

NINJA®

BL610

OWNER'S GUIDE
MANUEL DU PROPRIÉTAIRE
GUÍA DEL USUARIO



www.ninjakitchen.com
1 877 646-5288

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

For Household Use Only

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

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING YOUR NINJA® PROFESSIONAL BLENDER 1000.

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

- 1 **⚠ WARNING:** Remove utensils prior to processing. Failure to remove may cause the jar to be damaged or to shatter which may cause personal injury.
- 2 **⚠ 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 so will result in risk of laceration.
- 3 **⚠ WARNING:** Stacked Blade Assembly is sharp and not locked in place. If using the pour spout, ensure the lid is fully locked in place. If pouring with the lid removed, carefully remove the Stacked Blade Assembly first holding it by the shaft. Failure to do so will result in a risk of laceration.
- 4 **⚠ CAUTION:** Do not blend hot liquids, doing so may cause excessive pressure buildup, resulting in risk of the user being burned.
- 5 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.
- 6 **DO NOT** allow the appliance to be used by children. Close attention is necessary when used near children. This is not a toy.
- 7 Never leave an appliance unattended when in use.
- 8 Appliance accessories are not intended to be used in the microwave as it may result in damage to the accessories.

- 9 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.
- 10 **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.
- 11 **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, has been dropped or damaged in any manner. This appliance has no serviceable parts. Return the appliance to SharkNinja Operating LLC for examination, repair or adjustment.
- 12 **DO NOT** let the power cord hang over the edge of table or counter or touch hot surfaces such as the stove.
- 13 Always use appliance on a dry, level surface.
- 14 Keep hands, hair, clothing, as well as utensils out of container while processing to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the appliance. A scraper may be used but only when the appliance is not running.
- 15 Avoid contact with moving parts.
- 16 **DO NOT** attempt to sharpen blades.
- 17 **DO NOT** use the appliance if blade assembly is bent or damaged.
- 18 To reduce risk of injury, never place the blade assembly on base without pitcher or bowl properly attached.
- 19 **DO NOT** operate this appliance on or near any hot surfaces (such as gas or electric burner or in a heated oven).
- 20 The use of attachments or accessories including canning jars, not recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
- 21 **DO NOT** remove the container from the motor base while the appliance is in operation.
- 22 To reduce the risk of injury, **NEVER** operate the appliance without the lid in place; **DO NOT** try to defeat the interlock mechanism; make sure that the attachment is properly installed before operating the appliance.
- 23 **DO NOT** expose containers to extreme temperature changes.
- 24 **DO NOT** overfill.
- 25 **DO NOT** operate the appliance empty.
- 26 To reduce the risk of burns, always allow the appliance to cool before taking off parts and before cleaning.
- 27 In the event that the unit overloads, the unit will shut down. Unplug the appliance and let it cool down for approximately 15 minutes before using again.
- 28 **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

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Pour usage domestique seulement

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

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE MÉLANGEUR PROFESSIONNEL 1000 DE NINJA^{MD}.

FICHE POLARISÉE

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

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

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

- 1 **⚠ AVERTISSEMENT** : Enlevez les ustensiles avant de mélanger les aliments. Le non-respect de cette directive pourrait endommager ou faire éclater le récipient, ce qui pourrait causer des blessures.
- 2 **⚠ AVERTISSEMENT** : Le jeu de lames superposées est tranchant et amovible; il n'est pas verrouillé dans le récipient. Manipulez-le avec soin. Lorsque vous manipulez le jeu de lames superposées, tenez toujours l'arbre de cette pièce. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des lacérations.
- 3 **⚠ AVERTISSEMENT** : Le jeu de lames superposées est tranchant et n'est pas verrouillé dans le récipient. Si vous transvidez un mélange par le bec verseur, assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé sur le pichet. Pour verser sans le couvercle, retirez d'abord le jeu de lames superposées avec précaution en le tenant par le manche. Ne pas procéder de la sorte augmente le risque de lacération..
- 4 **⚠ MISE EN GARDE** : Ne mélangez pas des liquides chauds, car cela pourrait entraîner une accumulation de pression et causer des risques de brûlure.
- 5 Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez pas l'appareil et assurez-vous que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec l'eau ou un autre liquide.
- 6 **NE LAISSEZ PAS** l'appareil être utilisé par des enfants. Une surveillance attentive est nécessaire lors de l'utilisation à proximité des enfants. Ceci n'est pas un jouet.
- 7 Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.

- 8 Les accessoires ne sont pas conçus pour être utilisés dans le micro-ondes car ceci peut les endommager.
- 9 Veuillez éteindre l'appareil (position « Off ») et débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage, l'assemblage ou le démontage des pièces. Pour débrancher l'appareil, tirez sur la fiche et retirez-la de la prise d'alimentation. Ne tirez jamais sur le cordon.
- 10 **PRENEZ SOIN** du cordon d'alimentation. Ne transportez jamais l'appareil en le tenant par le cordon. Ne débranchez jamais l'appareil de l'alimentation électrique en tirant sur le cordon.
- 11 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si sa fiche ou son cordon est endommagé(e), s'il a fait défaut ou s'il a été échappé ou endommagé. Cet appareil ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. Retournez l'appareil à SharkNinja Operating LLC pour vérification, réparation ou réglage.
- 12 **NE LAISSEZ PAS** le cordon traîner sur le dessus d'une table ou d'un comptoir. Ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes, comme la cuisinière.
- 13 Posez toujours l'appareil sur une surface sèche et de niveau.
- 14 Afin de réduire le risque de blessures graves ou de dommages à l'appareil, gardez les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles hors du récipient pendant l'utilisation. Vous pouvez utiliser une raclette, mais seulement lorsque le mélangeur est éteint.
- 15 Évitez le contact avec les pièces mobiles.
- 16 **NE TENTEZ PAS** d'affûter les lames.
- 17 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si le jeu de lames est tordu ou endommagé.
- 18 Afin de réduire les risques de blessures, ne placez jamais le jeu de lames sur le bloc-moteur sans y avoir bien fixé le pichet ou le bol.
- 19 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil sur une surface chaude ou près de celle-ci (brûleur à gaz, plaque électrique ou four chaud).
- 20 L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant, y compris des bocaux de conserve, peut causer un incendie ou des blessures, ou entraîner l'électrocution.
- 21 **NE RETIREZ PAS** le récipient du bloc-moteur lorsque l'appareil est en marche.
- 22 Pour réduire le risque de blessure, n'allumez **JAMAIS** l'appareil sans d'abord mettre le couvercle en place; **NE TENTEZ PAS** de contourner ou de désactiver le mécanisme de verrouillage. Lorsque vous utilisez un accessoire, assurez-vous que celui-ci est bien installé avant d'utiliser l'appareil.
- 23 **N'EXPOSEZ PAS** les récipients à des changements extrêmes de température.
- 24 **NE REMPLISSEZ PAS** excessivement le pichet.
- 25 **NE FAITES PAS** fonctionner l'appareil à vide.
- 26 Pour réduire les risques de brûlures, laissez toujours refroidir l'appareil avant de démonter les pièces et de nettoyer l'appareil.
- 27 En cas de surcharge de l'appareil, l'appareil s'éteindra. Débranchez l'appareil et attendez 15 minutes pour qu'il se réinitialise.
- 28 **GET 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.

VEUILLEZ CONSERVER CES DIRECTIVES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Para uso doméstico solamente

AL USAR APARATOS ELÉCTRICOS, SIEMPRE DEBE SEGUIR PRECAUCIONES BÁSICAS DE SEGURIDAD, INCLUYENDO LAS SIGUIENTES:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR SU NINJA® PROFESSIONAL BLENDER 1000.

ENCHUFE POLARIZADO

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este artefacto posee un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Este enchufe sólo puede conectarse a un tomacorriente polarizado de una sola forma. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, inviértalo. Si aun así no entra completamente, llame a un electricista calificado para que instale un tomacorriente apropiado. **NO** intente modificar el enchufe de ninguna manera.

⚠ ADVERTENCIA: No se recomienda usar cables de extensión con este producto.

ADVERTENCIA:

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO, DESCARGA ELÉCTRICA O DAÑOS PERSONALES:

- 1 **⚠ ADVERTENCIA:** Retire los utensilios antes de procesar alimentos. De lo contrario, la jarra podría dañarse o romperse y causar lesiones personales.
- 2 **⚠ ADVERTENCIA:** Las cuchillas apiladas son filosas, no quedan trabadas en su lugar y son removibles; manipúlelas con cuidado. Al manipular las cuchillas apiladas, siempre sosténgalas del vástago. De lo contrario, podría cortarse.
- 3 **⚠ ADVERTENCIA:** Las cuchillas apiladas son filosas y no quedan trabadas en su lugar. Si usa el pico vertedor, asegúrese de que la tapa esté completamente trabada en la jarra. Si vierte el contenido con la tapa retirada, antes retire cuidadosamente las cuchillas apiladas sosteniéndolas del vástago. De lo contrario, podría cortarse.
- 4 **⚠ CUIDADO:** No licúe líquidos calientes, ya que hacerlo podría causar una acumulación excesiva de presión y un riesgo de quemaduras para el usuario.
- 5 Para protegerse de una descarga eléctrica, no sumerja el artefacto ni permita que el cable de alimentación entre en contacto con agua o cualquier otro líquido.
- 6 **NO** permita que el aparato sea utilizado por niños. Se requiere supervisión cuando se usa cerca de niños. Esto no es un juguete.
- 7 Nunca deje un artefacto desatendido cuando lo use.
- 8 Los accesorios del artefacto no están diseñados para usarlos en el microondas que podría dañarlos.

- 9 Apague el artefacto y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente cuando no lo use, antes de colocarlo o quitarle partes y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, sujete el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable de alimentación.
- 10 **NO** maltrate el cable de alimentación. Nunca levante el artefacto por el cable, o tire del cable para desconectarlo del tomacorriente; agárrelo por el enchufe y tire para desconectarlo.
- 11 **NO** utilice ningún artefacto si el cable o el enchufe están dañados o luego de una falla, o si ha sufrido cualquier tipo de daño. Retórnelo a SharkNinja Operating LLC para que sea examinado, reparado o ajustado.
- 12 **NO** permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mesada, o que toque superficies calientes como la estufa.
- 13 Use siempre el artefacto sobre una superficie seca y nivelada.
- 14 Mantenga sus manos, cabello, ropa y utensilios fuera del recipiente al procesar para reducir la posibilidad de daños graves a personas o de dañar la unidad. Puede utilizar una espátula, pero únicamente cuando el artefacto no esté funcionando.
- 15 Evite tocar las partes móviles.
- 16 **NO** intente afilar las cuchillas.
- 17 **NO** use el artefacto si las cuchillas están dobladas o dañadas.
- 18 Para reducir el riesgo de heridas, nunca coloque las cuchillas en la base sin tener la jarra o el tazón correctamente colocados.
- 19 **NO** use este artefacto sobre o cerca de superficies calientes (como una estufa eléctrica o de gas, o en un horno caliente).
- 20 El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o daños personales.
- 21 **NO** saque la jarra de la base del motor mientras el artefacto esté funcionando.
- 22 Para reducir el riesgo de heridas, **NUNCA** use el artefacto sin la tapa colocada; **NO** intente alterar el mecanismo de traba; verifique que los accesorios estén correctamente instalados antes de usar el artefacto.
- 23 **NO** exponga los recipientes a cambios bruscos de temperatura.
- 24 **NO** la llene de más.
- 25 **NO** haga funcionar este artefacto cuando esté vacío.
- 26 Para reducir el riesgo de quemaduras, siempre deje que el artefacto se enfríe antes de remover partes o de limpiarlo.
- 27 Si la unidad se sobrecarga, las luces del panel de control parpadearán y la unidad se apagará. Desenchufe el artefacto y déjelo enfriar durante unos 15 minutos antes de usarlo nuevamente.
- 28 **ESTE PRODUCTO ELÉCTRICO ES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.** No utilice este artefacto para ningún otro destino distinto al indicado. No lo utilice en el exterior.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

THIS BOOK COVERS MODEL NUMBER:

BL610

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V., 60Hz.

Power: 1000 Watts

Pitcher Capacity: 72 oz. (2.1 L)

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

CE MANUEL CONCERNE LE MODÈLE :

BL610

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension : 120 V, 60 Hz.

Alimentation : 1000 W

Capacité du pichet : 2,1 L (72 oz)

Capacité maximale de liquide : 1,9 L (8 tasses, 64 onces)

ESTE MANUAL CUBRE EL MODELO:

BL610

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 120V , 60 Hz.

Potencia: 1000 Vatios

Capacidad de la jarra: 72 onzas (2,1 L)

Capacidad líquida máxima: 64 onzas (8 tazas, 1.9 L)

Contents

**Thank you for
purchasing
the Ninja®
Professional
Blender 1000.**

Getting Started	9
Before First Use	11
Assembly and Use of the Pitcher	12
Care & Maintenance	14
Replacement Parts	14
Blending Chart	15
Troubleshooting Guide	15
Warranty	16

English

Table des matières

**Merci d'avoir
acheté le
mélangeur
professionnel
1000 Ninja^{MD}.**

À faire au début	17
Avant la première utilisation	19
Assemblage et utilisation du pichet	20
Soins et entretien	22
Pièces de rechange	22
Diagramme des réglages	23
Guide de dépannage	23
Garantie	24

Français

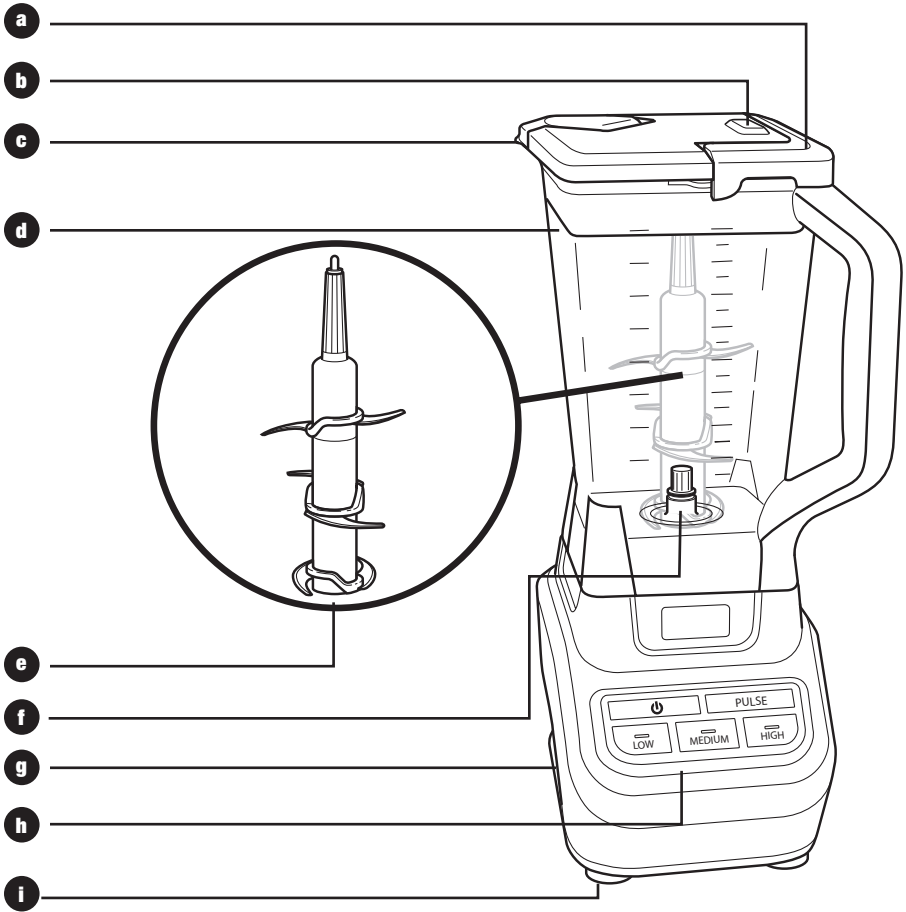
Índice

**Gracias por
comprar la
licuadora
de Ninja®
profesional 1000**

Introducción	25
Antes de su Primera Utilización	27
Armado y uso de la licuadora	28
Cuidado y mantenimiento	30
Partes de reemplazo	30
Cuadro de licuado	31
Guía de diagnóstico de problemas	31
Garantía	32

Español

Getting Started



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

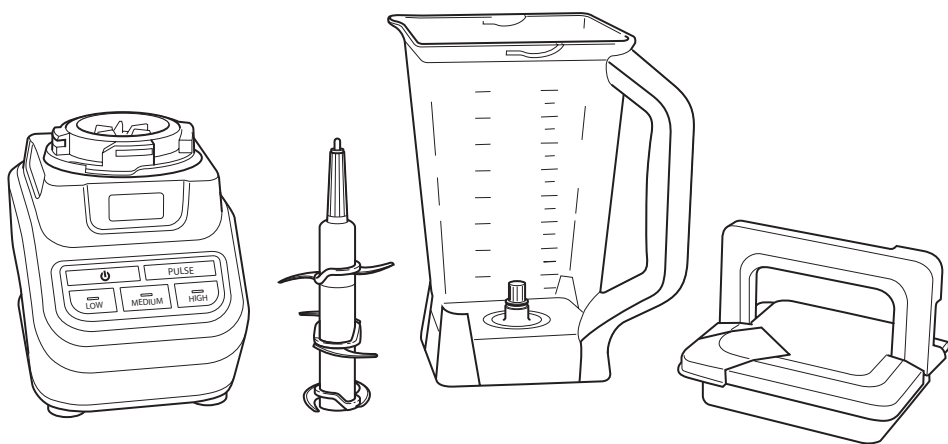
h Control Panel

i Non Slip Bottom

j Power Cord (not shown)

k Cord Storage (in back, not shown)

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.



FEATURES:

- 1000 Watt Motor Base
- Total Crushing® Technology
- Extra Large 72 oz. Pitcher
- Easy Lock Lid with Built-In Pour Spout
- Easy Clean Control Panel
- BPA Free Pitcher
- Cord storage

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

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

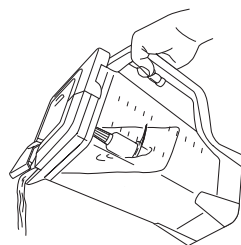
IMPORTANT: Never add ingredients into the container before placing the Blade Assembly in first.

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

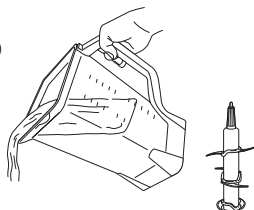
IMPORTANT: Never run the appliance empty.

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

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



▲ WARNING: Stacked Blade Assembly is sharp and not locked in place. If pouring with the lid removed, carefully remove the Stacked Blade Assembly first, holding it by the shaft. Failure to do so will result in a risk of laceration.



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

- 1 Remove all packaging material and labels from the appliance. Separate/remove all parts from each other.
- 2 Wash the lid, pitcher and Stacked Blade Assembly in warm, soapy water. When washing the blade assemblies, use a dish-washing utensil with a handle to avoid direct hand contact with blades

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

- 3 Handle blade assemblies 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 that the lid and Stacked Blade Assembly be placed on the top rack. Ensure that the Stacked Blade Assembly is removed from the pitcher before placing in the dishwasher.
- 5 Wipe the motor base clean with a damp cloth.

Assembly and Use of the Pitcher

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

ASSEMBLY

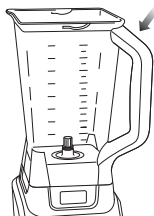


Fig. 3a

OR

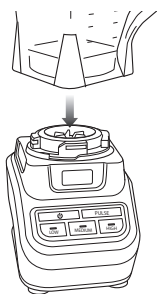


Fig. 1



Fig. 2

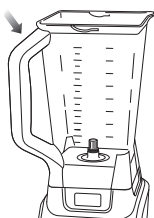


Fig. 3b

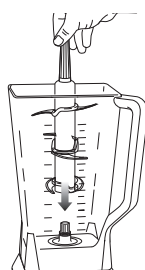


Fig. 4

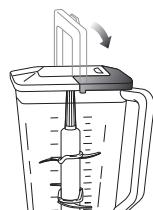


Fig. 5

- 1 Review warning and caution statements above before proceeding to number 2.
- 2 Place the motor base on a clean, dry, level surface such as a counter or table top.
- 3 Align and lower the Pitcher onto the motor base. **(Fig. 1)**
- 4 Rotate the pitcher clockwise until it locks in place. You will hear a click when the lock is engaged. **(Fig. 2)**
- 5 The pitcher can be placed on the motor base two ways; the handle can be on the front right corner or the front left corner. **(Fig. 3a, Fig. 3b)**
- 6 Holding the Stacked Blade Assembly by the top of the shaft, place it onto the drive gear inside the pitcher. Ensure that the Stacked Blade Assembly is seated properly and is standing upright. **(Fig. 4)**
NOTE: The Stacked Blade Assembly will fit loosely on the drive gear.
- 7 Add the ingredients to the pitcher, making sure that they do not exceed the highest measured marking line on the side of the pitcher.

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

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

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

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 that the blender is ready for use.

- 9 Holding the lid by the handle in the upright position, place it on top of the pitcher aligning the arrow (▼) located on the lid with the arrow (▲) located on the pitcher's handle. **(Fig. 5)** Press the handle down until you hear a click.

Assembly and Use of the Pitcher - cont.

USE

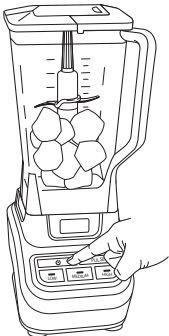


Fig. 6

REMOVAL

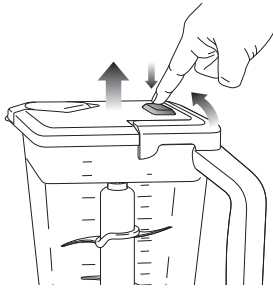


Fig. 7

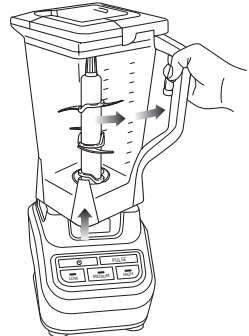


Fig. 8

- 10 Review warning and caution statements from page 12 before proceeding.
- 11 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.

- 12 When you have reached your desired consistency, stop the appliance by pressing the power button (⏻) and wait for the Stacked Blade Assembly to stop turning. (Fig. 6)
- 13 To remove the lid, press the release button on the lid, pull the lid handle up to a 90° angle and lift the lid off. Turn the pitcher counter clockwise and then lift off the base. (Fig. 7, Fig. 8)

⚠ 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.

- 14 Open the pour spout cap and use the spout to empty liquid contents.
- 15 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.
- 16 Make sure that the unit is unplugged when not in use.

HOW TO CLEAN

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

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

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

Dishwasher: The container, lid and blade assembly are all dishwasher safe. The lid and stacked blade assembly are top rack dishwasher safe. Ensure that the stacked blade assembly is removed from the container before placing in the dishwasher.

⚠ WARNING: Handle the Stacked Blade Assembly, with care when washing, as the blades are sharp. Contact with the blades' edges can result in laceration.

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

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

HOW TO STORE

- 1 Store the Ninja® Professional 1000 upright with the blade assembly inside the container 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 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. Allow the appliance to cool for approximately 15 minutes.** To reset the appliance, follow the resetting procedure below:

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

Replacement Parts


To order additional parts and accessories, please visit our website: www.ninjakitchen.com or feel free to contact customer service: **1-877-646-5288**.

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, scramble eggs, puree cooked foods and uncooked fruits and chop vegetables for dips and salsa.
MEDIUM	Blending & Ice Crushing	Use to grate hard cheeses, cream soups*, beat dips, grind nuts, thorough chopping, blend sauces* and spreads. Blend mixed drinks, powdered drinks or milk shakes.
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 sauces and soups, make sure they're cooled to room temperature first - Ninja® containers are not intended for hot blending.

Troubleshooting Guide

PROBLEMS	POSSIBLE REASONS & SOLUTIONS
Motor Doesn't Start or Stacked Blade Assembly Doesn't Rotate.	<p>Make sure the pitcher is securely placed on motor base.</p> <p>Make sure the lid is securely on pitcher in the correct position (align arrows).</p> <p>The blender is turned 'Off'. Press the power button () to turn 'On'.</p> <p>Check that the plug is securely inserted into the electrical outlet.</p> <p>Check the fuse or circuit breaker.</p> <p>The unit has overheated. Unplug and wait approximately 15 minutes before using again.</p>
Food is Unevenly Chopped.	<p>Either you are chopping too much food at one time, or the pieces are not of even size and processing smaller amounts per batch.</p>
Food is Chopped Too Fine or is Too Watery.	<p>The food has been over-processed. Use PULSE button for controlled processing.</p>
Food Collects On Lid or On the Sides of the Pitcher.	<p>The mixture is too thick. Add more liquid.</p>
You Cannot Achieve Snow From Solid Ice.	<p>Do not use ice that has been sitting out or has started to melt. Use ice straight from the freezer and make sure that the pitcher is completely dry before adding ice.</p>

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

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

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

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

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

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

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

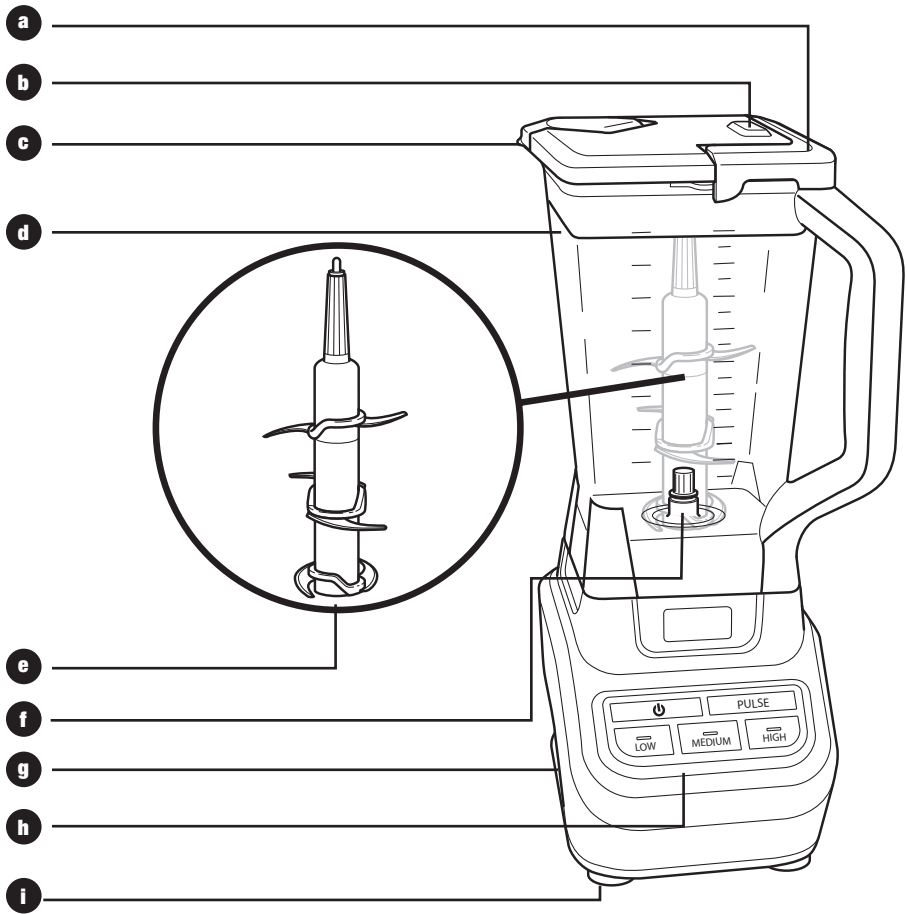
***IMPORTANT: Carefully pack item to avoid damage in shipping. Be sure to include proof of purchase date and to attach tag to item before packing with your name, complete address and phone number with a note giving purchase information, model number and what you believe is the problem with the item.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

PRODUCT REGISTRATION

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

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

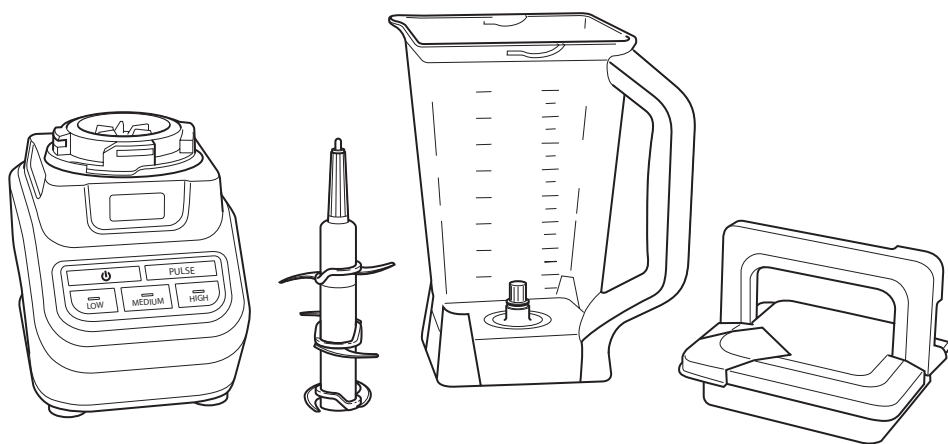
À faire au début



- a** Couvercle avec poignée de verrouillage
- b** Bouton de déverrouillage de la poignée
- c** Bec verseur avec couvercle
- d** Pichet
- e** Jeu de lames superposées Ninja^{MD}
- f** Pignon d'entraînement

- g** Bloc-moteur
- h** Panneau de commande
- i** Pied antidérapant
- j** Cordon d'alimentation (non illustré)
- k** Rangement du cordon, à l'arrière (non illustré)

Le mélangeur professionnel 1000 Ninja^{MD} est un appareil ménager très puissant, idéal pour broyer la glace, hacher et mélanger des aliments, ainsi que la préparation précise des aliments. Réalisez toutes vos recettes favorites rapidement et facilement, sur simple pression d'un bouton. Pour des résultats optimaux, assurez-vous de lire attentivement toutes les instructions du manuel avant d'utiliser cet appareil.



CARACTÉRISTIQUES :

- Moteur de 1000 W
- Technologie Total Crushing^{MD}
- Très grand pichet de 2,1 L (72 oz)
- couvercle qui se verrouille facilement avec bec verseur intégré
- Panneau de commande facile à nettoyer
- Pichet sans bisphénol A (BPA)
- Rangement du cordon

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

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

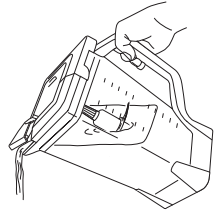
IMPORTANT : Il faut toujours insérer le jeu de lames dans le récipient avant d'y ajouter des ingrédients.

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

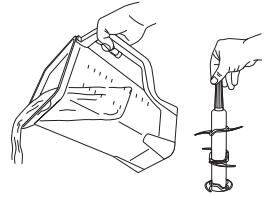
IMPORTANT : Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.

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

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



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



⚠ MISE EN GARDE : N'immergez pas le bloc-moteur dans l'eau ou tout autre liquide.

- 1 Retirez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes de l'appareil. Séparez et retirez toutes les pièces.
- 2 Lavez le couvercle, le pichet, et le jeu de lames à l'eau savonneuse tiède. Lorsque vous nettoyez les jeux de lames, utilisez une petite vadrouille avec un manche pour éviter de toucher les lames avec vos mains.

⚠ MISE EN GARDE : Exercez une prudence extrême lorsque vous manipulez les ensembles de lames, puisque celles-ci sont très tranchantes.

- 3 Manipulez le jeu de lames superposées prudemment afin d'éviter de toucher les arêtes tranchantes. Rincez et séchez complètement les pièces.
- 4 Le pichet, le couvercle et le jeu de lames superposées peuvent être lavés au lave-vaisselle. Il est recommandé de placer le couvercle et le jeu de lames superposées dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Veuillez retirer le jeu de lames superposées des contenants avant de les mettre dans le lave-vaisselle.
- 5 Nettoyez le bloc-moteur avec un chiffon humide.

Assemblage et utilisation du pichet

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

ASSEMBLAGE

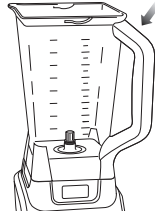


Fig. 3a

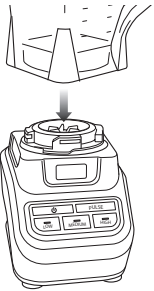


Fig. 1



Fig. 2

OU

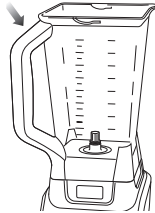


Fig. 3b

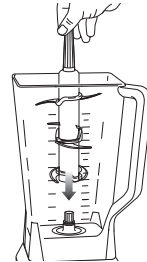


Fig. 4

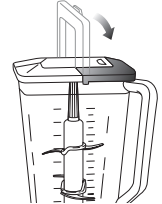


Fig. 5

- 1 Lisez les avertissements et les mises en garde avant de passer à l'étape 2.
 - 2 Déposez le bloc-moteur sur une surface propre, sèche et de niveau, comme un comptoir ou une table.
 - 3 Alignez et faites baisser le pichet sur le bloc-moteur. (Fig. 1)
 - 4 Faites tourner le pichet dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce vous entendiez un « clic ». (Fig. 2)
 - 5 Il est possible d'insérer le pichet sur le bloc-moteur de deux façons, soit la poignée en avant vers la droite ou vers la gauche. (Fig. 3a, Fig. 3b)
 - 6 En tenant l'arbre du jeu de lames superposées, insérez celui-ci dans le pignon d'entraînement du récipient. Assurez-vous que le jeu de lames superposées est bien logé en position verticale. (Fig. 4)
- REMARQUE** : Le jeu de lames superposées est fixé de manière amovible dans le pignon d'entraînement.
- 7 Ajoutez les ingrédients dans le pichet, en vous assurant qu'ils ne dépassent pas la ligne de remplissage supérieure du pichet.

REMARQUE : Pour ajouter des ingrédients pendant que l'appareil est en marche, ouvrez le capuchon du bec verseur et insérez-y les ingrédients supplémentaires.

REMARQUE : Lorsque vous mélangez des liquides, notamment pour préparer des boissons et des frappés, assurez-vous que les ingrédients ne dépassent pas la ligne de remplissage « Max liquid » pour les liquides (64 onces) du pichet.

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

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

- 9 En tenant le couvercle par la poignée, en position verticale, déposez-le sur le pichet en alignant la flèche (▼) sur le couvercle avec la flèche (▲) de la poignée du pichet. Poussez la poignée de verrouillage vers le bas afin que les onglets du couvercle s'insèrent sous les languettes du pichet. (Fig. 5)

UTILISATION

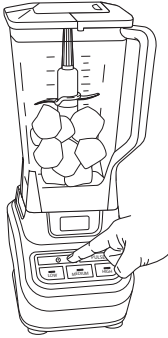


Fig. 6

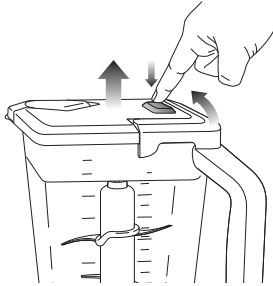


Fig. 7

ENLÈVEMENT

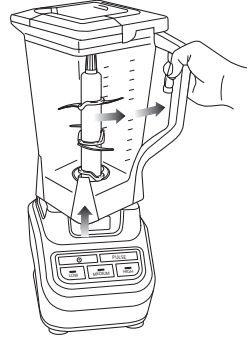


Fig. 8

- 10 Passez en revue les avertissements et les mises en garde sur la page 20 avant de continuer.
- 11 Choisissez la vitesse correspondant à vos besoins*:
- Utilisez le réglage de vitesse basse « LOW » pour couper et mélanger des aliments.
 - Utilisez le réglage de vitesse moyenne « MEDIUM » pour mélanger des aliments et broyer des glaçons.
 - Utilisez le réglage de vitesse élevée « HIGH » pour faire des purées et liquéfier des aliments.
 - Utilisez le réglage par impulsions en enfonçant le bouton « PULSE » pour couper et mélanger des aliments avec précision.
- * Voir le diagramme des réglages.

REMARQUE : Si vous devez hacher des ingrédients uniformément, appuyez brièvement sur le commutateur plusieurs fois.

- 12 Lorsque vous avez obtenu la consistance désirée, éteignez l'appareil en enfonçant le bouton de mise en marche (⏻) et attendez que le Jeu de lames superposées cesse de tourner. (Fig. 6)
- 13 Pour retirer le couvercle, tirez sur la poignée du couvercle à un angle de 90° et soulevez celui-ci. Tournez le pichet mélangeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et soulevez-le pour l'enlever du bloc-moteur. (Fig. 7, Fig. 8)

▲ MISE EN GARDE : N'insérez jamais les mains dans le pichet, car le jeu de lames superposées est coupant. Utilisez toujours une raclette pour déloger les aliments collés aux parois du récipient.

- 14 Ouvrez le couvercle du bec verseur et utilisez le bec pour vider le contenu liquide.
- 15 Pour obtenir une consistance plus épaisse, retirez doucement le couvercle et le Jeu de lames superposées (en le tenant par l'arbre), puis videz le récipient. Pour retirer le couvercle du pichet-mélangeur, appuyez sur le bouton de déclenchement du couvercle, tirez sur la poignée du couvercle à un angle de 90° et soulevez celui-ci.
- 16 Assurez-vous que l'appareil est débranché lorsqu'il n'est pas utilisé.

COMMENT NETTOYER

- ⚠ MISE EN GARDE : Assurez-vous que le bloc-moteur soit débranché de la source d'alimentation avant d'insérer ou retirer un attchement quelconque et avant de nettoyer l'appareil.**
- ⚠ MISE EN GARDE : N'immergez PAS le bloc-moteur dans l'eau ou dans un autre liquide quelconque.**

- 1 Retirez et désassemblez toutes les pièces.
- 2 **Nettoyage à la main** : Lavez le couvercle, le pichet, et le jeu de lames à l'eau savonneuse tiède. Lavez le jeu de lames avec une brosse à vaisselle munie d'une poignée pour éviter tout contact direct avec les lames. Manipulez les jeux de lames avec précaution pour éviter de toucher les bords coupants. Rincez et faites bien sécher à l'air.

Nettoyage au lave-vaisselle : Le contenant, le couvercle et le jeu de lames peuvent tous être mis au lave-vaisselle. Les couvercles et les jeux de lames peuvent être mis dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Veillez à retirer le jeu de lames de contenant avant de les placer dans le lave-vaisselle.

- ⚠ MISE EN GARDE : Exercez une prudence extrême lorsque vous manipulez les ensembles de lames, puisque celles-ci sont très tranchantes.**
- 3 Nettoyez le bloc-moteur avec un chiffon humide.
- Veillez appeler le service à la clientèle dans le cas où l'appareil nécessite des réparations, en composant le 1-877-646-5288.

RANGEMENT

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

RÉINITIALISATION DU THERMOSTAT DU MOTEUR


Le mélangeur Ninja Professionnel 1000 comporte un mécanisme de sécurité pour prévenir les dommages au moteur et au système d'entraînement en cas de surcharge accidentelle de votre appareil. En cas de surcharge de l'appareil, le moteur s'arrête automatiquement. Pour réinitialiser l'appareil, suivez la procédure ci-dessous :

- 1 Débranchez l'appareil de la prise électrique.
- 2 Retirez et videz le gobelet en vous assurant qu'il n'y a aucun aliment qui bloque le jeu de lames superposées.
- 3 Laissez refroidir l'appareil pendant environ 30 minutes.
- 4 Remettez le gobelet sur le bloc-moteur et branchez l'appareil dans la prise électrique.
- 5 Utilisez l'appareil comme d'habitude, en veillant à ne pas excéder la capacité maximale.

Pièces de rechange


Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, veuillez visiter notre site Web www.ninjakitchen.com ou n'hésitez pas à contacter le Service à la clientèle au numéro suivant : **1-877-646-5288**.

Diagramme des réglages

BOUTON	FONCTION	UTILISATION
Mise en marche « POWER » 	mise en marche/arrêt	Éteignez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
Vitesse basse « LOW »	pour traiter et mélanger des aliments	Réglage utilisé pour mélanger des pâtes, des sauces et des marinades très liquides et des œufs brouillés, pour réduire en purée des aliments cuits et des fruits frais, ainsi que pour hacher des légumes pour faire des trempettes et des salsas.
Vitesse moyenne « MEDIUM »	pour mélanger des aliments et broyer des glaçons	Utilisez pour râper des fromages durs, de la soupe en crème*, mélanger les trempettes, broyer des noix. Homogénéité lorsque vous hachez, faites des sauces* et des confitures. Mélangez des boissons, des boissons en poudre et lait frappé.
Vitesse élevée « HIGH »	pour faire des purées et liquéfier des aliments	Réglage utilisé pour préparer des frappés aux fruits et des laits frappés, liquéfier des mélanges à consistance épaisse, ainsi que mélanger des fruits et des légumes entiers.
IMPULSIONS « PULSE »	mélange précis et poussées de puissance	Réglage utilisé pour hacher et mélanger des aliments avec précision.

* Pour le mélange des sauces et des soupes, laissez d'abord refroidir les ingrédients à la température ambiante. Les récipients Ninja^{MD} ne sont pas conçus pour le mélange d'aliments chauds.

Guide de dépannage

PROBLÈMES	CAUSES ET SOLUTIONS POSSIBLES
Le moteur ne démarre pas ou le jeu de lames superposées ne tourne pas.	Assurez-vous que le récipient est solidement fixé au bloc-moteur. Assurez-vous que le couvercle est solidement fixé au récipient, dans la bonne position (alignez les flèches). Le mélangeur est éteint (position « Off »). Appuyez sur le bouton d'alimentation  pour mettre l'appareil en marche (position « On »). Vérifiez que la fiche est bien branchée dans la prise électrique. Vérifiez le fusible et le disjoncteur. L'appareil surchauffe. Débranchez l'appareil et attendez environ 15 minutes avant de l'utiliser de nouveau.
Les aliments ne sont pas hachés uniformément.	Vous coupez trop d'aliments simultanément ou les ingrédients ne sont pas de taille uniforme, même si vous coupez de plus petites quantités à la fois.
Les aliments sont hachés trop finement ou sont trop liquides.	Vous avez haché les aliments trop longtemps. Utilisez le bouton d'impulsion « PULSE » pour éviter de hacher les aliments excessivement.
Les aliments s'accumulent dans le couvercle ou sur les parois du pichet.	La consistance du mélange est trop épaisse. Ajoutez du liquide.
Vous n'arrivez pas à produire de la neige avec la glace.	N'utilisez pas de la glace qui est fondue ou qui est restée hors du congélateur. Utilisez les glaçons directement du congélateur et assurez-vous que le pichet est complètement asséché avant d'y mettre les glaçons.

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

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

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

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement dans des conditions d'utilisation domestiques normales, et ce, pendant la période de garantie, vous pouvez retourner l'appareil et les accessoires avec la preuve et la date d'achat, port payé. Pour le Service à la clientèle, appelez le 1-877-646-5288 ou visitez notre site Web : www.ninjakitchen.com.

Si **SharkNinja Operating LLC** constate que l'appareil est défectueux, à la seule discrétion de **SharkNinja Operating LLC**, nous le réparerons ou le remplacerons sans frais. Vous devez inclure une preuve de la date d'achat ainsi qu'un chèque de 19,95 \$ au nom de **SharkNinja Operating LLC** au pour couvrir les frais d'expédition et de manutention du retour du produit.*

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

Certains états et certaines provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects; dans ce cas, cette disposition ne s'appliquerait pas.

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

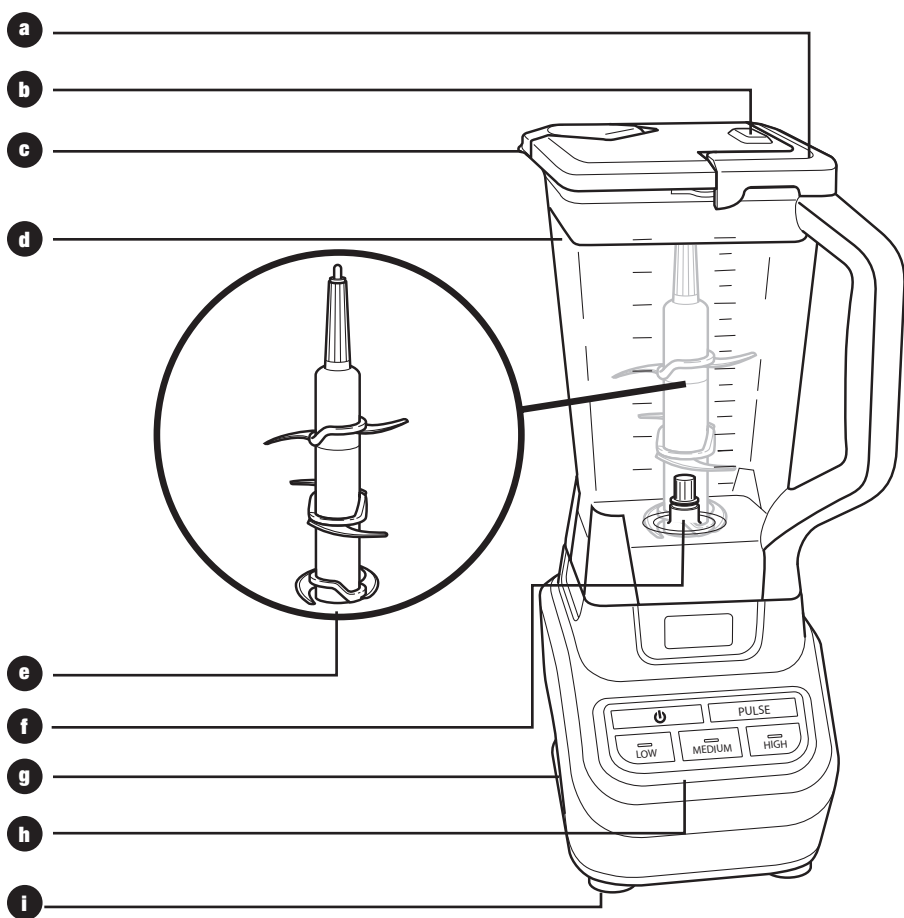
***IMPORTANT : Emballez soigneusement l'appareil pour éviter tout dommage lors du transport. Avant d'emballer l'appareil, assurez-vous d'y apposer une étiquette portant vos nom, adresse complète et numéro de téléphone ainsi qu'une note précisant les détails de l'achat, le modèle et le problème éprouvé par l'appareil. Nous vous recommandons d'assurer votre colis (puisque les dommages lors du transport ne sont pas couverts par la garantie limitée). Indiquez sur l'extérieur de votre colis « ATTENTION : SERVICE À LA CLIENTÈLE ».**

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Veillez visiter le site Web www.ninjakitchen.com ou composer le **1-877-646-5288** pour enregistrer votre nouveau produit Ninja^{MD} dans les dix (10) jours suivant l'achat. Vous devrez fournir le nom du magasin, la date d'achat, le numéro de modèle, ainsi que votre nom et adresse.

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

Introducción



a Tapa con mango de traba

b Botón para destrabar el mango

c Pico vertedor con tapa

d Jarra

e Cuchillas apiladas

f Eje del motor

g Base del motor

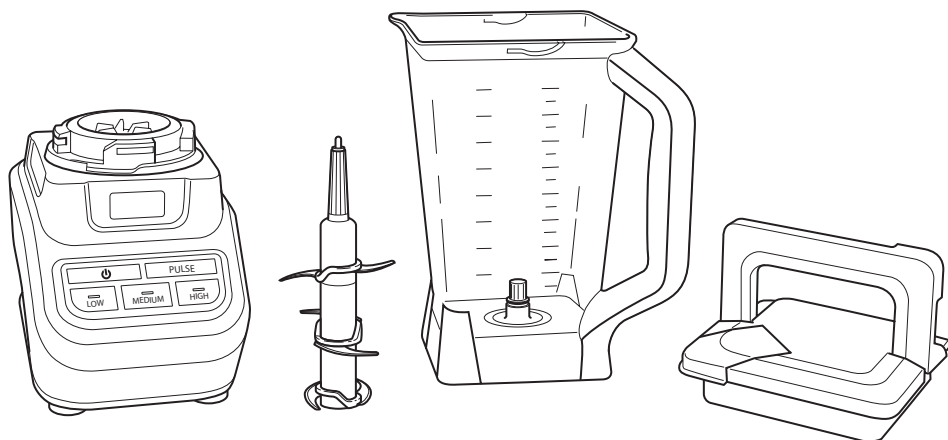
h Panel de control

i Base antideslizante

j Cable de alimentación (no se muestra)

k Almacenamiento del cable (atrás, no se muestra)

La licuadora profesional Ninja® 1000 es una potente herramienta para la cocina que es perfecta para moler hielo, licuar, hacer puré y procesar de forma controlada. Haga todas sus recetas favoritas de forma rápida y fácil, simplemente con presionar un botón. Para obtener los mejores resultados, asegúrese de leer todas las instrucciones contenidas en el manual antes de usar este artefacto.



CARACTERÍSTICAS:

- Base con motor de 1000 vatios
- Tecnología Total Crushing®
- Jarra extra grande de 72 onzas
- Tapa de traba fácil con pico vertedor incorporado
- Panel de control de fácil limpieza
- Jarra sin BPA
- Compartimiento para guardar el cable

TENGA EN CUENTA ESTAS MEDIDAS DE SEGURIDAD AL UTILIZAR EL ARTEFACTO:

IMPORTANTE: Asegúrese de que la base del motor esté enchufada para usarla.

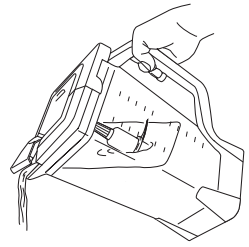
IMPORTANTE: Nunca agregue ingredientes en el recipiente antes de colocarle las cuchillas.

IMPORTANTE: NO intente utilizar el artefacto sin la tapa colocada.

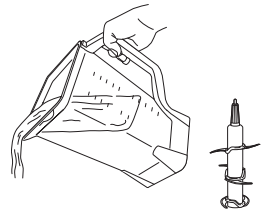
IMPORTANTE: Nunca haga funcionar el artefacto vacío.

IMPORTANTE: Los accesorios del artefacto no están diseñados para usarlos en el microondas que podría dañarlos.

⚠ ADVERTENCIA: Las cuchillas apiladas son filosas y no quedan trabadas en su lugar. Si usa el pico vertedor, asegúrese de que la tapa esté completamente trabada en la jarra de la licuadora. De lo contrario, podría cortarse.



⚠ ADVERTENCIA: Las cuchillas apiladas son filosas y no quedan trabadas en su lugar. Si vierte el contenido con la tapa retirada, antes retire cuidadosamente las cuchillas apiladas sosteniéndolas del vástago. De lo contrario, podría cortarse.



⚠ CUIDADO: No sumerja la base del motor en agua ni en ningún otro líquido.

- 1 Saque todo el material de embalaje y etiquetas del artefacto. Separe/retire unas piezas de otras.
- 2 Lave la jarra, la tapa y las cuchillas apiladas en agua tibia con jabón. Al lavar las cuchillas, use un utensilio para lavar platos con mango para evitar el contacto directo de las manos con las cuchillas.

⚠ CUIDADO: Al lavar, manipule las cuchillas apiladas con cuidado, ya que las cuchillas son filosas.

- 3 Manipule las cuchillas con cuidado para evitar el contacto con los bordes filosos. Enjuague y deje secar al aire por completo.
- 4 La jarra, la tapa y las cuchillas apiladas son aptos para lavaplatos. Le recomendamos colocar la tapa y las cuchillas apiladas en el estante de arriba. Asegúrese de sacar las cuchillas apiladas de los recipientes antes de colocarlos en el lavaplatos.
- 5 Limpie la base del motor con un trapo húmedo.

Armado y uso de la licuadora

- ⚠ **ADVERTENCIA:** Tenga cuidado al manipular las cuchillas apiladas ya que son muy filosas.
 - ⚠ **ADVERTENCIA:** Retire los utensilios antes de mezclar. No retirar los utensilios puede dañar o romper el recipiente, que puede causar lesiones.
 - ⚠ **ADVERTENCIA:** Nunca deje el artefacto desatendido mientras esté funcionando.
 - ⚠ **CUIDADO:** No licúe líquidos calientes, ya que hacerlo podría causar una acumulación excesiva de presión y un riesgo de quemaduras para el usuario.
- IMPORTANTE:** Verifique que la base del motor esté enchufada y lista para usar.

ARMADO

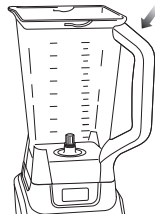


Fig. 3a

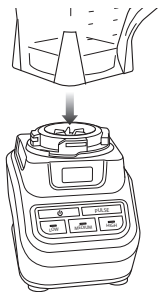


Fig. 1



Fig. 2

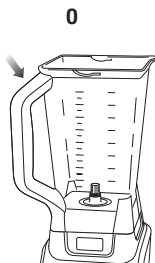


Fig. 3b

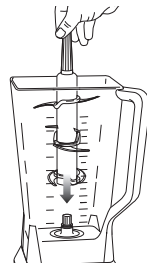


Fig. 4

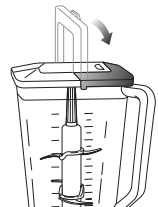


Fig. 5

- 1 Revise las indicaciones de advertencia y de precaución anteriores antes de seguir con el paso número 2.
- 2 Coloque la base del motor sobre una superficie limpia, seca y nivelada como una mesada o mesa.
- 3 Coloque la jarra sobre la base del motor. (Fig. 1)
- 4 Gire la jarra en sentido horario hasta que se trabe en su lugar. Escuchará un clic cuando se trabe. (Fig. 2)
- 5 La jarra se puede colocar en la base del motor de dos formas distintas; el mango puede quedar en la esquina delantera derecha o en la delantera izquierda. (Fig. 3a, Fig. 3b)
- 6 Sosteniendo el mecanismo de cuchillas apiladas por la parte superior del vástago, colóquelo sobre el eje del motor, dentro de la jarra. Verifique que quede correctamente colocado y en posición vertical.
NOTA: La cuchilla apiladas se apoyará sin quedar ajustada sobre el eje del motor.
- 7 Agregue los ingredientes a la jarra, teniendo cuidado para no exceder la línea de máximo que está en el costado de la jarra.

NOTA: Si necesita agregar ingredientes adicionales mientras el artefacto esté funcionando, abra el pico vertedor y vierta los ingredientes por la abertura.

NOTA: Al licuar cualquier tipo de líquido, como mezclas para bebidas o batidos, no exceda la marca de "MAX" (64 onzas) de la jarra.

- 8 Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente y presione el botón de encendido (⏻).

NOTA: Como medida de seguridad, la luz de encendido (⏻) parpadeará y el motor no funcionará si la jarra y la tapa no están bien colocadas en su lugar. Cuando la jarra y la tapa están bien colocadas, la luz de encendido (⏻) permanecerá encendida, y el artefacto estará listo para usar.

- 9 Sosteniendo la tapa por el mango en posición vertical, colóquela sobre la jarra alineando el triángulo (▼) ubicado en la tapa con el triángulo (▲) ubicado en el mango de la jarra. (Fig. 5). Presione el mango hacia abajo hasta que haga clic.

USO

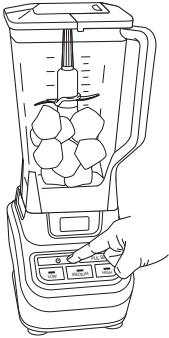


Fig. 6

EXTRACCIÓN

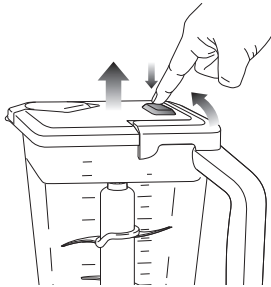


Fig. 7

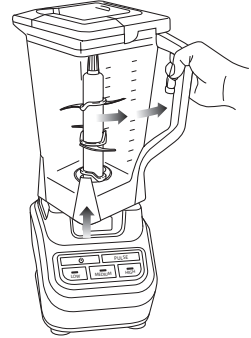


Fig. 8

10 Revise las indicaciones de advertencia y de precaución en la página 29 antes de seguir adelante.

11 Seleccione la velocidad de acuerdo con sus necesidades de licuado:

- Uso LOW para procesar y mezclar
- Uso MEDIUM para licuar y moler hielo
- Uso HIGH para hacer puré y disolver
- Uso el botón de PULSE para picar y procesar de forma controlada.

* Vea el cuadro de licuado.

NOTA: Pulso ingredientes picar incluso pulsando abajo en fin intervalos.

12 Cuando haya alcanzado la consistencia deseada, apague el artefacto presionando el botón de encendido (⏻) y espere a que la cuchilla se detenga. (Fig. 6)

13 Para remover la tapa, presione el botón de liberación de la tapa, tire del mango de la tapa hacia arriba hasta un ángulo de 90° y saque la tapa. Gire la jarra en sentido contra horario y sáquela de la base. (Fig. 7, Fig. 8)

⚠ CUIDADO: Nunca inserte sus manos en la jarra ya que las cuchillas son muy filosas. Use siempre una espátula para desprender comida que haya quedado atascada dentro de la jarra.

14 Dependiendo de la consistencia del contenido, use el pico vertedor para vaciar los líquidos.

15 Para consistencias más espesas, saque cuidadosamente la tapa y las cuchillas (por su vástago), luego vacíe el interior del recipiente. Para remover la tapa, presione el botón de liberación de la tapa, tire del mango de la tapa hacia arriba hasta un ángulo de 90° y saque la tapa.

16 Verifique que la unidad esté desenchufada cuando no la utilice.

Cuidado y Mantenimiento

LIMPIEZA

⚠ PRECAUCIÓN: Asegúrese de que la base del motor se encuentre desenchufada de la fuente de energía antes de insertar o retirar las cuchillas y antes de realizar una limpieza.

⚠ PRECAUCIÓN: NO sumerja la base del motor en agua ni en ningún otro líquido.

1 Separe/Retire unas piezas de otras.

2 **Lavado a mano:** Lave la tapa, la jarra, y las cuchillas en agua tibia con jabón. Al lavar las cuchillas, uso un utensilio para lavar platos con mango para evitar el contacto directo de las manos con las cuchillas. Manipule las cuchillas con cuidado para evitar el contacto con los bordes filosos. Enjuague y deje secar al aire por completo.

Lavaplatos: La jarra, la tapa y las cuchillas son aptos para lavaplatos. La tapa y las cuchillas son aptas para la bandeja superior del lavaplatos. Asegúrese de retirar las cuchillas de los recipientes antes de colocarlos en el lavaplatos.

⚠ ADVERTENCIA: Al lavar, manipule las cuchillas apiladas con cuidado, ya que las cuchillas son filosas. El contacto con los bordes de las cuchillas puede producir cortes.

3 Limpie la base del motor con un paño húmedo.

Comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente llamando al 1-877-646-5288 si es necesario realizar un mantenimiento al aparato.

ALMACENAMIENTO

1 Guarde la licuadora profesional Ninja® 1000 en posición vertical, con las cuchillas dentro del recipiente correspondiente y la tapa asegurada en la parte superior. No le coloque nada encima. Enrolle el cable alrededor del gancho para el cable de la parte de atrás de la unidad.

PARA REINICIAR EL TERMOSTATO DEL MOTOR

La licuadora profesional Ninja® 1000 tiene un sistema exclusivo de seguridad que evita daños al motor y al sistema de engranajes de la unidad en caso de sobrecargas. Si el artefacto se sobrecarga, el motor se detiene automáticamente. **Deje que el artefacto se enfríe durante 15 minutos.** Para reiniciar el artefacto, siga este procedimiento:

- 1 Desenchufe la unidad del tomacorriente.
- 2 Saque y vacíe el recipiente y verifique que no haya quedado comida atascando las cuchillas apiladas.
- 3 Deje que el artefacto se enfríe durante 15 minutos.
- 4 Vuelva a colocar el recipiente sobre la base del motor y vuelva a enchufar el artefacto en el tomacorriente.
- 5 Siga usando el artefacto como antes, sin exceder su capacidad máxima.

Partes de repuesto

COMPRA DE PARTES DE REPUESTO

Para comprar partes y accesorios adicionales, visite nuestro sitio Web: www.ninjakitchen.com o llame a servicio al cliente: 1-877-646-5288.

Cuadro de licuado

BOTÓN	FUNCIÓN	USO
ENCENDIDO 	Encendido/Apagado	Apague siempre la unidad cuando no se utilice.
LOW (bajo)	Procesado y mezcla	Para mezclar rebozados, salsas y marinados livianos, huevos revueltos, aplastar alimentos cocidos y frutas crudas y picar verduras para mojar o para salsa.
MEDIUM (mediano)	Licuado y molido de hielo	Para rallar quesos duros, sopas crema, batir mezclas para mojar, moler frutas secas, picar fino, licuar salsas y mezclas para untar. Mezclar bebidas, bebidas en polvo o malteadas. Moler cubitos de hielo para conos de helado, bebidas congeladas o granizados.
HIGH (alto)	Puré y disolver	Para mezclar batidos, frappé, disolver mezclas densas y licuar frutas y verduras enteras.
PULSO	Procesamiento controlado y picos de potencia	Para controlar el picado y el procesamiento.

* Cuando se mezcla salsas y sopas, asegúrese de que están enfriados a temperatura ambiente primero - Ninja® contenedores no están diseñados para procesar materiales calientes.

Guía de diagnóstico de problemas

PROBLEMS	POSIBLE CAUSA Y SOLUCIÓN
El motor no arranca o las cuchillas apiladas no rotan.	<p>Verifique que la jarra esté correctamente colocada sobre la base del motor.</p> <p>Verifique que la tapa esté colocada en la jarra en la posición correcta (flechas alineadas).</p> <p>La licuadora está apagada. Presione el botón de encendido (b) para encenderla.</p> <p>Verifique que el cable esté bien enchufado en el tomacorriente.</p> <p>Verifique su fusible o la llave general.</p> <p>La unidad se recalentó. Desenchúfelo y espere unos 15 minutos antes de usarla nuevamente.</p>
Los alimentos no se pican parejos.	Está picando demasiada comida junta o los trozos no son del mismo tamaño y está procesando muy poco alimento a la vez.
Los alimentos se pican demasiado o salen muy aguados.	Los alimentos se procesaron de más. Use el botón de PULSE para mayor control.
Se acumula la comida en la tapa o en los costados de la jarra.	La mezcla es demasiado densa. Agregue más líquido.
No puede hacer nieve a partir de hielo sólido.	No use hielo que se haya dejado afuera o que haya comenzado a derretirse. Use hielo directamente del congelador y verifique que la jarra esté completamente seca antes de agregarle el hielo.

GARANTÍA LIMITADA DE UN (1) AÑO

SharkNinja Operating LLC garantiza este producto contra defectos de materiales y mano de obra por un término de un (1) año a partir de la fecha de compra original, siempre que sea utilizado para uso doméstico normal, sujeto a las siguientes condiciones, exclusiones y excepciones.

La responsabilidad de **SharkNinja Operating LLC** se limita únicamente al costo de reparación o reemplazo de la unidad, a nuestro criterio. Esta garantía limitada no cubre el desgaste normal de las partes y no cubre ninguna unidad que haya sido alterada o utilizada con fines comerciales. Esta garantía limitada no cubre daños ocasionados por uso inadecuado, abuso, negligencia o daños causados por embalaje inapropiado o maltrato durante el transporte. Esta garantía limitada no cubre daños o defectos causados o resultantes durante el transporte para su reparación o alteraciones del producto o cualquiera de sus partes, realizadas por una persona no autorizada por **SharkNinja Operating LLC**.

Si su artefacto no funciona correctamente al utilizarlo bajo condiciones domésticas normales dentro del período de garantía, devuelva el artefacto completo y los accesorios, pagando el envío. Por asistencia con opciones del servicio de garantía o para soporte al cliente, llame a nuestro centro de atención al cliente y especialistas de productos al 1 (877) 646-5288 o visite nuestro sitio web en www.ninjakitchen.com.

Si el artefacto presenta un defecto de materiales o mano de obra, **SharkNinja Operating LLC** lo reparará o reemplazará sin cargo. Se requiere comprobante de compra y se aplica un cargo de \$19,95 para cubrir el costo del envío de vuelta. *

Esta garantía limitada es válida para el comprador original del producto y excluye cualquier otra garantía legal, implícita y/o convencional. La responsabilidad de **SharkNinja Operating LLC**, de existir, se limita a las obligaciones específicas asumidas expresamente bajo los términos de esta garantía limitada. Bajo ninguna circunstancia En aucun cas **SharkNinja Operating LLC** será responsable por daños incidentales o indirectos a cualquiera, de ninguna clase. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños consiguientes o incidentales, por lo tanto lo anterior puede no ser válido para usted.

Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos, y usted puede también tener otros derechos los que varían de estado a estado o de provincia a provincia.

***IMPORTANTE: Embale el producto cuidadosamente para evitar daños durante el transporte. Asegúrese de incluir un comprobante de la fecha de compra y de colocarle una etiqueta al producto con su nombre, dirección completa y número de teléfono, una nota proporcionando información de la compra, número de modelo y una descripción del problema que tenga la unidad. Le recomendamos asegurar el paquete (puesto que la garantía limitada no cubre daños de envío). Escriba en el exterior del paquete "ATTENTION CUSTOMER SERVICE".**

REGISTRO DEL PRODUCTO

Visite www.ninjakitchen.com o llame al **1-877-646-5288** para registrar su nuevo producto Ninja® dentro de los diez (10) días siguientes a la compra. Se le preguntará el nombre de la tienda, la fecha de compra y el número de modelo, junto con su nombre y su dirección.

El registro nos permitirá contactarnos con usted en caso de existir alguna notificación de seguridad con respecto al producto. Al registrarlo, usted reconoce haber leído y comprendido las instrucciones de uso y advertencias incluidas en estas instrucciones.



SharkNinja Operating LLC

US: Newton, MA 02459

CAN: Ville St-Laurent, QC H4S 1A7

1-877-646-5288

www.ninjakitchen.com

Copyright / Droit d'auteur © 2016 SharkNinja Operating LLC

Ninja and Total Crushing are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

Ninja et Total Crushing sont des marques déposées de SharkNinja Operating LLC.

Ninja y Total Crushing son marcas registradas de SharkNinja Operating LLC.

Printed in China / Imprimé en Chine / Impreso en China

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

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

El dibujo puede no ser igual al producto real. Nosotros nos esforzamos constantemente en mejorar nuestros productos, por lo tanto las especificaciones aquí indicadas pueden cambiar sin previo aviso.

For SharkNinja U.S. Patent information visit www.sharkninja.com/USPatents.

Pour des renseignements sur les brevets de SharkNinja aux É.-U., veuillez visiter www.sharkninja.com/USPatents.

Por información acerca de las patentes en EE.UU. de SharkNinja, www.sharkninja.com/USPatents.

BL610_30_IB_E_F_S_160215_9