



**PROFESSIONAL BLENDER 2.0**  
**BR201CCO | Owner's Guide**

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY**

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

**⚠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 This product is provided with a Stacked Blade Assembly. **ALWAYS** exercise care when handling the blade assembly. The blade assembly is loose and sharp and is **NOT** locked in place in its container. The blade assembly is 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 assembly will result in a risk of laceration.
- 3 Handle the Stacked Blade Assembly with care, as the blades are loose and sharp.
- 4 Before operation, ensure all utensils are removed from the container. Failure to remove utensils can cause the container to shatter and potentially result in personal injury and property damage.
- 5 Carefully observe and follow all warnings and instructions. This unit contains electrical connections and moving parts that potentially present risk to the user.
- 6 **ALWAYS** take your time and exercise care during unpacking and appliance setup. Blades are loose and sharp. **ALWAYS** exercise care when handling the blade assembly. This appliance contains sharp, loose blades that can cause risk of laceration if mishandled.
- 7 Take inventory of all contents to ensure you have all parts needed to properly and safely operate your appliance.
- 8 Turn the appliance **OFF**, then unplug the appliance from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug by the body and pull from the outlet. **NEVER** unplug by grasping and pulling the flexible cord.
- 9 Before each use, inspect blade assembly for damage. If a blade is bent or damage is suspected, contact SharkNinja to arrange for replacement.
- 10 Upon completion of processing, ensure the blade assembly is removed **BEFORE** emptying container's contents. Remove the blade assembly by carefully grasping the top of the shaft and lifting it from the container. Failure to remove the blade assembly before emptying the container results in a risk of laceration.
- 11 If using the pitcher's pour spout, hold the cover in place on the container or ensure lid lock is engaged when pouring to avoid risk of laceration.
- 12 **DO NOT** use this appliance outdoors. It is designed for indoor household use only.
- 13 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.
- 14 **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.
- 15 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.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

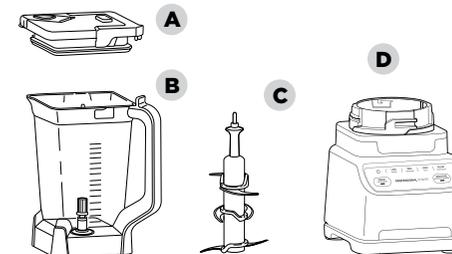
PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

- 16 Extension cords should **NOT** be used with this appliance.
- 17 To protect against the risk of electric shock, **DO NOT** submerge the appliance or allow the power cord to contact any form of liquid.
- 18 **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.
- 19 **DO NOT** allow the unit or the cord to contact hot surfaces, including stoves and other heating appliances.
- 20 **ALWAYS** use the appliance on a dry and level surface.
- 21 **DO NOT** allow children to operate this appliance or use as a toy. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- 22 This appliance is **NOT** intended to be used by people with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 23 **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.
- 24 **NEVER** place the blade assembly on the motor base without it first being attached to the container with the lid also in place.
- 25 Keep hands, hair, and clothing out of the container when loading and operating.
- 26 During operation and handling of the appliance, avoid contact with moving parts.
- 27 **DO NOT** fill container past the **MAX FILL** or **MAX LIQUID** lines.
- 28 **DO NOT** operate the appliance with an empty container.
- 29 **DO NOT** microwave container or accessories provided with the appliance.
- 30 **NEVER** leave the appliance unattended while in use.
- 31 **DO NOT** process dry ingredients with the pitcher and Stacked Blade Assembly.
- 32 **DO NOT** perform grinding operations with the pitcher and Stacked Blade Assembly.
- 33 **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.
- 34 Keep hands and utensils out of container while chopping to reduce the risk of severe personal injury or damage to the blender. A scraper may be used **ONLY** when the blender is not running.
- 35 **DO NOT** open the pitcher's 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 lid and container.
- 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 container and accessories to extreme temperature changes. They may experience damage.
- 40 **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.
- 41 **DO NOT** attempt to sharpen blades.
- 42 Turn off the appliance and unplug the motor base before cleaning.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## PARTS

- A Pitcher Lid with Pour Spout
- B 72-oz.\* Total Crushing® Pitcher
- C Stacked Blade Assembly
- D Motor Base (attached power cord not shown)



\*64-oz. max liquid capacity.

## FEATURES



Use the Power button to turn the unit on or off.

### AUTO-IQ® PROGRAMS

Intelligent preset programs that combine unique blending and pausing patterns that do the work for you. Once a preset 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.

### AUTO-IQ 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.

#### ICE CRUSH

Professional power to crush ice, break down tough ingredients, and make super-smooth smoothies and resort-style drinks.

### MANUAL PROGRAMS

#### LOW, MEDIUM, and HIGH

When selected, each of these speeds runs continuously for 60 seconds. Press the currently active button again to stop the program sooner. They do not work in conjunction with the Auto-iQ programs.

#### PULSE

Offers greater control of pulsing and blending. Operates only when PULSE is pressed. Use short presses for short pulses and long presses for long pulses.

## BEFORE FIRST USE

**IMPORTANT:** Review all warnings at the beginning of this Owner's Guide before proceeding.

**⚠WARNING:** The Stacked Blade Assembly is **NOT** locked in place in the pitcher. Handle the Stacked Blade Assembly by grasping the top of the shaft to avoid risk of laceration.

- 1 Remove all packaging materials from the unit. Exercise care when unpacking blade assembly, as the blades are loose and sharp.
- 2 Wash container, lid, and blade assembly in warm, soapy water using a dishwashing utensil with a handle to avoid direct contact with the blades. Exercise care when handling blade assembly, as the blades are loose and sharp.
- 3 Thoroughly rinse and air-dry all parts.
- 4 Wipe control panel with a soft cloth. Allow it to dry completely before using.

**NOTE:** All attachments are BPA free. Accessories are top-rack dishwasher safe and should **NOT** be cleaned with a heated dry cycle. Ensure blade assembly and lid are removed from the container before placing in the dishwasher. Exercise care when handling blade assembly to avoid risk of laceration.

## USING THE TOTAL CRUSHING® PITCHER

### IMPORTANT:

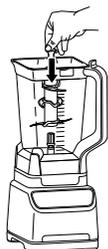
- Review all warnings at the beginning of this Owner's Guide before proceeding.
- As a safety feature, if the pitcher and lid are not properly installed, the motor will be disabled. If this happens, repeat **step 5** on next page. When the pitcher and lid are properly installed, the program button LEDs will illuminate, indicating the appliance is ready to use.

**⚠WARNING:** The Stacked Blade Assembly is loose and sharp and **NOT** locked in place. If using the pour spout, ensure the lid is fully locked onto the blender pitcher. If pouring with the lid removed, carefully remove the Stacked Blade Assembly first, holding it by the shaft. Failure to do so will result in a risk of laceration.

### NOTE:

- If the unit is plugged in and powered on, but the pitcher is not installed, the LEDs on the control panel will flash.
- **DO NOT** add ingredients before completing installation of the Stacked Blade Assembly.
- If the Stacked Blade Assembly is not fully seated, you will not be able to install and lock the lid.
- The pitcher lid handle will not fold down unless the lid is attached to the pitcher.
- **DO NOT** process or grind dry ingredients.

- 1 Plug in motor base and place on a clean, dry, level surface such as a countertop or table.
- 2 Lower the 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.



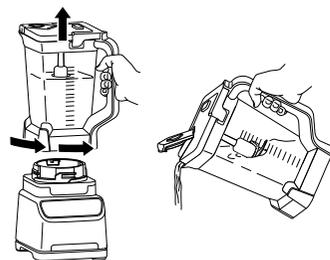
- 3 Exercising care, grasp the Stacked Blade Assembly by the top of the shaft and place it onto the drive gear inside the pitcher. Note that the blade assembly will fit loosely onto the drive gear.
- 4 Add ingredients to the pitcher. **DO NOT** add ingredients past the **MAX LIQUID** line on the pitcher.



- 5 Place the lid on the pitcher. Press down on the handle until it clicks into place. Once the lid is locked in place, press the Power button to turn unit on. The available program buttons will illuminate and the unit will be ready for use.

**6a** If using an Auto-iQ® program, first select the program that best suits your recipe. The preset feature will automatically stop at the end of the program. To stop the unit at any time, press the currently active button again.

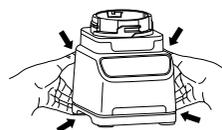
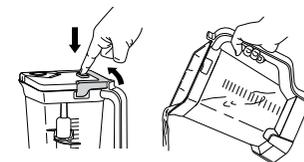
**6b** If using a manual program, select your desired speed. Once the ingredients have reached your desired consistency, press the active button again or wait for the unit to come to a complete stop after 60 seconds.



- 7 To remove the pitcher from the motor base, turn the pitcher counterclockwise and then lift up.

**8a** To pour out thinner mixtures, ensure the lid is locked in place, then open the pour spout cap.

**8b** 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 and pull straight up. The pitcher can then be emptied.



- 9 Turn the unit off by pressing the Power button. Unplug the unit when finished. Refer to the Care & Maintenance section for cleaning and storage instructions.

## ORDERING REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and attachments, visit [ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories](http://ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories).

## PRODUCT REGISTRATION

Please visit [ninjakitchen.ca/register/guarantee](http://ninjakitchen.ca/register/guarantee) to register your new Ninja® product within ten (10) days of purchase. You will be asked to provide the store name, date of purchase, and model number along with your name and address.

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

## CARE & MAINTENANCE

### CLEANING

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

#### Hand-Washing

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

#### Dishwasher

All parts except the motor base are top-rack dishwasher safe and should **NOT** be cleaned with a heated dry cycle. Ensure the blade assembly is removed from the container before placing in the dishwasher. Exercise care when handling blade assembly.

#### 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, or 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 the blade assembly inside or attached to the container with the lid locked in place.

**DO NOT** stack items on top of the container. 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 it. If the unit is overloaded, the motor will be temporarily disabled. Should this occur, follow the reset procedure below.

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

**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 1 855 520-7816. So we may better assist you, please register your product online at [ninjakitchen.ca/register/guarantee](https://ninjakitchen.ca/register/guarantee) and have the product on hand when you call.

## TROUBLESHOOTING GUIDE

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

#### The LEDs on the control panel are flashing.

- If the unit is plugged in and powered on, but there is no container installed, the LEDs on the control panel will flash. Install a container and the available program buttons will illuminate, indicating the unit is ready for use.

#### Unit doesn't mix well; ingredients get stuck.

- Using an Auto-iQ® program 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.

#### Unit moves on counter while blending.

- Make sure the surface and feet of the unit are clean and dry.

#### Unit doesn't 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 use a continuous blending cycle.

#### The pitcher lid handle will not fold down.

- If lid is not attached to the pitcher, the handle will not fold down. For storage, place the lid on the pitcher and press down on the handle until it clicks into place.

#### 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 toward you.

#### 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, plate, etc.).

# Shark NINJA

NJA\_1\_YR\_IB\_LMTD\_WRNTY\_CAN\_ENG

## 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, cups, blades, blender bases, removable pots, racks, pans, 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 [ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories](https://ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories).
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 [support.ninjakitchen.ca](https://support.ninjakitchen.ca) for product care and maintenance self-help. Our Customer Service Specialists are also available at **1 855 520-7816** 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 [ninjakitchen.ca/register/guarantee](https://ninjakitchen.ca/register/guarantee) 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 \$20.95 (subject to change) will be charged when SharkNinja ships the repaired or replacement unit.

#### How to initiate a warranty claim

You must call **1 855 520-7816** to initiate a warranty claim. You will need the receipts proof of purchase. We also ask that you register your product online at [ninjakitchen.ca/register/guarantee](https://ninjakitchen.ca/register/guarantee) 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 one province or one state to another. Some US states and some Canadian provinces do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT TOUTE UTILISATION  
DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**

	<b>Lisez et prenez connaissance des instructions de fonctionnement et d'utilisation de l'appareil.</b>
	<b>Indique un risque potentiel de blessures, de mort ou de dommages matériels importants si l'avertissement signalé par ce symbole est ignoré.</b>
	<b>Pour usage intérieur et domestique seulement.</b>
<b>Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment :</b>	

**⚠ AVERTISSEMENT : Afin de réduire les risques de blessure, d'incendie, de décharge électrique ou de dommages matériels, les consignes de sécurité de base doivent toujours être respectées, y compris les avertissements numérotés suivants et les instructions qui s'y rattachent. N'utilisez PAS cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.**

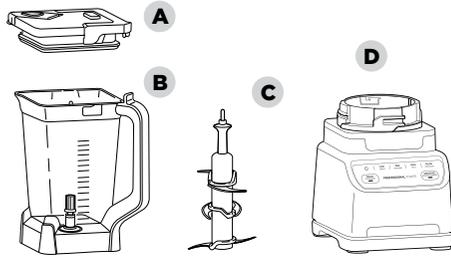
- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et ses accessoires.
- Ce produit est fourni avec un jeu de lames étagées. Manipulez **TOUJOURS** le jeu de lames avec précaution. Le jeu de lames est tranchant et **N'est PAS** verrouillé en place dans le contenant. Le jeu de lames est conçu pour être amovible afin de faciliter le nettoyage et le remplacement au besoin. Saisissez **TOUJOURS** le jeu de lames par le haut de l'arbre. Le non-respect de cette consigne lors de la manipulation du jeu de lames peut entraîner un risque de lacération.
- Faites preuve de prudence lorsque vous manipulez le jeu de lames étagées, car ses lames sont amovibles et tranchantes.
- Avant toute utilisation, vérifiez que les ustensiles sont retirés du récipient. Si vous ne retirez pas les ustensiles, le récipient peut éclater et entraîner des blessures et des dommages.
- Respectez scrupuleusement les avertissements et les instructions. Cet appareil contient des connexions électriques et des pièces mobiles qui peuvent présenter un risque pour l'utilisateur.
- Prenez **TOUJOURS** votre temps et faites preuve de prudence lors du déballage et de l'assemblage de l'appareil. Les lames sont amovibles et tranchantes. Manipulez **TOUJOURS** le jeu de lames avec précaution. Cet appareil contient des lames tranchantes non assemblées qui peuvent causer des lacérations si elles sont manipulées de façon inappropriée.
- Passez en revue le contenu de la boîte pour vous assurer de disposer de toutes les pièces nécessaires pour utiliser l'appareil correctement et en toute sécurité.
- ÉTEIGNEZ** l'appareil, puis débranchez-le de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou de démonter des pièces et avant de le nettoyer. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche et retirez-la de la prise de courant. **NE** débranchez **JAMAIS** l'appareil en tirant sur son cordon.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que le jeu de lames est en bon état. Si une lame est tordue ou endommagée, communiquez avec SharkNinja pour obtenir une lame de rechange.
- Une fois le mélange terminé, assurez-vous de retirer le jeu de lames **AVANT** de vider le contenu du contenant. Retirez le jeu de lames en le saisissant soigneusement par la partie supérieure de l'arbre et en le soulevant. Ne pas retirer le jeu de lames avant de vider le contenu du contenant peut entraîner un risque de lacération.
- Si vous utilisez le bec verseur du pichet, tenez le couvercle en place sur le contenant ou assurez-vous qu'il est bien fermé pour éviter les risques de lacération.
- N'utilisez PAS** cet appareil à l'extérieur. Il est conçu pour un usage domestique à l'intérieur seulement.
- Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque de décharge électrique, la fiche s'insère uniquement dans une prise de courant polarisée. Si la fiche refuse de s'insérer à fond dans la prise, essayez de l'insérer dans l'autre sens. Si le problème persiste, contactez un électricien qualifié. **NE** modifiez **PAS** la fiche de quelque façon que ce soit.

- N'utilisez PAS** l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, si l'appareil fonctionne mal, s'il est tombé ou s'il est endommagé de quelque façon. Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. En cas de dommage, contactez SharkNinja pour obtenir une réparation.
- La fiche de cet appareil comporte des messages importants. Il n'est pas possible de remplacer le cordon d'alimentation. En cas de dommage, contactez SharkNinja pour obtenir une réparation.
- N'utilisez PAS** de cordon prolongateur avec cet appareil.
- Pour éviter tout risque de décharge électrique, **N'immergez PAS** l'appareil et ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec des liquides.
- NE** laissez **PAS** le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir. Il pourrait s'accrocher et l'appareil pourrait tomber au sol.
- NE** laissez **PAS** l'appareil ou le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris des fours et des appareils de chauffage.
- Utilisez **TOUJOURS** l'appareil sur une surface sèche et plane.
- NE** laissez **PAS** les enfants utiliser l'appareil ou s'en servir comme un jouet. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé en présence d'enfants.
- Cet appareil **N'est PAS** destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil données par une personne responsable de leur sécurité.
- Utilisez **UNIQUEMENT** des accessoires fournis avec le produit ou recommandés par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires, y compris des pots de conserve, non recommandés ou vendus par SharkNinja peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- NE** placez **JAMAIS** le jeu de lames sur la base du moteur sans l'avoir d'abord fixé au pichet, avec le couvercle également en place.
- Gardez vos mains, vos cheveux et vos vêtements à l'écart du contenant lors de son chargement et de son utilisation.
- Lors de l'utilisation et de la manipulation de l'appareil, évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- NE** remplissez **PAS** le contenant au-delà des lignes **MAX FILL** (remplissage maximal) ou **MAX LIQUID** (liquide maximal).
- N'utilisez PAS** l'appareil avec un contenant vide.
- NE** mettez **PAS** les récipients ni les accessoires fournis avec l'appareil dans le four à micro-ondes.
- NE** laissez **JAMAIS** l'appareil en marche sans surveillance.
- NE** mélangez **PAS** d'ingrédients secs avec le pichet et le jeu de lames étagées.
- NE** faites **PAS** de travaux de meulage avec le pichet et le jeu de lames étagées.
- N'utilisez JAMAIS** l'appareil sans couvercle. **NE** tentez **PAS** de forcer le mécanisme de verrouillage. Assurez-vous que le contenant et le couvercle sont correctement installés avant d'utiliser l'appareil.
- Gardez les mains et les ustensiles hors du contenant pendant la phase de hachage afin de limiter le risque de blessures graves ou d'endommagement de l'appareil. Vous pouvez utiliser une spatule **UNIQUEMENT** lorsque l'appareil n'est pas en marche.
- N'enlevez PAS** le couvercle du bec verseur du pichet pendant que le mélangeur fonctionne.
- Si des ingrédients non mélangés adhèrent aux parois du pichet, éteignez l'appareil, retirez le jeu de lames et utilisez une spatule pour les déloger. **NE** mettez **JAMAIS** vos mains dans le pichet, car vous pourriez entrer en contact avec l'une des lames et subir une lacération.
- N'essayez PAS** de retirer le contenant ou le couvercle de la base du moteur lorsque le jeu de lames tourne encore. Attendez que l'appareil soit complètement arrêté avant de retirer le couvercle et le contenant.
- Si l'appareil surchauffe, un interrupteur thermique s'activera et éteindra temporairement le moteur. Pour réinitialiser l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir pendant environ 30 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
- N'exposez PAS** les contenants et les accessoires à des variations extrêmes de température. Ils pourraient être endommagés.
- N'immergez PAS** la base du moteur ou le panneau de commande dans l'eau ou tout autre liquide. **NE** vaporisez **PAS** du liquide sur la base du moteur ou sur le panneau de commande.
- NE** tentez **PAS** d'affûter les lames.
- Éteignez l'appareil et débranchez la base du moteur avant de le nettoyer.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## PIÈCES

- A** Couvercle du pichet muni d'un bec verseur
- B** Pichet Total Crushing® de 72 oz\*
- C** Jeu de lames étagées
- D** Base de moteur (le cordon d'alimentation n'est pas illustré)



\* Capacité maximale de liquide de 64 oz.

## FONCTIONNALITÉS



Utilisez le bouton d'alimentation pour allumer et éteindre l'appareil.

### PROGRAMMES AUTO-IQ®

Les programmes intelligents prédéfinis combinent des cycles de mélange et de pause qui font tout le travail pour vous. Lorsqu'un programme prédéfini est sélectionné, il démarre immédiatement et s'arrête automatiquement une fois le mélange terminé. Pour arrêter le mélange avant la fin du programme, appuyez sur le bouton du programme en cours d'exécution.

### PROGRAMMES AUTO-IQ POUR LE PICHET TOTAL CRUSHING®

#### BOISSON FRAPPÉE

Préparez une grande quantité de boisson ou de lait frappé très lisse et facile à boire à partir de fruits frais ou surgelés, de liquides et de glaçons.

#### CONCASSER

Une puissance professionnelle pour concasser la glace, broyer les ingrédients les plus difficiles à mélanger et préparer des boissons frappées onctueuses et des boissons raffinées.

### PROGRAMMES MANUELS

#### FAIBLE, MOYEN et ÉLEVÉ

Lorsque ces options sont sélectionnées, chacune de ces vitesses fonctionne en continu pendant 60 secondes. Appuyez à nouveau sur la touche activée pour arrêter le programme plus tôt.

Les vitesses ne fonctionnent pas avec les programmes Auto-iQ.

#### PULSER

Offre un meilleur contrôle des impulsions et des mélanges. Fonctionne uniquement lorsque le bouton PULSE (pulser) est enfoncé. Utilisez des pressions courtes pour faire de courtes impulsions et des pressions longues pour faire de longues impulsions.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

**IMPORTANT :** Lisez attentivement tous les avertissements publiés au début du présent Guide de l'utilisateur avant de poursuivre.

**⚠ AVERTISSEMENT :** Le jeu de lames étagées **N'est PAS verrouillé en place dans le pichet. Manipulez le jeu de lames étagées en saisissant le haut de l'arbre pour éviter tout risque de lacération.**

- 1 Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil. Faites preuve de prudence lors du déballage du jeu de lames, car ces dernières sont amovibles et tranchantes.
- 2 Lavez le contenant, le couvercle et le jeu de lames dans de l'eau chaude savonneuse avec une brosse munie d'une poignée afin d'éviter tout contact direct avec les lames. Manipulez le jeu de lames avec précaution, car les lames sont tranchantes.
- 3 Rincez soigneusement toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air.
- 4 Essuyez le panneau de commande avec un chiffon doux. Laissez-le sécher complètement avant d'utiliser l'appareil.

**REMARQUE :** Tous les accessoires sont exempts de BPA. Les accessoires vont au lave-vaisselle, dans le panier supérieur, et **NE** doivent **PAS** être nettoyés avec un cycle de séchage à la chaleur. Assurez-vous que le jeu de lames et le couvercle sont retirés du contenant avant de les mettre au lave-vaisselle. Faites preuve de prudence lorsque vous manipulez le jeu de lames pour éviter tout risque de lacération.

## UTILISATION DU PICHET TOTAL CRUSHING®

### IMPORTANT :

- Lisez attentivement tous les avertissements publiés au début du présent Guide de l'utilisateur avant de poursuivre.
- Par mesure de sécurité, si le pichet et le couvercle ne sont pas correctement installés, le moteur sera désactivé. Dans un tel cas, répétez l'étape 5 sur la page suivante. Lorsque le pichet et le couvercle sont correctement installés, les boutons de programme s'allument, indiquant que l'appareil est prêt à être utilisé.

**⚠ AVERTISSEMENT :** Le jeu de lames étagées est amovible, tranchant et **N'est PAS verrouillé en place. Si vous utilisez le bec verseur, assurez-vous que le couvercle est bien fixé en place sur le pichet du mélangeur. Si vous versez votre préparation sans le couvercle, retirez d'abord le jeu de lames étagées avec précaution, en le saisissant par l'arbre. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de lacération.**

### REMARQUE :

- Si l'appareil est branché et sous tension, mais que le pichet n'est pas installé, les voyants du panneau de commande clignotent.
- **N'**ajoutez **PAS** d'ingrédients avant d'avoir installé le jeu de lames étagées.
- Si le jeu de lames étagées n'est pas bien installé, vous ne pourrez pas installer ni verrouiller le couvercle.
- La poignée du couvercle du pichet ne se replie pas tant que le couvercle n'est pas fixé au pichet.
- **NE** mélangez **PAS** et **NE** broyez **PAS** d'ingrédients secs.

- 1 Branchez le bloc moteur et déposez-le sur une surface plane propre et sèche, par exemple un comptoir ou une table.
- 2 Abaissez le pichet sur la base du moteur. La poignée doit être légèrement alignée vers la droite et le pichet doit être orienté de manière à ce que les symboles de **VERROUILLAGE** soient visibles sur la base du moteur. Faites tourner le pichet dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se fixe en place.

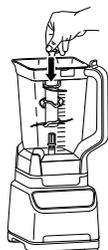


## UTILISATION DU PICHET TOTAL CRUSHING® (SUITE)

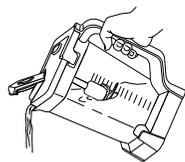
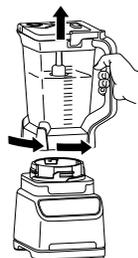
- 3 Avec précaution, saisissez le jeu de lames étagées par le haut de l'arbre, placez-le sur l'engrenage d'entraînement à l'intérieur du pichet. Notez que le jeu de lames s'ajuste librement à l'engrenage d'entraînement.
- 4 Ajoutez les ingrédients au pichet. **N'ajoutez PAS** d'ingrédients au-delà de la ligne **MAX LIQUID** (liquide maximal) du pichet.



- 5 Placez le couvercle sur le pichet. Appuyez sur sa poignée jusqu'à ce qu'il se fixe en place. Une fois le couvercle verrouillé, appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Les programmes disponibles s'allumeront et l'appareil sera prêt à être utilisé.

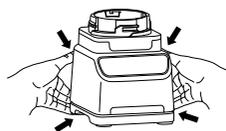
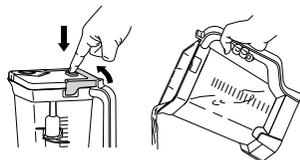


- 6a Si vous utilisez un programme Auto-IQ®, sélectionnez le programme qui convient le mieux au résultat souhaité. La fonction prédéfinie s'arrête automatiquement à la fin du programme. Pour arrêter l'appareil à tout moment, appuyez de nouveau sur le programme actuellement actif.
- 6b Si vous utilisez un programme manuel, sélectionnez la vitesse désirée. Lorsque les ingrédients ont atteint la consistance souhaitée, appuyez à nouveau sur le bouton actif ou attendez que l'appareil s'arrête complètement après 60 secondes.



- 7 Pour retirer le pichet de la base du moteur, tournez-le dans le sens antihoraire, puis soulevez-le.
- 8a Pour verser les mélanges plus fins, assurez-vous que le couvercle soit verrouillé, puis ouvrez le couvercle du bec verseur.

- 8b Pour les mélanges plus épais qui ne peuvent pas être versés par le bec verseur, retirez le couvercle et le jeu de lames étagées avant de le verser. Pour retirer le couvercle, appuyez sur le bouton de **DÉVERROUILLAGE** et soulevez la poignée. Pour retirer le jeu de lames, saisissez-le avec précaution par le haut de l'arbre et tirez-le vers le haut. Le pichet peut alors être vidé.



- 9 Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton d'alimentation. Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé. Consultez la section Entretien pour obtenir des directives sur le nettoyage et le rangement.

## SOINS ET ENTRETIEN

### NETTOYAGE

Détachez toutes les pièces. Lavez le récipient à l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux.

#### Lavage à la main

Lavez le jeu de lames dans de l'eau chaude savonneuse avec une brosse munie d'une poignée afin d'éviter tout contact direct avec les lames. Manipulez le jeu de lames avec précaution, car les lames sont amovibles et tranchantes. Rincez-les soigneusement et laissez-les sécher à l'air.

#### Lave-vaisselle

Toutes les pièces, à l'exception de la base du moteur, vont au lave-vaisselle dans le panier supérieur et **NE** doivent **PAS** être nettoyées avec un cycle de séchage à chaud. Assurez-vous que le jeu de lames est retiré du contenant avant de le mettre au lave-vaisselle. Manipulez le jeu de lames avec précaution.

#### Base du moteur

Éteignez l'appareil et débranchez la base du moteur avant de le nettoyer. Essayez la base du moteur avec un linge propre et humide. **N'utilisez PAS** de chiffons, de tampons ou de brosses abrasifs pour nettoyer la base.

### RANGEMENT

Enroulez le cordon d'alimentation autour des guides situés à l'arrière de la base du moteur. Rangez l'appareil à la verticale et rangez le jeu de lames à l'intérieur, ou fixez-le au pichet avec son couvercle verrouillé en place.

**N'empilez PAS** d'articles sur les contenants. Rangez tous les accessoires restants avec l'appareil ou dans une armoire où ils ne risquent pas d'être endommagés ou de présenter un danger.

### RÉINITIALISATION DU MOTEUR

Cet appareil est doté d'un système de sécurité exclusif qui protège le moteur et le système d'entraînement en cas de surcharge accidentelle du moteur. Si l'appareil est surchargé, le moteur se désactivera temporairement. Dans une telle éventualité, suivez la procédure de réinitialisation ci-dessous.

- 1 Débranchez l'appareil de la prise de courant.
- 2 Laissez l'appareil refroidir pendant environ 15 minutes.
- 3 Retirez le couvercle et le jeu de lames du contenant. Videz le contenant et assurez-vous qu'aucun aliment n'est coincé entre les lames.

**IMPORTANT :** Assurez-vous que les capacités maximales ne sont pas dépassées. Il s'agit de la cause la plus fréquente de surcharge de l'appareil.

Si votre appareil a besoin d'être réparé, veuillez communiquer avec le service à la clientèle au 1 855 520-7816. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne au [ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee](https://ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee) et avoir le produit sous la main lorsque vous appelez.

## COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, visitez le site [ninjakitchen.ca/fr/page/parts-and-accessories](https://ninjakitchen.ca/fr/page/parts-and-accessories).

## ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Veuillez visiter le site [ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee](https://ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee) pour enregistrer votre nouveau produit Ninja® au plus tard dix (10) jours après son achat. Le nom du magasin, la date d'achat, le numéro de modèle ainsi que votre nom et votre adresse vous seront demandés.

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

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

## Les voyants à DEL sur le panneau de commande clignotent.

- Si l'appareil est branché et allumé, mais qu'aucun récipient n'est installé, les voyants à DEL sur le panneau de commande clignoteront. Installez un récipient et les boutons de programme disponibles s'allumeront, indiquant que l'appareil est prêt à être utilisé.

## L'appareil ne mélange pas bien; les ingrédients se coincent.

- Utiliser un programme Auto-IQ® est la façon la plus simple d'obtenir d'excellents résultats. Les impulsions et les pauses permettent aux ingrédients de se déposer vers le jeu de lames. Si les ingrédients ont l'habitude de se coincer, l'ajout de liquide peut aider.

## L'appareil bouge sur le comptoir pendant son utilisation.

- Assurez-vous que la surface et les pieds de l'appareil sont propres et secs.

## L'appareil ne transforme pas la glace solide en neige.

- N'utilisez PAS de glace qui est restée longtemps à l'air libre ou qui a commencé à fondre. Utilisez des glaçons fraîchement sortis du congélateur.
- Commencez par faire quelques impulsions, puis passez à un cycle de mélange continu.

## La poignée du couvercle du pichet ne se replie pas.

- Si le couvercle n'est pas fixé au pichet, la poignée ne se rabattra pas. Pour le rangement, placez le couvercle sur le pichet et appuyez sur la poignée jusqu'à ce qu'elle se fixe en place.

## Il est difficile de retirer l'appareil du comptoir pour le ranger.

- Placez vos mains sous les deux côtés de la base du moteur et tirez doucement l'appareil vers vous.

## La base du moteur n'adhère pas au comptoir ou à la table.

- Assurez-vous que la surface et les pieds à ventouse sont propres. Les ventouses adhèrent uniquement aux surfaces lisses.
- Elles n'adhéreront pas à certaines surfaces comme le bois, les carreaux et les finis non polis.
- N'utilisez PAS d'utiliser l'appareil lorsque la base du moteur est coincée sur une surface qui n'est pas solidement fixée (planche à découper, plateau, plaques, etc.).

## GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

La garantie limitée d'un (1) an s'applique aux achats effectués auprès des détaillants autorisés de **SharkNinja Operating LLC**. La garantie s'applique uniquement au premier propriétaire et au produit original et n'est pas transférable.

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

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

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

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

1. L'usure normale des pièces (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 [ninjakitchen.ca/fr/page/parts-and-accessories](https://ninjakitchen.ca/fr/page/parts-and-accessories).
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 [support.ninjakitchen.ca/hc/fr-ca](https://support.ninjakitchen.ca/hc/fr-ca) 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 **1 855 520-7816** 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. Afin que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne à [ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee](https://ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee) et ayez le produit à portée de main lorsque vous appelez.

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 20,95 \$ (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 **1 855 520-7816** 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. Nous vous demandons également d'enregistrer votre produit en ligne à [ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee](https://ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee) et d'avoir le produit à portée de main lorsque vous appelez, afin que nous puissions mieux vous aider.

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

Cette garantie vous accorde des droits légaux spécifiques 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.



## REGISTER YOUR PURCHASE

## ENREGISTREZ VOTRE ACHAT



ninjakitchen.ca/register/guarantee  
ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee



Scan QR code using mobile device  
Lisez le code QR à l'aide de votre appareil mobile

## RECORD THIS INFORMATION CONSIGNEZ LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSOUS

Model Number:  
Numéro de modèle : \_\_\_\_\_

Serial Number:  
Numéro de série : \_\_\_\_\_

Date of Purchase:  
(Keep receipt)  
Date d'achat : \_\_\_\_\_  
(conservez le reçu)

Store of Purchase:  
Magasin où l'appareil a été acheté : \_\_\_\_\_

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 120V-, 60Hz  
Puissance : 1 200 watts

**SharkNinja Operating LLC**  
**US: Needham, MA 02494**  
**CAN: Ville St-Laurent, QC H4S 1A7**  
**1 855 520-7816**  
**ninjakitchen.ca**

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

**SharkNinja Operating LLC**  
**É.-U. : Needham, MA 02494**  
**CAN : Ville Saint-Laurent (Québec) H4S 1A7**  
**1 855 520-7816**  
**ninjakitchen.ca**

Les illustrations peuvent différer du produit réel. Nous nous efforçons constamment d'améliorer nos produits, par conséquent, les spécifications contenues dans le présent document sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

AUTO-IQ, NINJA et TOTAL CRUSHING sont des marques de commerce déposées de SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC

BR201CCO\_IB\_E\_F\_MP\_MV5



@ninjakitchencanada