

NINJA®

FOODi™ BLENDER MÉLANGEUR

HB150C

OWNER'S GUIDE
GUIDE DE L'UTILISATEUR



ninjakitchen.com

THANK YOU

for purchasing the Ninja® Foodi™ Blender



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

Watts: 1000W

PLEASE READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

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

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

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

CONTENTS

Important Safety Instructions	4
Parts	6
Features	7
Auto-iQ® Programs	7
Manual Settings	7
Before First Use	8
Handling the Blender Pitcher	9
Getting Started With Your Blender	10
Assembling the Heated Blender	10
Auto-iQ® Programs	11
Manual Blend	11
Manual Cook	11
Care & Maintenance	12
Cleaning	12
Storing	12
Resetting the Motor Thermostat	12
Ordering Replacement Parts	12
Display Screen & Error Messages	13
Troubleshooting Guide	14
Warranty	15

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

⚠ WARNING

To reduce the risk of injury, fire, electrical shock or property damage, basic safety precautions must always be followed, including the following numbered warnings and subsequent instructions.

Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

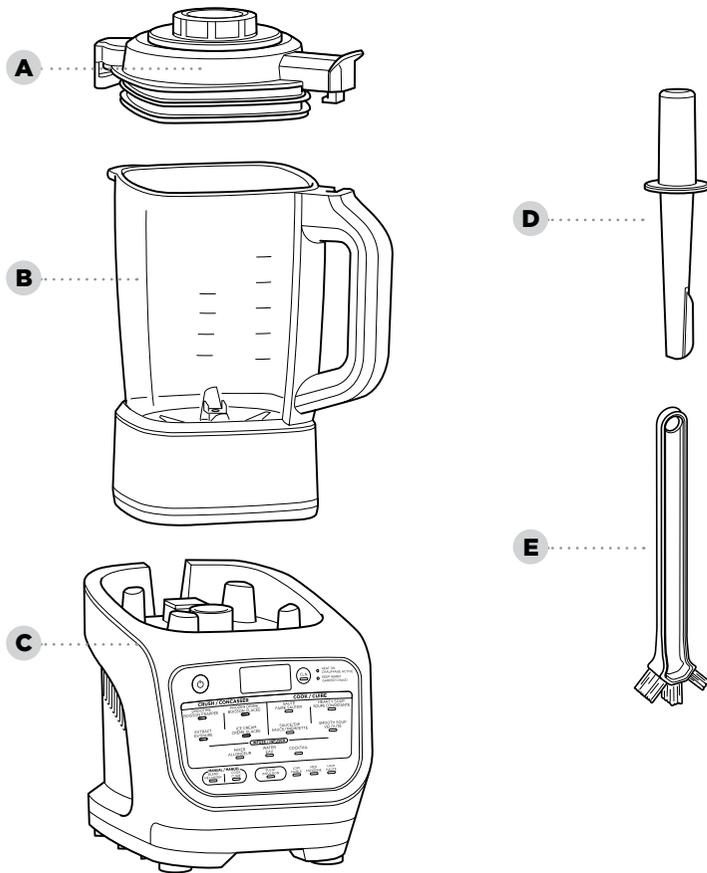
Do not use appliance for other than intended use.

- 1 Read all instructions prior to using the appliance and its accessories.
- 2 Carefully observe and practice all warnings and instructions. This unit contains electrical connections, moving parts, and heating elements that potentially present risk to the user.
- 3 Take your time and exercise care during unpacking and appliance setup.
- 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 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.
- 7 Wash all parts that may contact food before use. Follow washing instructions covered in this instruction manual.
- 8 To protect against the risk of electric shock, **DO NOT** submerge the appliance or allow the power cord to contact any form of liquid.
- 9 **DO NOT** use this appliance outdoors. It is designed for indoor household use only.
- 10 This appliance has a polarized plug (one blade 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.
- 11 **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.
- 12 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.
- 13 Extension cords should not be used with this appliance.
- 14 **DO NOT** allow children to operate this appliance or use as a toy. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- 15 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.
- 16 Before each use, inspect blade assemblies for damage. If a blade is bent or damage is suspected, contact SharkNinja to arrange for replacement.
- 17 **DO NOT** attempt to sharpen blades.
- 18 **DO NOT** let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- 19 **DO NOT** allow the unit or the cord to contact hot surfaces, including stoves and other heating appliances.
- 20 **DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.

- 21 **ALWAYS** use the appliance on a dry and level surface.
- 22 Keep hands, hair, and clothing out of the container when loading and operating.
- 23 **ONLY** use attachments and accessories that are provided with the product or are recommended by SharkNinja. The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by SharkNinja may cause fire, electric shock, or injury.
- 24 During operation and handling of the appliance, avoid contact with moving parts.
- 25 **DO NOT** operate the appliance with an empty container.
- 26 **DO NOT** fill containers past the max fill or max liquid lines.
- 27 **DO NOT** microwave any containers or accessories provided with the appliance.
- 28 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.
- 29 Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A rubber scraper or spatula may be used but must be used **ONLY** when the blender is not running.
- 30 **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.
- 31 **DO NOT** expose the containers and accessories to extreme temperature changes. They may experience damage.
- 32 **NEVER** leave the appliance unattended while in use.
- 33 **ALWAYS** operate blender with cover in place.
- 34 Allow to cool before assembling or disassembling parts and before cleaning appliance
- 35 **DO NOT** grasp the sides of the pitcher after hot blending or cooking. The surface of the pitcher is hot during and after operation. Surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use protective hot pads or insulated oven mitts and use available handles and knobs.
- 36 If you find unmixed ingredients sticking to the sides of the pitcher, stop the appliance, remove the lid, and use a rubber scraper or 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 and lid from the motor base while the motor is still spinning. Allow the appliance to come to a complete stop before removing the lid and pitcher.
- 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 The maximum wattage rating for this appliance is based on the configuration of the high speed bottom blade and glass pitcher blender. Other configurations may draw less power or current.
- 40 Turn off the appliance and unplug the motor base before cleaning.
- 41 **DO NOT** perform grinding operations with Pro Extractor Blades® Assembly. **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.

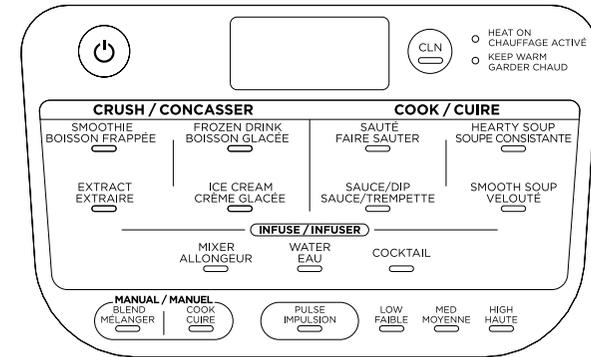
SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS



- A** Pitcher Lid with Removable Center Cap
- B** 64 oz.* Glass Pitcher with Built-in Heating Element
*56 oz. max cold liquid and 48 oz. max hot liquid capacity
- C** Motor Base
(attached power cord not shown)
- D** Tamper
- E** Cleaning Brush

FEATURES



AUTO-IQ® PROGRAMS:

Intelligent programs that combine unique pulsing, blending, pausing, and heating patterns that do the work for you.

Smoothie (0:45)

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

Extract (1:05)

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

Frozen Drink (0:55)

Crush ice and frozen fruit into restaurant-style frozen drinks.

Ice Cream (1:10)

Use your favorite frozen fruit and dairy to make sorbets and frozen treats.

Sauté (5:21)

Unlock more flavor by quickly cooking onions, garlic, spices, and more before creating homemade soups, sauces, and dips.

Sauce/Dip (30:30)

Create sweet or savory sauces and fondue.

Hearty Soup (30:00)

Create homemade soup with more texture.

Smooth Soup (30:00)

Cook and blend your favorite silky-smooth soups.

Mixer (10:30)

Use sweet or savory ingredients to create bold-flavored concentrates.

Water (10:30)

Create fruit water or wellness tonics and teas.

Cocktail (10:30)

Quickly infuse liquor or create craft cocktails.

MANUAL SETTINGS:

Blend

Select BLEND, then choose either LOW, MED, or HIGH blending speed. The setting will run for 60 seconds or until manually stopped.

Cook

Select COOK, then choose either LOW, MED, or HIGH temperature. The setting will run for 60 minutes or until manually stopped.

Pulse

Select either BLEND or COOK, then press PULSE to process ingredients to your desired texture and consistency.

OTHER FEATURES:

Power Button

Use to turn the unit on or off.

Clean (6:36)

Combines heat and rapid pulses to remove stuck-on messes.

Heat On

Light will turn on when you have selected a program or function that uses heat.

Keep Warm

Light will turn on after cooking, and the unit will keep contents warm for up to 60 minutes.

BEFORE FIRST USE

IMPORTANT: Review all warnings on pages 4–5 before proceeding.

- 1 Remove all packaging material and labels from the appliance. Separate all parts from each other.
- 2 Wash the pitcher, lid, and accessories with warm, soapy water. Use a dishwashing utensil with a handle to avoid contact with the blades.

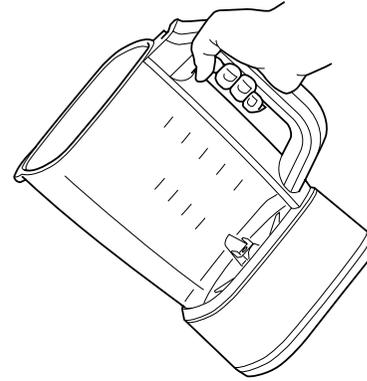
NOTE: Follow cleaning instructions on page 12 very carefully.

- 3 Thoroughly rinse and air-dry all parts.

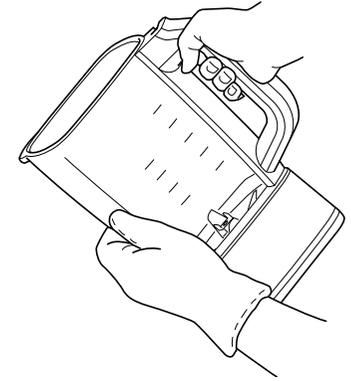
NOTE: DO NOT submerge the pitcher when washing.

HANDLING THE BLENDER PITCHER

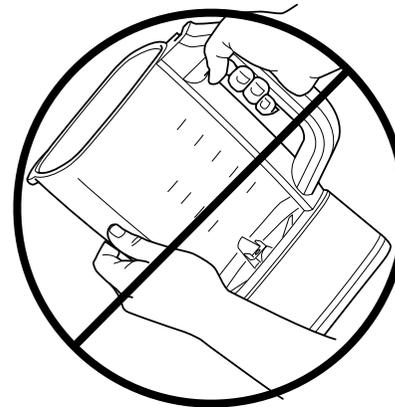
LIFTING AND POURING FROM THE PITCHER



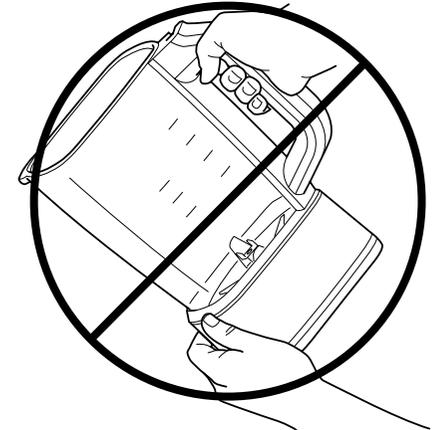
Firmly grasp the handle with one hand and carefully pour out ingredients.



NOTE: If pitcher feels too heavy in one hand, use a protective mitt or glove and support the pitcher weight with your other hand.



DO NOT grasp pitcher after hot blending or cooking. The surface of the pitcher is hot during and after operation. Surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use protective hot pads or insulated oven mitts and use available handles and knobs.



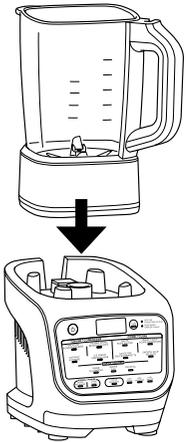
DO NOT grasp pitcher after hot blending or cooking. The surface of the pitcher is hot during and after operation. Surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use protective hot pads or insulated oven mitts and use available handles and knobs.

GETTING STARTED WITH YOUR BLENDER

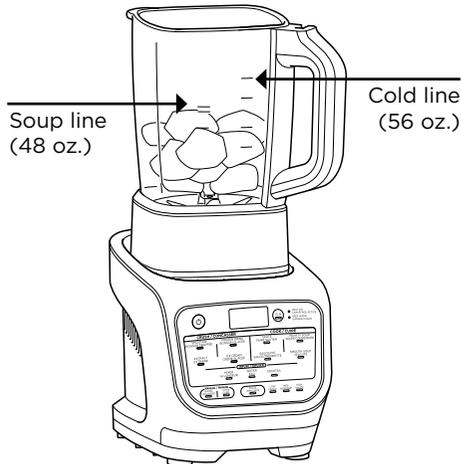
IMPORTANT: Review all warnings on pages 4–5 before proceeding.

ASSEMBLING THE HEATED BLENDER

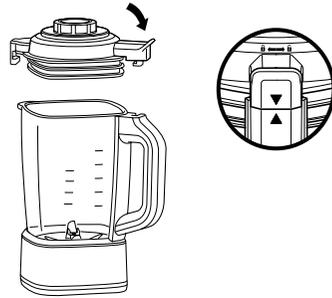
- 1 Plug in motor base and place on a clean, dry, level surface such as a countertop or table.
- 2 Lower the pitcher onto the motor base.



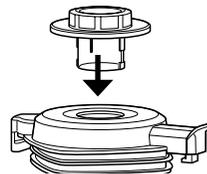
- 3 Add ingredients, making sure to not exceed the max fill lines on side of pitcher. In COOK or INFUSE modes, DO NOT exceed the level labeled “SOUP.” In BLEND mode, DO NOT exceed the level labeled “COLD.”



- 4 To install the lid on the pitcher, place the lid tab to the right of the handle. Press the lid down until it is secure. Rotate the tab clockwise so the arrow on the lid tab aligns with the arrow on the pitcher handle.



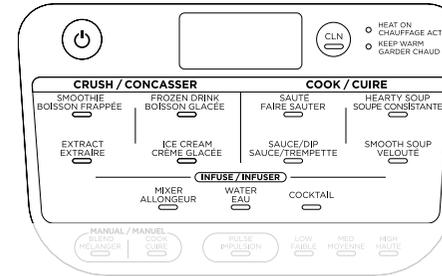
- 5 Secure the center cap by placing it down into the lid and twisting clockwise until it clicks into place.



- 6 To remove the lid from the pitcher, rotate lid counterclockwise out of the lock position and lift up.

NOTE: After heated programs, steam may release as the lid is removed. Keep hands on the outer tabs and lift directly up.

AUTO-IQ® PROGRAMS

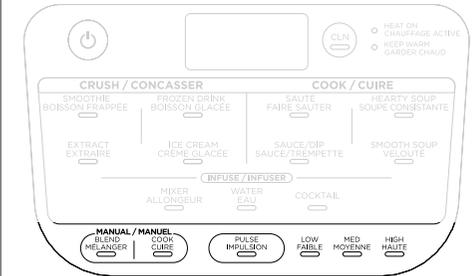


- 1 To begin, press the Power button.
- 2 Press the program of your choice from the CRUSH, COOK, or INFUSE sections.
- 3 The Heat On light will turn on if the selected program uses heat.

TIP: When making thicker recipes such as ice creams and dips, use the tamper to push ingredients toward the blades. Tamper should be used only when lid is attached to pitcher. Remove center cap and replace with tamper.

NOTE: The unit will beep 3 times to alert you the program is going to stir ingredients. Make sure center cap is secure during use.

MANUAL SETTINGS



MANUAL BLEND

Manual Blend speeds give you ultimate control over your blend.

- 1 To begin, press the Power button.
- 2 Choose BLEND to unlock speed options.
- 3 Select LOW, MED, or HIGH, or PULSE to begin blending.

NOTE: The Pulse setting will run only when the PULSE button is pressed.

MANUAL COOK

Manual Cook settings puts the control in your hands.

- 1 To begin, press the Power button.
- 2 Choose COOK to unlock temperature options.
- 3 Select LOW, MED, or HIGH to begin cooking.
- 4 Timer will count up to 60 seconds or until manually stopped.

NOTE: You can press PULSE during Manual Cook mode to gently stir ingredients.

NOTE: For best results, quickly PULSE ingredients periodically during cooking to distribute heat and promote even cooking.

CARE & MAINTENANCE

IMPORTANT: Review all warnings on pages 4–5 before proceeding.

CLEANING

Allow parts to cool before cleaning. Separate all parts before cleaning.

Hand-Washing

Wash the pitcher, lid, and tamper with warm, soapy water. Use the included cleaning brush to avoid direct contact with the blades.

NOTE: DO NOT submerge the blender pitcher. Submerging will damage the integrated heating element.

Dishwasher

The lid, center cap, and tamper are dishwasher safe.

NOTE: DO NOT wash the blender pitcher in the dishwasher. Dishwashing will damage the integrated heating element.

Motor Base

Press the power button to turn off the unit, then unplug the motor base. Wipe motor base with a clean, damp cloth.

CLEAN

A combination of heat and rapid pulses easily removes residue from the nonstick coating in minutes.

- 1 Fill pitcher with 24 oz. of water and 2 small drops of dish soap.
- 2 Place the lid on the pitcher and ensure it is properly closed.
- 3 Press CLEAN.
- 4 When program is complete, discard water and thoroughly rinse pitcher.

TIPS FOR BEST CLEANING RESULTS:

- Give the pitcher a quick rinse before running CLEAN.
- Run CLEAN immediately after use.

STORING

Store the unit upright with the lid secured on the pitcher.

NOTE: DO NOT stack items on top of the unit. 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 by temporarily disabling the motor if it begins to overheat. 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 before using.

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

ORDERING REPLACEMENT PARTS

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

DISPLAY SCREEN & ERROR MESSAGES

DISPLAY SCREEN MESSAGES

“Lid”

The lid is not assembled correctly. Be sure the lid is on the pitcher and locked in place before running a program.

“Jar”

The pitcher is not properly attached to the base. Be sure the pitcher is secured in the base before selecting a program.

“...” Blinking

You are attempting to run a program too many times in a row. For your safety, certain programs may be run only 2 consecutive times.

NOTE: DO NOT attempt to remove the pitcher while the blender is running. Wait for the blades to stop spinning before removing the pitcher.

ERROR MESSAGES

“E01” or “E02”

Remove and reinstall the pitcher. If that does not solve the issue, contact 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.

TROUBLESHOOTING GUIDE

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

Unit doesn't turn on.

- Make sure unit is plugged in.
- Display will light up with usable programs once connected to power. Pitcher and lid must be engaged to select a program.

Lid is stuck on pitcher.

- The lid is removed by rotating from the handle counterclockwise and then lifting up.

My pitcher will not assemble to the base.

- Make sure the Ninja® logo is facing forward before placing the pitcher directly onto the blender base. If the pitcher is still not fully seated, rotate the metal coupling under the pitcher to help align it to the base.

Cannot change time or temperature settings on Auto-iQ® programs.

- All programs were developed by culinary experts to deliver the perfect balance of heating, stirring, and blending patterns to give perfect results, so you do not have to set the time or temperature.
- To select a specific temperature, use the Manual COOK setting instead of an Auto-iQ program.

Program has paused.

- If the lid was removed while running a program or while in a Manual mode, the cooking or blending function will pause. Replace the lid and push the program button again to continue from where the time left off.

Why does the blender sometimes count up and other times count down?

- Auto-iQ programs are timed to finish on their own when they are complete, so the clock counts down until the program has finished. When using Manual modes, the clock will count up from 0 until the auto shutoff time is reached or the button for the currently running mode is selected again.

Pitcher still has residue after running the Clean program.

- Try running the CLEAN program a second time. You may also hand-wash the pitcher using the included cleaning brush, which is specifically designed to clean those hard-to-reach areas.

The control panel returns to home display.

- The control panel is designed to return to standby mode when left inactive for 3 minutes. If you have taken longer than 3 minutes to choose a function, or if the program has finished, the unit will return to standby mode.

Why does the unit beep during Auto-iQ Programs?

- We've incorporated STIR ALERT within all Auto-iQ programs to let you know the unit is about to stir. The alert is 3 beeps followed by a 2-second pause before each stir.

The unit shuts off before the function has finished.

- If the unit turns off while it is running, and no message is shown on the display, remove the pitcher to check for water on the base. If the bottom of the pitcher or the rubber pad on the base are wet, clean the area and set the blender base aside to dry before using again.
- The rubber pad on the blender base is removable for easy cleaning.

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

What is not covered by this warranty?

1. Normal wear and tear of wearable parts (such as blending vessels, lids, cups, blades, removable pots, racks, pans, and 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 \$19.95 (subject to change) will be charged when SharkNinja ships the repaired or replacement unit.

How to initiate a warranty claim

You must call **1-877-646-5288** to initiate a warranty claim. You will need the receipt as proof of purchase. We also ask that you register your product online at 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

d'avoir acheté le mélangeur Ninja® Foodi™



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 registeryourninja.com

 Numérisez le code QR avec votre appareil mobile

CONSIGNEZ LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSOUS

Numéro du 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 : 1000 W

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

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

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

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

TABLE DES MATIÈRES

Importantes consignes de sécurité	18
Pièces	20
Caractéristiques	21
Programmes Auto-iQ®	21
Réglages manuels	21
Avant la première utilisation	22
Manipulation du pichet du mélangeur	23
Guide de démarrage de votre mélangeur	24
Assemblage du mélangeur chauffant	24
Programmes Auto-iQ®	25
Manual Blend (mélange manuel)	25
Manual Cook (cuisson manuelle)	25
Soins et entretien	26
Nettoyage	26
Rangement	26
Réinitialisation du thermostat du moteur	26
Commande de pièces de rechange	26
Écran d'affichage et messages d'erreur	27
Guide de dépannage	28
Garantie	29

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de blessure, d'incendie, d'électrocution ou de dommages matériels, des mesures de sécurité de base doivent toujours être respectées, comme les avertissements numérotés ci-dessous et les instructions qui les suivent.

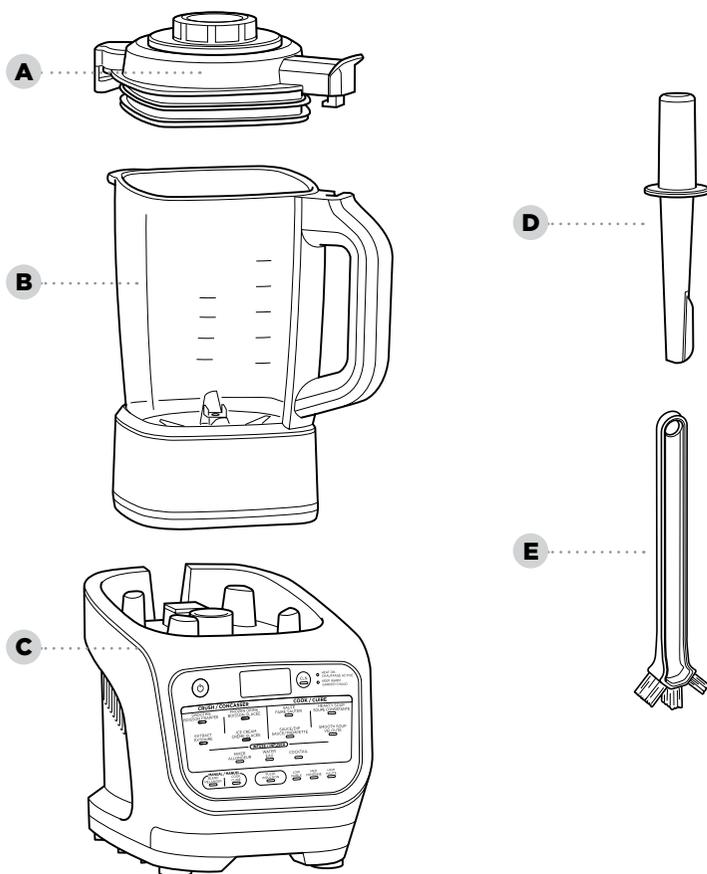
Vous devez être extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou un autre liquide chaud.

N'utilisez l'appareil qu'aux fins pour lesquelles il est prévu.

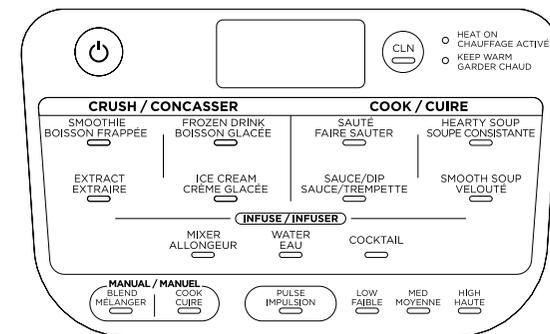
- 1 Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et ses accessoires.
- 2 Respectez attentivement tous les avertissements et toutes les instructions. Cet appareil comporte des raccordements électriques, des pièces en mouvement et des éléments chauffants pouvant exposer l'utilisateur à certains risques.
- 3 Prenez votre temps et faites preuve de prudence pendant le déballage et l'installation de l'appareil.
- 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 Débranchez l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou de démonter des pièces ainsi qu'avant le nettoyage. Pour le débrancher, saisissez le corps de la fiche et retirez celle-ci de la prise électrique. **NE DÉBRANCHEZ JAMAIS** l'appareil en tirant sur le cordon souple.
- 7 Avant l'utilisation, lavez toutes les pièces qui peuvent entrer en contact avec les aliments. Suivez les instructions de lavage fournies dans ce guide d'utilisation.
- 8 Pour éviter le risque de décharge électrique, **N'IMMERGEZ PAS** l'appareil ou ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec tout type de liquide.
- 9 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à l'extérieur. Il est conçu pour un usage domestique intérieur uniquement.
- 10 Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame 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.
- 11 **N'UTILISEZ PAS** un appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas bien ou s'il a été échappé ou 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.
- 12 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.
- 13 N'utilisez pas de rallonges avec cet appareil.
- 14 **NE PERMETTEZ PAS** aux jeunes enfants d'utiliser l'appareil ou de s'en servir comme jouet. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé en présence d'enfants.
- 15 Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles soient supervisées ou aient été instruites concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- 16 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.
- 17 **NE TENEZ PAS** d'aiguiser les lames.
- 18 **NE LAISSEZ PAS** le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
- 19 **NE LAISSEZ PAS** l'unité ni le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris les poêles et d'autres appareils de chauffage.

- 20 **NE PLACEZ PAS** l'appareil sur un élément de poêle électrique ou de poêle au gaz chaud ou à proximité de celui-ci ni dans un four chaud.
- 21 **UTILISEZ TOUJOURS** l'appareil sur une surface plane et sèche.
- 22 Gardez les mains, les cheveux et les vêtements hors du contenant lors du remplissage et du fonctionnement.
- 23 **UTILISEZ SEULEMENT** les accessoires qui sont fournis avec le produit ou qui sont recommandés par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par SharkNinja, y compris de pots de mise en conserve, peut causer des incendies, des décharges électriques ou des blessures.
- 24 Pendant le fonctionnement et la manipulation de l'appareil, évitez tout contact avec des pièces mobiles.
- 25 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil avec un contenant vide.
- 26 **NE REMPLISSEZ PAS** les contenants au-delà des lignes max fill (remplissage maximal) ou max liquid (capacité liquide maximale)
- 27 **NE METTEZ PAS** les contenants ou les accessoires fournis avec l'appareil au four micro-ondes.
- 28 Avant l'utilisation, assurez-vous que tous les ustensiles sont enlevés des contenants. Omettre de retirer des ustensiles peut mener au bris des contenants et potentiellement causer des blessures et des dommages matériels.
- 29 Veuillez garder les mains et les ustensiles hors du contenant lors du mélange afin de réduire tout risque de blessures graves ou dommage au mélangeur. Un grattoir ou une spatule en caoutchouc peuvent être utilisés, mais **UNIQUEMENT** lorsque le mélangeur n'est pas en marche.
- 30 **N'UTILISEZ JAMAIS** l'appareil sans les couvercles et les capuchons en place. **NE TENEZ PAS** de contourner le mécanisme de verrouillage. Assurez-vous que le contenant et le couvercle sont correctement installés avant l'utilisation.
- 31 **N'EXPOSEZ PAS** les contenants et les accessoires à des changements extrêmes de température. Ceux-ci pourraient subir des dommages.
- 32 **NE LAISSEZ JAMAIS** l'appareil en marche sans surveillance.
- 33 **Faites TOUJOURS** fonctionner le mélangeur avec le couvercle bien en place.
- 34 Laissez l'appareil refroidir avant de monter ou de démonter des pièces et avant son nettoyage.
- 35 **NE TENEZ PAS** les côtés du pichet après un mélange à chaud ou une cuisson. La surface du pichet est chaude pendant et après son utilisation. Les surfaces sont chaudes pendant et après l'utilisation. Pour éviter les brûlures et autres blessures, **UTILISEZ TOUJOURS** des sous-plats de protection ou des gants de cuisine isolés, et servez-vous des poignées et des boutons disponibles.
- 36 Si vous trouvez des ingrédients non mélangés collés aux parois du pichet, arrêtez l'appareil, retirez le couvercle et utilisez un grattoir ou une spatule en caoutchouc pour déloger les ingrédients. **N'INSÉREZ JAMAIS** vos mains dans le pichet, car vous pourriez toucher une des lames et subir une laceration.
- 37 **NE TENEZ PAS** d'enlever le contenant et le couvercle du bloc moteur pendant que le moteur tourne encore. Laissez l'appareil s'arrêter complètement avant de retirer le couvercle et le pichet.
- 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 La puissance nominale maximale en watts pour cet appareil est basée sur la configuration de la lame inférieure haute vitesse et du pichet en verre du mélangeur. D'autres configurations peuvent tirer moins de puissance ou de courant.
- 40 Arrêtez l'appareil et débranchez le bloc moteur avant le nettoyage.
- 41 **N'EFFECTUEZ PAS** de broyage avec le jeu de lames Pro Extractor Blades®. **N'UTILISEZ JAMAIS** l'appareil sans les couvercles et les capuchons en place. **NE TENEZ PAS** de contourner le mécanisme de verrouillage. Assurez-vous que le contenant et le couvercle sont correctement installés avant l'utilisation.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



- A** Couvercle du pichet avec capuchon de centre amovible
- B** Pichet en verre de 1 900 ml (64 oz)* avec élément chauffant intégré *Capacité maximale de 1 600 ml (56 oz) pour les liquides froids et de 1 400 ml (48 oz) pour les liquides chauds
- C** Bloc moteur (cordon d'alimentation attaché nonmontré)
- D** Pilon
- E** Brosse de nettoyage



PROGRAMMES AUTO-IQ® :

Programmes intelligents combinant des modèles uniques d'impulsions, de mélanges, d'arrêts et de chauffages qui font le travail pour vous.

Smoothie (boisson frappée) (0:45)

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

Extract (extraire) (1:05)

Idéal pour les fruits et légumes entiers, feuillus ou fibreux, y compris leurs peaux, graines et tiges.

Frozen Drink (boisson glacée) (0:55)

Concassez de la glace et des fruits congelés pour des boissons glacées dignes d'un restaurant.

Ice Cream (crème glacée) (1:10)

Utilisez vos fruits congelés et vos produits laitiers préférés pour préparer des sorbets et des gâteries glacées.

Sauté (faire sauter) (5:21)

Faites ressortir encore plus les saveurs en cuisant rapidement les oignons, l'ail, les épices et les autres ingrédients avant de préparer des soupes, des sauces et des trempettes maison.

Sauce/Dip (sauce/trempette) (30:30)

Préparez des sauces et des fondues sucrées ou salées.

Hearty Soup (soupe consistante) (30:00)

Préparez des soupes maison avec plus de texture.

Smooth Soup (velouté) (30:00)

Cuisez et mélangez vos soupes onctueuses et crémeuses préférées.

Mixer (allongeur) (10:30)

Utilisez des ingrédients sucrés ou salés pour préparer des concentrés très aromatisés.

Water (eau) (10:30)

Préparez de l'eau de fruits ou des tonics et des thés favorisant le bien-être.

Cocktail (10:30)

Infusez rapidement des boissons alcoolisées ou préparez des cocktails à partir d'ingrédients de qualité.

RÉGLAGES MANUELS :

Blend (mélanger)

Sélectionnez BLEND (mélanger), puis réglez la vitesse de mélange à LOW (faible), MED (moyen) ou HIGH (haute). Le réglage fonctionnera pendant 60 secondes ou jusqu'à ce que vous le désactiviez manuellement.

Cook (cuire)

Sélectionnez COOK (cuire), puis réglez la température à LOW (faible), MED (moyen) ou HIGH (haute). Le réglage fonctionnera pendant 60 minutes ou jusqu'à ce que vous le désactiviez manuellement.

Pulse (impulsion)

Sélectionnez BLEND (mélanger) ou COOK (cuire), puis appuyez sur PULSE (impulsion) pour mélanger les ingrédients jusqu'à obtenir la texture et la consistance souhaitées.

AUTRES FONCTIONS :

Bouton Power (mise en marche)

Utilisez-le pour allumer ou éteindre l'appareil.

Clean (nettoyer) (6:36)

Combine de la chaleur à des impulsions rapides pour enlever les ingrédients incrustés.

Heat On (chauffage activé)

Le voyant s'allumera lorsque vous sélectionnez un programme ou une fonction utilisant de la chaleur.

Keep Warm (garder chaud)

Le voyant s'allumera après la cuisson et l'appareil gardera le contenu au chaud jusqu'à un maximum de 60 minutes.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

IMPORTANT : Lisez tous les avertissements des pages 18 et 19 avant de poursuivre.

- 1 Retirez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes de l'appareil. Séparez toutes les pièces.
- 2 Lavez le pichet, le couvercle et les accessoires à l'aide d'eau tiède savonneuse. Utilisez une brosse à vaisselle munie d'une poignée pour éviter tout contact avec les lames.

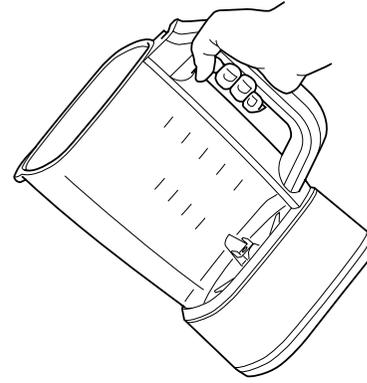
REMARQUE : Suivez de près les instructions de nettoyage qui se trouvent à la page 26.

- 3 Rincez à fond toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air.

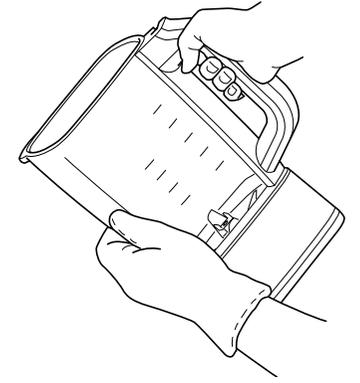
REMARQUE : **N'IMMERGEZ PAS** le pichet lorsque vous le nettoyez.

MANIPULATION DU PICHET DU MÉLANGEUR

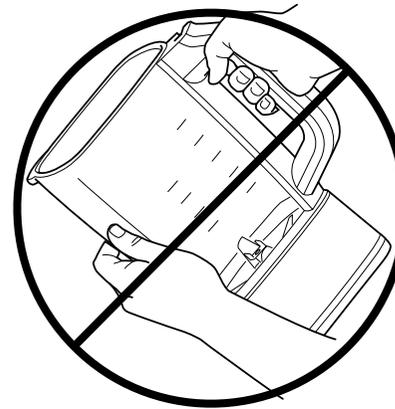
SOULEVER ET VERSER DU PICHET



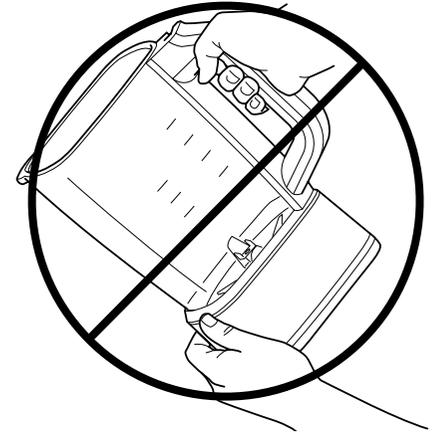
Tenez fermement la poignée d'une main et versez délicatement les ingrédients.



REMARQUE : Si le pichet est trop lourd pour le porter à une main, utilisez une moufle ou un gant protecteur et soutenez le poids du pichet à l'aide de votre autre main.



NE TENEZ PAS le pichet après y avoir mélangé ou cuit des aliments chauds. Les surfaces sont chaudes pendant et après l'utilisation. Pour éviter les brûlures et autres blessures, **UTILISEZ TOUJOURS** des sous-plats de protection ou des gants de cuisine isolés, et servez-vous des poignées et des boutons qui sont disponibles.



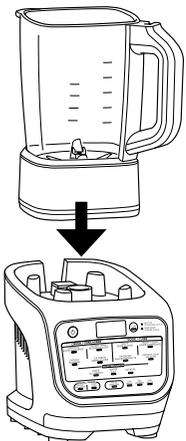
NE TENEZ PAS le pichet après y avoir mélangé ou cuit des aliments chauds. Les surfaces sont chaudes pendant et après l'utilisation. Pour éviter les brûlures et autres blessures, **UTILISEZ TOUJOURS** des sous-plats de protection ou des gants de cuisine isolés, et servez-vous des poignées et des boutons qui sont disponibles.

GUIDE DE DÉMARRAGE DE VOTRE MÉLANGEUR

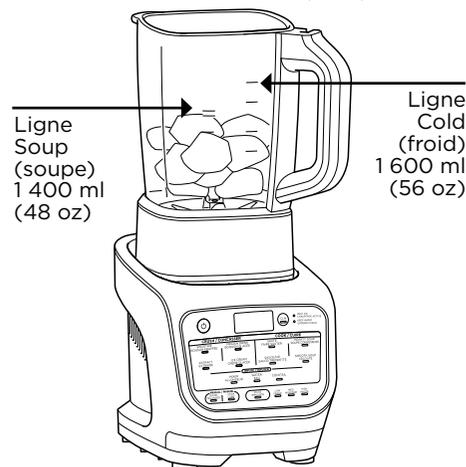
IMPORTANT : Lisez tous les avertissements des pages 18 et 19 avant de poursuivre.

MONTAGE DU MÉLANGEUR CHAUD

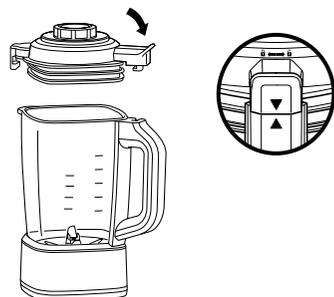
- 1 Branchez le bloc moteur et placez-le sur une surface plane, propre et sèche comme un comptoir ou une table.
- 2 Abaissez le pichet sur le bloc moteur.



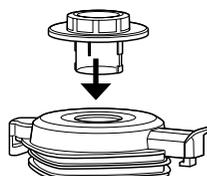
- 3 Ajoutez les ingrédients en vous assurant qu'ils ne dépassent pas la ligne max fill (remplissage maximal) sur le côté du pichet. Dans les modes COOK (cuire) ou INFUSE (infuser), NE DÉPASSEZ PAS le niveau inscrit « SOUP » (soupe). En mode BLEND (mélanger), NE DÉPASSEZ PAS le niveau inscrit « COLD » (froid).



- 4 Pour mettre le couvercle sur le pichet, placez la languette à la droite de la poignée. Appuyez sur le couvercle jusqu'à ce qu'il soit bien fixé. Faites tourner la languette dans le sens horaire de manière à ce que la flèche sur la languette soit alignée avec celle de la poignée du pichet.



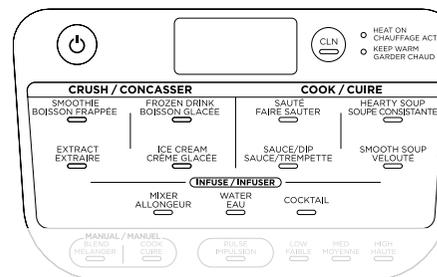
- 5 Fixez bien le capuchon du centre en le plaçant sur le couvercle et en le faisant tourner dans le sens horaire jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.



- 6 Pour enlever le couvercle du pichet, faites-le tourner dans le sens antihoraire et soulevez-le.

REMARQUE : Après les programmes de chauffage, de la vapeur peut s'échapper lorsque le couvercle est enlevé. Gardez les mains sur les languettes externes et soulevez le couvercle directement vers le haut.

PROGRAMMES AUTO-iQ®

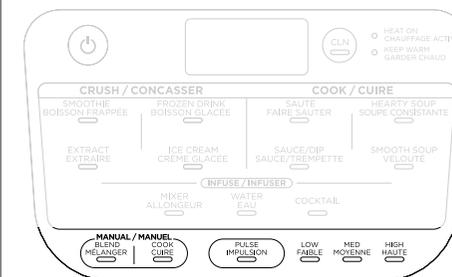


- 1 Pour commencer, appuyez sur le bouton Power (mise en marche).
- 2 Appuyez sur le programme de votre choix dans les sections CRUSH (concasser), COOK (cuire) ou INFUSE (infuser).
- 3 Le voyant de chauffage activé s'allumera si le programme sélectionné utilise de la chaleur.

CONSEIL : Lorsque vous préparez des recettes plus épaisses comme les crèmes glacées et les trempettes, utilisez le pilon pour pousser les ingrédients vers les lames. Le pilon ne devrait être utilisé que lorsque le couvercle est fixé au pichet. Retirez le capuchon du centre et remplacez-le par le pilon.

REMARQUE : L'appareil émettra 3 bips pour vous avertir que le programme va mélanger les ingrédients. Assurez-vous que le capuchon du centre est bien fixé lors de l'utilisation.

RÉGLAGES MANUELS



MANUAL BLEND (mélange manuel)

Les vitesses du mode Manual Blend (mélange manuel) vous permettent d'avoir un contrôle complet de votre mélange.

- 1 Pour commencer, appuyez sur le bouton Power (mise en marche).
- 2 Choisissez BLEND (mélanger) pour déverrouiller les options de vitesse.
- 3 Sélectionnez LOW (faible), MED (moyen), HIGH (haute) ou PULSE (impulsion) pour commencer à mélanger.

REMARQUE : Le réglage Pulse (impulsion) ne fonctionnera que lorsque le bouton PULSE (impulsion) est enfoncé.

MANUAL COOK (cuisson manuelle)

Les réglages du mode Manual Cook (cuisson manuelle) vous permettent d'avoir le contrôle.

- 1 Pour commencer, appuyez sur le bouton Power (mise en marche).
- 2 Choisissez COOK (cuire) pour déverrouiller les options de température.
- 3 Sélectionnez LOW (faible), MED (moyen) ou HIGH (haute) pour commencer la cuisson.
- 4 La minuterie comptera jusqu'à 60 secondes ou jusqu'à ce que le réglage manuel soit arrêté.

REMARQUE : Vous pouvez appuyer sur PULSE (impulsion) pendant le mode Manual Cook (cuisson manuelle) pour mélanger délicatement les ingrédients.

REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, appuyez brièvement sur PULSE (impulsion) de manière régulière lors de la cuisson, pour distribuer la chaleur et obtenir une cuisson uniforme.

IMPORTANT : Lisez tous les avertissements des pages 18 et 19 avant de poursuivre.

NETTOYAGE

Laissez les pièces refroidir avant de les nettoyer. Séparez toutes les pièces avant de les nettoyer.

Nettoyage à la main

Nettoyez le pichet, le couvercle et le pilon à l'aide d'eau tiède savonneuse. Utilisez la brosse de nettoyage incluse pour éviter le contact direct avec les lames.

REMARQUE : N'IMMERGEZ PAS le pichet du mélangeur. L'immerger endommagera l'élément chauffant intégré.

Lave-vaisselle

Le couvercle, le capuchon du centre et le pilon vont au lave-vaisselle.

REMARQUE : NE LAVEZ PAS le pichet du mélangeur dans le lave-vaisselle. Le lave-vaisselle endommagera l'élément chauffant intégré.

Bloc moteur

Appuyez sur le bouton Power (mise en marche) pour éteindre l'appareil, puis débranchez le bloc moteur. Essuyez le bloc moteur avec un chiffon propre et humide.

NETTOYAGE

Une combinaison de chaleur et d'impulsions rapides enlève facilement en quelques minutes les résidus du revêtement antiadhésif.

- 1 Mettez 700 ml (24 oz) d'eau et 2 petites gouttes de savon à vaisselle dans le pichet.
- 2 Placez le couvercle sur le pichet et assurez-vous qu'il est bien fixé.
- 3 Appuyez sur CLEAN (nettoyer).
- 4 Lorsque le programme est terminé, jetez l'eau et rincez bien le pichet.

CONSEILS POUR LE MEILLEUR

NETTOYAGE :

- Rincez rapidement le pichet avant d'activer la fonction CLEAN (nettoyer).
- Activez la fonction CLEAN (nettoyer) immédiatement après l'utilisation.

RANGEMENT

Rangez l'appareil en position verticale avec le couvercle bien fixé au pichet.

REMARQUE : N'EMPILEZ PAS d'autres articles sur le dessus de l'appareil. 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 qui empêche le moteur d'être endommagé en le désactivant temporairement s'il commence à surchauffer. Dans ce cas, suivez la procédure de réinitialisation ci-dessous.

- 1 Débranchez l'appareil de la prise électrique.
- 2 Laissez l'appareil refroidir pendant environ 15 minutes avant de l'utiliser.

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

COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

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

MESSAGES SUR L'ÉCRAN D'AFFICHAGE

« Lid » (couvercle)

Le couvercle n'est pas installé correctement. Assurez-vous que le couvercle est sur le pichet et bien fixé en place avant de faire fonctionner un programme.

« JAr » (pot)

Le pichet n'est pas bien fixé à la base. Assurez-vous que le pichet est bien fixé à la base avant de sélectionner un programme.

« --- » clignotant

Vous avez essayé de faire fonctionner un programme trop de fois de suite. Pour votre sécurité, certains programmes peuvent être exécutés seulement deux fois de suite.

REMARQUE : N'ESSAYEZ PAS de retirer le pichet lorsque le mélangeur fonctionne. Attendez que les lames arrêtent de tourner avant de retirer le pichet.

MESSAGES D'ERREUR

« E01 » ou « E02 »

Retirez le pichet et réinstallez-le. Si cela ne résout pas le problème, contactez le service à la clientèle au 1 877 646-5288. Afin que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur registryourinja.com et ayez le produit à portée de main lorsque vous appelez.

GUIDE DE DÉPANNAGE

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

L'appareil ne se met pas en marche.

- Assurez-vous que l'appareil est bien branché.
- L'affichage s'allumera, indiquant les programmes utilisables lorsque l'appareil est branché. Le pichet et le couvercle doivent être bien fixés pour sélectionner un programme.

Le couvercle est bloqué sur le pichet.

- Le couvercle se retire en le faisant tourner dans le sens antihoraire tout en tenant la poignée, puis en le soulevant.

Je suis incapable d'assembler mon pichet à la base.

- Assurez-vous que le logo Ninja® est positionné vers l'avant avant de placer le pichet directement sur la base du mélangeur. Si le pichet n'est toujours pas bien enclenché, faites tourner le couplage en métal sous le pichet pour aider à l'aligner à la base.

Les réglages de durée ou de température des programmes Auto-iQ® ne peuvent pas être modifiés.

- Tous les programmes ont été développés par des experts culinaires de manière à atteindre un équilibre parfait entre les modèles de chauffage et de mélange, et obtenir des résultats parfaits; vous n'avez donc pas besoin de régler la durée ni la température.
- Pour sélectionner une température spécifique, utilisez le réglage Manual COOK (cuisson manuelle) au lieu d'un programme Auto-iQ.

Le programme s'est arrêté.

- Si le couvercle est retiré lorsqu'un programme fonctionne ou en mode manuel, la fonction de cuisson ou de mélange s'arrêtera. Remplacez le couvercle et appuyez à nouveau sur le bouton du programme pour qu'il reprenne là où il s'est arrêté.

Pourquoi est-ce que la minuterie du mélangeur monte ou descend par moment?

- Les programmes Auto-iQ sont chronométrés pour finir d'eux-mêmes quand ils sont terminés; la minuterie descend donc jusqu'à la fin du programme. En utilisant les modes manuels, la minuterie monte à partir de zéro jusqu'à ce que l'arrêt automatique soit atteint ou lorsque le bouton du mode en cours d'exécution est sélectionné de nouveau.

Le pichet contient encore des résidus après avoir fait fonctionner le programme Clean (nettoyer).

- Essayez de faire fonctionner le programme CLEAN (nettoyer) une seconde fois. Vous pouvez également laver le pichet à la main en utilisant la brosse de nettoyage incluse; elle est spécialement conçue pour nettoyer les parties difficiles d'accès.

Le panneau de commande revient à l'affichage d'accueil.

- Le panneau de commande est conçu de manière à revenir au mode veille après trois minutes d'inactivité. Si vous avez pris plus de trois minutes pour choisir une fonction ou si le programme est terminé, l'appareil reviendra au mode veille.

Pourquoi l'appareil émet-il un bip pendant les programmes Auto-iQ?

- Nous avons créé une ALERTE DE MÉLANGE au sein de tous les programmes Auto-iQ pour vous avertir que l'appareil va bientôt mélanger. L'alerte consiste en 3 bips suivis d'une pause de 2 secondes avant chaque mélange.

L'appareil s'éteint avant que la fonction ne soit terminée.

- Si l'appareil s'éteint pendant qu'il est cours de fonctionnement et qu'aucun message ne s'affiche, retirez le pichet pour vérifier la présence d'eau sur la base. Si le fond du pichet ou le tampon en caoutchouc de la base sont mouillés, nettoyez la surface et mettez la base du mélangeur de côté pour qu'elle sèche avant de la réutiliser.
- Le tampon en caoutchouc sur la base du mélangeur est amovible pour faciliter le nettoyage.

Shark NINJA

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

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

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

1. L'usure normale des pièces d'usure (comme les contenants de mélange, les couvercles, les tasses, les lames, les marmites amovibles, les grilles, les moules et les bases de mélangeur, etc.) qui nécessitent un entretien ou un remplacement périodique afin d'assurer le bon fonctionnement de votre appareil n'est pas couverte par cette garantie. Vous pouvez faire l'achat de pièces de rechange en visitant ninjaccessories.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 défaillances causées par des réparateurs non autorisés par SharkNinja. Ces défaillances 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 ninjakitchen.com/support pour obtenir de l'information sur les soins et l'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. Afin que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur registeryourninja.com et ayez le produit à portée de main lorsque vous appelez.

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. Nous vous demandons aussi d'enregistrer votre produit en ligne sur registeryourninja.com et d'avoir le produit sous la main lorsque vous appelez pour que nous puissions mieux vous aider. Un spécialiste du service à la clientèle vous fournira les directives d'emballage et de retour.

De quelle manière les lois étatiques 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.

SAUTÉED ONIONS OIGNONS SAUTÉS

Use the Sauté program to unlock more flavor from your ingredients before creating a soup, sauce, or dip.

PREP: 5 MINUTES

COOK TIME: 5 MINUTES

INGREDIENTS

2 tablespoons olive oil

1 small onion peeled, cut in quarters

DIRECTIONS

- 1 Place oil and onion in the pitcher and secure lid.
- 2 Select SAUTÉ.

Utilisez le programme Sauté (faire sauter) pour faire ressortir davantage les saveurs de vos ingrédients avant de préparer une soupe, une sauce ou une trempette.

PRÉP. : 5 MINUTES

TEMPS DE CUISSON 5 MINUTES

INGRÉDIENTS

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 petit oignon pelé coupé en quartiers

INSTRUCTIONS

- 1 Mettez l'huile et l'oignon dans le pichet et fixez-y le couvercle.
- 2 Sélectionnez SAUTÉ (faire sauter).

SharkNinja Operating LLC

US: Needham, MA 02494

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 and NINJA 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

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 document peuvent être modifiées sans préavis.

AUTO-IQ et NINJA 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.

© SharkNinja Operating LLC, 2019

PRINTED IN CHINA | IMPRIMÉ EN CHINE

HB150C_IB_E_F_REV_Mv2



@ninjakitchen