

# NINJA®

**BL610C**  
Series • Série

**OWNER'S GUIDE**  
**GUIDE D'UTILISATION**

## **PROFESSIONAL BLENDER 1000** **MÉLANGEUR PROFESSIONNEL 1000**



# THANK YOU FOR PURCHASING

The Ninja® Professional Blender 1000



## REGISTER YOUR PURCHASE

 [registeryourninja.com](http://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: \_\_\_\_\_

## THIS BOOK COVERS

### MODEL NUMBER:

BL610, BL611

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V~, 60Hz

Power: 1000 Watts

### PITCHER CAPACITY:

72 oz (2.1 L, 8 cups)

### MAX LIQUID CAPACITY:

64 oz. (1.9 L, 8 cups)

**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

<b>Important Safety Instructions</b> .....	<b>4</b>
<b>Parts</b> .....	<b>8</b>
<b>Before First Use</b> .....	<b>9</b>
<b>Assembly &amp; Use of the Pitcher</b> .....	<b>10</b>
<b>Care &amp; Maintenance</b> .....	<b>12</b>
Cleaning .....	12
Storing .....	12
Resetting the Motor Thermostat .....	12
<b>Blending Chart</b> .....	<b>13</b>
<b>Replacement Parts</b> .....	<b>13</b>
<b>Product Registration</b> .....	<b>13</b>
<b>Troubleshooting Guide</b> .....	<b>14</b>
<b>Warranty</b> .....	<b>15</b>

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

## ⚠ WARNING

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

- 13 This appliance has important markings on the plug blade. The entire supply cord is not suitable for replacement. If damaged, please contact SharkNinja for service.
- 14 Extension cords should **NOT** be used with this appliance.
- 15 To protect against the risk of electric shock, **DO NOT** submerge the appliance or allow the power cord to contact any form of liquid.
- 16 **DO NOT** allow the cord to hang over the edges of tables or counters. The cord may become snagged and pull the appliance off the work surface.
- 17 **DO NOT** allow the unit or the cord to contact hot surfaces, including stoves and other heating appliances.
- 18 **ALWAYS** use the appliance on a dry and level surface.
- 19 **DO NOT** allow children to operate this appliance or use as a toy. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- 20 This appliance is **NOT** intended to be used by people with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 21 **ONLY** use attachments and accessories that are provided with the product or are recommended by SharkNinja. The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by SharkNinja may cause fire, electric shock, or injury.
- 22 **NEVER** place 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.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

## ⚠ WARNING

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

- 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

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

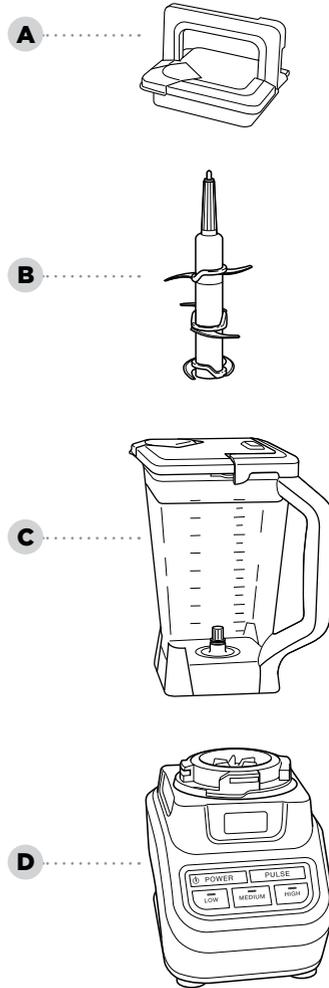
**NOTE:** The top flap of your box shows the select accessories that are included with your model.

To purchase more accessories and find great recipes, visit [ninjakitchen.com](http://ninjakitchen.com).

## PARTS

- A** Lid with Locking Handle
- B** Stacked Blade Assembly
- C** 72 oz.\* Pitcher
- D** Motor Base

\*64 oz. max liquid capacity



## BEFORE FIRST USE

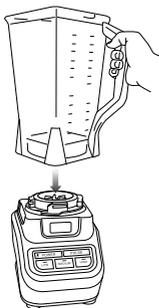
**NOTE:** All attachments are dishwasher safe. It is recommended that the lid and blade assembly be placed on the top rack of the dishwasher. Ensure blade assembly and lid are removed from the pitcher before placing in the dishwasher. Exercise care when handling blade assembly.

- 1** Remove all packaging material and labels from the appliance. Separate all parts from each other.
- 2** Wash the pitcher, lid, and blade assembly in warm, soapy water. When washing the blade assembly, use a dish-washing utensil with a handle to avoid direct hand contact with the blades.
- 3** Handle blade assembly with care to avoid contact with sharp edges. Rinse and air-dry thoroughly.
- 4** The pitcher, lid, and blade assembly are all dishwasher safe. It is recommended that the lid and blade assembly be placed on the top rack. Ensure the blade assembly is removed from the pitcher before placing in the dishwasher.
- 5** Wipe the motor base clean with a damp cloth.

# ASSEMBLY & USE OF THE PITCHER

## ASSEMBLY

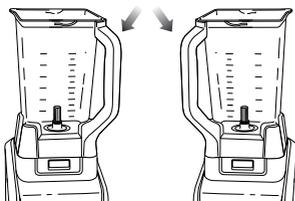
- 1** Place the motor base on a clean, dry, level surface such as a counter or table top. Press down on the motor base to make sure that the suction cups adhere to the counter or tabletop.



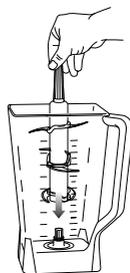
- 3** Align and lower the pitcher onto the motor base. Handle should be aligned slightly to the right of the **LOCK** symbol on the motor base.



- 4** Rotate the pitcher clockwise until it clicks in place. As the pitcher rotates, it will lower and the safety tabs on the bottom of the pitcher will slide under the safety tabs on the top of the motor base.



- 5** The pitcher can be placed on the motor base two ways; the handle can be on the front right corner or the front left corner.



- 6** Holding the Stacked Blade Assembly by the top of the shaft, place it onto the drive gear inside the pitcher. Ensure the blade assembly is seated properly and is standing upright.

**NOTE:** The blade assembly will fit loosely on the drive gear.

- 7** Add ingredients to the pitcher, making sure they do not exceed the highest measured marking line on the side of the pitcher.



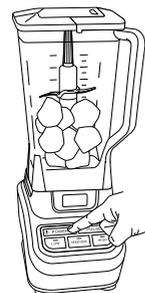
**NOTE:** Add liquid ingredients first and then dry ingredients. **DO NOT** exceed the MAX LIQUID mark (64 oz.) on the pitcher.

**NOTE:** When blending any kind of liquids, such as drinks or smoothies, do not exceed the MAX LIQUID mark (64 oz.) on the pitcher.

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

- 8** Holding the lid by the handle in the upright position, place it on top of the pitcher, aligning the triangle (▼) located on the lid with the triangle (▲) located on the pitcher's handle. Press the handle down until you hear a click. The triangles on the lid and pitcher handle **MUST** be aligned for the blender to turn on.

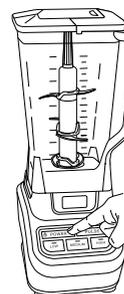
- 9** Plug the power cord into an electrical outlet and press the power button (⏻).



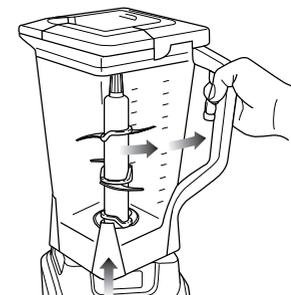
- 10** Select the speed according to your blending requirements\*:
- Use the **LOW** setting for processing and mixing.
  - Use the **MEDIUM** setting for blending and ice crushing.
  - Use the **HIGH** setting for pureeing and liquefying.
  - Use the **PULSE** button for controlled chopping and processing.

\*See Blending Chart.

**NOTE:** Pulse ingredients for even chopping by pressing the **PULSE** button in short intervals.



- 11** When ingredients have reached your desired consistency, stop the blender by pressing the power button (⏻) then wait for the blade to stop turning.



- 12** Turn the pitcher counterclockwise, then lift it up and off the base.

- 13a** Open the pour spout cap and use the spout to empty liquid contents.



- 13b** For thicker consistencies, first remove the lid. Press the release button on the lid, pull the handle up to a 90 degree angle, then lift lid off the pitcher. Carefully remove the blade assembly by the top of the shaft. Place blade assembly away from the work area to avoid accidental contact. Empty contents from the pitcher.



- 14** Unplug the motor base when unit is not in use. To release the motor base from the counter or tabletop, place your hands underneath both sides of the motor base and gently pull the unit up and toward you.

## CARE & MAINTENANCE

### CLEANING

- 1 Separate all parts from each other.
- 2 **Hand-Washing:** Wash the pitcher, lid, and blade assembly in warm, soapy water. When washing the blade assembly, use a dish-washing utensil with a handle to avoid direct hand contact with blades. Handle blade assembly with care to avoid contact with sharp edges. Rinse and air-dry thoroughly.
- 3 **Dishwasher:** The pitcher, lid, and blade assembly are all dishwasher safe. The lid and blade assembly are top rack dishwasher safe. Ensure the blade assembly is removed from the pitcher before placing in the dishwasher.
- 4 Wipe the motor base clean with a damp cloth.

### STORING

Store the unit upright with the blade assembly inside the pitcher with the lid secured on top. Do not place anything on top of the lid. Loosely wrap the power cord around the cord storage hook in the back of the unit.

### RESETTING THE MOTOR THERMOSTAT

The unit features a unique safety system that prevents damage to the unit's motor and drive system should you inadvertently overload your appliance. **If the appliance is being overloaded, the motor will stop. Allow the appliance to cool for approximately 15 minutes.** To reset the appliance, follow the resetting procedure below:

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

## BLENDING CHART

BUTTON	FUNCTION	USE
<b>POWER</b> ⏻	On/Off	Always turn appliance off when not in use.
<b>LOW</b>	Processing & Mixing	Use to mix thin batters, gravies, and marinades, scramble eggs, puree cooked foods and uncooked fruits, and chop vegetables for dips and salsa.
<b>MEDIUM</b>	Blending & Ice Crushing	Use to grate hard cheeses, beat dips, grind nuts, and thoroughly chop. Blend mixed drinks, powdered drinks, milk shakes, spreads, sauces*, and soups*.
<b>HIGH</b>	Pureeing & Liquefying	Use to mix smoothies and frappes, liquefy thick mixtures, and blend whole fruits and vegetables.
<b>PULSE</b>	Controlled Processing & Bursts of Power	Use to control chopping and processing.

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

**IMPORTANT:** Do not run the appliance over 4 minutes at a time to prevent overheating.

## REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and accessories, visit [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com) or contact Customer Service at **1-877-646-5288**.

## PRODUCT REGISTRATION

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

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

# TROUBLESHOOTING GUIDE

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

## **Motor Doesn't Start or Blade Assembly Doesn't Rotate.**

- Make sure the container is securely placed on motor base.
- Make sure the lid is securely on container in the correct position (align arrows).
- The appliance 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.
- The unit has overloaded. The appliance will stop and the power light will flash. Unplug and wait approximately 15 minutes before using again.
- The unit has overheated. Unplug and wait approximately 15 minutes before using again.
- Check to make sure the unit is not overloaded.

## **Food is Unevenly Chopped.**

- Either you are chopping too much food at one time, or the pieces are not of even size and processing smaller amounts per batch.

## **Food is Chopped Too Fine or is Too Watery.**

- The food has been overprocessed. Use the Pulse button for controlled processing.

## **Food Collects on Lid or on the Sides of the Container.**

The mixture is too thick. Add more liquid.

## **You Cannot Achieve 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 go to a continuous blending cycle.

# Shark | NINJA

## ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

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

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

### **What is covered by this warranty?**

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

### **What is not covered by this warranty?**

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

### **How to get service**

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

SharkNinja will cover the cost for the customer to send in the unit to us for repair or replacement. A fee of \$19.95 (subject to change) will be charged when SharkNinja ships the repaired or replacement unit.

### **How to initiate a warranty claim**

You must call **1-877-646-5288** to initiate a warranty claim. You will need the receipt as proof of purchase. We also ask that you register your product online at [registeryourninja.com](http://registeryourninja.com) and have the product on hand when you call, so we may better assist you. A Customer Service Specialist will provide you with return and packing instruction information.

### **How state law applies**

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



**ENREGISTREZ VOTRE ACHAT**

 [registeryourninja.com](http://registeryourninja.com)

 1 877 646-5288

 Numérisez le code QR avec  
votre appareil mobile

**CONSIGNEZ LES RENSEIGNEMENTS  
CI-DESSOUS**

Numéro de modèle : \_\_\_\_\_

Numéro de série : \_\_\_\_\_

Date d'achat : \_\_\_\_\_  
(Conservez la facture)

Magasin où l'appareil a  
été acheté : \_\_\_\_\_

**CE GUIDE PORTE SUR  
LE NUMÉRO DE MODÈLE :**

BL610, BL611

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

Tension : 120 V~, 60 Hz

Puissance : 1 000 watts

**CAPACITÉ DU PICHET :**

2,1 l

**CAPACITÉ LIQUIDE MAXIMALE :**

1,9 l

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

**TABLE DES MATIÈRES**

<b>Consignes de sécurité importantes</b> .....	<b>18</b>
<b>Pièces</b> .....	<b>22</b>
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>23</b>
<b>Assemblage et utilisation du pichet</b> .....	<b>24</b>
<b>Entretien</b> .....	<b>26</b>
Nettoyage .....	26
Stockage .....	26
Réinitialisation du thermostat du moteur .....	26
<b>Tableau de mélange</b> .....	<b>27</b>
<b>Pièces de rechange</b> .....	<b>27</b>
<b>Enregistrement du produit</b> .....	<b>27</b>
<b>Guide de dépannage</b> .....	<b>28</b>
<b>Garantie</b> .....	<b>29</b>

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

## ⚠ AVERTISSEMENT

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

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

## ⚠ AVERTISSEMENT

**Pour réduire le risque de blessure, d'incendie, d'électrocution ou de dommages matériels, des mesures de sécurité de base doivent toujours être respectées, comme les avertissements numérotés ci-dessous et les instructions qui les suivent. N'utilisez l'appareil qu'aux fins pour lesquelles il est prévu.**

- 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.

- 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 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

## PIÈCES

Plusieurs accessoires sont compatibles avec cette série de mélangeurs.

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

Pour acheter d'autres accessoires et découvrir d'excellentes recettes, visitez le site : [ninjakitchen.com](http://ninjakitchen.com).

## PIÈCES

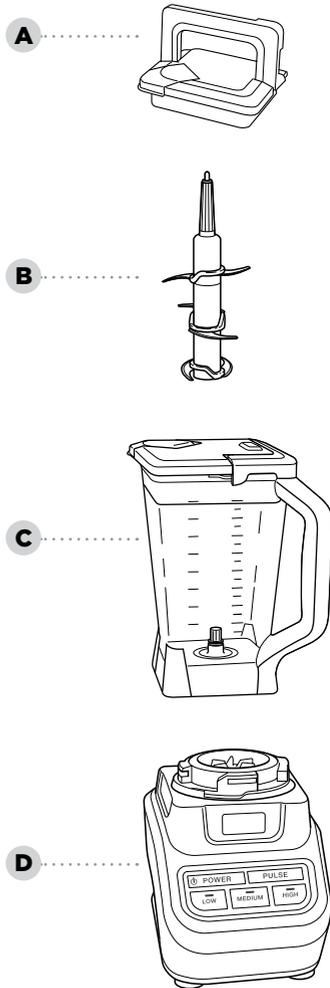
**A** Couvercle avec poignée de verrouillage

**B** Jeu de lames superposées

**C** Pichet

**D** Bloc moteur

\* Capacité de liquide maximale de 1,9 l.



## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

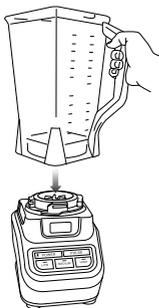
**REMARQUE :** Tous les accessoires vont au lave-vaisselle. Nous vous recommandons de placer le couvercle et le jeu de lames dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Assurez-vous de retirer le jeu de lames et le couvercle du gobelet avant de les placer dans le lave-vaisselle. Soyez prudent lorsque vous manipulez le jeu de lames.

- 1** Retirez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes de l'appareil. Séparez et retirez toutes les pièces.
- 2** Lavez les couvercles et le jeu de lames à l'eau savonneuse tiède. Lavez le jeu de lames avec une brosse à vaisselle munie d'une poignée pour éviter tout contact direct avec les lames.
- 3** Manipulez le jeu de lames avec précaution pour éviter de toucher les bords coupants. Rincez et faites bien sécher à l'air.
- 4** Le pichet, le couvercle et le jeu de lames peuvent être mis au lave-vaisselle. Nous vous recommandons de placer le couvercle et le jeu de lames dans le panier supérieur. Assurez-vous de retirer le jeu de lames des contenants avant de le mettre au lave-vaisselle.
- 5** Nettoyez le bloc moteur en l'essuyant au moyen d'un chiffon humide.

# ASSEMBLAGE ET UTILISATION DU PICHET

## ASSEMBLAGE

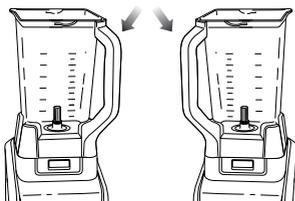
- 1** Placez le bloc moteur sur une surface plane, propre et sèche comme un comptoir ou une table. Appuyez sur le bloc moteur pour vous assurer que les ventouses adhèrent au comptoir ou à la table.



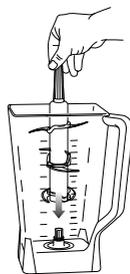
- 3** Alignez et abaissez le pichet sur le bloc moteur. La poignée doit être alignée légèrement à droite du symbole **LOCK** (verrouillage) sur le bloc moteur.



- 4** Faites tourner le pichet dans le sens horaire jusqu'à ce que vous entendiez un déclic vous indiquant que celui-ci est bien en place. Lorsque le pichet tournera, il s'abaissera et les languettes de sécurité sur la base du pichet glisseront sous les languettes de sécurité au-dessus du bloc moteur.



- 5** Le pichet peut être placé sur le bloc moteur de deux manières; la poignée peut être sur le coin avant droit ou le coin avant gauche.



- 6** 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. Assurez-vous que le jeu de lames superposées est bien en place et en position verticale.

**REMARQUE :** Le jeu de lames superposées tient en place de manière lâche et non serrée sur l'engrenage d'entraînement.

- 7** Mettez les ingrédients dans le pichet, en vous assurant qu'ils ne dépassent pas la ligne de mesure la plus haute sur le bord du pichet.

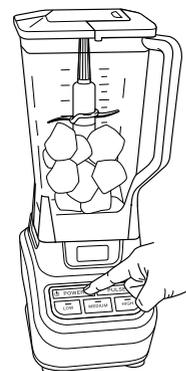


- 8** En tenant le couvercle à l'endroit par sa poignée, placez-le sur le dessus du pichet en alignant le triangle (▼) situé sur le couvercle et le triangle (▲) situé sur la poignée du pichet. Appuyez sur la poignée vers le bas jusqu'à ce que vous entendiez un déclic. Les triangles sur le couvercle et la poignée du bol du robot culinaire DOIVENT être alignés pour que le mélangeur se mette en marche.

- 9** Branchez le cordon d'alimentation dans la prise électrique et appuyez sur le bouton Power (mise en marche) (⏻).

**REMARQUE :** Si vous devez ajouter des ingrédients lorsque l'appareil est en marche, retirez le couvercle du bec verseur et versez les ingrédients par l'ouverture.

**REMARQUE :** En mélangeant tout type de liquides, comme des mélanges de boissons ou de frappés, ne dépassez pas le repère **MAX LIQUID** (capacité liquide maximale) (1,9 l) indiqué sur le pichet.



- 10** Appuyez sur le bouton Power (mise en marche) pour mettre l'appareil en marche. Sélectionnez la vitesse qui convient le mieux à vos besoins.

- 11** Sélectionnez la vitesse selon les exigences de mélange\* :

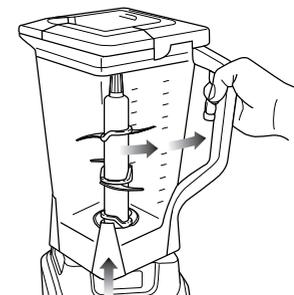
- Utilisez la fonction **LOW** (faible) pour transformer et mélanger.
- Utilisez la fonction **MEDIUM** (moyen) pour malaxer et broyer de la glace.
- Utilisez la fonction **HIGH** (haute) pour réduire en purée et liquéfier.
- Utilisez le bouton **PULSE** (impulsion) pour une transformation et un hachage plus contrôlés.

\* Voir le tableau de mélange.

**REMARQUE :** Pour hacher uniformément les aliments, appuyez sur le bouton d'impulsion par courts intervalles.



- 12** Lorsque vous avez atteint la consistance désirée, arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton Power (mise en marche) (⏻) et attendez que la lame arrête de tourner.



- 13** Tournez le pichet dans le sens antihoraire pour l'enlever, puis soulevez-le du bloc.

- 14** Ouvrez le couvercle du bec verseur et utilisez le bec pour vider le contenu liquide.



- 15** Pour obtenir des consistances plus épaisses, retirez d'abord le couvercle en appuyant sur le bouton de dégagement et en tirant la poignée du couvercle à un angle de 90 degrés pour soulever le couvercle du pichet. Puis, enlevez délicatement le jeu de lames superposées par le haut de la tige. Placez le jeu de lames superposées loin de la zone de travail afin d'éviter tout contact accidentel. Enfin, videz le contenu du pichet.

- 16** Assurez-vous que l'appareil est débranché lorsqu'il n'est pas utilisé.



- 17** Pour dégager le bloc moteur du comptoir ou de la table, placez vos mains sous les deux côtés du bloc moteur et tirez doucement l'appareil vers le haut et vers vous.

**REMARQUE :** Ajoutez les ingrédients liquides d'abord, puis les ingrédients secs. **NE DÉPASSEZ PAS** la marque « Max liquid (capacité liquide maximale) » (1,9 l) sur le pichet.

## NETTOYAGE

- 1 Séparez et retirez toutes les pièces.
- 2 **Nettoyage à la main :** Lavez les couvercles, le pichet et le jeu de lames à l'eau savonneuse tiède. Lavez le jeu de lames avec une brosse à vaisselle munie d'une poignée pour éviter tout contact direct avec les lames. Manipulez le jeu de lames avec précaution pour éviter de toucher les bords coupants. Rincez et faites bien sécher à l'air.
- 3 **Lave-vaisselle :** Le contenant, le couvercle et le jeu de lames peuvent tous être mis au lave-vaisselle. Le couvercle et le jeu de lames peuvent être mis dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Assurez-vous de retirer le jeu de lames des contenants avant de les mettre au lave-vaisselle.
- 4 Nettoyez le bloc moteur en l'essuyant au moyen d'un chiffon humide.

Si l'appareil a besoin d'être réparé, veuillez communiquer avec le service à la clientèle en composant le **1 877 646-5288**.

## RANGEMENT

- 1 Rangez le mélangeur professionnel 1000 de Ninja® en position verticale avec le jeu de lames superposées à l'intérieur du pichet et le couvercle fixé sur le dessus. Ne mettez rien sur le dessus. Enroulez lâchement le cordon d'alimentation autour du crochet de rangement du cordon à l'arrière de l'appareil.

## RÉINITIALISATION DU THERMOSTAT DU MOTEUR

Le mélangeur professionnel 1000 Ninja est doté d'un système de sécurité unique qui empêche d'endommager le moteur de l'appareil et le système d'entraînement en cas de surcharge par inadvertance. **En cas de surcharge de l'appareil, le moteur s'arrêtera. Laissez l'appareil refroidir pendant environ 15 minutes.** Pour réinitialiser l'appareil, suivez la procédure de réinitialisation ci-dessous :

- 1 Débranchez l'appareil de la prise électrique.
- 2 Retirez et videz le contenant et assurez-vous qu'aucun aliment n'est coincé dans le jeu de lames superposées.
- 3 Laissez l'appareil refroidir pendant environ 15 minutes.
- 4 Réinstallez le contenant sur le bloc et rebranchez l'appareil dans la prise électrique.
- 5 Continuez à utiliser l'appareil comme avant, en vous assurant de ne pas excéder les capacités maximales recommandées.

# TABLEAU DE MÉLANGE

BOUTON	FONCTION	UTILISATION
<b>POWER (mise en marche)</b> ⏻	Marche/Arrêt	Éteignez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
<b>LOW (faible)</b>	Transformer et mélanger	Utilisez pour des mélanges fins, des sauces et des marinades, des œufs brouillés, de la purée d'aliments cuits et des fruits non cuits, et pour hacher des légumes pour les trempettes et la salsa.
<b>MEDIUM (moyenne)</b>	Malaxer et broyer la glace	Utilisez pour râper les fromages, rendre les soupes crémeuses*, battre des trempettes, moudre des noix, hacher finement et mélanger des sauces* et des tartinades. Mélangez des boissons ensemble, des boissons en poudre et des laits frappés.
<b>HIGH (élevée)</b>	Réduire en purée et liquéfier	Utilisez pour mélanger des boissons frappées, liquéfier des mélanges épais et mélanger des fruits et des légumes entiers.
<b>PULSE (impulsion)</b>	Transformation contrôlée et impulsions à courts intervalles	Utilisez pour contrôler le hachage et la transformation.

\* En mélangeant les sauces et les soupes, assurez-vous qu'elles sont d'abord refroidies à la température ambiante; les contenants Ninja® ne sont pas conçus pour mélanger des aliments chauds.

**IMPORTANT :** Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 4 minutes à la fois pour éviter une surchauffe de celui-ci.

\* En mélangeant les sauces et les soupes, assurez-vous qu'elles sont d'abord refroidies à la température ambiante; les contenants Ninja® ne sont pas conçus pour mélanger des aliments chauds.

## PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, veuillez visiter [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com) ou communiquer avec le Service à la clientèle au **1 877 646-5288**.

## ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Veuillez consulter le site [registeryourninja.com](http://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 guide d'utilisation inclus.

# GUIDE DE DÉPANNAGE

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

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

- Assurez-vous que le contenant est correctement placé sur le bloc moteur.
- Assurez-vous que le couvercle soit bien en place sur le contenant et dans la bonne position (alignez les flèches).
- L'appareil est à l'arrêt. Appuyez sur le bouton d'alimentation (⏻) pour le mettre en marche.
- Vérifiez que la fiche est insérée dans la prise électrique de manière sécuritaire.
- Inspectez le fusible ou le disjoncteur.
- L'appareil a été surchargé. L'appareil s'arrêtera et le voyant d'alimentation clignotera. Débranchez l'appareil et attendez environ 15 minutes avant de vous en servir de nouveau.
- L'appareil a surchauffé. Débranchez l'appareil et attendez environ 15 minutes avant de vous en servir de nouveau.
- Assurez-vous que l'appareil n'est pas surchargé.

## **Les aliments ne sont pas hachés uniformément.**

- Vous hachez trop de nourriture à la fois ou les morceaux ne sont pas de même taille et vous devez employer des quantités plus petites par lot.

## **Les aliments sont hachés trop finement ou sont trop liquides.**

- Les aliments ont été transformés trop longtemps. Utilisez le bouton Pulse (impulsion) pour une transformation plus contrôlée.

## **Les aliments s'accumulent sur le couvercle ou sur les côtés du contenant.**

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 passez à un cycle de mélange continu.

# Shark | NINJA

## **GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN**

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

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

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

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

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

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

### **Comment obtenir du service**

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

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

### **Comment présenter une demande de service sous garantie**

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

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

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



**SharkNinja Operating LLC**  
**US: Needham, MA 02494**  
**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.

NINJA is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.

For SharkNinja U.S. patent information, visit [sharkninja.com/uspatents](http://sharkninja.com/uspatents)

**SharkNinja Operating LLC**  
**États-Unis : Needham, MA 02494**  
**1 877 646-5288**  
**ninjakitchen.com**

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

NINJA est une marque de commerce déposée de SharkNinja Operating LLC.

Pour obtenir de l'information au sujet des brevets de SharkNinja aux États-Unis, consultez [sharkninja.com/uspatents](http://sharkninja.com/uspatents)

PRINTED IN CHINA / IMPRIMÉ EN CHINE

© 2020 SharkNinja Operating LLC

BL610C\_IB\_MP\_Mv6



**@ninjakitchen**