

NINJA^{® / MD}

NJ600WMC

OWNER'S GUIDE
GUIDE DU PROPRIÉTAIRE

Professional Blender Mélangeur professionnel



www.ninjakitchen.com
1 877 646-5288

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

For Household Use Only

WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES, BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED, INCLUDING THE FOLLOWING:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING YOUR NINJA® PROFESSIONAL BLENDER.

POLARIZED PLUG

⚠ WARNING: To reduce the risk of electric shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician to install the proper outlet. DO NOT modify the plug in any way.

⚠ WARNING: Extension cords are not recommended for use with this product.

⚠ WARNING:

TO REDUCE THE RISK OF FIRE, ELECTRIC SHOCK OR INJURY:

- 1 **⚠ WARNING:** Remove utensils prior to processing. Failure to remove may cause the jar to be damaged or to shatter which may cause personal injury.
- 2 **⚠ WARNING:** The Stacked Blade Assembly is sharp, not locked in place and removable, handle with care. When handling the Stacked Blade Assembly, always hold by the shaft. Failure to do so will result in a risk of laceration.
- 3 **⚠ WARNING:** Stacked Blade Assembly is sharp and not locked in place. If using the pour spout, ensure the lid is fully locked onto the pitcher. If pouring with the lid removed, carefully remove the Stacked Blade Assembly first, holding it by the shaft. Failure to do so will result in a risk of laceration.
- 4 **⚠ CAUTION:** Do not blend hot liquids, doing so may cause excessive pressure build-up, resulting in risk of the user being burned.
- 5 To protect against electrical shock, do not submerge the appliance or allow the power cord to come into contact with water or any other liquid.
- 6 **DO NOT** allow young children to operate the appliance or use as a toy. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- 7 Never leave an appliance unattended when in use.

- 8 Turn the appliance Off and remove the power cord from the electrical outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the electrical outlet. Never pull from the power cord.
- 9 Appliance accessories are not intended to be used in the microwave as it may result in damage to the accessories.
- 10 **DO NOT** abuse the power cord. Never carry the appliance by the power cord or yank it to disconnect from electrical outlet; instead grasp the plug and pull to disconnect.
- 11 **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, has been dropped or damaged in any manner. This appliance has no serviceable parts. Return the appliance to SharkNinja Operating LLC for examination, repair or adjustment.
- 12 **DO NOT** let the power cord hang over the edge of table or counter or touch hot surfaces such as the stove.
- 13 Always use the appliance on a dry, level surface.
- 14 Keep hands, hair, clothing, as well as utensils out of container while processing to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the appliance. A scraper may be used but only when the appliance is not running.
- 15 Avoid contact with moving parts.
- 16 **DO NOT attempt to sharpen blades.**
- 17 **DO NOT** use the appliance if blade assembly is bent or damaged.
- 18 To reduce risk of injury, never place the blade assembly on base without pitcher properly attached.
- 19 **DO NOT** operate this appliance on or near any hot surfaces (such as gas or electric burner or in a heated oven).
- 20 The use of attachments or accessories including canning jars, not recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
- 21 **DO NOT** remove the pitcher from the motor base while the appliance is in operation.
- 22 To reduce the risk of injury, **NEVER** operate the appliance without the lid in place; **DO NOT** try to defeat the interlock mechanism; make sure that the attachment is properly installed before operating the appliance.
- 23 **DO NOT** expose the pitcher to extreme temperature changes.
- 24 **DO NOT** overfill. Never fill past the “Max” line.
- 25 **DO NOT** operate the appliance empty.
- 26 To reduce the risk of burns, always allow the appliance to cool before taking off parts and before cleaning.
- 27 In the event that the unit overheats, a thermal switch will become activated and shut off the motor. To reset the appliance, unplug the appliance and let it cool down for approximately 15 minutes before using again.
- 28 **THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.** Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use outdoors.
- 29 The maximum rating is based on the Stacked Blade Assembly (pitcher) that drives the greatest power and other recommended attachments may draw significantly less power or current.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Pour usage domestique seulement

LORS DE L'USAGE D'UN APPAREIL ÉLECTRIQUE, DES MESURES DE SÉCURITÉ ÉLÉMENTAIRES DEVRAIENT TOUJOURS ÊTRE RESPECTÉES, Y COMPRIS LES MESURES SUIVANTES.

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER VOTRE SYSTÈME MÉLANGEUR PROFESSIONNEL NINJA^{MD}.

FICHE POLARISÉE

⚠ AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque de chocs électriques, cet appareil possède une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Cette fiche ne peut être insérée que d'un seul côté dans une prise de courant. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise de courant, inversez-la. Si cela ne fonctionne toujours pas, contactez un électricien qualifié pour l'installation d'une prise de courant adéquate. **NE MODIFIEZ PAS d'aucune façon la fiche.**

⚠ AVERTISSEMENT : Il n'est pas recommandé d'utiliser des rallonges électriques pour brancher cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT : POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE, D'ÉLECTROCUTION ET DE BLESSURES :

- 1 **⚠ AVERTISSEMENT :** Enlevez les ustensiles avant de mélanger les aliments. Le non-respect de cette directive pourrait endommager ou faire éclater le récipient, ce qui pourrait causer des blessures.
- 2 **⚠ AVERTISSEMENT :** Le jeu de lames superposées est tranchant et amovible; il n'est pas verrouillé dans le récipient. Manipulez-le avec soin. Lorsque vous

manipulez le jeu de lames superposées, tenez toujours l'arbre de cette pièce. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des lacérations.

- 3 **⚠ AVERTISSEMENT :** Le jeu de lames superposées est tranchant et n'est pas verrouillé dans le récipient. Si vous transvidez un mélange par le bec verseur, assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé sur le pichet. Pour verser sans le couvercle, retirez d'abord le jeu de lames superposées avec précaution en le tenant par le manche. Ne pas procéder de la sorte augmente le risque de lacération.
- 4 **⚠ MISE EN GARDE :** Ne mélangez pas des liquides chauds, car cela pourrait entraîner une accumulation de pression et causer des risques de brûlure.
- 5 Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez pas l'appareil et assurez-vous que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec l'eau ou un autre liquide.
- 6 **NE LAISSEZ PAS** l'appareil être utilisé par des enfants. Une surveillance attentive est nécessaire lors de l'utilisation à proximité des enfants. Ceci n'est pas un jouet.
- 7 Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- 8 Veuillez éteindre l'appareil (position « Off ») et débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage, l'assemblage ou le démontage des pièces. Pour débrancher l'appareil, tirez sur la fiche et retirez-la de la prise d'alimentation. Ne tirez jamais sur le cordon.
- 9 Les accessoires accompagnant l'appareil ne sont pas conçus pour l'utilisation dans

- le four à micro-ondes car cela pourrait endommager les accessoires.
- 10 **PRENEZ SOIN** du cordon d'alimentation. Ne transportez jamais l'appareil en le tenant par le cordon. Ne débranchez jamais l'appareil de l'alimentation électrique en tirant sur le cordon. Pour débrancher l'appareil, tirez sur la fiche et retirez-la de la prise d'alimentation.
 - 11 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si sa fiche ou son cordon est endommagé(e), s'il a fait défaut, s'il a été échappé ou endommagé. Retournez l'appareil à SharkNinja Operating LLC pour vérification, réparation ou réglage.
 - 12 **NE LAISSEZ PAS** le cordon traîner sur le dessus d'une table ou d'un comptoir. Ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes, comme la cuisinière.
 - 13 Posez toujours l'appareil sur une surface sèche et de niveau.
 - 14 Afin de réduire le risque de blessures graves ou de dommages à l'appareil, gardez les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles hors du récipient pendant l'utilisation. Vous pouvez utiliser une raclette, mais seulement lorsque le mélangeur est éteint.
 - 15 Évitez le contact avec les pièces mobiles.
 - 16 **NE TENTEZ PAS** d'affûter les lames.
 - 17 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si l'ensemble de lames est tordu ou endommagé.
 - 18 Afin de réduire le risque de blessure, ne placez jamais l'ensemble de lame sur sans que le pichet ou le bol soit correctement installé.
 - 19 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil sur ou près des surfaces chaudes (telles qu'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chauffé).
 - 20 L'usage des attachements accessoires, y compris les pots de conserve n'est pas recommandé par le fabricant du fait qu'il peut causer un incendie, un choc électrique ou une blessure corporelle.
 - 21 **N'ENLEVEZ PAS** le contenant de la base moteur pendant que l'appareil est en marche.
 - 22 Afin de réduire le risque de blessure, **N'UTILISEZ JAMAIS** l'appareil sans le couvercle en place. **N'ALLEZ PAS** à l'encontre du mécanisme de verrouillage; assurez-vous que l'attachement soit correctement monté avant d'utiliser l'appareil.
 - 23 **N'EXPOSEZ PAS** les récipients aux changements de température extrêmes.
 - 24 **NE REMPLISSEZ PAS** excessivement le récipient. Never fill past the "Max" line.
 - 25 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil lorsqu'il est vide.
 - 26 Afin de réduire le risque de brûlures, permettez toujours à l'appareil de refroidir avant de retirer les pièces et le nettoyer.
 - 27 Si l'appareil surchauffe, un interrupteur thermique s'activera et éteindra le moteur automatiquement. Pour réinitialiser, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 15 minutes avant de le réutiliser.
 - 28 **CE PRODUIT EST CONÇU POUR L'USAGE À DOMICILE SEULEMENT.** N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
 - 29 La notation maximale est basée sur l'ensemble de 6 lames (pichet) qui procure le plus de puissance. D'autres attachements recommandés peuvent nécessiter significativement moins de puissance ou de courant.

**VEUILLEZ
CONSERVER
CES DIRECTIVES**

THIS BOOK COVERS MODEL NUMBER:

NJ600WMC

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V., 60Hz.
Power: 900 Watts
Pitcher Capacity: 2.1 L (9 cups, 72 oz.)
MAX Liquid Capacity: 1.9 L (8 cups, 64 oz.)

CE MANUEL COUVRE LE MODÈLE :

NJ600WMC

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension : 120V., 60Hz.
Puissance : 900 Watts
Capacité du pichet: 2,1 L (9 tasses, 72 oz.)
Capacité MAX de liquide: 1,9 L (8 tasses, 64 oz.)



Contents

**Thank you for
purchasing
the Ninja®
Professional
Blender.**

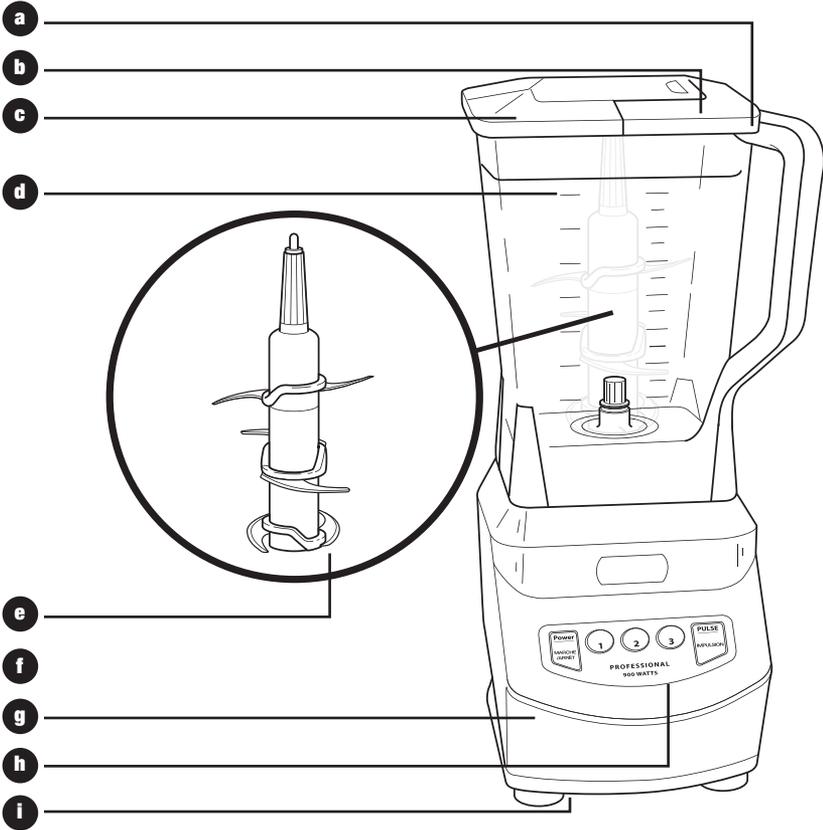
Getting Started	7
Before First Use	10
Assembly and Use of the Pitcher	11
Care & Maintenance	13
Replacement Parts	13
Blending Chart	14
Troubleshooting Guide	14
Warranty	15

Table des matières

**Merci d'avoir
fait l'achat du
mélangeur
professionnel
Ninja^{MD}.**

La mise en marche	16
Avant la première utilisation	18
Assemblage et utilisation du pichet	19
Soins et entretien	21
Pièces de remplacement	21
Tableau de mixage	22
Guide de dépannage	22
Garantie	23

Getting Started



a Lid with Locking Handle

b Locking Handle Release Button

c Pouring Spout with Cap

d Pitcher

e Stacked Blade Assembly

f Gear Shaft

g Motor Base

h Control Panel

i Non Slip Bottom

j Power Cord (not shown)

k Cord Storage (in back) (not shown)

The Ninja® Professional Blender is a high powered kitchen tool that is perfect for ice crushing, blending, pureeing and controlled processing. Create all of your favorite recipes fast and easy with just one touch of a button. For best results, be sure to carefully read all the instructions contained in the manual before using this appliance.

**FEATURES:**

- Easy lock lid with built-in pour spout
- Total Crushing™ Technology
- Extra Large 2.1 L pitcher (MAX Liquid Capacity: 1.9 L) - BPA Free
- Easy to clean electronic control panel
- Cord storage
- Non Slip Bottom

Before First Use

PLEASE KEEP THESE IMPORTANT SAFEGUARDS IN MIND WHEN USING THE APPLIANCE:

IMPORTANT: Make sure that the motor base is plugged in for use.

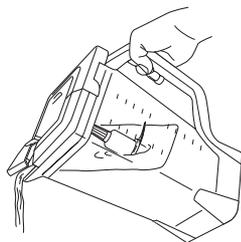
IMPORTANT: Never add ingredients into the container before placing the Blade Assembly in first.

IMPORTANT: DO NOT attempt to operate the appliance without the lid on.

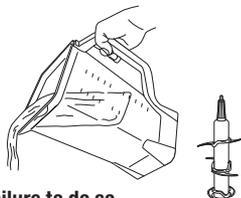
IMPORTANT: Never run the appliance empty.

IMPORTANT: Appliance accessories are not intended to be used in the microwave as it may result in damage to the accessories.

⚠ WARNING: Stacked Blade Assembly is sharp and not locked in place. If using the pour spout, ensure the lid is fully locked onto the pitcher. Failure to do so will result in a risk of laceration.



⚠ WARNING: Stacked Blade Assembly is sharp and not locked in place. If pouring with the lid removed, carefully remove the Stacked Blade Assembly first, holding it by the shaft. Failure to do so will result in a risk of laceration.



⚠ CAUTION: Do not immerse the motor base into water or any other liquid.

- 1 Remove all packaging material and labels from the appliance. Separate/remove all parts from each other.
- 2 Wash the lid, pitcher and Stacked Blade Assembly in warm, soapy water. When washing the Stacked Blade Assembly, use a dishwashing utensil with a handle to avoid direct hand contact with blades.

⚠ WARNING: Handle the Stacked Blade Assembly with care when washing, as the blades are very sharp.

- 3 Handle blade assemblies with care to avoid contact with sharp edges. Rinse and air dry thoroughly.
- 4 The pitcher, lid and Stacked Blade Assembly are all dishwasher safe. It is recommended that the lid and Stacked Blade Assembly go on the top rack. Ensure that the Stacked Blade Assembly is removed from the pitcher before placing in the dishwasher.
- 5 The motor base can be wiped clean with a damp cloth.

Assembly and Use for the Blender

- ⚠ **WARNING:** Handle the Stacked Blade Assembly with care, as the blades are sharp.
 - ⚠ **WARNING:** Remove utensils prior to processing. Failure to remove may cause the pitcher to be damaged or to shatter, which may cause personal injury.
 - ⚠ **WARNING:** Never leave the appliance unattended while in use.
 - ⚠ **CAUTION:** Do not blend hot liquids, doing so may cause excessive pressure buildup, resulting in risk of the user being burned.
- IMPORTANT:** Make sure that the motor base is plugged in for use.

ASSEMBLY

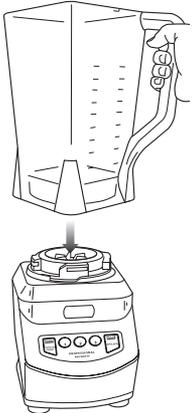


Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3a

OR



Fig. 3b

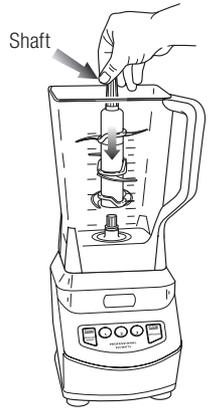


Fig. 4

- 1 Review warning and caution statements above before proceeding to number 2.
- 2 Place the motor base on a clean, dry, level surface.
- 3 Lower the pitcher onto the motor base. **(Fig. 1)**
- 4 Rotate the pitcher to the left as far as it will go. As the pitcher rotates, it will lower and the safety tabs on the bottom of the pitcher will slide under the safety tabs on the top of the motor base. **(Fig. 2)**
- 5 The pitcher can be placed on the motor base two ways; the handle can be on the front right corner or the front left corner. **(Fig. 3a, Fig. 3b)**
- 6 Holding the Stacked Blade Assembly by the shaft, place it onto the gear shaft inside the pitcher. **(Fig. 4)** Ensure that the Stacked Blade Assembly fits around the gear shaft and that the blade shaft is standing straight.

NOTE: The Stacked Blade Assembly will fit loosely on the drive gear.

- 7 Add the ingredients to the pitcher. Make sure your total of ingredients don't go higher than the highest measured marking line on the side of the pitcher.

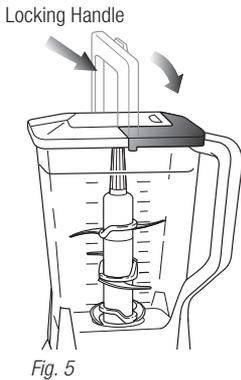
NOTE: When blending any kind of liquids, such as mixtures of any drinks or smoothies, do not exceed the "Max liquid" mark (64 oz.) on the pitcher

- 8 Plug the power cord into the electrical outlet.

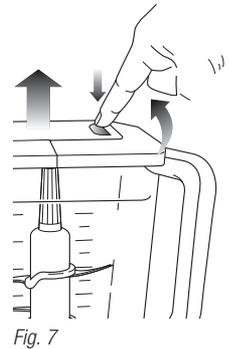
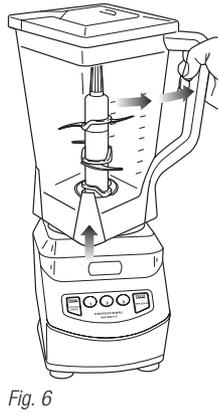
IMPORTANT: As a safety feature, the motor will not work if the pitcher and lid are not installed correctly. When the pitcher and lid are installed properly, the ready light will be solid green, indicating that the blender is ready for use.

Assembly and Use for the Blender - cont.

USE



REMOVAL



- 9 Review warning and caution statements on page 6 before proceeding.
- 10 Holding the lid by the handle in the upright position, place it on top of the pitcher aligning the arrow (▼) located on the lid with the arrow (▲) located on the bowl's handle. (Fig. 5)
- 11 Select the speed according to your blending requirements*:
 - Use the speed 1 button for processing and mixing.
 - Use the speed 2 button for blending and ice crushing.
 - Use the speed 3 button for pureeing and liquefying.
 - Use the pulse button for controlled chopping and processing.* See Blending Chart.

NOTE: If you need to add additional ingredients while the blender is processing, open the pouring spout cap and pour the ingredients in through the opening.

- 12 Press power button (⏻) or the same speed button a second time to stop the Stacked Blade Assembly or press a different button to change the speed.

- 13 To remove the pitcher, press the power button (⏻) to turn the appliance 'Off'. Wait for the Stacked Blade Assembly to stop moving before removing. (Fig. 6)

⚠ WARNING: Never insert your hands in the pitcher as the Stacked Blade Assembly is sharp. Always use a spatula to dislodge food that has stuck to the sides of the pitcher.

- 14 Open the pour spout cap and use the spout to empty liquid contents.
- 15 For thicker consistencies, first remove the lid by pressing the release button and pulling the lid handle up to a 90 degree angle to lift lid off the pitcher. Then, carefully remove the Stacked Blade Assembly by the top of the shaft. Place Stacked Blade Assembly away from the work area to avoid accidental contact. Finally, empty contents from the pitcher. (Fig. 7)
- 16 Make sure that the unit is unplugged when not in use.

Care & Maintenance

HOW TO CLEAN

⚠ CAUTION: Make sure that the motor base is unplugged from the power source before inserting or removing any Stacked Blade Assembly and before cleaning.

⚠ CAUTION: DO NOT immerse the motor base into water or any other liquid.

- 1 Separate/remove all parts from each other.
- 2 **Hand Washing:** Wash the container, lid and Blade assembly in warm, soapy water. When washing the blade assembly, use a dish-washing utensil with a handle to avoid direct hand contact with blades. Handle blade assembly with care to avoid contact with sharp edges. Rinse and air dry thoroughly.

Dishwasher: The container, lid and blade assembly are all dishwasher safe. The lid and blade assembly is topshelf dishwasher safe. Ensure that the blade assembly is removed from the pitcher before placing in the dishwasher.

⚠ WARNING: Handle the Stacked Blade Assembly with care when washing, as the blades are sharp. Contact with the blades' edges can result in laceration.

- 3 Wipe the motor base clean with a damp cloth.

Please call customer service if any servicing needs to be performed on the appliance at 1-877-646-5288.

HOW TO STORE

- 1 Store the Ninja® Professional Blender upright with the Stacked Blade Assembly inside the pitcher with the lid secured on top. Do not place anything on top. Tuck power cord in cord storage compartment in the back of the unit.

RESETTING THE MOTOR THERMOSTAT

The Ninja® Professional Blender features a unique safety system which prevents damage to the unit's motor and drive system should you inadvertently overload your appliance.

If the appliance is being overloaded, the motor will stop. Allow the appliance to cool for approximately 15 minutes. To reset the appliance, follow the resetting procedure below:

- 1 Unplug the appliance from the electrical outlet.
- 2 Remove and empty the container and ensure that no food is jamming the Stacked Blade Assembly.
- 3 Allow the appliance to cool for approximately 15 minutes.
- 4 Re-install the container onto the base and re-plug the appliance into the electrical outlet.
- 5 Proceed to use the appliance as before making sure not to exceed the recommended maximum capacities.

Replacement Parts

ORDERING REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and accessories, please visit our website: www.ninjakitchen.com or feel free to contact customer service at: 1-877-646-5288.

Blending Chart

BUTTON	FUNCTION	USE
POWER 	On/Off	Always turn appliance 'Off' when not in use.
1	Processing & Mixing	Use to mix thin batters, gravies and marinades, scramble eggs, puree cooked foods and uncooked fruits and chop vegetables for dips and salsa.
2	Blending & Ice Crushing	Use to grate hard cheeses, cream soups*, beat dips, grind nuts, thorough chopping, blend sauces* and spreads. Blend mixed drinks, powdered drinks or milk shakes. Crush ice cubes for snow cones, chilled beverages or frozen slushes.
3	Pureeing & Liquefying	Use to mix smoothies, frappes, liquefy thick mixtures and blend whole fruits and vegetables.
PULSE	Controlled Processing & Bursts of Power	Use to control chopping and processing.

* When blending soups or sauces, make sure they're cooled to room temperature first - Ninja containers are not intended for hot blending.

Troubleshooting Guide

PROBLEMS	POSSIBLE REASONS & SOLUTIONS
Motor Doesn't Start or Stacked Blade Assembly doesn't Rotate.	<p>Make sure the pitcher is securely placed on motor base.</p> <p>Make sure the lid is securely on pitcher in the correct position (align arrows).</p> <p>The blender is turned 'Off'. Press the power button  to turn 'On'.</p> <p>Check that the plug is securely inserted into the electrical outlet.</p> <p>Check the fuse or circuit breaker.</p> <p>The unit has overheated or overloaded. Unplug and wait approximately 15 minutes before using again.</p>
Food is Unevenly Chopped.	<p>Either you are chopping too much food at one time, or the pieces are not of even size and processing smaller amounts per batch.</p>
Food is Chopped Too Fine or is Too Watery.	<p>The food has been over processed. Use pulse button for controlled processing.</p>
Food Collects On Lid or On the Sides of the Pitcher.	<p>The mixture is too thick. Add more liquid.</p>
You Cannot Achieve Snow From Solid Ice.	<p>Do not use ice that has been sitting out or has started to melt. Use ice straight from the freezer.</p>

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

SharkNinja Operating LLC warrants this product to be free from material defects and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase when utilized for normal household use, subject to the following conditions, exclusions and exceptions.

The liability of **SharkNinja Operating LLC** is limited solely to the cost of the repair or replacement of the unit at our option. This Limited Warranty does not cover normal wear of parts and does not apply to any unit that has been tampered with or used for commercial purposes. This Limited Warranty does not cover damage caused by misuse, abuse, negligent handling or damage due to faulty packaging or mishandling in transit. This Limited Warranty does not cover damage or defects caused by or resulting from damages from shipping or repairs, service or alteration to the product or any of its parts, which have been performed by a repair person not authorized by **SharkNinja Operating LLC**.

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the Limited Warranty period, you may return the complete appliance and accessories with proof of purchase and date, freight prepaid. For Customer Service support, call 1-877-646-5288 or visit our website www.ninjakitchen.com.

If the appliance is found by **SharkNinja Operating LLC** to be defective, in **SharkNinja Operating LLC's** sole discretion, we will repair or replace it free of charge. Proof of purchase date and a check made payable to **SharkNinja Operating LLC** in the amount of \$19.95 to cover the cost of return shipping and handling must be included.*

This Limited Warranty is extended to the original purchaser of the unit and excludes all other legal, implied and/or conventional warranties. The responsibility of **SharkNinja Operating LLC** if any, is limited to the specific obligations expressly assumed by it under the terms of this Limited Warranty. In no event is **SharkNinja Operating LLC** liable for incidental or consequential damages to anyone of any nature whatsoever. Some states do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.

This Limited Warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state or from province to province.

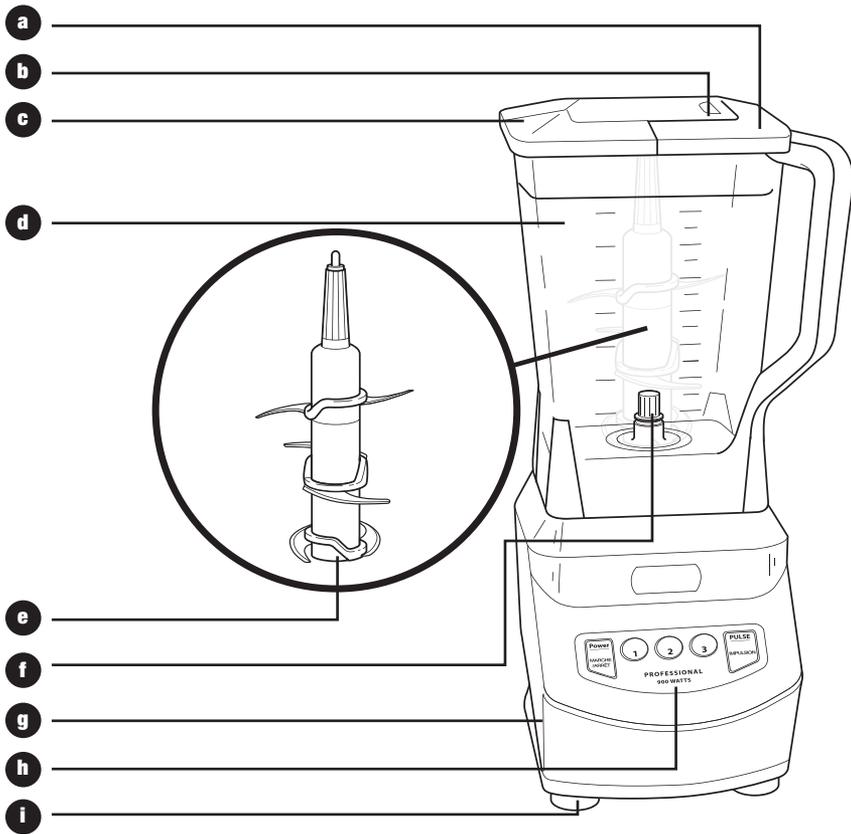
***IMPORTANT: Carefully pack item to avoid damage in shipping. Be sure to include proof of purchase date and to attach tag to item before packing with your name, complete address and phone number with a note giving purchase information, model number and what you believe is the problem with the item. We recommend you insure the package (as damage in shipping is not covered by your Limited Warranty). Mark the outside of your package "ATTENTION CUSTOMER SERVICE".**

PRODUCT REGISTRATION

Please visit www.ninjakitchen.com or call **1-877-646-5288** to register your new Ninja® product within ten (10) days of purchase. You will be asked to provide the store name, date of purchase and model number along with your name and address.

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

La mise en marche



a Couvercle avec poignée de verrouillage

b Bouton d'impulsion pour poignée verrouillable

c Bouchon bec verseur

d Pichet

e Jeu de lames superposées

f Arbre de transmission

g Bloc-moteur

h Panneau de contrôle

i Dessous antidérapant

j Cordon d'alimentation (non montré)

k Range-cordon (à l'endos, non montré)

Le mélangeur professionnel Ninja^{MD} est un outil puissant parfait pour broyer la glace, mélanger, mettre en purée et pour une préparation contrôlée. Créez toutes vos recettes préférées, facilement et rapidement, au contact d'un bouton. Pour de meilleurs résultats, assurez-vous de lire soigneusement toutes les instructions contenues dans ce manuel avant d'utiliser l'appareil.



CARACTÉRISTIQUES:

- Couvercle à verrouillage facile avec bouchon bec verseur
- Technologie Total Crushing^{MC}
- Récipient extra large 2,1 L
- Panneau de contrôle électronique facile à nettoyer
- Range-cordon
- Dessous antidérapant

VEUILLEZ GARDER À L'ESPRIT CES DIRECTIVES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES LORSQUE VOUS UTILISEZ L'APPAREIL :

IMPORTANT : Assurez-vous que le bloc-moteur est branché avant d'utiliser l'appareil.

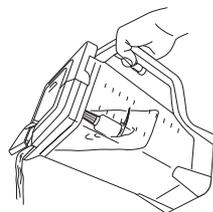
IMPORTANT : Il faut toujours insérer le jeu de lames dans le récipient avant d'y ajouter des ingrédients.

IMPORTANT : NE METTEZ PAS l'appareil en marche sans d'abord mettre le couvercle.

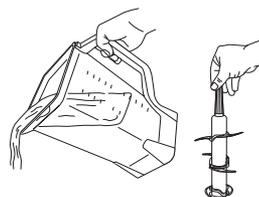
IMPORTANT : Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.

IMPORTANT : Les accessoires accompagnant cet appareil ne sont pas conçus pour être utilisés dans le four à micro-ondes, car cela pourrait les endommager.

⚠ AVERTISSEMENT : Le jeu de lames superposées est tranchant et n'est pas verrouillé dans le récipient. Si vous transvidez un mélange par le bec verseur, assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé sur le pichet. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des lacérations.



⚠ AVERTISSEMENT : Le jeu de lames superposées est tranchant et n'est pas verrouillé dans le récipient. Pour verser sans le couvercle, retirez d'abord le jeu de lames superposées avec précaution en le tenant par le manche. Ne pas procéder de la sorte augmente le risque de lacération.



⚠ MISE EN GARDE : N'immergez pas le bloc-moteur dans l'eau ou tout autre liquide.

- 1 Enlevez le matériel d'emballage et les autocollants de l'appareil. Séparez et retirez toutes les pièces.
- 2 Laver le couvercle, le pichet ainsi que le jeu de lames superposées à l'eau savonneuse tiède. Lorsque vous nettoyez les jeux de lames, utilisez une petite vadrouille avec un manche pour éviter de toucher les lames avec vos mains.

⚠ MISE EN GARDE : Exercez une prudence extrême lorsque vous manipulez le jeu de lames superposées, puisque celles-ci sont très tranchantes.

- 3 Manipulez le jeu de lames superposées prudemment afin d'éviter de toucher les arêtes tranchantes. Rincez et séchez complètement les pièces.
- 4 Le pichet, le couvercle et le jeu de lames superposées peuvent aller au lave-vaisselle. Il est recommandé de placer le couvercle et le jeu de lames superposées dans le panier supérieur. Assurez-vous que le jeu de lames superposées soit retiré du récipient avant de le mettre au lave-vaisselle.
- 5 Le bloc-moteur peut-être nettoyé avec un linge humide.

Assemblage et utilisation du pichet

- ⚠ **MISE EN GARDE** : Manipulez le jeu de lames superposées avec prudence, car les lames sont coupantes.
 - ⚠ **AVERTISSEMENT** : Enlevez les ustensiles avant de mélanger les aliments. Le non-respect de cette directive pourrait endommager ou faire éclater le récipient, ce qui pourrait causer des blessures.
 - ⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
 - ⚠ **MISE EN GARDE** : Ne mélangez pas de liquides chauds; cela pourrait provoquer une accumulation de pression excessive, ce qui présente un risque de brûlure pour l'utilisateur.
- IMPORTANT** : Assurez-vous que le bloc-moteur est branché avant d'utiliser l'appareil.

ASSEMBLAGE

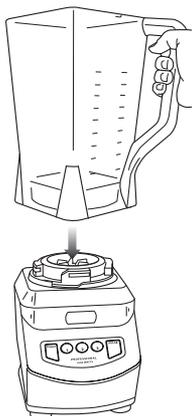


Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3a



Fig. 3b

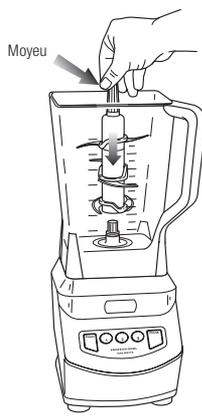


Fig. 4

- 1 Lisez les avertissements et les mises en garde avant de passer à l'étape 2.
 - 2 Déposez le bloc-moteur sur une surface propre, sèche et de niveau.
 - 3 Placez le pichet sur le bloc-moteur. (Fig. 1)
 - 4 Faites tourner le pichet vers la gauche aussi loin qu'il ira. Lors de la rotation, le pichet descendra et les onglets de sécurité en dessous glisseront sous les onglets de sécurité qui se trouvent sur le dessus du bloc-moteur. (Fig. 2)
 - 5 Le pichet peut être installé sur le bloc-moteur de deux façons: la poignée peut être sur le côté droit ou le côté gauche avant. (Fig. 3a, Fig. 3b)
 - 6 En tenant le jeu de lames superposées par le moyeu, placez-le sur l'arbre de transmission à l'intérieur du récipient. (Fig. 4) Assurez-vous que le jeu de lames superposées soit bien installé autour de l'arbre de transmission et que le moyeu des lames soit bien droit.
- 7 Ajoutez les ingrédients dans le pichet. Assurez-vous que le volume de vos ingrédients ne dépasse pas le repère le plus élevé sur le côté du pichet.

REMARQUE : Lorsque vous mélangez des liquides, notamment pour préparer des boissons et des frappés, assurez-vous que les ingrédients ne dépassent pas la ligne de remplissage « Max Liquid » pour les liquides (1,9 L) du pichet.

- 8 Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique.

IMPORTANT : Par mesure de sécurité, le moteur ne fonctionnera pas si le pichet et le couvercle ne sont pas installés correctement. Lorsque le pichet et le couvercle seront bien installés, l'indicateur lumineux illuminera d'un vert de manière continue, indiquant que l'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

REMARQUE : Le jeu de lames superposées est fixé de manière amovible dans le pignon d'entraînement.

UTILISATION

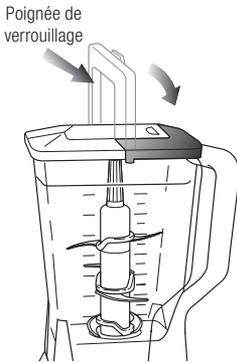


Fig. 5

- 9 Passez en revue les avertissements et les mises en garde sur la page 18 avant de continuer.
- 10 En tenant le couvercle par la poignée, en position verticale, déposez-le sur le pichet en alignant la flèche (▼) sur le couvercle avec la flèche (▲) de la poignée du pichet. (Fig. 5)
- 11 Sélectionnez la vitesse selon vos besoins de mélange*:
 - Utilisez le bouton de vitesse 1 pour broyer et brasser.
 - Utilisez le bouton de vitesse 2 pour mélanger et broyer de la glace.
 - Utilisez le bouton de vitesse 3 pour mettre en purée et liquéfier.
 - Utilisez le bouton à impulsion pour broyer et pour hacher sous surveillance.

* Voir tableau de mixage.

REMARQUE: Si vous devez rajouter des ingrédients lorsque le mélangeur est en marche, ouvrir le bouchon bec verseur et versez les ingrédients dans l'ouverture.

- 12 Press power button (⏻) or the same speed button a second time to stop the Stacked Blade Assembly or press a different button to change the speed.
- 13 To remove the pitcher, press the power button (⏻) to turn the appliance 'Off'. Wait for the Stacked Blade Assembly to stop moving before removing. (Fig. 6)

DÉMONTAGE

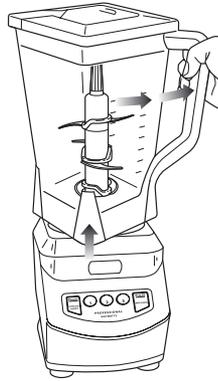


Fig. 6

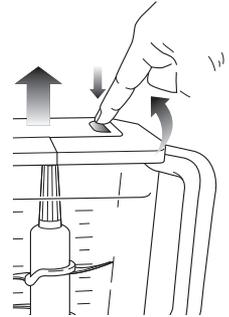


Fig. 7

- ▲ **MISE EN GARDE :** N'insérez jamais vos mains dans le pichet puisque les lames du jeu de lames superposées sont tranchantes. Utilisez toujours une spatule pour dégager les aliments qui s'adhèrent aux bords du pichet.
- 14 Ouvrez le couvercle du bec verseur et utilisez le bec pour vider le contenu liquide.
- 15 Pour obtenir une consistance plus épaisse, retirez doucement le couvercle et le jeu de lames superposées (en le tenant par l'arbre), puis videz le récipient. Pour retirer le couvercle du pichet, appuyez sur le bouton de déclenchement du couvercle, tirez sur la poignée du couvercle à un angle de 90° et soulevez celui-ci. (Fig. 7)
- 16 Assurez-vous que l'appareil est débranché lorsqu'il n'est pas utilisé.

COMMENT NETTOYER

⚠ MISE EN GARDE : Assurez-vous que la bloc-moteur soit débranchée de la source d'alimentation avant d'insérer ou retirer un attachement quelconque et avant de nettoyer l'appareil.

⚠ MISE EN GARDE : N'immergez PAS la bloc-moteur dans l'eau ou dans un autre liquide quelconque.

- 1 Retirez et désassemblez toutes les pièces.
- 2 **Nettoyage à la main :** Lavez le récipient, le couvercle et le jeu de lames à l'eau savonneuse tiède. Lavez le jeu de lames superposées avec une brosse à vaisselle munie d'une poignée pour éviter tout contact direct avec les lames. Manipulez les jeux de lames avec précaution pour éviter de toucher les bords coupants. Rincez et faites bien sécher à l'air.

Nettoyage au lave-vaisselle : Le récipient, le couvercle et le jeu de lames peuvent tous être mis au lave-vaisselle. Le couvercle et le jeu de lame peuvent être mis dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Veillez à retirer les jeux de lames des contenants avant de les placer dans le lave-vaisselle.

⚠ MISE EN GARDE : Exercez une prudence extrême lorsque vous manipulez les ensembles de lames, puisque celles-ci sont très tranchantes.

- 3 Nettoyez le bloc-moteur avec un chiffon humide.
Veillez communiquer avec le service à la clientèle pour tous services de réparation de l'appareil au 1-877-646-5288.

COMMENT RANGER

- 1 Rangez le mélangeur professionnel Ninja^{MD} en position verticale avec le jeu de lames à l'intérieur du pichet correspondant avec le couvercle fixé sur le dessus. Ne mettez rien sur le dessus. Insérer le cordon d'alimentation à l'intérieur du compartiment de rangement situé à l'endos de l'appareil.

RÉINITIALISATION DU THERMOSTAT DU MOTEUR

Le mélangeur professionnel Ninja^{MD} comporte un mécanisme de sécurité pour prévenir les dommages au moteur et au système d'entraînement en cas de surcharge accidentelle de votre appareil. En cas de surcharge de l'appareil, le moteur s'arrête automatiquement. Laissez refroidir l'appareil pendant environ 15 minutes. Pour réinitialiser l'appareil, suivez la procédure ci-dessous :

- 1 Débranchez l'appareil de la prise électrique.
- 2 Retirez et videz le contenant en vous assurant qu'il n'y a aucun aliment qui bloque le jeu de lames superposées.
- 3 Laissez refroidir l'appareil pendant environ 15 minutes.
- 4 Remettez le récipient sur le bloc-moteur et branchez l'appareil dans la prise électrique.
- 5 Utilisez l'appareil comme d'habitude, en veillant à ne pas excéder la capacité maximale.

Pièces de remplacement

COMMANDE DE PIÈCES DE REMPLACEMENT

Pour commander des pièces et accessoires, veuillez visiter notre site Web: www.ninjakitchen.com ou communiquez avec notre service à la clientèle au 1-877-646-5288.

Tableau de mixage

BOUTON	FONCTION	UTILISATION
PUISSANCE 	Marche/Arrêt	Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
1	Broyer et brasser	Utilisez pour mélanger une pâte fine, sauces, marinades, oeufs brouillés, mettre en purée des aliments cuits, fruits non cuits et pour hacher des légumes pour faire des trempettes et salsa.
2	Mélanger et broyage de glace	Utilisez pour râper des fromages durs, de la soupe en crème*, mélanger les trempettes, broyer des noix. Homogénéité lorsque vous hachez, faites des sauces* et des confitures. Mélanger des boissons, des boissons en poudre et lait frappé. Broyer de la glace pour faire des cornets glacés, des boissons glacées ou des barbotines (slush).
3	Mettre en purée et mettre en liquide	Utilisez pour faire des boissons fouettées, pour mettre en liquide des mélanges épais et pour mélanger des fruits et légumes entiers.
IMPULSION	Broyage contrôlé et sauts de puissance	Utilisez pour contrôler le broyage et pour hacher.

* En mélangeant les soupes ou sauces, assurez-vous qu'elles sont d'abord refroidies à la température ambiante, les contenants Ninja^{MD} ne sont pas conçus pour mélanger des aliments chauds.

Guide de dépannage

PROBLÈMES	CAUSES ET SOLUTIONS POSSIBLES
Le moteur ne démarre pas ou le jeu de lames superposées ne tourne pas.	Assurez-vous que le récipient est bien placé sur le bloc-moteur. Assurez-vous que le couvercle est bien en place sur le récipient et à la bonne position (alignez les flèches). Le mélangeur est en position arrêt. Appuyez sur le bouton d'alimentation  pour mettre en marche. Assurez-vous que la prise est branchée, comme il se doit, dans la prise électrique. Vérifiez les fusibles ou disjoncteur. L'appareil a surchauffé. Débranchez-le et attendez environ 15 minutes avant de le réutiliser.
La nourriture n'est pas hachée uniformément.	Vous hachez trop d'aliments en même temps, ou les morceaux ne sont pas de la même grosseur. Mélangez de plus petites quantités.
La nourriture est hachée trop fine ou est très liquide.	La nourriture a été trop broyée. Utilisez le bouton à impulsion pour un broyage contrôlé.
La nourriture colle sur les côtés du récipient.	Le mélange est trop épais. Ajoutez plus de liquide.
Vous ne pouvez pas faire de la neige à partir de glace solide.	N'utilisez pas de la glace qui a commencé à fondre. Utilisez la glace directement du congélateur.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

SharkNinja Operating LLC garantit ce produit contre toute défectuosité de matériel ou de main-d'œuvre pour une période d'un (1) an à compter de la date d'achat, dans le cadre d'une utilisation domestique normale, en vertu des conditions, exclusions et exceptions suivantes.

La responsabilité de **SharkNinja Operating LLC** se limite au coût des réparations ou du remplacement de l'appareil, à sa discrétion. Cette garantie limitée ne couvre pas l'usure normale des pièces et ne s'applique pas aux appareils ayant été altérés ou utilisés à des fins commerciales. Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par une mauvaise utilisation, l'usage abusif, la négligence lors de la manipulation, un emballage inadéquat ou la mauvaise manipulation en transit. Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages ou défauts causés par ou résultant du transport, des réparations, ou de l'entretien ni de l'altération du produit ou de ses pièces, effectués par un réparateur non autorisé par **SharkNinja Operating LLC**.

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement dans des conditions d'utilisation domestique normales, et ce, pendant la période de garantie, vous pouvez retourner l'appareil et les accessoires avec la preuve et la date d'achat, port payé. Pour de l'assistance concernant les options de service de la garantie ou le soutien à la clientèle, veuillez appeler nos spécialistes du Service d'assistance et des produits au 1-877-646-5288 ou visitez notre site Web www.ninjakitchen.com.

S'il s'avérait que l'appareil présente une défectuosité matérielle ou de fabrication, **SharkNinja Operating LLC** le réparera ou le remplacera sans frais. Vous devez inclure une preuve d'achat et un montant de 19,95 \$ pour couvrir les frais d'expédition de transport de retour. *

Cette garantie limitée s'applique à l'acheteur original de l'appareil et exclut toutes les autres garanties juridiques, implicites ou conventionnelles. Le cas échéant, la responsabilité de **SharkNinja Operating LLC** se limite aux obligations spécifiques expressément énoncées au titre de cette garantie limitée. En aucun cas **SharkNinja Operating LLC** ne peut être tenue responsable d'incidents ou de dommages indirects à quiconque et de toute nature que ce soit. Certains états et certaines provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects; dans ce cas, cette disposition ne s'appliquerait pas.

La garantie limitée vous confère des droits juridiques auxquels peuvent s'ajouter d'autres droits qui varient d'un État à l'autre et d'une province à l'autre.

***IMPORTANT : Emballez soigneusement l'appareil pour éviter tout dommage lors du transport. Assurez-vous que la preuve d'achat soit incluse et qu'une étiquette indiquant votre nom, adresse complète et numéro de téléphone, ainsi qu'une note avec les renseignements sur l'achat, le numéro de modèle et le problème, soient attachées à l'appareil. Nous vous recommandons d'assurer votre colis (puisque les dommages lors du transport ne sont pas couverts par la garantie limitée). Indiquez sur l'extérieur de votre colis « À L'ATTENTION DE : SERVICE À LA CLIENTÈLE ».**

Enregistrement du produit

Veuillez visiter le site Web www.ninjakitchen.com ou composer le **1-877-646-5288** pour enregistrer votre nouveau produit Ninja^{MD} dans les dix (10) jours suivant l'achat. Vous devrez fournir le nom du magasin, la date d'achat, le numéro de modèle, ainsi que votre nom et adresse.

L'enregistrement nous permettra de vous contacter dans l'éventualité peu probable d'un avis sur la sécurité du produit. En enregistrant votre produit, vous reconnaissez avoir lu et compris les instructions d'utilisation et les consignes de sécurité énoncées dans ce document.



SharkNinja Operating LLC

US: Newton, MA 02459

CAN: Ville St-Laurent, QC H4S 1A7

1-877-646-5288

www.ninjakitchen.com

Ninja is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.

Total Crushing is a trademark of SharkNinja Operating LLC.

Ninja est une marque déposée de SharkNinja Operating LLC.

Total Crushing est une marque de commerce de SharkNinja Operating LLC.

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.

Les illustrations peuvent différer du produit réel. Nous nous efforçons sans cesse d'améliorer nos produits et, de ce fait, les spécifications décrites dans ce guide sont sujettes à des changements sans préavis.

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

Pour des renseignements sur les brevets de SharkNinja aux É.-U., veuillez visiter www.sharkninja.com/USPatents.

© 2016 SharkNinja Operating LLC

NJ600WMC_30_IB_E_F_160212_5

PRINTED IN CHINA / IMPRIMÉ EN CHINE