24 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.
- 25 Pendant le fonctionnement et la manipulation de l'appareil, évitez tout contact avec des pièces mobiles.
- 26 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil avec un contenant vide.
- 27 **NE REMPLISSEZ PAS** les contenants au-delà des lignes MAX FILL (remplissage max.) ou MAX LIQUID (liquide max.).

**SUITE À LA PAGE 27**

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

VEUILLEZ LES LIRE ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL • 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 :

- 28 NE METTEZ PAS** au four micro-ondes les contenants ou les accessoires fournis avec l'appareil.
- 29 N'EFFECTUEZ PAS** de broyage avec le gobelet à portion individuel et le jeu de lames Pro Extractor Blades<sup>MD</sup>.
- 30** Avant d'utiliser l'appareil, 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.
- 31** Veuillez garder les mains et les ustensiles hors du contenant lors du hachage afin de réduire tout risque de blessures graves ou de dommage au mélangeur ou hachoir. Un grattoir peut être utilisé **UNIQUEMENT** lorsque l'appareil n'est pas en marche. Lors de l'utilisation du hachoir, utilisez toujours le pilon fourni pour ajouter des aliments. N'ajoutez **JAMAIS** d'aliments à la main.
- 32 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 sont correctement installés avant l'utilisation.
- 33 N'EXPOSEZ PAS** les contenants et les accessoires à des changements extrêmes de température. Ils pourraient subir des dommages.
- 34 Ne laissez JAMAIS** l'appareil en marche sans surveillance.
- 35 N'OUVREZ PAS** le couvercle du bec verseur lorsque vous utilisez l'appareil.
- 36 NE MÉLANGEZ PAS** de 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.
- 37** 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.
- 38 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.
- 39** 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.
- 40** Retirez le jeu de lames Pro Extractor Blades<sup>MD</sup> du gobelet à portion individuel après avoir mélangé les ingrédients. **N'ENTREPOSEZ PAS** les ingrédients avant ou après les avoir mélangés dans le gobelet fixé au jeu de lames. Certains aliments peuvent contenir des ingrédients actifs ou libérer des gaz qui prendront de l'expansion s'ils sont laissés dans un récipient fermé, entraînant une accumulation excessive de pression qui peut poser un risque de blessure. Utilisez seulement le couvercle à bec verseur pour couvrir les ingrédients à entreposer dans le gobelet.
- 41** En cas de surchauffe de l'appareil, un thermocontacteur sera activé et arrêtera temporairement le moteur. Pour le réinitialiser, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 30 minutes avant de l'utiliser de nouveau.
- 42** La puissance nominale maximale pour cet appareil est basée sur la configuration du jeu de lames Pro Extractor Blades et du gobelet à portion individuel. D'autres configurations peuvent tirer moins de puissance ou de courant.
- 43 NE MÉLANGEZ PAS** les ingrédients secs avant d'avoir ajouté du liquide dans le gobelet à portion individuel. Le gobelet à portion individuel n'est pas conçu pour mélanger des ingrédients secs.
- 44 N'IMMERGEZ PAS** le bloc moteur ou l'écran tactile dans de l'eau ou dans un autre liquide. **NE PULVÉRISEZ PAS** de liquide sur le bloc moteur ou l'écran tactile. Mettez le mélangeur hors tension et débranchez-le avant de le nettoyer.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE NINJA<sup>MD</sup> SYSTÈME INTELLI-SENSE<sup>MC</sup> MÉLANGEUR DUO<sup>MC</sup>

## BIENVENUE!

Félicitations pour votre achat. Utilisez ce mode d'emploi pour en apprendre davantage sur les excellentes fonctionnalités de votre système Ninja Intelli-Sense Mélangeur Duo. 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.**

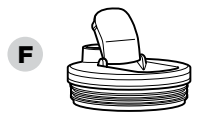
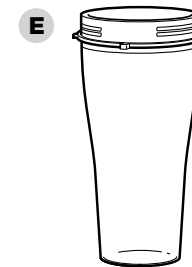
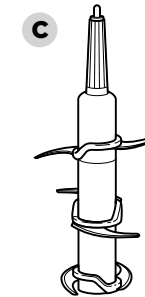
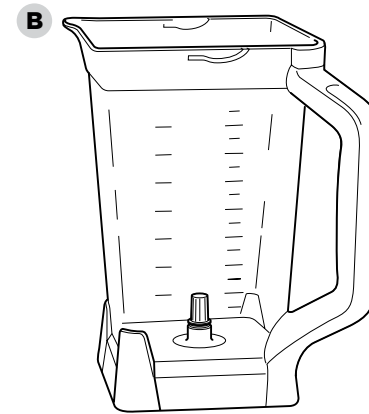
Si vous avez des questions, des préoccupations ou des commentaires, nous serions ravis de les entendre. Appelez-nous au 1 877 646-5288 ou visitez le [www.ninjakitchen.com](http://www.ninjakitchen.com).

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

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

## UNITÉ PRINCIPALE

- A** Couvercle du pichet
- B** Pichet Total Crushing<sup>MC</sup> de 2,1 L (72 oz)\*
- C** Jeu de lames superposées
- D** Bloc moteur avec reconnaissance intelligente du contenant
- E** Gobelet à portion individuel de 710 ml (24 oz)
- F** Couvercle du bec verseur
- G** Jeu de lames Pro Extractor Blades<sup>MC</sup>





## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

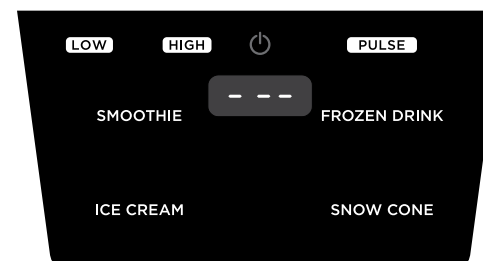
### LE SAVIEZ-VOUS?

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

- 1 Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil. Soyez prudent lors du déballage des jeux de lames et des disques de coupe. Tous les jeux de lames et les disques de coupe sont tranchants.
- 2 Le jeu de lames de hachage et le jeu de lames superposées **NE SONT PAS** verrouillés en place dans leurs contenants respectifs. Manipulez le jeu de lames de hachage et le jeu de lames superposées en saisissant la partie supérieure de leurs tiges respectives.
- 3 Manipulez le jeu de lames Pro Extractor Blades<sup>MD</sup> en le tenant par la circonférence extérieure de la base du jeu de lames.
- 4 Lavez les contenants, les couvercles, les disques de coupe et les jeux de lames dans de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une brosse à vaisselle avec poignée ou de la brosse de nettoyage fournie afin d'éviter le contact direct avec les lames. Manipulez les jeux de lames avec précaution, car les lames sont tranchantes.
- 5 Rincez à fond toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air.
- 6 Tous les accessoires vont au lave-vaisselle. Nous vous recommandons de placer les couvercles, les disques de coupe et les jeux de lames dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Veillez à retirer les jeux de lames et les disques de coupe des contenants avant de les placer dans le lave-vaisselle. Soyez prudent lorsque vous manipulez des jeux de lames ou des disques de coupe.
- 7 Essayez l'écran tactile avec un chiffon doux. Laissez-le sécher complètement avant l'utilisation.

## CARACTÉRISTIQUES

### PROGRAMMES INTELLIGENTES POUR LE PICHET TOTAL CRUSHING<sup>MD</sup>



Appuyez sur le bouton Power  et maintenez-le enfoncé pour mettre l'appareil en marche.

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

#### SMOOTHIE (BOISSON FRAPPÉE)

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

#### ICE CREAM (CRÈME GLACÉE)

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

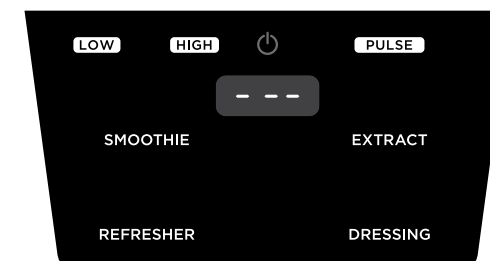
#### FROZEN DRINK (BOISSON GLACÉE)

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

#### SNOW CONE (CÔNE DE NEIGE)

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

### PROGRAMMES INTELLIGENTES POUR LE GOBELET À PORTION INDIVIDUEL



#### SMOOTHIE (BOISSON FRAPPÉE)

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

#### REFRESHER (RAFRAÎCHISSEMENT)

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

#### EXTRACT (EXTRACTION)

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

#### DRESSING (VINAIGRETTE)

Préparez des marinades, vinaigrettes et sauces fraîches.

#### LOW, HIGH et PULSE (FAIBLE, ÉLEVÉ et IMPULSION)

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

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

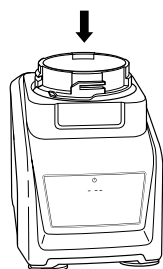
💡 **CONSEIL :** Si le jeu de lames superposées n'est pas bien enfoncé, vous ne serez pas en mesure d'installer et de verrouiller le couvercle en place.

💡 **CONSEIL :** Pour en savoir davantage sur les programmes de l'appareil, consultez la page 32.

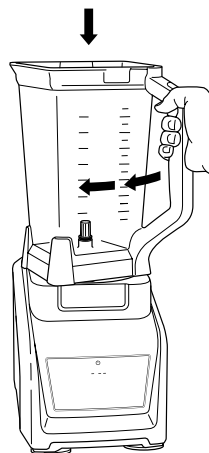
**REMARQUE :** Les programmes préétablis effectuent des pauses et des changements de vitesse tout au long du cycle.

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

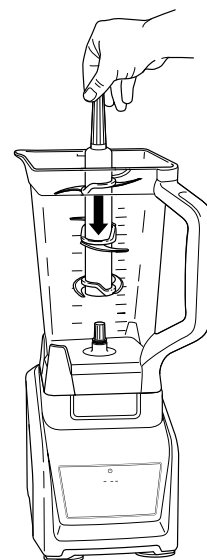
**REMARQUE :** Le pichet peut être installé dans une seule orientation. La poignée doit être positionnée dans le coin avant droit du bloc moteur pour que vous puissiez utiliser l'appareil.



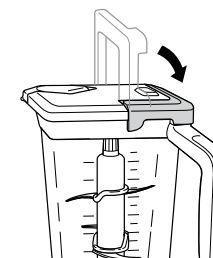
**1** Placez le bloc moteur débranché sur une surface plane, propre et sèche comme un comptoir ou une table. Pressez le bloc moteur vers le bas pour fixer les ventouses sur la surface de travail. Assurez-vous que le bloc moteur est connecté à une source d'alimentation.



**2** Placez le pichet 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'adapte de manière lâche sur l'engrenage d'entraînement.



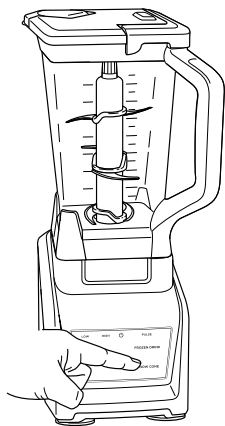
**4** Ajoutez les ingrédients, en vous assurant qu'ils ne dépassent pas la ligne Remplissage max. sur le côté du pichet.

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

## UTILISATION DU PICHET TOTAL CRUSHING<sup>MD</sup> (SUITE)

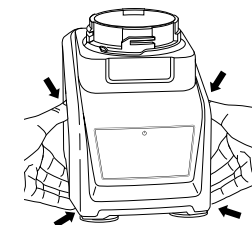
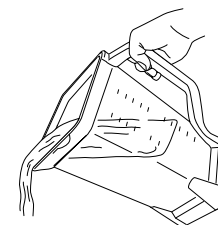
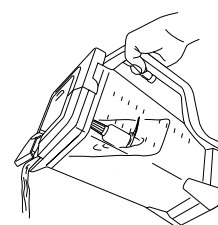
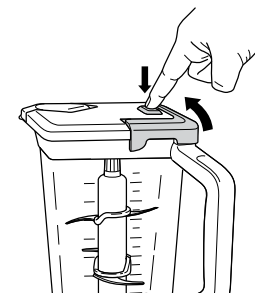
★ **IMPORTANT :** Examinez tous les avertissements des pages 25 à 28 avant de poursuivre.

★ **IMPORTANT :** Par mesure de sécurité, la minuterie affichera « - - - » et le moteur ne fonctionnera pas si le pichet et le couvercle ne sont pas installés correctement. Dans ce cas, répétez l'étape 5 à la page 34. 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 reconnaissance intelligente du contenant peut déterminer quel contenant est 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 préétabli, sélectionnez tout d'abord celui qui convient le mieux à votre recette. La fonction prééglée arrêtera l'appareil automatiquement à la fin du programme. Pour suspendre le fonctionnement de l'appareil à tout moment, appuyez une seconde fois sur la touche active. Consultez la page 32 pour les descriptions de programmes.
- 7 Si vous n'utilisez pas de programme 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.



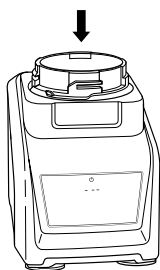
- 9 Pour vider les mélanges plus liquides, assurez-vous que le couvercle est verrouillé en place, puis ouvrez le bec verseur.
- 10 Pour les mélanges plus épais qui ne peuvent pas être vidés par le bec verseur, retirez le couvercle et le jeu de lames superposées avant de verser. Pour retirer le couvercle, 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 41 pour les instructions de rangement.

# UTILISATION DU GOBELET À PORTION INDIVIDUEL

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

💡 **CONSEIL :** Pour en savoir davantage sur les programmes de l'appareil, référez-vous à la page 32.

**REMARQUE :** Les programmes Auto-iQ effectuent des pauses et des changements de vitesse tout au long du cycle.



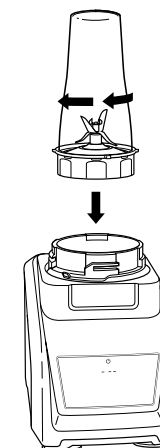
**1** Placez le bloc moteur débranché sur une surface plane, propre et sèche comme un comptoir ou une table. Pressez le bloc moteur vers le bas pour fixer les ventouses sur la surface de travail. Branchez le bloc moteur dans une prise électrique.



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



**3** Installez le jeu de lames Pro Extractor Blades<sup>MD</sup> sur le dessus du gobelet. Tournez le couvercle dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit fermé hermétiquement.

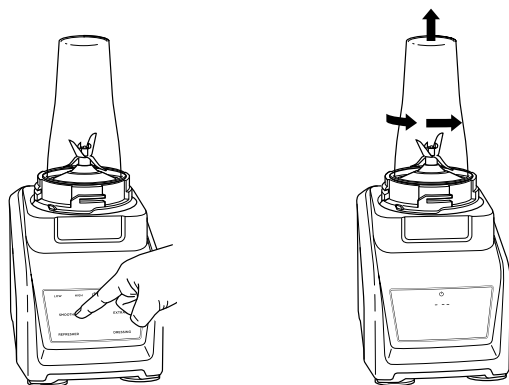


**4** Retournez le gobelet à portion individuel et installez-le sur le bloc moteur. Alignez les languettes du gobelet avec les fentes du bloc moteur, puis tournez le gobelet jusqu'à ce que vous entendiez un déclic vous indiquant qu'il est bien en place. Quand l'appareil est branché et que le contenant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

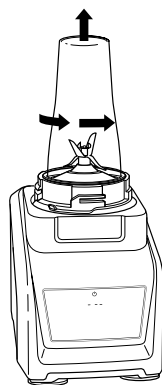
## UTILISATION DU GOBELET À PORTION INDIVIDUEL (SUITE)

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

**REMARQUE :** La reconnaissance intelligente du contenant peut déterminer quel contenant est sur le bloc moteur. Seules les fonctions disponibles pour un contenant en particulier s'allumeront sur l'écran tactile.



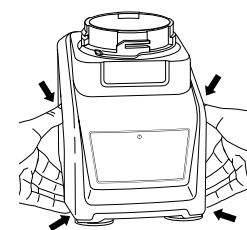
**5** Si vous utilisez un programme préétabli, sélectionnez tout d'abord celui qui convient le mieux à votre recette. La fonction pré-réglée arrêtera l'appareil automatiquement à la fin du programme. Pour suspendre le fonctionnement de l'appareil à tout moment, appuyez une seconde fois sur le programme actif. Consultez la page 32 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<sup>MD</sup> en tournant le couvercle dans le sens antihoraire. N'entreposez pas les mélanges avec le jeu de lames Pro Extractor Blades fixé. Manipulez le jeu de lames avec précaution, car les lames sont tranchantes.



**8** 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 41 pour les instructions de rangement.



**9** Pour une boisson à emporter, placez le couvercle à bec verseur sur le gobelet à portion individuel 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.

## NETTOYAGE

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

### 3 Nettoyage à la main

Lavez les jeux de lames et les disques de coupe dans de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une brosse à vaisselle avec poignée 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, les disques de coupe 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. Essuyer le bloc moteur avec un chiffon propre et humide.

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

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

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

## RANGEMENT

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

**NE RANGEZ PAS** les ingrédients avant ou après le mélange dans le gobelet à portion individuel avec le jeu de lames Pro Extractor Blades<sup>MD</sup> 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 30 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 visiter le [ninjaccessories.com](http://ninjaccessories.com) ou communiquer avec le service à la clientèle au 1 877 646-5288.

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

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

- Assurez-vous qu'il est bien branché.
- L'affichage indique « - - » une fois connecté à l'alimentation électrique.
- Placez le contenant sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce que vous entendiez un déclic vous indiquant qu'il est bien en place. Appuyez sur le bouton Power pour mettre l'appareil en marche; les programmes disponibles s'allument, indiquant que l'appareil est prêt à être utilisé.

### 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<sup>MD</sup> est difficile à installer sur le gobelet.

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

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

- L'utilisation des programmes préétablis 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'ADHÉRENT PAS** sur certaines surfaces telles que le bois, les tuiles et les finitions non polies.
- **NE TENTEZ PAS** d'utiliser l'appareil lorsque le bloc moteur est fixé à une surface non sécuritaire (planche à découper, plateau, plaques, etc.)

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

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

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

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

### Les glaçons ne se transforment pas en neige.

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

**REMARQUES**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**REMARQUES**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

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

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

**Que couvre ma garantie?**

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

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

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

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

**Problèmes avec l'appareil et réparations sous garantie :**

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

**Comment présenter une demande de service sous garantie :**

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

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

Vous pouvez faire l'achat de pièces de rechange en visitant le [ninjaccessories.com](http://ninjaccessories.com). Pour obtenir plus de renseignements sur ce qui est qualifié de pièces d'usure et de pièces inusables, veuillez visiter le [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 ne s'appliquerait peut-être pas.





**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 is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.

INTELLI-SENSE, BLENDER DUO, PRO EXTRACTOR BLADES, and TOTAL CRUSHING 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 (Qc) H4S 1A7**  
**1-877-646-5288**  
**ninjakitchen.com**

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

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

INTELLI-SENSE, BLENDER DUO, PRO EXTRACTOR BLADES et TOTAL CRUSHING sont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.

Pour obtenir de l'information sur les brevets de SharkNinja aux É.-U., visitez le [www.sharkninja.com/USPatents](http://www.sharkninja.com/USPatents).

