

# NINJA<sup>®/MD</sup>

## Mega Kitchen System<sup>™/MC</sup>

BL773CCO

OWNER'S GUIDE  
MANUEL DU PROPRIÉTAIRE



[www.ninjakitchen.com](http://www.ninjakitchen.com)

1-877-646-5288

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## For Household Use Only

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

**READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING YOUR NINJA® MEGA KITCHEN SYSTEM™.**

### POLARIZED PLUG

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

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

### THIS BOOK COVERS MODEL NUMBERS:

BL773CCO 30

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage:	120V., 60Hz.
Power:	1500 Watts
Pitcher Capacity:	72 oz. (9 cups, 2.15 L)
MAX Liquid Capacity:	64 oz. (8 cups, 1.9 L)
Bowl Capacity:	64 oz. (8 cups, 1.8 L)
Nutri Ninja™ Cup Capacity:	16 oz. (2 cups, 470ml)

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

- ⚠ WARNING:** Remove utensils prior to processing. Failure to remove may cause the jar to be damaged or to shatter which may cause personal injury.
- ⚠ WARNING:** The blade assemblies are sharp, not locked in place and removable, handle with care. When handling the blade assemblies, always hold by the shaft. Failure to do so will result in a risk of laceration.
- ⚠ WARNING:** Stacked Blade Assembly is sharp and not locked in place. If using the pour spout, ensure the lid is fully locked onto the pitcher. If pouring with the lid removed, carefully remove the Stacked Blade Assembly first, holding it by the shaft. Failure to do so will result in a risk of laceration.
- ⚠ WARNING:** Chopping Blade Assembly is sharp and not locked in place. Before emptying contents carefully remove lid and Chopping Blade Assembly, holding it by the shaft. Failure to do so will result in a risk of laceration.
- ⚠ CAUTION:** Do not blend hot liquids, doing so may cause excessive pressure build-up, resulting in risk of the user being burned.
- ⚠ CAUTION:** We do not recommend grinding in any of our Nutri Ninja™ cups.
- ⚠ CAUTION:** Remove the Nutri Ninja Blade Assembly from the cup upon completion of blending. Some ingredients have the potential to expand after blending resulting in excessive pressure buildup that can pose a risk of injury.

- To protect against electrical shock, do not submerge the appliance or allow the power cord to come into contact with water or any other liquid.
- DO NOT** allow the appliance to be used by children. Close attention is necessary when used near children. This is not a toy.
- Never leave an appliance unattended when in use.
- Appliance accessories are not intended to be used in the microwave as it may result in damage to the accessories.
- Turn the appliance Off and remove the power cord from the electrical outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the electrical outlet. Never pull from the power cord.
- DO NOT** abuse the power cord. Never carry the appliance by the power cord or yank it to disconnect from electrical outlet; instead grasp the plug and pull to disconnect.
- DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, has been dropped or damaged in any manner. This appliance has no serviceable parts. Return the appliance to SharkNinja Operating LLC for examination, repair or adjustment.
- DO NOT** let the power cord hang over the edge of table or counter or touch hot surfaces such as the stove.
- Always use appliance on a dry, level surface.
- Keep hands, hair, clothing, as well as utensils out of container while processing to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the appliance. A scraper may be used but only when the appliance is not running.
- Avoid contact with moving parts.
- DO NOT** attempt to sharpen blades.
- DO NOT** use the appliance if blade assemblies are bent or damaged.
- To reduce risk of injury, never place the blade assemblies on the base without the pitcher or Nutri Ninja™ cup properly attached.
- DO NOT** operate this appliance on or near any hot surfaces (such as gas or electric burner or in a heated oven).
- The use of attachments or accessories including canning jars, not recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
- DO NOT** remove the container from the motor base while the appliance is in operation.
- To reduce the risk of injury, **NEVER** operate the appliance without the lid in place; **DO NOT** try to defeat the interlock mechanism; make sure that the attachment is properly installed before operating the appliance.
- DO NOT** expose containers to extreme temperature changes.
- DO NOT** overfill.
- Never feed food by hand when using the food processor. Always use the food pusher.
- DO NOT** operate the appliance empty.
- If the appliance overheats, a thermal switch will become activated and shut off the motor. To reset, unplug the appliance and let it cool down for approximately 15 minutes before using again.
- THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.** Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use outdoors.
- The maximum rating is based on the Stacked Blade Assembly (pitcher) that drives the greatest power and other recommended attachments may draw significantly less power or current.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## Pour usage domestique seulement

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

**LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE MÉLANGEUR NINJA<sup>MD</sup> MEGA KITCHEN SYSTEM<sup>MC</sup>.**

### FICHE POLARISÉE

**⚠ AVERTISSEMENT :** Afin de réduire les risques d'électrocution, cet appareil a été muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Cette fiche ne peut être insérée que d'un seul côté dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise de courant, inversez-la. Si elle ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien compétent afin d'installer la prise murale appropriée. **N'altérez la fiche d'AUCUNE façon.**

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

**CE MANUEL COUVRE LE MODÈLE :**  
BL770CCO 30

### SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension :	120V., 60Hz.
Puissance :	1500 Watts
Capacité du pichet :	2,15 L (9 tasses, 72 oz.)
Capacité MAX de liquide :	1,9 L (8 tasses, 64 oz.)
Capacité du bol :	1,8 L (8 tasses, 64 oz.)
Capacité du gobelet Nutri Ninja <sup>MC</sup> :	470 ml (2 tasses, 16 oz.)

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

- 1 **⚠ AVERTISSEMENT :** Enlevez les ustensiles avant de mélanger les aliments. Le non-respect de cette directive pourrait endommager ou faire éclater le récipient, ce qui pourrait causer des blessures.
- 2 **⚠ AVERTISSEMENT :** Les jeux de lames sont tranchants et amovibles; ils ne sont pas verrouillés dans le récipient. Manipulez-les avec soin. Lorsque vous manipulez les jeux de lames, tenez toujours l'arbre de cette pièce. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des lacérations.
- 3 **⚠ AVERTISSEMENT :** Le jeu de lames superposées est tranchant et n'est pas verrouillé dans le récipient. Si vous transvidez un mélange par le bec verseur, assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé sur le pichet. Pour verser sans le couvercle, retirez d'abord le jeu de lames superposées avec précaution en le tenant par le manche. Ne pas procéder de la sorte augmente le risque de lacération.
- 4 **⚠ AVERTISSEMENT :** Les lames de hachage sont coupantes et la tige n'est pas verrouillée en place. Avant de vider le contenu, retirez délicatement le couvercle et le jeu de lames de hachage, en le tenant par la tige. Ne pas procéder de la sorte augmente le risque de lacération.
- 5 **⚠ MISE EN GARDE :** Ne mélangez pas des liquides chauds, car cela pourrait entraîner une accumulation de pression et causer des risques de brûlure.
- 6 **⚠ MISE EN GARDE :** Nous ne recommandons pas la mouture d'ingrédients dans les gobelets Nutri Ninja<sup>MC</sup>, peu importe lequel.
- 7 **⚠ AVERTISSEMENT :** Retirez le jeu de lames Nutri Ninja du gobelet après avoir mélangé les ingrédients. Certains ingrédients peuvent prendre de l'expansion lorsqu'ils sont broyés, ce qui peut créer une pression excessive et poser un risque de blessures.

- 8 Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez pas l'appareil et assurez-vous que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec l'eau ou un autre liquide.
- 9 **NE LAISSEZ PAS** l'appareil être utilisé par des enfants. Une surveillance attentive est nécessaire lors de l'utilisation à proximité des enfants. Ceci n'est pas un jouet.
- 10 Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- 11 Les accessoires accompagnant cet appareil ne sont pas conçus pour être utilisés dans le four à micro-ondes, car cela pourrait les endommager.
- 12 Veuillez éteindre l'appareil (position « Off ») et débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage, l'assemblage ou le démontage des pièces. Pour débrancher l'appareil, tirez sur la fiche et retirez-la de la prise d'alimentation. Ne tirez jamais sur le cordon.
- 13 **PRENEZ SOIN** du cordon d'alimentation. Ne transportez jamais l'appareil en le tenant par le cordon. Ne débranchez jamais l'appareil de l'alimentation électrique en tirant sur le cordon.
- 14 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si sa fiche ou son cordon est endommagé(e), s'il a fait défaut ou s'il a été échappé ou endommagé. Cet appareil ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. Retournez l'appareil à SharkNinja Operating LLC pour vérification, réparation ou réglage.
- 15 **NE LAISSEZ PAS** le cordon traîner sur le dessus d'une table ou d'un comptoir. Ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes, comme la cuisinière.
- 16 Utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche et de niveau.
- 17 Afin de réduire le risque de blessures graves ou de dommages à l'appareil, gardez les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles hors du récipient pendant l'utilisation. Vous pouvez utiliser une raclette, mais seulement lorsque le mélangeur est éteint.
- 18 Évitez le contact avec les pièces mobiles.
- 19 **NE TENTEZ PAS** d'affûter les lames.
- 20 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si les jeux de lames sont tordus ou endommagés.
- 21 Afin de réduire les risques de blessures, ne placez jamais l'un des jeux de lames sur le bloc-moteur sans

y avoir bien fixé le pichet, le bol ou le gobelet Nutri Ninja<sup>MC</sup>.

- 22 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil sur une surface chaude ou près de celle-ci (brûleur à gaz, plaque électrique ou four chaud).
- 23 L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant, y compris des bocaux de conserve, peut causer un incendie ou des blessures, ou entraîner l'électrocution.
- 24 **NE RETIREZ PAS** le récipient du bloc-moteur lorsque l'appareil est en marche.
- 25 Pour réduire le risque de blessure, n'allumez **JAMAIS** l'appareil sans d'abord mettre le couvercle en place; **NE TENTEZ PAS** de contourner ou de désactiver le mécanisme de verrouillage. Lorsque vous utilisez un accessoire, assurez-vous que celui-ci est bien installé avant d'utiliser l'appareil.
- 26 **N'EXPOSEZ PAS** les récipients à des changements extrêmes de température.
- 27 **NE REMPLISSEZ PAS** excessivement le récipient.
- 28 Ne déposez jamais d'aliments à la main dans le robot culinaire lorsque vous l'utilisez. Utilisez toujours le pilon.
- 29 **NE FAITES PAS** fonctionner l'appareil à vide.
- 30 En cas de surchauffe de l'appareil, le disjoncteur thermique coupe le moteur. Pour le réinitialiser, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 15 minutes avant de l'utiliser de nouveau.
- 31 **CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.** N'utilisez l'appareil qu'aux fins pour lesquelles il est prévu. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- 32 La puissance maximale correspond à l'utilisation du Jeu de lames superposées (pichet), qui requiert la plus grande puissance. D'autres accessoires recommandés par le fabricant peuvent nécessiter une puissance ou un courant nettement inférieur(e).

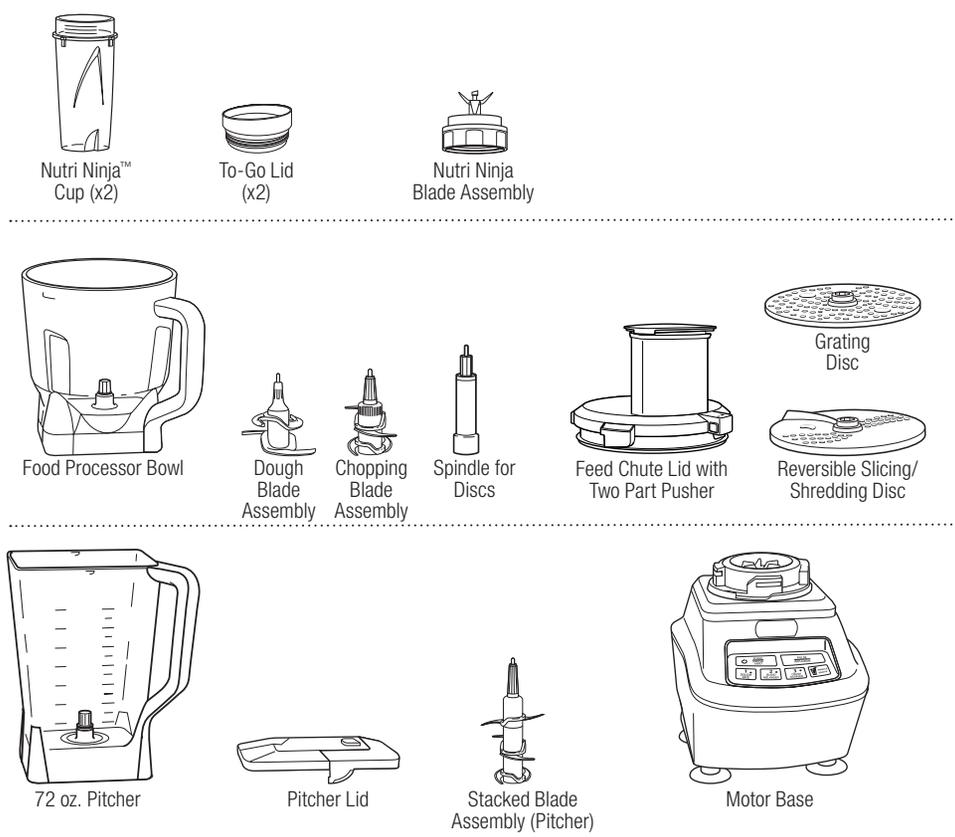
## VEUILLEZ CONSERVER CES DIRECTIVES

**Contents**

**Thank you for purchasing the Ninja® Mega Kitchen System™.**

Getting to Know Your Ninja Mega Kitchen System..... 5  
 Before First Use ..... 6  
 Assembly and Use of the Pitcher ..... 7  
 Assembly and Use of the Nutri Ninja™ Cup ..... 9  
 Assembly and Use of the Food Processor Bowl ..... 10  
 Assembly and Use of the Disc Attachments ..... 12  
 Speed Setting & Uses..... 13  
 Care & Maintenance ..... 14  
 Troubleshooting Guide ..... 15  
 Replacement Parts..... 15  
 Warranty & Registration..... 16

**Getting To Know Your Ninja Mega Kitchen System**



**NOTE:** Blade assemblies are **not** interchangeable.  
**NOTE:** All containers, lids, discs and blade assemblies are dishwasher safe. Place the lids, discs and blade assemblies on the top rack only. All containers, lids and plastic components of blade assemblies and disc are BPA free.

**Before First Use**

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

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

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

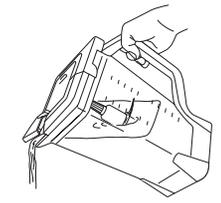
**IMPORTANT:** Blade Assemblies are not interchangeable.

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

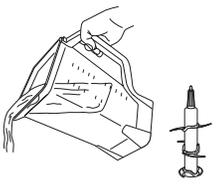
**IMPORTANT:** Never run the appliance empty.

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

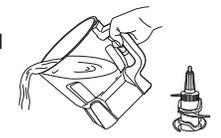
**▲ WARNING:** Stacked Blade Assembly is sharp and not locked in place. If using the pour spout, ensure the lid is fully locked onto the blender pitcher. Failure to do so will result in a risk of laceration.



**▲ 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.



**▲ WARNING:** Chopping Blade Assembly is sharp and not locked in place. Before emptying contents carefully remove lid and Chopping Blade Assembly, holding it by the shaft. Failure to do so will result in a risk of laceration.



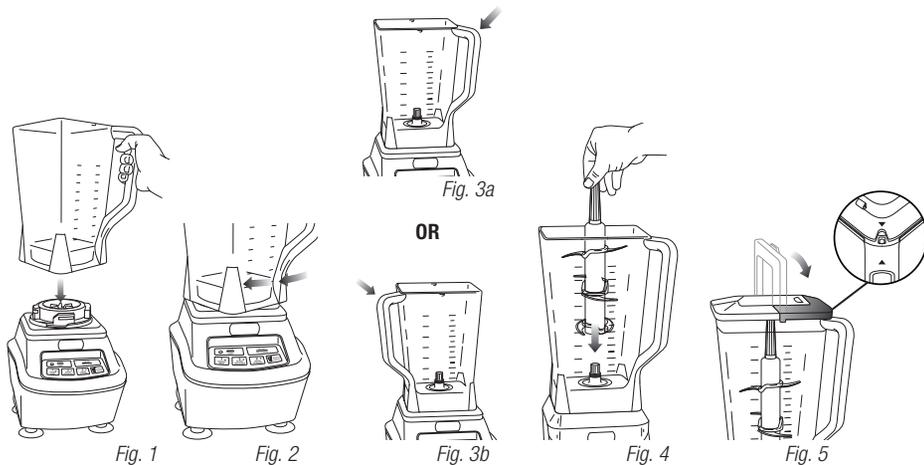
**▲ CAUTION:** Do not immerse the motor base into water or any other liquid.

- 1 Remove all packaging material and labels from the appliance. Separate/remove all parts from each other.
- 2 Wash the lids, pitcher, bowl, Nutri Ninja™ cups, grating disc, slicing/shredding disc and blade assemblies in warm, soapy water. When washing the blade assemblies, use a dish-washing utensil with a handle to avoid direct hand contact with blades.
- ▲ WARNING:** Handle the Blade Assemblies and the grating, slicing/shredding discs with care when washing, as the blades are sharp.
- 3 Handle blade assemblies with care to avoid contact with sharp edges. Rinse and air dry thoroughly.
- 4 The pitcher, bowl, Nutri Ninja cups, lids, grating, slicing/shredding discs and Blade Assemblies are all dishwasher safe. It is recommended that the lids, grating, slicing/shredding discs and Blade Assemblies be placed on the top rack. Ensure that the Blade Assemblies and the discs are removed from the containers before placing in the dishwasher.
- 5 Wipe the motor base clean with a damp cloth.

## Assembly and Use of the Pitcher

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

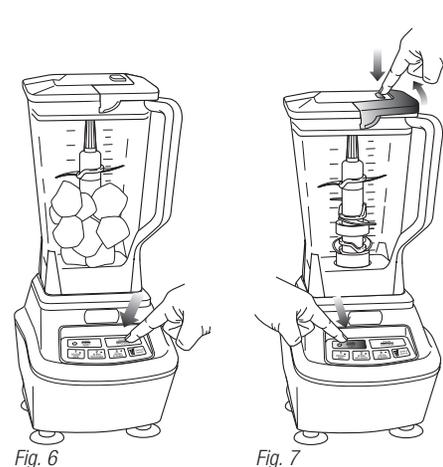
### ASSEMBLY



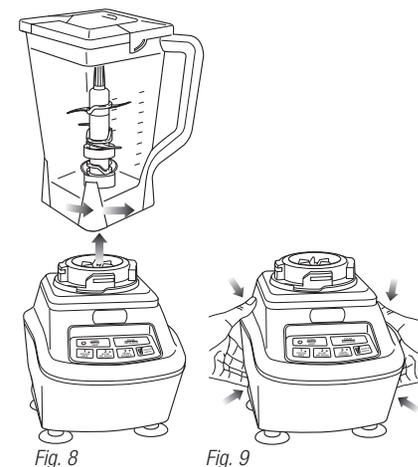
💡 It's best to add the liquid ingredients first and then the dry ingredients.

- 1 Review warning and caution statements above before proceeding to number 2.
- 2 Place the motor base on a clean, dry, level surface such as a counter or table top.
- 3 Align and lower the Pitcher onto the motor base. (Fig. 1) Handle should be aligned slightly to the right of the "LOCK" symbol on the motor base.
- 4 Rotate the blender 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. (Fig. 2)
- 5 The pitcher can be placed on the motor base two ways; the handle can be on the front right corner or the front left corner. (Fig. 3a, Fig. 3b)
- 6 Holding the Stacked Blade Assembly by the top of the shaft, place it onto the drive gear inside the pitcher. Ensure that the Stacked Blade Assembly is seated properly and is standing upright. (Fig. 4)  
**NOTE:** The Stacked Blade Assembly will fit loosely on the drive gear.
- 7 Add the ingredients to the pitcher, making sure that they do not exceed the highest measured marking line on the side of the pitcher.  
**NOTE:** If you need to add additional ingredients while the appliance is processing, open the pour spout cap and pour the ingredients in through the opening.  
**NOTE:** When blending any kind of liquids, such as mixtures of any drinks or smoothies, do not exceed the "Max liquid" mark (64 ounces) on the pitcher.
- 8 Plug the power cord into the electrical outlet and press the power button (⏻).
- 9 Holding the lid by the handle in the upright position, place it on top of the pitcher aligning the arrow (▼) located on the lid with the arrow (▲) located on the pitcher's handle. (Fig. 5) Press the handle down until you hear a click.

### USE



### REMOVAL



- 10 Select the speed that best suits your needs. (Fig. 6)  
**NOTE:** Pulse ingredients for even chopping by pressing down in short intervals.
- 11 When you have reached your desired consistency, stop the appliance by pressing the power button (⏻) and wait for the blade assembly to stop turning. (Fig. 7)
- 12 To remove the lid, press the release button on the lid, pull the lid handle up to a 90° angle and lift the lid off. Turn the pitcher counter clockwise and then lift off the base. (Fig. 7, Fig. 8)
- 13 Open the pour spout cap and use the spout to empty liquid contents.
- 14 For thicker consistencies, first remove the lid by pressing the release button and pulling the lid handle up to a 90 degree angle to lift lid off the pitcher. Then, carefully remove the Stacked Blade Assembly by the top of the shaft. Place Stacked Blade Assembly away from the work area to avoid accidental contact. Finally, empty contents from the pitcher.
- 15 Make sure that the unit is unplugged when not in use.
- 16 To release the motor base from the counter or table top, place your hands underneath both sides of the motor base and gently pull the unit up and towards you. (Fig. 9)

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

## Assembly and Use of the Nutri Ninja™ Cup

- ⚠ **WARNING:** Handle the Nutri Ninja Blade Assembly with care, as the blades are sharp.
  - ⚠ **WARNING:** Remove utensils prior to processing. Failure to remove may cause the Nutri Ninja cup to be damaged or to shatter, which may cause personal injury.
  - ⚠ **WARNING:** Never leave the appliance unattended while in use.
  - ⚠ **CAUTION:** Do not blend hot liquids, doing so may cause excessive pressure buildup, resulting in risk of the user being burned.
  - ⚠ **CAUTION:** Remove the Nutri Ninja Blade Assembly from the cup upon completion of blending. Some ingredients have the potential to expand after blending resulting in excessive pressure buildup that can pose a risk of injury.
- IMPORTANT:** Make sure that the motor base is plugged in for use.

### ASSEMBLY

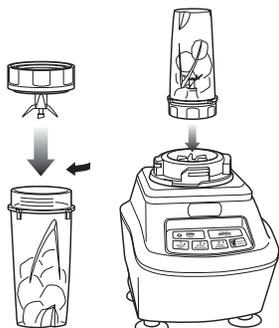


Fig. 1

### USE

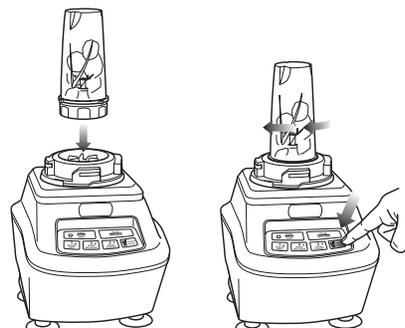


Fig. 2

### REMOVAL

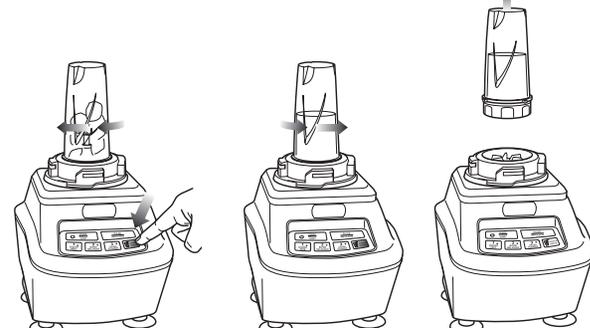


Fig. 3

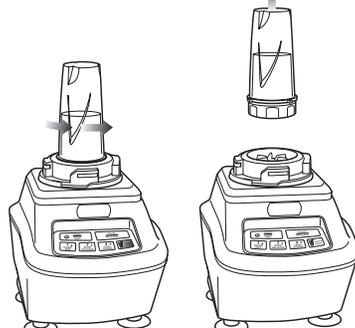


Fig. 4

### REMOVAL



Fig. 5

💡 For best results, use short "PULSES"... Practice makes perfect!!

- 1 Review warning and caution statements above before proceeding to number 2.
- 2 Place the motor base on a clean, dry, level surface such as a counter or table top.
- 3 Add ingredients to the Nutri Ninja cup.
- 4 Place the Nutri Ninja Blade Assembly onto the cup and screw it tightly until you have a good seal. (Fig. 1)
- 5 Turn the Nutri Ninja cup upside down and place it onto the motor base, aligning the tabs on the cup with the motor base. Turn the Nutri Ninja cup clockwise to lock into place. You will hear a click when the lock is engaged. (Fig. 2) Turn the power button on, the single serve button will illuminate.
- 6 Press down on the Single Serve button in short intervals to activate. (Fig. 3)
- 7 Once you have reached your desired consistency, turn the power button off. Turn the Nutri Ninja cup counter-clockwise and pull straight up to remove. (Fig. 4, Fig. 5)

**NOTE:** Do not overfill! To avoid spilling, do not add ingredients past the "Max" fill line.

- 8 Turn the cup upright and remove the Nutri Ninja Blade Assembly by twisting the blade assembly counter clockwise.
- 9 Place the To-Go drinking lid onto the Nutri Ninja cup, twist to seal and enjoy!
- 10 Make sure that the motor base is unplugged when not in use.
- 11 To release the motor base from the counter or table top, place your hands underneath both sides of the motor base and gently pull the unit up and towards you.

**NOTE:** To order additional Nutri Ninja Cups, please visit our website: [www.ninjakitchen.com](http://www.ninjakitchen.com) or feel free to contact customer service: 1-877-646-5288.



## Assembly and Use of the Food Processor Bowl

- ⚠ **WARNING:** Chopping Blade Assembly is sharp and not locked in place. Before emptying contents carefully remove lid and Chopping Blade Assembly, holding it by the shaft. Failure to do so will result in a risk of laceration.
  - ⚠ **WARNING:** Remove utensils prior to processing. Failure to remove may cause the bowl to be damaged or to shatter, which may cause personal injury.
  - ⚠ **WARNING:** Never leave the appliance unattended while in use.
  - ⚠ **CAUTION:** Do not blend hot liquids, doing so may cause excessive pressure buildup, resulting in risk of the user being burned.
  - ⚠ **CAUTION:** Remove the lid from the bowl upon completion of processing. Some ingredients have the potential to expand after blending resulting in excessive pressure buildup that can pose a risk of injury.
- IMPORTANT:** Make sure that the motor base is plugged in for use.

### ASSEMBLY

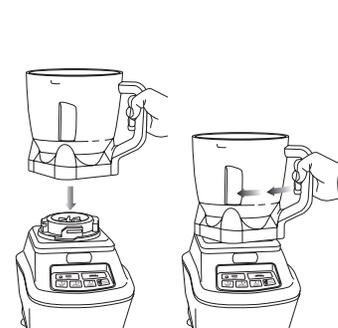


Fig. 1

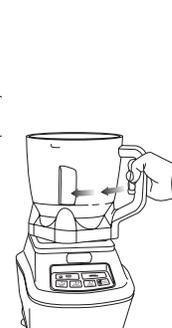


Fig. 2



Fig. 3a

OR



Fig. 3b



Fig. 4



- 1 Review warning and caution statements above before proceeding to number 2.
- 2 Place the motor base on a clean, dry, level surface such as a counter or table top.
- 3 Align and lower the Bowl onto the motor base. (Fig. 1) Handle should be aligned slightly to the right of the "LOCK" symbol on the motor base.
- 4 Rotate the bowl clockwise to lock into place. You will hear a click when the lock is engaged. (Fig. 2)
- 5 The bowl can be placed on the motor base two ways; the handle can be on the front right corner or the front left corner. (Fig. 3a, Fig. 3b)
- 6 Holding the desired Blade Assembly by the top of the shaft, place it onto the drive gear inside the bowl. Ensure that the blade assembly is seated properly and is standing upright. (Fig. 4)

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

- 7 Add the ingredients to the bowl, making sure that they do not exceed the highest measured marking line on the side of the bowl.
- 8 Holding the lid by the handle in the upright position, place it on top of the bowl aligning the arrow (♥) located on the lid with the arrow (▲) located on the bowl's handle. (Fig. 5) Press the handle down until you hear a click.

**NOTE:** The 1.8 L bowl is not intended for blending drinks. Do not overfill.

**NOTE:** To add liquids during processing, open the drizzle hole on the top of the lid and pour the liquid slowly into the mixture.

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

**IMPORTANT:** As a safety feature, the power button (⏻) will flash and the motor will not work if the bowl and lid are not installed correctly. When the bowl and lid are installed properly, the power button (⏻) will be solid, indicating that the appliance is ready for use.



## Assembly and Use of the Food Processor Bowl - cont.

### USE CHOPPING BLADE ASSEMBLY



Fig. 1



Fig. 2

### REMOVAL

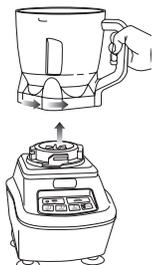


Fig. 3



Fig. 4

### USE DOUGH BLADE ASSEMBLY



Fig. 5

#### USING THE CHOPPING BLADE ASSEMBLY

- 1 Review warning and caution statements at the top of page 10 before proceeding to number 2.
- 2 Place the motor base on a clean, dry, level surface such as a counter or table top.
- 3 Secure the bowl onto the motor base.
- 4 Holding the Chopping Blade Assembly by the shaft, place it onto the gear shaft inside the bowl. Ensure that the Chopping Blade Assembly fits around the gear shaft and that it is standing straight. **(Fig. 1)**
- 5 Add the ingredients and secure the bowl lid onto the bowl. **(Fig. 1)**
- 6 Plug the power cord into the electrical outlet and press on the power button (⏻). **(Fig. 2)** Select the speed that best suits your needs. Pulse ingredients for even chopping by pressing down in short intervals.  
**NOTE:** Please refer to "Speed Settings & Uses" chart for suggested uses and speeds.
- 7 When you have reached your desired consistency, stop the appliance by pressing the power button (⏻) and wait for the Chopping Blade Assembly to stop turning.
- 8 To remove the lid, press the release button on the lid and pull the lid handle up to a 90° angle. **(Fig. 2)**
- 9 Turn the bowl counter-clockwise and lift it to remove it from the motor base. **(Fig. 3)**
- 10 To release the motor base from the counter or table top, place your hands underneath both sides of the motor base and gently pull the unit up and towards you. **(Fig. 4)**

#### USING THE DOUGH BLADE ASSEMBLY

**IMPORTANT: Use only the "DOUGH/PATE" button when using this attachment.**

- 1 Review warning and caution statements at the top of page 10 before proceeding to number 2.
- 2 Place the motor base on a clean, dry, level surface such as a counter or table top.
- 3 Secure the bowl onto the motor base.
- 4 Holding the Dough Blade Assembly by the shaft, place it onto the gear shaft inside the bowl. Ensure that the Dough Blade Assembly fits around the gear shaft and that it is standing straight. **(Fig. 5)**
- 5 Add the ingredients and secure the bowl lid onto the bowl. **(Fig. 5)**  
**NOTE:** For best results add wet ingredients first and then add dry ingredients.
- 6 Plug the power cord into the electrical outlet and press on the power button (⏻). **(Fig. 2)**
- 7 To remove the lid, press the release button on the lid and pull the lid handle up to a 90° angle. **(Fig. 2)**
- 8 Turn the bowl counter-clockwise and lift it to remove it from the motor base. **(Fig. 3)**
- 9 To release the motor base from the counter or table top, place your hands underneath both sides of the motor base and gently pull the unit up and towards you. **(Fig. 4)**

## Assembly and Use of the Cutting Discs

- ⚠ **WARNING:** The Cutting Discs are sharp. Always use the finger holes when placing or removing the cutting discs. Failure to do so will result in a risk of laceration.
  - ⚠ **WARNING:** Remove utensils prior to processing. Failure to remove may cause the bowl to be damaged or to shatter, which may cause personal injury.
  - ⚠ **WARNING:** Never leave the appliance unattended while in use.
- IMPORTANT:** Make sure that the motor base is plugged in for use.

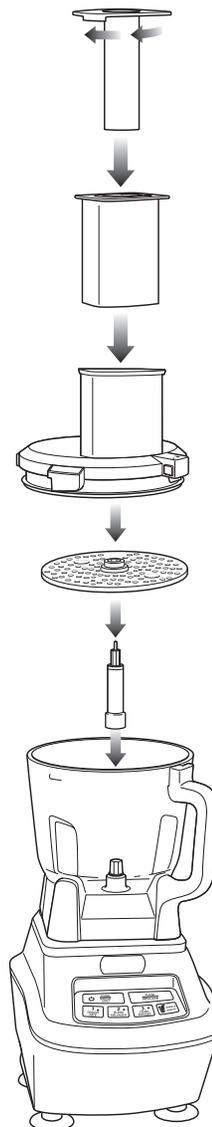


Fig. 6

**NOTE:** The feed chute lid features a two part pusher to guide food through the chute. Use the full pusher for larger items such as cucumbers. Twist and pull to remove the smaller pusher and use the narrow chute for smaller items such as carrots.

**IMPORTANT: Only use Speed 1 DOUGH/PATE when using either cutting disc attachment.**

**NOTE:** The Slicing/Shredding Disc is reversible. Use the side labeled "Slicer" for Slicing. Carefully flip the disc over to the side labeled "Shredder" for shredding.

- 1 Review warning statements at the top before proceeding to number 2.
- 2 Place the motor base on a clean, dry, level surface such as a counter or table top. **(Fig. 6)**
- 3 Secure the bowl onto the motor base.
- 4 Place the spindle inside the bowl.
- 5 Use the finger holes to grasp the selected disc and place it over the spindle.
- 6 Place the feed chute lid on the bowl and turn clockwise until you here a click indicating the lid is locked in place. **(Fig. 6)**
- 7 Plug the power cord into the electrical outlet and press the power button (⏻) to turn the unit "On".
- 8 **Select Speed 1 DOUGH/PATE on the control panel.** The disc will begin spinning.
- 9 Add the food that you want to slice, shred or grate through the feed chute on the lid. **(Fig. 6)** Use the two-part food pusher to help guide the food through the feed chute. The middle piece of the food pusher is removable to use for smaller ingredients.
- 10 When finished, stop the appliance by pressing the power button (⏻) and wait for the disc to stop turning. Press the button on the feed chute lid located near the handle to unlock and turn the lid counter-clockwise. Lift to remove from the processor bowl. Using the finger holes, carefully lift the cutting disc out of the bowl and remove the spindle.
- 11 To release the motor base from the counter or table top, lift the base up from underneath the sides of the unit. Release paddles on both sides will help to disengage the suction feet from the surface.



## Speed Setting & Uses

**TIP:** Be sure to add seeds or protein powder after you've added your liquids and before adding your ice for optimal breakdown.

FUNCTION	CONTAINER	BLADE ASSEMBLY	SPEED BUTTON	TYPE OF FOOD
Small Batch Blending	Nutri Ninja™ Cup	Nutri Ninja Blade Assembly	Nutri Ninja - Hold Down	Ultra Smooth Nutrient Extractions* Smoothies/Protein Shakes Smooth Purees Sauces** Soups**
Small Batch Chopping	Nutri Ninja Cup	Nutri Ninja Blade Assembly	Nutri Ninja - Pulse Short Intervals	Chopped Nuts
Dough Making	Bowl	Dough Blade Assembly	1	Bread Dough Pie Dough Pizza Dough Pretzel Dough Cookie Dough Pasta Dough
Batters	Bowl	Chopping Blade Assembly	2 PULSE	Cakes Muffins Pancake Batter Cheesecake Brownies
Dressings and Sauces	Bowl	Chopping Blade Assembly	2	Vinaigrettes Aiolis Marinades Sauces**
Purees and Dips	Bowl	Chopping Blade Assembly	3	Pesto Hummus Vegetable Purees Fruit Purees Cream Cheese Dips
Grating	Bowl	Grating Disc	1	Grated cheese Bread crumbs
Large Batch Chopping/ Grinding	Bowl	Chopping Blade Assembly	PULSE	Salsa Vegetables Nuts Chopped Salads Burgers Meatballs Taco Meat
Slicing/Shredding	Bowl	Slicing/Shredding Disc	1	Vegetables Cheese
Eggs	Pitcher	Stacked Blade Assembly	1	Omelets Scrambled Eggs Stratas Frittatas
Nut Butters	Pitcher	Stacked Blade Assembly	2	Almond Butter Peanut Butter
Soups and Sauces**	Pitcher	Stacked Blade Assembly	2	Tomato Soup** Tomato Sauce** Root Vegetable Soup**
Large Batch Drink Making	Pitcher	Stacked Blade Assembly	3	Smoothies/Protein Shakes Frozen Cocktails Milkshakes Frappes

\* Extract a Drink Containing Vitamins & Nutrients From Fruits & Veggies.

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

## Care & Maintenance

### HOW TO CLEAN

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

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

- 1 Separate/remove all parts from each other.
- 2 **Hand Washing:** Wash the lids, pitcher, bowl, Nutri Ninja™ cup, cutting discs and blade assemblies in warm, soapy water. When washing the blade assemblies and cutting discs, use a dish-washing utensil with a handle to avoid direct hand contact with blades. Handle blade assemblies and cutting discs with care to avoid contact with sharp edges. Rinse and air dry thoroughly.

**Dishwasher:** The containers, lids, blade assemblies, cutting discs and attachments are all dishwasher safe. The lids, cutting discs and blade assemblies are top rack dishwasher safe. Ensure that the blade assemblies and cutting discs are removed from the containers before placing in the dishwasher.

**⚠ WARNING: Handle the Stacked Blade Assembly, Chopping Blade Assembly, Nutri Ninja Blade Assembly, Grating Disc and Slicing/Shredding Disc with care when washing, as the blades are sharp. Contact with the blades' edges can result in laceration.**

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

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

### HOW TO STORE

- 1 Store the Ninja® Mega Kitchen System™ upright with the blade assembly inside the corresponding container with the lid secured on top. Do not place anything on top. Store the rest of the attachments in a safe place where they will not be damaged and won't cause harm. Loosely wrap the power cord around the motor base.

### RESETTING THE MOTOR THERMOSTAT

The Ninja Mega Kitchen System features a unique safety system which prevents damage to the unit's motor and drive system should you inadvertently overload your appliance. If the appliance is being overloaded, the motor will stop. To reset the appliance, follow the resetting procedure below:

- 1 Unplug the appliance from the electrical outlet.
- 2 Remove and empty the container and ensure that no food is jamming the 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.

PROBLEMS	POSSIBLE REASONS & SOLUTIONS
<b>Motor doesn't start or blade assembly doesn't rotate.</b>	<p>Make sure the container is securely placed on motor base.</p> <p>Make sure the lid is securely on container in the correct position (align arrows).</p> <p>The appliance is turned "Off". Press the power button (Ⓛ) to turn "On".</p> <p>Check that the plug is securely inserted into the electrical outlet.</p> <p>Check the fuse or circuit breaker.</p> <p>The unit has overheated. Unplug and wait approximately 15 minutes before using again.</p>
<b>Food is unevenly chopped.</b>	<p>Either you are chopping too much food at one time, or the pieces are not of an even size. Try processing smaller amounts per batch.</p>
<b>Food is chopped too fine or is too watery.</b>	<p>The food has been over processed. Use pulse button for controlled processing.</p>
<b>Food collects on lid or on the sides of the container.</b>	<p>The mixture is too thick. Add more liquid.</p>
<b>You cannot achieve snow from solid ice.</b>	<p>Do not use ice that has been sitting out or has started to melt. Use ice straight from the freezer.</p>
<b>Motor base won't stick to counter or table top.</b>	<p>Make sure surface and suction feet are wiped clean. Suction feet will only stick to smooth surfaces. Suction feet WILL NOT stick on some surfaces such as, wood, tile and non-polished finishes.</p> <p>DO NOT attempt to use appliance when the motor base is stuck to a surface that is not secure, (cutting board, platter, plates, etc.).</p>
<b>Leaking is occurring when using the Nutri Ninja™ cup.</b>	<p>Ensure the blade is properly twisted into the cup and sealed tightly into place. Check to see that the lid gasket is properly in place.</p> <p>Do not overfill the cup. Never add ingredients past the "Max" fill line.</p>
<b>Ingredients are stuck and not fully blending.</b>	<p>You may have overloaded the Nutri Ninja cup. Try pulsing 3-5 times and then resume blending. You may also add liquid to make blending easier.</p>
<b>The Nutri Ninja button does not work.</b>	<p>The Nutri Ninja button will only operate when you have the Nutri Ninja cup assembled to the motor base. This function was designed specifically for the Nutri Ninja Cups to operate at the ideal speed.</p>

## ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

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

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

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

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

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

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

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

## PRODUCT REGISTRATION

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

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

## Replacement Parts

### ORDERING REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and attachments, please visit our website: [www.ninjakitchen.com](http://www.ninjakitchen.com) or feel free to contact customer service: 1-877-646-5288.

## Table des matières

<b>Merci d'avoir acheté l'appareil Ninja<sup>MD</sup> Mega Kitchen System<sup>MC</sup>.</b>	Familiarisez-vous avec votre appareil Ninja Mega Kitchen System.....	17
	Avant la première utilisation.....	18
	Assemblage et utilisation du pichet.....	19
	Assemblage et utilisation des gobelets Nutri Ninja <sup>MC</sup> .....	21
	Assemblage et utilisation du bol du robot culinaire.....	22
	Assemblage et utilisation des disques.....	24
	Réglages de vitesse et utilisations.....	25
	Soins et entretien.....	26
	Guide de dépannage.....	27
	Pièces de rechange.....	27
	Garantie et enregistrement.....	30

## Familiarisez-vous avec votre appareil Ninja Mega Kitchen System



Gobelets Nutri Ninja (x2)



Couvercle étanche (x2)



Jeu de lames Nutri Ninja



Bol du robot culinaire



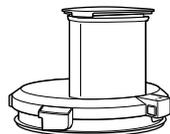
Jeu de lame à pétrir



Jeu de lame à hacher



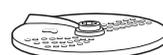
Mandrin pour disques



Couvercle avec entonnoir et poussoir en deux sections



Disque à râper



Disque à émincer/trancher réversible



Pichet de 9 tasses



Couvercle de pichet



Jeu de lames superposées (pichet)



Bloc-moteur

**REMARQUE :** Les jeux de lames ne sont **pas** interchangeables.

**REMARQUE :** Tous les récipients, les couvercles, les disques et les lames vont au lave-vaisselle. Tous les récipients, les couvercles, les composants de plastique des disques et des jeux de lames sont exempts de bisphénol A (BPA).

## Avant la première utilisation

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

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

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

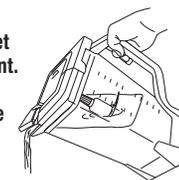
**IMPORTANT :** Les accessoires ne sont pas interchangeables.

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

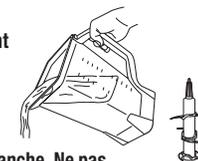
**IMPORTANT :** Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.

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

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



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



**⚠ AVERTISSEMENT :** Les lames de hachage sont coupantes et la tige n'est pas verrouillée en place. Avant de vider le contenu, retirez délicatement le couvercle et le jeu de lames de hachage, en le tenant par la tige. Ne pas procéder de la sorte augmente le risque de lacération.



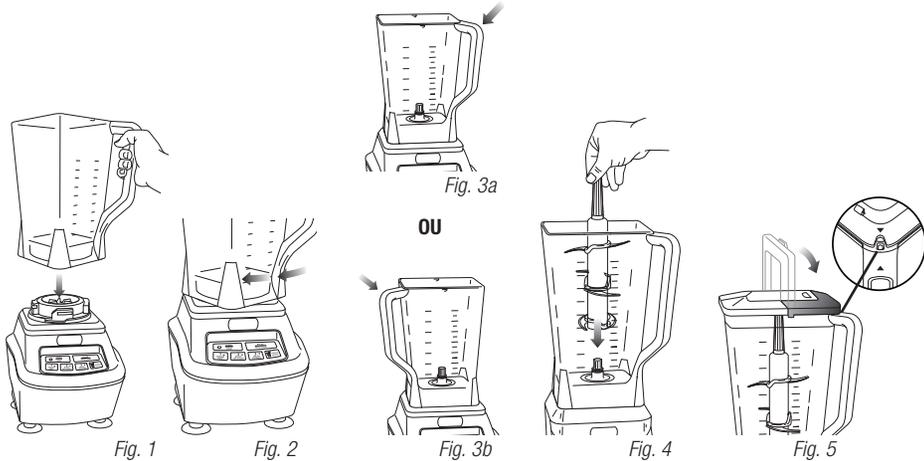
**⚠ MISE EN GARDE :** N'immergez pas le bloc-moteur dans l'eau ni dans un autre liquide.

- 1 Retirez tous les composants d'emballage et toutes les étiquettes de l'appareil. Retirez et désassemblez toutes les pièces.
- 2 Lavez les couvercles, le pichet, le bol du robot culinaire, les gobelets Nutri Ninja, disque à râper, disque à trancher et à couper en lanières et les jeux de lames à l'eau savonneuse tiède. Lorsque vous nettoyez les jeux de lames, utilisez une petite vadrouille avec un manche pour éviter de toucher les lames avec vos mains.
- 3 Manipulez les jeux de lames prudemment afin d'éviter de toucher les arêtes tranchantes. Rincez et faites bien sécher à l'air.
- 4 Le pichet, le bol, les gobelets Nutri Ninja, les couvercles, les disques à râper, à trancher et à couper en lanières et les jeux de lames peuvent tous être mis au lave-vaisselle. Nous vous recommandons de placer les couvercles, les disques pour trancher et couper en lanières et les jeux de lames dans le panier supérieur. Veillez à retirer les jeux de lames et les disques des contenants avant de les placer dans le lave-vaisselle.
- 5 Nettoyez le bloc-moteur avec un chiffon humide.

## Assemblage et utilisation du pichet

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

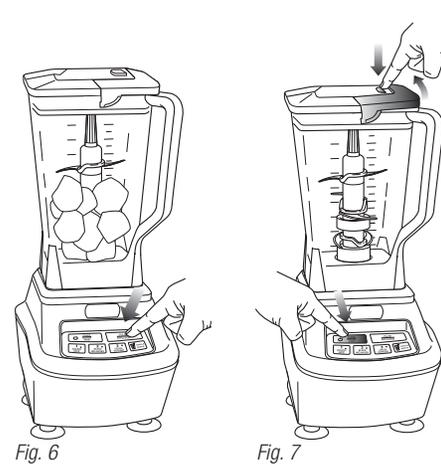
### ASSEMBLAGE



💡 Il est préférable d'ajouter les ingrédients liquides avant les ingrédients secs.

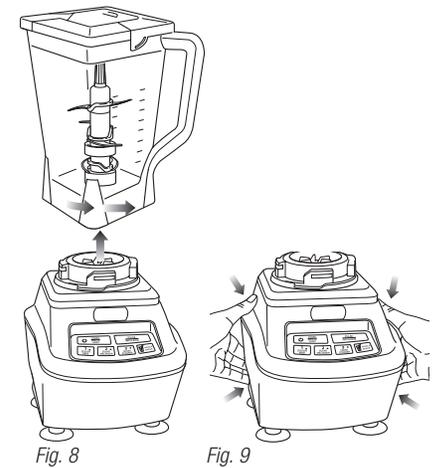
- 1 Passez en revue les avertissements et les mises en garde ci-dessus avant de passer au numéro 2.
- 2 Déposez le bloc-moteur sur une surface propre, sèche et de niveau, comme un comptoir ou une table.
- 3 Alignez et déposez le pichet sur le bloc-moteur. (Fig. 1) La poignée doit être légèrement orientée à la droite du symbole de verrouillage « LOCK » du bloc-moteur.
- 4 Faites tourner le pichet du mélangeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un déclic vous indiquant que celui-ci est bien en place. Lorsque le pichet tourne, il s'abaisse et les languettes de sécurité se trouvant sur le fond du pichet glissent sous les languettes de sécurité sur le dessus du bloc-moteur. (Fig. 2)
- 5 Il est possible d'insérer le pichet sur le bloc-moteur de deux façons, soit la poignée en avant vers la droite ou vers la gauche. (Fig. 3a, Fig. 3b)
- 6 En tenant l'arbre du jeu de lames superposées, insérez celui-ci dans le pignon d'entraînement du pichet. Assurez-vous que le jeu de lames superposées est bien logé en position verticale. (Fig. 4)
- REMARQUE** : Le jeu de lames superposées est fixé de manière amovible dans le pignon d'entraînement.
- 7 Ajoutez les ingrédients dans le pichet, en vous assurant qu'ils ne dépassent pas la ligne de remplissage maximal.
- REMARQUE** : Pour ajouter des ingrédients pendant que l'appareil est en marche, ouvrez le capuchon du bec verseur et insérez-y les ingrédients supplémentaires.
- REMARQUE** : Lorsque vous mélangez des liquides, notamment pour préparer des boissons et des frappés, assurez-vous que les ingrédients ne dépassent pas la ligne de remplissage « Max Liquid » pour les liquides (1,9 L) du pichet.
- 8 Branchez le cordon d'alimentation dans la prise électrique et appuyez sur le bouton de mise en marche (⏻).
- IMPORTANT** : Par mesure de sécurité, le bouton de mise en marche (⏻) clignotera et le moteur ne démarrera pas lorsque le pichet et le couvercle ne sont pas installés correctement. Une fois le pichet et le couvercle installés correctement, le bouton de mise en marche (⏻) reste allumé sans clignoter, indiquant que l'appareil est prêt à être utilisé.
- 9 En tenant le couvercle par la poignée et en position verticale, déposez-le sur le pichet en alignant la flèche (▼) sur le couvercle avec la flèche (▲) de la poignée du récipient. (Fig. 5) Enfoncez la poignée jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

### UTILISATION



- 10 Choisissez la vitesse correspondant à vos besoins. (Fig. 6)
- REMARQUE** : Si vous devez hacher des ingrédients uniformément, appuyez brièvement sur le commutateur plusieurs fois.
- 11 Lorsque vous avez obtenu la consistance désirée, éteignez l'appareil en enfonçant le bouton de mise en marche (⏻) et attendez que le jeu de lames cesse de tourner. (Fig. 7)
- 12 Pour retirer le couvercle, appuyez sur son bouton de déclenchement, tirez sur la poignée du couvercle à un angle de 90° et soulevez celui-ci. Tournez le pichet dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et soulevez-le pour l'enlever du bloc-moteur. (Fig. 7, Fig. 8)
- ⚠ **MISE EN GARDE** : N'insérez jamais les mains dans le récipient, car les lames sont coupantes. Utilisez toujours une raclette pour déloger les aliments collés aux parois du récipient.
- 13 Ouvrez le couvercle du bec verseur et utilisez le bec pour vider le contenu liquide.

### DÉMONTAGE



- 14 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 jusqu'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.
- 15 Assurez-vous que l'appareil est débranché lorsqu'il n'est pas utilisé.
- 16 Pour dégager le bloc-moteur du comptoir ou de la table, insérez l'une de vos mains de chaque côté du bloc-moteur et soulevez celui-ci en le tirant vers vous. (Fig. 9)

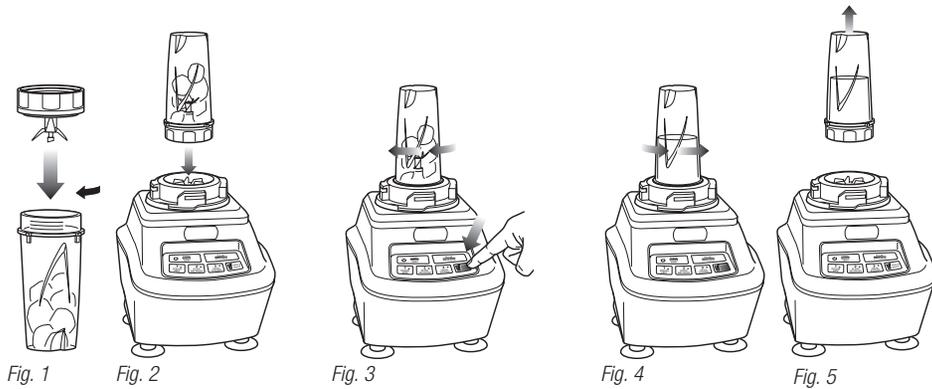
## Assemblage et utilisation des gobelets Nutri Ninja<sup>MC</sup>

- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Manipulez le jeu de lames Nutri Ninja avec prudence, car les lames sont coupantes.
  - ⚠ **AVERTISSEMENT** : Enlevez les ustensiles avant de mélanger les aliments. Le non-respect de cette directive pourrait endommager ou faire éclater le pichet, ce qui pourrait causer des blessures.
  - ⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
  - ⚠ **MISE EN GARDE** : Ne mélangez pas des liquides chauds, car cela pourrait entraîner une accumulation de pression et causer des risques de brûlure.
  - ⚠ **MISE EN GARDE** : Retirez le jeu de lames Nutri Ninja du gobelet après avoir mélangé les ingrédients. Certains ingrédients peuvent prendre de l'expansion lorsqu'ils sont broyés, ce qui peut créer une pression excessive et poser un risque de blessures.
- IMPORTANT** : Assurez-vous que le bloc-moteur est branché avant d'utiliser l'appareil.

### ASSEMBLAGE

### UTILISATION

### DÉMONTAGE



💡 Pour de meilleurs résultats, utilisez de brèves « **PULSIONS** »... C'est en pratiquant qu'on arrive à la perfection!

- 1 Passez en revue les avertissements et les mises en garde avant de passer à l'étape 2.
- 2 Déposez le bloc-moteur sur une surface propre, sèche et de niveau, comme un comptoir ou une table.
- 3 Ajoutez les ingrédients dans le Gobelet Nutri Ninja<sup>MC</sup>.
- 4 Vissez fermement le jeu de lames Nutri Ninja sur le gobelet jusqu'à ce que l'assemblage soit étanche. (Fig. 1)
- 5 Retournez le gobelet Nutri Ninja et placez-le à l'envers sur le bloc-moteur, en alignant les onglets du gobelet avec le bloc-moteur. Tournez le gobelet Nutri Ninja dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller. Vous entendrez un « clic » lorsque le pichet sera verrouillé. (Fig. 2) Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton de mise en marche; le bouton de portion individuelle s'allumera.
- 6 Enfoncez brièvement le bouton de portion individuelle plusieurs fois pour mettre en marche l'appareil. (Fig. 3)
- 7 Lorsque vous avez obtenu la consistance désirée, éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton de mise en marche. Faites tourner le gobelet dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et tirez-le vers le haut pour le retirer de l'appareil. (Fig. 4, Fig. 5)

**REMARQUE** : Veillez à ne pas trop remplir le gobelet! Pour éviter les dégâts, veillez à ce que les ingrédients ne dépassent pas la ligne de remplissage « Max ».

- 8 Retournez le gobelet à l'endroit et enlevez la lame à portion individuelle en tournant son support dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- 9 Mettez le couvercle étanche à rabat sur le gobelet Nutri Ninja, vissez-le afin qu'il soit étanche et dégustez votre boisson!
- 10 Assurez-vous que le bloc-moteur est débranché lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- 11 Pour dégager le bloc-moteur du comptoir ou de la table, insérez l'une de vos mains de chaque côté du bloc-moteur et soulevez celui-ci en le tirant vers vous.

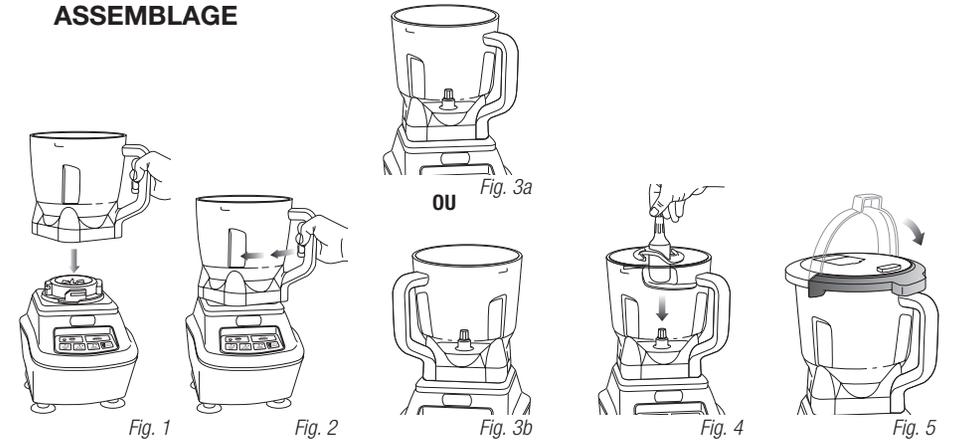


**REMARQUE** : Pour commander des gobelets Nutri Ninja supplémentaires, veuillez visiter notre site Web : [www.ninjakitchen.com](http://www.ninjakitchen.com) ou n'hésitez pas à contacter le Service à la clientèle au numéro suivant : **1-877-646-5288**.

## Assemblage et utilisation du bol du robot culinaire

- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Les lames de hachage sont coupantes et la tige n'est pas verrouillée en place. Avant de vider le contenu, retirez délicatement le couvercle et le jeu de lames de hachage, en le tenant par la tige. Ne pas procéder de la sorte augmente le risque de lacération.
  - ⚠ **AVERTISSEMENT** : Retirez tout ustensile avant de transformer des aliments. Sinon, cela pourrait endommager le bol ou le faire éclater et ainsi causer des blessures.
  - ⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance.
  - ⚠ **MISE EN GARDE** : Ne mélangez pas de liquides chauds; cela pourrait provoquer une accumulation de pression excessive, ce qui présente un risque de brûlure pour l'utilisateur.
  - ⚠ **MISE EN GARDE** : Retirez le couvercle du bol à la fin de l'utilisation. Certains ingrédients peuvent se dilater lorsqu'ils sont broyés, ce qui peut créer une accumulation de pression excessive et poser un risque de blessures.
- IMPORTANT** : Assurez-vous que le bloc-moteur est branché avant d'utiliser l'appareil.

### ASSEMBLAGE



- 1 Passez en revue les avertissements et les mises en garde avant de passer à l'étape 2.
  - 2 Déposez le bloc-moteur sur une surface propre, sèche et de niveau, comme un comptoir ou une table.
  - 3 Alignez et déposez le bol sur le bloc-moteur. (Fig. 1) La poignée doit être légèrement orientée à la droite du symbole de verrouillage « **LOCK** » du bloc-moteur.
  - 4 Faites tourner le pichet dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en place. Vous entendrez un « clic » lorsque le verrou est enclenché. (Fig. 2)
  - 5 Il est possible d'insérer le bol sur le bloc-moteur de deux façons, soit la poignée en avant vers la droite ou vers la gauche. (Fig. 3a, Fig. 3b)
  - 6 En tenant l'arbre du jeu de lames désiré, insérez celui-ci dans le pignon d'entraînement situé dans le bol. Assurez-vous que le jeu de lames est bien logé en position verticale. (Fig. 4)
- REMARQUE** : Le jeu de lames est fixé de manière amovible dans le pignon d'entraînement.
- 7 Ajoutez les ingrédients dans le bol, en vous assurant qu'ils ne dépassent pas la ligne de remplissage supérieure du bol.

- 8 En tenant le couvercle par la poignée et en position verticale, déposez-le sur le bol en alignant la flèche (▼) sur le couvercle avec la flèche (▲) de la poignée du bol. (Fig. 5) Enfoncez la poignée jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

⚠ **REMARQUE** : Le bol de 1,8 L n'est pas conçu pour le mélange de boissons. Veillez à ne pas trop remplir le réservoir.

**REMARQUE** : Pour ajouter des liquides pendant le mélange, ouvrez le rabat de l'orifice supérieur du couvercle et versez-y lentement les liquides.



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

**IMPORTANT** : Par mesure de sécurité, le bouton de mise en marche (⏻) clignotera et le moteur ne démarrera pas lorsque le bol et le couvercle ne sont pas installés correctement. Une fois le bol et le couvercle installés correctement, le bouton de mise en marche (⏻) reste allumé sans clignoter, indiquant que l'appareil est prêt à être utilisé.

**UTILISATION  
JEU DE LAMES À HACHER**



Fig. 1

**DÉMONTAGE**



Fig. 2

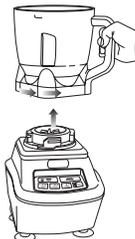


Fig. 3



Fig. 4

**UTILISATION  
JEU DE LAME À PÉTRIR**



Fig. 5

**UTILISATION DU JEU DE LAMES À HACHER**

- 1 Passez en revue les avertissements et les mises en garde en haut de la page 22 avant de passer au numéro 2.
- 2 Déposez le bloc-moteur sur une surface propre, sèche et de niveau, comme un comptoir ou une table.
- 3 Fixez le bol sur le bloc-moteur.
- 4 En tenant l'arbre du jeu de lames à hacher, insérez celui-ci dans le pignon d'entraînement du bol. Assurez-vous que le jeu de lames à hacher repose sur le pignon d'entraînement en position verticale. (Fig. 1)
- 5 Ajoutez les ingrédients et fixez le couvercle sur le bol. (Fig. 1)
- 6 Branchez le cordon d'alimentation dans la prise électrique et appuyez sur le bouton de mise en marche (⏻). (Fig. 2) Choisissez la vitesse correspondant à vos besoins. Si vous devez hacher des ingrédients uniformément, appuyez brièvement sur le commutateur plusieurs fois.  
**REMARQUE :** Veuillez consulter le tableau « Réglages de vitesse et utilisations » pour connaître les vitesses et les utilisations suggérées.
- 7 Lorsque vous avez obtenu la consistance désirée, éteignez l'appareil en enfonçant le bouton de mise en marche (⏻) et attendez que le jeu de lames à hacher cesse de tourner.
- 8 Pour retirer le couvercle, tirez sur la poignée du couvercle à un angle de 90° et soulevez celui-ci. (Fig. 2)
- 9 Tournez le bol dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et soulevez-le pour l'enlever du bloc-moteur. (Fig. 3)
- ▲ **MISE EN GARDE :** Si vous transvidez le contenu du bol, enlevez TOUJOURS le jeu de lames d'abord.
- 10 Pour dégager le bloc-moteur du comptoir ou de la table, insérez l'une de vos mains de chaque côté du bloc-moteur et soulevez celui-ci en le tirant vers vous.

**UTILISATION DE LA JEU DE LAME À PÉTRIR**

- IMPORTANT :** Utilisez le mode de pétrissage en enfonçant le bouton « DOUGH/PATE » uniquement lorsque vous utilisez cette lame.
- 1 Passez en revue les avertissements et les mises en garde en haut de la page 22 avant de passer au numéro 2.
  - 2 Déposez le bloc-moteur sur une surface propre, sèche et de niveau, comme un comptoir ou une table.
  - 3 Fixez le bol sur le bloc-moteur.
  - 4 En tenant l'arbre de la lame à pétrir, insérez celle-ci dans le pignon d'entraînement du bol. Assurez-vous que le jeu de lames repose sur le pignon d'entraînement en position verticale. (Fig. 5)
  - 5 Ajoutez les ingrédients et fixez le couvercle sur le bol. (Fig. 5)  
**REMARQUE :** Pour des résultats optimaux, ajoutez d'abord les ingrédients liquides, puis les ingrédients secs.
  - 6 Branchez le cordon d'alimentation dans la prise électrique et appuyez sur le bouton de mise en marche (⏻). (Fig. 2)
  - 7 Pour retirer le couvercle, tirez sur la poignée du couvercle à un angle de 90° et soulevez celui-ci. (Fig. 2)
  - 8 Tournez le bol dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et soulevez-le pour l'enlever du bloc-moteur. (Fig. 3)
  - 9 Pour dégager le bloc-moteur du comptoir ou de la table, insérez l'une de vos mains de chaque côté du bloc-moteur et soulevez celui-ci en le tirant vers vous. (Fig. 4)

- ▲ **AVERTISSEMENT :** Les disques de coupe sont tranchants. Utilisez toujours les trous pour les doigts en déposant ou en retirant les disques de coupe. Ne pas procéder de la sorte augmente le risque de laceration.
- ▲ **AVERTISSEMENT :** Retirez tout ustensile avant de transformer des aliments. Sinon, cela pourrait endommager le bol ou le faire éclater et ainsi causer des blessures.
- ▲ **AVERTISSEMENT :** Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance.  
**IMPORTANT :** Assurez-vous que le bloc-moteur est branché avant d'utiliser l'appareil.

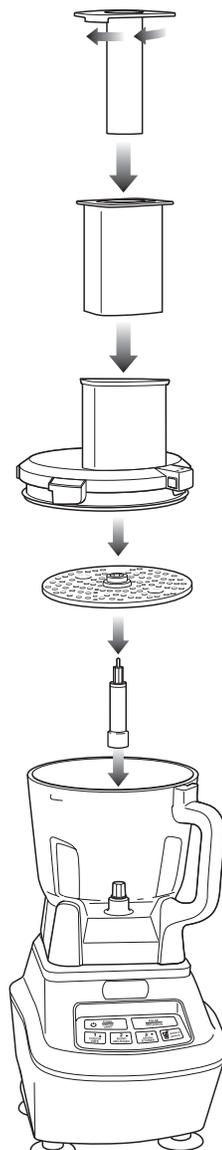


Fig. 6

**REMARQUE :** Le couvercle avec entonnoir comprend un poussoir en deux sections pour insérer les aliments dans l'entonnoir. Utilisez le poussoir assemblé pour les plus gros aliments, comme les concombres. Dévissez et tirez les sections du poussoir pour dégager la plus petite section, puis utilisez l'entonnoir étroit pour les ingrédients plus petits, comme les carottes.

**IMPORTANT :** Lorsque vous utilisez l'un des disques, utilisez uniquement la Vitesse 1 « DOUGH/PATE ».

**REMARQUE :** Le disque à émincer/trancher est réversible. Utilisez la face portant l'indication « Slicer » (disque à trancher) pour trancher les ingrédients. Retournez soigneusement le disque pour utiliser la face portant l'indication « Shredder » (disque à émincer) pour émincer les ingrédients.

- 1 Passez en revue les avertissements ci-dessus avant de passer au numéro 2.
- 2 Déposez le bloc-moteur sur une surface propre, sèche et de niveau, comme un comptoir ou une table. (Fig. 6)
- 3 Fixez le bol sur le bloc-moteur.
- 4 Insérez le mandrin dans le bol.
- 5 Insérez le doigt dans les orifices prévus à cet effet pour choisir le disque requis et déposez celui-ci sur le mandrin.
- 6 Mettez le couvercle avec entonnoir sur le bol. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un « clic » indiquant qu'il est verrouillé en place. (Fig. 6)
- 7 Branchez le cordon d'alimentation dans la prise électrique et enfoncez le bouton de mise en marche (⏻) pour activer l'appareil (« On »).
- 8 **Sélectionnez la Vitesse 1 « DOUGH/PATE » à l'aide du panneau de commande.** Cela active la rotation des disques.
- 9 Insérez les aliments à trancher, émincer ou râper dans l'entonnoir du couvercle. (Fig. 6) Utilisez le poussoir en deux sections pour guider les aliments dans l'entonnoir du couvercle. Il est possible d'enlever la section centrale du poussoir pour pousser les petits ingrédients.
- 10 Lorsque vous avez terminé, éteignez l'appareil en enfonçant le bouton de mise en marche (⏻) et attendez que le disque cesse de tourner. Enfoncez le bouton situé près de la poignée du couvercle avec entonnoir afin de déverrouiller celui-ci et tournez le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Soulevez le couvercle pour le dégager du bol du robot culinaire. Insérez le doigt dans les orifices prévus à cet effet pour soulever délicatement le disque afin de le retirer du bol, puis enlevez le mandrin.
- 11 Pour dégager le bloc-moteur du comptoir ou de la table, insérez l'une de vos mains de chaque côté du bloc-moteur et soulevez celui-ci en le tirant vers vous.



## Réglages de vitesse et utilisations

**CONSEIL :** Soyez sûr d'ajouter les graines ou la poudre de protéine après avoir ajouté vos liquides et avant d'ajouter votre glace pour une décomposition optimale.

FONCTION	RÉCIPENT	JEU DE LAMES	BOUTON DE VITESSE	TYPE D'ALIMENT
Mélanger en petit lot	Gobelet Nutri Ninja <sup>MC</sup>	Jeu de lames Nutri Ninja	Nutri Ninja - Maintenir enfoncé	Extractions de nutriments à consistance extrêmement lisse* Boissons frappées et frappés de protéines Purées lisses Sauces** Soupes**
Hacher en petit lot	Gobelet Nutri Ninja	Jeu de lames Nutri Ninja	Nutri Ninja - Impulsion à courts intervalles	Noix hachées
Pétrissage	Bol	Lame à pétrir	1	Pâte à pain Pâte à tarte Pâte à pizza Pâte à bretzel Pâte à biscuits Pâte à spaghetti
Pâte à frire	Bol	Jeu de lames à hacher	2 Impulsions « Pulse »	Gâteaux Muffins Pâte à crêpes Gâteau au fromage Carrés au chocolat
Vinaigrettes et sauces	Bol	Jeu de lames à hacher	2	Vinaigrettes Aïolis Marinades Sauces**
Purées et trempettes	Bol	Jeu de lames à hacher	3	Pesto Houmous Purées de légumes Purées de fruits Trempettes au fromage à la crème
Râpage	Bol	Disque à râper	1	Fromage râpé Chapelure
Hacher un grand lot/ Broyer	Bol	Jeu de lames à hacher	Impulsions « Pulse »	Salsa Légumes Noix Salades hachées Hamburgers Boulettes de viande Viande à tacos
Émincer/trancher	Bol	Disque à émincer/trancher	1	Légumes Fromage
Œufs	Pichet	Jeu de lames superposées	1	Omelettes Œufs brouillés Étagés Frittatas
Beurres de noix	Pichet	Jeu de lames superposées	2	Beurre d'amandes Beurre d'arachides
Soupes et Saucés**	Pichet	Jeu de lames superposées	2	Soupe aux tomates** Sauce tomate** Soupe aux légumes-racines**
Préparation d'un grand lot de boissons	Pichet	Jeu de lames superposées	3	Boissons frappées et frappés de protéines Cocktails glacés Laits frappés Frappés

\* Extrayez une boisson contenant des vitamines et des nutriments provenant de fruits et de légumes.

\*\* Pour le mélange des sauces et des soupes, laissez d'abord refroidir les ingrédients à la température ambiante. Les récipients Ninja<sup>MC</sup> ne sont pas conçus pour le mélange d'aliments chauds.

## Soins et entretien

### NETTOYAGE

- ⚠ MISE EN GARDE : Assurez-vous que le bloc-moteur est débranché avant d'insérer ou de retirer des accessoires pour les laver.**
- ⚠ MISE EN GARDE : N'immergez PAS le bloc-moteur dans l'eau ni dans un autre liquide.**

- 1 Retirez et désassemblez toutes les pièces.
- 2 **Nettoyage à la main :** Avec un linge doux, lavez les couvercles, le pichet, le bol du robot culinaire, les gobelets Nutri Ninja<sup>MC</sup>, les disques et les jeux de lames à l'eau savonneuse tiède. Lorsque vous nettoyez les jeux de lames et les disques utilisez une petite vadrouille avec un manche pour éviter de toucher les lames avec vos mains. Manipulez les jeux de lames et les disques de coupe avec précaution pour éviter de toucher les bords coupants. Rincez et séchez complètement les pièces.

**Nettoyage au lave-vaisselle :** Les contenants, les couvercles, les jeux de lames, les disques de coupe et les accessoires peuvent tous être mis au lave-vaisselle. Les couvercles, les disques de coupe et les jeux de lames peuvent être mis dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Veillez à retirer les jeux de lames et les disques de coupe des contenants avant de les placer dans le lave-vaisselle.

- ⚠ AVERTISSEMENT : Manipulez le jeu de lames, les disques et le jeu de lames Nutri Ninja avec soin lorsque vous les nettoyez, car les lames sont tranchantes. Tout contact avec les arêtes des lames peut entraîner des lacérations.**
- 3 Nettoyez le bloc-moteur avec un chiffon humide.

Veillez appeler le Service à la clientèle au **1-877-646-5288** si l'appareil nécessite une réparation ou un entretien poussé.

### RANGEMENT

- 1 Rangez le Ninja<sup>MD</sup> Mega Kitchen System<sup>MC</sup> en position verticale avec le jeu de lames à l'intérieur du contenant correspondant avec le couvercle fixé sur le dessus. Ne mettez rien sur le dessus. Rangez le reste des accessoires dans un endroit sécuritaire où ils ne seront pas endommagés et ne causeront pas de blessures. Enroulez lâchement le cordon d'alimentation autour du socle moteur.

### RÉINITIALISATION DU THERMOSTAT DU MOTEUR

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

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



# Shark NINJA

## GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

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

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

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

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

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

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

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

## ENREGISTREMENT DU PRODUIT

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

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



SharkNinja Operating LLC  
US: Newton, MA 02459  
CAN: Ville St-Laurent, QC H4S 1A7  
**1-877-646-5288**  
**ninjakitchen.com**

**Ninja** is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.  
**Nutri Ninja** and **Mega Kitchen System** are trademarks of SharkNinja Operating LLC.

**Ninja** est une marques déposée de SharkNinja Operating LLC.  
**Nutri Ninja et Mega Kitchen System** sont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.

Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

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

For SharkNinja U.S. Patent information visit [sharkninja.com/USPatents](http://sharkninja.com/USPatents).  
Pour des renseignements sur les brevets de SharkNinja aux É.-U., veuillez visiter [sharkninja.com/USPatents](http://sharkninja.com/USPatents).

© 2016 SharkNinja Operating LLC  
BL773CCO\_30\_IB\_EN\_FR\_160126\_3  
PRINTED IN CHINA / IMPRIMÉ EN CHINE