

NINJA®

BN642

**OWNER'S GUIDE
GUIDE D'UTILISATION
MANUAL DEL PROPIETARIO**

**Blender Duo®
with Auto-iQ®**

**Blender Duo®
avec Auto-iQ®**

**Blender Duo®
con Auto-iQ®**



THANK YOU
for purchasing the Ninja® Blender Duo® with Auto-iQ®



REGISTER YOUR PURCHASE

- registeryourninja.com
- Scan QR code using mobile device

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____
(Keep receipt)

Store of Purchase: _____

THIS BOOK COVERS MODEL NUMBERS:
BN642

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V~, 60Hz
Power: 1100 Watts

PLEASE READ CAREFULLY AND
KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

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

CONTENTS

Important Safety Instructions. 4

Getting to Know Your Ninja® Blender Duo® with Auto-iQ® ... 8

Before First Use 10

Features.11

Total Crushing® Pitcher 11

Single-Serve Cup. 11

Using the Total Crushing Pitcher 12

Using the Single-Serve Cup. 15

Care & Maintenance. 17

Cleaning17

Storing.17

Resetting the Motor Thermostat.17

Ordering Replacement Parts17

Troubleshooting Guide. 18

Warranty 19

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

⚠ WARNING

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

- 1 Read all instructions prior to using the appliance and its accessories.
- 2 Carefully observe and follow all warnings and instructions. This unit contains electrical connections and moving parts that potentially present risk to the user.
- 3 Take your time and exercise care during unpacking and appliance setup. This appliance contains sharp, loose blades that can cause injury if mishandled.
- 4 Take inventory of all contents to ensure you have all parts needed to properly and safely operate your appliance.
- 5 Blades are sharp. Handle carefully.
- 6 This product is provided with a Stacked Blade Assembly and a Chopping Blade Assembly. **ALWAYS** exercise care when handling blade assemblies. The blade assemblies are sharp and are **NOT** locked in place in their containers. The blade assemblies are designed to be removable to facilitate cleaning and replacement if needed. **ONLY** grasp the blade assembly by the top of the shaft. Failure to use care when handling the blade assemblies will result in a risk of laceration.
- 7 **ALWAYS** exercise care when handling the Pro Extractor Blades® Assembly. The blades are sharp. **ONLY** grasp the Pro Extractor Blades Assembly by the outer perimeter of the blade assembly base. Failure to use care when handling the blade assembly will result in a risk of laceration.
- 8 Before use, wash all parts that may contact food. Follow washing instructions covered in this instruction manual.
- 9 Before each use, inspect blade assemblies for damage. If a blade is bent or damage is suspected, contact SharkNinja to arrange for replacement.
- 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 markings on the plug blade. The entire supply cord is not suitable for replacement. If damaged, please contact SharkNinja for service.
- 14 Extension cords should **NOT** be used with this appliance.
- 15 To protect against the risk of electric shock, **DO NOT** submerge the appliance or allow the power cord to contact any form of liquid.
- 16 **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.
- 17 **DO NOT** allow the unit or the cord to contact hot surfaces, including stoves and other heating appliances.
- 18 **ALWAYS** use the appliance on a dry and level surface.
- 19 **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.
- 20 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.
- 21 **ONLY** use attachments and accessories that are provided with the product or are recommended by SharkNinja. The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by SharkNinja may cause fire, electric shock, or injury.
- 22 **NEVER** place a blade assembly on the motor base without it first being attached to its corresponding container (pitcher or cup) and lid.
- 23 Keep hands, hair, and clothing out of the container when loading and operating.
- 24 During operation and handling of the appliance, avoid contact with moving parts.
- 25 **DO NOT** fill containers past the **MAX FILL** or **MAX LIQUID** lines.
- 26 **DO NOT** operate the appliance with an empty container.
- 27 **DO NOT** microwave any containers or accessories provided with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

⚠ WARNING

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

- 28 NEVER** leave the appliance unattended while in use.
- 29 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.
- 30 DO NOT** process dry ingredients without adding liquid to the Single-Serve Cup. The Single-Serve Cup is not intended for dry blending.
- 31 DO NOT** perform grinding operations with the Single-Serve and Pro Extractor Blades® Assembly.
- 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** 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.
- 34** Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A rubber scraper or spatula may be used but must be used **ONLY** when the blender is not running.
- 35 DO NOT** open pour spout cap while blender is operating.
- 36** 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.
- 37 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.
- 38** 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.
- 39 DO NOT** expose the containers and accessories to extreme temperature changes. They may experience damage.
- 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 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.
- 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** submerge the motor base or control panel in water or other liquids. **DO NOT** spray motor base or control panel with any liquid.
- 44 DO NOT** attempt to sharpen blades.
- 45** Turn the appliance **OFF**, then unplug the appliance from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug by the body and pull from the outlet. **NEVER** unplug by grasping and pulling the flexible cord.
- 46** Turn off the appliance and unplug the motor base before cleaning.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GETTING TO KNOW YOUR NINJA® BLENDER DUO® WITH AUTO-IQ®

WELCOME!

Congratulations on your purchase. Use this instruction manual to learn about the great features of your Ninja Blender Duo with Auto-iQ. From assembly to use to maintenance, you will find it all in here.

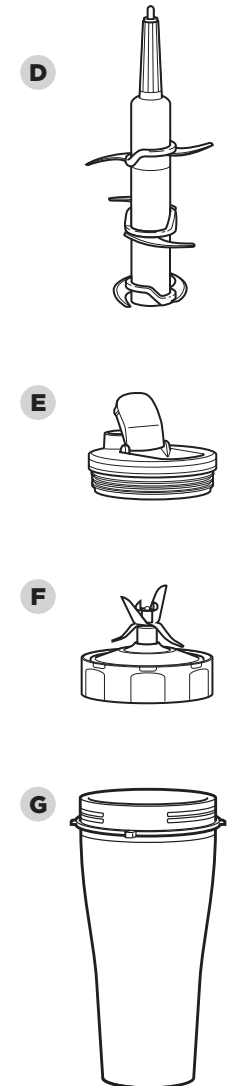
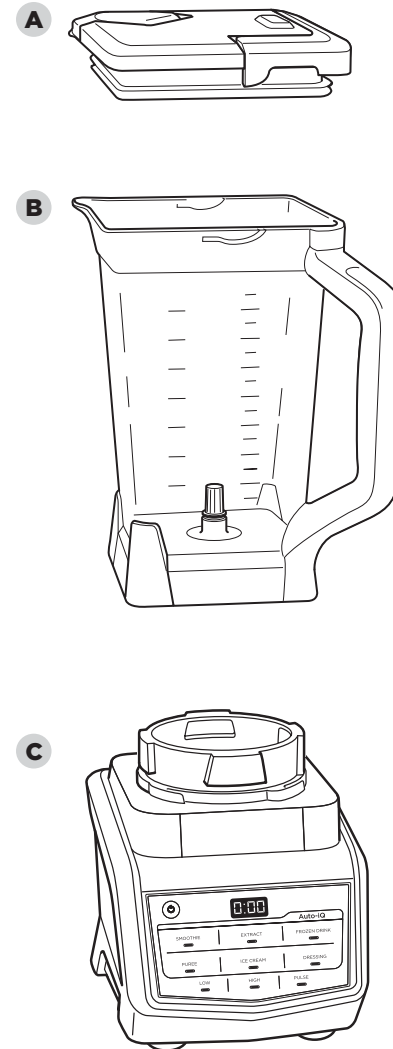
There are a variety of accessories that are compatible with this blender series.

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

To purchase more accessories and find great recipes, visit ninjakitchen.com.

PARTS

- A** Pitcher Lid
 - B** 72 oz. Total Crushing® Pitcher*
 - C** Motor Base
(attached power cord not shown)
 - D** Stacked Blade Assembly
 - E** Spout Lid
 - F** Pro Extractor Blades® Assembly
 - G** 20 oz. Single-Serve Cup
- *64 oz. max liquid capacity.



BEFORE FIRST USE

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

DID YOU KNOW?

- You can take your drinks on the go using the spout lids.
- The containers, lids, and blade assembly are BPA free and dishwasher safe.

NOTE: Handle the Pro Extractor Blades® Assembly by grasping around the perimeter of the blade assembly base.

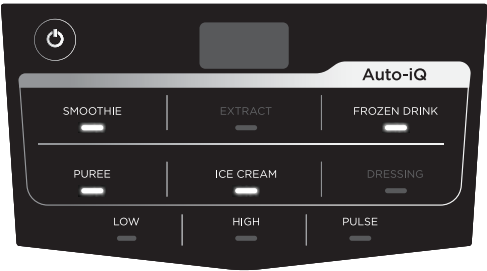
NOTE: All attachments are dishwasher safe. It is recommended that the containers, lids, and blade assembly be placed on the top rack of the dishwasher. Ensure blade assembly and lid are removed from the cup before placing in the dishwasher. Exercise care when handling blade assembly. Make sure channel cover is open during dishwasher cycle.

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

FEATURES

 The power symbol should be used to turn your appliance on or off. 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 and automatically stop when blending is complete. To stop blending before the end of the program, press the currently active button again.

SMART PROGRAMS FOR THE TOTAL CRUSHING® PITCHER



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

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

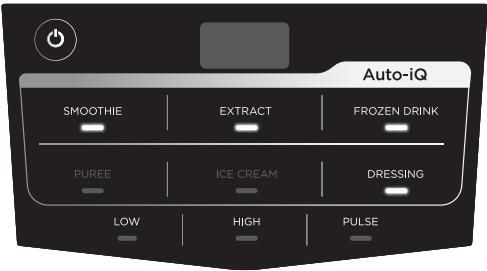
PUREE
Create anything from silky smooth sauces to the perfect hummus.

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

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.

NOTE: The Ninja® Blender Duo® with Auto-iQ® can detect which container is installed on the motor base. Only the functions available for a particular container will illuminate on the control panel.

SMART PROGRAMS FOR THE SINGLE-SERVE CUP



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

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

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

DRESSING
Create fresh marinades, dressings, and sauces.

USING THE TOTAL CRUSHING® PITCHER

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

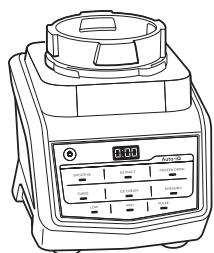
NOTE: Pre-set programs have pauses and changes in speed throughout the cycle.

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

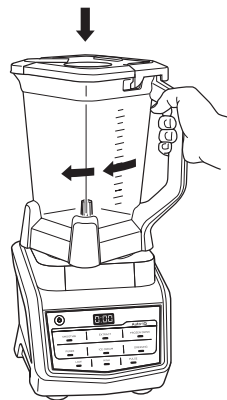
NOTE: The pitcher can only be installed in one orientation. The handle must be positioned on the front-right corner of the motor base to operate the appliance.

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

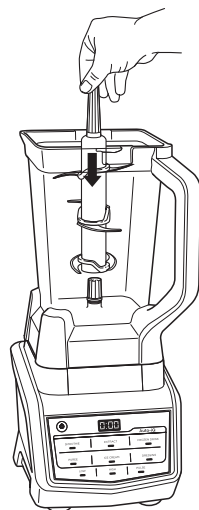
TIP: To learn more about the unit's programs, refer to previous page.



- 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.

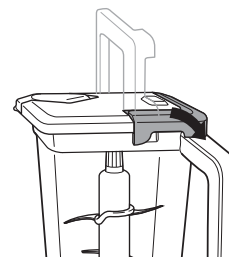


- 2 Lower the Total Crushing Blender pitcher onto the motor base. The handle should be aligned slightly to the right and the pitcher should be oriented so the **LOCK** symbols are visible on the motor base. Rotate the pitcher clockwise until it clicks into place.

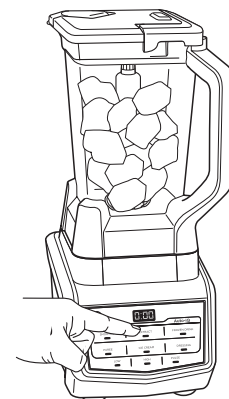


- 3 Exercising care, grasp the Stacked Blade Assembly by the top of the shaft and place it onto the drive gear inside the pitcher. Note that the blade assembly will fit loosely onto the drive gear.

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

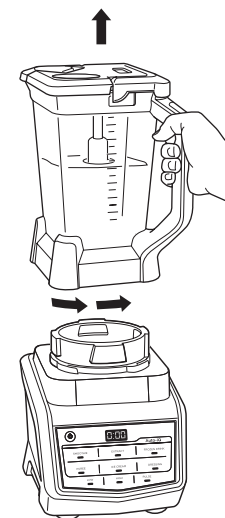


- 5 Place the lid on the pitcher, aligning the triangle symbol located on the lid with the triangle symbol located on the pitcher's handle. Press down on the handle until it clicks into place. The triangle symbols **MUST** be aligned for the lid to lock onto place and for the unit to operate. When the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



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

- 7 If not using a pre-set function 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.

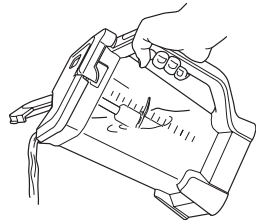
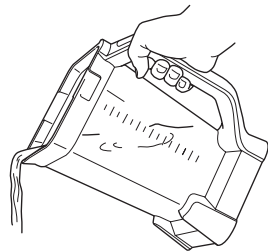
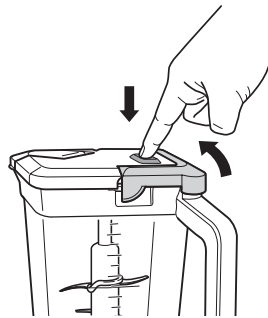


- 8 To remove the pitcher from the motor base, turn the pitcher counterclockwise and then lift it.

USING THE TOTAL CRUSHING® PITCHER - CONT.

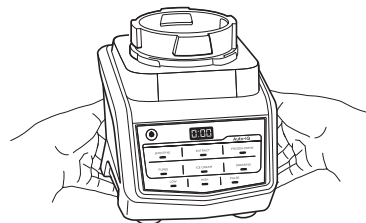
IMPORTANT: Review all warnings on pages 4–7 before proceeding.

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 13. When the pitcher and lid are properly installed, the program button LEDs will illuminate, indicating the appliance is ready to use.



- 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.



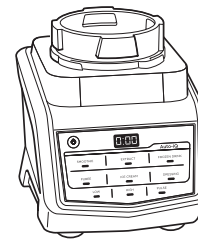
- 11** Unplug the unit when finished. To release the motor base, place your hands underneath both sides of the motor base and gently pull the unit up and toward you. Refer to page 17 for storing instructions.

USING THE SINGLE-SERVE CUP

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

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

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



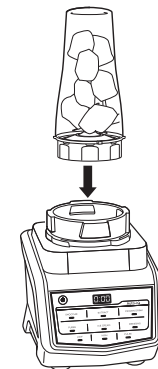
- 1** Place the unplugged motor base on a clean, dry, and level surface such as a countertop or table. Press downward on the motor base to adhere the suction cups to the work surface. Plug the motor base into a wall outlet.



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

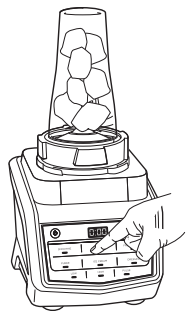


- 3** Install the Pro Extractor Blades® Assembly onto the top of the cup. Twist the lid clockwise until it's sealed tightly.

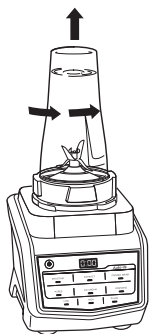


- 4** Turn the Single-Serve Cup upside down and install onto the motor base. Align the tabs on the cup with the slots on the base, then rotate cup clockwise until it clicks into place. When the unit is connected to power and the container is correctly locked onto the motor base, press the Power symbol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

USING THE SINGLE-SERVE CUP - CONT.



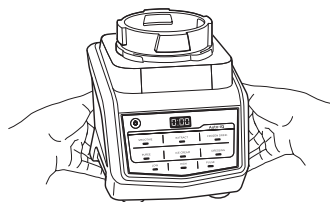
- 5** If using a pre-set program, first select the program that best suits your recipe. The pre-set feature will automatically stop the appliance at the end of the program. To pause the unit at any time, press the currently active program a second time. Refer to page 11 for program descriptions.



- 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 the next page 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.

CARE & MAINTENANCE

CLEANING

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

Hand Washing

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

Dishwasher

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

Motor Base

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

DO NOT use abrasive cloths/pads/brushes to clean the base.

STORING

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

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. So we may better assist you, please register your product online at **registeryourninja.com** and have the product on hand when you call.

ORDERING REPLACEMENT PARTS

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

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

Unit doesn't turn on.

- Make sure unit is plugged in.
- Display will read "--" once connected to power.
- Place container on base and rotate it clockwise until container clicks into place. Press the Power 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.

Unit has a blinking "--" Message

- The Ninja® Blender Duo® with Auto-iQ® 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.

Shark NINJA

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

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

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

What is covered by this warranty?

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

What is not covered by this warranty?

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

How to get service

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

SharkNinja will cover the cost for the customer to send in the unit to us for repair or replacement. A fee of \$19.95 (subject to change) will be charged when SharkNinja ships the repaired or replacement unit.

How to initiate a warranty claim

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

How state law applies

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

NOUS VOUS REMERCIONS D'AVOIR ACHETÉ

le Ninja® Blender Duo® avec Auto-iQ®



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 registeryourninja.com

 1 877 646-5288

 Numérisez le code QR avec votre appareil mobile

NOTEZ LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSOUS

Numéro du modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

(conservez la facture)

Magasin où l'appareil a été acheté : _____

CE GUIDE PORTE SUR LE NUMÉRO DE MODÈLE :

BN642

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension électrique : 120 V~, 60 Hz

Puissance : 1100 Watts

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

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

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité importantes 22

**Apprendre à connaître votre appareil Ninja® Blender Duo®
avec Auto-iQ® 26**

Avant la première utilisation 28

Caractéristiques..... 29

Pichet Total Crushing® 29

Gobelet à portion individuelle 29

Utilisation du pichet Total Crushing 30

Utilisation du **gobelet** à portion individuelle 33

Soins et entretien 35

Nettoyage..... 35

Rangement..... 35

Réinitialisation du thermostat du moteur 35

Commande de pièces de rechange 35

Guide de dépannage..... 36

Garantie..... 37

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT • VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de blessure, d'incendie, d'électrocution ou de dommages matériels, des mesures de sécurité de base doivent toujours être respectées, comme les avertissements numérotés ci-dessous et les instructions qui les suivent. N'utilisez l'appareil qu'aux fins pour lesquelles il est prévu.

- 1 Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et ses accessoires.
- 2 Respectez et suivez attentivement tous les avertissements et toutes les instructions. Cet appareil comporte des raccordements électriques et des pièces amovibles pouvant exposer l'utilisateur à certains risques.
- 3 Prenez votre temps et faites preuve de prudence pendant le déballage et l'installation de l'appareil. Cet appareil contient des lames tranchantes et lâches qui peuvent causer des blessures en cas de mauvaise manipulation.
- 4 Faites l'inventaire de tout le contenu pour vous assurer que vous avez toutes les pièces nécessaires pour faire fonctionner votre appareil correctement et en toute sécurité.
- 5 Les lames anipulez-les avec soin.
- 6 Ce produit est vendu avec un jeu de lames superposées et un jeu de lames de hachage. Faites **TOUJOURS** preuve de prudence lorsque vous manipulez des jeux de lames. Les jeux de lames sont tranchants et ne sont **PAS** fixés à leurs contenants. Les jeux de lames sont conçus pour être amovibles afin de faciliter 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.
- 7 Faites **TOUJOURS** preuve de prudence lorsque vous manipulez le jeu de lames Pro Extractor Blades®. Les lames sont tranchantes. Saisissez le jeu de lames Pro Extractor Blades **UNIQUEMENT** par le bord extérieur de la base du jeu de lames. Ne pas faire preuve de prudence lors de la manipulation du jeu de lames se traduira par un risque de lacération.
- 8 Avant l'utilisation, lavez toutes les pièces qui peuvent entrer en contact avec les aliments. Suivez les instructions de lavage fournies dans ce guide d'utilisation.
- 9 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.
- 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 peut être insérée dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas entièrement dans la prise, retournez la fiche. Si elle ne s'insère toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. **NE MODIFIEZ PAS** la fiche d'alimentation, de quelque façon que ce soit.

- 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 est 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 Cet appareil comporte des inscriptions importantes sur la lame de la fiche. L'ensemble du cordon d'alimentation ne peut être remplacé. S'il est endommagé, veuillez communiquer avec SharkNinja pour la réparation.
- 14 On **NE DOIT PAS** utiliser de rallonges avec cet appareil.
- 15 Pour éviter le risque de décharge électrique, **NE SUBMERGEZ PAS** l'appareil et ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec tout type de liquide.
- 16 **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.
- 17 **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.
- 18 Utilisez **TOUJOURS** l'appareil sur une surface plane et sèche.
- 19 **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.
- 20 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.
- 21 **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, y compris de pots de mise en conserve, peut causer des incendies, des décharges électriques ou des blessures.
- 22 **NE PLACEZ JAMAIS** un jeu de lames sur le bloc moteur sans l'avoir d'abord fixé à son contenant correspondant (pichet ou gobelet) avec le couvercle.
- 23 Gardez les mains, les cheveux et les vêtements hors du contenant lors du remplissage et du fonctionnement.
- 24 Pendant le fonctionnement et la manipulation de l'appareil, évitez tout contact avec des pièces mobiles.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT • VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de blessure, d'incendie, d'électrocution ou de dommages matériels, des mesures de sécurité de base doivent toujours être respectées, comme les avertissements numérotés ci-dessous et les instructions qui les suivent. N'utilisez l'appareil qu'aux fins pour lesquelles il est prévu.

- 25 NE REMPLISSEZ PAS** les contenants au-delà des lignes **MAX FILL** (remplissage maximal) ou **MAX LIQUID** (capacité liquide maximale).
- 26 N'UTILISEZ PAS** l'appareil avec un contenant vide.
- 27 NE METTEZ PAS** les contenants ou les accessoires fournis avec l'appareil au four micro-ondes.
- 28 NE LAISSEZ JAMAIS** l'appareil en marche sans surveillance.
- 29 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.
- 30 NE MÉLANGEZ PAS** les ingrédients secs avant d'avoir ajouté du liquide dans le gobelet à portion individuelle. Le gobelet à portion individuelle n'est pas conçu pour mélanger des ingrédients secs.
- 31 N'EFFECTUEZ PAS** de broyage avec le gobelet à portion individuelle et le jeu de lames Pro Extractor Blades®.
- 32 N'UTILISEZ JAMAIS** l'appareil sans les couvercles et les capuchons en place. **NE TENTEZ PAS** de contourner le mécanisme de verrouillage. Assurez-vous que le contenant et le couvercle sont correctement installés avant l'utilisation.
- 33** 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.
- 34** Veuillez garder les mains et les ustensiles hors du contenant lors du mélange afin de réduire tout risque de blessures graves ou dommage au mélangeur. Un grattoir ou une spatule en caoutchouc peuvent être utilisés, mais **UNIQUEMENT** lorsque le mélangeur n'est pas en marche.
- 35 N'OUVREZ PAS** le couvercle du bec verseur lorsque vous utilisez le mélangeur.
- 36** Si vous trouvez des ingrédients non mélangés collés aux parois du pichet, arrêtez l'appareil, retirez le couvercle et utilisez une spatule pour déloger les ingrédients. **N'INSÉREZ JAMAIS** vos mains dans le pichet, car vous pourriez toucher une des lames et subir une laceration.
- 37 NE TENTEZ PAS** d'enlever le contenant ou le couvercle du bloc moteur pendant que le jeu de lames tourne encore. Laissez l'appareil s'arrêter complètement avant de retirer les couvercles et les contenants.

- 38** En cas de surchauffe de l'appareil, un interrupteur thermique sera activé et arrêtera temporairement le moteur. Pour le réinitialiser, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 30 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
- 39 N'EXPOSEZ PAS** les contenants et les accessoires à des changements extrêmes de température. Ceux-ci pourraient subir des dommages.
- 40** À la fin de l'opération, veillez à ce que le jeu de lames soit retiré **AVANT** de vider le contenu du contenant. Retirez le jeu de lames en saisissant soigneusement la partie supérieure de la tige et en le soulevant du contenant. Si vous ne retirez pas le jeu de lames avant de vider le contenant, vous courrez le risque de provoquer des lacerations.
- 41** Retirez le jeu de lames Pro Extractor Blades® du gobelet à portion individuelle après avoir mélangé les ingrédients. **N'ENTREPOSEZ PAS** les ingrédients avant ou après les avoir mélangés dans le gobelet lorsque le jeu de lames y est fixé. Certains aliments peuvent contenir des ingrédients actifs ou libérer des gaz qui prendront de l'expansion s'ils sont laissés dans un récipient fermé, entraînant une accumulation excessive de pression qui peut poser un risque de blessure. Utilisez seulement le couvercle à bec verseur pour couvrir les ingrédients à entreposer dans le gobelet.
- 42** La puissance nominale maximale en watts de cet appareil est basée sur la configuration du jeu de lames Pro Extractor Blades et du gobelet à portion individuelle. D'autres configurations peuvent tirer moins de puissance ou de courant.
- 43 N'IMMERGEZ PAS** le bloc moteur ou le panneau de commande dans de l'eau ou dans un autre liquide. **NE VAPORISEZ PAS** de liquide sur le bloc moteur ou le panneau de commande.
- 44 NE TENTEZ PAS** d'aiguiser les lames.
- 45** Mettez l'appareil à **OFF** (arrêt), puis débranchez-le de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé avant de monter ou de démonter des pièces ainsi qu'avant 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.
- 46** Arrêtez l'appareil et débranchez le bloc moteur avant le nettoyage.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE NINJA® BLENDER DUO® AVEC AUTO-IQ®

BIENVENUE!

Félicitations pour votre achat. Utilisez ce mode d'emploi pour en savoir plus sur les excellentes caractéristiques de votre Ninja Blender Duo avec Auto-iQ. 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.

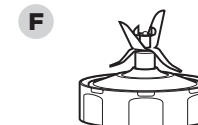
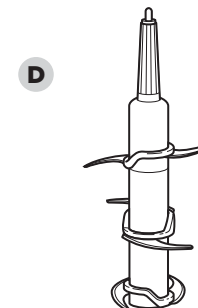
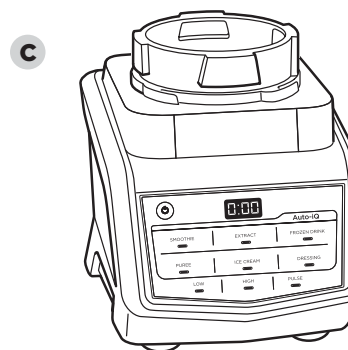
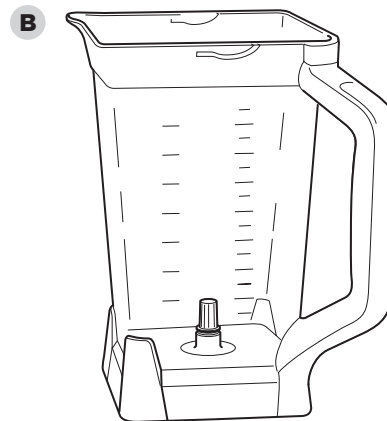
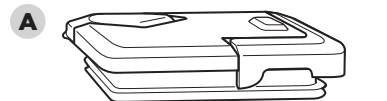
REMARQUE : Le rabat de la boîte présente les accessoires inclus avec ce modèle.

Pour acheter d'autres accessoires et découvrir d'excellentes recettes, visitez le ninjakitchen.com.

PIÈCES

- A** Couvercle du pichet
- B** Pichet Total Crushing® de 2 L (72 oz)*
- C** Bloc moteur
(cordon d'alimentation attaché non illustré)
- D** Jeu de lames superposées
- E** Couvercle à bec verseur
- F** Jeu de lames Pro Extractor Blades®
- G** Gobelet à portion individuelle de 1/2 L (20 oz)

*Capacité liquide maximale de 2 L (64 oz).



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

IMPORTANT : Procédez à une révision de tous les avertissements des pages 22 à 25 avant de poursuivre.

LE SAVIEZ-VOUS?

- Vous pouvez emporter vos boissons avec vous en utilisant les couvercles à bec verseur.
- Les contenants, les couvercles et le jeu de lames sont exempts de BPA et vont au lave-vaisselle.

REMARQUE : Manipulez le jeu de lames Pro Extractor Blades® en le tenant par la circonférence extérieure de la base du jeu de lames.

REMARQUE : Tous les accessoires vont au lave-vaisselle. Nous vous recommandons de placer les contenants, les couvercles et le jeu de lames dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Assurez-vous de retirer le jeu de lames et le couvercle du gobelet avant de les placer dans le lave-vaisselle. Soyez prudent lorsque vous manipulez le jeu de lames. Assurez-vous que le couvercle du canal du gobelet est ouvert dans le lave-vaisselle.

- 1 Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil. Soyez prudent lors du déballage des jeux de lames. Tous les jeux de lames sont tranchants.
- 2 Le jeu de lames superposées **N'EST PAS** verrouillé dans son contenant. Manipulez le jeu de lames superposées en saisissant la partie supérieure de la tige.
- 3 Manipulez le jeu de lames Pro Extractor Blades® en le tenant par la circonférence extérieure de la base du jeu de lames.
- 4 Lavez les contenants, les couvercles et les jeux de lames dans de l'eau tiède savonneuse, à l'aide d'une brosse à vaisselle avec une poignée afin d'éviter le contact direct avec les lames. Manipulez les jeux de lames avec précaution, car les lames sont tranchantes.
- 5 Rincez à fond toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air.
- 6 Essuyez le panneau de commande à l'aide d'un chiffon doux. Laissez-le sécher complètement avant l'utilisation.

CARACTÉRISTIQUES

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

Des programmes intelligents pré-réglés combinant des caractéristiques uniques de mélange et de pause qui font tout le travail pour vous. Lorsqu'un programme pré-établi 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.

PROGRAMMES INTELLIGENTS POUR LE PICHET TOTAL CRUSHING®



SMOOTHIE (boisson frappée)
Préparez de délicieuses boissons et laits frappés très onctueux à partir de fruits frais ou congelés, de liquides et de glace.

FROZEN DRINK (boisson glacée)
Transformez de la glace, du jus et des fruits en boissons glacées mélangées à la perfection.

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

ICE CREAM (crème glacée)
Créez de délicieux desserts glacés faciles à prendre à la cuillère, comme de la crème glacée ou du sorbet.

LOW, HIGH et PULSE (faible, haute 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 pré-réglés.

REMARQUE : Le Ninja® Blender Duo® avec Auto-iQ® peut détecter quel contenant est installé sur le bloc moteur. Seules les fonctions disponibles pour un contenant en particulier s'allumeront sur le panneau de commande.

PROGRAMMES INTELLIGENTS POUR LE Gobelet à Portion Individuelle



SMOOTHIE (boisson frappée)
Préparez de délicieuses boissons et laits frappés très onctueux dans votre gobelet à partir de fruits frais ou congelés, de liquides et de glace.

EXTRACT (extraction)
Idéal pour les fruits et légumes entiers, feuillus ou fibreux, y compris leurs pelures, graines et tiges.

FROZEN DRINK (boisson glacée)
Transformez de la glace, du jus et des fruits en boissons glacées mélangées à la perfection.

DRESSING (vinaigrette)
Préparez des marinades, des vinaigrettes et des sauces fraîches.

IMPORTANT : Procédez à une révision de tous les avertissements des pages 22 à 25 avant de poursuivre.

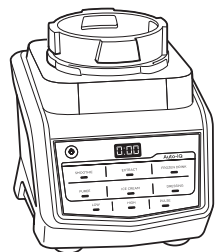
REMARQUE : Les programmes pré-réglés effectuent des pauses et des changements de vitesse tout au long du cycle.

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

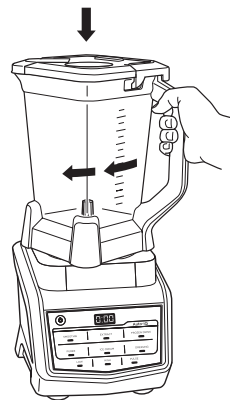
REMARQUE : Le pichet peut être installé dans une seule orientation. La poignée doit être positionnée dans le coin avant droit du bloc moteur pour que vous puissiez utiliser l'appareil.

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

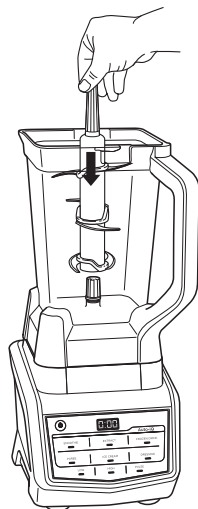
CONSEIL : Pour en savoir davantage au sujet des programmes de l'appareil, consultez la page précédente.



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

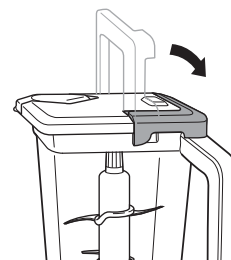


- 2 Mettez le pichet du mélangeur Total Crushing sur le bloc moteur. La poignée doit être alignée légèrement vers la droite, et le pichet doit être orienté de manière à ce que les symboles **LOCK** (verrouillage) soient visibles sur le bloc moteur. Faites tourner le pichet dans le sens horaire jusqu'à ce que vous entendiez un déclic vous indiquant qu'il est bien en place.

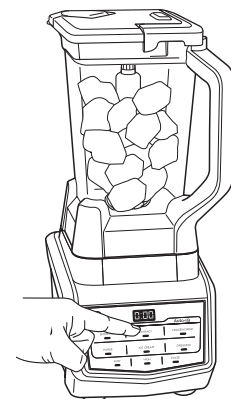


- 3 Avec prudence, en tenant le jeu de lames superposées par le haut de la tige, placez-le sur l'engrenage d'entraînement à l'intérieur du pichet. Notez que le jeu de lames s'adaptera de manière lâche sur l'engrenage d'entraînement.

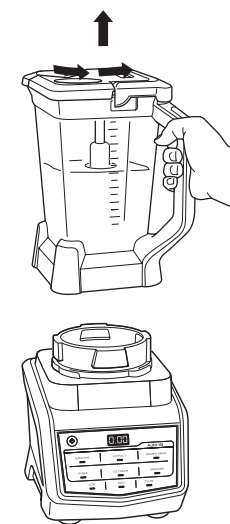
- 4 Mettez les ingrédients dans le pichet. **N'AJOUTEZ PAS** d'ingrédients au-delà de la ligne **MAX LIQUID** (capacité liquide maximale) qui figure sur le pichet.



- 5 Placez le couvercle sur le pichet, en alignant le symbole de triangle 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 sur le bloc moteur, appuyez sur le bouton Power (mise en marche) pour mettre l'appareil en marche. Les boutons des programmes disponibles s'allument et l'appareil est prêt à être utilisé.



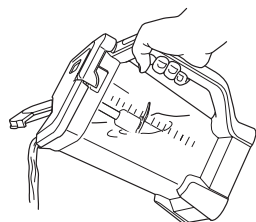
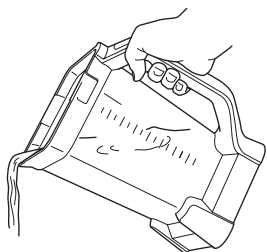
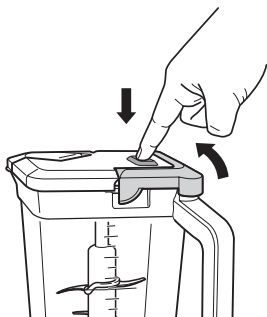
- 6 Si vous utilisez un programme pré-réglé, sélectionnez tout d'abord celui qui convient le mieux à votre recette. La fonction pré-réglée arrêtera automatiquement l'appareil à la fin du programme. Pour suspendre le fonctionnement de l'appareil à tout moment, appuyez une seconde fois sur la touche active. Pour une description des programmes, consultez la page 29.
- 7 Si vous n'utilisez pas de fonction pré-réglée 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.



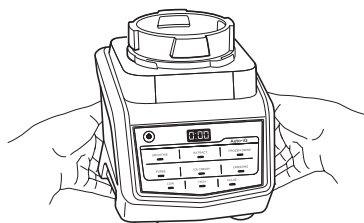
- 8 Pour retirer le pichet du bloc moteur, tournez le pichet dans le sens antihoraire et enlevez-le ensuite en le soulevant.

IMPORTANT : Procédez à une révision de tous les avertissements des pages 22 à 25 avant de poursuivre.

IMPORTANT : Par mesure de sécurité, si le pichet et le couvercle ne sont pas installés correctement, la minuterie affichera « --- » et le moteur s'arrêtera. Dans ce cas, répétez l'étape 5 qui se trouve à la page 31. Lorsque le pichet et le couvercle sont correctement installés, les lumières DEL du bouton du programme s'allumeront, vous signalant que l'appareil est prêt à être utilisé.



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



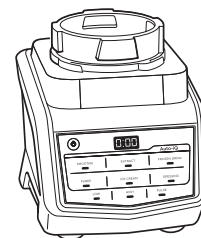
- 11 Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé. Pour dégager le bloc moteur, placez vos mains sous les deux côtés du bloc moteur et tirez doucement l'appareil vers vous et vers le haut. Consultez la page 35 pour les instructions de rangement.

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

IMPORTANT : Procédez à une révision de tous les avertissements des pages 22 à 25 avant de poursuivre.

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

CONSEIL : Pour en savoir davantage au sujet des programmes de l'appareil, consultez la page 29.



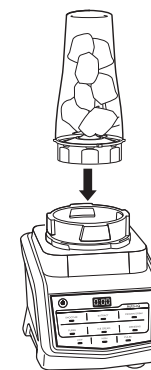
- 1 Placez le bloc moteur débranché sur une surface plane, propre et sèche comme un comptoir ou une table. Appuyez vers le bas sur le bloc moteur pour fixer les ventouses sur la surface de travail. Branchez le bloc moteur dans une prise électrique.



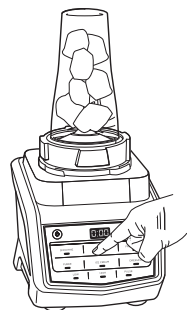
- 2 Mettez les ingrédients dans le gobelet à portion individuelle. **N'AJOUTEZ PAS** d'ingrédients au-delà de ligne **MAX LIQUID** (capacité liquide maximale) qui figure sur le gobelet.



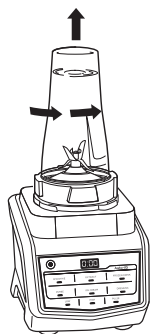
- 3 Installez le jeu de lames Pro Extractor Blades® sur le dessus du gobelet. Tournez le couvercle dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit fermé hermétiquement.



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



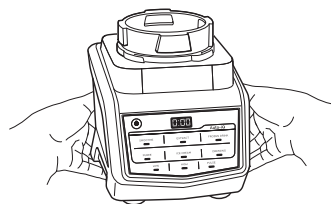
- 5** Si vous utilisez un programme pré-réglé, sélectionnez tout d'abord celui qui convient le mieux à votre recette. La fonction pré-réglée arrêtera automatiquement l'appareil à la fin du programme. Pour suspendre le fonctionnement de l'appareil à tout moment, appuyez une seconde fois sur le programme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



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



- 7** Retirez le jeu de lames Pro Extractor Blades® en tournant le couvercle dans le sens antihoraire. **N'ENTREPOSEZ PAS** les mélanges avec le jeu de lames Pro Extractor Blades fixé. Manipulez le jeu de lames avec précaution, car les lames sont tranchantes.



- 8** 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 qui suit pour les instructions de conservation.



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

NETTOYAGE

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

Lavage à la main

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

Lave-vaisselle

Tous les accessoires vont au lave-vaisselle. Nous vous recommandons de placer les couvercles, les contenants et les jeux de lames dans le panier supérieur du lave-vaisselle **SEULEMENT**. 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.

N'UTILISEZ PAS de chiffons/tampons/brosses abrasifs pour nettoyer le bloc.

RANGEMENT

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

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

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

RÉINITIALISATION DU 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.

Afin que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur registeryourninja.com et ayez le produit à portée de main lorsque vous appelez.

COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

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

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

L'appareil ne se met pas en marche.

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

L'appareil ne s'éteint pas.

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

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

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

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

- L'utilisation des programmes préréglés 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.

Le message « - -- » clignotant s'affiche sur l'appareil.

- Le Ninja® Blender Duo® avec Auto-iQ® 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** de 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.

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

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

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

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

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

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

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

Comment obtenir du service

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

SharkNinja assumera les frais de retour de l'appareil à nos sites par le consommateur en vue de la réparation ou du remplacement de l'appareil. Un montant de 19,95 \$ (sujet à modification) sera facturé lorsque SharkNinja expédiera l'appareil réparé ou remplacé.

Comment présenter une demande de service sous garantie

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

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

Cette garantie vous accorde des droits spécifiques légaux et vous pouvez aussi bénéficier d'autres droits qui varient d'une province ou d'un État à l'autre. Certains États américains ou certaines provinces canadiennes n'acceptent pas l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects, ce qui fait que cette disposition peut ne pas s'appliquer à votre cas.

GRACIAS POR COMPRAR

la Ninja® Blender Duo® con Auto-iQ®



REGISTRE SU COMPRA

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

GUARDE ESTA INFORMACIÓN

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(conservar el recibo)

Tienda de compra: _____

**ESTE MANUAL ABARCA EL
NÚMERO DE MODELO:**
BL580

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
Voltaje: 120 V~, 60 Hz
Potencia: 1100 vatios

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

CONSEJO: Encontrará el número de modelo y de serie en la etiqueta del código QR, ubicada en la parte posterior de la unidad, al lado del cable de alimentación.

ÍNDICE

Salvaguardas Importantes.....	40
Nociones Básicas sobre la licuadora Ninja® Blender Duo® con Auto-iQ®.....	44
Antes del primer uso.....	46
Características.....	47
Jarra Total Crushing®.....	47
Vaso individual.....	47
Cómo usar la Jarra Total Crushing.....	48
Cómo usar el vaso individual.....	51
Cuidado y mantenimiento.....	53
Limpieza.....	53
Almacenamiento.....	53
Cómo reiniciar el termostato del motor.....	53
Cómo solicitar piezas de repuesto.....	53
Guía de solución de problemas.....	54
Garantía.....	55

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO • LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de lesiones, incendios, descargas eléctricas o daños a la propiedad, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes advertencias numeradas y las instrucciones posteriores. No utilice el electrodoméstico para otro uso que no sea el previsto.

- 1 Lea todas las instrucciones antes de usar el electrodoméstico y sus accesorios.
- 2 Observe y siga con cuidado todas las advertencias e instrucciones. Esta unidad contiene conexiones eléctricas y piezas móviles que presentan un riesgo potencial para el usuario.
- 3 Tómese su tiempo y tenga precaución durante el desempacado y la instalación del electrodoméstico. Este aparato contiene cuchillas filosas y sueltas que pueden provocar lesiones si se manejan de forma incorrecta.
- 4 Haga un inventario de todo el contenido para asegurarse de que tiene todos los componentes necesarios para operar su electrodoméstico en forma adecuada y segura.
- 5 Las cuchillas están filosas. Manéjelas con cuidado.
- 6 Este producto se proporciona con una unidad de cuchillas apiladas y una unidad de cuchillas de corte. **SIEMPRE** debe tener cuidado al manipular las unidades de cuchillas. Las unidades de cuchillas están afiladas y **NO** están aseguradas en su sitio en los recipientes. Las unidades de cuchillas están diseñadas para que se puedan desmontar a fin de facilitar la limpieza y su reemplazo, de ser necesario. Sujete la unidad de cuchillas **SOLO** desde la parte superior del eje. Si no se tiene cuidado al manipular las unidades de cuchillas, correrá el riesgo de cortarse.
- 7 **SIEMPRE** tenga cuidado al manipular la unidad Pro Extractor Blades®. Las cuchillas son filosas. Sujete la unidad Pro Extractor Blades **SOLO** desde el perímetro exterior de la base de la unidad de cuchillas. Si no se tiene cuidado al manipular la unidad de cuchillas, correrá el riesgo de cortarse.
- 8 Antes de usar, lave todas las piezas que vayan a estar en contacto con alimentos. Siga las instrucciones de lavado consideradas en este manual de instrucciones.
- 9 Antes de cada uso, inspeccione las unidades de cuchillas en busca de daños. Si una cuchilla está doblada o se sospecha que hay daño, comuníquese con SharkNinja para solicitar el reemplazo.
- 10 **NO** use este electrodoméstico al aire libre. Está diseñado para uso doméstico en interiores solamente.
- 11 Este aparato tiene un enchufe Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encajará en una toma de corriente polarizada en una sola posición. Si el enchufe no encaja completamente en la toma de corriente, invierta el enchufe. Si aun así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. **NO** modifique el enchufe en lo absoluto.

- 12 **NO** opere ningún aparato cuyo cable o enchufe estén dañados ni después de que el aparato haya tenido fallas, se haya caído o se haya dañado de alguna manera. Este electrodoméstico no tiene partes que puedan ser reparadas o mantenidas por el usuario. Si está dañado, contacte a SharkNinja para obtener servicio de mantenimiento.
- 13 Este electrodoméstico tiene marcas importantes en la patilla del enchufe. No es posible reemplazar todo el cable de alimentación. Si está dañado, póngase en contacto con SharkNinja para el servicio.
- 14 **NO** deben usarse cables de extensión con este aparato.
- 15 A fin de protegerse del riesgo de descargas eléctricas, **NO** sumerja el aparato ni permita que el cable de alimentación entre en contacto con ningún tipo de líquido.
- 16 **NO** permita que el cable cuelgue sobre el borde de mesas o encimeras y mesadas. El cable se puede enganchar y hacer que el aparato caiga de la superficie de trabajo.
- 17 **NO** permita que la unidad o el cable entren en contacto con superficies calientes, incluyendo estufas y otros calentadores.
- 18 **SIEMPRE** utilice el electrodoméstico sobre una superficie seca y plana.
- 19 **NO** permita que los niños pequeños operen este aparato o lo usen como un juguete. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se utiliza cualquier electrodoméstico cerca de niños.
- 20 Este aparato **NO** está diseñado para que lo usen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o que carezcan de la experiencia y el conocimiento, a menos que la persona responsable de su seguridad les haya proporcionado supervisión o instrucciones relacionadas con el uso del aparato.
- 21 **SOLAMENTE** use aditamentos y accesorios que se proporcionan con el producto o que sean recomendados por SharkNinja. El uso de aditamentos, incluidos los frascos de conservas, no recomendados o vendidos por SharkNinja puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- 22 **NUNCA** coloque la unidad de cuchillas sobre la base del motor sin antes conectarla al recipiente correspondiente (jarra o vaso) con tapa.
- 23 Mantenga las manos, el cabello y la ropa fuera del recipiente al cargar y operar.
- 24 Durante el funcionamiento y manejo del electrodoméstico, evite el contacto con las partes móviles.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO • LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de lesiones, incendios, descargas eléctricas o daños a la propiedad, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes advertencias numeradas y las instrucciones posteriores. No utilice el electrodoméstico para otro uso que no sea el previsto.

- 25 NO** llene los recipientes más arriba de las líneas de **MAX FILL** (nivel máximo de llenado) o **MAX LIQUID** (nivel máximo de líquido).
- 26 NO** haga funcionar el electrodoméstico con un recipiente vacío.
- 27 NO** coloque en el horno de microondas ningún recipiente o accesorio incluido con el electrodoméstico.
- 28 NUNCA** deje el electrodoméstico desatendido mientras esté en uso.
- 29 NO** licue líquidos calientes. Hacer esto podría producir una acumulación de presión y una exposición a vapor que pueden generar un riesgo de quemaduras para el usuario.
- 30 NO** procese ingredientes secos sin añadir líquido al vaso individual. El vaso individual no está diseñado para licuar en seco.
- 31 NO** realice operaciones de molido con el vaso individual y la unidad Pro Extractor Blades*.
- 32 NUNCA** opere el aparato sin que las tapas y los tapones estén colocados en su lugar. **NO** intente forzar el mecanismo de trabado. Asegúrese de que el recipiente y la tapa estén correctamente instalados antes del funcionamiento.
- 33** Antes de su operación, asegúrese de retirar todos los utensilios de los recipientes. Si no retira los utensilios, los recipientes pueden romperse y causar lesiones personales y daños materiales.
- 34** Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras licúa para reducir el riesgo de lesiones graves a personas o daños a la licuadora. Se puede usar un raspador de hule o una espátula, pero **SOLAMENTE** se debe usar cuando la licuadora no esté funcionando.
- 35 NO** abra la tapa del pico vertedor mientras la licuadora esté funcionando.
- 36** Si descubre ingredientes sin mezclarse adheridos a los lados de la jarra, detenga el aparato, retire la tapa y use una espátula para despegar los ingredientes. **NUNCA** inserte las manos en la jarra, ya que puede hacer contacto con una de las cuchillas y sufrir un corte.
- 37 NO** trate de retirar el recipiente o la tapa de la base del motor mientras la unidad de cuchillas aún esté girando. Deje que el aparato se detenga por completo antes de retirar las tapas y los recipientes.
- 38** Si el electrodoméstico se sobrecalienta, un interruptor térmico se activará y desactivará el motor en forma temporal. Para reiniciarlo, desenchufe el aparato y déjelo enfriar durante, aproximadamente, 30 minutos antes de volver a utilizarlo.
- 39 NO** exponga los recipientes y accesorios a cambios extremos de temperatura. Pueden sufrir daños.
- 40** Al completar el procesamiento, asegúrese de retirar la unidad de cuchillas **ANTES** de vaciar el contenido del recipiente. Retire la unidad de cuchillas sujetándola con cuidado de la parte superior del eje y levantándola del recipiente. Si no se retira la unidad de cuchillas antes de vaciar el recipiente, correrá el riesgo de cortarse.
- 41** Retire la unidad Pro Extractor Blades* del vaso individual al terminar de licuar. **NO** guarde ingredientes en el vaso antes o después de licuarlos con las cuchillas instaladas. Algunos alimentos pueden contener ingredientes activos o liberar gases que se expandirán si se dejan en un recipiente hermético, lo que producirá una acumulación excesiva de presión que puede representar un riesgo de lesiones. Para guardar alimentos en el vaso, use solo la tapa con pico para cubrirlos.
- 42** La potencia nominal máxima en vatios de este aparato se basa en la configuración de la unidad de cuchillas Pro Extractor Blades y el vaso individual. Otras configuraciones pueden consumir menos electricidad o corriente.
- 43 NO** sumerja la base del motor o el panel de control en agua ni ningún otro líquido. **NO** rocíe la base del motor o el panel de control con ningún líquido.
- 44 NO** intente afilar las cuchillas.
- 45 APAGUE** el aparato, luego desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no se vaya a usar, antes de ensamblar o desensamblar las piezas, y antes de limpiarlo. Para desenchufar, sujete el enchufe por el cuerpo y jale de la toma de corriente. **NUNCA** desenchufe el dispositivo sujetando y jalando del cable flexible.
- 46** Apague el electrodoméstico y desenchufe la base del motor antes de la limpieza.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

NOCIONES BÁSICAS SOBRE LA LICUADORA NINJA® BLENDER DUO® CON AUTO-IQ®

¡BIENVENIDO!

Felicitaciones por su compra. Use este manual de instrucciones para conocer las excelentes funciones de su licuadora Ninja Blender Duo con Auto-iQ. Aquí encontrará toda la información que necesita, desde el armado hasta el uso y el mantenimiento.

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

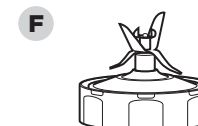
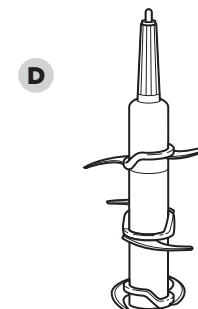
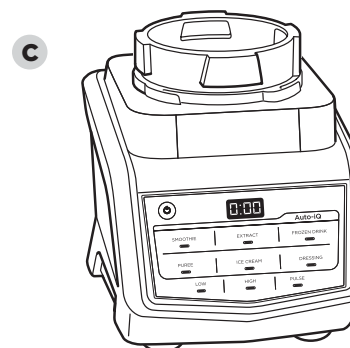
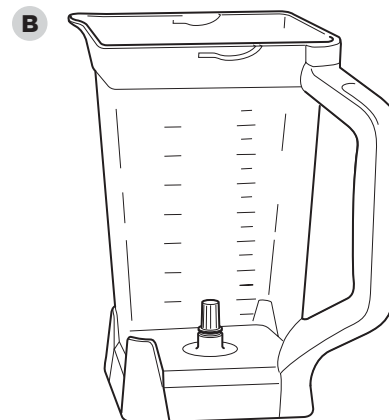
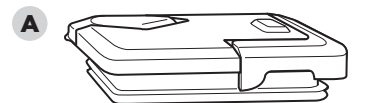
NOTA: La pestaña superior de la caja muestra los accesorios selectos que se incluyen con su modelo.

Para adquirir más accesorios y encontrar recetas visite ninjakitchen.com.

PIEZAS

- A** Tapa de la jarra
- B** 2 litros (72 oz) Jarra Total Crushing®*
- C** Base del motor (cable de alimentación conectado, no mostrado)
- D** Unidad de cuchillas apiladas
- E** Tapa con pico
- F** Unidad de cuchillas Pro Extractor Blades®
- G** 1/2 litro (20 oz) Vaso individual

*capacidad máx. de líquido de 1.8 litros (64 oz).



ANTES DEL PRIMER USO

IMPORTANTE: Revise todas las advertencias en las páginas 40–43 antes de continuar.

¿SABÍA QUE...?

- Puede llevar sus bebidas consigo con las tapas con pico.
- Los recipientes, las tapas y la unidad de cuchillas no contienen BPA y se pueden lavar en el lavaplatos.

NOTA: Para manipular la unidad de cuchillas Pro Extractor Blades®, sujétela por el perímetro exterior de la base de la unidad de cuchillas.

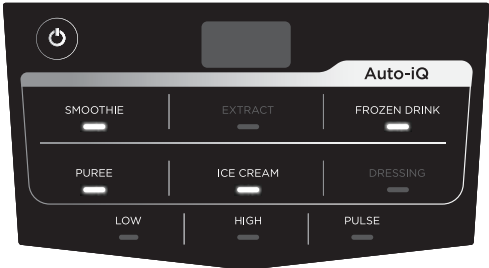
NOTA: Todos los aditamentos son aptos para el lavaplatos. Se recomienda colocar los recipientes, las tapas y la unidad de cuchillas en la bandeja superior del lavaplatos. Asegúrese de retirar las cuchillas y la tapa del vaso antes de colocarlos en el lavaplatos. Tenga cuidado al manipular la unidad de cuchillas. Asegúrese de que la cubierta del canal esté abierta durante el ciclo del lavaplatos.

- 1 Retire todos los materiales de empaque del aparato. Tenga cuidado al desempacar las unidades de cuchillas. Todas las unidades de cuchillas son filosas.
- 2 La unidad de cuchillas apiladas **NO** está asegurada en su sitio dentro de los recipientes. Para manipular la unidad de cuchillas apiladas, sujétela por la parte superior del eje.
- 3 Para manipular la unidad de cuchillas Pro Extractor Blades®, sujétela por el perímetro exterior de la base de la unidad de cuchillas.
- 4 Lave los recipientes, las tapas y las unidades de cuchillas en agua tibia con jabón con un utensilio para lavar platos que tenga mango con el fin de evitar el contacto directo con las cuchillas. Tenga cuidado cuando manipule las unidades de cuchillas, ya que son filosas.
- 5 Enjuague bien y seque al aire todos los componentes.
- 6 Limpie el panel de control con un paño suave. Deje que se seque por completo antes del uso.

CARACTERÍSTICAS

 El símbolo de encendido debe usarse para encender o apagar su aparato. Programas inteligentes preconfigurados que combinan patrones únicos de licuado y pausa que hacen todo el trabajo por usted. Una vez que se seleccione el programa preconfigurado, este iniciará de inmediato y se detendrá automáticamente al terminar de licuar. Para detener la licuadora antes de finalizar el programa, vuelva a presionar el botón que actualmente está activo.

PROGRAMAS INTELIGENTES PARA LA JARRA TOTAL CRUSHING®



SMOOTHIE (batido)
Prepare una tanda de bebidas y batidos supersuaves con fruta fresca o congelada, líquidos y hielo.

FROZEN DRINK (bebida helada)
Convierta hielo, jugos y fruta en bebidas heladas mezcladas a la perfección de forma sencilla.

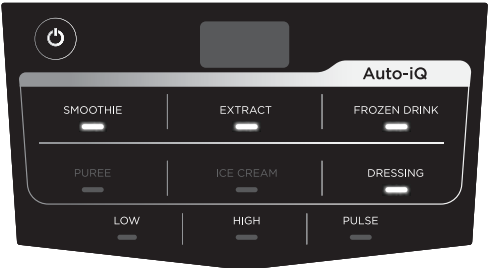
PUREE (puré)
Cree de todo, desde salsas suaves y deliciosas hasta un humus perfecto.

ICE CREAM (helado)
Cree deliciosos y excelentes postres congelados como helados o sorbetes.

LOW, HIGH y PULSE (baja, alta y pulso)
Cuando se seleccionan, cada uno de estos programas funcionan de forma continua hasta que se apagan; estos no trabajan de forma conjunta con los programas preconfigurados.

NOTA: La licuadora Ninja® Blender Duo® con Auto-iQ® puede detectar qué recipiente está instalado en la base del motor. En el panel de control, solo se iluminarán las funciones disponibles para un recipiente en particular.

PROGRAMAS INTELIGENTES PARA EL VASO INDIVIDUAL



SMOOTHIE (batido)
Prepare bebidas y batidos supersuaves en su vaso con fruta fresca o congelada, líquidos y hielo.

EXTRACT (extracto)
Ideal para frutas y verduras enteras duras, de hoja o fibrosas, incluidos la cáscara, las semillas y el tallo.

FROZEN DRINK (bebida helada)
Convierta hielo, jugos y fruta en bebidas heladas mezcladas a la perfección de forma sencilla.

DRESSING (aderezo)
Cree marinadas, aderezos y salsas frescos.

CÓMO USAR LA JARRA TOTAL CRUSHING®

IMPORTANTE: Revise todas las advertencias en las páginas 40–43 antes de continuar.

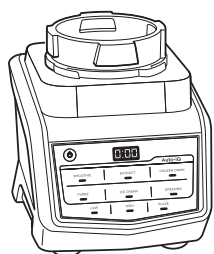
NOTA: Los programas preconfigurados tienen pausas y cambios de velocidad a lo largo del ciclo.

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

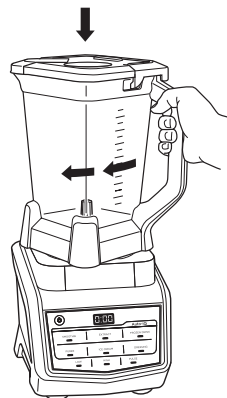
NOTA: La jarra solo puede instalarse con una orientación. Para operar el aparato, el asa debe colocarse en el vértice frontal derecho de la base del motor.

CONSEJO: Si la unidad de cuchillas apiladas no está totalmente asentada, no podrá instalar y trabar la tapa.

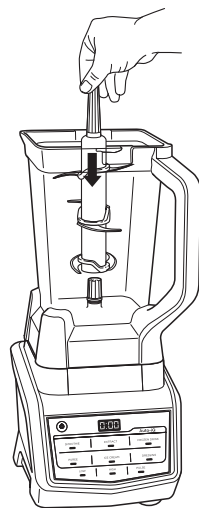
CONSEJO: Para conocer más acerca de los programas de la unidad, consulte la página anterior.



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

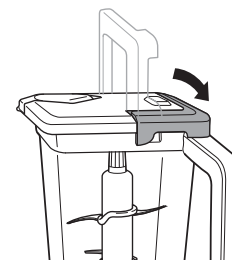


- 2 Baje la jarra licuadora Total Crushing hasta la base del motor. El asa debe alinearse levemente a la derecha y la jarra debe orientarse de modo que los símbolos de **TRABA** queden visibles en la base del motor. Rote la jarra en el sentido de las manecillas del reloj hasta que quede trabada en su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

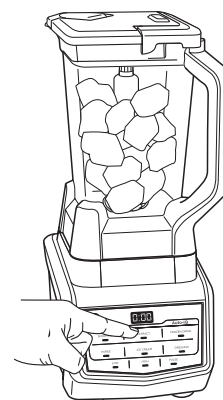


- 3 Sujete con cuidado la unidad de cuchillas apiladas por la parte superior del eje y colóquela en el engranaje de accionamiento dentro de la jarra. Tenga en cuenta que la unidad de cuchillas calzará de manera holgada en el engranaje de accionamiento.

- 4 Agregue los ingredientes en la jarra. **NO** agregue ingredientes más arriba de la línea de **MAX LIQUID** (nivel máximo de líquido) de la jarra.

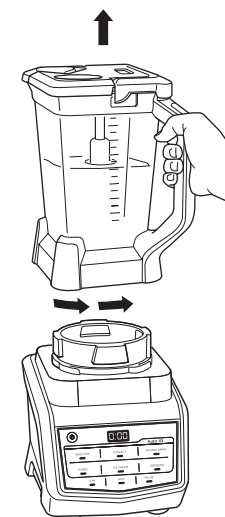


- 5 Coloque la tapa en la jarra alineando el símbolo de triángulo ubicado sobre la tapa con el símbolo de triángulo ubicado sobre el asa de la jarra. Presione el asa hacia abajo hasta que haga clic en su lugar. Los símbolos de triángulo **DEBEN** quedar alineados para que la tapa se trabe en su lugar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



- 6 Si utiliza un programa preconfigurado, primero debe seleccionar el programa que mejor se adapte a su receta. La función preconfigurada detendrá el aparato de manera automática al finalizar el programa. Para pausar la unidad en cualquier momento, presione por segunda vez el botón que actualmente está activo. Consulte la página 47 para ver las descripciones de los programas.

- 7 Si no utiliza una función preconfigurada y los ingredientes alcanzaron la consistencia que usted desea, detenga el aparato liberando el botón de velocidad manual y espere a que el aparato se detenga por completo.

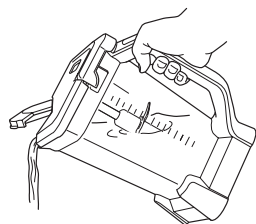


- 8 Para retirar la jarra de la base del motor, gire la jarra en sentido contrario al de las manecillas del reloj y levántela.

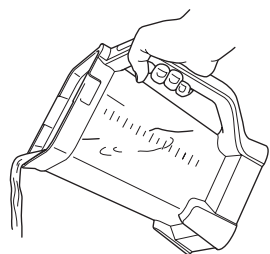
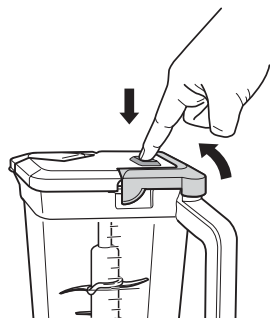
CÓMO USAR LA JARRA TOTAL CRUSHING® - CONTINUACIÓN

IMPORTANTE: Revise todas las advertencias en las páginas 40-43 antes de continuar.

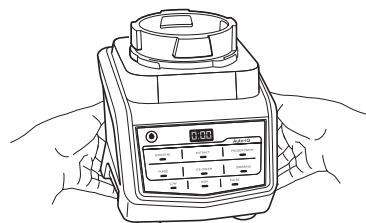
IMPORTANTE: Como característica de seguridad, si la jarra y la tapa no se instalaron de forma adecuada, el temporizador mostrará "---" y el motor se desactivará. Si sucede esto, repita el **paso 5** de la página 49. Cuando la jarra y la tapa estén instaladas de forma adecuada, las luces LED de los botones del programa se iluminarán, lo que indica que el aparato está listo para utilizarse.



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



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



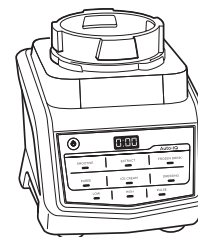
- 11 Desenchufe la unidad cuando termine. Para liberar la base del motor, coloque sus manos debajo de ambos lados de la base del motor y tire suavemente de la unidad hacia arriba y hacia usted. Consulte la página 53 para ver las instrucciones de almacenamiento.

CÓMO USAR EL VASO INDIVIDUAL

IMPORTANTE: Revise todas las advertencias en las páginas 40-43 antes de continuar.

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

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



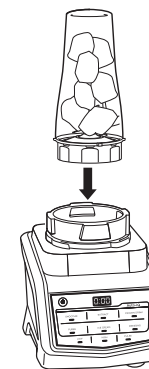
- 1 Coloque la base del motor desenchufada en una superficie nivelada, limpia y seca, como una encimera o mesada o una mesa. Presione la base del motor hacia abajo para adherir las ventosas a la superficie de trabajo. Enchufe la base del motor en el tomacorriente.



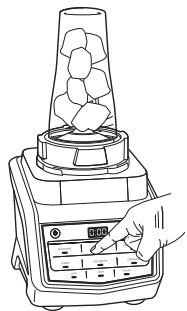
- 2 Agregue los ingredientes al vaso individual. **NO** agregue ingredientes más arriba de la línea de **MAX LIQUID** (nivel máximo de líquido) del vaso.



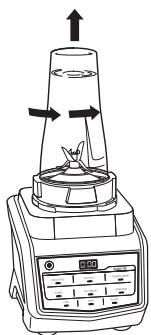
- 3 Instale la unidad Pro Extractor Blades® en la parte superior del vaso. Gire la tapa en el sentido de las manecillas del reloj hasta que esté cerrada de manera ajustada.



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



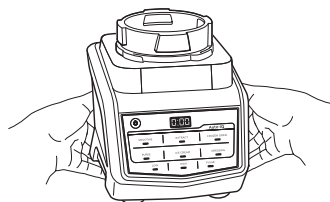
- 5** Si utiliza un programa preconfigurado, primero debe seleccionar el programa que mejor se adapte a su receta. La función preconfigurada detendrá el aparato de manera automática al finalizar el programa. Para pausar la unidad en cualquier momento, presione por segunda vez el programa que actualmente está activo. Consulte la página 47 para ver las descripciones de los programas.



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



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



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



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

LIMPIEZA

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

Lavado a mano

Lave las unidades de cuchillas en agua jabonosa tibia con un utensilio para lavar platos que tenga mango con el fin de evitar el contacto directo con las cuchillas. Tenga cuidado al manipular las unidades de cuchillas, ya que son filosas. Enjuague bien y seque al aire todos los componentes.

Lavaplatos

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

Base del motor

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

NO utilice paños/almohadillas/cepillos abrasivos para limpiar la base.

ALMACENAMIENTO

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

NO guarde ingredientes licuados o no licuados en el vaso individual con las cuchillas Pro Extractor Blades® puestas.

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

CÓMO REINICIAR DEL TERMOSTATO DEL MOTOR

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

- 1** Desenchufe la unidad de la toma de corriente.
- 2** Deje que la unidad se enfríe durante, aproximadamente 30 minutos.
- 3** Retire la tapa del recipiente y la unidad de cuchillas. Vacíe el recipiente y asegúrese de que no haya ingredientes que obstruyan la unidad de cuchillas.

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

Si su unidad necesita mantenimiento, comuníquese con Servicio al Cliente llamando al 1-877-646-5288. Para que podamos asistirlo mejor, registre su producto en línea en **registeryourninja.com** y tenga el producto a la mano cuando llame.

CÓMO SOLICITAR PIEZAS DE REPUESTO

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

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠ PRECAUCIÓN: Para reducir el riesgo de descarga y operación involuntaria, apague la unidad y desenchúfela antes de solucionar problemas.

La unidad no enciende.

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

La unidad no se apaga.

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

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

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

No mezcla bien; los ingredientes se atascan.

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

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

- Asegúrese de que la superficie y las ventosas estén limpias. Las ventosas solo se adherirán a superficies lisas.
- Las ventosas **NO** se adherirán a ciertas superficies, como madera, baldosas y acabados no pulidos.
- **NO** intente usar la unidad cuando la base del motor esté adherida a una superficie que no esté asegurada (tablas de cortar, fuentes, platos, etc.).

Es difícil quitar la unidad de la mesada para guardarla.

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

La unidad tienen un mensaje de "-- --" intermitente.

- La licuadora Ninja® Blender Duo® con Auto-iQ® puede detectar qué recipiente está en la base del motor. Es posible que esté intentando utilizar un programa que no está diseñado para el recipiente que ha instalado. Las luces de los programas se encenderán e indicarán qué programas hay disponibles para cada recipiente.

No pueden hacerse raspados o escarcha a partir de hielo sólido.

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

Shark NINJA

GARANTÍA LIMITADA DE UN (1) AÑO

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

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

¿Qué cubre esta garantía?

1. La unidad original o los componentes que no se gastan que se consideren defectuosos, a criterio exclusivo de SharkNinja, serán reparados o reemplazados un período máximo de un (1) año a partir de la fecha de compra original.
2. En el caso de que se entregue una unidad de reemplazo, la cobertura de la garantía termina seis (6) meses después de la fecha de recepción de la unidad de reemplazo o cuando termine el plazo restante de la garantía vigente, lo que sea posterior. SharkNinja se reserva el derecho a reemplazar la unidad con una de igual o mayor valor.

¿Qué no cubre esta garantía?

1. Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas que se gastan (como recipientes de licuado, tapas, vasos, cuchillas, recipientes extraíbles, bandejas, moldes y bases de licuadora, etc.), que requieren mantenimiento regular o reemplazo para asegurar el funcionamiento adecuado de la unidad. Se pueden comprar piezas de repuesto en ninjaaccessories.com.
2. Cualquier unidad que haya sido alterada o usada con fines comerciales.
3. Daños ocasionados por el uso incorrecto, el abuso, la manipulación negligente, la falta de mantenimiento necesario (p. ej.: no mantener la cavidad de la base del motor sin derrames de comida y otros restos) o daños debidos al mal trato durante el transporte.
4. Daños emergentes o incidentales.
5. Defectos causados por personas que hacen reparaciones y no estén autorizadas por SharkNinja. Estos defectos incluyen daños causados en el proceso de envío, modificación o reparación del producto SharkNinja (o cualquiera de sus piezas) cuando la reparación es realizada por una persona que no está autorizada por SharkNinja.
6. Productos comprados, usados u operados fuera de Norteamérica.

Cómo solicitar el servicio técnico

Si su aparato no funciona de forma adecuada cuando se usa en condiciones domésticas normales dentro del período de garantía, visite ninjakitchen.com para obtener instrucciones de cuidado y mantenimiento del producto que usted mismo pueda llevar a cabo. Nuestros especialistas de servicio al cliente también están a su disposición si llama al **1-877-646-5288** para asistirlo con todas las opciones de servicio de garantía y soporte del producto, incluida la posibilidad de mejorar su garantía a nuestras opciones de servicio de garantía VIP para categorías de productos exclusivos.

SharkNinja cubrirá el costo de envío de la unidad por parte del cliente para ser reparada o reemplazada. Se cobrará una tarifa de 19,95 USD (sujeto a cambios) cuando SharkNinja envíe la unidad reparada o el reemplazo.

Cómo iniciar un reclamo de garantía

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

Cómo se aplica la ley estatal

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



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

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

AUTO-IQ, BLENDER DUO, NINJA, PRO EXTRACTOR BLADES, and TOTAL CRUSHING are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

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

© 2019 SharkNinja Operating LLC
PRINTED IN CHINA
BN642_IB_MP_EN_FR_SP_Mv3

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

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

AUTO-IQ, BLENDER DUO, NINJA, PRO EXTRACTOR BLADES, et TOTAL CRUSHING sont des marques déposées 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

© 2019 SharkNinja Operating LLC
BN642_IB_MP_EN_FR_SP_Mv3
IMPRIMÉ EN CHINE

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

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

AUTO-IQ, BLENDER DUO, NINJA, PRO EXTRACTOR BLADES, y TOTAL CRUSHING son marcas comerciales registradas de SharkNinja Operating LLC.

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

© 2019 SharkNinja Operating LLC
BN642_IB_MP_EN_FR_SP_Mv3
IMPRESO EN CHINA



@ninjakitchen