

NINJACHEF™

CT800C

Series • Série

INSTRUCTIONS



 ninjakitchen.com

 1-877-646-5288

THANK YOU

for purchasing the Ninja Chef™ Blender



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

REGISTER YOUR PURCHASE

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

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase (Keep receipt): _____

Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V, 60Hz

Watts: 1500W

PLEASE READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

These instructions are designed to help you get a complete understanding of your new Ninja Chef Blender.

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

CONTENTS

Important Safety Instructions	3
Getting to Know Your Ninja Chef™ Blender	7
Features	9
Before First Use	10
Using Your 72 oz. Pitcher	11
Using Your Single-Serve Cups	15
Care & Maintenance	19
Cleaning	19
Storing	19
Resetting the Motor Thermostat	19
Ordering Replacement Parts	19
Troubleshooting Guide	20
Warranty	22

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.

- 1** Read all instructions prior to using the appliance and its accessories.
- 2** Carefully observe and practice all warnings and instructions. This unit contains electrical connections and moving parts that potentially present risk to the user.
- 3** **ALWAYS** handle the 72 oz. Pitcher with care when cleaning. Contact with the blade assembly will result in a risk of laceration.
- 4** Take your time and exercise care during unpacking and appliance setup. This appliance contains sharp blades that can cause injury if mishandled.
- 5** Take inventory of all contents to ensure you have all parts needed to properly and safely operate your appliance.
- 6** **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.
- 7** Unplug the appliance from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug by the body and pull from the outlet. **NEVER** unplug by grasping and pulling the flexible cord.
- 8** To protect against electric shock, **DO NOT** unplug from electrical outlet while unit is running. Turn the unit off first before unplugging.
- 9** Before first use, wash all parts that may contact food. Follow washing instructions covered in this instruction manual.
- 10** To protect against the risk of electric shock, **DO NOT** submerge the appliance or allow the power cord to contact any form of liquid.
- 11** **DO NOT** use this appliance outdoors. It is designed for indoor household use only.
- 12** This appliance has a polarized plug (one prong is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. **DO NOT** modify the plug in any way.

-
- 13 DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. This appliance has important information on the plug prong. The entire cord set is **NOT** suitable for replacement. If damaged, please contact SharkNinja LLC for service.
- 14 DO NOT** use extension cords with this appliance.
- 15 DO NOT** allow young children to operate this appliance or use as a toy. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- 16** This appliance is not intended to be used by people (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 17** Before each use, inspect blade assemblies for damage. If a blade is bent or damage is suspected, contact SharkNinja to arrange for replacement.
- 18 DO NOT** attempt to sharpen blades.
- 19 DO NOT** allow the cord to hang over the edge of tables or counters or to contact hot surfaces, including stoves and other heating appliances.
- 20 ALWAYS** use the appliance on a dry and level surface.
- 21** Keep hands, hair, and clothing out of the pitcher and Single-Serve Cups when loading and operating.
- 22 ONLY** use attachments and accessories that are provided with the product or are recommended by SharkNinja. Use of attachments not recommended or sold by SharkNinja may cause fire, electric shock, or injury.

CONTINUED ON PAGE 5

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.

- 23** During operation and handling of the appliance, avoid contact with moving parts.
- 24 DO NOT** operate the appliance with an empty pitcher or cup.
- 25** While blending liquids or ingredients that are frozen, cold, or room temperature, **DO NOT** fill pitcher past the MAX LIQUID line.
- 26 DO NOT** microwave any pitcher or accessories provided with the appliance.
- 27** Before operation, ensure all utensils are removed from pitcher and cup. Failure to remove utensils can cause vessel to shatter and potentially result in personal injury and property damage.
- 28 ALWAYS** operate blender with lid and lid cap firmly in place. The lid cap should be removed only when adding ingredients and when using the tamper. **NEVER** remove the lid cap while blending hot liquids.
- 29** Keep hands and utensils out of pitcher and cup while blending to reduce the risk of severe injury or damage to the blender. While the blender is running, the **ONLY** utensil that may be used is the included tamper. When the blender is **NOT** running, then a scraper may be used.
- 30 DO NOT** blend hot ingredients or liquids in the blender cup. Doing so may cause excessive pressure buildup, resulting in the risk of the user being burned. Only the pitcher can be used to blend hot ingredients.
- 31** To avoid risk of scalding from spray or escaping steam, **DO NOT** blend hot or warm liquids or ingredients beyond the MAX HOT LIQUID fill line. Liquids or ingredients above the MAX HOT LIQUID fill line need to be at room temperature or colder for processing. **ALWAYS** blend hot ingredients or liquids using the Soup mode.
- 32** To avoid the risk of scalding, **NEVER** operate the appliance without pitcher lid and lid cap in place while blending hot liquids. **DO NOT** use the tamper while blending hot liquids. Keep hands and exposed skin away from lid cap while blending hot ingredients to prevent possible burns from escaping steam. Failure to keep the lid cap in place while blending hot liquids may result in risk of scalding.
- 33** Handle the pitcher with care when blending hot ingredients, as the lid, lid cap, and sides of pitcher may become hot to touch. When moving the pitcher, use the handle to carry. If needed, hold bottom of pitcher to stabilize.

- 34** If at any time the blender cup becomes warm to the touch, or steams or vents while blending, immediately stop blending ingredients and turn off the unit.
- 35 DO NOT** perform grinding operations with the blender cups and Pro Extractor Blades® Assembly.
- 36** Remove the Pro Extractor Blades Assembly from the blender cup upon completion of blending. **DO NOT** store ingredients before or after blending them in the cup with the blade assembly attached. Some foods may contain active ingredients or release gases that will expand if left in a sealed container, resulting in excessive pressure buildup that can pose a risk of injury. For ingredient storage in the cup, use only Spout Lid to cover.
- 37 NEVER** place a blade assembly on the motor base without it first being attached to its corresponding container and lid.
- 38** Flashing light indicates ready to operate. Avoid any contact with blades or moveable parts.
- 39 DO NOT** attempt to defeat the interlock mechanism. Ensure the pitcher and lid are properly installed before operation.
- 40 DO NOT** expose the pitcher, cup, blade assemblies, and accessories to extreme temperature changes. They may experience damage.
- 41 NEVER** leave the appliance unattended while in use.
- 42** If you find unmixed ingredients sticking to the sides of the pitcher, use the included tamper, with the lid locked on the pitcher, to dislodge ingredients when unit is operating. If not using the tamper, 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.
- 43 DO NOT** attempt to remove the pitcher, pitcher lid, or cup from the motor base while the blade assembly is still spinning. Allow the appliance to come to a complete stop before removing pitcher, pitcher lid, or cup.
- 44** If the appliance overheats, a thermal switch will activate, temporarily disabling the motor, and the control panel will not function when modes are pressed. To reset, unplug the appliance and allow it to cool for approximately 15 minutes before using again.
- 45** The maximum wattage rating for this appliance is based on the configuration of the Bottom Blades and pitcher. Other configurations may draw less power or current.
- 46 DO NOT** spray the motor base or screen with water or other liquids.
- 47** Turn off the appliance and unplug the motor base before cleaning.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GETTING TO KNOW YOUR NINJA CHEF™ BLENDER

WELCOME!

Congratulations on your purchase. Use this instruction manual to learn about the great features of your Ninja Chef blender. 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.

Visit ninjaaccessories.com to purchase our Single-Serve Cup Kit or the Double-Walled To-Go Tumbler with Spout Lid, so you can blend drinks and take them on the go.

If you have any questions, concerns, or feedback, we would love to hear from you. Give us a call at 1-877-646-5288 or visit ninjakitchen.com

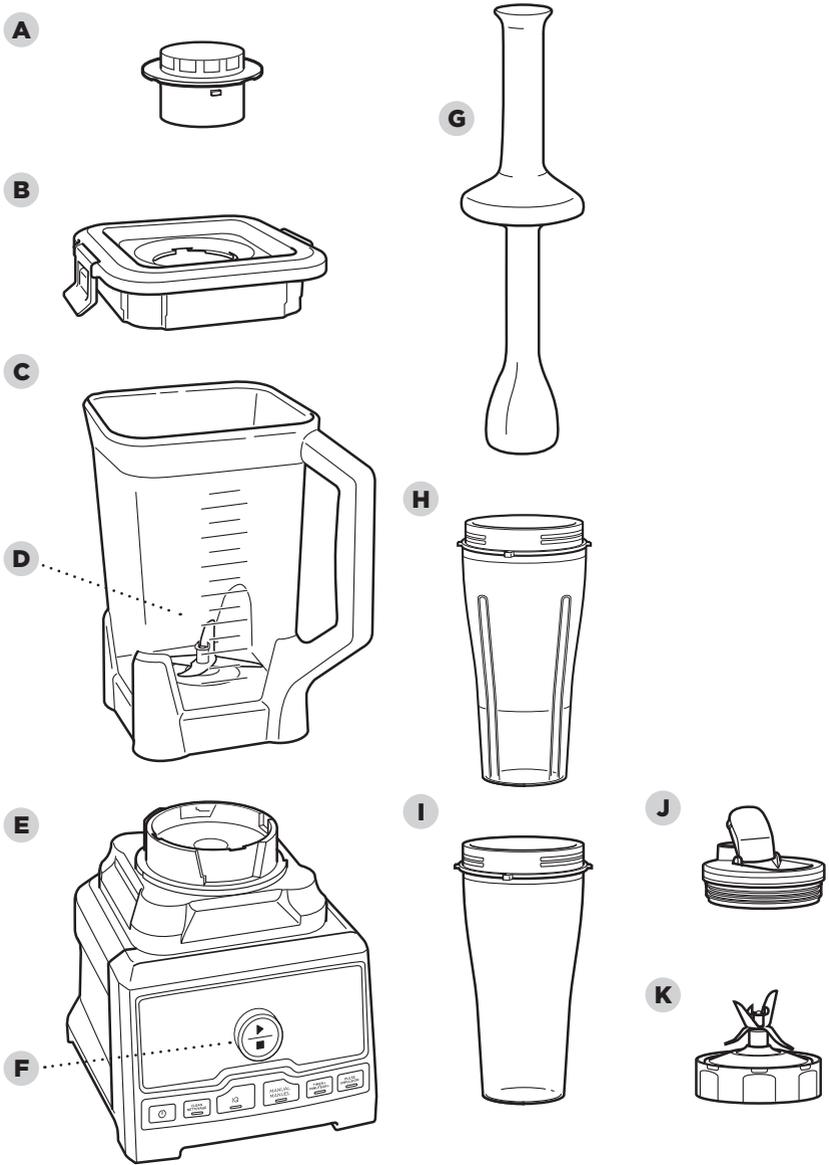
*64 oz. max liquid capacity

MAIN UNIT

- A** Lid Cap
- B** Pitcher Lid
- C** 72 oz. Pitcher*
- D** Bottom Blades
- E** Motor Base
- F** Activation Dial
- G** Tamper

AVAILABLE ACCESSORIES

- H** 24 oz. Double-Walled To-Go Tumbler
- I** 24 oz. Single-Serve Cup
- J** Spout Lid
- K** Pro Extractor Blades® Assembly

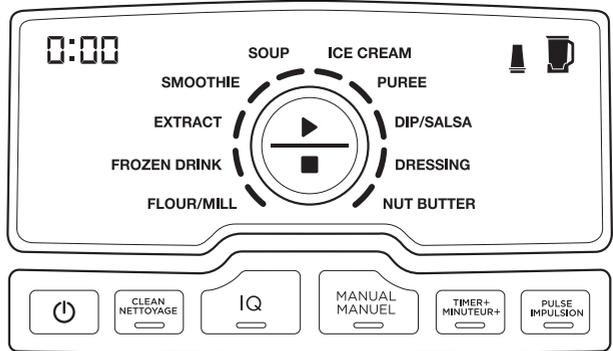


FEATURES

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

DID YOU KNOW?

- All containers and lids are BPA free.
- All blades, containers, and lids are dishwasher safe.



MODES:

CLEAN

To run the self-cleaning program, first add warm water to the CLEAN line and a couple drops of dishwashing soap to the pitcher. Select CLEAN mode, then press ►|■ to begin. The unit will shut down when the cleaning cycle is complete. Once complete, thoroughly rinse and air-dry the pitcher.

iQ

These 10 pre-set programs combine a unique set of pulsing, pausing, and blending patterns to take the guesswork out of making meals and drinks. The speed changes and pauses are designed to provide consistent, delicious results every time at the touch of a button.

MANUAL

The activation dial gives you total control over blending speed. By turning the dial while in MANUAL mode, you can vary blending speed from 1 (slowest) to 10 (highest).

TIMER+

Use TIMER+ mode to set a countdown timer. Select TIMER+ and add blend time in 10-second intervals by repeatedly pressing the TIMER+ button. Set the speed by turning the dial to the desired setting. Press ►|■ to activate the unit. Blending will stop automatically when countdown is complete.

PULSE

Select PULSE and turn the dial to the desired speed. Press the ►|■ button in short bursts to pulse. The unit will blend only while the button is pressed.

AUTO-iQ PROGRAMS:

FLOUR/MILL, FROZEN DRINK, EXTRACT, SMOOTHIE, SOUP*, ICE CREAM, PUREE, DIP/SALSAS, DRESSING, NUT BUTTER.

*Blend soup in the pitcher from hot ingredients.

BEFORE FIRST USE

- 1** Remove all packaging materials from the unit. Exercise caution when handling the pitcher, as bottom blade assembly is sharp.
- 2** If included with your model, handle the Pro Extractor Blades® Assembly by grasping around the perimeter of the blade assembly base.
- 3** Wash containers, lids, blade assemblies, and tamper in warm, soapy water using a dishwashing utensil with a handle to avoid direct contact with the blades. The pitcher and the Single-Serve Cup can be cleaned automatically by running the self-cleaning cycle (see instructions on page 19). Exercise care when cleaning the blade assemblies, as the blades are sharp.
- 4** Thoroughly rinse and air-dry all parts.
- 5** All attachments are dishwasher safe. It is recommended that the lids and tamper be placed on the top rack of the dishwasher.
- 6** Wipe the motor base with a clean, damp cloth.

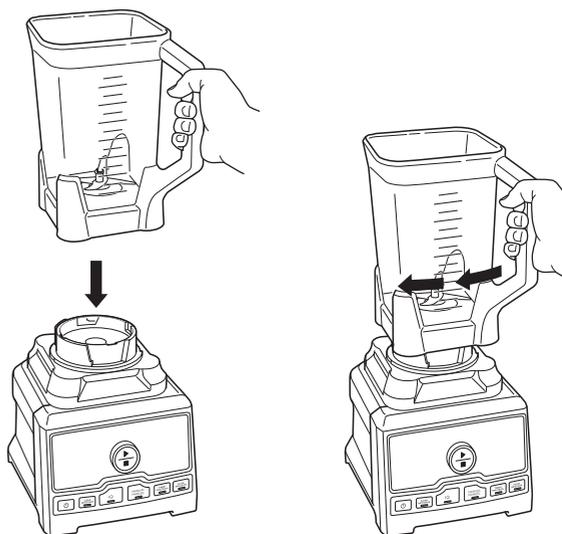
USING YOUR 72 OZ. PITCHER

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

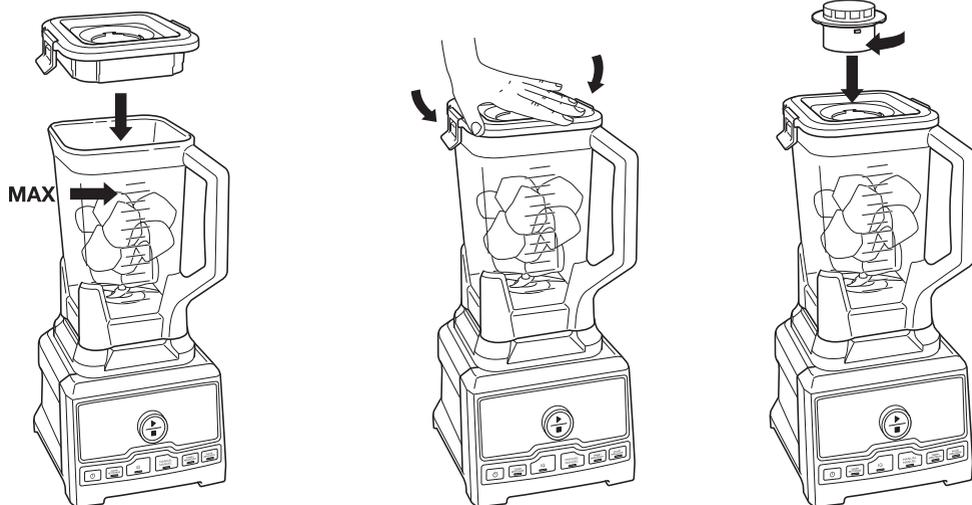
IMPORTANT: Hot ingredients are meant only for blending in the pitcher, **NOT** in the cup.

💡 **TIP:** To learn more about the unit's programs, refer to page 9.

💡 **TIP:** Use the lid cap to easily add oil to emulsify dressings. Add desired measurement of oil to the cap, then pour into the pitcher through the hole in the lid. Replace cap when finished.



- 1** Plug in motor base and place on a clean, dry, level surface such as a countertop or table. Press downward on the motor base to adhere the suction cups to the work surface. Ensure the motor base is connected to power.
- 2** Lower the pitcher onto the motor base. The pitcher can be installed in two different orientations. The handle can be aligned on either the right side or the front of the motor base. The pitcher should be oriented so the LOCK symbols are visible on the motor base. Then rotate the pitcher clockwise until it clicks into place.



3 Add ingredients to the pitcher, making sure not to exceed the MAX LIQUID line on the side of the pitcher. When blending any room temperature, cold, or freezing ingredients, such as beverages or smoothies, **DO NOT** exceed the MAX LIQUID line on the side of the pitcher. When blending hot ingredients, such as soups and sauces, **NEVER** exceed the MAX HOT LIQUID line.

4 Place lid onto pitcher, then press down firmly, making sure that both side clips on lid fully snap onto lip of pitcher. Insert the lid cap into the lid and turn clockwise to lock. When the unit is connected to power and the pitcher is correctly locked onto the motor base, the unit is ready to be powered on.

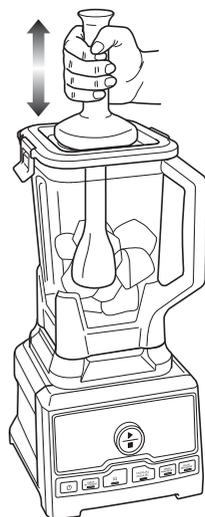
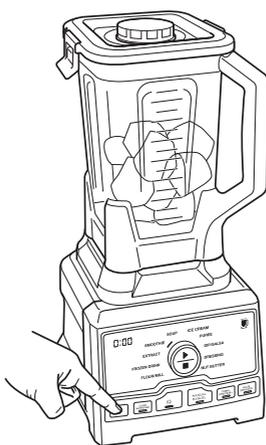
USING YOUR 72 OZ. PITCHER - CONT.

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

★ **IMPORTANT:** As a safety feature, if the pitcher is not properly installed, a flashing “JAR” message will appear on the control panel. If this happens, repeat step 2 on page 11. When the pitcher is properly installed, the power light will flash and the mode light will illuminate steadily, indicating the unit is ready for use.

💡 **TIP:** If unmixed ingredients are sticking to the pitcher, remove lid cap and insert tamper through the hole in the lid. Use tamper to push ingredients closer to the blades. When used correctly, the tamper will not contact the blades. Remove tamper when finished and replace the lid cap.

NOTE: Press the power button ϕ to turn the unit on. The button will flash when vessel is assembled and ready to use. Press the power button ϕ to turn the unit off when finished.



5 AUTO-iQ™ MODE

To begin, press the ϕ button. The unit will automatically default to Auto-iQ mode and the power button will flash, indicating the unit is ready to operate. To use an Auto-iQ program, turn the dial to your desired program and press \blacktriangleright \blacksquare to begin. The Auto-iQ program will automatically stop when complete.

6 MANUAL MODE

To switch to Manual mode, select MANUAL. To choose a blending speed, turn the dial to the desired speed. As you turn the dial, the control panel will display the speed level in the upper left corner. Press \blacktriangleright \blacksquare to begin. During blending, turn the dial clockwise to increase speed and counterclockwise to decrease speed.

If desired, or if ingredients are not blending properly, use the tamper to help push ingredients towards the blades. When ingredients have reached the desired consistency, press the \blacktriangleright \blacksquare button on the dial. Be sure to wait for the unit to come to a complete stop before removing the pitcher from the base or the lid from the pitcher.



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

- 8** To remove the lid, pull up one of the side tabs, then lift off the lid. The pitcher can then be emptied.

If hot ingredients were blended, place the pitcher on a flat surface, carefully hold the pitcher handle, and remove the lid. Exercise caution when pouring ingredients to prevent possible burns.

For units that include the Double-Walled To-Go Tumbler, pour your finished blended drink into the cup and twist the Spout Lid onto the cup to take your drink on the go.

- 9** When finished, unplug the unit and release the motor base from the work surface. To release the motor base, place your hands underneath it and gently pull it toward you. Refer to page 19 for storing instructions.

USING YOUR SINGLE-SERVE CUPS

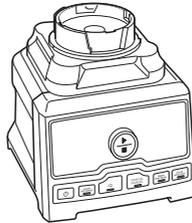
★ **IMPORTANT:** Review all warnings on pages 3–6 before proceeding.

★ **WARNING: DO NOT** blend hot ingredients in the cup. Doing so may cause excessive pressure buildup, resulting in the risk of the user being burned. Hot blending is meant for the pitcher only.

.....

NOTE: The Single-Serve Cup may not be included with your blender model. Please view the top flap of the box to see which accessories are included with your unit.

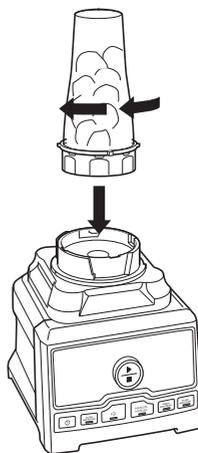
To purchase additional accessories, visit ninjaaccessories.com.



- 1** Place the unplugged motor base on a clean, dry, and level surface such as a countertop or table. Press downward on the motor base to adhere the suction cups to the work surface. Ensure the motor base is connected to power.
- 2** Add ingredients to the Single-Serve Cup. **DO NOT** add ingredients past the **MAX LIQUID** line on the cup.



3 Place Pro Extractor Blades® Assembly on top of cup and rotate clockwise until sealed tightly.



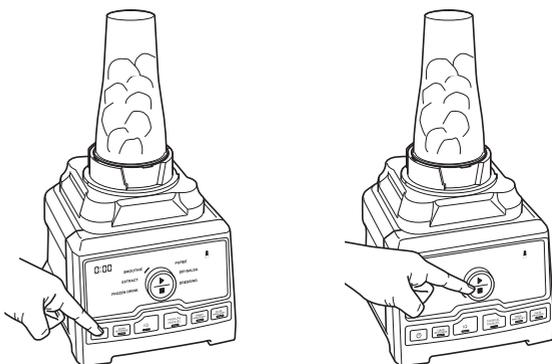
4 Turn the Single-Serve Cup upside down and install onto the motor base. Align the tabs on the cup with the slots on the base, then rotate cup clockwise until it clicks into place.

USING YOUR SINGLE-SERVE CUPS - CONT.

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

★ **IMPORTANT:** As a safety feature, the timer will flash “JAR” and the motor will be disabled if the cup is not properly installed. If this happens, repeat step 4 on page 16. When the cup is properly installed, the power light will flash and the mode light will illuminate steadily, indicating the unit is ready for use.

NOTE: Press the power button ϕ to turn the unit on. The button will flash when vessel is assembled and ready to use. Press the power button ϕ to turn the unit off when finished.



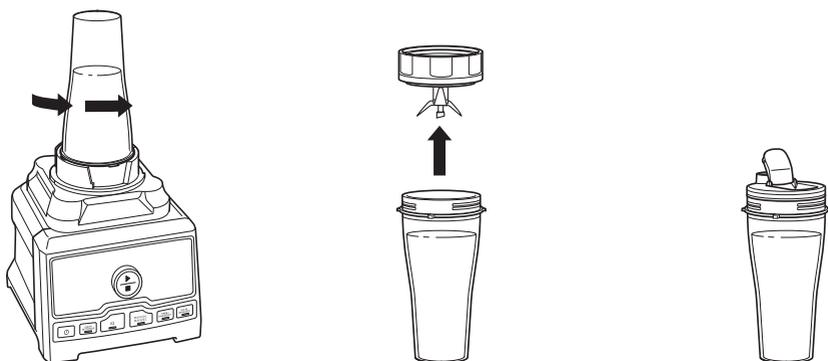
5 AUTO-iQ™ MODE

To begin, press the ϕ button. The unit will automatically default to Auto-iQ mode and the power button will flash, indicating the unit is ready to operate. To use an Auto-iQ program, turn the dial to your desired program and press \blacktriangleright \blacksquare to begin. The Auto-iQ program will automatically stop when complete.

6 MANUAL MODE

To switch to Manual mode, select MANUAL. To choose a blending speed, turn the dial to the desired speed. As you turn the dial, the control panel will display the speed level in the upper left corner. Press \blacktriangleright \blacksquare to begin. During blending, turn the dial clockwise to increase speed and counterclockwise to decrease speed.

When ingredients have reached the desired consistency, press the \blacktriangleright \blacksquare button on the dial. Be sure to wait for the unit to come to a complete stop before removing the cup from the base.



- 7** To remove the cup from the motor base, turn the cup counterclockwise and then lift it off the motor base.
- 8** Remove the Pro Extractor Blades® Assembly by twisting it counterclockwise. Exercise care when handling the blade assembly, as the blades are sharp. **DO NOT** store blended contents with the Pro Extractor Blades Assembly attached.
- 9** To enjoy your drink on the go, place the Spout Lid onto the Single-Serve Cup and twist clockwise until firmly sealed. For storage in the cup, use only Spout Lid to cover.
- 10** Unplug the appliance when finished and release the motor base from the work surface. To release the motor base, place your hands underneath it and gently pull it toward you. Refer to page 19 for storing instructions.

CARE & MAINTENANCE

CLEANING

1 Separate all parts.

2 Hand-Washing

Wash containers, blade assemblies, lids, and tamper in warm, soapy water, using a dishwashing utensil with a handle to avoid direct contact with the blades. Exercise care when washing Pro-Extractor Blades® Assembly and pitcher, as the blade assemblies are sharp. Thoroughly rinse and air-dry all parts.

Dishwasher

The tamper and all containers, lids, and blade assemblies are dishwasher safe. It is recommended that the tamper and lids be placed on the top rack of the dishwasher. Exercise care when handling pitcher and Pro Extractor Blades assembly, as the blade assemblies are sharp.

Using Clean Mode

To run the self-cleaning program with the pitcher, first add warm water to the MAX CLEAN line and a couple drops of dishwashing soap to the pitcher. Secure the pitcher lid and lid cap in place. Select CLEAN mode, then press ►|■ to begin. The unit will shut down when the self-cleaning cycle is complete. Make sure to thoroughly rinse and air-dry the pitcher.

When using CLEAN mode for the blender cup, fill the cup halfway with warm water and add one drop of dishwashing soap.

Motor Base

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

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

NEVER directly spray the base or control panel with water or other liquids.

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

STORING

Store the unit upright with the lid on the pitcher.

DO NOT store blended or unblended ingredients in the Single-Serve Cup with the Pro Extractor Blades assembly attached.

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

RESETTING THE MOTOR THERMOSTAT

This unit features a unique safety system that prevents damage to the motor and drive system should you inadvertently overload the unit. If the unit is overloaded, the motor will be temporarily disabled, and the control panel will not function when modes are pressed. 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 pitcher lid. Empty the pitcher and ensure no ingredients are jamming the blade assembly.
- 4** Return the pitcher to the motor base.

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

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

ORDERING REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and attachments, please visit ninjaaccessories.com or contact Customer Service at 1-877-646-5288.

TROUBLESHOOTING GUIDE

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

Motor does not start or blade assembly does not rotate.

- Make sure the pitcher or blender cup is securely placed on motor base. If “JAR” message appears on control panel, the pitcher or cup is not installed correctly.
- The unit is turned off. Press the power button (⏻) to turn on.
- Check that the plug is securely inserted into the electrical outlet.
- Check the fuse or circuit breaker.
- The unit may have overloaded or overheated. The unit will stop and the control panel will not function when modes are pressed. Unplug and wait approximately 15 minutes before using again.

Food is chopped too fine or is too watery.

- The food has been over-processed. Use PULSE mode for controlled processing.

Food collects on lid or on the sides of the pitcher.

- The mixture is too thick. Add more liquid or use the tamper to help push the ingredients toward the blades.

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.
- For best results, use the tamper to push the ice down toward the blades.

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 appliance when the motor base is stuck to a surface that is not secure (cutting board, platter, plates, etc.)

You get a blinking “JAR” message.

- The container is not installed properly. For your safety, the unit will only be able to be turned on when it is properly assembled. Please refer to the assembly pages of this instruction manual for assistance.

Why can't I run the CLEAN program twice?

- CLEAN mode is intended to be used as a single cycle. The unit will lock the user out from running back-to-back CLEAN mode cycles. If container is not completely clean after the CLEAN cycle is complete, please follow hand-washing or dishwasher instructions above.

Shark | NINJA ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

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

SharkNinja warrants that the unit shall be free from defects in material and workmanship for a period of 1 year from the date of purchase when it is used under normal household conditions and maintained according to the requirements outlined in this instruction manual, subject to the following conditions and exclusions.

What is covered by my warranty?

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

What is not covered by my warranty?

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

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

Problems with your unit/How to get service:

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

How to initiate a warranty claim:

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

For Customer Service hours, visit ninjakitchen.com.

Replacement parts are available for purchase at ninjaaccessories.com. For more information about which parts are classified as wearable or non-wearable, please visit ninjakitchen.com/warranty.

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

Some states do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.

MERCI

d'avoir acheté ce mélangeur Ninja Chef^{MC}



CONSEIL : Le numéro de modèle et le numéro de série apparaissent sur l'étiquette de code QR à l'arrière de l'appareil, derrière le bloc moteur.

ENREGISTREZ VOTRE ACHAT



registeryourninja.com



1 877 646-5288



Numérisez le code QR avec votre appareil mobile.

INDIQUEZ LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSOUS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat (conservez le reçu) : _____

Magasin où l'appareil a été acheté : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension électrique : 120 V, 60 Hz

Watts : 1500 W

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

Ces instructions ont été conçues pour vous aider à bien comprendre le fonctionnement de votre nouveau mélangeur Ninja Chef.

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

TABLE DES MATIÈRES

Importantes consignes de sécurité	25
Apprendre à connaître votre mélangeur Ninja Chef^{MC}	29
Caractéristiques	31
Avant la première utilisation	32
Comment utiliser le pichet de 72 oz	33
Comment utiliser les gobelets du mélangeur haute vitesse	37
Soins et entretien	41
Nettoyage41
Rangement41
Réinitialisation du thermostat du moteur41
Commande de pièces de rechange41
Guide de dépannage	42
Garantie	46

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de blessure, d'incendie, de décharge électrique 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.

- 1** Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et ses accessoires.
- 2** Respectez 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** Le pichet Precision Edge inclut des lames Precision Edge. Manipulez **TOUJOURS** le pichet avec soin quand vous le nettoyez. Si vous entrez en contact avec le jeu de lames, vous risquez de subir des lacérations.
- 4** Prenez votre temps et faites preuve de prudence pendant le déballage et l'installation de l'appareil. Cet appareil contient des lames tranchantes qui peuvent causer des blessures en cas de mauvaise manipulation.
- 5** 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.
- 6** Soyez **TOUJOURS** prudent lorsque vous manipulez le jeu de lames Pro Extractor^{MD}. 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.
- 7** Débranchez l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou de démonter des pièces ainsi qu'avant le nettoyage. Pour le débrancher, saisissez le corps de la fiche et retirez celle-ci de la prise électrique. **NE LE DÉBRANCHEZ JAMAIS** l'appareil en tirant sur le cordon souple.
- 8** Pour vous protéger contre les décharges électriques, **NE DÉBRANCHEZ PAS** l'appareil de la prise électrique pendant qu'il fonctionne. Éteignez d'abord l'appareil avant de le débrancher.
- 9** Avant la première utilisation, lavez toutes les pièces qui peuvent entrer en contact avec les aliments. Suivez les instructions de lavage fournies dans ce guide d'utilisation.
- 10** Pour éviter le risque de décharge électrique, **NE SUBMERGEZ PAS** l'appareil ou ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec tout type de liquide.
- 11** **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à l'extérieur. Il est conçu pour un usage domestique intérieur uniquement.
- 12** Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche sera insérée dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas entièrement dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'insère toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. **NE MODIFIEZ PAS** la prise d'aucune façon.

- 13 N'UTILISEZ PAS** un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, un appareil qui a subi une défaillance ou un appareil qui a été échappé ou endommagé de quelque façon que ce soit. Des renseignements importants figurent sur les brochures de la fiche de cet appareil. L'ensemble du cordon d'alimentation **NE PEUT** être remplacé. S'il est endommagé, veuillez communiquer avec SharkNinja LLC pour la réparation.
- 14 ON NE DOIT PAS** utiliser de rallonges avec cet appareil.
- 15 NE PERMETTEZ PAS** aux jeunes enfants d'utiliser l'appareil ou de s'en servir comme jouet. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé en présence d'enfants.
- 16** Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles soient supervisées ou aient été instruites concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- 17** Avant chaque utilisation, inspectez les jeux de lames afin de déterminer s'ils sont endommagés. Si une lame est tordue ou que vous soupçonnez des dommages, communiquez avec SharkNinja pour organiser le remplacement.
- 18 NE TENTEZ PAS** d'aiguiser les lames.
- 19 NE LAISSEZ PAS** le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir ou encore entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris les cuisinières et d'autres appareils chauffants.
- 20** Utilisez **TOUJOURS** l'appareil sur une surface plane et sèche.
- 21** Gardez les mains, les cheveux et les vêtements hors du pichet et du gobelet mince du High-Speed Blender lors du remplissage et du fonctionnement.
- 22** Utilisez **SEULEMENT** les accessoires qui sont fournis avec le produit ou qui sont recommandés par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par SharkNinja peut causer des incendies, des décharges électriques ou des blessures.
- SUITE À LA PAGE 27**

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de blessure, d'incendie, de décharge électrique 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.

- 23** Pendant le fonctionnement et la manipulation de l'appareil, évitez tout contact avec des pièces mobiles.
- 24 N'UTILISEZ PAS** l'appareil avec un pichet ou un gobelet vide.
- 25** Lorsque vous mélangez des liquides ou des ingrédients congelés, froids ou à la température ambiante, **NE REMPLISSEZ PAS** le pichet au-delà de la ligne MAX LIQUID (niveau maximal du liquide).
- 26 NE METTEZ PAS** au four micro-ondes les pichets ou les accessoires fournis avec l'appareil.
- 27** Avant l'utilisation, assurez-vous que tous les ustensiles sont enlevés du pichet et du gobelet. Omettre de retirer des ustensiles peut mener au bris du contenant et potentiellement causer des blessures et des dommages matériels.
- 28** Faites **TOUJOURS** fonctionner le mélangeur avec le couvercle et le bouchon bien en place. Le bouchon doit être retiré seulement quand vous ajoutez des ingrédients et quand vous utilisez le pilon. **NE RETIREZ JAMAIS** le bouchon pendant que vous mélangez des liquides chauds.
- 29** Veuillez garder les mains et les ustensiles hors du pichet et du gobelet quand vous mélangez afin de réduire le risque de vous blesser grièvement ou d'endommager le mélangeur. Lorsque le mélangeur est en marche, le **SEUL** ustensile que vous pouvez utiliser est le pilon inclus. Lorsque le mélangeur **N'EST PAS** en marche, vous pouvez utiliser un grattoir.
- 30 NE MÉLANGEZ PAS** des ingrédients ou liquides chauds dans le gobelet du mélangeur. Cela pourrait entraîner une accumulation de pression excessive, ce qui présente un risque de brûlure pour l'utilisateur. Utilisez seulement le pichet pour mélanger les ingrédients chauds.
- 31** Pour que de fines gouttelettes ou la vapeur qui s'échappe ne vous ébouillantent, **NE MÉLANGEZ PAS** des liquides ou des ingrédients chauds ou tièdes au-delà de la ligne de remplissage MAX HOT LIQUID (NIVEAU MAXIMAL DES LIQUIDES CHAUDS). Les liquides ou ingrédients au-delà de la ligne de remplissage MAX HOT LIQUID doivent être à la température ambiante ou moins pour être traités. mélangez **TOUJOURS** les ingrédients ou liquides chauds en mode Soup (soupe).
- 32** Pour éviter de vous ébouillanter, ne faites **JAMAIS** fonctionner l'appareil sans que le couvercle et le bouchon soient en place quand vous mélangez des liquides chauds. **N'UTILISEZ PAS** le pilon quand vous mélangez des liquides chauds. Gardez vos mains et toute peau exposée à distance du bouchon pendant que vous mélangez des ingrédients chauds pour éviter que la vapeur qui s'échappe vous brûle. Si vous ne gardez pas le bouchon en place quand vous mélangez des liquides chauds, vous risquez de vous ébouillanter.
- 33** Manipulez le pichet avec soin quand vous mélangez des ingrédients chauds, le couvercle, le bouchon et les bords du pichet pouvant devenir chauds au toucher. Quand vous déplacez le pichet, utilisez la poignée. Au besoin, tenez le bord inférieur du pichet aux fins de stabilisation.

- 34** Si jamais le pichet du mélangeur devenait tiède au toucher ou laissait échapper de la vapeur ou évacuait pendant que vous mélangiez des ingrédients, arrêtez immédiatement ce que vous faites et éteignez l'appareil.
- 35 N'EFFECTUEZ PAS** de broyage avec les gobelets du mélangeur et le jeu de lames Pro Extractor®.
- 36** Retirez le jeu de lames Pro Extractor du gobelet du mélangeur après avoir mélangé les ingrédients. **N'ENTREPOSEZ PAS** les ingrédients avant ou après les avoir mélangés dans le gobelet fixé au jeu de lames. Certains aliments peuvent contenir des ingrédients actifs ou libérer des gaz qui prendront de l'expansion s'ils sont laissés dans un récipient fermé, entraînant une accumulation excessive de pression qui peut poser un risque de blessure. Utilisez seulement le couvercle à bec verseur pour couvrir les ingrédients à entreposer dans le gobelet.
- 37 NE POSEZ JAMAIS** un jeu de lames sur le bloc moteur sans l'avoir d'abord fixé au contenant et au couvercle correspondants.
- 38** La lumière clignotante indique que l'appareil est prêt à être utilisé. Évitez tout contact avec les lames ou les pièces mobiles.
- 39 NE TENTEZ PAS** de contourner le mécanisme de verrouillage. Assurez-vous que le pichet et le couvercle sont correctement installés avant l'utilisation.
- 40 N'EXPOSEZ PAS** le pichet, le gobelet, le jeu de lames et les accessoires à des changements extrêmes de température. Ils pourraient subir des dommages.
- 41 NE LAISSEZ JAMAIS** l'appareil en marche sans surveillance.
- 42** Si vous découvrez des ingrédients non mélangés qui collent aux parois du pichet, utilisez le pilon inclus, couvercle verrouillé sur le pichet, pour déloger les ingrédients pendant que l'appareil fonctionne. Si vous n'utilisez pas le pilon, mettez l'appareil hors circuit, retirez le couvercle et utilisez une spatule pour déloger les ingrédients. **N'INSÉRER JAMAIS** vos mains dans le pichet, car vous pourriez toucher une des lames et subir une lacération.
- 43 NE TENTEZ PAS** de retirer le pichet, le couvercle ou le gobelet tandis que le moteur et le jeu de lames tournent encore. Laissez l'appareil s'arrêter complètement avant de retirer le pichet, le couvercle ou le gobelet.
- 44** Si l'appareil surchauffe, un thermocontacteur s'active, désactivant temporairement le moteur, et le panneau de commande ne fonctionnera pas lorsque vous appuierez sur les modes. Pour le réinitialiser, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 15 minutes avant de l'utiliser de nouveau.
- 45** La puissance maximale nominale en watts de cet appareil est basée sur la configuration des lames et du pichet Precision Edge. D'autres configurations peuvent tirer moins de puissance ou de courant.
- 46 NE PULVÉRISEZ PAS** d'eau ou de tout autre liquide la base de moteur ou l'écran.
- 47** Arrêtez l'appareil et débranchez le bloc moteur avant le nettoyage.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE MÉLANGEUR NINJA CHEF^{MC}

BIENVENUE!

Félicitations pour votre achat. Utilisez ce guide d'utilisation pour en apprendre davantage sur les fonctionnalités fantastiques de votre mélangeur Ninja Chef. 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.

Visitez le ninjaaccessories.com pour acheter notre jeu de gobelets à portion individuelle ou le gobelet à emporter à double paroi pour pouvoir mélanger des boissons et les emporter avec vous.

Si vous avez des questions, des préoccupations ou des commentaires, nous serions ravis de les entendre. Appelez-nous au 1-877-646-5288 ou visitez le ninjakitchen.com.

* Capacité liquide maximale de 64 oz

UNITÉ PRINCIPALE

- A** Bouchon du couvercle
- B** Couvercle du pichet
- C** Pichet de 72 oz
- D** Lames Precision Edge
- E** Bloc moteur
- F** Bouton d'activation
- G** Pilon

ACCESSOIRES DISPONIBLES

- H** Gobelet à emporter à double paroi de 24 oz
- I** Gobelet à portion individuelle de 24 oz
- J** Couvercle avec bec verseur
- K** Jeu de lames Pro Extractor^{MD}

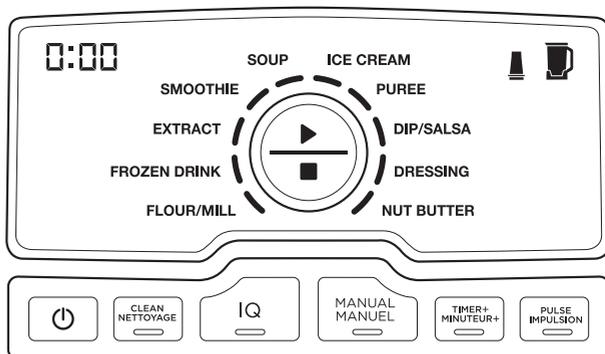


CARACTÉRISTIQUES

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

LE SAVIEZ-VOUS?

- Tous les couvercles et contenants sont sans BPA.
- Les lames, contenants et couvercles vont au lave-vaisselle.



MODES :

NETTOYAGE

Pour exécuter le programme d'autonettoyage, ajoutez d'abord de l'eau tiède jusqu'à la ligne CLEAN (nettoyage), ainsi que quelques gouttes de détergent à vaisselle. Sélectionnez le mode NETTOYAGE, puis appuyez sur ►|■ pour commencer. L'unité s'arrêtera quand le cycle de nettoyage sera terminé. Après quoi, rincez et laissez sécher le pichet complètement.

IQ

Ces dix programmes pré-établis offrent une série unique de pulsations, de pauses et de mélanges qui vous évitent de devoir deviner comment préparer vos repas et boissons. Les changements de vitesse et les pauses visent à donner des résultats uniformes et délicieux à tout coup. Vous n'avez qu'à appuyer sur un bouton.

MANUEL

Le bouton d'activation vous permet de contrôler totalement la vitesse de mélange. En tournant le bouton d'activation pendant que vous êtes en mode MANUEL vous pouvez faire varier la vitesse de mélange entre 1 (la plus lente) et 10 (la plus rapide).

MINUTEUR+

Utilisez le mode MINUTEUR+ pour régler un compte à rebours. Sélectionnez MINUTEUR+ et réglez le temps de mélange; chaque fois que vous appuyez sur le bouton MINUTEUR+, le compte à rebours augmente de 10 secondes. Définissez la vitesse en tournant le bouton à la configuration désirée. Appuyez sur ►|■ pour activer l'unité. Lorsque le chronométrage prendra fin, le mélange s'arrêtera automatiquement.

IMPULSION

Sélectionnez IMPULSION et tournez le bouton d'activation jusqu'à la vitesse désirée. Appuyez sur le bouton ►|■ rapidement pour qu'il y ait des pulsations. L'unité ne mélange que lorsque vous appuyez sur le bouton.

PROGRAMMES AUTO-IQ :

FARINE/MOUDRE, BOISSON CONGELÉE, EXTRAIT, BOISSON FOUETTÉE, SOUPE*, CRÈME GLACÉE, PURÉE, TREMPETTE/SALSA, VINAIGRETTE, BEURRE DE NOIX.

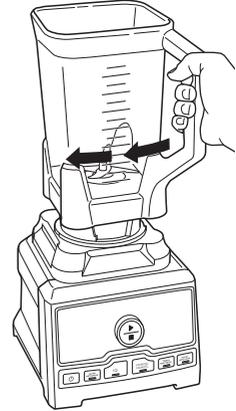
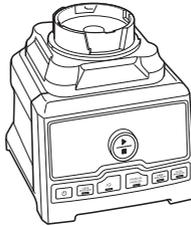
*Mélangez la soupe dans le pichet à partir d'ingrédients chauds.

- 1** Retirez tous les matériaux d'emballage de l'unité. Faites attention quand vous manipulez le pichet. Le jeu de lames est tranchant.
- 2** S'il est inclus avec votre modèle, manipulez le jeu de lames Pro Extractor^{MD} en le tenant par le contour extérieur de la base du jeu de lames.
- 3** Lavez les contenants, les couvercles, les jeux de lames et le pilon dans de l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'une brosse à vaisselle avec une poignée afin d'éviter le contact direct avec les lames. Le pichet et le gobelet à portion individuelle peuvent se nettoyer eux-mêmes dans le cadre du cycle d'autonettoyage (voir les instructions à la page 41). Manipulez le jeu de lames avec précaution quand vous le nettoyez, car les lames sont tranchantes.
- 4** Rincez à fond toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air.
- 5** Tous les accessoires vont au lave-vaisselle. Nous vous recommandons de placer les couvercles et le pilon dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
- 6** Essuyez le bloc moteur avec un chiffon propre et humide.

COMMENT UTILISER LE PICHET DE 72 OZ

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

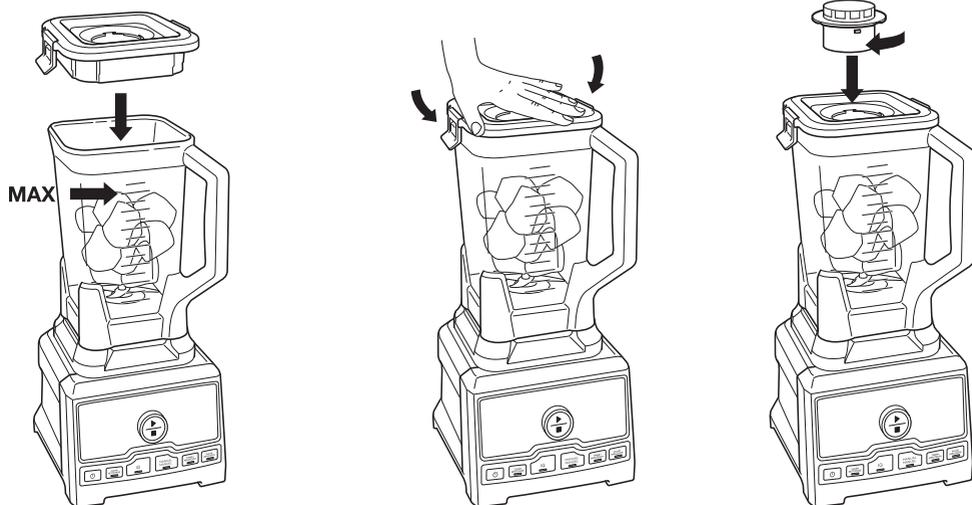
IMPORTANT : Vous devez mélanger les ingrédients chauds dans le pichet et **NON** dans le gobelet.



💡 **CONSEIL :** Pour en savoir davantage sur les programmes de l'appareil, référez-vous à la page 31.

💡 **CONSEIL :** Utilisez le bouchon pour ajouter aisément de l'huile pour émulsionner les vinaigrettes. Ajoutez la quantité d'huile désirée dans le bouchon, puis versez-la dans le pichet par le trou dans le couvercle. Remettez le bouchon en place une fois que vous avez terminé.

- 1** Branchez le bloc moteur et placez-le sur une surface plane, propre et sèche comme un comptoir ou une table. Pressez le bloc moteur vers le bas pour fixer les ventouses sur la surface de travail. Assurez-vous que le bloc moteur est connecté à une source d'alimentation.
- 2** Déposez le pichet sur le bloc moteur. Le pichet peut être installé dans deux orientations différentes. La poignée peut être placée du côté droit ou à l'avant du bloc moteur. Le pichet doit être orienté de sorte que les symboles LOCK soient visibles sur le bloc moteur. Puis, faites tourner le pichet dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un déclic vous indiquant qu'il est bien en place.



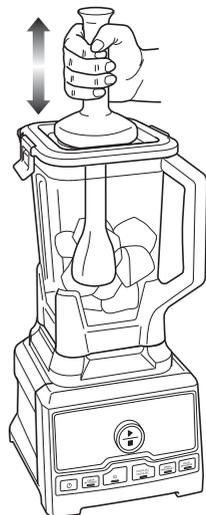
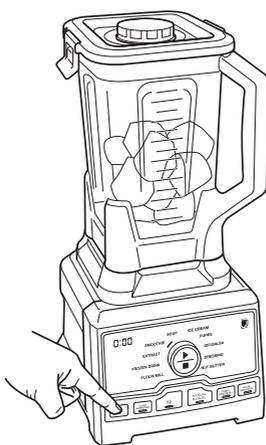
3 Mettez les ingrédients dans le pichet, en vous assurant qu'ils ne dépassent pas la ligne MAX LIQUID (niveau maximal du liquide) sur la paroi du pichet. Lors du mélange de tout ingrédient à la température ambiante, froid ou congelé, comme des boissons ou des boissons fouettées, **NE DÉPASSEZ PAS** la ligne MAX LIQUID sur la paroi du pichet. Quand vous mélangez des ingrédients chauds, tels que soupes et sauces, **NE DÉPASSEZ JAMAIS** la ligne MAX HOT LIQUID.

4 Placez le couvercle sur le pichet, appuyez ensuite fermement pour vous assurer que toutes les pinces latérales sur le couvercle se sont entièrement refermées sur le bord du pichet. Insérez le bouchon dans le couvercle et tournez dans le sens horaire pour le verrouiller. Quand l'appareil est branché et que le pichet est enclenché correctement dans le bloc moteur, l'appareil peut être allumé.

COMMENT UTILISER LE PICHET DE 72 OZ - SUITE

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

★ **IMPORTANT :** Aux fins de sécurité, si le pichet n'est pas installé correctement, le message « JAR » s'affiche sur le tableau de commande. Dans ce cas, répétez l'étape 2 à la page 33. Lorsque le pichet est installé correctement, le voyant d'alimentation clignote et le voyant de mode reste allumé, vous signalant que l'appareil est prêt à être utilisé.



💡 **CONSEIL :** S'il y a des ingrédients non mélangés qui collent au pichet, retirez le bouchon et insérez le pilon dans le trou dans le couvercle. Utilisez le pilon pour rapprocher les ingrédients des lames. Quand il est utilisé comme il se doit, le pilon n'entre pas en contact avec les lames. Retirez le pilon quand vous avez terminé et remettez le bouchon en place.

REMARQUE : Appuyez sur le bouton d'alimentation « ⏻ » pour mettre en marche l'appareil. Le bouton clignotera lorsque le contenant est assemblé et prêt à être utilisé. Appuyez sur le bouton d'alimentation « ⏻ » pour éteindre l'appareil.

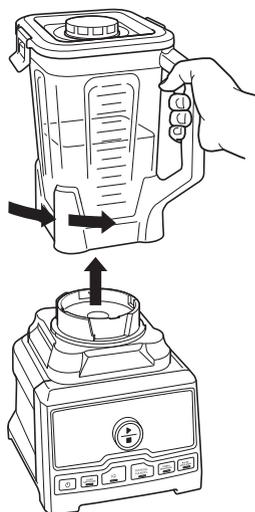
5 MODE AUTO-iQ^{MC}

D'abord, appuyez sur le bouton d'alimentation « ⏻ ». Auto-iQ est le mode pré-établi de l'appareil et le bouton d'alimentation clignote, indiquant que l'appareil est prêt à fonctionner. Pour utiliser le programme Auto-iQ, tournez le bouton jusqu'au programme désiré et appuyez sur ▶|■. Le programme Auto-iQ s'arrêtera automatiquement une fois terminé.

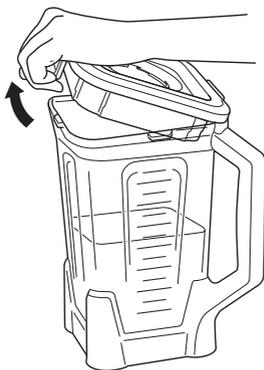
6 MODE MANUEL

Pour passer en mode manuel, sélectionnez MANUEL. Pour choisir une vitesse de mélange, faites tourner le bouton jusqu'à la vitesse désirée. Pendant que vous faites tourner le bouton, le niveau de vitesse s'affiche dans le coin supérieur gauche du panneau de commande. Appuyez sur ▶|■ pour démarrer. Durant le mélange, faites tourner le bouton dans le sens horaire pour augmenter la vitesse et dans le sens antihoraire pour réduire la vitesse.

Si vous le souhaitez, ou si les ingrédients ne se mélangent pas adéquatement, utilisez le pilon pour aider à rapprocher les ingrédients des lames. Quand les ingrédients sont de la consistance désirée, appuyez sur le bouton ▶|■ sur le bouton. Assurez-vous d'attendre que l'appareil se soit complètement arrêté avant de retirer le pichet de la base ou de retirer le couvercle du pichet.



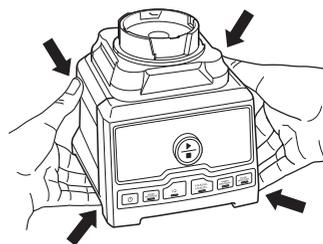
- 7** Pour retirer le pichet du bloc moteur, tournez le pichet dans le sens antihoraire et enlevez-le ensuite du bloc moteur en le soulevant.



- 8** Pour retirer le couvercle, tirez sur les languettes latérales et soulevez le couvercle. Le pichet peut ensuite être vidé.

Si vous avez mélangé des ingrédients chauds, placez le pichet sur une surface plane, tenez la poignée du pichet avec soin et retirez le couvercle. Faites attention quand vous versez les ingrédients pour éviter les brûlures.

Pour les appareils avec lesquels le gobelet à double paroi est inclus, versez la boisson mélangée terminée dedans et fermez-le au moyen du couvercle à bec verseur pour apporter votre boisson avec vous.



- 9** Quand vous avez terminé, débranchez l'unité et retirez le bloc moteur de la surface de travail. Pour retirer le bloc moteur, placez vos mains au-dessous et tirez-le doucement vers vous. Consultez la page 41 pour les instructions de rangement.

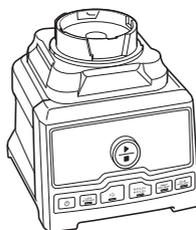
COMMENT UTILISER LES GOBELETS DU MÉLANGEUR HAUTE VITESSE

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

★ **AVERTISSEMENT : NE MÉLANGEZ PAS** des ingrédients chauds dans le gobelet. Cela pourrait entraîner une accumulation de pression excessive, ce qui présente un risque de brûlure pour l'utilisateur. Seul le pichet doit servir à mélanger des ingrédients chauds.

.....
REMARQUE : Il se peut qu'il n'y ait aucun gobelet mince d'inclus avec votre modèle du mélangeur haute vitesse. Veuillez consulter le rabat de la boîte pour connaître les accessoires que compte votre unité.

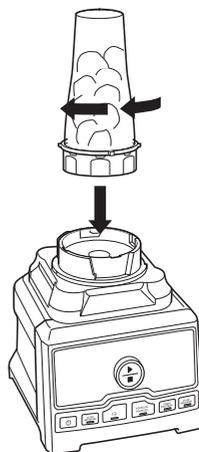
Pour acheter d'autres accessoires, visitez l'adresse suivante : ninjaaccessories.com.



- 1** Placez le bloc moteur débranché sur une surface plane, propre et sèche comme un comptoir ou une table. Pressez le bloc moteur vers le bas pour fixer les ventouses sur la surface de travail. Assurez-vous que le bloc moteur est connecté à une source d'alimentation.
- 2** Ajoutez des ingrédients au gobelet à portion individuelle. **N'AJOUTEZ PAS** d'ingrédients au-delà de la ligne MAX LIQUID sur le gobelet.



- 3** Placez le jeu de lames Pro Extractor^{MD} sur le gobelet et faites-le tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit fermé hermétiquement.

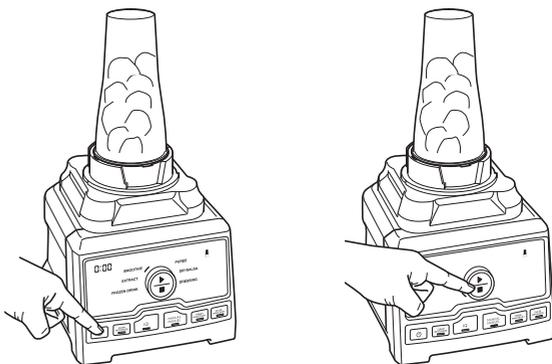


- 4** Renversez le gobelet à portion individuelle et installez-le sur la base du bloc moteur. Alignez les languettes du gobelet avec les fentes de la base, puis faites tourner le gobelet dans le sens horaire jusqu'à ce que vous entendiez un déclic vous indiquant qu'il est bien en place.

COMMENT UTILISER LES GOBELETS DU MÉLANGEUR HAUTE VITESSE - SUITE

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

★ **IMPORTANT :** Par mesure de sécurité, la minuterie affiche « JAR » et le moteur ne fonctionne pas si le gobelet n'est pas installé correctement. Dans ce cas, répétez l'étape 4 à la page 38. Lorsque le gobelet est installé correctement, le voyant d'alimentation clignote et le voyant de mode reste allumé, vous signalant que l'appareil est prêt à être utilisé.



REMARQUE : Appuyez sur le bouton d'alimentation « ⏻ » pour mettre en marche l'appareil. Le bouton clignotera lorsque le contenant est assemblé et prêt à être utilisé. Appuyez sur le bouton d'alimentation « ⏻ » pour éteindre l'appareil.

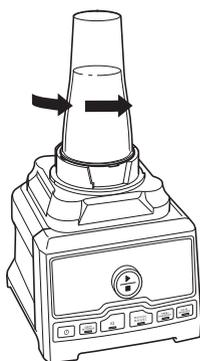
5 MODE AUTO-iQ^{MC}

D'abord, appuyez sur le bouton d'alimentation « ⏻ ». Auto-iQ est le mode pré-établi de l'appareil et le bouton d'alimentation clignote, indiquant que l'appareil est prêt à fonctionner. Pour utiliser le programme Auto-iQ, tournez le bouton jusqu'au programme désiré et appuyez sur START/STOP. Le programme Auto-iQ s'arrêtera automatiquement une fois terminé.

6 MODE MANUEL

Pour passer en mode manuel, sélectionnez MANUEL. Pour choisir une vitesse de mélange, faites tourner le bouton jusqu'à la vitesse désirée. Pendant que vous faites tourner le bouton, le niveau de vitesse s'affiche dans le coin supérieur gauche du panneau de commande. Appuyez sur ►|■ pour démarrer. Durant le mélange, faites tourner le bouton dans le sens horaire pour augmenter la vitesse et dans le sens antihoraire pour réduire la vitesse.

Quand les ingrédients sont de la consistance désirée, appuyez sur le bouton ►|■. Assurez-vous d'attendre que l'unité se soit complètement arrêtée avant de retirer le gobelet de la base.



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



- 8** Retirez le jeu de lames Pro Extractor^{MD} en tournant le couvercle dans le sens antihoraire. Manipulez le jeu de lames avec précaution, car les lames sont tranchantes. **N'ENTREPOSEZ PAS** les mélanges avec le jeu de lames Pro Extractor fixé.



- 9** Pour une boisson à emporter, placez le couvercle à bec verseur sur le gobelet à portion individuelle et faites-le tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit fermé hermétiquement. Utilisez seulement le couvercle à bec verseur pour couvrir aux fins d'entreposage dans le gobelet.
- 10** Débranchez l'appareil lorsque vous avez fini de vous en servir et retirez le bloc moteur de la surface de travail. Pour retirer le bloc moteur, placez vos mains au-dessous et tirez-le doucement vers vous. Consultez la page 41 pour les instructions de rangement.

NETTOYAGE

1 Séparez toutes les pièces.

2 Lavage à la main

Lavez les contenants, les jeux de lames, les couvercles et le pilon dans de l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'une brosse à vaisselle avec une poignée afin d'éviter le contact direct avec les lames. Soyez prudent lorsque vous nettoyez le jeu de lames Pro-Extractor® et le pichet. Les jeux de lames sont tranchants. Rincez à fond toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air.

Lave-vaisselle

Le pilon et tous les contenants, couvercles et jeux de lames peuvent être mis au lave-vaisselle. Nous vous recommandons de placer le pilon et les couvercles dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Soyez prudent lorsque vous manipulez le pichet et le jeu de lames Pro-Extractor. Les jeux de lames sont tranchants.

Comment utiliser le mode NETTOYAGE

Pour exécuter le programme d'autonettoyage avec le pichet, ajoutez d'abord de l'eau tiède jusqu'à la ligne MAX CLEAN, ainsi que quelques gouttes de détergent à vaisselle. Fixez le couvercle et le bouchon. Sélectionnez le mode NETTOYAGE, puis appuyez sur ►■ pour commencer. L'appareil s'arrêtera quand le cycle d'autonettoyage sera terminé. Assurez-vous de bien rincer le pichet et de le laisser sécher à l'air.

Lorsque vous utilisez le mode NETTOYAGE pour nettoyer le gobelet du mélangeur, remplissez ce dernier à moitié avec de l'eau tiède et ajoutez une goutte de détergent à vaisselle.

Bloc moteur

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

Nettoyez le panneau de commande avec un chiffon doux, comme de la microfibre, afin de prévenir les égratignures. Pour éliminer les résidus déposés sur le panneau de commande, vous pouvez utiliser un nettoyeur tout usage.

Ne vaporisez **JAMAIS** directement de l'eau ou d'autres liquides sur la base ou le panneau de commande.

N'UTILISEZ PAS de chiffons/tampons/brosses abrasifs pour nettoyer la base ou le panneau de commande. Ils peuvent abîmer ou égratigner la surface.

RANGEMENT

Rangez l'unité debout, couvercle sur le pichet.

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

N'EMPLIEZ 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. Si l'appareil est surchargé, le moteur est désactivé temporairement et le panneau de commande ne fonctionne pas quand vous appuyez sur les modes. Dans ce cas, suivez la procédure de réinitialisation ci-dessous.

- 1** Débranchez l'appareil de la prise électrique.
- 2** Laissez l'appareil refroidir pendant environ 15 minutes.
- 3** Retirez le couvercle du pichet. Videz le pichet et assurez-vous qu'aucun ingrédient n'est coincé dans le jeu de lames.
- 4** Remettez le pichet sur le bloc moteur.

IMPORTANT : Assurez-vous que les capacités maximales ne sont pas dépassées. C'est la cause la plus fréquente de surcharge de l'appareil.

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

COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, veuillez visiter le ninjaaccessories.com ou communiquer avec le Service à la clientèle au 1-877-646-5288.

GUIDE DE DÉPANNAGE

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

Le moteur ne démarre pas ou le jeu de lames ne tourne pas.

- Assurez-vous que le pichet ou le gobelet du mélangeur est correctement placé sur le bloc moteur. Si le message « JAR » s'affiche sur le panneau de commande, le pichet ou le gobelet n'est pas installé correctement.
- L'appareil est éteint. Appuyez sur le bouton d'alimentation « ⏻ » pour le mettre en marche.
- Vérifiez que la fiche est insérée dans la prise électrique de manière sécuritaire.
- Inspectez le fusible ou le disjoncteur.
- Il se peut que l'unité soit surchargée ou surchauffe. L'appareil s'arrête et le panneau de commande ne fonctionne pas quand vous appuyez sur les modes. Débranchez l'appareil et attendez environ 15 minutes avant de vous en servir de nouveau.

Les aliments sont hachés trop finement ou sont trop liquides.

- Les aliments ont été transformés trop longtemps. Utilisez le mode PULSATION pour mieux contrôler la transformation.

Des aliments s'accumulent sur le couvercle ou sur les parois du pichet.

- Le mélange est trop épais. Ajoutez plus de liquide ou utilisez le pilon pour aider à rapprocher les ingrédients des lames.

Les glaçons ne se transforment pas en neige.

- **N'UTILISEZ PAS** la glace qui a été laissée à la température de la pièce pendant un certain temps ou qui a commencé à fondre. Utilisez de la glace provenant directement du congélateur.
- Commencez par quelques impulsions, puis passez à un cycle de mélange continu.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez le pilon pour rapprocher les glaçons des lames.

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'ADHÉRERONT PAS** à 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.).

Le message « JAR » clignote.

- Le contenant n'est pas installé correctement. Pour votre sécurité, l'appareil ne s'activera que lorsqu'il est correctement assemblé. Veuillez consulter les pages d'assemblage de ce guide d'utilisation pour obtenir de l'assistance.

Pourquoi ne puis-je exécuter le programme de NETTOYAGE deux fois?

- Le mode NETTOYAGE est prévu comme cycle à exécution unique. L'appareil empêche l'utilisateur d'exécuter deux cycles du mode NETTOYAGE l'un après l'autre. Si le contenant n'est pas tout à fait propre après que le cycle de NETTOYAGE a été exécuté, exécutez les instructions pour le lavage à la main ou au lave-vaisselle.

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

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

Que couvre ma garantie?

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

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

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

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

Problèmes avec l'appareil et réparations sous garantie :

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

Comment présenter une demande de service sous garantie :

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

Pour connaître les heures d'ouverture du Service à la clientèle, visitez le ninjakitchen.com.

Vous pouvez faire l'achat de pièces de rechange en visitant le ninjakitchen.com. Pour obtenir plus de renseignements sur ce qui est qualifié de pièces d'usure ou de pièces inusables, veuillez visiter le ninjakitchen.com/warranty.

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

Certains États américains ou certaines provinces canadiennes n'acceptent pas l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects; ce qui fait que cette disposition ne s'appliquerait peut-être pas.



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

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

PRO EXTRACTOR BLADES is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.

AUTO-IQ and NINJA CHEF are trademarks of SharkNinja Operating LLC.

For SharkNinja U.S. Patent information, visit sharkninja.com/USPatents.

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

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

PRO EXTRACTOR BLADES est une marque de commerce déposé de SharkNinja Operating LLC.

AUTO-IQ et NINJA CHEF sont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.

Pour obtenir de l'information sur les brevets de SharkNinja aux É.-U., visitez le sharkninja.com/USPatents.

