

CT610C

Series • Série

OWNER'S GUIDE GUIDE DE L'UTILISATEUR

PRO TOUCH™ BLENDER MÉLANGEUR PRO TOUCH™





THANK YOU FOR PURCHASING

Ninja® Pro Touch™ Blender



REGISTER YOUR PURCHASE



registeryourninja.com



1-877-646-5288



Scan QR code using mobile device

RECORD THIS INFORMATION

Model Number:	
Serial Number:	
Date of Purchase: _ (Keep receipt)	
Store of Purchase:	

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V ~60Hz Power: 1000 Watts

PLEASE READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE. **TIP:** You can find the model and serial numbers on the QR code label on the back of the unit by the power cord.

CONTENTS

mportant Safety Instructions	4
Getting to Know Your Ninja® Pro Touch™ Blender	6
Before First Use	6
Jsing the Control Panel	7
Jsing the Ninja Pro Touch Blender	
Jsing Your Total Crushing® Pitcher	9
Care & Maintenance Cleaning. Storing. Resetting the Motor Thermostat	12 12
Froubleshooting Guide	13
Ordering Replacement Parts	14
Registration	14
Warranty	15

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

A WARNING

To reduce the risk of injury, fire, electrical shock or property damage, basic safety precautions must always be followed, including the following numbered warnings and subsequent instructions. Do not use appliance for other than intended use.

- 1 Read all instructions prior to using the appliance and its accessories.
- 2 Carefully observe and follow all warnings and instructions. This unit contains electrical connections and moving parts that potentially present risk to the user.
- **3** Take your time and exercise care during unpacking and appliance setup. This appliance contains sharp, loose blades that can cause injury if mishandled.
- **4** Take inventory of all contents to ensure you have all parts needed to properly and safely operate your appliance.
- **5** Blades are sharp. Handle carefully.
- 6 This product is provided with a Stacked Blade Assembly. ALWAYS exercise care when handling blade assembly. The blade assembly is sharp and is NOT locked in place in its container. The blade assembly is designed to be removable to facilitate cleaning and replacement if needed.

 ONLY grasp the blade assembly by the top of the shaft. Failure to use care when handling the blade assembly will result in a risk of laceration.
- 7 Turn the appliance OFF, then unplug the appliance from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug by the body and pull from the outlet. NEVER unplug by grasping and pulling the flexible cord.
- **8** Before use, wash all parts that may contact food. Follow washing instructions covered in this instruction manual.
- **9** Before each use, inspect blade assembly for damage. If a blade is bent or damage is suspected, contact SharkNinja to arrange for replacement.
- **10 DO NOT** use this appliance outdoors. It is designed for indoor household use only.

- 11 This appliance has a polarized plug (one prong is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. **DO NOT** modify the plug in any way.
- 12 DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. This appliance has no user-serviceable parts. If damaged, contact SharkNinia for servicing.
- 13 This appliance has important markings on the plug blade. The entire supply cord is not suitable for replacement. If damaged, please contact SharkNinja for service.
- **14** Extension cords should **NOT** be used with this appliance.
- 15 To protect against the risk of electric shock, **DO NOT** submerge the appliance or allow the power cord to contact any form of liquid.
- 16 DO NOT allow the cord to hang over the edges of tables or counters. The cord may become snagged and pull the appliance off the work surface.
- **17 DO NOT** allow the unit or the cord to contact hot surfaces, including stoves and other heating appliances.
- **18 ALWAYS** use the appliance on a dry and level surface.
- **19 DO NOT** allow children to operate this appliance or use as a toy. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- 20 This appliance is **NOT** intended to be used by people with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- 21 ONLY use attachments and accessories that are provided with the product or are recommended by SharkNinja. The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by SharkNinja may cause fire, electric shock, or injury.
- **22 NEVER** place the blade assembly on the motor base without it first being attached to the container with the lid also in place.
- **23** Keep hands, hair, and clothing out of the container when loading and operating.
- **24** During operation and handling of the appliance, avoid contact with moving parts.
- **25 DO NOT** fill container past the **MAX FILL** or **MAX LIQUID** lines.
- **26 DO NOT** operate the appliance with an empty container.
- **27 DO NOT** microwave container or accessories provided with the appliance.
- **28 NEVER** leave the appliance unattended while in use.
- 29 DO NOT blend hot liquids. Doing so may result in pressure buildup and steam exposure that can pose a risk of the user being burned.
- **30 DO NOT** process dry ingredients with the Stacked Blade Assembly.
- **31 DO NOT** perform grinding operations with the Stacked Blade Assembly.
- **32 NEVER** operate the appliance without lids and caps in place. **DO NOT** attempt to defeat the interlock mechanism. Ensure the container and lid are properly installed before operation.
- **33** Before operation, ensure all utensils are removed from container. Failure to remove utensils can cause container to shatter and potentially result in personal injury and property damage.
- 34 Keep hands and utensils out of container while chopping to reduce the risk of severe personal injury or damage to the blender/food chopper. A scraper may be used ONLY when the blender or processor is not running.

- **35 DO NOT** open pour spout cap while blender is operating.
- 36 If you find unmixed ingredients sticking to the sides of the pitcher, stop the appliance, remove the lid, and use a spatula to dislodge ingredients. NEVER insert your hands into the pitcher, as you may contact one of the blades and experience a laceration.
- **37 DO NOT** attempt to remove the container or lid from the motor base while the blade assembly is still spinning. Allow the appliance to come to a complete stop before removing lids and containers.
- 38 If the appliance overheats, a thermal switch will activate and temporarily disable the motor. To reset, unplug the appliance and allow it to cool for approximately 30 minutes before using again.
- **39 DO NOT** expose the container and accessories to extreme temperature changes. They may experience damage.
- 40 Upon completion of processing, ensure the blade assembly is removed BEFORE emptying container's contents. Remove the blade assembly by carefully grasping the top of the shaft and lifting it from the container. Failure to remove the blade assembly before emptying the container results in a risk of laceration.
- **41** If using the pour spout, hold the cover in place on the container or ensure lid lock is engaged when pouring to avoid risk of injury.
- **42** The maximum wattage rating for this appliance is based on the configuration of the Stacked Blade Assembly and the pitcher.
- **43 DO NOT** submerge the motor base or control panel in water or other liquids. **DO NOT** spray motor base or control panel with any liquid.
- 44 DO NOT attempt to sharpen blades.
- **45** Turn off the appliance and unplug the motor base before cleaning.

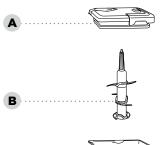
SAVE THESE INSTRUCTIONS

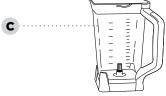
4 | ninjakitchen.com | ninjakitchen.com | 5

GETTING TO KNOW YOUR NINJA® PRO TOUCH™ BLENDER

PARTS

- A Pitcher Lid
- **B** Stacked Blade Assembly
- c 2.1 L Total Crushing® Pitcher*
- Motor Base with Touchscreen







BEFORE FIRST USE

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

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

DID YOU KNOW? The pitcher, Stacked Blade Assembly, and lid are BPA free and dishwasher safe.

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

To learn more about our products and to find great recipes, please visit ninjakitchen.com

*1.9 L max liquid capacity.

- 1 Remove all packaging materials from the unit. Exercise care when unpacking blade assembly, as the blades are sharp.
- 2 Wash containers, lids, and blade assembly in warm, soapy water using a dishwashing utensil with a handle to avoid direct contact with the blades. Exercise care when handling blade assembly, as the blades are sharp.
- **3** Thoroughly rinse and air-dry all parts.

USING THE CONTROL PANEL

INTUITIVE TOUCHSCREEN

The intuitive touchscreen features illuminated controls that guide you through program selection without all the guesswork.

(b) The power symbol should be used to turn your appliance on or off.



AUTO-IQ® PROGRAMS:

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

SMOOTHIE

Great for creamy, super-smooth drinks made from frozen fruit, ice, or milks.

FROZEN DRINK

Takes all the guesswork out of turning ice, juice, and fruit into expertly blended frozen drinks

PUREE

Automatically blends your ingredients to create silky-smooth dips and sauces.

MANUAL PROGRAMS:

PULSE

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

LOW/HIGH

Select your preferred speed for ultimate control.

USING THE NINJA® PRO TOUCH™ BLENDER

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

- 1 Remove all packaging materials from the unit. Exercise care when unpacking the Stacked Blade Assembly as it is sharp.
- 2 The Stacked Blade Assembly is **NOT** locked in place in the pitcher. Handle the Stacked Blade Assembly by grasping the top of the shaft.
- **3** Wash the pitcher, lid, and Stacked Blade Assembly in warm, soapy water using a dishwashing utensil with a handle to avoid direct contact with the blades. Exercise care when handling the Stacked Blade Assembly, as the blades are sharp.
- 4 Thoroughly rinse and air-dry all parts.
- **5** All attachments are dishwasher safe. It is recommended that the lid and Stacked Blade Assembly be placed on the top rack of the dishwasher. Ensure the Stacked Blade Assembly is removed from the pitcher before placing in the dishwasher. Exercise care when handling the Stacked Blade Assembly.
- **6** Wipe touchscreen with a soft cloth. Allow it to dry completely before using.

USING YOUR TOTAL CRUSHING® PITCHER

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

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

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

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

NOTE: The pitcher can be installed in two different orientations. The handle can be positioned on the front-right corner of the motor base or the front-left corner of the motor base.

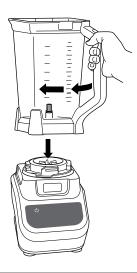
 Plug in motor base and place on a clean, dry, level surface such as a countertop or table.



2 Lower the pitcher onto the motor base. The handle should be aligned slightly to the right and the pitcher should be oriented so the LOCK symbols on the motor base are visible.



3 Rotate the container to the 5 left until you hear a click.



8 niniakitchen.com niniakitchen.com 9

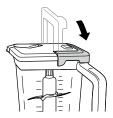
USING YOUR TOTAL CRUSHING® PITCHER - CONT

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

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



5 Add ingredients, making sure to not exceed the Max Fill line marked on the side of the pitcher.

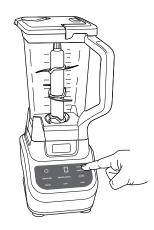


6 Place the lid on the pitcher, aligning the triangle symbol located on the lid with the triangle symbol located on the pitcher's handle. Press down on the handle until you hear a click. The triangle symbols **MUST** be aligned for the lid to lock into place and the unit to operate.

TIP: Easily toggle between AUTO-iQ® and MANUAL modes by pressing the Mode button in the upper right corner of the touchscreen. Note that it automatically defaults to

7 AUTO-iQ MODE

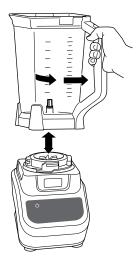
To begin, press the Power button. The unit will automatically default to AUTO-iQ mode (the Mode button in the upper right corner of the display will read AUTO-iQ). When AUTO-iQ mode is selected, choose the pre-set program that best suits your recipe. The pre-set feature will automatically stop the unit at the end of the program. To pause the unit at any time, press the currently active button a second time, or press the Power button to cancel.



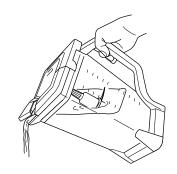
8 MANUAL MODE

To begin, press the Power button and then press the Mode button in the upper right corner of the display to change from AUTO-iQ to MANUAL mode. Choose the speed that best suits your recipe. The PULSE setting will run only when touched. The LOW and HIGH settings will run continuously until they are manually stopped. To pause the program, press the active program button a second time.

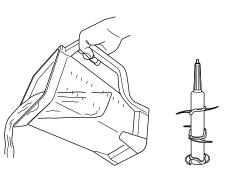
9 Wait for the unit to come to a complete stop before removing the pitcher from the motor base. To remove the pitcher, turn it counterclockwise and lift it up.



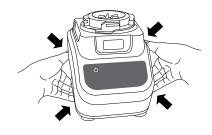
10 For thinner mixtures, ensure the lid is locked into place, open the pour spout cap on the lid, and empty the contents of the pitcher through the pour spout.



11 For thicker mixtures that cannot be emptied through the pour spout, remove the lid and Stacked Blade Assembly before pouring. To remove the lid, press the RELEASE button on the lid and lift the handle. The lid can then be removed from the pitcher. To remove the Stacked Blade Assembly, carefully grasp it by the top of the shaft and remove from the pitcher. The pitcher can then be emptied.



12 Unplug the unit when finished and release the motor base from the work surface. Refer to page 12+ for storing instructions.



10 ninjakitchen.com ninjakitchen.com 11

CLEANING

Separate all parts.

Hand-Washing

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

Dishwasher

The pitcher, lid, and Stacked Blade Assembly are dishwasher safe. It is recommended that the lid and Stacked Blade Assembly be placed on the top rack of the dishwasher. Ensure the Stacked Blade Assembly is removed from the pitcher before placing in the dishwasher. Exercise care when handling Stacked Blade Assembly.

Motor Base

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

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

Never spray the base or touchscreen with water or other liquids.

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

STORING

Store your unit upright with the Stacked Blade Assembly inside the pitcher and the lid secured on top.

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 THERMOSTAT

This unit features a unique safety system that prevents damage to the motor and drive system should you inadvertently overload it. If the unit is overloaded, the motor will be temporarily disabled. Should this occur, follow the reset procedure below.

- 1 Unplug the unit from the electrical outlet.
- 2 Allow the unit to cool for approximately 15 minutes.
- **3** Remove the blade assembly from the container. Empty the container and ensure no ingredients are jamming the blade assembly.
- 4 Re-install the pitcher onto the base and plug the unit into the electrical outlet.
- 5 Once the unit has been reset, you may resume using it, making sure

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

If your unit needs servicing, call Customer Service at 1-877-646-5288. So we may better assist vou, please register vour 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, unplug unit before troubleshooting.

Motor does not start or Stacked Blade Assembly does not rotate.

- Make sure the pitcher is securely placed on motor base.
- Make sure the lid is securely on the pitcher in the correct position (arrows aligned).
- If the unit is turned off, press the Power button to turn on.
- Check that the plug is securely inserted into the electrical outlet.
- · Check the fuse or circuit breaker.
- Make sure the unit is not overloaded. If it is overloaded, it will stop and the Power light will flash. Unplug and wait approximately 15 minutes before using again.
- If the unit has overheated, unplug and wait approximately 15 minutes before using again

Food is chopped too fine or is too watery.

• The food has been over-processed. Try using the PULSE button for more controlled processing.

Food collects on lid or sides of pitcher.

The mixture is too thick. Add more liquid.

You cannot create snow from ice.

- DO NOT use ice that has been sitting out or has started to melt. Use ice straight from the freezer.
- Start with a few pulses and then use a continuous blending cycle.

You get an "--" message.

• Your Ninja® Pro Touch™ Blender is able to switch between AUTO-iQ® and MANUAL modes. You may be trying to use a program that is not available for use with the mode you have selected. Only those programs available for each mode will illuminate

Unable to access Manual programs.

- The unit will automatically default to AUTO-iQ mode. To switch from AUTO-iQ to MANUAL mode, press the Mode button once to switch it from AUTO-iQ to MANUAL. Once pressed, MANUAL will illuminate and the PULSE, LOW, and HIGH settings will be ready for use.
- To return the unit to AUTO-iQ mode, simply press the Mode button again.

REPLACEMENT PARTS

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

PRODUCT REGISTRATION

Please visit **registeryourninja.com** to register your new Ninja® product within ten (10) days of purchase. You will be asked to provide the store name, date of purchase, and model number along with your name and address.

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



ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

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

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

What is covered by this warranty?

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

What is not covered by this warranty?

- 1. Normal wear and tear of wearable parts (such as blending vessels, lids, blades, blender bases, etc.), which require regular maintenance and/or replacement to ensure the proper functioning of your unit. are not covered by this warranty. Replacement parts are available for purchase at **niniaaccessories.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 SharkNinia product (or any of its parts) when the repair is performed by a repair person not authorized by SharkNinia.
- 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 **niniakitchen.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 registeryourninia.com and have the product on hand when you call.

SharkNinia 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 registeryourninia.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 Pro Touch™ de Ninja®



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT



registeryourninja.com



1-877-646-5288



Numérisez le code QR avec votre appareil mobile

NOTEZ LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSOUS

Numéro de modèle :
Numéro de série :
Date d'achat : (Conservez la facture)
Magasin où l'appareil a été acheté :

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension: 120V ~60Hz Puissance: 1000 Watts

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

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

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité importantes	18
Apprendre à connaître votre mélangeur Pro Touch™ de Ninja*	20
Avant la première utilisation	20
Jtilisation du panneau de commande Mode Auto-iQ®	21
Jtilisation du mélangeur Ninja Pro Touch	22
Jtilisation de votre pichet Total Crushing®	23
Soins et entretien Nettoyage Entreposage Réinitialisation du thermostat du moteur	
Guide de dépannage	27
Pièces de rechange	28
Enregistrement	28
Parantio	20

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT • VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

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

- 11 Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche sera insérée dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas entièrement dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'insère toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. NE MODIFIEZ PAS la prise d'aucune façon.
- 12 N'UTILISEZ PAS un appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas bien ou s'il est tombé ou endommagé de quelque façon que ce soit. Cet appareil ne comporte aucune pièce qui peut être réparée par l'utilisateur. S'il est endommagé, communiquez avec SharkNinja concernant la réparation.
- 13 Cet appareil comporte des inscriptions importantes sur la lame de la fiche. L'ensemble du cordon d'alimentation ne peut être remplacé. S'il est endommagé, veuillez communiquer avec SharkNinja pour la réparation.
- **14 N'UTILISEZ PAS** de rallonges avec cet appareil.
- 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.
- 16 NE LAISSEZ PAS le cordon pendre du rebord des tables ou des comptoirs. Le cordon peut être accroché et faire tomber l'appareil de la surface de travail.
- 17 NE LAISSEZ PAS l'appareil ni le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris les cuisinières et d'autres appareils chauffants.
- **18 Utilisez TOUJOURS** l'appareil sur une surface plane et sèche.
- 19 NE PERMETTEZ PAS aux enfants d'utiliser l'appareil ou de s'en servir comme jouet. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé en présence d'enfants.
- 20 Cet appareil n'est PAS prévu pour être utilisé par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou qu'elles n'aient été instruites concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

- 21 Utilisez SEULEMENT les accessoires fournis avec le produit ou recommandés par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par SharkNinja, y compris de pots de mise en conserve, peut causer des incendies, des décharges électriques ou des blessures.
- 22 NE POSEZ JAMAIS le jeu de lames sur le bloc moteur sans l'avoir d'abord fixé au contenant et au couvercle correspondants.
- 23 Gardez les mains, les cheveux et les vêtements hors du contenant lors du remplissage et du fonctionnement.
- 24 Pendant le fonctionnement et la manipulation de l'appareil, évitez tout contact avec des pièces mobiles.
- 25 NE REMPLISSEZ PAS les contenants au-delà des lignes MAX FILL (remplissage maximal) ou MAX LIQUID (capacité liquide maximale).
- **26 N'UTILISEZ PAS** l'appareil avec un contenant vide.
- 27 NE METTEZ PAS les contenants ou les accessoires fournis avec l'appareil au four micro-ondes.
- **28 NE LAISSEZ JAMAIS** l'appareil en marche sans surveillance.
- 29 NE MÉLANGEZ PAS des liquides chauds. Cela peut entraîner une accumulation de pression et une exposition à la vapeur qui peut poser un risque de brûlure pour l'utilisateur.
- **30 NE MÉLANGEZ PAS** d'ingrédients secs avec le jeu de lames superposées.
- **31 N'EFFECTUEZ PAS** de broyage avec le jeu de lames superposées.
- 32 N'UTILISEZ JAMAIS l'appareil sans les couvercles et les capuchons en place. NE TENTEZ PAS de contourner le mécanisme de verrouillage. Assurez-vous que le contenant et le couvercle sont correctement installés avant l'utilisation.
- 33 Avant l'utilisation, assurez-vous que tous les ustensiles sont enlevés du contenant. Omettre de retirer des ustensiles peut mener au bris du contenant et potentiellement causer des blessures et des dommages matériels.
- **34** Veuillez garder les mains et les ustensiles hors du contenant lors du hachage afin de réduire tout risque de blessures graves ou de dommages au mélangeur ou hachoir. Un grattoir peut être utilisé, mais **UNIQUEMENT** lorsque l'appareil n'est pas en marche.

- **35 N'OUVREZ PAS** le couvercle du bec verseur lorsque vous utilisez le mélangeur.
- 36 Si vous trouvez des ingrédients non mélangés collés aux parois du pichet, arrêtez l'appareil, retirez le couvercle et utilisez une spatule pour déloger les ingrédients. N'INSÉREZ JAMAIS vos mains dans le pichet, car vous pourriez toucher une des lames et subir une lacération.
- **37 NE TENTEZ PAS** d'enlever le contenant ou le couvercle du bloc moteur pendant que le jeu de lames tourne encore. Laissez l'appareil s'arrêter complètement avant de retirer les couvercles et les contenants.
- 58 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 30 minutes avant de l'utiliser de nouveau.
- 39 N'EXPOSEZ PAS le contenant et les accessoires à des changements extrêmes de température. Ceux-ci pourraient subir des dommages.
- 40 À la fin de l'opération, veillez à ce que le jeu de lames soit retiré AVANT de vider le contenu du contenant. Retirez le jeu de lames en saisissant soigneusement la partie supérieure de la tige et en le soulevant du contenant. Si vous ne retirez pas le jeu de lames avant de vider le contenant, vous courrez le risque de provoquer des lacérations.
- 41 Si vous utilisez le bec verseur, tenez le couvercle en place sur le contenant ou assurez-vous que le verrou du couvercle est enclenché lorsque vous versez le contenu afin d'éviter le risque de blessures.
- **42** La puissance nominale maximale en watts de cet appareil est basée sur la configuration du jeu de lames superposées et du pichet.
- 43 N'IMMERGEZ PAS le bloc moteur ou le panneau de commande dans de l'eau ou dans un autre liquide.

 NE VAPORISEZ PAS de liquide sur le bloc moteur ou le panneau de commande.
- 44 NE TENTEZ PAS d'aiguiser les lames.
- **45** Arrêtez l'appareil et débranchez le bloc moteur avant le nettoyage.

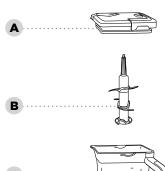
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

18 ninjakitchen.com ninjakitchen.com

APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE MÉLANGEUR PRO TOUCH™ DE NINJA®

PIÈCES

- A Couvercle de pichet
- B Jeu de lames superposées
- C 2,1 L Pichet Total Crushing®*
- **D** Base de moteur avec écran tactile







AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

IMPORTANT: Prenez connaissance de tous les avertissements des pages 18 à 19 avant de poursuivre.

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

LE SAVIEZ-VOUS? Le pichet, le jeu de lames superposées et le couvercle sont exempts de BPA et peuvent tous être mis au lave-vaisselle.

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

Pour en savoir plus sur nos produits et trouver d'excellentes recettes, visitez le site ninjakitchen.com.

- *Capacité liquide maximale de 1,9 L.
- 1 Retirez tous les matériaux d'emballage de l'unité. Soyez prudent lors du déballage du jeu de lames, car les lames sont tranchantes.
- 2 Lavez les contenants, les couvercles et le jeu de lames dans de l'eau tiède savonneuse, à l'aide d'une brosse à vaisselle avec une poignée, afin d'éviter le contact direct avec les lames. Manipulez le jeu de lames avec précaution, car les lames sont tranchantes
- **3** Rincez à fond toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air.

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE

ÉCRAN TACTILE INTUITIF

L'écran tactile intuitif comporte des commandes lumineuses qui vous guident à travers la sélection de programmes pour éviter toute conjecture.

🖒 Le bouton Power (mise en marche) devrait être utilisé pour allumer et pour éteindre votre appareil.



PROGRAMMES AUTO-IQ®:

Cet appareil propose des programmes intelligents qui combinent des modèles uniques d'impulsions, de mélanges et d'arrêts qui font le travail pour vous.

SMOOTHIE (boisson frappée)

Parfait pour des frappés crémeux et onctueux à base de fruits congelés, de glace ou de lait.

FROZEN DRINK (boisson glacée)

Plus besoin d'expérimenter pour transformer de la glace, des jus et des fruits en boissons glacées savamment mélangées.

PUREE (purée)

Mélange automatiquement vos ingrédients pour créer des sauces et des trempettes onctueuses.

PROGRAMMES MANUELS:

PULSE (impulsion)

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

LOW/HIGH (BASSE et ÉLEVÉE)

Sélectionnez votre vitesse préférée pour un contrôle optimal.

UTILISATION DU MÉLANGEUR PRO TOUCH™ DE NINJA®

IMPORTANT: Prenez connaissance de tous les avertissements des pages 18 à 19 avant de poursuivre.

- 1 Retirez tous les matériaux d'emballage de l'unité. Prenez garde pendant le déballage du jeu de lames superposées, car il est tranchant.
- 2 Le jeu de lames superposées **N'EST PAS** verrouillé en place dans le pichet.
 Manipulez le jeu de lames superposées
 en saisissant la partie supérieure de la
 tige.
- **3** Lavez le pichet, le couvercle et le jeu de lames superposées dans de l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'une brosse à vaisselle munie d'une poignée afin d'éviter le contact direct avec les lames. Manipulez le jeu de lames superposées avec précaution, car les lames sont tranchantes.
- **4** Rincez à fond toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air.
- 5 Tous les accessoires vont au lavevaisselle. Nous vous recommandons de placer le couvercle et le jeu de lames superposées dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Assurez-vous de retirer le jeu de lames superposées du pichet avant de le mettre au lavevaisselle. Soyez prudent lorsque vous manipulez le jeu de lames superposées.
- **6** Essuyez l'écran tactile avec un chiffon doux. Laissez-le sécher complètement avant l'utilisation

UTILISATION DE VOTRE PICHET TOTAL CRUSHING®

IMPORTANT: Prenez connaissance de tous les avertissements des pages 18 à 19 avant de poursuivre.

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

CONSEIL: Pour en savoir davantage sur les programmes de l'appareil, référez-vous à la page 9.

REMARQUE: N'AJOUTEZ PAS

les ingrédients avant d'effectuer l'installation du jeu de lames superposées.

REMARQUE: Le pichet peut être installé dans deux orientations différentes. La poignée peut être positionnée sur le coin avant droit du socle-moteur ou le coin avant gauche du bloc moteur.

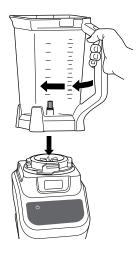
1 Branchez le bloc moteur et placez-le sur une surface plane, propre et sèche comme un comptoir ou une table.



2 Abaissez le pichet sur le bloc moteur. La poignée doit être alignée légèrement vers la droite et le pichet doit être orienté de manière à ce que les symboles LOCK (verrouillage) soient visibles sur le socle-moteur.



3 Faites tourner le contenant vers la gauche jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.

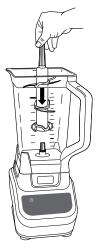


22 niniakitchen.com niniakitchen.com 23

UTILISATION DE VOTRE PICHET TOTAL CRUSHING® (SUITE)

IMPORTANT: Prenez connaissance de tous les avertissements des pages 18 à 19 avant de poursuivre.

4 Avec prudence, en tenant le jeu de lames superposées par le haut de la tige, placez-le sur l'engrenage d'entraînement à l'intérieur du pichet. Notez que le jeu de lames superposées s'adaptera de manière lâche sur l'engrenage d'entraînement.



5 Ajoutez les ingrédients, en vous assurant qu'ils ne dépassent pas la ligne Max Fill (remplissage maximal) sur le côté du pichet.



6 Placez le couvercle sur le pichet, en alignant le symbole de triangle situé sur le couvercle avec le symbole de triangle situé sur la poignée du pichet. Appuyez sur la poignée vers le bas jusqu'à ce que vous entendiez un déclic. Les symboles de triangle **DOIVENT** être alignés pour que le couvercle se verrouille en place et que l'unité fonctionne.

CONSEIL: Basculez facilement entre les modes AUTO-IQ® et MANUEL en appuyant sur les boutons de mode « AUTO-iQ » et « MANUAL » situés dans le coin supérieur droit de l'écran tactile. Notez que le réglage par défaut de l'appareil est le mode

7 MODE AUTO-iQ

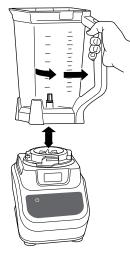
D'abord, appuyez sur le bouton d'alimentation. Le mode AUTO-IQ est sélectionné par défaut (le bouton de mode situé dans le coin supérieur droit de l'écran affichera AUTO-IQ). En mode AUTO-IQ, choisissez le programme préétabli qui convient le mieux à votre recette. La fonction préréglée arrêtera l'appareil automatiquement à la fin du programme. Pour interrompre temporairement le fonctionnement de l'appareil, appuyez une seconde fois sur le bouton actif ou appuyez sur le bouton Power (mise en marche) pour annuler.



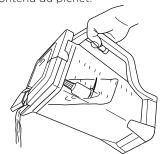
8 MODE MANUEL

D'abord, appuyez sur le bouton d'alimentation. Puis appuyez sur le bouton de mode situé dans le coin supérieur droit de l'écran pour passer de AUTO-IQ au mode MANUAL (manuel). Sélectionnez la vitesse convenant le mieux à votre recette. Le réglage PULSE (impulsion) fonctionnera seulement si vous l'activez. Les réglages LOW (faible) et HIGH (haute) fonctionneront jusqu'à ce que vous les désactiviez manuellement. Pour interrompre temporairement le programme, appuyez une seconde fois sur le bouton du programme actif.

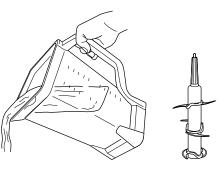
9 Attendez que l'appareil se soit complètement arrêté avant de retirer le pichet du bloc moteur. Pour retirer le pichet, faites-le tourner sur sa base dans le sens antihoraire et soulevez-le.



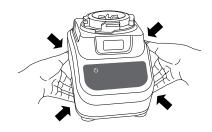
10 Pour les mélanges plus liquides, assurez-vous que le couvercle est verrouillé en place, ouvrez le couvercle du bec verseur sur le couvercle et utilisez le bec verseur pour vider le contenu du pichet.



11 Pour les mélanges plus épais qui ne peuvent pas être vidés par le bec verseur, retirez le couvercle et le jeu de lames superposées avant de verser. Pour retirer le couvercle, appuyez sur le bouton RELEASE (dégager) sur le couvercle et soulevez la poignée. Le couvercle peut alors être retiré du pichet. Pour retirer le jeu de lames superposées, saisissez-le prudemment par le haut de la tige et retirez-le du pichet. Le pichet peut ensuite être vidé.



12 Débranchez l'unité lorsque vous avez fini de vous en servir et retirez le bloc moteur de la surface de travail. Consultez la page 15 pour les instructions de rangement.



24 ninjakitchen.com ninjakitchen.com 25

ENTRETIEN

NETTOYAGE

Séparez toutes les pièces.

NETTOYAGE À LA MAIN

Lavez les contenants, les couvercles et le jeu de lames à l'eau tiède savonneuse. Utilisez une brosse à vaisselle munie d'une poignée pour éviter tout contact direct avec les lames. Manipulez le ieu de lames avec précaution, car les lames sont tranchantes. Rincez à fond toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air.

LAVE-VAISSELLE

Le pichet, le couvercle et le jeu de lames superposées peuvent être mis au lavevaisselle. Nous vous recommandons de placer le couvercle et le jeu de lames superposées dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Assurez-vous de retirer le jeu de lames superposées du pichet avant de le mettre au lave-vaisselle. Sovez prudent lorsque vous manipulez le ieu de lames superposées.

Bloc moteur

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

Nettoyez l'écran tactile avec un chiffon doux, comme de la microfibre, afin de prévenir les égratignures. Pour éliminer les résidus déposés sur l'écran tactile, vous pouvez utiliser un nettoyant tout usage.

Ne pulvérisez jamais de l'eau ou tout autre liquide sur le socle-moteur ou l'écran tactile.

N'UTILISEZ PAS de chiffons, tampons ou brosses abrasifs pour nettover le soclemoteur ou l'écran tactile, car cela pourrait abîmer ou égratigner la surface.

ENTREPOSAGE

Rangez votre appareil en position verticale avec le jeu de lames superposées à l'intérieur du pichet et le couvercle fixé sur le dessus

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 THERMOSTAT DU MOTEUR

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

- 1 Débranchez l'appareil de la prise électrique.
- 2 Laissez l'appareil refroidir pendant environ 15 minutes
- 3 Retirez le jeu de lames du contenant. Videz le contenant et assurez-vous qu'aucun aliment ne coince le jeu de
- 4 Replacez le pichet sur le socle et rebranchez l'appareil à la prise électrique.
- 5 Une fois que l'appareil a été réinitialisé, vous pouvez recommencer à l'utiliser, en vous assurant de respecter les instructions

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

Si l'appareil a besoin d'être réparé. communiquez avec le service à la clientèle en composant le 1877 646-5288. Afin de nous aider à mieux vous servir, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur registervourshark.com et avez 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, débranchez l'appareil avant tout processus de dépannage.

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

- Assurez-vous que le pichet est correctement placé sur le socle-moteur.
- Assurez-vous que le couvercle est bien en place sur le pichet et dans la bonne position (flèches alignées).
- Si l'appareil est à Off (arrêt), appuyez sur le bouton Power (mise en marche) pour le mettre à On (marche).
- Vérifiez que la fiche est insérée dans la prise électrique de manière sécuritaire.
- Inspectez le fusible ou le disjoncteur.
- Assurez-vous que l'unité n'est pas surchargée. Si elle est surchargée, elle s'arrêtera et le voyant d'alimentation clignotera. Débranchez l'appareil et attendez environ 15 minutes avant de vous en servir de nouveau.
- Si l'unité a surchauffé, débranchez l'appareil et attendez environ 15 minutes avant de vous en servir de nouveau

Les aliments sont hachés trop finement ou sont trop liquides.

• Les aliments ont été transformés trop longtemps. Essavez le bouton PULSE (impulsion) pour une transformation mieux contrôlée.

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

• Le mélange est trop épais. Ajoutez plus de liquide.

Les glaçons ne se transforment pas en neige.

- N'UTILISEZ PAS la glace qui a été laissée à la température de la pièce pendant un certain temps ou qui a commencé à fondre. Utilisez de la glace provenant directement du congélateur.
- Commencez par quelques impulsions, puis utilisez un cycle de mélange continu.

Vous obtenez un message « -- ».

 Votre mélangeur Pro Touch™ de Ninia® est capable de basculer entre les modes AUTO-IQ® et MANUEL. Vous pourriez être en train d'utiliser un programme qui ne peut pas être utilisé avec le mode que vous avez choisi. Seuls les programmes offerts dans chaque mode s'illumineront

L'accès aux programmes manuels ne fonctionne pas.

- Le mode AUTO-IQ est sélectionné par défaut. Pour passer du mode AUTO-IQ au mode MANUEL, appuyez une fois sur le bouton de mode. Après avoir appuyé sur ce bouton, la mention MANUAL (manuel) s'illumine à l'écran et les réglages PULSE (impulsion). LOW (bas) et HIGH (élevé) sont prêts à utiliser.
- Pour ramener l'appareil en mode AUTO-IQ, appuyez simplement à nouveau sur le bouton de mode.

PIÈCES DE RECHANGE

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

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Veuillez consulter le site **registeryourninja.com** ou composez le 1 877 646-5288 pour enregistrer votre nouveau produit Ninja® au plus tard dix (10) jours après l'achat. Le nom du magasin, la date d'achat, le numéro de modèle ainsi que votre nom et votre adresse vous seront demandés.

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



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 cidessous:

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

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

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

- L'usure normale des pièces d'usure (comme les contenants de mélange, les couvercles, les lames, les bases de mélangeur, etc.) qui nécessitent un entretien ou un remplacement périodique afin d'assurer le bon fonctionnement de votre appareil n'est pas couverte
 - par cette garantie. Vous pouvez faire l'achat de pièces de rechange en visitant le www.niniakitchen.com
- 2. La garantie ne s'applique pas aux appareils utilisés de facon 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 SharkNinia. Ces défectuosités incluent les dommages causés lors du processus d'expédition, de modification ou de réparation du produit SharkNinja (ou de l'une de ses pièces) lorsque la réparation est effectuée par un réparateur non autorisé par SharkNinja.
- 6. Les produits achetés, utilisés ou mis en fonction à l'extérieur de l'Amérique du Nord.

Comment obtenir du service

Si votre appareil ne fonctionne pas comme il le devrait lors d'un usage domestique normal pendant la période de garantie, visitez le **ninjakitchen.com/support** pour obtenir de l'information sur les soins et entretien du produit que vous pouvez effectuer vous-même. Nos spécialistes du service à la clientèle sont aussi disponibles au 1877 646-5288 pour de l'assistance pour 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. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne au **registeryourninja.com** et avoir le produit sous la 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

Vous devez téléphoner au 1877 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'enreaistrer votre produit en ligne au 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.

Manière dont les lois provinciales ou étatiques s'appliquent

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.

REMARQUES	REMARQUES

ninjakitchen.com **31**

30 ninjakitchen.com

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

PRO TOUCH is a trademark of SharkNinja Operating LLC.

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

SharkNinja Operating LLC États-Unis : Newton, MA 02459

Canada: Saint-Laurent (Québec) H4S 1A7

1 877 646-5288 ninjakitchen.com

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

AUTO-IQ, NINJA, et TOTAL CRUSHING sont des marques de commerce déposées de SharkNinja Operating LLC. PRO TOUCH est une marque de commerce de SharkNinja Operating LLC.

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

© 2020 SharkNinja Operating LLC PRINTED IN CHINA CT610CSeries_IB_E_F_Mv8





