

NINJA®

**PROFESSIONAL
BLENDER 1000**

**MÉLANGEUR
PROFESSIONNEL
1000**

BL610CR

**OWNER'S GUIDE
GUIDE DE L'UTILISATEUR**



ninjakitchen.com

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

To reduce the risk of injury, fire, electrical shock, or property damage, basic safety precautions must **ALWAYS** be followed, including the following warnings and subsequent instructions.

⚠ WARNING

POLARIZED PLUG

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

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

⚠ WARNING: Remove utensils prior to processing. Failure to remove may cause the pitcher to be damaged or to shatter which may cause personal injury.

⚠ WARNING: Stacked Blade Assembly is sharp, not locked in place and removable, handle with care. When handling the Stacked Blade Assembly always hold it by the shaft. Failure to do so will result in risk of laceration.

⚠ WARNING: Do not immerse the motor base into water or any other liquid.

⚠ WARNING: Handle the Stacked Blade Assembly with care when washing, as the blades are very sharp.

⚠ WARNING: Do not blend hot liquids, as doing so may cause excessive pressure buildup, resulting in risk of the user being burned.

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

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

- 1 To protect against electrical shock, **DO NOT** submerge the appliance or allow the power cord to come into contact with water or any other liquid.
- 2 This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure they **DO NOT** play with the appliance.
- 3 **NEVER** leave an appliance unattended when in use.
- 4 Appliance accessories are not intended to be used in the microwave, as it may result in damage to the accessories.
- 5 Turn the appliance off and remove the power cord from the electrical outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the electrical outlet. **NEVER** pull from the power cord.
- 6 **DO NOT** abuse the power cord. **NEVER** carry the appliance by the power cord or yank it to disconnect from electrical outlet; instead grasp the plug and pull to disconnect.

- 7 **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. This appliance has no serviceable parts. Return the appliance to SharkNinja Operating LLC for examination, repair, or adjustment.
- 8 **DO NOT** let the power cord hang over the edges of tables or counters or touch hot surfaces such as the stove.
- 9 **ALWAYS** use appliance on a clean, dry, level surface.
- 10 Keep hands, hair, clothing, and utensils out of pitcher while processing to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the appliance. A scraper may be used but only when the appliance is not running.
- 11 Avoid contact with moving parts.
- 12 **DO NOT** attempt to sharpen blades.
- 13 **DO NOT** use the appliance if blade assembly is bent or damaged.
- 14 To reduce risk of injury, **NEVER** place the blade assembly on base without pitcher properly attached.
- 15 **ALWAYS** operate blender with lid in place. If using the pour spout, hold the lid in place on the pitcher when pouring to avoid risk of injury.
- 16 **DO NOT** operate this appliance on or near any hot surfaces (such as a gas or electric burner or in a heated oven).

- 17 The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.
- 18 **DO NOT** remove the pitcher from the motor base while the appliance is in operation.
- 19 To reduce the risk of injury, **NEVER** operate the appliance without the lid in place; **DO NOT** try to defeat the interlock mechanism; make sure the attachment is properly installed before operating the appliance.
- 20 **DO NOT** expose pitcher to extreme temperature changes.
- 21 **DO NOT** overfill the pitcher.
- 22 **DO NOT** operate the appliance empty.
- 23 To reduce the risk of burns, **ALWAYS** allow the appliance to cool before taking off parts and before cleaning.
- 24 In the event the unit overloads, it will shut down. Unplug the appliance and let it cool down for approximately 15 minutes before using again.
- 25 **THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use outdoors.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THANK YOU
for purchasing the Ninja® Professional Blender 1000



REGISTER YOUR PURCHASE

- registeryourninja.com
- 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

Watts: 1000W

Pitcher

Capacity: 72 oz. (2.1 L)

Max Liquid

Capacity: 64 oz. (8 cups, 1.9 L)

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

CONTENTS

Getting Started 5

Before First Use 5

Assembly & Use of the Pitcher 6

Care & Maintenance..... 8

Blending Chart 9

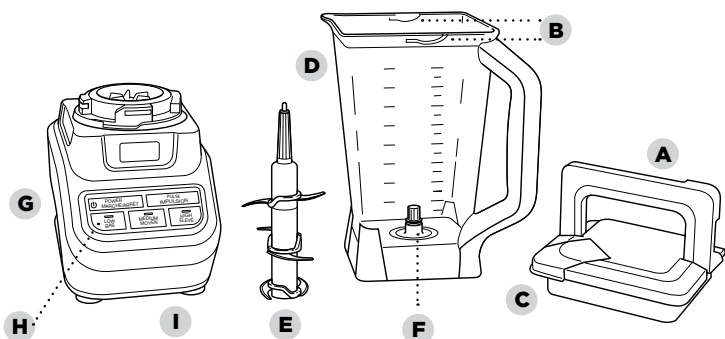
Troubleshooting Guide..... 9

Replacement Parts 9

Warranty 10

GETTING STARTED

The Ninja® Professional Blender 1000 is a high powered kitchen tool that is perfect for ice crushing, blending, pureeing and controlled processing. Create all of your favorite recipes quickly and easily with just one touch of a button. For best results, be sure to carefully read all the instructions contained in the manual before using this appliance.



- a Lid with Locking Handle
- b Locking Handle Release Button
- c Pouring Spout with Cap
- d Pitcher
- e Stacked Blade Assembly
- f Gear Shaft
- g Motor Base
(Power Cord & Cord Storage not shown)
- h Control Panel
- i Non Slip Bottom

BEFORE FIRST USE

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

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

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

Make sure the motor base is plugged in for use.

NEVER add ingredients into the container before placing the Blade Assembly in first.

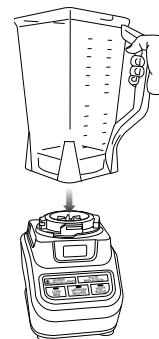
DO NOT attempt to operate the appliance without the lid on.

NEVER run the appliance empty.

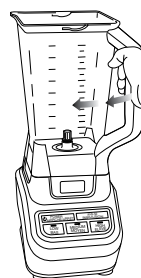
Appliance accessories are not intended to be used in the microwave, as it may result in damage to the accessories.

ASSEMBLY & USE OF THE PITCHER

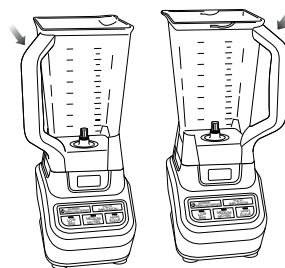
- 1 Review the Important Safety Instructions on pages 1-2 before proceeding to step 2.
- 2 Place the motor base on a clean, dry, level surface such as a counter or tabletop.



- 3 Align and lower the pitcher onto the motor base.

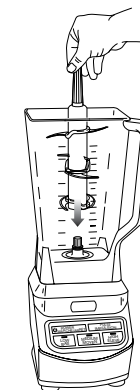


- 4 Rotate the pitcher clockwise until it locks in place. You will hear a click when the lock is engaged.



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

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



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

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

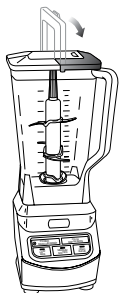
NOTE: If you need to add additional ingredients while the appliance is processing, open the pour spout cap and pour the ingredients in through the opening.

NOTE: When blending any kind of liquids, such as mixtures of any drinks or smoothies, do not exceed the "Max Liquid" mark (64 ounces) on the pitcher.

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

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

ASSEMBLY & USE OF THE PITCHER - CONT.



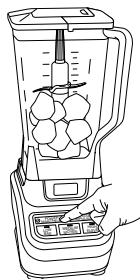
9 Holding the lid by the handle in the upright position, place it on top of the pitcher, aligning the arrow (▼) located on the lid with the arrow (▲) located on the pitcher's handle. Press the handle down until you hear a click.

10 Select the speed according to your blending requirements*:

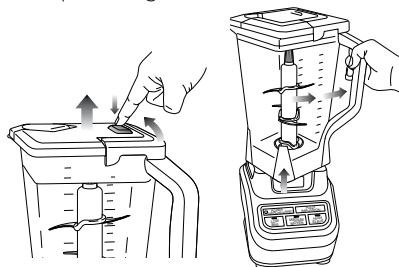
- Use the LOW setting for processing and mixing.
- Use the MEDIUM setting for blending and ice crushing.
- Use the HIGH setting for pureeing and liquefying.
- Use the PULSE button for controlled chopping and processing.

*See Blending Chart.

NOTE: Pulse ingredients for even chopping by pressing down in short intervals.



11 When ingredients have reached your desired consistency, stop the appliance by pressing the power button (⏻) and wait for the Stacked Blade Assembly to stop turning.



12 To remove the lid, press the release button on the lid, pull the lid handle up to a 90° angle, and lift the lid off. Turn the pitcher counterclockwise and then lift off the base.

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

For thicker consistencies, first remove the lid by pressing the release button and pulling the lid handle up to a 90 degree angle to lift lid off the pitcher. Then, carefully remove the Stacked Blade Assembly by the top of the shaft. Place Stacked Blade Assembly away from the work area to avoid accidental contact. Finally, empty contents from the pitcher.

14 Make sure the unit is unplugged when not in use.

CARE & MAINTENANCE

CLEANING

- 1** Separate all parts from each other.
- 2 Hand-Washing:** Wash the pitcher, lid, and Stacked Blade Assembly in warm, soapy water. When washing the Stacked Blade Assembly, use a dishwashing utensil with a handle to avoid direct hand contact with blades. Handle blade assembly with care to avoid contact with sharp edges. Rinse and air-dry thoroughly.

Dishwasher: The pitcher, lid, and Stacked Blade Assembly are all dishwasher safe. The lid and Stacked Blade Assembly are top-rack dishwasher safe. Ensure the Stacked Blade Assembly is removed from the pitcher before placing in the dishwasher.

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

STORING

- 1** Store the Ninja® Professional 1000 upright with the Stacked Blade Assembly inside the pitcher with the lid secured on top. Do not place anything on top. Loosely wrap the power cord around the cord storage hook in the back of the unit.

RESETTING THE MOTOR THERMOSTAT

The Ninja® Professional 1000 features a unique safety system that prevents damage to the unit's motor and drive system should you inadvertently overload the unit. **If the unit is overloaded, the motor will stop.** To reset the unit, follow the resetting procedure below:

- 1** Unplug the unit from the electrical outlet.
- 2** Remove and empty the pitcher and ensure no ingredients are jamming the Stacked Blade Assembly.
- 3** Allow the unit to cool for approximately 15 minutes.
- 4** Place the pitcher onto the base and plug the unit into the electrical outlet.
- 5** Proceed to use the unit as before, making sure to not exceed the recommended maximum capacities.

BLENDING CHART

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

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

- **Motor doesn't start or Stacked Blade Assembly doesn't rotate.**
Make sure the pitcher is securely placed on motor base.
Make sure the lid is securely on pitcher in the correct position (align arrows).
The blender is turned off. Press the power button (⏻) to turn on.
Check that the plug is securely inserted into the electrical outlet.
Check the fuse or circuit breaker.
The unit has overheated. Unplug and wait approximately 15 minutes before using again.
- **Ingredients are unevenly chopped.**
Either you are chopping too many ingredients at one time, or the pieces are not of even size. Process smaller amounts per batch.
- **Ingredients are chopped too fine or is too watery.**
The ingredients have been over-processed. Use PULSE button for controlled processing.
- **Ingredients collects on lid or on the sides of the pitcher.**
The mixture is too thick. Add more liquid.
- **You cannot achieve snow from solid ice.**
Do not use ice that has been sitting out or has started to melt. Use ice straight from the freezer and make sure the pitcher is completely dry before adding ice.

REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and accessories, visit ninjaaccessories.com or contact Customer Service at **1-877-646-5288**.

Shark NINJA ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

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

What is not covered by this warranty?

1. Normal wear and tear of wearable parts (such as blending vessels, lids, cups, blades, removable pots, racks, pans, and 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.com 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.

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

How to initiate a warranty claim

You must call **1-877-646-5288** to initiate a warranty claim. You will need the receipt as proof of purchase. 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.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT • LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

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

⚠ AVERTISSEMENT

FICHE POLARISÉE

⚠ **AVERTISSEMENT** : Afin de réduire le risque de décharges électriques, cet appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une broche étant plus large que l'autre). Cette fiche d'alimentation s'insère dans une prise de courant polarisée dans un seul sens. Si la fiche d'alimentation ne s'insère pas à fond dans la prise de courant, inversez alors le sens de la fiche. Si elle ne s'insère toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié pour faire installer une prise de courant appropriée. **NE MODIFIEZ PAS** la fiche d'alimentation, de quelque façon que ce soit.

⚠ **AVERTISSEMENT** : l'utilisation d'une rallonge électrique n'est pas recommandée pour ce produit.

⚠ **AVERTISSEMENT** : retirez tout ustensile avant de transformer des aliments. Sinon, cela pourrait endommager le pichet ou le faire éclater et ainsi causer des blessures.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Le jeu de lames superposées est coupant, n'est pas verrouillé en place et est amovible. Manipulez-le avec précaution. Lorsque vous manipulez le jeu de lames superposées, tenez-le toujours par la tige. Ne pas procéder de la sorte entraînera un risque de laceration.

⚠ **AVERTISSEMENT** : n'immergez pas le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Le jeu de lames superposées est très coupant; manipulez-le avec soin lorsque vous le lavez.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne mélangez pas de liquides chauds puisque cela pourrait provoquer une accumulation de pression excessive, ce qui présente un risque de brûlure pour l'utilisateur.

⚠ **ATTENTION** : N'insérez jamais vos mains dans le pichet, car le jeu de lames superposées est coupant. Utilisez toujours une spatule pour déloger la nourriture qui est collée sur les parois du pichet.

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

1 Pour vous protéger contre les décharges électriques, n'immergez **PAS** l'appareil et ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec de l'eau ou tout autre liquide.

2 Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation par des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé en présence d'enfants. Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils **NE PUISSENT PAS** jouer avec cet appareil.

3 **NE LAISSEZ JAMAIS** un appareil en marche sans surveillance.

4 Les accessoires de l'appareil ne sont pas conçus pour toute utilisation dans le micro-ondes, car cela peut les endommager.

5 Éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou de démonter des pièces et avant le nettoyage. Pour le débrancher, saisissez la fiche et tirez-la de la prise électrique. **NE TIREZ JAMAIS** sur le cordon d'alimentation.

6 **PRENEZ SOIN** du cordon d'alimentation. **NE PORTEZ JAMAIS** l'appareil par le cordon d'alimentation et ne tirez pas sur celui-ci pour débrancher l'appareil; tirez plutôt sur la fiche.

7 **N'UTILISEZ PAS** un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, un appareil qui a subi une défaillance ou un appareil qui a été échappé ou endommagé de quelque façon que ce soit. Cet appareil ne comporte aucune pièce qui puisse être réparée. Retournez l'appareil à SharkNinja Operating LLC pour toute vérification, toute réparation ou tout réglage.

8 **NE LAISSEZ PAS** le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes, comme une cuisinière.

9 **UTILISEZ TOUJOURS** l'appareil sur une surface plane, propre et sèche.

10 Gardez les mains, les cheveux, les vêtements et tout ustensile à l'extérieur du socle lors de la transformation afin de réduire les risques de blessure grave ou d'endommager l'appareil. Un grattoir peut être utilisé, mais uniquement lorsque l'appareil n'est pas en marche.

11 Évitez d'entrer en contact avec des pièces mobiles.

12 **NE TENTEZ PAS** d'aiguiser les lames.

13 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si le jeu de lames est plié ou endommagé.

14 Pour réduire les risques de blessures, ne placez **JAMAIS** le jeu de lames sur la base sans que le pichet soit correctement installé.

15 **FAITES TOUJOURS** fonctionner le mélangeur avec le couvercle et le bouchon bien en place. Si vous utilisez le bec verseur, tenez le couvercle en place sur le pichet quand vous versez le contenu pour éviter le risque de blessures.

16 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil sur ou près d'une surface chaude (comme un brûleur électrique ou à gaz, ou le dessus d'un four chaud).

17 L'utilisation d'accessoires, y compris de pots de mise en conserve, non recommandés par le fabricant pourrait poser un risque de blessures.

18 **NE RETIREZ PAS** le gobelet du bloc moteur pendant que l'appareil est en marche.

19 Pour réduire le risque de blessure, n'utilisez **JAMAIS** l'appareil sans le couvercle 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.

20 **N'EXPOSEZ PAS** le pichet à des changements extrêmes de température.

21 **NE REMPLISSEZ PAS** trop le pichet.

22 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si le contenant est vide.

23 Pour réduire le risque de brûlures, laissez **TOUJOURS** l'appareil refroidir avant de retirer les pièces et de le nettoyer.

24 Dans le cas d'une surcharge, l'appareil se mettra hors fonction. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 15 minutes avant de l'utiliser de nouveau.

25 **CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT. N'UTILISEZ** l'appareil qu'aux fins pour lesquelles il est prévu. **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à l'extérieur.

CONSERVEZ CES DIRECTIVES.

MERCI
d'avoir acheté le mélangeur professionnel 1000 Ninja^{MD}



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

- registryourninja.com
- Numérisez le code QR avec votre appareil mobile

CONSIGNEZ CES RENSEIGNEMENTS

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 : 1000W
- Capacité du pichet : Pichet de 2,1 L (72 oz)
- Capacité maximale de liquide : 1,9 L (8 tasses, 64 oz)

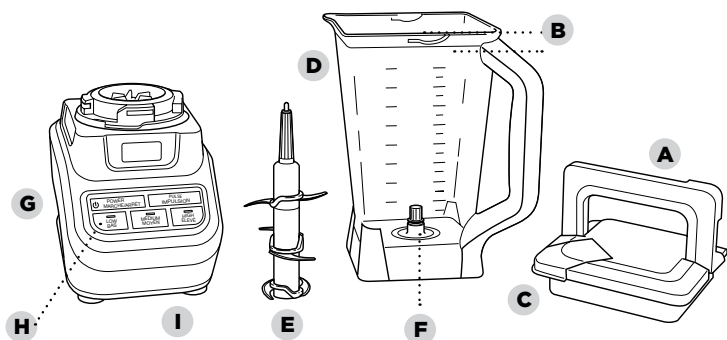
CONSEIL : Le numéro de modèle et le numéro de série apparaissent sur l'étiquette de code QR qui est située à l'arrière de l'appareil, à côté du cordon d'alimentation.

TABLE DES MATIÈRES

- Mise en route 5
- Avant la première utilisation..... 5
- Assemblage et utilisation du pichet 6
- Soins et entretien 8
- Tableau de mélange 9
- Guide de dépannage..... 9
- Pièces de rechange 9
- Garantie..... 10

MISE EN ROUTE

Le mélangeur professionnel 1000 Ninja^{MD} est un outil de puissance élevée idéal pour écraser la glace, mélanger et réduire en purée, et pour une transformation contrôlée. Vous créez ainsi rapidement et facilement toutes vos recettes favorites en appuyant sur un simple bouton. Pour obtenir de meilleurs résultats, assurez-vous de lire attentivement toutes les directives du présent guide avant d'utiliser l'appareil.



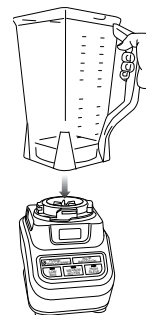
- a Couvercle avec poignée de verrouillage
- b Bouton Handle Release (dégagement de la poignée)
- c Bec verseur avec couvercle
- d Pichet
- e Jeu de lames superposées
- f Tige d'engrenage
- g Bloc moteur (cordon d'alimentation et rangement du cordon non montrés)
- h Panneau de commande
- i Base antidérapante

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

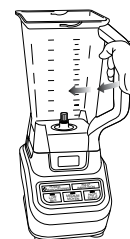
- 1 Retirez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes de l'appareil. Séparez toutes les pièces.
 - 2 Lavez le couvercle, le pichet et le jeu de lames superposées à l'eau tiède savonneuse. Lavez le jeu de lames avec une brosse à vaisselle munie d'une poignée pour éviter tout contact direct avec les lames.
 - 3 Manipulez le jeu de lames avec soin pour éviter de toucher les bords coupants. Rincez et faites bien sécher à l'air.
 - 4 Le pichet et le jeu de lames superposées peuvent être mis au lave-vaisselle. Nous vous recommandons de placer le couvercle et le jeu de lames superposées dans le panier supérieur. Assurez-vous de retirer le jeu de lames superposées du pichet avant de le mettre au lave-vaisselle.
 - 5 Essuyez le bloc moteur avec un chiffon humide.
- VEUILLEZ TOUJOURS GARDER CES CONSIGNES IMPORTANTES À L'ESPRIT LORSQUE VOUS UTILISEZ L'APPAREIL :**
- Assurez-vous que le bloc moteur est branché avant d'utiliser l'appareil.
- N'AJOUTEZ JAMAIS** des ingrédients dans le contenant avant d'installer le jeu de lames d'abord.
- NE TENTEZ PAS** de faire fonctionner l'appareil sans couvercle.
- NE FAITES JAMAIS** fonctionner l'appareil à vide.
- Les accessoires de l'appareil ne sont pas conçus pour toute utilisation dans le micro-ondes, car cela peut les endommager.

ASSEMBLAGE ET UTILISATION DU PICHET

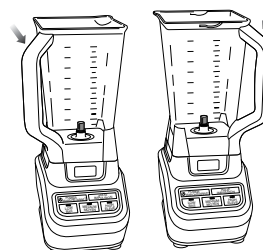
- 1 Passez en revue les directives de sécurité importantes aux pages 1 et 2 avant de commencer l'étape 2.
- 2 Mettez le bloc moteur sur une surface plane, propre et sèche comme un comptoir ou une table.



- 3 Abaissez le pichet sur le bloc moteur.

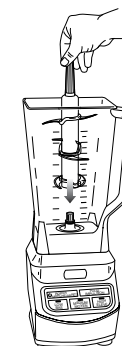


- 4 Faites tourner le pichet dans le sens horaire jusqu'à ce que vous entendiez un déclic vous indiquant que celui-ci est bien en place. Vous entendrez un clic lorsque le verrou s'enclenche.



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

- 6 En tenant le jeu de lames superposées par le haut de la tige, placez-le sur l'engrenage d'entraînement à l'intérieur du pichet. Assurez-vous que le jeu de lames superposées est bien en place et en position verticale.



REMARQUE : Le jeu de lames superposées s'ajuste de manière lâche sur l'engrenage d'entraînement.

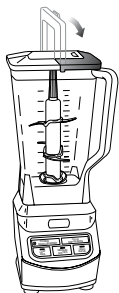
- 7 Mettez les ingrédients dans le pichet, en vous assurant qu'ils ne dépassent pas la ligne de mesure la plus haute sur le bord du pichet.

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

REMARQUE : en mélangeant tout type de liquides, comme des mélanges de boissons ou de frappés aux fruits, ne dépassez pas le repère Max Liquid (capacité liquide maximale) (64 oz) indiqué sur le pichet.

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

IMPORTANT : Pour votre sécurité, le bouton Power (mise en marche) (⏻) clignotera et le moteur ne fonctionnera pas si le pichet et le couvercle ne sont pas installés correctement. Lorsque le pichet et le couvercle sont correctement installés, le bouton Power (mise en marche) (⏻) reste allumé, vous signalant que le mélangeur est prêt à être utilisé.



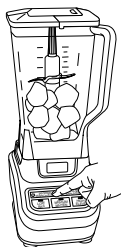
9 En tenant le couvercle à l'endroit par sa poignée, placez-le sur le dessus du pichet en alignant la flèche (♥) située sur le couvercle et la flèche (▲) située sur la poignée du pichet. Appuyez sur la poignée vers le bas jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.

10 Sélectionnez la vitesse selon les exigences de mélange* :

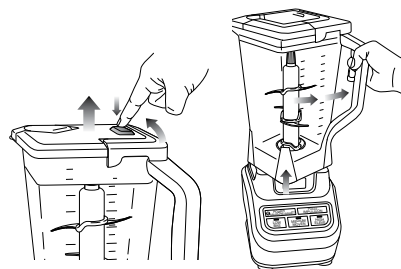
- Utilisez la fonction LOW (faible) pour une transformation et un mélange.
- Utilisez la fonction MEDIUM (moyen) pour un mélange et un broyage de glace.
- Utilisez la fonction HIGH (haute) pour réduire en purée et liquéfier.
- Utilisez le bouton PULSE (impulsion) pour une transformation et un hachage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

* Voir le tableau de mélange.

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



11 Lorsque vous avez atteint la consistance désirée, arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton Power (mise en marche) (⏻) et attendez que le jeu de lames superposées cesse de tourner.



12 Pour enlever le couvercle, appuyez sur le bouton de dégagement sur le couvercle et tirez la poignée du couvercle jusqu'à un angle de 90°, puis retirez le couvercle. Tournez le pichet dans le sens antihoraire pour le soulever du socle.

13 Ouvrez le couvercle du bec verseur et utilisez le bec pour vider le contenu liquide.

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

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

NETTOYAGE

- 1 Séparez toutes les pièces.
- 2 **Nettoyage à la main :** Lavez le pichet, le couvercle et le jeu de lames superposées à l'eau tiède savonneuse. Lavez le jeu de lames superposées avec une brosse à vaisselle munie d'une poignée afin d'éviter tout contact direct avec les lames. Manipulez le jeu de lames avec soin pour éviter de toucher les bords coupants. Rincer et laisser sécher complètement à l'air.

Lave-vaisselle : Le pichet, le couvercle et le jeu de lames superposées peuvent être mis au lave-vaisselle. Le couvercle et le jeu de lames superposées peuvent être mis dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Assurez-vous de retirer le jeu de lames superposées du pichet avant de le mettre au lave-vaisselle.

- 3 Essuyez le bloc moteur avec un chiffon humide.

RANGEMENT

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

RÉINITIALISATION DU THERMOSTAT DU MOTEUR

Le mélangeur professionnel 1000 Ninja^{MD} est doté d'un système de sécurité unique protégeant le moteur et le système d'entraînement en cas de surcharge accidentelle. **En cas de surcharge de l'appareil, le moteur s'arrêtera.** Pour le réinitialiser, suivez la procédure de réinitialisation ci-dessous :

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

TABLEAU DE MÉLANGE

BOUTON	FONCTION	UTILISATION
POWER (mise en marche) ⏻	Marche/Arrêt	Éteignez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
LOW (faible)	Transformation et mélange	Utilisez pour mélanger des pâtes minces, des sauces et des marinades, des œufs brouillés, de la purée d'aliments cuits et des fruits non cuits, et pour hacher des légumes pour les trempettes et la salsa.
MEDIUM (moyen)	Mélange et broyage de glace	Utilisez pour râper les fromages, hacher et mouder les noix, mélanger les trempettes, rendre les soupes crémeuses*, et mélanger les sauces*, les tartinades, les boissons mélangées, les boissons frappées et les laits frappés.
HIGH (haute)	Réduire en purée et liquéfier	Utilisez pour mélanger les boissons frappées, liquéfier les mélanges épais et mélanger les fruits et les légumes entiers.
PULSE (impulsion)	Transformation contrôlée et impulsions à courts intervalles	Utilisez pour contrôler le hachage et la transformation.

* Quand vous mélangez les soupes et les sauces, assurez-vous qu'elles sont refroidies à température ambiante. Il ne faut pas utiliser les contenants Ninja^{MD} pour le mélange à chaud.

GUIDE DE DÉPANNAGE

- **Le moteur ne démarre pas ou le jeu de lames superposées ne tourne pas.**
Assurez-vous que le pichet est correctement placé sur le bloc moteur.
Assurez-vous que le couvercle est bien en place sur le pichet et dans la bonne position (alignez les flèches).
Le mélangeur est éteint. Appuyez sur le bouton Power (mise en marche) (⏻) pour le mettre en marche.
Vérifiez que la fiche est insérée dans la prise électrique de manière sécuritaire.
Inspectez le fusible ou le disjoncteur.
L'appareil a surchauffé. Débranchez l'appareil et attendez environ 15 minutes avant de vous en servir de nouveau.
- **Les ingrédients ne sont pas hachés uniformément.**
Soit vous avez haché trop d'aliments en même, soit les morceaux ne sont pas de taille égale. Transformez de plus petites quantités par lot.
- **Les ingrédients sont hachés trop finement ou sont trop liquides.**
Les ingrédients ont été transformés trop longtemps. Utilisez le bouton PULSE (IMPULSION) pour une transformation plus contrôlée.
- **Des ingrédients s'accumulent sur le couvercle ou sur les parois du pichet.**
Le mélange est trop épais. Ajoutez plus de liquide.
- **Les glaçons ne se transforment pas en neige.**
N'utilisez pas la glace qui a été laissée à la température de la pièce pendant un certain temps ou qui a commencé à fondre. Utilisez de la glace provenant directement du congélateur et assurez-vous que le pichet est complètement sec avant d'ajouter la glace.

PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, visitez le site ninjaccessories.com ou communiquez avec le service à la clientèle au **1 877 646-5288**.

Shark NINJA

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

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

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

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

1. L'appareil d'origine et/ou les composants 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 ninjaccessories.com.
2. La garantie ne s'applique pas aux appareils utilisés de façon abusive ou à des fins commerciales.
3. Les dommages causés par une mauvaise utilisation, un abus, une négligence lors de la manipulation, un manquement à l'entretien nécessaire (par exemple : le fait de ne pas laisser le bloc moteur à l'abri de renversements d'aliments et d'autres débris), ou un dommage dû à une mauvaise manipulation pendant le transport.
4. Les dommages indirects et accessoires.
5. Les défectuosités causées par des réparateurs non autorisés par SharkNinja. Ces défectuosités incluent les dommages causés lors du processus d'expédition, de modification ou de réparation du produit SharkNinja (ou de l'une de ses pièces) lorsque la réparation est effectuée par un réparateur non autorisé par SharkNinja.
6. Les produits achetés, utilisés ou mis en fonction à l'extérieur de l'Amérique du Nord.

Comment obtenir du service

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

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

Comment présenter une demande de service sous garantie

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

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

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

[illegible]

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.

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

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

NINJA and TOTAL CRUSHING are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

For SharkNinja U.S. Patent information, visit sharkninja.com/uspateints.

© 2019 SharkNinja Operating LLC

SharkNinja Operating LLC
États-Unis : Needham, MA 02494
Canada : Saint-Laurent (Québec) H4S 1A7
1 877 646-5288
ninjakitchen.com

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

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

Pour obtenir de l'information au sujet des brevets de SharkNinja aux États-Unis, consultez le site suivant : www.sharkninja.com/USPatents.

© 2019 SharkNinja Operating LLC

PRINTED IN CHINA / IMPRIMÉ EN CHINE

BL610CR_IB_E_F_MP_Mv4_190220



@ninjakitchen