



PROFESSIONAL PLUS BLENDER WITH AUTO-IQ®

BN700C Series | Owner's Guide



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

	Read and review instructions for operation and use.
	Indicates the presence of a hazard that can cause personal injury, death, or substantial property damage if the warning included with this symbol is ignored.
	For indoor and household use only.
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:	

⚠WARNING: 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 loose and 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 SharkNinja for servicing.
- 13 This appliance has important markings on the plug blade. The entire supply cord is not suitable for replacement. If damaged, please contact SharkNinja for service.
- 14 Extension cords should **NOT** be used with this appliance.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

- 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

PARTS

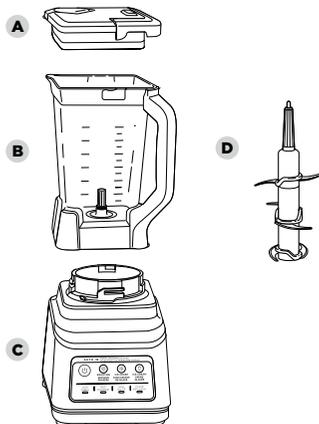
- A Pitcher Lid
- B 2 L (72 oz)* Total Crushing® Pitcher
- C Motor Base
(attached power cord not shown)
- D Stacked Blade Assembly

*900 ml (64 oz) max liquid capacity.

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

To purchase more accessories and find great recipes, visit ninjakitchen.ca.

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



BEFORE FIRST USE

IMPORTANT: Review all warnings at the beginning of this Owner's Guide before proceeding.

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

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

- 1 Remove all packaging materials from the unit. Exercise care when unpacking blade assembly, as the blades are sharp.
- 2 The Stacked Blade Assembly is **NOT** locked in place in the container. Handle the Stacked Blade Assembly by grasping the top of the shaft.
- 3 Wash container, lid, 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.
- 4 Thoroughly rinse and air-dry all parts.
- 5 Wipe control panel with a soft cloth. Allow it to dry completely before using.

NOTE: All attachments are BPA free. Accessories are top-rack dishwasher safe and should **NOT** be cleaned with a heated dry cycle. Ensure blade assemblies and lids are removed from the containers before placing in the dishwasher. Exercise care when handling blade assemblies.

FEATURES

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

AUTO-iQ® PROGRAMS

Intelligent preset programs combine unique blending and pausing patterns that do the work for you. Once a preset program is selected, it will start immediately and automatically stop when blending is complete. To stop blending before the end of the program, press the currently active button again.

AUTO-iQ PROGRAMS FOR THE TOTAL CRUSHING® PITCHER



SMOOTHIE

Make a batch of super-smooth, sippable drinks and shakes from fresh or frozen fruit, liquids, and ice.

ICE CRUSH

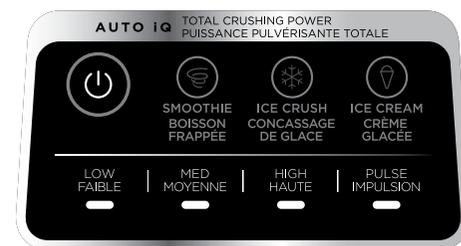
Turn ice, juices, and fruit into expertly blended frozen drinks.

ICE CREAM

Create delicious and scoopable frozen desserts like ice cream or sorbet.

NOTE: Ice Cream program is not available on all models.

MANUAL PROGRAMS



LOW, MEDIUM, and HIGH

When selected, each of these speeds runs continuously for 60 seconds. Press the currently active button again to stop the program sooner. They do not work in conjunction with any Auto-iQ programs.

PULSE

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

ORDERING REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and attachments, visit ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories.

USING THE TOTAL CRUSHING® PITCHER

IMPORTANT:

- Review all warnings at the beginning of this Owner's Guide before proceeding.
- As a safety feature, if the pitcher and lid are not properly installed, the motor will be disabled. If this happens, repeat **step 5** on the following page. When the pitcher and lid are properly installed, the program button LEDs will illuminate, indicating the appliance is ready to use.

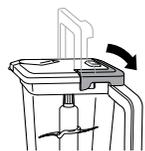
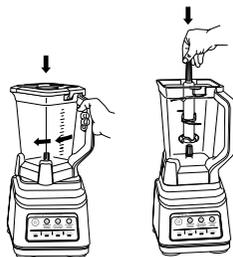
⚠WARNING: Stacked Blade Assembly is sharp and not locked in place. If using the pour spout, ensure the lid is fully locked onto the blender pitcher. Failure to do so will result in a risk of laceration.

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

NOTE:

- If the unit is plugged in and powered on, but the pitcher is not installed, the LEDs on the control panel will flash.
- Auto-iQ® programs have pauses and changes in speed throughout the cycle.
- **DO NOT** add ingredients before completing installation of the Stacked Blade Assembly.
- If the Stacked Blade Assembly is not fully seated, you will not be able to install and lock the lid.
- The pitcher lid handle will not fold down unless the lid is attached to the pitcher.

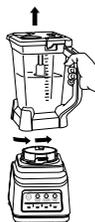
- 1 Plug in motor base and place on a clean, dry, level surface such as a countertop or table.
- 2 Lower the Total Crushing Pitcher onto the motor base. The handle should be aligned slightly to the right and the pitcher should be oriented so the **LOCK** symbols are visible on the motor base. Rotate the pitcher clockwise until it clicks into place.
- 3 Exercising care, grasp the Stacked Blade Assembly by the top of the shaft and place it onto the drive gear inside the pitcher. Note that the blade assembly will fit loosely onto the drive gear.



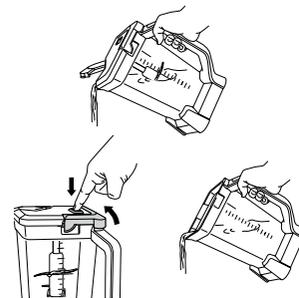
- 4 Add ingredients to the pitcher. **DO NOT** add ingredients past the **MAX LIQUID** line on the pitcher.
- 5 Place the lid on the pitcher, aligning the triangle symbol on the lid with the triangle symbol on the handle. Press down on the handle until it clicks into place. The triangle symbols **MUST** be aligned for the lid to lock and the unit to operate. Once the lid is locked in place, press the Power button to turn unit on. The available program buttons will illuminate and the unit will be ready for use.

6a If using an Auto-iQ program, first select the program that best suits your recipe. The preset feature will automatically stop at the end of the program. To stop the unit at any time, press the currently active button again.

6b If using a manual program, select your desired speed. Once the ingredients have reached your desired consistency, press the active button again, and wait for the unit to come to a complete stop after 60 seconds.



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



- 8a** To pour out thinner mixtures, ensure the lid is locked in place, then open the pour spout cap.
- 8b** For thicker mixtures that cannot be emptied through the pour spout, remove the lid and Stacked Blade Assembly before pouring. To remove the lid, press the **RELEASE** button and lift the handle. To remove the blade assembly, carefully grasp it by the top of the shaft and pull straight up. The pitcher can then be emptied.

- 9 Turn the unit off by pressing the Power button. Unplug the unit when finished. Refer to the Care & Maintenance section for cleaning and storage instructions.



CARE & MAINTENANCE

CLEANING

Separate all parts. Wash all containers in warm, soapy water with a soft cloth.

• Hand-Washing

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

• Dishwasher

Accessories are top-rack dishwasher safe and should **NOT** be cleaned with a heated dry cycle. Ensure the blade assemblies are removed from their containers before placing in the dishwasher. Exercise care when handling blade assemblies.

• Motor Base

Turn off the unit and unplug the motor base before cleaning. Wipe motor base with a clean, damp cloth. **DO NOT** use abrasive cloths, pads, or brushes to clean the base.

STORING

Wrap the power cord around the cord wrap on the back of the motor base. Store the unit upright and store all blade assemblies inside or attached to their respective containers with their lids locked in place.

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

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

RESETTING THE MOTOR

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 container's lid and blade assembly. Empty the container and ensure no ingredients are jamming the blade assembly.

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

If your unit needs servicing, please call Customer Service at 1 855 520-7816. So we may better assist you, please register your product online at ninjakitchen.ca/register/guarantee 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.

The LEDs on the control panel are flashing.

- If the unit is plugged in and powered on, but there is no container installed, the LEDs on the control panel will flash. Install a container and the available program buttons will illuminate, indicating the unit is ready for use.

Unit doesn't mix well; ingredients get stuck.

- Using the Auto-iQ® programs is the easiest way to achieve great results. The pulses and pauses allow the ingredients to settle toward the blade assembly. If ingredients are routinely getting stuck, adding some liquid will usually help.
- When filling the cup, start with fresh fruit or veggies, then leafy greens or herbs. Next add liquids or yogurt, then seeds, powders, or nut butters. Finally, add ice or frozen ingredients.

Unit moves on counter while blending.

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

Unit doesn't create snow from solid ice.

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

The pitcher lid handle will not fold down.

- If not attached to the pitcher, the handle will not fold down. For storage, place the lid on the pitcher and press down on the handle until it clicks into place.

Shark | NINJA

NJA_1_YR_IB_LMTD_WRNTY_CAN_ENG

ENGLISH

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

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

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

What is covered by this warranty?

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

What is not covered by this warranty?

1. Normal wear and tear of wearable parts (such as blending vessels, lids, cups, blades, blender bases, removable pots, racks, pans, 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 ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories.
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 support.ninjakitchen.ca for product care and maintenance self-help. Our Customer Service Specialists are also available at **1 855 520-7816** 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 ninjakitchen.ca/register/guarantee and have the product on hand when you call.

SharkNinja will cover the cost for the customer to send in the unit to us for repair or replacement. A fee of \$20.95 (subject to change) will be charged when SharkNinja ships the repaired or replacement unit.

How to initiate a warranty claim

You must call **1 855 520-7816** to initiate a warranty claim. You will need the receipts proof of purchase. We also ask that you register your product online at ninjakitchen.ca/register/guarantee 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 one province or one state to another. Some US states and some Canadian provinces do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.

NINJA

MÉLANGEUR PROFESSIONAL PLUS AVEC AUTO-IQ®

Série BN700C | Guide de l'utilisateur



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT TOUTE UTILISATION
DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

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

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque de blessure, d'incendie, d'électrocution ou de dommages matériels, il faut toujours respecter des mesures de sécurité de base, notamment 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 lâches et tranchantes. Manipulez avec précaution.
- 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 laceration.
- 7 Mettez l'appareil à **OFF (arrêt)**, puis débranchez-le de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé avant de monter ou de démonter des pièces ainsi qu'avant son nettoyage. Pour le débrancher, saisissez le corps de la fiche et retirez-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 guide 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.
- 15 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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT TOUTE UTILISATION
DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

- 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.
- 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 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 courez 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.

PIÈCES

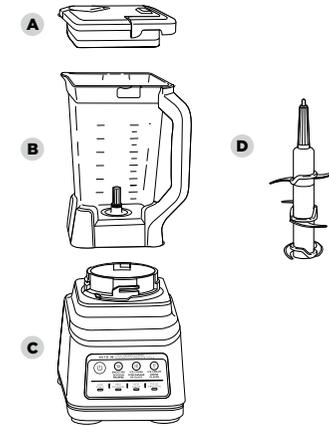
- A Couvercle du pichet
- B Pichet Total Crushing® de 2 L (72 oz)*
- C Bloc moteur (cordon d'alimentation attaché non illustré)
- D Jeu de lames superposées

* Capacité de liquide maximale de 1 900 ml (64 oz).

Plusieurs accessoires sont compatibles avec cette série de mélangeurs.

Pour acheter d'autres accessoires et découvrir d'excellentes recettes, visitez le ninjakitchen.ca.

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



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

IMPORTANT : Lisez attentivement tous les avertissements au début du présent Guide de l'utilisateur avant de poursuivre.

- 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 Le jeu de lames superposées **N'EST PAS** verrouillé dans son contenant. Manipulez le jeu de lames superposées en saisissant la partie supérieure de la tige.
- 3 Lavez le contenant, le couvercle 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.
- 4 Rincez à fond toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air.
- 5 Essuyez le panneau de commande à l'aide d'un chiffon doux. Laissez-le sécher complètement avant l'utilisation.

REMARQUE : Les accessoires vont au lave-vaisselle dans le panier supérieur et **NE DOIVENT PAS** être nettoyés avec un cycle de séchage à la chaleur. Assurez-vous que le jeu de lames et les couvercles sont retirés du gobelet avant de les mettre au lave-vaisselle. Manipulez le jeu de lames avec précaution.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE

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

PROGRAMMES AUTO-IQ®

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

PROGRAMMES AUTO-IQ POUR LE PICHET TOTAL CRUSHING®



SMOOTHIE (boisson frappée)

Préparez de délicieuses boissons et laits frappés très onctueux à partir de fruits frais ou congelés, de liquides et de glace.

ICE CRUSH (concassage de glace)

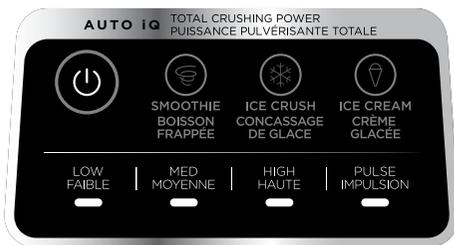
Transformez de la glace et des fruits en boissons glacées mélangées à la perfection.

ICE CREAM (crème glacée)

Préparez de délicieux desserts glacés se mangeant à la cuillère, comme de la crème glacée ou du sorbet.

REMARQUE : Le programme Ice Cream (crème glacée) n'est pas disponible sur tous les modèles.

PROGRAMMES MANUELS



LOW (faible), MEDIUM (moyenne) et HIGH (haute)

Lorsqu'elles sont sélectionnées, chacune de ces options de vitesse fonctionne de manière continue pendant 60 secondes. Pour arrêter le fonctionnement de l'appareil plus tôt, appuyez de nouveau sur le programme actif. Ces fonctions ne sont pas disponibles avec les programmes Auto-iQ.

PULSE (impulsion)

Offre un plus grand contrôle des impulsions et du mélange. Fonctionne uniquement lorsque PULSE (impulsion) est enfoncé. Appuyez brièvement pour de courtes impulsions et plus longtemps pour de longues impulsions.

COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, visitez le ninjakitchen.ca/fr/page/parts-and-accessories.

UTILISATION DU PICHET TOTAL CRUSHING®

IMPORTANT :

- Lisez attentivement tous les avertissements au début du présent Guide de l'utilisateur avant de poursuivre.
- Par mesure de sécurité, le moteur ne fonctionnera pas si le pichet et le couvercle ne sont pas installés correctement. Dans ce cas, répétez l'étape 5, ci-dessous. Lorsque le pichet et le couvercle sont correctement installés, les lumières DEL du bouton du programme s'allumeront, vous signalant que l'appareil est prêt à être utilisé.

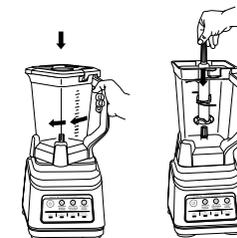
⚠ AVERTISSEMENT : Le jeu de lames étagées est tranchant et n'est pas verrouillé en place. Si vous utilisez le bec verseur, assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé sur le pichet du mélangeur. Le non-respect de cette consigne entraîne un risque de laceration.

⚠ AVERTISSEMENT : Le jeu de lames étagées est tranchant et n'est pas verrouillé en place. Si vous versez sans le couvercle, retirez d'abord le jeu de lames étagées avec précaution, en le tenant par l'arbre. Le non-respect de cette consigne entraîne un risque de laceration.

REMARQUE :

- Si l'appareil est branché et mis en marche, mais que le pichet n'est pas installé, les voyants à DEL du panneau de commande clignoteront.
- Les programmes Auto-iQ® comportent des pauses et des changements de vitesse tout au long du cycle.
- **N'AJOUTEZ PAS** les ingrédients avant d'effectuer l'installation du jeu de lames superposées.
- 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.
- La poignée du couvercle du pichet ne se rabattra pas à moins qu'elle soit fixée au pichet.

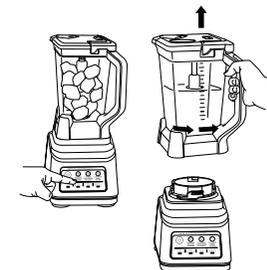
- 1 Branchez le bloc moteur et placez-le sur une surface plane, propre et sèche comme un comptoir ou une table.
- 2 Placez le pichet Total Crushing sur le bloc moteur. La poignée doit être alignée légèrement vers la droite, et le pichet doit être orienté de manière à ce que les symboles **LOCK (verrouillage)** soient visibles sur le bloc moteur. Faites tourner le pichet dans le sens horaire jusqu'à ce que vous entendiez un dé clic vous indiquant qu'il est bien en place.
- 3 Avec prudence, en tenant le jeu de lames superposées par le haut de la tige, placez-le sur l'engrenage d'entraînement à l'intérieur du pichet. Notez que le jeu de lames s'adaptera de manière lâche sur l'engrenage d'entraînement.



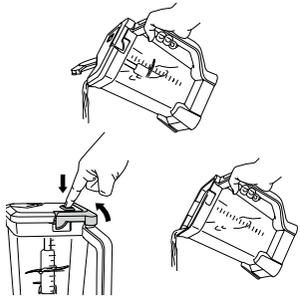
- 4 Mettez les ingrédients dans le pichet. **N'AJOUTEZ PAS** d'ingrédients au-delà de la ligne **MAX LIQUID** (capacité liquide maximale) qui figure sur le pichet.
- 5 Placez le couvercle sur le pichet, en alignant le symbole triangulaire sur la poignée du pichet. Appuyez sur la poignée jusqu'à ce que vous entendiez un dé clic vous indiquant qu'elle est bien en place. Les symboles triangulaires **DOIVENT** être alignés pour que le couvercle se verrouille et que l'appareil fonctionne. Une fois le couvercle verrouillé en place, appuyez sur le bouton Power (mise en marche) pour mettre l'appareil en marche. Les boutons des programmes disponibles s'allument et l'appareil est prêt à être utilisé.



- 6a Si vous utilisez un programme Auto-iQ®, sélectionnez tout d'abord celui qui convient le mieux à votre recette. La fonction préprogrammée s'arrêtera automatiquement à la fin du programme. Pour arrêter le fonctionnement de l'appareil à tout moment, appuyez de nouveau sur le bouton actif.
- 6b Si vous utilisez un programme manuel, sélectionnez la vitesse souhaitée. Une fois que vos ingrédients sont de la consistance voulue, appuyez de nouveau sur le bouton actif et attendez que l'appareil arrête complètement de tourner après 60 secondes.
- 7 Pour retirer le pichet du bloc moteur, tournez le pichet dans le sens antihoraire, puis soulevez-le.



UTILISATION DU PICHET TOTAL CRUSHING® – CONT.



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

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



SOINS ET ENTRETIEN

NETTOYAGE

Séparez toutes les pièces. Lavez tous les contenants dans l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux.

• Lavage à la main

Lavez les jeux de lames dans de l'eau chaude savonneuse avec une brosse à vaisselle munie d'une poignée pour éviter tout contact direct avec les lames. Manipulez les jeux de lames avec précaution, car les lames sont tranchantes. Rincez à fond toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air.

• Lave-vaisselle

Les accessoires vont au lave-vaisselle dans le panier supérieur et **NE DOIVENT PAS** être nettoyés avec un cycle de séchage à la chaleur. Il est recommandé de placer le couvercle et le jeu de lames sur le panier supérieur du lave-vaisselle. Assurez-vous de retirer le jeu de lames du contenant avant de le mettre au lave-vaisselle. Soyez prudent lorsque vous manipulez le jeu de lames.

• Bloc moteur

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

RANGEMENT

Enroulez le cordon autour du rebobineur à l'arrière du bloc moteur. Rangez l'appareil en position verticale et rangez tous les jeux de lames à l'intérieur ou fixez-les à leurs contenants respectifs avec leurs couvercles verrouillés en place.

N'EMPILEZ PAS d'articles sur les contenants. Rangez tous les accessoires restants aux côtés de l'appareil ou dans une armoire où ils ne seront pas endommagés et ne poseront pas de danger.

RÉINITIALISATION DU MOTEUR

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

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

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

Si l'appareil a besoin d'être réparé, veuillez communiquer avec le service à la clientèle en composant le 1 855 520-7816. Afin que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee 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, débranchez l'appareil avant tout dépannage.

Les voyants à DEL du panneau de commande clignotent.

- Si l'appareil est branché et mis en marche, mais qu'aucun contenant n'est installé, les voyants à DEL du panneau de commande clignoteront. Installez un contenant et les boutons de programme disponibles s'allumeront, indiquant que l'appareil est prêt à l'emploi.

Les voyants DEL du programme manuel Low (faible), Medium (moyen), High (haute), Pulse (impulsion) clignotent.

- Si les voyants DEL du programme manuel Low (faible), Medium (moyen), High (haute), Pulse (impulsion) clignotent, débranchez l'appareil de la prise électrique et laissez-le refroidir pendant environ 15 minutes. Retirez le couvercle du contenant et le jeu de lames et videz le contenant en vous assurant qu'aucun aliment ne coince le jeu de lames.

Le couvercle/jeu de lames Pro Extractor Blades™ est difficile à installer sur le gobelet.

- Déposez le gobelet sur une surface plane. Déposez délicatement le couvercle ou le jeu de lames Pro Extractor Blades sur la partie supérieure du gobelet et alignez les filatures de sorte que le couvercle et le jeu de lames Pro Extractor Blades reposent à plat sur le gobelet. Tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce que le couvercle soit bien scellé.

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

- L'utilisation des programmes Auto-iQ® est la meilleure façon d'obtenir d'excellents résultats. Les impulsions et les pauses permettent aux ingrédients de se déposer sur le jeu de lames. Si les ingrédients se coincent régulièrement, l'ajout d'un peu de liquide aidera généralement.
- Lors du remplissage du gobelet, commencez avec des fruits ou des légumes frais, puis ajoutez des légumes verts ou feuillus. Ensuite, ajoutez des liquides ou des yaourts, puis des graines, des poudres ou des beurres de noix. Enfin, ajoutez de la glace ou des ingrédients congelés.

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

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

Le programme préétabli ne fonctionnera pas.

- L'appareil peut détecter quel contenant se trouve sur le bloc moteur. Vous essayez peut-être d'utiliser un programme qui n'a pas été conçu pour le contenant que vous avez installé. Les programmes s'allument pour indiquer ceux qui sont offerts pour chaque contenant.

L'appareil ne transforme pas les glaçons 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.

La poignée du couvercle du pichet ne se rabattra pas.

- Si elle n'est pas fixée au pichet, la poignée ne se rabattra pas. Aux fins de rangement, posez le couvercle sur le pichet et appuyez sur la poignée jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

La garantie limitée d'un (1) an s'applique aux achats effectués auprès des détaillants autorisés de **SharkNinja Operating LLC**. La garantie s'applique uniquement au premier propriétaire et au produit original et n'est pas transférable.

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

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

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

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

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

Comment obtenir du service

Si votre appareil ne fonctionne pas comme il le devrait lors d'un usage domestique normal pendant la période de garantie, visitez le support.ninjakitchen.ca/hc/fr-ca pour obtenir de l'information sur les soins et entretien du produit que vous pouvez effectuer vous-même. Nos spécialistes du service à la clientèle sont aussi disponibles au **1 855 520-7816** 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 à ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee 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 20,95 \$ (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 **1 855 520-7816** pour soumettre une réclamation au titre de la garantie. Vous aurez besoin du reçu comme preuve d'achat. Un spécialiste du service à la clientèle vous fournira les directives d'emballage et de retour. Nous vous demandons également d'enregistrer votre produit en ligne à ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee et d'avoir le produit à portée de main lorsque vous appelez, afin que nous puissions mieux vous aider.

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

Cette garantie vous accorde des droits légaux spécifiques 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.



REGISTER YOUR PURCHASE

ENREGISTREZ VOTRE ACHAT



ninjakitchen.ca/register/guarantee
ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee



Scan QR code using mobile device
Lisez le code QR à l'aide de votre appareil mobile

RECORD THIS INFORMATION

CONSIGNEZ LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSOUS

Model Number: _____

Numéro de modèle : _____

Serial Number: _____

Numéro de série : _____

Date of Purchase: _____

(Keep receipt)

Date d'achat : _____

(conservez la facture)

Store of Purchase: _____

Magasin où l'appareil a été acheté : _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V~, 60Hz
Power: 1200 Watts

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 120 V~, 60 Hz
Puissance : 1200 W

SharkNinja Operating LLC
US: Needham, MA 02494
CAN: Ville St-Laurent, QC H4S 1A7
1 855 520-7816
ninjakitchen.ca

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 Shark Ninja Operating LLC.

This product may be covered by one or more U.S. patents. See sharkninja.com/patents for more information.

© 2023 SharkNinja Operating LLC

É.-U. : Needham, MA 02494
CAN : Ville St-Laurent (QC) H4S 1A7
1 855 520-7816
ninjakitchen.ca

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

Ce produit peut être protégé par un ou plusieurs brevets américains. Consultez sharkninja.com/patents pour en savoir plus.

© SharkNinja Operating LLC, 2023

BN700Cseries_IB_E_F_REV_MV1



@ninjakitchencanada