



FOODI® POWER MIXER™ SYSTEM CI100 Series | Owner's Guide



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

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

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

WARNING: DO NOT blend hot liquids in the 3-cup blending vessel, 4-cup blending pitcher or sealed vessels (such as the chopper bowl). Doing so may be result in pressure buildup and release of hot contents that can pose a risk of serious burns.

WARNING: To blend hot liquids, use only the immersion blender attachment with an unsealed vessel (such as the metal sauce pan used to heat the ingredients) and wait for the ingredients to cool slightly before blending. Failure to do so can pose a risk of serious burns.

- 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 **ALWAYS** exercise care when handling the immersion blender attachment. The blades are sharp; handle carefully. **ONLY** grasp the immersion blender attachment by the upper bell or shaft. Failure to use care when handling the immersion blender attachment will result in a risk of laceration.
- 4 **ALWAYS** exercise care when handling the chopper blades. The blades are sharp; handle carefully. **ONLY** grasp the chopper blade by the shaft. Failure to use care when handling the chopper blade will result in a risk of laceration.
- 5 Immersion blender arm blades and chopper blades are sharp, the chopper blade is loose. Handle carefully.
- 6 Before each use, inspect blades for damage. If a blade is bent or damage is suspected, contact SharkNinja to arrange for replacement.
- 7 **DO NOT** attempt to sharpen blades.
- 8 Take your time and exercise care during unpacking and appliance setup. This appliance contains sharp, loose blades that can cause injury if mishandled.
- 9 Take inventory of all contents to ensure you have all parts needed to properly and safely operate your appliance.
- 10 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.
- 11 Before use, wash all parts that may contact food. Follow washing instructions covered in this instruction manual.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

- 12 To protect against the risk of electric shock, **DO NOT** submerge the power base, hand mixer attachment or the chopper processing lid. **DO NOT** allow the power cord to contact any form of liquid. Unplug the power base before cleaning.
- 13 Remove any accessories from the hand mixer attachment before washing.
- 14 **DO NOT** use this appliance outdoors. It is designed for indoor household use only.
- 15 This appliance has important markings on the plug. The attachment plug or entire cordset (if plug is molded onto cord) is not suitable for replacement. If damaged, the appliance shall be replaced.
- 16 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.
- 17 **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.
- 18 Extension cords should **NOT** be used with this appliance.
- 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 Fully unwind the power cord before use. **DO NOT** allow the unit or the cord to hang over the edges of tables or counters. The cord may become snagged and pull the appliance off the work surface.
- 22 **DO NOT** allow any part of the unit to contact hot surfaces, including stoves and other heating appliances.
- 23 **ALWAYS** use the appliance on a dry and level surface.
- 24 Keep hands, hair, and clothing out of the container when loading and operating.
- 25 **ONLY** use attachments and accessories that are provided with the product or are recommended by SharkNinja. The use of attachments not recommended or sold by SharkNinja may cause fire, electric shock, or injury.
- 26 During operation and handling of the appliance, avoid contact with moving parts.
- 27 **DO NOT** operate the appliance with an empty container.
- 28 **DO NOT** fill containers past the MAX FILL or MAX LIQUID lines.
- 29 **DO NOT** microwave any containers or accessories provided with the appliance, except the blending vessel.
- 30 **DO NOT** perform grinding operations.
- 31 Before operation, ensure all utensils are removed from containers. Failure to remove utensils can cause containers to shatter and potentially result in personal injury and property damage.
- 32 **NEVER** operate the chopper attachment without the lid in place. **DO NOT** attempt to defeat the interlock mechanism. Ensure the container and lid are properly installed before operation.
- 33 **DO NOT** expose the containers and accessories to extreme temperature changes. They may experience damage.
- 34 **NEVER** leave the appliance unattended while in use.
- 35 **DO NOT** blend hot liquids in the 3-cup blending vessel, 4-cup blending pitcher or sealed vessels (such as the chopper bowl). Doing so may be result in pressure buildup and release of hot contents that can pose a risk of serious burns.
- 36 If you find unmixed ingredients sticking to the sides of the chopper bowl, stop the appliance, remove the blade assembly, and use a scraper to dislodge ingredients.

- 37 To avoid the risk of burns or laceration, **DO NOT** remove the power base and lid while the chopper blade is still spinning. Allow the appliance to come to a complete stop before removing the power base and lid.
- 38 Remove the chopper blades from the chopper bowl upon completion of processing. **DO NOT** store ingredients before or after processing them in the bowl with the blades attached. Some foods may contain active ingredients or release gases that will expand if left in a sealed container, resulting in excessive pressure buildup that can pose a risk of injury. For ingredient storage in the vessel, use only the provided storage lid.
- 39 **DO NOT** process dry ingredients without adding liquid to the immersion blender, or chopper attachments. They are not intended for dry blending.
- 40 Keep hands and utensils out of containers while processing to reduce the risk of severe personal injury or damage to the unit. A scraper may be used **ONLY** when the unit is not running.
- 41 Immediately release the power button on the power base in the event that the appliance malfunctions during use of the immersion blender. Immediately press the power button on the hand mixer handle in the event that the appliance malfunctions during use of the hand mixer.
- 42 Make sure that the chopper lid is securely attached to the chopper bowl before operating the chopper attachment.
- 43 Make sure that the power base is securely attached to the hand mixer attachment, immersion blender attachment, or chopper assembly.
- 44 Always ensure the hand mixer accessories are fitted securely in place into the hand mixer attachment before processing.
- 45 **DO NOT** use containers if they are cracked or chipped.
- 46 The maximum wattage rating can be achieved by chopping 190 g white kidney beans in the chopper bowl. Other configurations may draw less power. Operation time should **NOT** exceed 15 seconds.
- 47 To avoid contact with steam and hot surfaces, **DO NOT** reach across top of vessel in which you are processing.
- 48 If the appliance overheats, a thermal switch will activate and temporarily disable the motor. To reset, unplug the appliance and allow it to cool for approximately 15 minutes before using again.
- 49 To blend hot liquids, use only the immersion blender attachment with an unsealed vessel (such as the metal sauce pan used to heat the ingredients) and wait for the ingredients to cool slightly before blending. Failure to do so can pose a risk of serious burns.
- 50 When blending in a cooking pot on a stovetop, remove the pan from the heating element or ensure the heating element is turned OFF prior to blending to reduce the risk of burns.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS

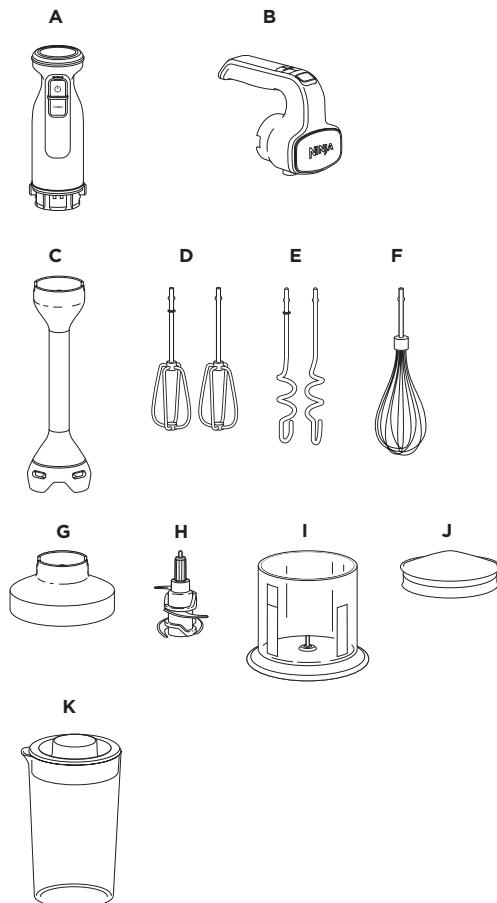
NOTE: Attachments & accessories, as well as color of unit, vary by model.

- A** Power Base
(attached power cord not shown)
- B** Hand Mixer Attachment
- C** Immersion Blender Attachment
- D** Beater (x2)
- E** Dough Hook* (x2)
- F** Whisk*
- G** Chopper Processing Lid*
- H** Chopper Blade Assembly*
- I** 3-Cup Chopper Bowl*
- J** Chopper Storage Lid*
- K** 3-Cup Blending Vessel*

*Not included with all models

There are a variety of accessories that are compatible with this Power Mixer™ System series.

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



BEFORE FIRST USE

IMPORTANT: Review all warnings before proceeding

NOTE: Attachments and accessories vary by model.

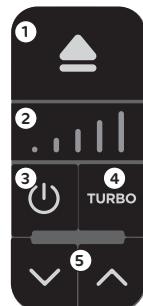
- 1 Remove all packaging materials from the unit. Exercise care when unpacking the immersion blender attachment and chopper blade assembly.
- 2 Wash immersion blender attachment, beaters, dough hooks, whisk, chopper bowl, storage lid, and chopper blade assembly in warm, soapy water. Use a dishwashing utensil with a handle to avoid direct contact with the blades on the immersion blender attachment and the chopper blade assembly. Exercise care when handling blade assemblies, as blades are sharp. Thoroughly rinse and air-dry all parts.
- 3 Wipe the power base, hand mixer attachment and chopper processing lid with a clean, damp cloth.

CONTROL PANEL

IMPORTANT: Review all warnings before proceeding

USING THE HAND MIXER CONTROL PANEL

- 1 EJECT**
Push to remove the beaters or other accessories.
- 2 SPEED RANGE INDICATOR**
LEDs illuminate to indicate speed settings 1 through 5.
- 3 POWER**
Press \odot to turn the unit on or off.
- 4 TURBO**
Press and **hold** to quickly jump to speed 5.
- 5 SPEED SELECTOR**
Increase or decrease speed by pressing the up and down arrow buttons.



USING THE IMMERSION BLENDER CONTROL PANEL

- 1 POWER**
Press \odot and **hold continuously** to blend. The unit will not blend unless the power button is pressed down.
- 2 TURBO**
While continuously holding the \odot to blend, press and hold the TURBO button to ramp up to high speed. By default, the unit will start on low speed.



USING THE CHOPPER CONTROL PANEL

- 1 POWER**
Press \odot and **hold continuously** to process. Use short presses for short pulses and long presses for long pulses.
- 2** The TURBO button is **disabled** when using the chopper attachment.



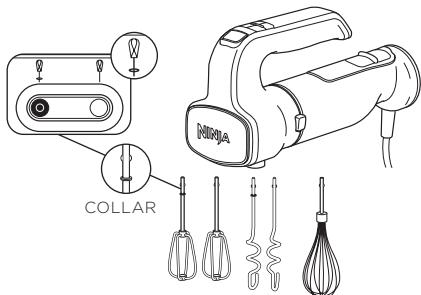
HAND MIXER ATTACHMENT ASSEMBLY

(accessories vary by model)

IMPORTANT:

- Review all warnings before proceeding
- The hand mixer attachment is **NOT** dishwasher safe.

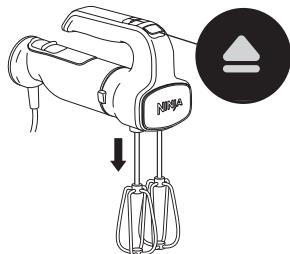
- 1 Install the hand mixer attachment to the power base by aligning the arrow on the power base with the arrow on the mixer attachment. Then, push the power base onto the attachment to lock into place.



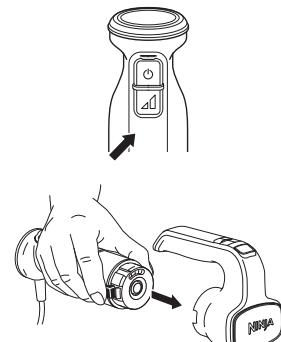
- 3 Plug the unit in and power on. The unit will begin mixing on speed 1. Use the speed selector to increase or decrease speed.

Speeds 1 & 2	Use speeds 1-2 when combining dry ingredients, such as flour, into liquid ingredients and when making thicker doughs, such as bread doughs.
Speeds 3 & 4	Use speeds 3-4 when making cookie doughs, batters, quick breads, frostings, and most other recipes.
Speed 5	Use speed 5 for whipping cream, mousse, or egg whites.

NOTE: Start on speed 1, then slowly ramp up to prevent ingredients from splattering.



- 4 Press \textcircled{O} to turn the unit off. To remove the beaters or other accessories, press the eject button. Ensure the beaters or other accessories come to a complete stop before pressing the eject button.



- 5 To remove the power base from the hand mixer attachment, first press the power button to turn the unit off, then unplug the unit. Press and hold the release buttons on either side of the power base to remove the mixer attachment.

- 6 Refer to the Care & Maintenance section for cleaning and storage instructions.

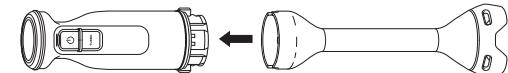
IMMERSION BLENDER ATTACHMENT ASSEMBLY

(accessories vary by model)

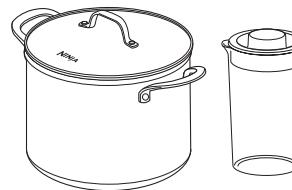
IMPORTANT: Review all warnings before proceeding

NOTE: When blending in a cooking pot on a stovetop, remove the pan from the heating element or ensure the heating element is turned OFF prior to blending to reduce the risk of burns.

- 1 Install the immersion blender attachment to the power base by aligning the arrow on the power base with the arrow on the immersion blender attachment. Then, push the power base onto the attachment to lock into place. Plug the unit in.

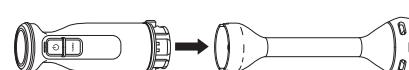
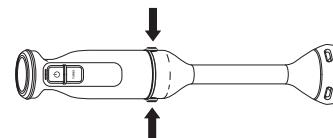
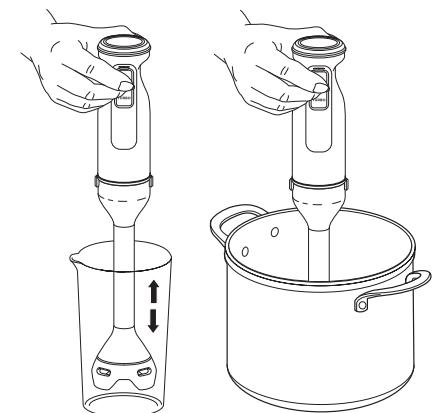


- 2 Prior to blending, make sure to use a container large enough to fully submerge the blender head in ingredients. Once submerged, there should be ample room in the container to avoid overflowing and splashing. A cooking pot, large measuring container, or the blending vessel (not available with all models) is recommended.



- 3 Submerge the vents of the blender head in the ingredients. Press and **hold** the \textcircled{O} while using an up-and-down motion to blend, making sure to stop blending anytime the vents are no longer submerged. While continuously holding \textcircled{O} to blend, press and hold the TURBO button to ramp up to high speed.

LOW	Use to blend liquids, such as mayo or dressing, or soups and sauces with soft ingredients, such as tomato sauce.
TURBO	Use for tougher ingredients, such as butternut squash, or for smooth purees, such as hummus.



- 4 To remove the power base from the immersion blender attachment, first unplug the unit. Press and hold the release buttons on either side of the power base to remove the immersion blender attachment.

- 5 Refer to the Care & Maintenance section for cleaning and storage instructions.

USING THE 3-CUP CHOPPER

(not included with all models)

IMPORTANT:

- Review all warnings before proceeding.
- The processing lid is **NOT** dishwasher safe.

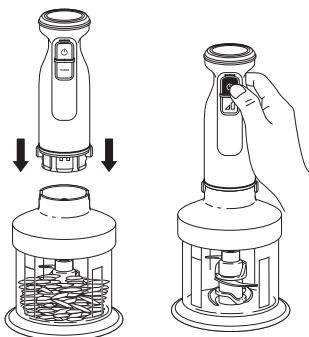
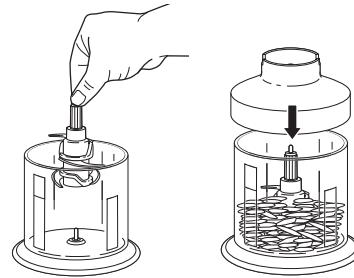
NOTE:

- **DO NOT** add ingredients before completing installation of the blade assembly.
- **DO NOT** operate the chopper continuously for more than 15 seconds at a time.
- **DO NOT** fill past the MAX FILL line.

1 Place the chopper bowl on a clean, dry, level surface, such as a countertop or table.

2 Exercising care, grasp the blade assembly by the top of the shaft and place it onto the drive gear inside the chopper bowl.

3 Add ingredients to the chopper bowl, then place the processing lid on top of the bowl, aligning the lid with the notches in the bowl. Ensure the lid is fully installed; there will be no click.

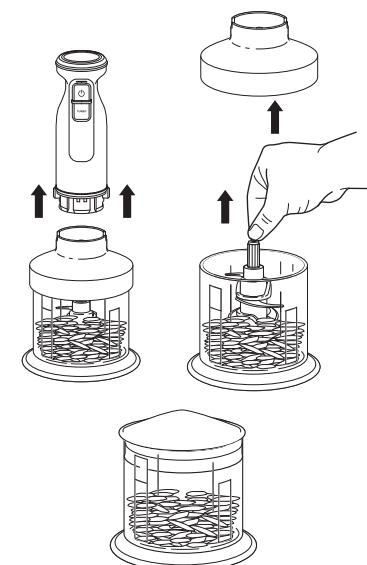


6 When finished, unplug the unit. Remove the power base from the chopper attachment by pressing and holding the release buttons on either side of the power base and lifting up.

7 Remove the lid by lifting it up. Always remove the blade assembly before emptying ingredients from the bowl by carefully grasping it by the top of the shaft and lifting it out of the bowl.

8 **DO NOT** store blended contents with the blade assembly and processing lid attached. Only use the storage lid.

9 Refer to the Care & Maintenance section for cleaning and storage instructions.



CARE & MAINTENANCE

WARNING: Handle the chopper blade with care when washing, as the blades are sharp. Contact with the blade's edges can result in laceration.

CLEANING

• Hand-Washing

Wash immersion blender attachment, beaters, dough hooks, whisk, chopper bowl, storage lid, and blade assembly in warm, soapy water. Use a dishwashing utensil with a handle to avoid direct contact with the blades on the immersion blender attachment and the chopper blades. Exercise care when handling blade assemblies, as blades are sharp. Thoroughly rinse and air-dry all parts.

• Dishwasher

All attachments, with the exception of the power base, hand mixer attachment and the chopper processing lid, are dishwasher safe.

• Motor Base, Hand Mixer Attachment, Chopper Processing Lid

Unplug the power base before cleaning. Wipe the power base, hand mixing attachment, and chopper processing lid with a clean, damp cloth. Do not submerge these parts in water.

STORING

For cord storage, wrap the cord with the plastic clip.

RESETTING THE MOTOR

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

1 Unplug the unit from the electrical outlet.

2 Allow the unit to cool for approximately 15 minutes.

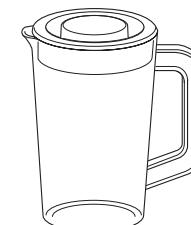
3 Remove the attachment. Make sure no ingredients are jamming the accessory.

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

If your unit needs servicing, please call Customer Service at 1 855 520-7816. So we may better assist you, please register your product online at registeryourninja.com and have the product on hand when you call.

ORDERING REPLACEMENT PARTS & ACCESSORIES

To order additional parts and attachments, visit ninkitchen.ca.



4-Cup Blending Pitcher:

Large pitcher perfectly designed for the immersion blender attachment to blend your favorite recipes.

TROUBLESHOOTING GUIDE

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

Unit doesn't turn on.

- Ensure the unit is plugged into a working outlet.
- Make sure to fully lock an attachment onto the power base. Align the arrow on the power base with the arrow on the desired attachment. Then push the power base onto the attachment to lock in place.
- Check that the bottom of power base is clean and there is no food blocking connection when installing attachments.
- When using the chopper, make sure that the blade is properly installed and the processing lid is sitting in the notches of the chopper bowl.

Hand mixer control panel is illuminated but mixer will not start.

- Press power (P) on the hand mixer handle, and the unit will automatically start.

Cannot install hand mixer accessories or hand mixer accessories are wobbly when installed.

- To install the hand mixer accessories, match the beater or dough hook that has the collar (the disc on the shaft) to the hole on the hand mixer with the icon of a collar.

Hand mixer is spraying ingredients.

- Use speed 1 when combining dry and liquid ingredients.
- Start on speed 1 and slowly ramp up to prevent ingredients from splattering.

Immersion blender will only run momentarily.

- Press and hold the P to blend. Holding the power button continuously to blend ensures that the blade only runs when you're in control.

Immersion blender is spraying ingredients.

- We recommend using a cooking pot, a large glass measuring container or the included blending vessel (not included with all models) to blend ingredients.
- The container should be large enough for the blender head to be fully submerged in the ingredients, along with ample room in the container to avoid overflowing and splashing.
- Submerge the vents of the blender head in the ingredients. Move the immersion bell in an up-and-down motion through the ingredients to blend, making sure to stop blending anytime the vents are not submerged.

Food is stuck in immersion blender blade.

- Power the unit off and unplug the power base. Use a spatula or other kitchen utensil to dislodge the food. Handle the immersion blender attachment with care and do not attempt to dislodge food using your hand.

Chopper moves on counter while processing.

- Make sure the countertop and base of chopper bowl are clean and dry.
- Grip the power base with one hand with the control panel facing away from you while holding the chopper bowl with your other hand.

Food is unevenly chopped.

- Make sure that the maximum capacity on the chopper bowl has not been exceeded.
- Ingredient pieces could be too large. Cut food into 1-inch pieces and process smaller amounts per batch.

Food is chopped too fine or is too watery.

- The food has been over processed. Use brief pulses or process for shorter time. Let the chopper blade assembly stop completely between pulses.

Cannot adjust speeds when chopper is attached; lower button on the control panel does not work.

- When the chopper attachment is installed, TURBO is disabled. Simply press and hold P to run at the optimal speed.

Cannot remove attachments.

- Be sure to press the release buttons on the side of the power base to remove attachments. Do not pull hand mixer accessories from the power base without using the release buttons.
- To remove hand mixer accessories, press the eject button on the top of the hand mixer control panel.

The unit stopped blending or mixing.

- Do not run the unit more than 10 minutes continuously. Unplug the unit from the electrical outlet and allow it to cool for 15 minutes.

Hand mixer control panel is flashing.

- The unit may have overheated or there is something jammed in the attachments. Unplug the unit from the electrical outlet and allow it to cool for 15 minutes. Remove the beaters or other accessories and ensure no ingredients are jamming the attachments. If output is too thick and ingredients are not processing properly, add more liquid.



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, blades, PowerBase™, dough hooks, whisk, beaters, 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 <https://www.ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories>.
2. Any unit that has been tampered with or used for commercial purposes.
3. Damage caused by misuse, abuse, negligent handling, failure to perform required maintenance (e.g., failure to keep the well of the motor base clear of food spills and other debris), or damage due to mishandling in transit.
4. Consequential and incidental damages.
5. Defects caused by repair persons not authorized by SharkNinja. These defects include damages caused in the process of shipping, altering, or repairing the SharkNinja product (or any of its parts) when the repair is performed by a repair person not authorized by SharkNinja.
6. Products purchased, used, or operated outside North America.

How to get service

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, visit <https://support.ninjakitchen.ca/> for product care and maintenance self-help. Our Customer Service Specialists are also available at **1 855 520-7816** to assist with product support and warranty service options, including the possibility of upgrading to our VIP warranty service options for select product categories. So we may better assist you, please register your product online at <https://www.ninjakitchen.ca/register/guarantee> and have the product on hand when you call.

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

How to initiate a warranty claim

You must call **1 855 520-7816** to initiate a warranty claim. You will need the receipts proof of purchase. We also ask that you register your product online at <https://www.ninjakitchen.ca/register/guarantee> and have the product on hand when you call, so we may better assist you. A Customer Service Specialist will provide you with return and packing instruction information.

How state law applies

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



FOODI® SYSTÈME POWER MIXER™
Série CI100 | Guide de l'utilisateur



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

AVERTISSEMENT: Afin de réduire les risques de blessure, d'incendie, de décharge électrique ou de dommages, les consignes de sécurité de base doivent toujours être respectées, y compris les avertissements numérotés suivants et les instructions qui s'y rattachent. **N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui prévu.**

AVERTISSEMENT: **NE mélangez PAS de liquides chauds dans le récipient de mélange de 3 tasses, dans le pichet de mélange de 4 tasses ou dans des récipients scellés (tel que le bol du hachoir).** Cela peut entraîner une accumulation de pression et la fuite de contenu chaud qui peut présenter un risque de brûlures graves.

AVERTISSEMENT: Pour mélanger des liquides chauds, utilisez uniquement le mélangeur par immersion avec un récipient non scellé (comme la casserole en métal utilisée pour chauffer les ingrédients) et attendez que les ingrédients refroidissent légèrement avant de mélanger. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de brûlures graves.

- 1 Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et ses accessoires.
- 2 Respectez scrupuleusement les avertissements et les instructions. Cet appareil contient des connexions électriques et des pièces mobiles qui peuvent présenter un risque pour l'utilisateur.
- 3 Manipulez **TOUJOURS** le mélangeur par immersion avec précaution. Les lames sont coupantes; manipulez-les avec précaution. Saisissez le mélangeur par immersion **UNIQUEMENT** par la cloche à l'extrémité ou le corps du moteur. Le non-respect de cette consigne lors de la manipulation du mélangeur par immersion entraîne un risque de laceration.
- 4 Manipulez **TOUJOURS** les lames de hachage avec précaution. Les lames sont coupantes; manipulez-les avec précaution. Saisissez **UNIQUEMENT** les lames de hachage par l'arbre. Le non-respect de cette consigne lors de la manipulation des lames de hachage entraîne un risque de laceration.
- 5 Les lames du mélangeur par immersion et les lames de hachage sont coupantes; la lame de hachage n'est pas fixée. Manipulez avec précaution.
- 6 Avant chaque utilisation, vérifiez que les lames sont en bon état. Si une lame est tordue ou endommagée, communiquez avec SharkNinja pour obtenir une lame de rechange.
- 7 **NE TENTEZ PAS** d'aiguiser les lames.
- 8 Prenez votre temps et faites preuve de prudence lors du déballage et de l'assemblage de l'appareil. Cet appareil contient des lames coupantes non assemblées qui peuvent entraîner des blessures si elles sont mal manipulées.
- 9 Passez en revue le contenu pour vérifier que vous disposez de toutes les pièces nécessaires pour utiliser l'appareil correctement et en toute sécurité.

- 10 Débranchez l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de désassembler des pièces et avant de le nettoyer. Pour débrancher l'appareil, saisissez le corps de la fiche et tirez-le de la prise électrique. Ne débranchez **JAMAIS** la fiche en saisissant le cordon et en le tirant.
- 11 Avant toute utilisation, lavez toutes les pièces qui peuvent entrer en contact avec des aliments. Suivez les instructions de lavage qui figurent dans ce mode d'emploi.
- 12 Pour éviter tout risque d'électrocution, **N'IMMERGEZ PAS** la base d'alimentation, le batteur à main ou le couvercle de traitement du hachoir. **NE laissez PAS** le cordon d'alimentation entrer en contact avec du liquide. Débranchez la base d'alimentation avant de le nettoyer.
- 13 Retirez tous les accessoires du batteur à main avant de les laver.
- 14 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à l'extérieur. Il est conçu pour un usage domestique à l'intérieur seulement.
- 15 Cet appareil comporte des marques importantes sur la fiche. La fiche de branchement ou l'ensemble du cordon (si la fiche est moulée au cordon) ne peut pas être remplacé. En cas de dommage, l'appareil doit être remplacé.
- 16 Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque de décharge électrique, la fiche s'insère uniquement dans une prise polarisée. Si la fiche refuse de s'insérer à fond dans la prise, essayez dans l'autre sens. Si le problème persiste, contactez un électricien qualifié. **NE MODIFIEZ PAS** la fiche d'aucune façon.
- 17 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, si l'appareil fonctionne mal, s'il est tombé ou s'il est endommagé de quelque façon. Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. En cas de dommage, contactez SharkNinja pour une réparation.
- 18 **N'UTILISEZ PAS** de rallonge électrique avec cet appareil.
- 19 **NE LAISSEZ PAS** les enfants utiliser l'appareil ou s'en servir comme un jouet. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé en présence d'enfants.
- 20 Cet appareil **N'EST PAS** destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que ces personnes ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu d'une personne responsable de leur sécurité des instructions en matière d'utilisation de l'appareil.
- 21 Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant d'utiliser l'appareil. **NE LAISSEZ PAS** l'appareil ni le cordon pendre de la table ou du comptoir. Il pourrait se coincer et faire tomber l'appareil de la surface de travail.
- 22 **NE LAISSEZ** aucune partie de l'appareil entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris des cuisinières et des appareils de chauffage.
- 23 Utilisez **TOUJOURS** l'appareil sur une surface sèche et plane.
- 24 Gardez les mains, les cheveux et les vêtements loin du contenant lorsque vous le remplissez et l'utilisez.
- 25 Utilisez **UNIQUEMENT** des accessoires fournis avec le produit ou recommandés par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par SharkNinja peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- 26 Lors de l'utilisation et de la manipulation de l'appareil, évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- 27 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil avec un contenant vide.
- 28 **NE REMPLISSEZ PAS** le contenant au-delà des lignes MAX FILL (remplissage maximal) ou MAX LIQUID (capacité maximale de liquide).
- 29 **NE PLACEZ PAS** les contenants ou accessoires fournis avec l'appareil au micro-ondes, à l'exception du récipient de mélange.
- 30 **N'ESSAYEZ PAS** de broyer des aliments.
- 31 Avant toute utilisation, vérifiez que les ustensiles sont retirés du récipient. Si ce n'est pas le cas, le contenant pourrait se briser et entraîner des blessures et des dommages.
- 32 **N'UTILISEZ JAMAIS** le hachoir sans son couvercle. **NE TENTEZ PAS** de forcer le mécanisme de verrouillage. Assurez-vous que le contenant et le couvercle sont correctement posés avant d'utiliser l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

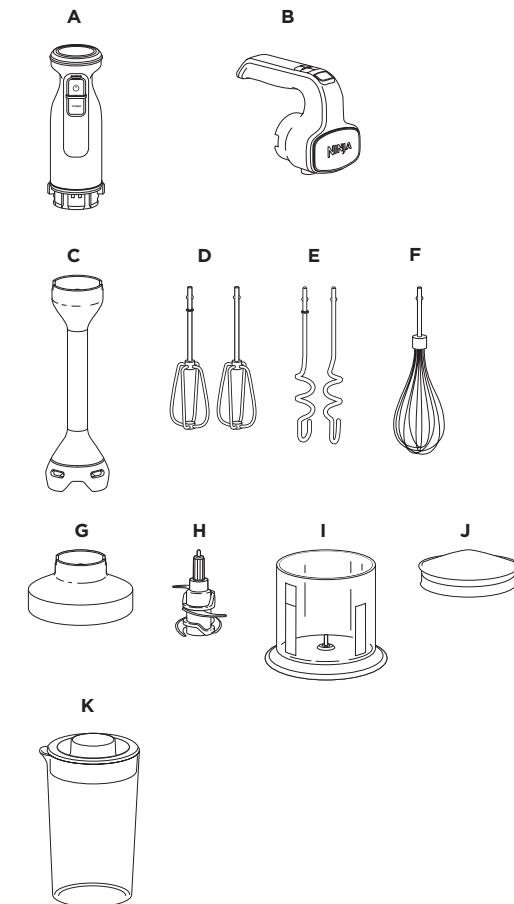
VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT TOUTE UTILISATION DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

- 33 N'EXPOSEZ PAS** les contenants et les accessoires à des variations extrêmes de température. Ils pourraient être endommagés.
- 34 NE LAISSEZ JAMAIS** l'appareil en marche sans surveillance.
- 35 NE mélangez PAS** de liquides chauds dans le récipient de mélange de 3 tasses, dans le pichet de mélange de 4 tasses ou dans des récipients scellés (tel que le bol du hachoir). Cela peut entraîner une accumulation de pression et la fuite de contenu chaud qui peut présenter un risque de brûlures graves.
- 36** Si des ingrédients non mélangés adhèrent aux côtés du bol du hachoir, arrêtez l'appareil, retirez le jeu de lames et utilisez une spatule pour déloger les ingrédients.
- 37** Pour prévenir tout risque de brûlure ou de lacération, **NE retirez PAS** la base d'alimentation et le couvercle lorsque la lame du hachoir tourne encore. Attendez que l'appareil soit complètement arrêté avant de retirer le couvercle et la base d'alimentation.
- 38** Une fois le traitement des aliments terminé, retirez les lames du hachoir du bol du hachoir. **NE CONSERVEZ PAS** les ingrédients dans le bol, avant ou après les avoir transformés, sans avoir retiré le jeu de lames au préalable. Certains aliments peuvent contenir des ingrédients actifs ou libérer des gaz qui se dilatent s'ils sont laissés dans un contenant hermétique, ce qui entraîne une accumulation excessive de pression qui entraîne un risque de blessures. Pour conserver les ingrédients dans le récipient de mélange, utilisez le couvercle de rangement fourni avec l'appareil.
- 39 NE transformez PAS** d'ingrédients secs avec le hachoir ou le mélangeur par immersion sans ajouter de liquide. L'appareil n'est pas conçu pour mélanger à sec.
- 40** Gardez les mains et les ustensiles hors des contenants pendant le traitement afin de limiter le risque de blessures graves ou d'endommagement de l'appareil. Utilisez une spatule UNIQUEMENT lorsque l'appareil n'est pas en marche.
- 41** Si le mélangeur par immersion fonctionne mal, relâchez aussitôt le bouton d'alimentation de la base d'alimentation. Si le batteur à main fonctionne mal, appuyez immédiatement sur le bouton d'alimentation de la poignée du batteur à main.
- 42** Assurez-vous que le couvercle du hachoir est bien fixé au bol avant d'utiliser le hachoir.
- 43** Assurez-vous que la base d'alimentation est correctement fixée au batteur à main, au mélangeur par immersion ou au hachoir.
- 44** Assurez-vous toujours que les accessoires du batteur à main sont bien en place avant de les utiliser.
- 45 N'UTILISEZ PAS** les récipients s'ils sont fissurés ou ébréchés.
- 46** La puissance nominale maximale peut être obtenue en hachant 190 g (3/4 tasse) de haricots blancs dans le bol du hachoir. D'autres configurations peuvent nécessiter moins de puissance. La durée de fonctionnement **NE doit PAS** excéder 15 secondes.
- 47** Pour éviter tout contact avec la vapeur et les surfaces chaudes, **NE PASSEZ PAS** la main par-dessus le récipient de mélange durant la transformation des aliments.
- 48** Si l'appareil surchauffe, un interrupteur thermique est activé et désactivera temporairement le moteur. Pour réinitialiser l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir pendant environ 15 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
- 49** Pour mélanger des liquides chauds, utilisez uniquement le mélangeur par immersion avec un récipient non scellé (comme la casserole en métal utilisée pour chauffer les ingrédients) et attendez que les ingrédients refroidissent légèrement avant de mélanger. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de brûlures graves.
- 50** Lorsque vous mélangez dans une marmite sur une cuisinière, retirez-la de l'élément chauffant ou assurez-vous que l'élément chauffant est éteint avant de mélanger pour réduire les risques de brûlures.

PIÈCES

REMARQUE : Les accessoires ainsi que la couleur de l'appareil varient selon le modèle.

- A** Base d'alimentation
(le cordon d'alimentation n'est pas illustré)
- B** Batteur à main
- C** Mélangeur par immersion
- D** 2 fouets rotatifs
- E** 2 crochets à pétrir*
- F** Fouet*
- G** Couvercle de traitement du hachoir*
- H** Jeu de lames du hachoir
- I** Bol de 3 tasses du hachoir*
- J** Couvercle de rangement du hachoir*
- K** Récipient de mélange de 3 tasses*



*Non inclus avec tous les modèles.

Il existe une variété d'accessoires compatibles avec cette série du Système Power Mixer™.

Pour acheter d'autres accessoires et découvrir d'excellentes recettes, allez à ninkitchen.ca.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

IMPORTANT : Lisez attentivement tous les avertissements avant de poursuivre.

REMARQUE : Les accessoires varient selon le modèle.

- 1 Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil. Soyez prudent lorsque vous déballez le mélangeur par immersion et le jeu de lames du hachoir.
- 2 Lavez le mélangeur par immersion, les fouets rotatifs, les crochets à pétrir, le fouet, le bol du hachoir, le couvercle de rangement et le jeu de lames du hachoir dans de l'eau chaude savonneuse. Utilisez une brosse munie d'une poignée pour éviter tout contact direct avec les lames du mélangeur par immersion et du hachoir. Manipulez les jeux de lames avec précaution, car celles-ci sont tranchantes. Rincez à fond toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air.
- 3 Essuyez la base d'alimentation, le batteur à main et le couvercle de traitement du hachoir avec un chiffon propre et humide.

PANNEAU DE COMMANDE

IMPORTANT : Lisez attentivement tous les avertissements avant de poursuivre.

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE DU BATTEUR À MAIN

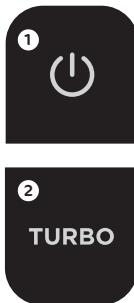
- 1 **EJECT (éjecter)**
Appuyez sur ce bouton pour retirer les fouets rotatifs ou tout autre accessoire.

- 2 **SPEED RANGE INDICATOR (indicateur de vitesse)**
Les voyants s'allument pour indiquer le réglage de la vitesse, entre 1 et 5.

- 3 **POWER**
Appuyez \odot sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'appareil.

- 4 **TURBO**
Maintenez cette touche **enfoncée** pour passer rapidement à la vitesse 5.

- 5 **SÉLECTEUR DE VITESSE**
Augmentez ou diminuez la vitesse en appuyant sur les flèches vers le haut et vers le bas.



UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE DU MÉLANGEUR PAR IMMERSION

- 1 **POWER**
Maintenez ce bouton \odot **continuellement enfoncé** pour mélanger. L'appareil ne mélange que lorsque le bouton d'alimentation est enfoncé.

- 2 **TURBO**
Tout en maintenant le bouton \odot enfoncé pour mélanger, maintenez enfoncé le bouton TURBO pour passer à la plus haute vitesse. Par défaut, l'appareil démarre à basse vitesse.

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE DU HACHOIR

- 1 **POWER**
Maintenez \odot le bouton **continuellement enfoncé** pour hacher les aliments. Utilisez des pressions courtes pour de courtes impulsions et des pressions longues pour de longues impulsions.

- 2 Le bouton TURBO est **désactivé** lorsque vous utilisez le hachoir.

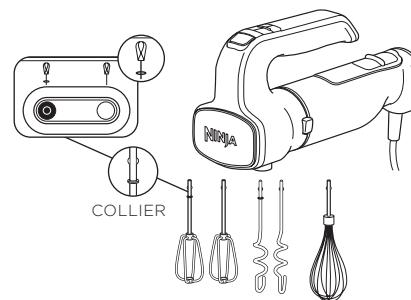
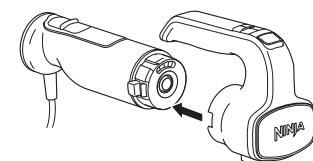
BATTEUR À MAIN

(les accessoires varient selon le modèle)

IMPORTANT :

- Lisez attentivement tous les avertissements avant de poursuivre.
- Le batteur à main ne **VA PAS** au lave-vaisselle.

- 1 Installez le batteur à main sur la base d'alimentation en alignant la flèche sur la base d'alimentation avec la flèche sur le mélangeur. Ensuite, poussez la base d'alimentation sur le batteur à main pour la verrouiller en place.

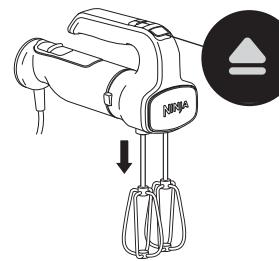


- 2 Fixez les deux fouets rotatifs, les crochets à pétrir ou le fouet à l'aide des fentes prévues à cet effet sur la tête du mélangeur. Insérez le fouet rotatif ou le crochet à pétrir avec le collier dans la fente, avec le schéma représentant un collier. Le fouet peut être inséré dans l'une ou l'autre des fentes. Vous entendrez un léger clic lorsqu'il est verrouillé en place.

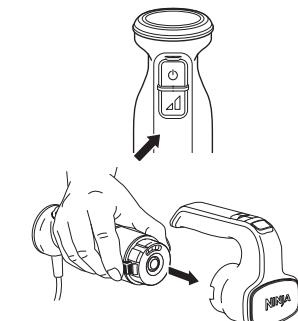
- 3 Branchez l'appareil et mettez-le en marche. L'appareil commencera à mélanger à la vitesse 1. Utilisez le sélecteur de vitesse pour augmenter ou diminuer la vitesse.

Vitesses 1 et 2	Utilisez les vitesses 1 et 2 lorsque vous mélangez des ingrédients secs comme de la farine dans des ingrédients liquides, et lorsque vous préparez des pâtes plus épaisses comme de la pâte à pain.
Vitesses 3 et 4	Utilisez les vitesses 3 et 4 pour préparer des pâtes à biscuits, des pâtes à gâteaux, des pains rapides, des glaçages et la plupart des autres recettes.
Vitesse 5	Utilisez la vitesse 5 pour fouetter de la crème, de la mousse ou des blancs d'oeufs.

REMARQUE : Commencez par la vitesse 1, puis augmentez lentement la vitesse pour éviter que les ingrédients n'éclaboussent.



- 4 Appuyez sur \odot pour allumer ou éteindre l'appareil. Pour retirer les fouets rotatifs ou tout autre accessoire, appuyez sur le bouton d'éjection. Assurez-vous que les fouets rotatifs ou les autres accessoires sont complètement immobiles avant d'appuyer sur le bouton d'éjection.



- 5 Pour retirer la base d'alimentation du batteur à main, appuyez d'abord sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil, puis débranchez-le. Maintenez enfoncé les boutons de déverrouillage situés de chaque côté de la base d'alimentation pour retirer le batteur à main.

- 6 Consultez la section Entretien pour obtenir les consignes de nettoyage et de rangement.

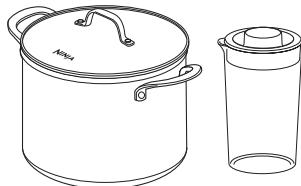
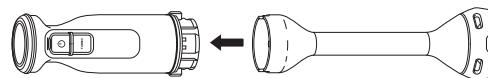
MÉLANGEUR PAR IMMERSION

(les accessoires varient selon le modèle)

IMPORTANT : Lisez attentivement tous les avertissements avant de poursuivre.

REMARQUE : Lorsque vous mélangez dans une marmite sur une cuisinière, retirez-la de l'élément chauffant ou assurez-vous que l'élément chauffant est éteint avant de mélanger pour réduire les risques de brûlures.

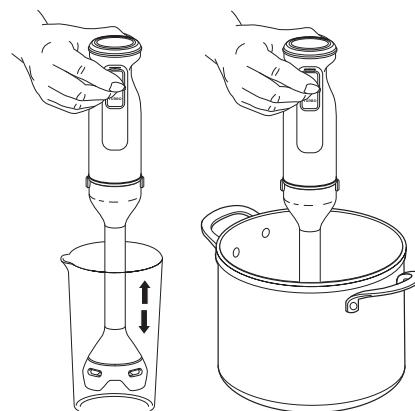
- 1 Installez le mélangeur par immersion sur la base d'alimentation en alignant la flèche sur la base d'alimentation avec la flèche sur le mélangeur par immersion. Poussez ensuite la base d'alimentation sur le mélangeur pour la verrouiller en place. Branchez l'appareil.



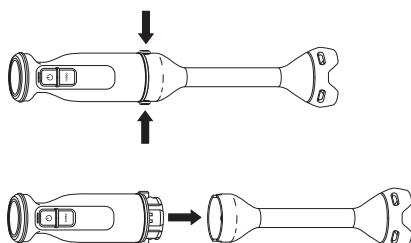
- 2 Avant de mélanger, assurez-vous que le récipient est suffisamment grand pour immerger complètement la tête du mélangeur dans les ingrédients. Une fois la tête de l'appareil immergée, il doit y avoir suffisamment d'espace dans le récipient pour éviter les débordements et les éclaboussures. Il est recommandé d'utiliser un chaudron, une grande tasse à mesurer ou le récipient de mélange (n'est pas inclus avec tous les modèles).

- 3 Les ingrédients doivent submerger les ouvertures d'aération de la tête du mélangeur. Maintenez la touche **Ø enfoncée** tout en effectuant un mouvement de haut en bas pour mélanger, en veillant à arrêter le mélange chaque fois que les ouvertures d'aération ne sont plus immergées. Tout en maintenant le bouton **Ø enfoncé** pour mélanger, maintenez enfoncé le bouton TURBO pour passer à la plus haute vitesse.

LOW (BASSE VITESSE)	Utilisez la basse vitesse pour mélanger des liquides comme de la mayonnaise, de la vinaigrette, des soupes et des sauces avec des ingrédients mous comme de la sauce tomate.
TURBO	Utilisez la fonction TURBO pour transformer les ingrédients plus durs comme la courge musquée, ou pour faire des purées lisses comme du houmous.



- 4 Pour retirer la base d'alimentation du mélangeur par immersion, débranchez d'abord l'appareil. Maintenez enfoncé les boutons de déverrouillage situés de chaque côté de la base d'alimentation pour retirer le mélangeur par immersion.
- 5 Consultez la section Entretien pour obtenir les consignes de nettoyage et de rangement.



UTILISATION DU HACHOIR DE 3 TASSES

(non inclus avec tous les modèles)

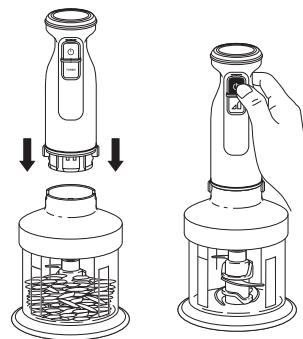
IMPORTANT :

- Lisez attentivement tous les avertissements avant de poursuivre.
- Le couvercle de traitement du hachoir **NE VA PAS** au lave-vaisselle.

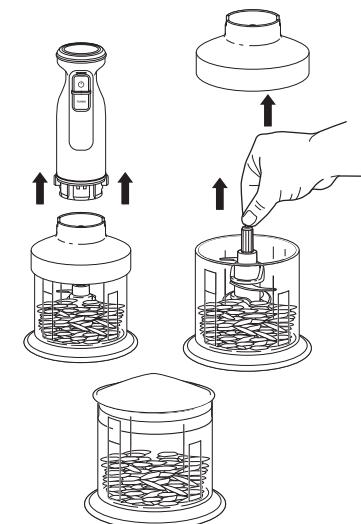
REMARQUE :

- **N'AJOUTEZ PAS** d'ingrédients avant d'avoir installé le jeu de lames.
- **NE FAITES PAS** fonctionner le hachoir de façon continue pendant plus de 15 secondes à la fois.
- **NE REMPLISSEZ PAS** le bol au-delà de la ligne MAX FILL (remplissage maximal).

- 1 Placez le bol du hachoir sur une surface plane, propre et sèche, comme un comptoir ou une table.
- 2 Avec précaution, saisissez le jeu de lames par le haut de l'arbre, placez-le sur l'engrenage d'entraînement à l'intérieur du bol du hachoir.
- 3 Ajoutez des ingrédients dans le bol du hachoir, puis installez le couvercle de traitement sur le bol en alignant le couvercle avec les encoches du bol. Assurez-vous que le couvercle est bien installé; aucun clic ne se fera entendre.



- 4 Fixez la base d'alimentation en alignant la flèche de la base d'alimentation avec la flèche du couvercle de traitement, puis poussez la base d'alimentation dans le couvercle pour la verrouiller. Branchez l'appareil.
- 5 Maintenez le bouton **enfoncé Ø** pour faire fonctionner l'appareil. Utilisez des pressions courtes pour de courtes impulsions et des pressions longues pour de longues impulsions. Le bouton TURBO est **désactivé** lorsque vous utilisez le hachoir.



- 6 Lorsque vous avez terminé, débranchez l'appareil. Retirez la base d'alimentation du hachoir en appuyant sur les boutons de déverrouillage situés de chaque côté de la base d'alimentation et en la soulevant.
- 7 Retirez le couvercle en le soulevant. Enlevez toujours la lame avant de retirer les ingrédients du bol en la saisissant délicatement par le haut de l'axe et en la soulevant hors du bol.
- 8 **NE CONSERVEZ PAS** les aliments transformés dans le bol sans avoir retiré le jeu de lames et le couvercle de traitement du hachoir au préalable. Utilisez uniquement le couvercle de rangement.
- 9 Consultez la section Entretien pour obtenir les consignes de nettoyage et de rangement.

ENTRETIEN

AVERTISSEMENT : Manipulez la lame du hachoir avec précaution pendant le lavage, car elle est tranchante. Le contact avec le tranchant de la lame peut entraîner une laceration.

NETTOYAGE

• Lavage à la main

Lavez le mélangeur par immersion, les fouets rotatifs, les crochets à pétrir, le fouet, le bol du hachoir, le couvercle de rangement et le jeu de lames du hachoir dans de l'eau chaude savonneuse. Utilisez une brosse munie d'une poignée pour éviter tout contact direct avec les lames du mélangeur par immersion et du hachoir. Manipulez les jeux de lames avec précaution, car celles-ci sont tranchantes. Rincez à fond toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air.

• Lave-vaisselle

Tous les accessoires, à l'exception de la base d'alimentation, du batteur à main et du couvercle de traitement du hachoir, vont au lave-vaisselle.

• Base du moteur, batteur à main, couvercle de traitement du hachoir

Débranchez la base d'alimentation avant de la nettoyer. Essuyez la base d'alimentation, le batteur à main et le couvercle de traitement du hachoir avec un chiffon propre et humide. N'immergez pas ces pièces dans de l'eau.

RANGEMENT

Pour ranger le cordon, enroulez-le avec l'attache en plastique.

RÉINITIALISATION DU MOTEUR

Cet appareil est doté d'un système de sécurité exclusif qui protège le moteur et le système d'entraînement en cas de surcharge accidentelle du moteur. Si l'appareil est surchargé, le moteur se désactivera temporairement. Dans une telle éventualité, suivez la procédure de réinitialisation ci-dessous.

1 Débranchez l'appareil de la prise électrique.

2 Laissez l'appareil refroidir pendant environ 15 minutes.

3 Retirez l'accessoire. Assurez-vous qu'aucun ingrédient ne bloque l'accessoire.

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

Si l'appareil a besoin d'être réparé, veuillez communiquer avec le service à la clientèle en composant le 1855 520-781. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur registeryourninja.com et avoir le produit sous la main lorsque vousappelez.

COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE ET D'ACCESSOIRES

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, visitez le site ninkitchen.ca.



Pichet mélangeur de 4 tasses :

Un grand pichet parfaitement conçu pour le mélangeur par immersion afin de préparer vos recettes préférées.

GUIDE DE DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT : pour réduire les risques de décharge électrique et de mise en marche involontaire, éteignez et débranchez l'appareil avant tout dépannage.

L'appareil ne s'allume pas.

- Assurez-vous que l'appareil est branché sur une prise de courant fonctionnelle.
- Assurez-vous de bien verrouiller l'accessoire sur la base d'alimentation. Alignez la flèche de la base d'alimentation avec la flèche de l'accessoire. Poussez ensuite la base d'alimentation sur l'accessoire pour la verrouiller.
- Vérifiez que la base d'alimentation est propre et qu'aucun aliment ne bloque le raccord avec les accessoires.
- Lorsque vous utilisez le hachoir, assurez-vous que la lame est correctement installée et que le couvercle de traitement est installé dans les encoches du bol du hachoir.

Le panneau de commande du batteur à main est allumé, mais le mélangeur ne fonctionne pas.

- Appuyez sur la touche POWER (ON) du batteur à main pour que l'appareil démarre automatiquement.

Je ne suis pas capable d'installer les accessoires du batteur à main, ou les accessoires du batteur à main sont instables lorsqu'ils sont installés.

- Pour installer les accessoires du batteur à main, insérez le collier du fouet rotatif ou du crochet à pétrir (l'anneau sur l'arbre) dans l'orifice du batteur à main identifié d'une icône de collier.

Le batteur à main éclaboussé les ingrédients.

- Utilisez la vitesse 1 lorsque vous combinez des ingrédients secs et liquides.
- Commencez par la vitesse 1, puis augmentez lentement la vitesse pour éviter que les ingrédients n'éclaboussent.

Le mélangeur par immersion ne fonctionne que momentanément.

- Maintenez la touche ON enfoncée pour mélanger. La lame ne fonctionne que lorsque vous maintenez le bouton d'alimentation enfoncé, donc que vous êtes en contrôle de l'appareil.

Le mélangeur par immersion éclaboussé les ingrédients.

- Nous vous recommandons d'utiliser un chaudron, une grande tasse à mesurer en verre ou le récipient de mélange inclus (non inclus avec tous les modèles) pour mélanger les ingrédients.
- Le récipient doit être suffisamment grand pour que la tête du mélangeur soit complètement immergée dans les ingrédients et pour éviter tout débordement et toute éclaboussure.
- Les ingrédients doivent submerger les ouvertures d'aération de la tête du mélangeur. Faites un mouvement de haut en bas dans les ingrédients, en veillant à arrêter le mélange chaque fois que les ouvertures d'aération ne sont pas immergées.

Les aliments sont coincés dans la lame du mélangeur par immersion.

- Eteignez l'appareil et débranchez la base d'alimentation. Utilisez une spatule ou un autre ustensile de cuisine pour déloger les aliments. Manipulez le mélangeur par immersion avec précaution et n'essayez pas de déloger les aliments avec les mains.

Le hachoir bouge sur le comptoir pendant son utilisation.

- Assurez-vous que le plan de travail et la base de l'appareil sont propres et secs.
- Tenez la base d'alimentation d'une main, le panneau de commande orienté à l'opposé de vous, tout en tenant le bol du hachoir de l'autre main.

Les aliments sont hachés de façon inégale.

- Assurez-vous que la capacité maximale du bol du hachoir n'a pas été dépassée.
- Les ingrédients peuvent être trop gros. Coupez les aliments en morceaux de 2,5 cm (1 po) et transformez-les en plus petites quantités à la fois.

Les aliments sont hachés trop finement ou le mélange est trop liquide.

- Les aliments ont été trop traités. Donnez de brèves impulsions ou traitez les aliments moins longtemps. Laissez le jeu de lames du hachoir s'arrêter complètement entre les impulsions.

Je ne peux pas régler les vitesses lorsque le hachoir est installé; le bouton inférieur du panneau de commande ne fonctionne pas.

- Lorsque le broyeur est installé, la fonction TURBO est désactivée. Il vous suffit de maintenir la touche ON enfoncée pour faire fonctionner l'appareil à la vitesse optimale.

Je n'arrive pas à retirer les accessoires.

- Assurez-vous d'appuyer sur les boutons de déverrouillage situés de chaque côté de la base d'alimentation pour retirer les accessoires. Ne retirez pas le batteur à main de la base d'alimentation sans utiliser les boutons de déverrouillage.
- Pour retirer les accessoires du batteur à main, appuyez sur le bouton d'éjection situé sur le dessus du panneau de commande de celui-ci.

L'appareil a cessé de mélanger.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 10 minutes en continu. Débranchez l'appareil de la prise électrique et laissez-le refroidir pendant 15 minutes.

Le panneau de commande du batteur à main clignote.

- L'appareil a peut-être surchauffé ou des aliments sont coincés dans les accessoires. Débranchez l'appareil de la prise électrique et laissez-le refroidir pendant 15 minutes. Retirez les fouets rotatifs ou tout autre accessoire et assurez-vous qu'aucun ingrédient ne les bloque. Si le résultat est trop épais et que les ingrédients ne sont pas traités de façon adéquate, ajoutez du liquide.

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

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

1. L'usure normale des pièces soumises à l'usure (comme le contenant de mélange, le couvercle, les lames, la PowerBase™, les crochets à pétrir, le fouet, les fouets rotatifs, 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 à <https://www.ninjakitchen.com/parts-and-accessories/model-number/>.
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 <https://support.ninjakitchen.ca/hc/fr-ca> pour obtenir de l'information sur les soins et entretien du produit que vous pouvez effectuer vous-même. Nos spécialistes du service à la clientèle sont aussi disponibles au **1 855 520-7816** pour de l'assistance sur les produits et les options de garantie de service offertes, y compris la possibilité de passer à nos options de garantie de service VIP pour certaines catégories de produits.

SharkNinja assumera les frais de retour de l'appareil à nos sites par le consommateur en vue de la réparation ou du remplacement de l'appareil. Un montant de 20,95 \$ (sujet à modification) sera facturé lorsque SharkNinja expédiera l'appareil réparé ou remplacé.

Comment présenter une demande de service sous garantie

Veuillez noter que vous devez téléphoner au **1 855 520-7816** pour soumettre une réclamation au titre de la garantie. Vous aurez besoin du reçu comme preuve d'achat. Un spécialiste du service à la clientèle vous fournira les directives d'emballage et de retour.

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.



REGISTER YOUR PURCHASE

ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 registeryourninja.com

 Scan QR code using mobile device

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

RECORD THIS INFORMATION CONSIGNEZ LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSOUS

Model Number:
Numéro de modèle : _____

Serial Number:
Numéro de série : _____

Date of Purchase:
(Keep receipt)
Date d'achat : _____
(conservez le reçu)

Store of Purchase:
Magasin où l'appareil a été acheté : _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V~, 60Hz
Power: 6A

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Voltage: 120V~, 60Hz
Power: 6A

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

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

FOODI and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

POWER MIXER is a trademark of SharkNinja Operating LLC.

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

SharkNinja Operating LLC
États-Unis : Needham, MA 02494
Canada : Ville Saint-Laurent (Québec) H4S 1A7
1 855 520-7816
ninjakitchen.ca

Les illustrations peuvent différer du produit réel. Nous nous efforçons constamment d'améliorer nos produits, par conséquent, les spécifications contenues dans le présent document sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

FOODI et NINJA sont des marques déposées de SharkNinja Operating LLC.

POWER MIXER est une marque de commerce déposée de SharkNinja Operating LLC.

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

© 2022 SharkNinja Operating LLC

CI100CSeries_IB_E_F_MP_Mv12



@ninjakitchenca