

NINJA®

QB1000C

OWNER'S GUIDE
GUIDE DE L'UTILISATEUR

**MASTER PREP® PROFESSIONAL
ULTIMATE FOOD AND DRINK MAKER**

**MASTER PREP® PROFESSIONNEL
L'OUTIL PAR EXCELLENCE POUR
PRÉPARER REPAS ET BOISSONS**



ninjakitchen.ca

THANK YOU FOR PURCHASING

The Ninja® Master Prep® Professional Ultimate Food and Drink Maker



REGISTER YOUR PURCHASE

- registeryourninja.com
- 1-877-646-5288
- Scan QR code using mobile device

RECORD THIS INFORMATION

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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V, ~60Hz
 Power: 450 Watts
 Blender Pitcher Capacity: 48 oz. (1.5 L)
 Chopping Bowl Capacity: 16 oz. (500 ml)

**PLEASE READ CAREFULLY AND
KEEP FOR FUTURE REFERENCE.**

TIP: You can find the model and serial numbers on the QR code label on the back of the unit by the power cord.

CONTENTS

Important Safeguards.....	4
Before First Use	6
Parts.....	7
Using the Master Prep® Professional Blender Pitcher.....	7
Using the Master Prep Professional Chopping Bowl.....	8
Care & Maintenance.....	12
Cleaning.....	12
Storing.....	12
Resetting the Motor Thermostat.....	12
Troubleshooting Guide.....	13
Replacement Parts.....	14
Product Registration.....	14
Warranty.....	15

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

	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:

- 1 Read all instructions prior to using the appliance and its accessories.
- 2 Carefully observe and follow all warnings and instructions. This unit contains electrical connections and moving parts that potentially present risk to the user.
- 3 Take your time and exercise care during unpacking and appliance setup. This appliance contains sharp, loose blades that can cause injury if mishandled.
- 4 Take inventory of all contents to ensure you have all parts needed to properly and safely operate your appliance.
- 5 Stacked Blade Assembly is sharp and not locked in place. Handle carefully.
- 6 **CAUTION** Chopping blades are sharp, handle with care, especially when removing the blade from the bowl, emptying the bowl and during cleaning. When handling the chopping blades, always hold by the plastic shaft.
- 7 Turn the appliance **OFF**, then unplug the appliance from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug by the body and pull from the outlet. **NEVER** unplug by grasping and pulling the flexible cord.
- 8 **NEVER** unplug by grasping and pulling the flexible cord.
- 9 Before use, wash all parts that may contact food. Follow washing instructions covered in this instruction manual.
- 10 To protect against the risk of electric shock, **DO NOT** submerge the appliance or allow the power cord to contact any form of liquid.
- 11 **DO NOT** use this appliance outdoors. It is designed for indoor household use only.
- 12 **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. This appliance has no user-serviceable parts. If damaged, contact SharkNinja for servicing.
- 13 Extension cords should **NOT** be used with this appliance.
- 14 **DO NOT** allow children to operate this appliance or use as a toy. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- 15 This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 16 Before each use, inspect blade assemblies for damage. If a blade is bent or damage is suspected, contact SharkNinja to arrange for replacement.
- 17 **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.
- 18 **DO NOT** allow any part of the unit to contact hot surfaces, including stoves and other heating appliances.
- 19 **DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- 20 **ALWAYS** use the appliance on a dry and level surface.
- 21 Keep hands, hair, and clothing out of the

container when loading and operating.

- 22 **NEVER** leave the appliance unattended while in use.
- 23 **ONLY** use attachments, including canning jar, 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.
- 24 During operation and handling of the appliance, avoid contact with moving parts.
- 25 To protect against electric shock, **DO NOT** immerse cord, plug or any part of the main unit in water or any other liquids.
- 26 Check that the voltage indicated on the rating plate corresponds with that of the local network before connecting the appliance to the mains power supply.
- 27 **DO NOT** use with damaged cord or plug.
- 28 **DO NOT USE** if the appliance is not working, has been dropped, dropped into water, damaged or left outdoors.
- 29 **NO SERVICEABLE PARTS.** Incorrect re-assembly or repair can cause a risk of electrical shock or injury to persons when the appliance is used. Contact Customer Service.
- 30 This appliance contains no user-serviceable parts. All repairs should only be carried out by a qualified engineer. Improper repairs may place the user at risk of harm.
- 31 Remove the power cord from the mains power supply when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning.
- 32 **DO NOT** abuse the power cord. Never carry the appliance by the power cord. To unplug the appliance from the mains power supply, grasp the plug and not the cord and pull to disconnect.
- 33 **DO NOT** leave the appliance unattended whilst connected to the mains power supply.
- 34 **CAUTION: DO NOT PROCESS HOT FOODS OR HOT LIQUIDS.** Allow hot ingredients to cool before processing.
- 35 **DO NOT** remove the power pod before the chopping blades have stopped turning.
- 36 **CAUTION** Chopping blades are sharp, handle with care, especially when removing the blade from the bowl, emptying the bowl and during cleaning. When handling the chopping blades, always hold by the plastic shaft.
- 37 **DO NOT** attempt to sharpen blades.
- 38 **DO NOT** expose the containers and accessories to extreme temperature changes. They may experience damage.
- 39 **DO NOT** use containers if they are cracked or chipped.
- 40 **DO NOT** use the appliance if chopping blades are bent or damaged.
- 41 Keep hands and utensils out of containers while chopping to reduce the risk of severe personal injury or damage to the blender/food chopper. A scraper may be used **ONLY** when the blender or processor is not running. When using the processor, always use food pusher to add food. **NEVER** add food by hand.
- 42 Immediately release the On/Off pulse button on the power pod in the event that the appliance malfunctions during use.
- 43 To reduce the risk of injury, **NEVER** operate the appliance without the splash guard and bowl in place; **DO NOT** try to defeat the interlock mechanism; make sure that the cutting blades are properly assembled before operating the appliance.
- 44 **DO NOT** use appliance for other than intended use.
- 45 **DO NOT** operate the appliance with an empty container.
- 46 **DO NOT** fill containers past the MAX FILL or MAX LIQUID lines.
- 47 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 10 minutes before using again.
- 48 Be certain cover is secured in place before operating the appliance.
- 49 **DO NOT** microwave any containers or accessories provided with the appliance.
- 50 **DO NOT** perform grinding operations with chopping blades.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

- 51 DO NOT** process dry ingredients without adding liquid to food chopper. The food chopper is not intended for dry chopping.
- 52** If using the pour spout, hold the cover in place on the container when pouring to avoid risk of injury.
- 53** Keep hands and utensils away from the cutting blade while chopping food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food chopper. A scraper may be used but only when the food chopper is not running.
- 54** To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base without first putting bowl properly in place.
- 55** Chopped meat cannot ever exceed 220 g in 16-ounce Bowl, 450 g in 40-ounce Pitcher, or 550 g in 48-ounce Pitcher. Chopped Parmesan cheese cannot ever exceed 220 g in 16-ounce Bowl, 300 g in 40-ounce Pitcher, or 400 g in 48-ounce Pitcher. Dry soybeans cannot ever exceed 330 g in 16-ounce Bowl. Chopped baking chocolate cannot ever exceed 200 g in 16-ounce Bowl, 600 g in 40-ounce Pitcher, or 700 g in 48-ounce Pitcher. Operating time should be no more than 15 continuous seconds.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

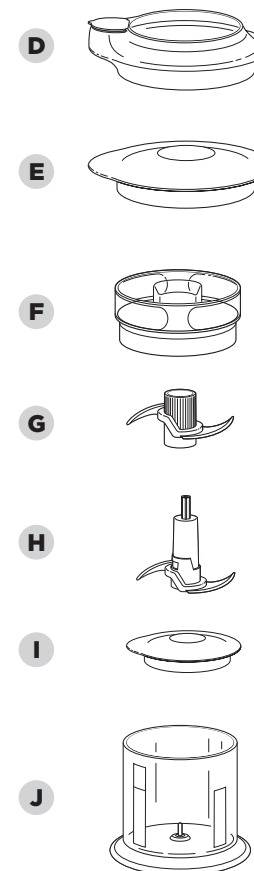
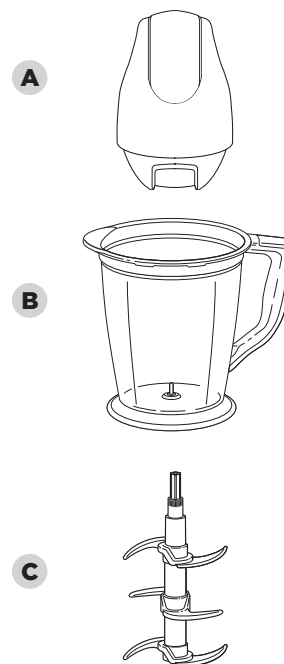
BEFORE FIRST USE

IMPORTANT: Review all warnings on pages 4–6 before proceeding.

- 1 Remove and discard any packaging material, stickers, and tape from the unit.
- 2 Pay particular attention to operational instructions, warnings, and important safeguards to avoid any injury or property damage. The blade assemblies are **NOT** locked in place in their containers. Handle the blade assemblies by grasping the top of their shafts.
- 3 Wash the pitcher, bowl, splash guard, lids, and blade assemblies in warm, soapy water using a dishwashing utensil with a handle to avoid direct contact with the blades. Exercise care when handling blade assemblies, as the blades are sharp.
- 4 Thoroughly rinse and air-dry all parts.
- 5 The pitcher, bowl, splash guard, lids, and blade assemblies are dishwasher safe. It is recommended that the splash guard, lids, and blade assemblies be placed on the top rack of the dishwasher. Ensure blade assemblies and lids are removed from their containers before placing in the dishwasher. Exercise care when handling blade assemblies.

PARTS

- A** Master Pod (power cord not shown)
- B** Master Prep® Professional 1.5 L Pitcher with Non-Slip Base
- C** Ninja® 6-Blade Assembly
- D** Pitcher Splash Guard
- E** Pitcher Storage Lid
- F** Chopping Bowl Splash Guard
- G** Upper Chopping Blade Assembly (bowl)
- H** Lower Chopping Blade Assembly (bowl)
- I** Chopping Bowl Storage Lid
- J** Chopping Bowl with Non-Slip Base

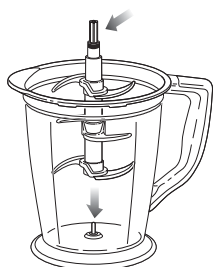


USING THE MASTER PREP® PROFESSIONAL BLENDER PITCHER

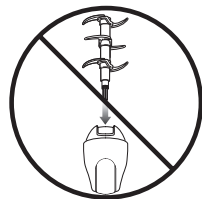
IMPORTANT: Review all warnings on pages 4–6 before proceeding.

IMPORTANT: Never run the appliance empty.

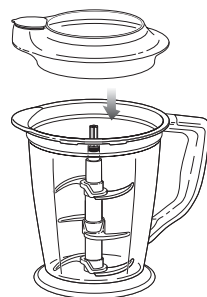
- 1 Review warning and caution statements above before proceeding.
- 2 Place the Master Prep Professional Blender Pitcher on a clean, dry, level surface.



- 3 Holding the Ninja® 6-Blade Assembly by the shaft, place onto the spindle pin inside the Master Prep Professional Blender Pitcher.

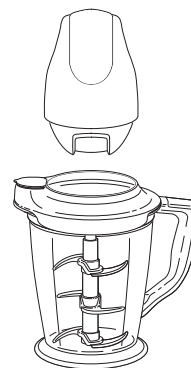


IMPORTANT: DO NOT try to place the Ninja 6-Blade Assembly onto the Master Pod and then into the Master Prep Professional Blender Pitcher. Always assemble the Ninja 6-Blade Assembly inside the pitcher.

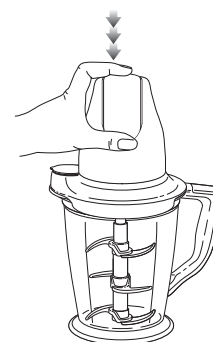


- 4 Place the Pitcher Splash Guard onto the top of the Master Prep Professional Blender Pitcher.

IMPORTANT: Never add ingredients to the pitcher before placing the blade assembly in first.



- 5 Place the power head on top of the blender jug splash guard making sure that it is securely in place. **DO NOT** attempt to operate the appliance without the safety splash guard in place.



- 6 To start the appliance, plug the power cord into an electrical outlet, securely hold power head while operating and press on the on/off pulse button located on the top of the power head.

- 7 Hold the Master Prep® Professional Blender Pitcher firmly while pressing the pulse button to ensure the unit stays in place.
- 8 To stop the appliance, remove your fingers from the On/Off pulse button.

NOTE: DO NOT operate the appliance continuously for more than 15 seconds at a time.

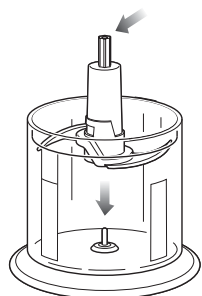
- 9 Make sure that the blade assembly has stopped completely before removing the power head.
- 10 If the ingredients stick to the side of the Master Prep Professional Blender Pitcher, stop the appliance, remove the power head and the splash guard. Use a spatula to dislodge the pieces and then replace the splash guard and the power head. Continue processing.
- 11 Depending on the consistency of the contents, use the pouring spout to empty liquid contents.
- 12 For thicker consistencies, first remove the splash guard and blade assembly (by its shaft), then empty contents of the Master Prep Professional Blender Pitcher.

USING THE MASTER PREP® PROFESSIONAL CHOPPING BOWL

IMPORTANT: Review all warnings on pages 4–6 before proceeding.

IMPORTANT: Never run the appliance empty.

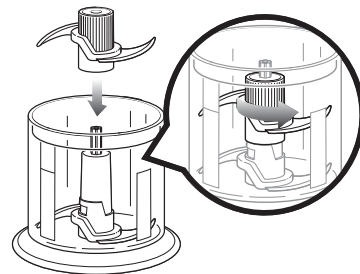
- 1 Review warning and caution statements above before proceeding.
- 2 Place the Master Prep Professional Chopping Bowl on a clean, dry, level surface.



- 3 Holding the Lower Chopping Blade Assembly by the shaft, place it over the spindle pin inside the Master Prep Professional Chopping Bowl.



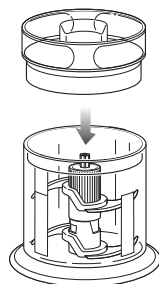
IMPORTANT: DO NOT try to place the Chopping Blade Assembly onto the power head and then into the Master Prep® Professional Chopping Bowl.



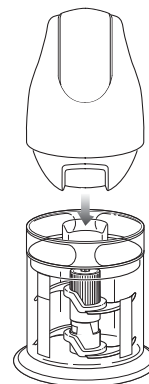
- 4 Carefully insert the Upper Chopping Blade Assembly over the Lower Chopping Blade Assembly rotating it until it locks onto the Lower Chopping Blade Assembly

IMPORTANT: Never add ingredients into the Master Prep Professional Chopping Bowl before placing the blade assembly in first.

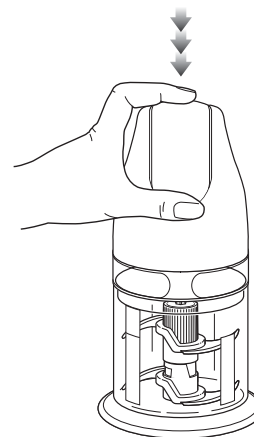
- 5 Place the food that you want to process into the Master Prep Professional Chopping Bowl.



- 6 Place the splash guard on the Chopping Bowl.



- 7 Place the power head on top of the splash guard making sure that it is securely in place. **DO NOT** attempt to operate the appliance without the safety splash guard in place.



- 8 To start the appliance, plug the power cord into the electrical outlet, securely hold power head while operating and press on the on/off pulse button located on the top of the power head.

- 9 Hold the Master Prep® Professional Chopping Bowl firmly while pressing the pulse button to ensure the unit stays in place.

NOTE: DO NOT operate the appliance continuously for more than 15 seconds at a time. Be careful not to over process. For coarsely chopped foods, use repeated short pulsing action until the desired consistency is reached.

- 10 To stop the appliance, remove your fingers from the pulse button.
- 11 In order to obtain a better quality of chopping, operate the appliance by using the “pulse” method.
- 12 Make sure that the Chopping Blade Assembly has stopped completely before removing the power head.
- 13 If the ingredients stick to the side of the Master Prep Professional Chopping Bowl, stop the appliance, remove the power head and the splash guard. Use a spatula to dislodge the pieces and then replace the splash guard and the power head. Continue processing.
- 14 Remove the blade assembly by its shaft before you empty the contents of the Master Prep Professional Chopping Bowl.

CARE & MAINTENANCE

CLEANING

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

⚠ CAUTION: DO NOT immerse the Master Pod into water or any other liquid.

Separate all parts from each other.

Hand-Washing

Wash the pitcher, bowl, splash guard, lids, and blade assemblies in warm, soapy water. When washing the blade assemblies, use a dishwashing utensil with a handle to avoid direct hand contact with blades. Handle the blade assemblies with care to avoid contact with sharp edges. Rinse and air-dry all parts thoroughly.

Dishwasher

The pitcher, bowl, splash guard, lids, and blade assemblies are dishwasher safe. It is recommended that the splash guard, lids, and blade assemblies be placed on the top rack of the dishwasher. Ensure blade assemblies and lids are removed from their containers before placing in the dishwasher. Exercise care when handling blade assemblies.

Master Pod

Unplug the unit before cleaning. Wipe motor base with a clean, damp cloth.

STORING

Store the Master Prep® Professional upright with the blade assembly and splash guard attached to the corresponding container. Loosely wrap the power cord around the Master Pod.

RESETTING THE MOTOR THERMOSTAT

The Ninja® Master Prep Professional 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 the Master Pod and splash guard, empty the container, and ensure no food is jamming the blade assembly.
- 3 Allow the appliance to cool for approximately 10 minutes.
- 4 Replace the splash guard and Master Pod onto the container and plug the appliance into the electrical outlet.
- 5 Proceed to use the appliance as before, making sure not to exceed the recommended maximum capacities.

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

If your unit needs servicing, call Customer Service at 1-877-646-5288. So we may better assist you, please register your product online at registeryourninja.com and have the product on hand when you call.

TROUBLESHOOTING GUIDE

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

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

- Check that the bottom of power pod is clean and there is no food blocking connection when placing on containers.
- There is too much food in the container.
- The unit has overheated. Unplug and wait approximately 10 minutes before using again.
- Make sure the power pod is securely placed on splash guard.
- Check that the plug is securely inserted into the electrical outlet.
- Check fuse or breaker. Replace fuse/reset breaker.

Food is Unevenly Chopped.

Either you are chopping too much food at one time, or the pieces are too big. Try cutting the food into smaller pieces of even size and processing 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 Ninja Chopping Blade Assembly stop completely between pulses.

Food Collects on Splash Guard or on the Sides of the Master Prep® Blender Pitcher or Master Prep Bowl.

You may be processing too much food. Turn the machine off. When the blade assembly stops rotating, remove the Master Pod and the splash guard. Remove some of the food being processed.

You Cannot Achieve Snow From Solid Ice.

Do not use ice that has been sitting out or has started to melt. Be sure to use short pulses in the beginning to break up large pieces.

REPLACEMENT PARTS

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

PRODUCT REGISTRATION

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

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

Shark | NINJA

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

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

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

What is covered by this warranty?

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

What is not covered by this warranty?

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

How to get service

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, visit ninjakitchen.ca/support for product care and maintenance self-help. Our Customer Service Specialists are also available at **1-877-646-5288** to assist with product support and warranty service options, including the possibility of upgrading to our VIP warranty service options for select product categories. So we may better assist you, please register your product online at registeryourninja.com 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 **1-877-646-5288** to initiate a warranty claim. You will need the receipt as proof of purchase. We also ask that you register your product online at registeryourninja.com and have the product on hand when you call, so we may better assist you. A Customer Service Specialist will provide you with return and packing instruction information.

How state law applies

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

MERCI D'AVOIR ACHETÉ

l'outil par excellence pour préparer repas et boissons Ninja® Master Prep® Professionnel



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT



registeryourninja.com



1 877 646-5288



Numérisez le code QR avec votre appareil mobile

NOTEZ LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSOUS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(Conservez la facture)

Magasin où l'appareil
a été acheté : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 120 V, ~60 Hz

Puissance : 450 watts

Capacité du pichet mélangeur : 1 400 ml
(1,5 L)

Capacité du bol de hachage : 500 ml

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

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

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité importantes	18
Avant la première utilisation	20
Pièces	21
Utilisation du pichet mélangeur Master Prep® Professionnel	22
Utilisation du bol de hachage Master Prep Professionnel	24
Soins et entretien	26
Nettoyage	26
Rangement	26
Réinitialisation du thermostat du moteur	26
Guide de dépannage	27
Pièces de rechange	28
Enregistrement du produit	28
Garantie	29

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

	Lisez et prenez connaissance des instructions de fonctionnement et d'utilisation.
	Indique un risque potentiel de blessures, de décès 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, des mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies, y compris les suivantes :	

⚠ AVERTISSEMENT :

- 1 Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et ses accessoires.
- 2 Respectez et suivez attentivement tous les avertissements et toutes les instructions. Cet appareil comporte des raccordements électriques et des pièces amovibles pouvant exposer l'utilisateur à certains risques.
- 3 Prenez votre temps et faites preuve de prudence pendant le déballage et l'installation de l'appareil. Cet appareil contient des lames tranchantes et lâches qui peuvent causer des blessures en cas de mauvaise manipulation.
- 4 Faites l'inventaire de tout le contenu pour vous assurer que vous avez toutes les pièces nécessaires pour faire fonctionner votre appareil correctement et en toute sécurité.
- 5 Le jeu de lames superposées est coupant et la tige n'est pas verrouillée en place. Manipulez-les avec soin.
- 6 **ATTENTION** Les lames de hachage sont tranchantes, manipulez-les avec soin, surtout lorsque vous retirez la lame du bol, le videz et pendant le nettoyage. Lorsque vous manipulez les lames, tenez-les toujours par la tige en plastique.
- 7 Mettez l'appareil à **OFF (arrêt)**, puis débranchez-le de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé avant de monter ou de démonter des pièces ainsi qu'avant son nettoyage. Pour le débrancher, saisissez le corps de la fiche et retirez-le de la prise électrique. **Ne débranchez JAMAIS l'appareil en tirant sur le cordon souple.**
- 8 **Ne débranchez JAMAIS** l'appareil en tirant sur le cordon souple.
- 9 Avant l'utilisation, lavez toutes les pièces qui peuvent entrer en contact avec les aliments. Suivez les instructions de nettoyage fournies dans ce guide d'utilisation.
- 10 Pour éviter le risque de décharge électrique, **N'IMMERGEZ PAS** l'appareil ou ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec tout type de liquide.

- 11 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à l'extérieur. Il est conçu pour un usage domestique intérieur uniquement.
- 12 **N'UTILISEZ PAS** un appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas bien ou s'il est tombé ou endommagé de quelque façon que ce soit. Cet appareil ne comporte aucune pièce qui peut être réparée par l'utilisateur. S'il est endommagé, communiquez avec SharkNinja concernant la réparation.
- 13 N'utilisez **PAS** de rallonges avec cet appareil.
- 14 **NE PERMETTEZ PAS** aux enfants d'utiliser l'appareil ou de s'en servir comme jouet. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé en présence d'enfants.
- 15 Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient étroitement supervisées ou instruites concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé en présence d'enfants. Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- 16 Avant chaque utilisation, inspectez le jeu de lames afin de déterminer s'il est endommagé. Si une lame est tordue ou que vous soupçonnez des dommages, communiquez avec SharkNinja pour organiser le remplacement.
- 17 **NE LAISSEZ PAS** l'appareil ni le cordon pendre du rebord des tables ou des comptoirs. Le cordon peut être accroché et faire tomber l'appareil de la surface de travail.
- 18 **NE LAISSEZ** aucune pièce de l'appareil entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris les poêles et autres appareils de chauffage.
- 19 **NE PLACEZ PAS** l'appareil sur un élément de poêle électrique ou de poêle au gaz chaud ou à proximité de celui-ci ni dans un four chaud.

- 20 **Utilisez TOUJOURS** l'appareil sur une surface plane et sèche.
- 21 Gardez les mains, les cheveux et les vêtements hors du contenant lors du remplissage et du fonctionnement.
- 22 **NE LAISSEZ JAMAIS** l'appareil en marche sans surveillance.
- 23 Utilisez **SEULEMENT** les accessoires, y compris le pot de mise en conserve, qui sont fournis avec le produit ou qui sont recommandés par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par SharkNinja peut causer des incendies, des décharges électriques ou des blessures.
- 24 Pendant le fonctionnement et la manipulation de l'appareil, évitez tout contact avec des pièces mobiles.
- 25 Pour protéger contre les électrocutions, **N'IMMERGEZ PAS** le cordon, la fiche ni toute partie de l'unité principale dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- 26 Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique principale.
- 27 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés.
- 28 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil s'il ne fonctionne pas comme prévu, ou s'il est tombé sur le sol, immergé dans l'eau, endommagé ou laissé à l'extérieur.
- 29 **AUCUNE PIÈCE RÉPARABLE.** Des réparations ou un réassemblage incorrects peuvent présenter des risques de chocs électriques ou de blessures pour les personnes utilisant l'appareil. Communiquez avec le service à la clientèle.
- 30 Cet appareil ne comporte aucune pièce qui peut être réparée par l'utilisateur. Toutes les réparations doivent uniquement être effectuées par un ingénieur qualifié. Des réparations inappropriées peuvent exposer l'utilisateur à un risque de blessure.
- 31 Débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant de monter ou de démonter des pièces et avant le nettoyage.
- 32 **PRENEZ SOIN** du cordon d'alimentation. Ne transportez jamais l'appareil par le cordon d'alimentation. Pour débrancher l'appareil de la prise d'alimentation, saisissez la fiche et non le cordon et tirez pour débrancher.

- 33 **NE PAS** laisser l'appareil sans surveillance pendant qu'il est branché à l'alimentation électrique principale.
- 34 **ATTENTION : NE PAS MÉLANGER DES ALIMENTS CHAUDS OU DES LIQUIDES CHAUDS.** Laissez les ingrédients chauds refroidir avant de mélanger.
- 35 **NE RETIREZ PAS** le socle d'alimentation avant que les lames aient cessé de tourner.
- 36 **ATTENTION** Les lames de hachage sont tranchantes, manipulez-les avec soin, surtout lorsque vous retirez la lame du bol, le videz et pendant le nettoyage. Lorsque vous manipulez les lames, tenez-les toujours par la tige en plastique.
- 37 **NE TENTEZ PAS** d'aiguiser les lames.
- 38 **N'EXPOSEZ PAS** les contenants et les accessoires à des changements extrêmes de température. Ceux-ci pourraient subir des dommages.
- 39 **N'UTILISEZ PAS** les gobelets ou les contenants s'ils sont craquelés ou ébréchés.
- 40 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si les lames sont pliées ou endommagées.
- 41 Gardez les mains et les ustensiles hors du contenant lors du hachage afin de réduire tout risque de blessures graves ou de dommage au mélangeur ou au hachoir d'aliments. Un grattoir peut être utilisé, mais **UNIQUEMENT** lorsque le mélangeur ou le robot n'est pas en marche. Lorsque vous transformez des aliments, servez-vous toujours du pilon fourni pour ajouter ces derniers. **N'AJOUTEZ JAMAIS** d'aliments à la main.
- 42 Relâchez immédiatement le bouton On/Off (marche/arrêt) des impulsions du socle d'alimentation dans l'éventualité d'un défaut de fonctionnement de l'appareil.
- 43 Pour réduire le risque de blessure, n'utilisez **JAMAIS** l'appareil sans le pare-gouttes et le bol en place; **NE TENTEZ PAS** de forcer le mécanisme de verrouillage; assurez-vous que l'accessoire est correctement installé avant de faire fonctionner l'appareil.
- 44 **N'UTILISEZ** l'appareil qu'aux fins pour lesquelles il est prévu.
- 45 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil avec un contenant vide.
- 46 **NE REMPLISSEZ PAS** les contenants au-delà des lignes MAX FILL (remplissage maximal) ou MAX LIQUID (capacité liquide maximale).

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

- 47** En cas de surchauffe de l'appareil, un thermocontacteur sera activé et arrêtera le moteur. Pour le réinitialiser, débranchez l'appareil et le laissez refroidir pendant environ 10 minutes avant de l'utiliser de nouveau.
- 48** Assurez-vous que le couvercle est bien fixé avant d'utiliser l'appareil.
- 49 NE METTEZ PAS** les contenants ou les accessoires fournis avec l'appareil au four à micro-ondes.
- 50 N'EFFECTUEZ PAS** de broyage avec le jeu de lames de hachage.
- 51 NE MÉLANGEZ PAS** les ingrédients secs avant d'avoir ajouté des liquides dans le hachoir. Le hachoir à nourriture n'est pas conçu pour hacher à sec.
- 52** Si vous utilisez le bec verseur, tenez le couvercle en place sur le contenant lorsque vous versez le contenu afin d'éviter le risque de blessures.
- 53** Veuillez garder les mains et les ustensiles hors du contenant lors du hachage d'aliments afin de réduire tout risque de blessures graves ou de dommage au hachoir. Un grattoir peut être utilisé uniquement lorsque l'appareil n'est pas en marche.
- 54** Pour réduire les risques de blessures, ne placez jamais le jeu de lames sur le bloc sans avoir bien placé le bol au préalable.
- 55** La viande hachée ne peut jamais dépasser 220 g dans un bol de 470 ml, 450 g dans un pichet de 1 180 ml ou 550 g dans un pichet de 1 420 ml. Le fromage parmesan haché ne peut jamais dépasser 220 g dans un bol de 470 ml, 300 g dans un pichet de 1 180 ml ou 400 g dans un pichet de 1 420 ml. Les fèves de soya sèches ne peuvent jamais dépasser 330 g dans un bol de 470 ml. Le chocolat haché ne peut jamais dépasser 200 g dans un bol de 470 ml, un pichet de 600 g de 1 180 ml ou 700 g dans un pichet de 1 420 ml. Le temps de fonctionnement ne doit pas dépasser 15 secondes continues.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

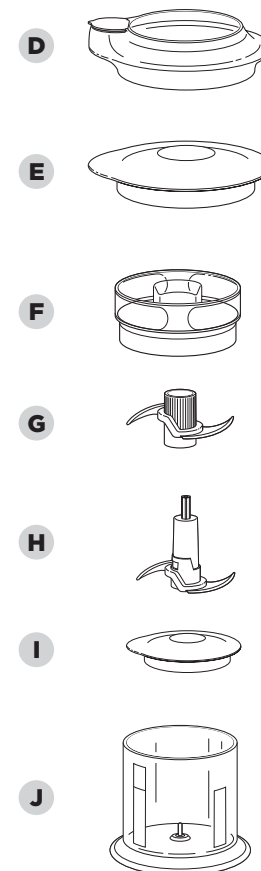
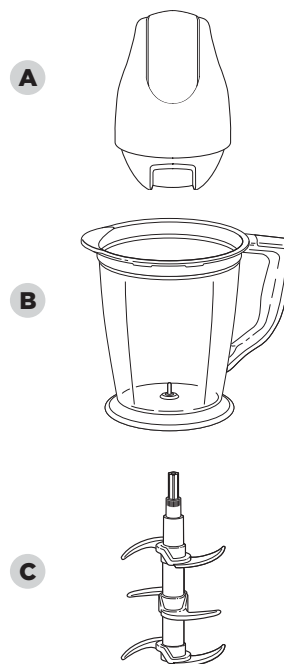
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

IMPORTANT : Prenez connaissance de tous les avertissements des pages 18 à 20 avant de poursuivre.

- 1 Enlevez de l'appareil et jetez tout matériau d'emballage, toute étiquette et tout ruban adhésif.
- 2 Portez une attention particulière aux directives d'utilisation, aux avertissements et aux consignes de sécurité importantes afin d'éviter toute blessure corporelle ou tout dommage matériel. Les jeux de lames ne sont **PAS** fixés à leurs contenants. Manipulez le jeu de lames en le tenant par le haut de la tige.
- 3 Lavez le pichet, le bol, le pare-gouttes, les couvercles et les jeux de lames dans de l'eau tiède savonneuse à l'aide d'une brosse à vaisselle avec une poignée afin d'éviter le contact direct avec les lames. Manipulez les jeux de lames avec précaution, car les lames sont tranchantes.
- 4 Rincez à fond toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air.
- 5 Le pichet, le bol, le pare-gouttes, ont tous lavables au lave-vaisselle. Nous vous recommandons de placer le pare-gouttes, les couvercles et les jeux de lames dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Assurez-vous de retirer les jeux de lames et les couvercles du contenant avant de les mettre au lave-vaisselle. Soyez prudent lorsque vous manipulez des jeux de lames.

PIÈCES

- A** Socle d'alimentation (cordon d'alimentation non illustré)
- B** Pichet Master Prep® Professionel 1,5 L avec base antidérapante
- C** Jeu de six lames Ninja®
- D** Pare-gouttes du pichet
- E** Couvercle de rangement du pichet
- F** Pare-gouttes du bol de hachage
- G** Jeu de lames de hachage supérieur (bol)
- H** Jeu de lames de hachage inférieur (bol)
- I** Couvercle de rangement pour bol de hachage
- J** Bol de hachage avec base antidérapante

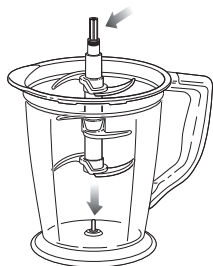


UTILISATION DU PICHET MÉLANGEUR MASTER PREP® PROFESSIONNEL

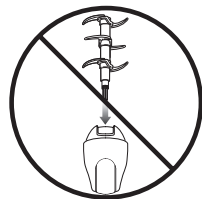
IMPORTANT : Prenez connaissance de tous les avertissements des pages 18 à 20 avant de poursuivre.

IMPORTANT : Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide.

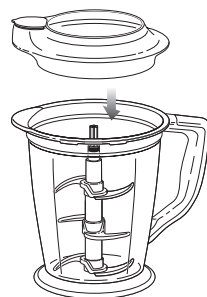
- 1 Passez en revue les avertissements et les mises en garde ci-dessus avant de continuer.
- 2 Placez le pichet du mélangeur Master Prep Professionnel sur une surface propre, sèche et de niveau.



- 3 Placez, en tenant le jeu de six lames Ninja® par la tige, sur l'axe de rotation dans le pichet mélangeur Master Prep Professionnel.

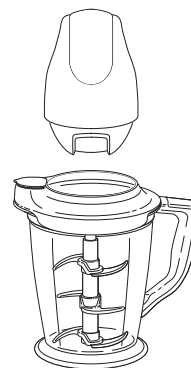


IMPORTANT : NE TENTEZ PAS de placer le jeu de six lames de Ninja sur le socle d'alimentation, pour ensuite les placer dans le pichet mélangeur Master Prep Professionnel. Assemblez toujours le jeu de six lames de Ninja à l'intérieur du pichet.

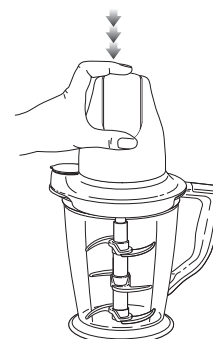


- 4 Placez le pare-gouttes de pichet au-dessus du pichet mélangeur du Master Prep Professionnel.

IMPORTANT : N'ajoutez jamais les ingrédients dans le pichet avant d'y avoir placé le jeu de lames d'abord.



- 5 Placez la tête motrice au-dessus du pare-gouttes du mélangeur en vous assurant qu'elle est bien en place.
NE TENTEZ PAS d'utiliser l'appareil sans le pare-gouttes bien en place.



- 6 Pour mettre l'appareil en marche, branchez le cordon d'alimentation dans la prise électrique, tenez fermement l'ensemble-moteur lorsque vous l'utilisez et appuyez sur le bouton on/off (marche/arrêt) des impulsions situé sur le dessus de l'ensemble-moteur.

- 7 Tenez le pichet mélangeur Master Prep® professionnel fermement tout en appuyant sur le bouton pour vous assurer que l'appareil ne bouge pas.
- 8 Pour arrêter d'utiliser l'appareil, retirez votre doigt du bouton d'impulsion On/Off (marche/arrêt).

REMARQUE : N'UTILISEZ PAS l'appareil en continu pendant plus de 15 secondes à la fois.

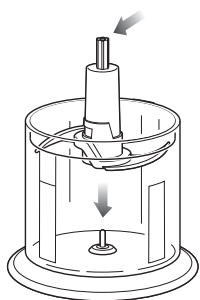
- 9 Assurez-vous que le jeu de lames a complètement cessé de tourner avant de retirer le socle d'alimentation.
- 10 Si les ingrédients restent collés à la paroi du pichet mélangeur Master Prep Professionnel, arrêtez l'appareil et retirez le socle d'alimentation et le pare-gouttes. Utilisez une spatule pour déloger les aliments collés aux parois; remettez ensuite en place le pare-gouttes et le socle d'alimentation. Poursuivez la transformation des aliments.
- 11 En fonction de la consistance des aliments transformés, utilisez le bec verseur pour vider le contenu liquide du pichet.
- 12 Pour une texture plus épaisse, retirez tout d'abord le pare-gouttes et le jeu de lames (par la tige), puis videz le contenu du pichet mélangeur du Master Prep Professionnel.

UTILISATION DU BOL DE HACHAGE MASTER PREP® PROFESSIONNEL

IMPORTANT : Prenez connaissance de tous les avertissements des pages 18 à 20 avant de poursuivre.

IMPORTANT : Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide.

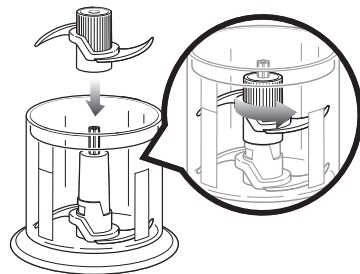
- 1 Passez en revue les avertissements et les mises en garde ci-dessus avant de continuer.
- 2 Placez le bol Master Prep Professionnel sur une surface propre, sèche et de niveau.



- 3 Placez, en tenant le jeu de lames de hachage inférieur du bol du hachoir par la tige, sur l'axe de rotation à l'intérieur du bol Master Prep Professionnel.



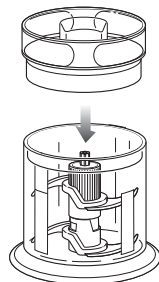
IMPORTANT : NE TENTEZ PAS de placer les jeux de lames de hachage sur l'ensemble-moteur, puis dans le bol de hachage Master Prep® Professionnel.



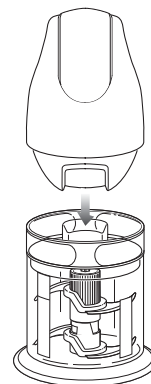
- 4 Insérez soigneusement le jeu de lames de hachage supérieur du bol du hachoir par-dessus le jeu de lames de hachage inférieur en le faisant tourner jusqu'à ce qu'il se verrouille dessus.

IMPORTANT : Ne mettez jamais d'ingrédients dans le pichet Master Prep Professionnel avant d'y avoir placé le jeu de lames d'abord.

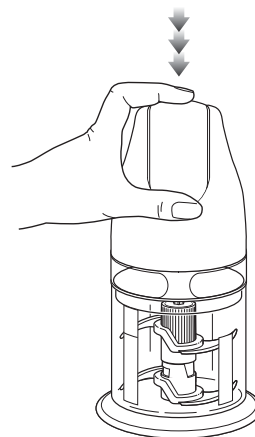
- 5 Placez les aliments à transformer dans le bol hachoir Master Prep Professionnel.



- 6 Placez le pare-gouttes sur le bol de hachage.



- 7 Placez l'ensemble-moteur au-dessus du pare-gouttes en vous assurant qu'il est fixé de manière sécuritaire. **NE TENTEZ PAS** d'utiliser l'appareil sans le pare-gouttes bien en place.



- 8 Pour mettre l'appareil en marche, branchez le cordon d'alimentation dans la prise électrique, tenez fermement l'ensemble-moteur lorsque vous l'utilisez et appuyez sur le bouton marche/arrêt des impulsions situé sur le dessus de l'ensemble-moteur.

- 9 Tenez le bol de hachage du Master Prep® Professionnel fermement tout en appuyant sur le bouton des impulsions pour vous assurer que l'appareil ne bouge pas.

REMARQUE : N'UTILISEZ PAS l'appareil en continu pendant plus de 15 secondes à la fois. Assurez-vous de ne pas trop transformer les aliments. Pour les aliments hachés grossièrement, utilisez de courtes impulsions jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

- 10 Pour arrêter d'utiliser l'appareil, retirez votre doigt du bouton d'impulsion.
- 11 Pour obtenir une meilleure qualité de hachage, faire fonctionner l'appareil en mode impulsion.
- 12 Assurez-vous que le jeu de lames de hachage a complètement cessé de tourner avant de retirer l'ensemble-moteur.
- 13 Si les ingrédients restent collés à la paroi du bol de hachage du Master Prep Professionnel, arrêtez l'appareil et retirez le socle d'alimentation et le pare-gouttes. Utilisez une spatule pour déloger les aliments collés aux parois; remettez ensuite en place le pare-gouttes et le socle d'alimentation. Poursuivez la transformation des aliments.
- 14 Retirez le jeu de lames par la tige avant de vider le contenu du bol de hachage du Master Prep Professionnel.

SOINS ET ENTRETIEN

NETTOYAGE

⚠ ATTENTION : Assurez-vous que le socle d'alimentation est débranché avant de fixer ou de retirer un accessoire et avant de nettoyer l'appareil.

⚠ ATTENTION : N'IMMERGEZ PAS le socle d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

Séparez toutes les pièces les unes des autres.

Nettoyage à la main

Lavez le pichet, le bol, le pare-gouttes, les couvercles, et le jeu de lames à l'eau chaude savonneuse. Lavez le jeu de lames avec une brosse à vaisselle munie d'une poignée pour éviter tout contact direct avec les lames. Manipulez le jeu de lames avec précaution pour éviter de toucher les bords coupants. Rincez à fond toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air.

Lave-vaisselle

Le pichet, le bol, le pare-gouttes, les couvercles, et les jeux de lames sont tous lavables au lave-vaisselle. Nous vous recommandons de placer le pare-gouttes, les couvercles et les jeux de lames dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Assurez-vous de retirer les jeux de lames et les couvercles du contenant avant de les mettre au lave-vaisselle. Soyez prudent lorsque vous manipulez des jeux de lames.

Socle d'alimentation

Débranchez l'appareil avant de le nettoyer. Essuyez le bloc moteur avec un chiffon propre et humide.

RANGEMENT

Rangez le Master Prep® Professionnel en position verticale avec le jeu de lames et le pare-gouttes fixés au contenant correspondant. Enroulez lâchement le cordon d'alimentation autour du socle d'alimentation.

RÉINITIALISATION DU THERMOSTAT DU MOTEUR

Le Ninja® Master Prep Professionnel est doté d'un système de sécurité unique empêchant d'endommager le moteur de l'appareil et le système d'entraînement en cas de surcharge par inadvertance. En cas de surcharge de l'appareil, le moteur s'arrêtera. Pour réinitialiser l'appareil, suivez la procédure de réinitialisation ci-dessous :

- 1 Débranchez l'appareil de la prise électrique.
- 2 Retirez le socle d'alimentation et le pare-gouttes, videz le contenu et assurez-vous qu'aucun aliment n'est coincé dans le jeu de lames.
- 3 Laissez l'appareil refroidir pendant environ 10 minutes.
- 4 Remplacez le pare-gouttes et le socle d'alimentation sur le contenant et rebranchez l'appareil dans la prise électrique.
- 5 Continuez à utiliser l'appareil comme avant, en vous assurant de ne pas excéder les capacités maximales recommandées.

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

Si l'appareil a besoin d'être réparé, communiquez avec le service à la clientèle en composant le 1 877 646-5288. Afin de nous aider à mieux vous servir, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur registeryourninja.com et ayez le produit à portée de main lorsque vous appelez.

GUIDE DE DÉPANNAGE

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

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

- Vérifiez que le dessous du socle d'alimentation est propre et qu'il n'y a pas d'aliments obstruant la connexion lorsque vous placez les contenants.
- Il y a trop d'aliments dans le contenant.
- L'appareil a surchauffé. Débranchez l'appareil et attendez environ 10 minutes avant de vous en servir de nouveau.
- Assurez-vous que le socle d'alimentation est placé de manière sécuritaire au-dessus du pare-gouttes.
- Vérifiez que la fiche est insérée dans la prise électrique de manière sécuritaire.
- Vérifiez le fusible ou le disjoncteur. Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.

Les aliments ne sont pas hachés uniformément.

Soit que trop d'aliments ont été hachés en même temps, soit qu'ils sont trop grands. Tentez de couper les aliments en plus petits morceaux de taille égale et de transformer de plus petites quantités d'aliments par lot.

Les aliments sont hachés trop finement ou sont trop liquides.

Les aliments ont été transformés trop longtemps. Utilisez de courtes impulsions ou transformez les aliments pour une plus courte période. Laissez le jeu de lames de hachage Ninja® cesser de tourner complètement entre les impulsions.

Des aliments s'accumulent sur le pare-gouttes ou sur les parois du pichet mélangeur du Master Prep® ou du bol Master Prep.

Il est possible que vous tentiez de transformer trop d'aliments à la fois. Éteignez l'appareil. Lorsque le jeu de lames arrête de tourner, retirez le socle d'alimentation et le pare-gouttes. Retirez une partie des aliments qui sont en cours de transformation.

Les glaçons ne se transforment pas en neige.

N'utilisez pas la glace qui a été laissée à la température de la pièce pendant un certain temps ou qui a commencé à fondre. Assurez-vous d'utiliser de courtes impulsions au début du processus de transformation des aliments afin de briser les plus gros glaçons.

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

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

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

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

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

Comment obtenir du service

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

SharkNinja assumera les frais de retour de l'appareil à nos sites par le consommateur en vue de la réparation ou du remplacement de l'appareil. Un montant de 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 **1 877 646-5288** pour soumettre une réclamation au titre de la garantie. Vous aurez besoin du reçu comme preuve d'achat. Un spécialiste du service à la clientèle vous fournira les directives d'emballage et de retour.

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

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

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.[illegible]

SharkNinja Operating LLC
US: Needham, MA 02494
CAN: Ville St-Laurent, QC H4S 1A7
1-877-646-5288
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.

MASTER PREP and NINJA are registered trademarks 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
1 877 646-5288
ninjakitchen.ca

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

MASTER PREP et NINJA sont des marques de commerce déposées de SharkNinja Operating LLC.

Ce produit peut être couvert par un ou plusieurs brevets aux États-Unis.
Pour plus d'information, veuillez consulter sharkninja.com/patents.

© 2021 SharkNinja Operating LLC

PRINTED IN CHINA

QB1000C_IB_E_F_REV_Mv5



@ninjakitchencanada