

NINJA™

SS200C

Series • Série

OWNER'S GUIDE
GUIDE DE L'UTILISATEUR

FOODI™ POWER BLENDER & PROCESSOR

FOODI™ MÉLANGEUR TURBO ET ROBOT CULINAIRE




THANK YOU

for purchasing the Ninja® Foodi™ Power Blender & Processor



REGISTER YOUR PURCHASE

 registeryourninja.com

 Scan QR code using mobile device

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____
(Keep receipt)

Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V~, 60Hz

Power: 1200 Watts

**PLEASE READ CAREFULLY AND
KEEP FOR FUTURE REFERENCE.**




CONTENTS

Important Safety Instructions	4
Parts	8
Before First Use	9
Using the Control Panel	10
Using the Variable Speed Control	10
Using the Auto-iQ® Programs	11
Using the Power Blender & Processor Pitcher & Stacked Blade Assembly	12
Using the Power Blender & Processor Pitcher & Dough Blade Assembly	14
Care & Maintenance	16
Using the Blender For Stuck-On Ingredients.....	16
Cleaning.....	16
Storing.....	17
Resetting the Motor.....	17
Ordering Replacement Parts.....	17
Troubleshooting Guide	18
Warranty	19

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

	Read and review instructions for operation and use.
	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.
	For indoor and household use only.
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:	

⚠ WARNING

- 1 Read all instructions prior to using the appliance and its accessories.
- 2 Carefully observe and follow all warnings and instructions. This unit contains electrical connections and moving parts that potentially present risk to the user.
- 3 Take your time and exercise care during unpacking and appliance setup. This appliance contains sharp, loose blades that can cause injury if mishandled.
- 4 Take inventory of all contents to ensure you have all parts needed to properly and safely operate your appliance.
- 5 Blades are sharp. Handle carefully.
- 6 This product is provided with a Stacked Blade Assembly. **ALWAYS** exercise care when handling blade assemblies. The blade assemblies are sharp and are **NOT** locked in place in their containers. The blade assemblies are designed to be removable to facilitate cleaning and replacement if needed. **ONLY** grasp the blade assembly by the top of the shaft. Failure to use care when handling the blade assemblies will result in a risk of laceration.
- 7 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.
- 8 Before use, wash all parts that may contact food. Follow washing instructions covered in this instruction manual.
- 9 Before each use, inspect blade assemblies for damage. If a blade is bent or damage is suspected, contact SharkNinja to arrange for replacement.
- 10 **DO NOT** use this appliance outdoors. It is designed for indoor household use only.
- 11 This appliance has a polarized plug (one prong is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. **DO NOT** modify the plug in any way.
- 12 **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. This appliance has no user-serviceable parts. If damaged, contact SharkNinja for servicing.
- 13 This appliance has important markings on the plug blade. The entire supply cord is not suitable for replacement. If damaged, please contact SharkNinja for service.
- 14 Extension cords should **NOT** be used with this appliance.
- 15 To protect against the risk of electric shock, **DO NOT** submerge the appliance or allow the power cord to contact any form of liquid.
- 16 **DO NOT** allow the cord to hang over the edges of tables or counters. The cord may become snagged and pull the appliance off the work surface.
- 17 **DO NOT** allow the unit or the cord to contact hot surfaces, including stoves and other heating appliances.

18 ALWAYS use the appliance on a dry and level surface.

19 DO NOT allow children to operate this appliance or use as a toy. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.

20 This appliance is **NOT** intended to be used by people with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

21 ONLY use attachments and accessories that are provided with the product or are recommended by SharkNinja. The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by SharkNinja may cause fire, electric shock, or injury.

22 NEVER place a blade assembly on the motor base without it first being attached to its corresponding container with the lid also in place.

23 Keep hands, hair, and clothing out of the container when loading and operating.

24 During operation and handling of the appliance, avoid contact with moving parts.

25 DO NOT fill containers past the **MAX FILL** or **MAX LIQUID** lines.

26 DO NOT operate the appliance with an empty container.

27 DO NOT microwave any containers or accessories provided with the appliance.

28 NEVER leave the appliance unattended while in use.

29 DO NOT blend hot liquids. Doing so may result in pressure buildup and steam exposure that can pose a risk of the user being burned.

30 DO NOT process dry ingredients without adding liquid to the Pitcher. The pitcher is not intended for dry blending.

31 DO NOT perform grinding operations.

32 NEVER operate the appliance without lids and caps in place. **DO NOT** attempt to defeat the interlock mechanism. Ensure the container and lid are properly installed before operation.

33 Before operation, ensure all utensils are removed from containers. Failure to remove utensils can cause containers to shatter and potentially result in personal injury and property damage.

34 Keep hands and utensils out of containers while chopping to reduce the risk of severe personal injury or damage to the blender/food chopper. A scraper may be used **ONLY** when the blender or processor 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 lids and containers.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

⚠ WARNING

- 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 15 minutes before using again.
- 39 DO NOT** expose the containers and accessories to extreme temperature changes. They may experience damage.
- 40** Upon completion of processing, ensure the blade assembly is removed **BEFORE** emptying container's contents. Remove the blade assembly by carefully grasping the top of the shaft and lifting it from the container. Failure to remove the blade assembly before emptying the container results in a risk of laceration.
- 41** 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 injury.
- 42** The maximum wattage rating for this appliance is based on the configuration of the Pitcher and Stacked Blade Assembly. Other configurations may draw less power or current.
- 43 DO NOT** submerge the motor base or control panel in water or other liquids. **DO NOT** spray motor base or control panel with any liquid.
- 44 DO NOT** attempt to sharpen blades.
- 45** Turn off the appliance and unplug the motor base before cleaning.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS

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

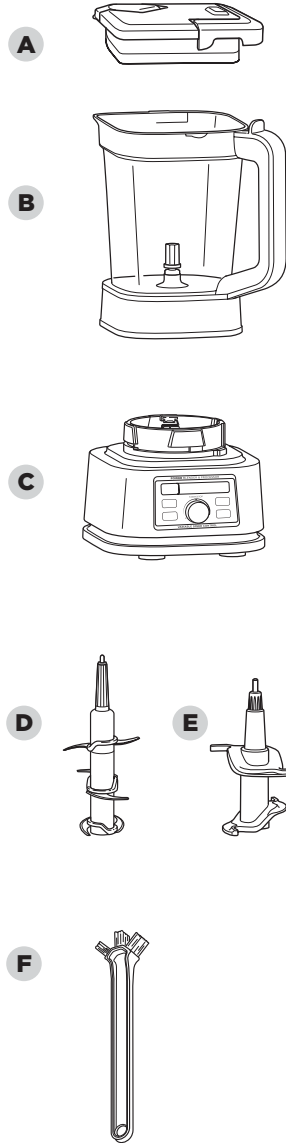
NOTE: The top flap of your box shows the select accessories that are included with your model.

To purchase more accessories, visit ninjakitchen.com.

PARTS

- A** Pitcher Lid
- B** 2.1 L* Power Blender & Processor Pitcher
- C** Motor Base
(attached power cord not shown)
- D** Total Crushing® & Chopping Blade Assembly (Stacked Blade Assembly)
- E** Dough Blade Assembly
- F** Cleaning Brush

*1.9 L max liquid capacity.



BEFORE FIRST USE

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

NOTE: All attachments are BPA free and dishwasher safe. Ensure blade assemblies and lid are removed from the pitcher before placing in the dishwasher. Exercise care when handling blade assemblies.

- 1** Remove all packaging materials from the unit. Exercise care when unpacking blade assemblies, as the blades are sharp.
- 2** The Stacked Blade Assembly is **NOT** locked in place in the container. Handle the Stacked Blade Assembly and Dough Blade Assembly by grasping the top of the shaft.
- 3** Wash pitcher, lid, and blade assemblies in warm, soapy, water using a dishwashing utensil with a handle to avoid direct contact with the blades. Exercise care when handling blade assemblies, as the blades are sharp.
- 4** Thoroughly rinse and air-dry all parts.

USING THE CONTROL PANEL

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

SWITCHING BETWEEN AUTO-IQ® AND MANUAL MODE:

To toggle between Auto-iQ Mode and Manual Mode, press the IQ or MANUAL buttons.


NOTE: In Manual Mode, Auto-iQ programs will not illuminate on the control panel.

AUTO-IQ MODE


Unique timed programs customized to take the guesswork out of making great drinks and meals.



SELECT AND RUN AN AUTO-IQ PROGRAM


Use the dial to select the desired program, then press  to begin. As the program runs, the timer will count down. When the countdown ends, blending will stop automatically.

MANUAL MODE

Choose from 10 different speeds for total control of your blending in the Pitcher. Continuously runs up to 60 seconds. Press  at any time to end program sooner.



SELECT AND RUN A MANUAL PROGRAM

Turn the dial from speed 1 to speed 10. Press  to begin and end blending.

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.

USING VARIABLE SPEED CONTROL

NOTE: If using the Dough Blade Assembly, only use speeds 1 or 2.

START SLOW

Always start at a low speed (1-3) to better incorporate ingredients and prevent them from sticking to the side of the vessel.

DIAL UP THE SPEED

Smoother blends call for higher speeds. Low speeds are great for chopping veggies and mixing dough, but you'll need to ramp up for purees and dressings.

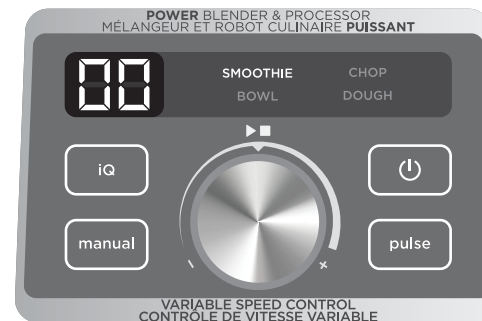
HIGH-SPEED BLENDING

Blend until you get your desired consistency. The longer you blend, the better the breakdown and smoother the outcome will be.

USING THE AUTO-IQ® PROGRAMS

AUTO-IQ PROGRAMS

Intelligent preset programs 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 PITCHER

SMOOTHIE

Combine your favorite fresh or frozen ingredients, liquids, and powders to create smoothies and protein shakes.

BOWL

Make thick, spoonable smoothie bowls to creamy frozen yogurt to refreshing sorbets.

CHOP

Timed pulses and pauses give you consistent chopping results. Run program once for a large chop, twice for a small chop and three times if you prefer to mince.

DOUGH

Used with the Dough Blade Assembly, create delicious dough for pizza, bread, and baked goods like cookies.

USING THE POWER BLENDER & PROCESSOR PITCHER & STACKED BLADE ASSEMBLY

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

IMPORTANT: As a safety feature, when the unit is powered on, if the pitcher and lid are not properly installed, the timer will display "--" and the motor will be disabled. If this happens, repeat step 5 on the following page. When the pitcher and lid are properly installed, and the unit is powered on, the program button LEDs will illuminate, indicating the appliance is ready to use.

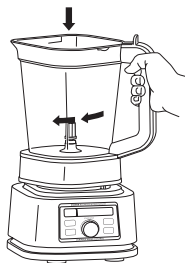
NOTE: Auto-iQ® programs have pauses and changes in speed throughout the cycle.

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

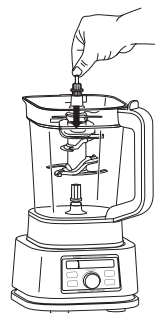
NOTE: If the Stacked Blade Assembly is not fully seated, you will not be able to install and lock the lid.

NOTE: The pitcher lid handle will not fold down unless it is attached to the pitcher.

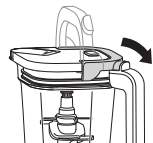
- 1 Plug in motor base and place on a clean, dry, level surface such as a countertop or table.



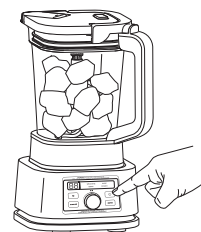
- 2 Lower the Pitcher onto the motor base. The handle should be aligned slightly to the right and the pitcher should be oriented so the **LOCK** symbols are visible on the motor base. Rotate the pitcher clockwise until it clicks into place.



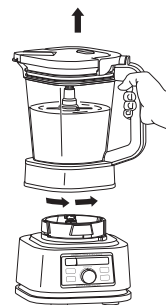
- 3 Exercising care, grasp the Stacked Blade Assembly by the top of the shaft and place it onto the drive gear inside the pitcher. Note that the blade assembly will fit loosely onto the drive gear.
- 4 Add ingredients to the pitcher. **DO NOT** add ingredients past the **MAX LIQUID** line on the pitcher.



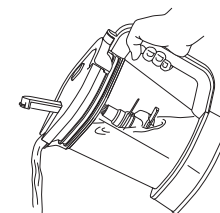
- 5 Place the lid on the pitcher. Press down on the handle until it clicks into place. Once the lid is locked in place, press the Power button to turn unit on. The available program buttons will illuminate and the unit will be ready for use.



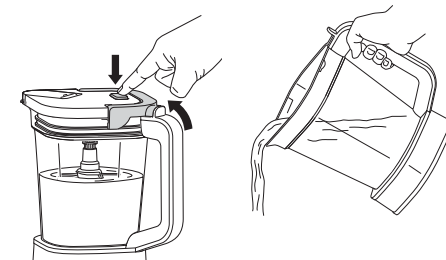
- 6a If using an Auto-iQ® program, use the dial to select the program that best suits your desired output, then press **▶/■**. The preset feature will automatically stop at the end of the program. To stop the unit at any time, press **▶/■**.
- 6b For Manual mode, press **MANUAL**. Use the dial to select your desired speed, ranging from 1 to 10, and press **▶/■**. Once the ingredients have reached your desired consistency, press **▶/■**, and wait for the unit to come to a complete stop.



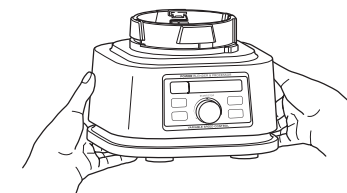
- 7 Remove the pitcher from the motor base by turning it counterclockwise and then lifting up.



- 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.

USING THE POWER BLENDER & PROCESSOR PITCHER & DOUGH BLADE ASSEMBLY

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

IMPORTANT: As a safety feature, when the unit is powered on, if the pitcher and lid are not properly installed, the timer will display "--" and the motor will be disabled. If this happens, repeat step 5 on the following page. When the pitcher and lid are properly installed, and the unit is powered on, the program button LEDs will illuminate, indicating the appliance is ready to use.

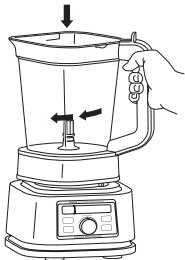
NOTE: Auto-iQ® programs have pauses and changes in speed throughout the cycle.

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

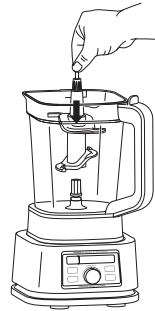
NOTE: If the Dough Blade Assembly is not fully seated, you will not be able to install and lock the lid.

NOTE: The pitcher lid handle will not fold down unless it is attached to the pitcher.

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.



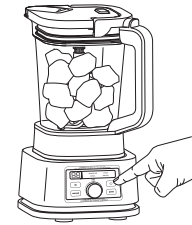
3 Exercising care, grasp the Dough Blade Assembly by the top of the shaft and place it onto the drive gear inside the pitcher. Note that the blade assembly will fit loosely onto the drive gear.



4 Add ingredients to the pitcher. **DO NOT** add ingredients past the **DOUGH MAX** or **COOKIE MAX** line on the pitcher.



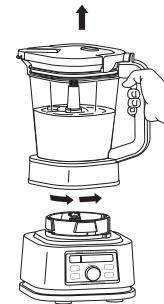
5 Place the lid on the pitcher. Press down on the handle until it clicks into place. Once the lid is locked in place, press the Power button to turn unit on. The available program buttons will illuminate and the unit will be ready for use.



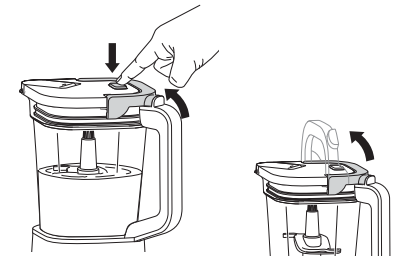
6a If using an Auto-iQ® program, use the dial to select DOUGH, then press ►/■. The preset feature will automatically stop at the end of the program. To stop the unit at any time, press ►/■.

6b For Manual mode, press MANUAL. Use the dial to select speeds 1 or 2, and press ►/■. Once the ingredients have reached your desired consistency, press ►/■, and wait for the unit to come to a complete stop.

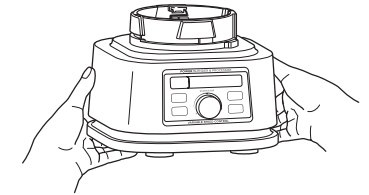
IMPORTANT: Only use speeds 1 or 2 when using the Dough Blade Assembly.



7 Remove the pitcher from the motor base by turning it counterclockwise and then lifting up.



8 Remove the lid and Dough Blade Assembly before removing contents. 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.

CARE & MAINTENANCE

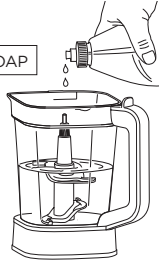
USING THE BLENDER FOR STUCK-ON INGREDIENTS

NOTE: For best results, use a dishwasher to remove stuck-on ingredients.

- 1 After processing, immediately clean the pitcher, lid, and blade assembly under warm, soapy water.

1 OR 2 SMALL DROPS OF DISH SOAP

FILL WATER TO DOUGH MAX LINE



- 2 With the dough or stacked blade assembly installed, fill with warm water up to DOUGH MAX line and add 1 or 2 small drops dish soap. Secure pitcher lid, and ensure the pour spout is securely closed.
- 3 Install the pitcher on the motor base. Select BOWL, then press ►/■.

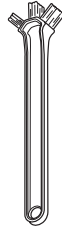


- 4 Once program is complete, thoroughly rinse container and blade assembly under warm, soapy water. Use the included cleaning brush to remove any remaining residue.

CLEANING

Hand-Washing

Wash pitcher, lid, and blade assemblies in warm, soapy water. Use a dishwashing utensil with handle to avoid direct contact with the blades. Use the included cleaning brush to remove excess residue, such as when dealing with stuck-on ingredients, like doughs and batters. Exercise care when handling the blade assembly as the blades are sharp. Thoroughly rinse and air-dry all parts.



Dishwasher

Pitcher, lid, and blade assemblies are dishwasher safe. Ensure the blade assembly and lid are removed from the pitcher before placing in the dishwasher.

NOTE: For best results, use a dishwasher to remove stuck-on ingredients.

Motor Base

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

For cord storage, wrap cord with hook-and-loop fastener near the back of the motor base. **DO NOT** wrap the cord around the bottom of the base for storage.

DO NOT stack items on top of the pitcher. 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 pitcher's lid and blade assembly. Empty the pitcher 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 1-877-646-5288. So we may better assist you, please register your product online at registeryourninja.com and have the product on hand when you call.

ORDERING REPLACEMENT PARTS

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

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

Display reads “- -”.

- If the display reads “- -”, install the pitcher and the available program buttons will illuminate, indicating the unit is ready for use. Ensure the lid is fully engaged and the pitcher has been rotated clockwise and clicked to lock into place.
- If the pitcher is properly installed and the display reads ‘- -’, ensure the interior of the base area is clean of any debris.

Display reads “E2”.

- If the display reads “E2” unplug the unit from the electrical outlet and allow it to cool for 5 minutes. Remove the blade assembly and empty the contents to ensure no ingredients are jamming the blade assembly. If output is too thick and ingredients are not processing properly, add more liquid.

Blade speed sometimes changes when blending thinner ingredients.

- When using speed 9 or 10 with the Pitcher, you may notice a change in the blade speed when blending thinner ingredients. This is due to the smart technology in the blender and is part of the unit’s normal operation.

Unit doesn’t mix well; ingredients get stuck.

- Using the Auto-iQ® programs is the easiest way to achieve great results. The pulses and pauses allow the ingredients to settle toward the blade assembly. If ingredients are routinely getting stuck, adding some liquid will usually help.

Unit moves on counter while blending.

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

Food is not evenly chopped.

- For best results when chopping, cut pieces of ingredients in a uniform size and don’t overfill the Pitcher. Refer to the Quick Start Guide or Inspiration Guide for food prep instructions.

The pitcher lid handle will not fold down.

- If 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. Align the pour spout on the lid with the corner farthest from the pitcher handle, then press down to lock in place.

Shark NINJA

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

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

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

What is covered by this warranty?

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

What is not covered by this warranty?

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

How to get service

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

SharkNinja will cover the cost for the customer to send in the unit to us for repair or replacement. A fee of \$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 **1-877-646-5288** to initiate a warranty claim. You will need the receipt as proof of purchase. We also ask that you register your product online at registeryourninja.com and have the product on hand when you call, so we may better assist you. A Customer Service Specialist will provide you with return and packing instruction information.

How state law applies

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

MERCI pour faire l'achat
le mélangeur turbo et robot culinaire Ninja® Foodi™



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 registeryourninja.com

 Numérisez le code QR avec votre
appareil mobile

**NOTEZ LES RENSEIGNEMENTS
CI-DESSOUS**

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(Conservez la facture)

Magasin où l'appareil a été acheté : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 120 V~, 60 Hz

Puissance : 1 200 watts

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




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

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité importantes	22
Pièces	26
Avant la première utilisation	27
Utilisation du panneau de commande	28
Utilisation de la commande de vitesse variable	28
Utilisez les programmes Auto-iQ®	29
Utilisation du mélangeur turbo, du robot culinaire et du jeu de lames étagées	30
Utilisation du mélangeur turbo, du robot culinaire et de la lame de pétrissage	32
Entretien	34
Utilisation du mélangeur pour les ingrédients incrustés	34
Nettoyage	34
Rangement	35
Réinitialisation du moteur	35
Commande des pièces de rechange	35
Guide de dépannage	36
Garantie	37

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LES LIRE ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL •
POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

- 1 Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et ses accessoires.
- 2 Respectez et suivez attentivement tous les avertissements et toutes les instructions. Cet appareil comporte des raccords électriques et des pièces amovibles pouvant exposer l'utilisateur à certains risques.
- 3 Prenez votre temps et faites preuve de prudence pendant le déballage et l'installation de l'appareil. Cet appareil contient des lames tranchantes et lâches qui peuvent causer des blessures en cas de mauvaise manipulation.
- 4 Faites l'inventaire de tout le contenu pour vous assurer que vous avez toutes les pièces nécessaires pour faire fonctionner votre appareil correctement et en toute sécurité.
- 5 Les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec soin.
- 6 Ce produit est fourni avec un jeu de lames superposées. Faites **TOUJOURS** preuve de prudence lorsque vous manipulez des jeux de lames. Les jeux de lames sont tranchants et ne sont **PAS** fixés à leurs contenants. Les jeux de lames sont conçus pour être amovibles afin de faciliter leur nettoyage et leur remplacement au besoin. Saisissez **SEULEMENT** le jeu de lames par le haut de la tige. Ne pas faire preuve de prudence lors de la manipulation du jeu de lames se traduira par un risque de laceration.
- 7 Mettez l'appareil à **OFF** (arrêt), puis débranchez-le de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé avant de monter ou de démonter des pièces ainsi qu'avant son nettoyage. Pour le débrancher, saisissez le corps de la fiche et retirez-le de la prise électrique. Ne débranchez **JAMAIS** l'appareil en tirant sur le cordon souple.
- 8 Avant l'utilisation, lavez toutes les pièces qui peuvent entrer en contact avec les aliments. Suivez les instructions de nettoyage fournies dans ce guide d'utilisation.
- 9 Avant chaque utilisation, inspectez les jeux de lames afin de déterminer s'ils sont endommagés. Si une lame est tordue ou que vous soupçonnez des dommages, communiquez avec SharkNinja pour organiser le remplacement.
- 10 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à l'extérieur. Il est conçu pour un usage domestique intérieur uniquement.
- 11 Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche 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** la prise d'aucune façon.

- 12 **N'UTILISEZ PAS** un appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas bien ou s'il est tombé ou endommagé de quelque façon que ce soit. Cet appareil ne comporte aucune pièce qui peut être réparée par l'utilisateur. S'il est endommagé, communiquez avec SharkNinja concernant la réparation.
- 13 Cet appareil comporte des inscriptions importantes sur la lame de la fiche. L'ensemble du cordon d'alimentation ne peut être remplacé. S'il est endommagé, veuillez communiquer avec SharkNinja pour la réparation.
- 14 On **NE DOIT PAS** utiliser de rallonges avec cet appareil.
- 15 Pour éviter tout risque de décharge électrique, **NE SUBMERGEZ PAS** l'appareil et ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec tout type de liquide.
- 16 **NE LAISSEZ PAS** le cordon pendre du rebord des tables ou des comptoirs. Le cordon pourrait s'accrocher et faire tomber l'appareil de la surface de travail.
- 17 **NE LAISSEZ PAS** l'appareil ni le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris les cuisinières et d'autres appareils chauffants.
- 18 Utilisez **TOUJOURS** l'appareil sur une surface plane et sèche.
- 19 **NE PERMETTEZ PAS** aux enfants d'utiliser l'appareil ou de s'en servir comme jouet. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé en présence d'enfants.
- 20 Cet appareil n'est **PAS** conçu pour être utilisé par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles soient supervisées ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- 21 Utilisez **SEULEMENT** les accessoires fournis avec le produit ou recommandés par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par SharkNinja, y compris de pots de mise en conserve, peut causer des incendies, des décharges électriques ou des blessures.
- 22 Ne placez **JAMAIS** un jeu de lames sur le bloc moteur sans l'avoir d'abord fixé au contenant correspondant (pichet ou gobelet) et avec le couvercle aussi en place.
- 23 Gardez les mains, les cheveux et les vêtements hors du contenant lors du remplissage et du fonctionnement.
- 24 Pendant le fonctionnement et la manipulation de l'appareil, évitez tout contact avec des pièces mobiles.
- 25 **NE REMPLISSEZ PAS** les contenants au-delà des lignes **MAX FILL (remplissage maximal)** ou **MAX LIQUID (capacité liquide maximale)**.
- 26 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil avec un contenant vide.
- 27 **NE METTEZ PAS** au four micro-ondes les contenants ou les accessoires fournis avec l'appareil.
- 28 **NE LAISSEZ JAMAIS** l'appareil en marche sans surveillance.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LES LIRE ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL •
POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

⚠ AVERTISSEMENT

- 29 NE MÉLANGEZ PAS** de liquides chauds. Cela peut entraîner une accumulation de pression et une exposition à la vapeur qui peut poser un risque de brûlure pour l'utilisateur.
- 30 NE MÉLANGEZ PAS** les ingrédients secs avant d'avoir ajouté des liquides dans le gobelet individuel ou le pichet. Ils ne sont pas conçus pour mélanger les ingrédients secs.
- 31 N'EFFECTUEZ PAS** de broyage.
- 32** N'utilisez **JAMAIS** l'appareil sans les couvercles et les capuchons en place. **NE TENTEZ PAS** de déjouer le mécanisme de verrouillage. Assurez-vous que le contenant et le couvercle sont correctement installés avant l'utilisation.
- 33** Avant l'utilisation, assurez-vous que tous les ustensiles sont enlevés des contenants. Omettre d'enlever des ustensiles peut mener au bris des contenants et potentiellement causer des blessures et des dommages matériels.
- 34** Veuillez garder les mains et les ustensiles hors du contenant lors du hachage afin de réduire tout risque de blessures graves ou de dommage au mélangeur ou au hachoir. Un grattoir peut être utilisé, mais **UNIQUEMENT** lorsque l'appareil n'est pas en marche.
- 35 N'OUVREZ PAS** le couvercle du bec verseur du pichet lorsque le mélangeur est en marche.
- 36** Si vous trouvez des ingrédients non mélangés collés aux parois du pichet, arrêtez l'appareil, retirez le couvercle et utilisez une spatule pour déloger les ingrédients. N'insérez **JAMAIS** vos mains dans le pichet, car vous pourriez toucher une des lames et subir une lacération.
- 37 NE TENTEZ PAS** d'enlever le contenant ou le couvercle du bloc moteur pendant que le jeu de lames tourne encore. Laissez l'appareil s'arrêter complètement avant de retirer les couvercles et les contenants.
- 38** En cas de surchauffe de l'appareil, un interrupteur thermique sera activé et arrêtera temporairement le moteur. Pour le réinitialiser, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 15 minutes avant de l'utiliser de nouveau.
- 39 N'EXPOSEZ PAS** les contenants et les accessoires à des changements extrêmes de température. Ceux-ci pourraient subir des dommages.
- 40** À la fin de l'opération, veillez à ce que le jeu de lames soit retiré **AVANT** de vider le contenu du contenant. Retirez le jeu de lames en saisissant soigneusement la partie supérieure de la tige et en le soulevant du contenant. Si vous ne retirez pas le jeu de lames avant de vider le contenant, vous courez le risque de subir des lacérations.
- 41** Si vous utilisez le bec verseur du pichet, tenez le couvercle en place sur le contenant ou assurez-vous que le verrou du couvercle est enclenché lorsque vous versez le contenu afin d'éviter le risque de blessures.
- 42** La puissance nominale maximale en watts pour cet appareil est basée sur le pichet et du la configuration jeu de lames étagées. D'autres configurations peuvent tirer moins de puissance ou de courant.
- 43 N'IMMERGEZ PAS** le bloc moteur ou le panneau de commande dans de l'eau ou dans un autre liquide. **NE VAPORISEZ PAS** de liquide sur le bloc moteur ni sur le panneau de commande.
- 44 NE TENTEZ PAS** d'aiguiser les lames.
- 45** Arrêtez l'appareil et débranchez le bloc moteur avant le nettoyage.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES

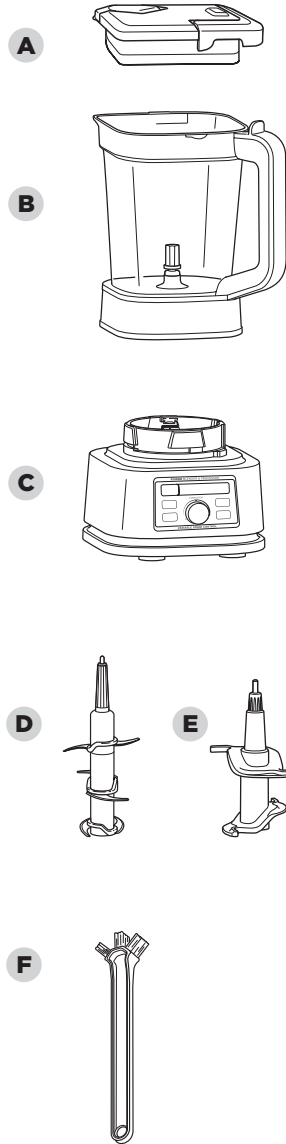
Plusieurs accessoires sont compatibles avec cette série de mélangeurs.

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

Pour acheter plus d'accessoires, visitez ninjakitchen.com.

PIÈCES

- A** couvercle du pichet
 - B** Pichet de 2,1 L pour le mélangeur turbo et le robot culinaire
 - C** Bloc moteur (cordon d'alimentation attaché non illustré)
 - D** Total Crushing® et jeu de lames de hachage (jeu de lames étagées)
 - E** Jeu de lames pétrissage
 - F** Brosse de nettoyage
- *Capacité liquide maximale de 1,9 L.



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

IMPORTANT : Prenez connaissance de tous les avertissements des pages 22 à 25 avant de poursuivre.

REMARQUE : Tous les accessoires sont exempts de BPA et vont au lave-vaisselle. Assurez-vous de retirer les jeux de lames et les couvercles du contenant avant de les mettre au lave-vaisselle. Soyez prudent lorsque vous manipulez des jeux de lames.

- 1** Retirez tous les matériaux d'emballage de l'unité. Soyez prudent lors du déballage des jeux de lames, car les lames sont tranchantes.
- 2** Le jeu de lames superposées n'est **PAS** verrouillé dans son contenant. Manipulez le jeu de lames superposées et le jeu de lames pétrisseuses en saisissant la partie supérieure de leurs tiges respectives.
- 3** Lavez les contenants, les couvercles et les jeux de lames dans de l'eau tiède savonneuse, à l'aide d'une brosse à vaisselle avec une poignée afin d'éviter le contact direct avec les lames. Manipulez les jeux de lames avec précaution, car les lames sont tranchantes.
- 4** Rincez à fond toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air.

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE

Utilisez le bouton Power (mise en marche) pour mettre l'appareil à on (marche) ou à off (arrêt).

BASCULER ENTRE LE MODE AUTO-iQ® ET LE MODE MANUEL :

Pour basculer entre le mode Auto-iQ et le mode manuel, appuyez sur le bouton iQ/MANUAL (manuel).

REMARQUE : En mode manuel, les programmes Auto-iQ ne s'allument pas sur le panneau de commande.

MODE AUTO-iQ

Ces programmes chronométrés sont personnalisés pour que vous puissiez réussir vos boissons et repas à tout coup.



SÉLECTIONNER ET EXÉCUTER UN PROGRAMME AUTO-iQ

Utilisez le cadran pour sélectionner le programme désiré, puis appuyez sur ►/■ pour commencer. Lorsque le programme est lancé, le minuteur commence le compte à rebours. Lorsque le chronométrage prend fin, le mixage s'arrête automatiquement.

MODE MANUEL

Choisissez parmi dix vitesses différentes pour le contrôle total de votre mélange dans le pichet. Fonctionne en continu jusqu'à 60 secondes. Appuyez sur ►/■ à tout moment pour arrêter le programme plus tôt.



SÉLECTIONNER ET EXÉCUTER UN PROGRAMME MANUEL

Tournez le cadran de la vitesse 1 à la vitesse 10. Appuyez sur ►/■ pour commencer et mettre fin au mixage.

PULSE (impulsion)

Offre un plus grand contrôle sur les processus d'impulsions et de mixage. Fonctionne uniquement lorsque PULSE (impulsion) est enfoncé. Appuyez brièvement pour de courtes impulsions et plus longtemps pour de longues impulsions.

UTILISATION DE LA COMMANDE DE VITESSE VARIABLE

REMARQUE : Si vous utilisez le jeu de lames pétrisseuses, sélectionnez uniquement les vitesses 1 ou 2.

DÉMARRER LENTEMENT

Commencez toujours à basse vitesse (1-3) pour mieux incorporer les ingrédients et empêcher qu'ils ne collent sur les parois du récipient.

AUGMENTER LA VITESSE

Pour obtenir des mélanges plus lisses, choisissez des vitesses plus élevées. Les vitesses basses sont idéales pour hacher les légumes et mélanger la pâte. Pour obtenir des purées et des vinaigrettes, augmentez la vitesse.

MIXAGE HAUTE VITESSE

Mélangez jusqu'à ce que vous obteniez la consistance désirée. Plus vous mélangez longtemps, plus le résultat sera lisse et uniforme.

UTILISEZ LES PROGRAMMES AUTO-iQ®

PROGRAMMES AUTO-iQ

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



PROGRAMMES AUTO-iQ POUR LE PICHET

SMOOTHIE (boisson frappée)

Combinez vos ingrédients frais ou congelés, liquides et poudres préférés pour préparer des boissons frappées et des laits frappés protéinés.

BOWL (bol)

Créez des bols de boissons frappées onctueuses, des yogourts glacés et des sorbets rafraîchissants qui se mangent à la cuillère.

CHOP (hacher)

Impulsions et pauses chronométrées pour fournir un hachage uniforme. Lancez le programme une fois pour un hachage grossier, deux fois pour un hachage fin et trois fois pour un résultat émincé.

DOUGH (pâte)

Utilisé avec le jeu de lames pétrisseuses pour créer de délicieuses pâtes à pizza, pour faire du pain et des produits de boulangerie-pâtisserie, comme des biscuits.

UTILISATION DU MÉLANGEUR TURBO DU ROBOT CULINAIRE ET DU JEU DE LAMES ÉTAGÉES

IMPORTANT : Prenez connaissance de tous les avertissements des pages 22 à 25 avant de poursuivre.

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

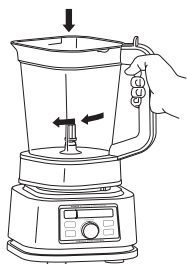
REMARQUE : Les programmes Auto-iQ® comportent des pauses et des changements de vitesse tout au long du cycle.

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

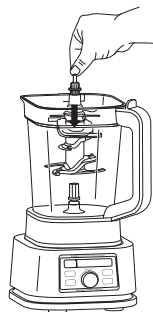
REMARQUE : Si le jeu de lames superposées n'est pas bien enfoncé, vous ne serez pas en mesure d'installer et de verrouiller le couvercle en place.

REMARQUE : La poignée du couvercle du pichet ne se rabattra pas à moins qu'elle soit fixée au pichet.

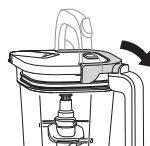
- 1 Branchez le bloc moteur et placez-le sur une surface plane, propre et sèche comme un comptoir ou une table.



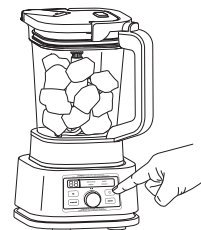
- 2 Abaissez le pichet sur le bloc moteur. La poignée doit être alignée légèrement vers la droite, et le pichet doit être orienté de manière à ce que les symboles **LOCK (verrouillage)** soient visibles sur le bloc moteur. Faites tourner le pichet dans le sens horaire jusqu'à ce que vous entendiez un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



- 3 Avec prudence, en tenant le jeu de lames superposées par le haut de la tige, placez-le sur l'engrenage d'entraînement à l'intérieur du pichet. Notez que le jeu de lames s'ajustera de manière lâche et non serrée sur l'engrenage d'entraînement.
- 4 Mettez les ingrédients dans le pichet. **N'AJOUTEZ PAS** d'ingrédients au-delà de la ligne **LIQUIDES MAX** qui figure sur le pichet.

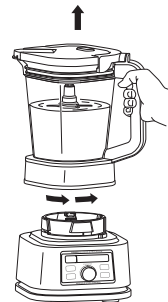


- 5 Placez le couvercle sur le pichet. Appuyez sur la poignée jusqu'à ce que vous entendiez un déclic vous indiquant qu'elle est bien en place. Une fois le couvercle verrouillé en place, appuyez sur le bouton Power (mise en marche) pour mettre l'appareil en marche. Les boutons des programmes disponibles s'allument et l'appareil est prêt à être utilisé.

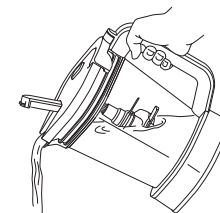


- 6a Si vous utilisez un programme Auto-iQ®, sélectionnez, à l'aide du cadran, le programme qui convient le mieux au résultat désiré, puis appuyez sur ►/■. La fonction préprogrammée arrêtera automatiquement à la fin du programme. Pour arrêter l'unité à tout moment, appuyez sur ►/■.

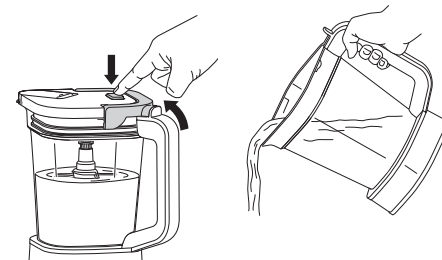
- 6b Pour le mode manuel, appuyez sur MANUAL (manuel). Utilisez le cadran pour sélectionner la vitesse désirée, de 1 à 10, et appuyez sur ►/■. Une fois que vos ingrédients ont la consistance voulue, appuyez sur le bouton ►/■ et attendez que l'appareil arrête complètement de tourner.



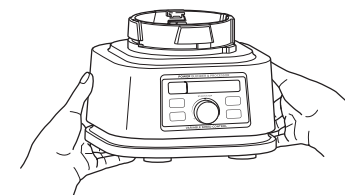
- 7 Retirez le pichet du bloc moteur en tournant le pichet dans le sens antihoraire, puis soulevez-le.



- 8a Pour vider les mélanges plus liquides, assurez-vous que le couvercle est verrouillé en place, puis ouvrez le couvercle du bec verseur.



- 8b Pour les mélanges plus épais qui ne peuvent pas être vidés par le bec verseur, retirez le couvercle et le jeu de lames superposées avant de verser. Pour retirer le couvercle, appuyez sur le bouton **RELEASE (dégager)** et soulevez la poignée. Pour retirer le jeu de lames, tenez-le délicatement par le haut de la tige et tirez vers le haut. Le pichet peut ensuite être vidé.



- 9 Arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton Power (mise en marche). Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé. Veuillez vous reporter à la section Entretien pour les instructions concernant le nettoyage et le rangement.

UTILISATION DU MÉLANGEUR TURBO DU ROBOT CULINAIRE ET DE LA LAME DE PÉTRISSAGE

IMPORTANT : Prenez connaissance de tous les avertissements des pages 22 à 25 avant de poursuivre.

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

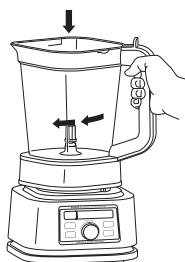
REMARQUE : Les programmes Auto-iQ® comportent des pauses et des changements de vitesse tout au long du cycle.

REMARQUE : N'AJOUTEZ PAS d'ingrédients avant de terminer l'installation du jeu de lames pétrisseuses.

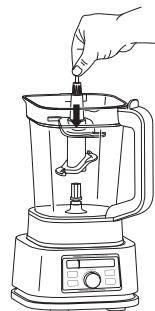
REMARQUE : Si le jeu de lames pétrisseuses n'est pas bien enfoncé, vous ne serez pas en mesure d'installer et de verrouiller le couvercle en place.

REMARQUE : La poignée du couvercle du pichet ne se rabattra pas à moins qu'elle soit fixée au pichet.

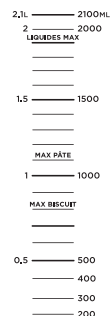
- 1 Branchez le bloc moteur et placez-le sur une surface plane, propre et sèche comme un comptoir ou une table.



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



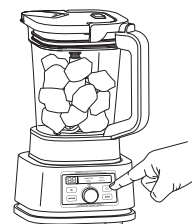
- 3 Avec prudence, en tenant le jeu de lames pétrisseuses par le haut de la tige, placez-le sur l'engrenage d'entraînement à l'intérieur du pichet. Notez que le jeu de lames s'ajustera de manière lâche et non serrée sur l'engrenage d'entraînement.



- 4 Mettez les ingrédients dans le pichet. N'ajoutez PAS d'ingrédients au-delà de la ligne **MAX PÂTE** ou du **MAX BISCUIT** sur le pichet.



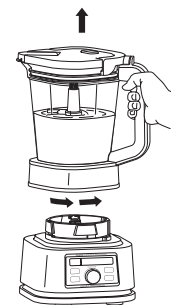
- 5 Placez le couvercle sur le pichet. Appuyez sur la poignée jusqu'à ce que vous entendiez un déclic vous indiquant qu'elle est bien en place. Une fois le couvercle verrouillé en place, appuyez sur le bouton Power (mise en marche) pour mettre l'appareil en marche. Les boutons des programmes disponibles s'allument et l'appareil est prêt à être utilisé.



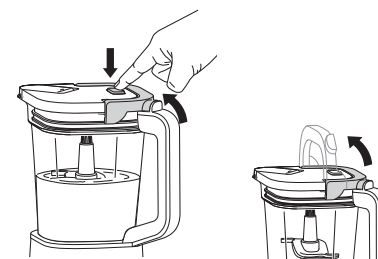
- 6a Si vous utilisez un programme Auto-iQ®, sélectionnez, à l'aide du cadran, DOUGH (pâte), puis appuyez sur ►/■. La fonction préprogrammée arrêtera automatiquement à la fin du programme. Pour arrêter l'unité à tout moment, appuyez sur ►/■.

- 6b Pour le mode manuel, appuyez sur MANUAL (manuel). Utilisez le cadran pour sélectionner les vitesses 1 ou 2, puis appuyez sur ►/■. Une fois que vos ingrédients ont la consistance voulue, appuyez sur le bouton ►/■ et attendez que l'appareil arrête complètement de tourner.

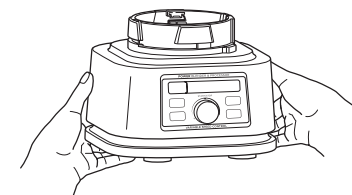
IMPORTANT : Utilisez uniquement les vitesses 1 ou 2 avec le jeu de lames pétrisseuses.



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



- 8 Retirez le couvercle et le jeu de lames pétrisseuses avant de retirer le contenu. Pour retirer le couvercle, appuyez sur le bouton **RELEASE (dégager)** et soulevez la poignée. Pour retirer le jeu de lames, tenez-le délicatement par le haut de la tige et tirez vers le haut. Le pichet peut ensuite être vidé.



- 9 Arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton Power (mise en marche). Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé. Veuillez vous reporter à la section Entretien pour les instructions concernant le nettoyage et le rangement.

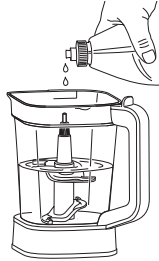
UTILISATION DU MÉLANGEUR POUR LES INGRÉDIENTS INCRUSTÉS

REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, utilisez un lave vaisselle pour retirer les aliments incrustés.

- Après avoir mélangé, nettoyez immédiatement le pichet, le couvercle et le jeu de lames sous l'eau chaude savonneuse.

1 OU 2 PETITES GOUTTES DE SAVON À VAISSELLE

REMPILIR D'EAU JUSQU'À LA LIGNE DOUGH MAX (maximum pour la pâte).



- Lorsque le jeu de lames pétrisseuses ou de lames superposées est installé, remplissez d'eau chaude jusqu'à la ligne DOUGH MAX (maximum pour la pâte) et ajoutez 1 ou 2 petites gouttes de savon à vaisselle. Fixez le couvercle du pichet et assurez-vous que le bec verseur est bien fermé.
- Installez le contenant sur le bloc moteur. Sélectionnez SMOOTHIE (boisson frappée), puis appuyez sur ►/■.

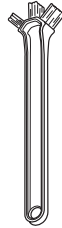


- Une fois le programme terminé, rincez soigneusement le contenant et le jeu de lames sous de l'eau chaude savonneuse. Utilisez la brosse de nettoyage fournie pour enlever tout résidu restant.

NETTOYAGE

Nettoyage à la main

Lavez le pichet, le couvercle et le jeu de lames à l'eau tiède savonneuse. Utilisez une brosse à vaisselle munie d'une poignée pour éviter tout contact direct avec les lames. Utilisez la brosse de nettoyage fournie pour éliminer les résidus excédentaires, par exemple des ingrédients incrustés, comme des restes de pâte et de mélange. Manipulez le jeu de lames avec précaution, car les lames sont tranchantes. Rincez à fond toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air.



Lave-vaisselle

Le pichet, le couvercle et le jeu de lames peuvent être mis au lavevaisselle. Veillez à retirer le jeu de lames et le couvercle avant de les mettre au lavevaisselle.

REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, utilisez un lave-vaisselle pour retirer les aliments incrustés.

Bloc moteur

Débranchez le bloc moteur avant le nettoyage. Essuyez le bloc moteur avec un chiffon propre et humide. **N'UTILISEZ PAS** de chiffons, de tampons, ni de brosses abrasifs pour nettoyer le bloc.

RANGEMENT

Pour le rangement du cordon, enroulez-le avec une attache autoagrippante près de l'arrière du bloc moteur. **N'ENROULEZ PAS** le cordon autour de la base pour le rangement.

N'EMPILEZ PAS d'articles sur le pichet. 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 MOTEUR

Cet appareil est doté d'un système de sécurité unique protégeant le moteur et le système d'entraînement en cas de surcharge par inadvertance. En cas de surcharge de l'appareil, le moteur s'arrêtera temporairement. Dans ce cas, suivez la procédure de réinitialisation ci-dessous.

- Débranchez l'appareil de la prise électrique.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 15 minutes.
- Retirez le couvercle du pichet et le jeu de lames. Videz le pichet et assurez-vous qu'aucun aliment ne coince le jeu de lames.

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

Si l'appareil a besoin d'être réparé, veuillez communiquer avec le service à la clientèle en composant le 1 877 646-5288. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne au **registeryourninja.com** et ayez le produit à portée de main lorsque vous appelez.

COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

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

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

L'écran affiche « - - ».

- Si l'écran affiche « - - », installez un contenant et les boutons de programme disponibles s'allumeront, indiquant que l'appareil est prêt à l'emploi. Assurez-vous que le couvercle est complètement fixé et que le contenant a été tourné dans le sens horaire et verrouillé en place.
- Si le récipient est correctement installé et que l'affichage indique « - - », assurez-vous que l'intérieur de la base est exempt de débris.

L'écran affiche « E2 ».

- Si l'écran affiche « E2 », débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir pendant environ 5 minutes. Retirez le jeu de lames et videz le contenant en vous assurant qu'aucun aliment ne coince le jeu de lames. Si le résultat est trop épais et que les ingrédients ne sont pas mélangés correctement, ajoutez du liquide.

La vitesse des lames peut changer lorsque vous mélangez des ingrédients plus minces.

- Lorsque vous sélectionnez la vitesse 9 ou 10 avec le pichet, vous remarquerez peut-être un changement de vitesse des lames lors du mélange d'ingrédients plus minces. Cela est dû à la technologie intelligente du mélangeur et s'intègre à l'opération normale de l'unité.

L'appareil ne mélange pas bien; les ingrédients restent coincés.

- L'utilisation des programmes Auto-iQ® est la meilleure façon d'obtenir d'excellents résultats. Les impulsions et les pauses permettent aux ingrédients de se déposer sur le jeu de lames. Si les ingrédients se coincent régulièrement, l'ajout d'un peu de liquide aidera généralement.

L'appareil se déplace sur le comptoir pendant le mélange.

- Assurez-vous que la surface et les ventouses de l'appareil sont propres et sèches.

La nourriture n'est pas hachée uniformément.

- Pour obtenir de meilleurs résultats lors du hachage, coupez des morceaux d'ingrédients de la même taille et ne remplissez pas trop le pichet. Consultez le Guide de démarrage rapide ou le Guide d'inspiration pour connaître les instructions de préparation des aliments.

La nourriture n'est pas hachée uniformément.

- Pour obtenir de meilleurs résultats lors du hachage, coupez des morceaux d'ingrédients de la même taille et ne remplissez pas trop le pichet. Consultez le Guide de démarrage rapide ou le Guide d'inspiration pour connaître les instructions de préparation des aliments.

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

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

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

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

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

Comment obtenir du service

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

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

Comment présenter une demande de service sous garantie

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

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

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

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

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

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

FOODI is a trademark of SharkNinja Operating LLC.

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

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

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

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

FOODI est une marque de commerce de SharkNinja Operating LLC.

Pour obtenir de l'information au sujet des brevets de SharkNinja aux États-Unis, consultez sharkninja.com/uspatents/

© 2021 SharkNinja Operating LLC

PRINTED IN CHINA

SS200CSeries_IB_E_F_MP_Mv8



@ninjakitchencanada