



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



ENGLISH

FRANÇAIS

ESPAÑOL

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

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

⚠ WARNING

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

- 1 Read all instructions prior to using the appliance and its accessories.
- 2 Carefully observe and follow all warnings and instructions. This unit contains electrical connections and moving parts that potentially present risk to the user.
- 3 **ALWAYS** exercise care when handling the immersion blender attachment. The blades are sharp; handle carefully. **ONLY** grasp the immersion blender attachment by the upper bell or shaft. Failure to use care when handling the immersion blender attachment will result in a risk of laceration.
- 4 **ALWAYS** exercise care when handling the chopper blades. The blades are sharp; handle carefully. **ONLY** grasp the chopper blade by the shaft. Failure to use care when handling the chopper blade will result in a risk of laceration.
- 5 Immersion blender arm blades and chopper blades are sharp, the chopper blade is loose. Handle carefully.
- 6 Before each use, inspect blades for damage. If a blade is bent or damage is suspected, contact SharkNinja to arrange for replacement.
- 7 **DO NOT** attempt to sharpen blades.
- 8 Take your time and exercise care during unpacking and appliance setup. This appliance contains sharp, loose blades that can cause injury if mishandled.
- 9 Take inventory of all contents to ensure you have all parts needed to properly and safely operate your appliance.
- 10 Unplug the appliance from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug by the body and pull from the outlet. **NEVER** unplug by grasping and pulling the flexible cord.
- 11 Before use, wash all parts that may contact food. Follow washing instructions covered in this instruction manual.
- 12 To protect against the risk of electric shock, **DO NOT** submerge the power base, hand mixer attachment or the chopper processing lid. **DO NOT** allow the power cord to contact any form of liquid. Unplug the power base before cleaning.
- 13 Remove any accessories from the hand mixer attachment before washing.
- 14 **DO NOT** use this appliance outdoors. It is designed for indoor household use only.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

⚠ WARNING

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

- 15 This appliance has important markings on the plug. The attachment plug or entire cordset (if plug is molded onto cord) is not suitable for replacement. If damaged, the appliance shall be replaced.
- 16 This appliance has a polarized plug (one prong is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. **DO NOT** modify the plug in any way.
- 17 **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. This appliance has no user-serviceable parts. If damaged, contact SharkNinja for servicing.
- 18 Extension cords should **NOT** be used with this appliance.
- 19 **DO NOT** allow children to operate this appliance or use as a toy. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- 20 This appliance is **NOT** intended to be used by people with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 21 Fully unwind the power cord before use. **DO NOT** allow the unit or the cord to hang over the edges of tables or counters. The cord may become snagged and pull the appliance off the work surface.
- 22 **DO NOT** allow any part of the unit to contact hot surfaces, including stoves and other heating appliances.
- 23 **ALWAYS** use the appliance on a dry and level surface.
- 24 Keep hands, hair, and clothing out of the container when loading and operating.
- 25 **ONLY** use attachments and accessories that are provided with the product or are recommended by SharkNinja. The use of attachments not recommended or sold by SharkNinja may cause fire, electric shock, or injury.
- 26 During operation and handling of the appliance, avoid contact with moving parts.
- 27 **DO NOT** operate the appliance with an empty container.
- 28 **DO NOT** fill containers past the MAX FILL or MAX LIQUID lines.
- 29 **DO NOT** microwave any containers or accessories provided with the appliance, except the blending vessel.
- 30 **DO NOT** perform grinding operations.
- 31 Before operation, ensure all utensils are removed from containers. Failure to remove utensils can cause containers to shatter and potentially result in personal injury and property damage.
- 32 **NEVER** operate the chopper attachment without the lid in place. **DO NOT** attempt to defeat the interlock mechanism. Ensure the container and lid are properly installed before operation.
- 33 **DO NOT** expose the containers and accessories to extreme temperature changes. They may experience damage.
- 34 **NEVER** leave the appliance unattended while in use.
- 35 **DO NOT** blend hot liquids in the 3-cup blending vessel, 4-cup blending pitcher and the chopper bowl. Doing so may result in pressure buildup and steam exposure that can pose a risk of the user being burned.
- 36 If you find unmixed ingredients sticking to the sides of the chopper bowl, stop the appliance, remove the blade assembly, and use a scraper to dislodge ingredients.
- 37 **DO NOT** remove the power base and lid while the chopper blade is still spinning. Allow the appliance to come to a complete stop before removing the power base and lid.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

PARTS

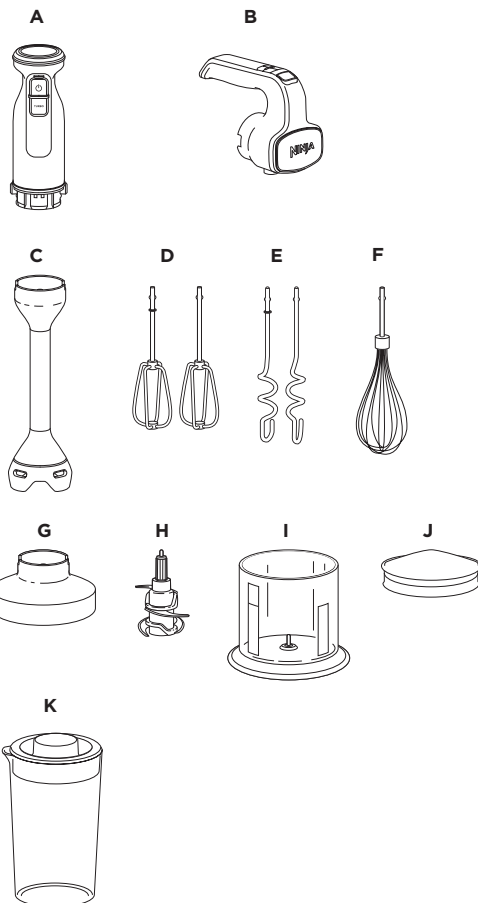
NOTE: Attachments & accessories, as well as color of unit, vary by model.

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

*Not included with all models

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

To purchase more accessories and find great recipes, visit ninjakitchen.com.



BEFORE FIRST USE

IMPORTANT: Review all warnings before proceeding

NOTE: Attachments and accessories vary by model.

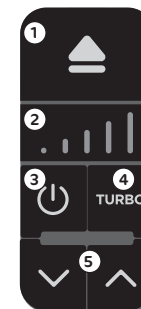
- 1 Remove all packaging materials from the unit. Exercise care when unpacking the immersion blender attachment and chopper blade assembly.
- 2 Wash immersion blender attachment, beaters, dough hooks, whisk, chopper bowl, storage lid, and chopper blade assembly in warm, soapy water. Use a dishwashing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

CONTROL PANEL

IMPORTANT: Review all warnings before proceeding

USING THE HAND MIXER CONTROL PANEL

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



USING THE IMMERSION BLENDER CONTROL PANEL

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



USING THE CHOPPER CONTROL PANEL

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



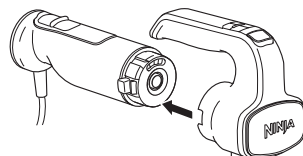
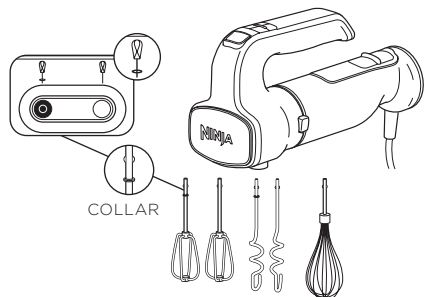
HAND MIXER ATTACHMENT ASSEMBLY

(accessories vary by model)

IMPORTANT:

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

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

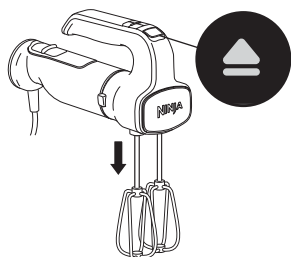


- 2 Attach both beaters, dough hooks, or the whisk using the accessory slots on the mixer head. Insert the beater or dough hook with the collar into the slot with the diagram showing a collar. The whisk can be inserted into either slot. You will hear a slight click when locked in place.

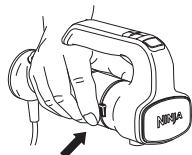
- 3 Plug the unit in and power on. The unit will begin mixing on speed 1. Use the speed selector to increase or decrease speed.

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

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

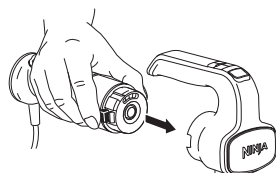


- 4 Press the power button to turn the unit off. To remove the beaters or other accessories, press the eject button. Ensure the beaters or other accessories come to a complete stop before pressing the eject button.



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

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



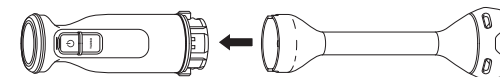
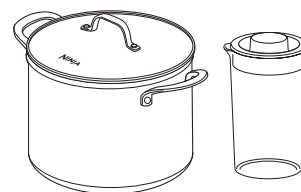
IMMERSION BLENDER ATTACHMENT ASSEMBLY

(accessories vary by model)

IMPORTANT: Review all warnings before proceeding

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

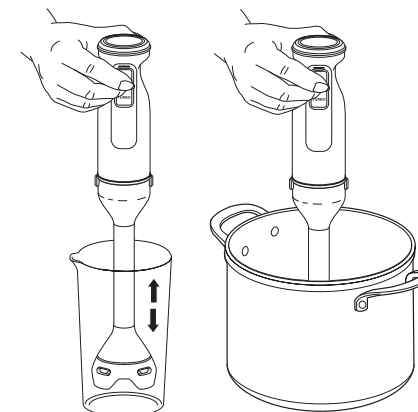
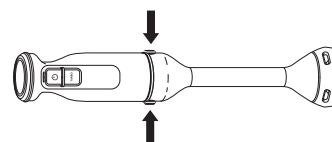
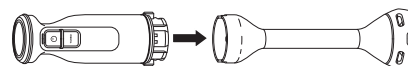
- 1 Install the immersion blender attachment to the power base by aligning the arrow on the power base with the arrow on the immersion blender attachment. Then, push the power base onto the attachment to lock into place. Plug the unit in.



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

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

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



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

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

USING THE 3-CUP CHOPPER

(not included with all models)

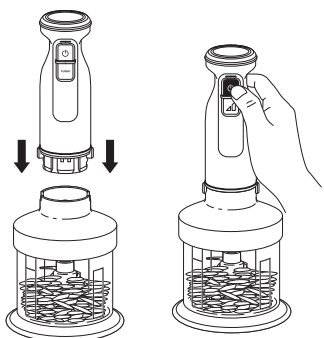
IMPORTANT:

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

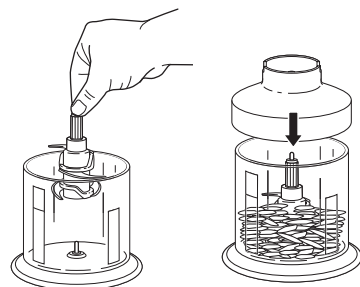
NOTE:

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

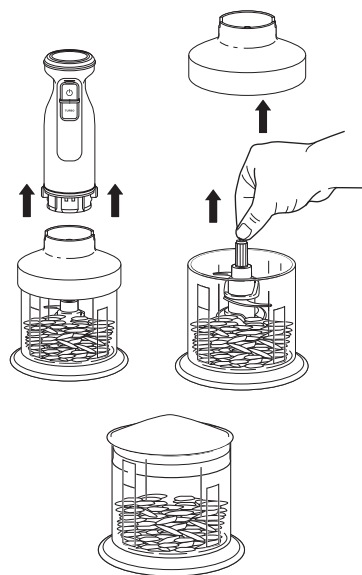
- 1 Place the chopper bowl on a clean, dry, level surface, such as a countertop or table.
- 2 Exercising care, grasp the blade assembly by the top of the shaft and place it onto the drive gear inside the chopper bowl.
- 3 Add ingredients to the chopper bowl, then place the processing lid on top of the bowl, aligning the lid with the notches in the bowl. Ensure the lid is fully installed; there will be no click.



- 6 When finished, unplug the unit. Remove the power base from the chopper attachment by pressing and holding the release buttons on either side of the power base and lifting up.
- 7 Remove the lid by lifting it up. Always remove the blade assembly before emptying ingredients from the bowl by carefully grasping it by the top of the shaft and lifting it out of the bowl.
- 8 **DO NOT** store blended contents with the blade assembly and processing lid attached. Only use the storage lid.
- 9 Refer to the Care & Maintenance section for cleaning and storage instructions.



- 4 Attach power base by aligning the arrow on the power base with the arrow on the processing lid, then push the power base onto the lid to lock it in place. Plug the unit in.
- 5 Press and **hold** the  button to process. Use short presses for short pulses and long presses for long pulses. The TURBO button is **disabled** when using the chopper attachment.



CARE & MAINTENANCE

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

CLEANING

• Hand-Washing

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

• Dishwasher

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

• Motor Base, Hand Mixer Attachment, Chopper Processing Lid

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

• STORING

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

RESETTING THE MOTOR

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

- 1 Unplug the unit from the electrical outlet.
- 2 Allow the unit to cool for approximately 15 minutes.
- 3 Remove the attachment. Make sure no ingredients are jamming the accessory.

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

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

ORDERING REPLACEMENT PARTS & ACCESSORIES

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



4-Cup Blending Pitcher:

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

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

Unit doesn't turn on.

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

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

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

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

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

Hand mixer is spraying ingredients.

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

Immersion blender will only run momentarily.

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

Immersion blender is spraying ingredients.

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

Food is stuck in immersion blender blade.

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

Chopper moves on counter while processing.

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

Food is unevenly chopped.

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

Food is chopped too fine or is too watery.

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

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

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

Cannot remove attachments.

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

The unit stopped blending or mixing.

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

Hand mixer control panel is flashing.

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

Shark NINJA

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

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

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

What is covered by this warranty?

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

What is not covered by this warranty?

1. Normal wear and tear of wearable parts (such as blending vessels, lids, blades, PowerBase™, dough hooks, whisk, beaters, etc.), which require regular maintenance and/or replacement to ensure the proper functioning of your unit, are not covered by this warranty. Replacement parts are available for purchase at 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/support for product care and maintenance self-help. Our Customer Service Specialists are also available at **1-877-646-5288** to assist with product support and warranty service options, including the possibility of upgrading to our VIP warranty service options for select product categories. So we may better assist you, please register your product online at registeryourninja.com and have the product on hand when you call.

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

How to initiate a warranty claim

You must call **1-877-646-5288** to initiate a warranty claim. You will need the receipt as proof of purchase. We also ask that you register your product online at registeryourninja.com and have the product on hand when you call, so we may better assist you. A Customer Service Specialist will provide you with return and packing instruction information.

How state law applies

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



FOODI® SYSTÈME POWER MIXER™
Série C1100 | Guide de l'utilisateur



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE DOCUMENT AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL • DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

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

⚠️ AVERTISSEMENT

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

- 1 Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et ses accessoires.
- 2 Respectez scrupuleusement les avertissements et les instructions. Cet appareil contient des connexions électriques et des pièces mobiles qui peuvent présenter un risque pour l'utilisateur.
- 3 Manipulez **TOUJOURS** le mélangeur par immersion avec précaution. Les lames sont coupantes; manipulez-les avec précaution. Saisissez le mélangeur par immersion **UNIQUEMENT** par la cloche à l'extrémité ou le corps du moteur. Le non-respect de cette consigne lors de la manipulation du mélangeur par immersion entraîne un risque de laceration.
- 4 Manipulez **TOUJOURS** les lames de hachage avec précaution. Les lames sont coupantes; manipulez-les avec précaution. Saisissez **UNIQUEMENT** les lames de hachage par l'arbre. Le non-respect de cette consigne lors de la manipulation des lames de hachage entraîne un risque de laceration.
- 5 Les lames du mélangeur par immersion et les lames de hachage sont coupantes; la lame de hachage n'est pas fixée. Manipulez avec précaution.
- 6 Avant chaque utilisation, vérifiez que les lames sont en bon état. Si une lame est tordue ou endommagée, communiquez avec SharkNinja pour obtenir une lame de rechange.
- 7 **NE TENTEZ PAS** d'aiguiser les lames.
- 8 Prenez votre temps et faites preuve de prudence lors du déballage et de l'assemblage de l'appareil. Cet appareil contient des lames coupantes non assemblées qui peuvent entraîner des blessures si elles sont mal manipulées.
- 9 Passez en revue le contenu pour vérifier que vous disposez de toutes les pièces nécessaires pour utiliser l'appareil correctement et en toute sécurité.
- 10 Débranchez l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de désassembler des pièces et avant de le nettoyer. Pour débrancher l'appareil, saisissez le corps de la fiche et tirez-le de la prise électrique. Ne débranchez **JAMAIS** la fiche en saisissant le cordon et en le tirant.
- 11 Avant toute utilisation, lavez toutes les pièces qui peuvent entrer en contact avec des aliments. Suivez les instructions de lavage qui figurent dans ce mode d'emploi.
- 12 Pour éviter tout risque d'électrocution, **N'IMMERGEZ PAS** la base d'alimentation, le batteur à main ou le couvercle de traitement du hachoir. **NE laissez PAS** le cordon d'alimentation entrer en contact avec ninjakitchen.com

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

du liquide. Débranchez la base d'alimentation avant de la nettoyer.

- 13 Retirez tous les accessoires du batteur à main avant de les laver.
- 14 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à l'extérieur. Il est conçu pour un usage domestique à l'intérieur seulement.
- 15 Cet appareil comporte des marques importantes sur la fiche. La fiche de branchement ou l'ensemble du cordon (si la fiche est moulée au cordon) ne peut pas être remplacé. En cas de dommage, l'appareil doit être remplacé.
- 16 Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque de décharge électrique, la fiche s'insère uniquement dans une prise polarisée. Si la fiche refuse de s'insérer à fond dans la prise, essayez dans l'autre sens. Si le problème persiste, contactez un électricien qualifié. **NE MODIFIEZ PAS** la fiche d'aucune façon.
- 17 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, si l'appareil fonctionne mal, s'il est tombé ou s'il est endommagé de quelque façon. Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. En cas de dommage, contactez SharkNinja pour une réparation.
- 18 **N'UTILISEZ PAS** de rallonge électrique avec cet appareil.
- 19 **NE LAISSEZ PAS** les enfants utiliser l'appareil ou s'en servir comme un jouet. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé en présence d'enfants.
- 20 Cet appareil **N'EST PAS** destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que ces personnes ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu d'une personne responsable de leur sécurité des instructions en matière d'utilisation de l'appareil.
- 21 Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant d'utiliser l'appareil. **NE LAISSEZ PAS** l'appareil ni le cordon pendre de la table ou du comptoir. Il pourrait se coincer et faire tomber l'appareil de la surface de travail.
- 22 **NE LAISSEZ** aucune partie de l'appareil entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris des cuisinières et des appareils de chauffage.
- 23 Utilisez **TOUJOURS** l'appareil sur une surface sèche et plane.
- 24 Gardez les mains, les cheveux et les vêtements loin du contenant lorsque vous le remplissez et l'utilisez.
- 25 Utilisez **UNIQUEMENT** des accessoires fournis avec le produit ou recommandés par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par SharkNinja peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- 26 Lors de l'utilisation et de la manipulation de l'appareil, évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- 27 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil avec un contenant vide.
- 28 **NE REMPLISSEZ PAS** le contenant au-delà des lignes MAX FILL (remplissage maximal) ou MAX LIQUID (capacité maximale de liquide).
- 29 **NE PLACEZ PAS** les contenants ou accessoires fournis avec l'appareil au micro-ondes, à l'exception du récipient de mélange.
- 30 **N'ESSAYEZ PAS** de broyer des aliments.
- 31 Avant toute utilisation, vérifiez que les ustensiles sont retirés du récipient. Si ce n'est pas le cas, le contenant pourrait se briser et entraîner des blessures et des dommages.
- 32 **N'UTILISEZ JAMAIS** le hachoir sans son couvercle. **NE TENTEZ PAS** de forcer le mécanisme de verrouillage. Assurez-vous que le contenant et le couvercle sont correctement posés avant d'utiliser l'appareil.
- 33 **N'EXPOSEZ PAS** les contenants et les accessoires à des variations extrêmes de température. Ils pourraient être endommagés.
- 34 **NE LAISSEZ JAMAIS** l'appareil en marche sans surveillance.
- 35 **NE mélangez PAS** de liquides chauds dans le récipient de mélange de 3 tasses, dans le pichet de mélange de 4 tasses et le bol du hachoir. Les liquides chauds pourraient entraîner une accumulation

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE DOCUMENT AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL • DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

⚠ AVERTISSEMENT

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

de pression et la vapeur pourrait causer des brûlures.

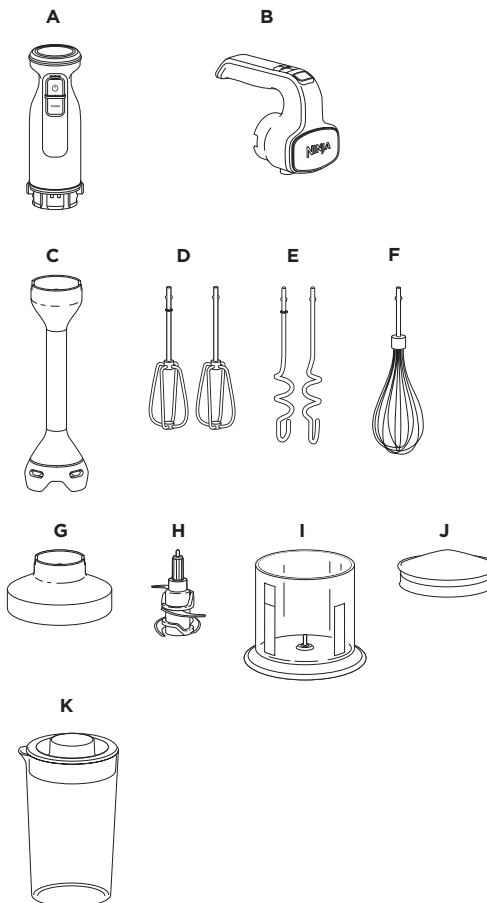
- 36 Si des ingrédients non mélangés adhèrent aux côtés du bol du hachoir, arrêtez l'appareil, retirez le jeu de lames et utilisez une spatule pour déloger les ingrédients.
- 37 **NE retirez PAS** la base d'alimentation et le couvercle pendant que la lame du hachoir est encore en rotation. Attendez que l'appareil soit complètement arrêté avant de retirer le couvercle et la base d'alimentation.
- 38 Une fois le traitement des aliments terminé, retirez les lames du hachoir du bol du hachoir. **NE CONSERVEZ PAS** les ingrédients dans le bol, avant ou après les avoir transformés, sans avoir retiré le jeu de lames au préalable. Certains aliments peuvent contenir des ingrédients actifs ou libérer des gaz qui se dilatent s'ils sont laissés dans un contenant hermétique, ce qui entraîne une accumulation excessive de pression qui entraîne un risque de blessures. Pour conserver les ingrédients dans le récipient de mélange, utilisez le couvercle de rangement fourni avec l'appareil.
- 39 **NE transformez PAS** d'ingrédients secs avec le hachoir ou le mélangeur par immersion sans ajouter de liquide. L'appareil n'est pas conçu pour mélanger à sec.
- 40 Gardez les mains et les ustensiles hors des contenants pendant le traitement afin de limiter le risque de blessures graves ou d'endommagement de l'appareil. Utilisez une spatule UNIQUEMENT lorsque l'appareil n'est pas en marche.
- 41 Si le mélangeur par immersion fonctionne mal, relâchez aussitôt le bouton d'alimentation de la base d'alimentation. Si le batteur à main fonctionne mal, appuyez immédiatement sur le bouton d'alimentation de la poignée du batteur à main.
- 42 Assurez-vous que le couvercle du hachoir est bien fixé au bol avant d'utiliser le hachoir.
- 43 Assurez-vous que la base d'alimentation est correctement fixée au batteur à main, au mélangeur par immersion ou au hachoir.
- 44 Assurez-vous toujours que les accessoires du batteur à main sont bien en place avant de les utiliser.
- 45 **N'UTILISEZ PAS** les récipients s'ils sont fissurés ou ébréchés.
- 46 La puissance nominale maximale peut être obtenue en hachant 190 g (3/4 tasse) de haricots blancs dans le bol du hachoir. D'autres configurations peuvent nécessiter moins de puissance. La durée de fonctionnement **NE doit PAS** excéder 15 secondes.
- 47 Pour éviter tout contact avec la vapeur et les surfaces chaudes, **NE PASSEZ PAS** la main par-dessus le récipient de mélange durant la transformation des aliments.
- 48 Si l'appareil surchauffe, un interrupteur thermique est activé et désactivera temporairement le moteur. Pour réinitialiser l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir pendant environ 15 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
- 49 Soyez prudent lorsque vous mélangez des ingrédients chauds pour éviter les éclaboussures. Attendez que les ingrédients refroidissent légèrement avant de les mélanger.

PIÈCES

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

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

*Non inclus avec tous les modèles.



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

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

IMPORTANT : Lisez attentivement tous les avertissements avant de poursuivre.

REMARQUE : Les accessoires varient selon le modèle.

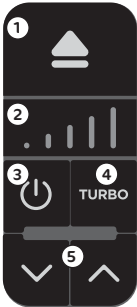
- 1 Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil. Soyez prudent lorsque vous déballez le mélangeur par immersion et le jeu de lames du hachoir.
- 2 Lavez le mélangeur par immersion, les fouets rotatifs, les crochets à pétrir, le fouet, le bol du hachoir, le couvercle de rangement et le jeu de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

PANNEAU DE COMMANDE

IMPORTANT : Lisez attentivement tous les avertissements avant de poursuivre.

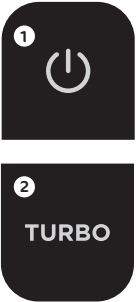
UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE DU BATTEUR À MAIN

- 1 **EJECT (éjecter)**
Appuyez sur ce bouton pour retirer les fouets rotatifs ou tout autre accessoire.
- 2 **SPEED RANGE INDICATOR (indicateur de vitesse)**
Les voyants s'allument pour indiquer le réglage de la vitesse, entre 1 et 5.
- 3 **POWER**
Appuyez  sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'appareil.
- 4 **TURBO**
Maintenez cette touche **enfoncée** pour passer rapidement à la vitesse 5.
- 5 **SÉLECTEUR DE VITESSE**
Augmentez ou diminuez la vitesse en appuyant sur les flèches vers le haut et vers le bas.



UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE DU MÉLANGEUR PAR IMMERSION

- 1 **POWER**
Maintenez ce bouton  **continuellement enfoncé** pour mélanger. L'appareil ne mélange que lorsque le bouton d'alimentation est enfoncé.
- 2 **TURBO**
Tout en maintenant le bouton  enfoncé pour mélanger, maintenez enfoncé le bouton TURBO pour passer à la plus haute vitesse. Par défaut, l'appareil démarre à basse vitesse.



UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE DU HACHOIR

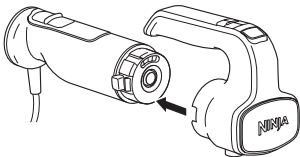
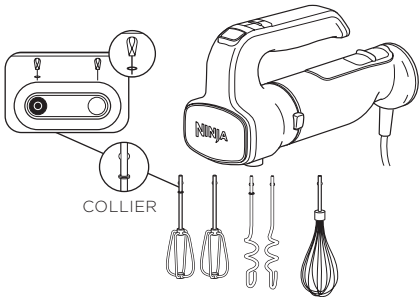
- 1 **POWER**
Maintenez  le bouton **continuellement enfoncé** pour hacher les aliments. Utilisez des pressions courtes pour de courtes impulsions et des pressions longues pour de longues impulsions.
- 2 Le bouton TURBO est **désactivé** lorsque vous utilisez le hachoir.

BATTEUR À MAIN (les accessoires varient selon le modèle)

IMPORTANT :

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

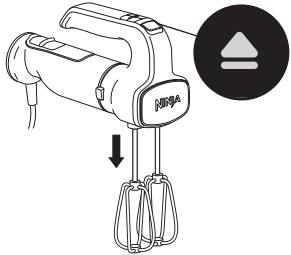
- 1 Installez le batteur à main sur la base d'alimentation en alignant la flèche sur la base d'alimentation avec la flèche sur le mélangeur. Ensuite, poussez la base d'alimentation sur le batteur à main pour la verrouiller en place.



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

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

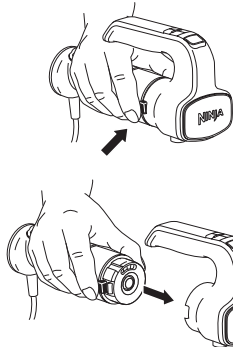
Vitesses 1 et 2	Utilisez les vitesses 1 et 2 lorsque vous mélangez des ingrédients secs comme de la farine dans des ingrédients liquides, et lorsque vous préparez des pâtes plus épaisses comme de la pâte à pain.
Vitesses 3 et 4	Utilisez les vitesses 3 et 4 pour préparer des pâtes à biscuits, des pâtes à gâteaux, des pains rapides, des glaçages et la plupart des autres recettes.
Vitesse 5	Utilisez la vitesse 5 pour fouetter de la crème, de la mousse ou des blancs d'œufs.
REMARQUE : Commencez par la vitesse 1, puis augmentez lentement la vitesse pour éviter que les ingrédients n'éclaboussent.	



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

immobiles avant d'appuyer sur le bouton d'éjection.

- 5 Pour retirer la base d'alimentation du batteur à main, appuyez d'abord sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil, puis débranchez-le. Maintenez enfoncé les boutons de déverrouillage situés de chaque côté de la base d'alimentation pour retirer le batteur à main.
- 6 Consultez la section Entretien pour obtenir les consignes de nettoyage et de rangement.



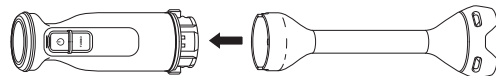
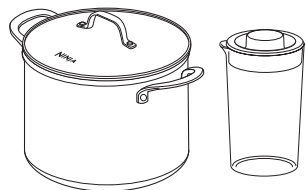
MÉLANGEUR PAR IMMERSION

(les accessoires varient selon le modèle)

IMPORTANT : Lisez attentivement tous les avertissements avant de poursuivre.

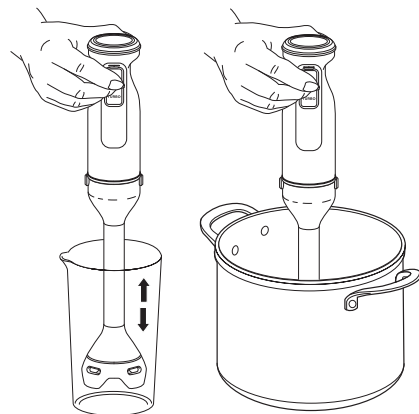
REMARQUE : Lorsque vous mélangez dans une marmite sur une cuisinière, retirez-la de l'élément chauffant ou assurez-vous que l'élément chauffant est éteint avant de mélanger.

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

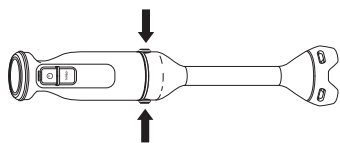
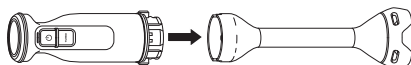


- 2 Avant de mélanger, assurez-vous que le récipient est suffisamment grand pour immerger complètement la tête du mélangeur dans les ingrédients. Une fois la tête de l'appareil immergée, il doit y avoir suffisamment d'espace dans le récipient pour éviter les débordements et les éclaboussures. Il est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

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



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



- 4 Pour retirer la base d'alimentation du mélangeur par immersion, débranchez d'abord l'appareil. Maintenez enfoncé les boutons de déverrouillage situés de chaque côté de la base d'alimentation pour retirer le mélangeur par immersion.

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

UTILISATION DU HACHOIR DE 3 TASSES

(non inclus avec tous les modèles)

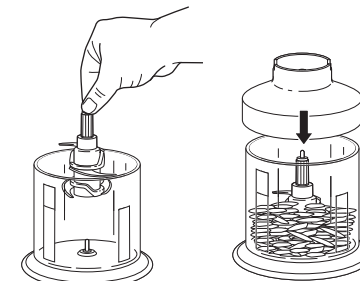
IMPORTANT :

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

REMARQUE :

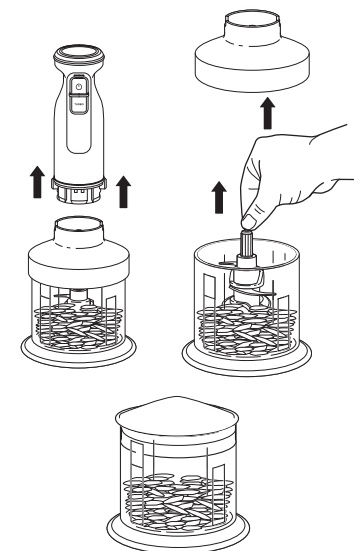
- **N'AJOUTEZ PAS** d'ingrédients avant d'avoir installé le jeu de lames.
- **NE FAITES PAS** fonctionner le hachoir de façon continue pendant plus de 15 secondes à la fois.
- **NE REMPLISSEZ PAS** le bol au-delà de la ligne MAX FILL (remplissage maximal).

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



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

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



ENTRETIEN

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

NETTOYAGE

• Lavage à la main

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

• Lave-vaisselle

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

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

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

• RANGEMENT

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

RÉINITIALISATION DU MOTEUR

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

- 1 Débranchez l'appareil de la prise électrique.
- 2 Laissez l'appareil refroidir pendant environ 15 minutes.
- 3 Retirez l'accessoire. Assurez-vous qu'aucun ingrédient ne bloque l'accessoire.

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

Si l'appareil a besoin d'être réparé, veuillez communiquer avec le service à la clientèle en composant le 1 877 646-5288. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur registeryourninja.com et avoir le produit sous la main lorsque vous appelez.

COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE ET D'ACCESSOIRES

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



Pichet mélangeur de 4 tasses :

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

GUIDE DE DÉPANNAGE

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

L'appareil ne s'allume pas.

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

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

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

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

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

Le batteur à main éclabousse les ingrédients.

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

Le mélangeur par immersion ne fonctionne que momentanément.

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

Le mélangeur par immersion éclabousse les ingrédients.

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

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

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

Le hachoir bouge sur le comptoir pendant son utilisation.

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

Les aliments sont hachés de façon inégale.

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

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

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

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

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

Je n'arrive pas à retirer les accessoires.

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

L'appareil a cessé de mélanger.

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

Le panneau de commande du batteur à main clignote.

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

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

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

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

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

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

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

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

Comment obtenir du service

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

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

Comment présenter une demande de service sous garantie

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

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

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



SISTEMA POWER MIXER™ FOODI® Serie CI100 | Guía del propietario



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEE DETENIDAMENTE ANTES DE USAR • ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

	Lee y revisa las instrucciones para obtener información acerca del funcionamiento y el uso.
	Indica la presencia de un peligro que podría causar lesiones, la muerte o daños materiales considerables si se ignora la advertencia incluida con este símbolo.
	Únicamente para uso doméstico y en interiores.
Cuando se utilizan electrodomésticos, siempre se deben seguir las precauciones de seguridad básicas, que incluyen las siguientes:	

⚠️ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de lesiones, incendios, descargas eléctricas o daños a la propiedad, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes advertencias numeradas y las instrucciones posteriores. No utilices el electrodoméstico para otro uso que no sea el previsto.

1. Lee todas las instrucciones antes de usar el electrodoméstico y sus accesorios.
2. Observa y sigue con cuidado todas las advertencias e instrucciones. Esta unidad contiene conexiones eléctricas y piezas móviles que presentan un riesgo potencial para el usuario.
3. **SIEMPRE** ten cuidado cuando manipules el accesorio de la batidora de inmersión. Las cuchillas son filosas; ten cuidado cuando las manipules. **SOLO** sujeta el accesorio de la batidora de inmersión por la campana superior o el eje. Si no tienes cuidado al manipular el accesorio de la batidora de inmersión, correrás el riesgo de cortarte.
4. **SIEMPRE** debes tener cuidado al manipular las cuchillas de corte. Las cuchillas son filosas; ten cuidado cuando las manipules. **SOLO** sujeta la cuchilla de corte por el eje. Si no tienes cuidado al manipular la cuchilla de corte, correrás el riesgo de cortarte.
5. Las cuchillas del brazo de la batidora de inmersión y las cuchillas de corte están afiladas; la cuchilla de corte está suelta. Manipúlalas con cuidado.
6. Antes de cada uso, inspecciona las cuchillas en busca de daños. Si una cuchilla está doblada o sospechas que está dañada, comunícate con SharkNinja para solicitar el reemplazo.
7. **NO** intentes afilar las cuchillas.
8. Tómate tu tiempo y ten precaución durante el desempacado y la instalación del electrodoméstico. Este aparato contiene cuchillas filosas y sueltas que pueden provocar lesiones si se manipulan de forma incorrecta.
9. Haz un inventario de todo el contenido para asegurarte de que tienes todos los componentes necesarios para operar tu electrodoméstico de forma adecuada y segura.
10. Desenchufa el electrodoméstico de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de ensamblar o desensamblar las piezas y antes de la limpieza. Para desenchufar, sujeta el enchufe por el cuerpo y retíralo de la toma de corriente. **NUNCA** desenchufes el dispositivo sujetando y tirando del cable flexible.
11. Antes de usar, lava todas las piezas que vayan a estar en contacto con alimentos. Sigue las instrucciones de lavado que se indican en este manual de instrucciones.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEE DETENIDAMENTE ANTES DE USAR • ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

⚠️ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de lesiones, incendios, descargas eléctricas o daños a la propiedad, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes advertencias numeradas y las instrucciones posteriores. No utilices el electrodoméstico para otro uso que no sea el previsto.

- 12 Para protegerte del riesgo de descargas eléctricas, **NO** sumerjas la base eléctrica, el accesorio de la batidora manual ni la tapa para procesar de la trituradora. **NO** permitas que el cable de alimentación entre en contacto con ningún tipo de líquido. Desenchufa la base eléctrica antes de realizar la limpieza.
- 13 Retira cualquier accesorio de la batidora manual antes de realizar la limpieza.
- 14 **NO** uses este electrodoméstico al aire libre. Está diseñado para uso doméstico en interiores solamente.
- 15 Este electrodoméstico tiene marcas importantes en el enchufe. El enchufe de conexión o el conjunto del cable (si el enchufe está moldeado en el cable) no es apto para reemplazo. Si se daña, se debe reemplazar el electrodoméstico.
- 16 Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encajará en una toma de corriente polarizada en una sola posición. Si el enchufe no encaja del todo en la toma de corriente, inviértelo. Si de todas formas no encaja, comunícate con un electricista calificado. **NO** modifiques el enchufe en lo absoluto.
- 17 **NO** operes ningún electrodoméstico cuyo cable o enchufe estén dañados ni después de que el aparato haya tenido fallas, se haya caído o se haya dañado de alguna manera. Este electrodoméstico no tiene piezas que puedan ser reparadas o mantenidas por el usuario. Si está dañado, comunícate con SharkNinja para solicitar servicio técnico.
- 18 **NO** deben usarse cables de extensión con este aparato.
- 19 **NO** permitas que los niños pequeños operen este aparato ni que lo usen como un juguete. Es necesaria una supervisión rigurosa cuando se utiliza cualquier electrodoméstico cerca de los niños.
- 20 Este electrodoméstico **NO** está diseñado para que lo usen personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de la experiencia y el conocimiento, a menos que la persona responsable de su seguridad les haya proporcionado supervisión o instrucciones relacionadas con el uso del electrodoméstico.
- 21 Desenrolla completamente el cable de alimentación antes de utilizarlo. **NO** permitas que la unidad o el cable cuelguen del borde de las mesas o las encimeras. El cable se puede enganchar y hacer que el aparato caiga de la superficie en la que se está utilizando.
- 22 **NO** permitas que ninguna parte de la unidad entre en contacto con superficies calientes, incluidas las estufas y otros aparatos que producen calor.
- 23 **SIEMPRE** utiliza el electrodoméstico sobre una superficie seca y plana.
- 24 Mantén las manos, el cabello y la ropa fuera del recipiente al cargar y operar.
- 25 **SOLO** usa aditamentos y accesorios que se proporcionen con el producto o que sean recomendados por SharkNinja. El uso de aditamentos no recomendados o no vendidos por SharkNinja puede ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- 26 Durante el funcionamiento y manejo del electrodoméstico, evita el contacto con las piezas móviles.
- 27 **NO** hagas funcionar el electrodoméstico con un recipiente vacío.
- 28 **NO** llenes los recipientes más arriba de las líneas MAX FILL (nivel máximo de llenado) o MAX LIQUID (nivel máximo de líquido).
- 29 **NO** calientes ningún recipiente o accesorio proporcionados con el electrodoméstico en el microondas, excepto el recipiente de licuado.

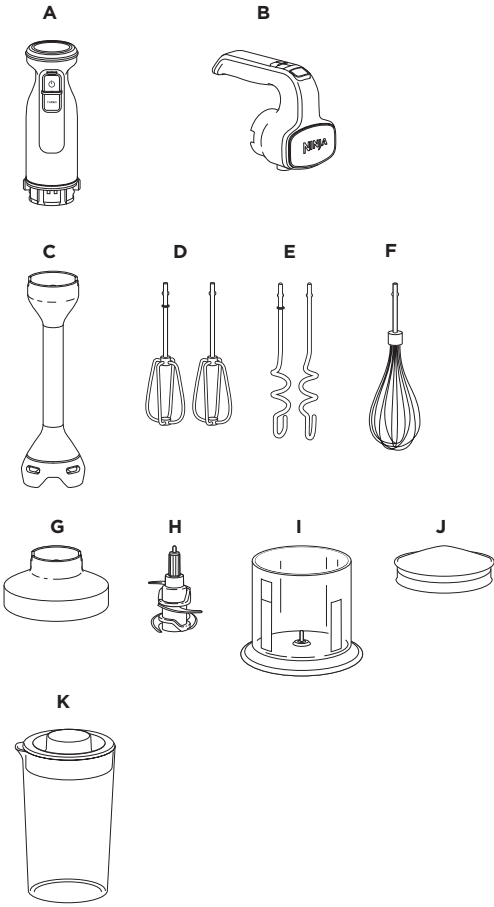
GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

- 30 **NO** realices operaciones de molido.
- 31 Antes de ponerlo en funcionamiento, asegúrate de retirar todos los utensilios de los recipientes. Si no retiras los utensilios, los recipientes pueden romperse y causar lesiones personales y daños materiales.
- 32 **NUNCA** operes el accesorio triturador sin que la tapa esté colocada en su lugar. **NO** intentes forzar el mecanismo de trabado. Asegúrate de que el recipiente y la tapa estén correctamente instalados antes del funcionamiento.
- 33 **NO** expongas los recipientes y accesorios a cambios extremos de temperatura. Pueden sufrir daños.
- 34 **NUNCA** dejes el electrodoméstico sin supervisión mientras esté en uso.
- 35 **NO** mezcles líquidos calientes en el recipiente de licuado con capacidad de 3 tazas, la jarra de licuado con capacidad de 4 tazas y el tazón de la trituradora. Hacer esto podría producir una acumulación de presión y una exposición a vapor que pueden generar un riesgo de quemaduras para el usuario.
- 36 Si encuentras ingredientes no mezclados pegados a los lados del tazón de la trituradora, detén el electrodoméstico, retira la unidad de cuchillas y usa una espátula para quitar los ingredientes.
- 37 **NO** retires la base eléctrica ni la tapa mientras la cuchilla de corte siga girando. Permite que el electrodoméstico se detenga completamente antes de quitar la tapa y la base eléctrica.
- 38 Una vez finalizado el procesamiento, retira las cuchillas de corte del tazón de la trituradora. **NO** almacenes ingredientes en el tazón con las cuchillas instaladas antes o después de procesarlos. Algunos alimentos pueden contener ingredientes activos o liberar gases que se expandirán si se dejan en un recipiente hermético, lo que producirá una acumulación excesiva de presión que puede representar un riesgo de lesiones. Para guardar ingredientes en el recipiente, usa solo la tapa de almacenamiento suministrada.
- 39 **NO** proceses ingredientes secos sin añadir líquido a la batidora de inmersión o a los accesorios trituradores. Estos no están diseñados para el mezclado de ingredientes en seco.
- 40 Mantén las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras procesas alimentos para reducir el riesgo de lesiones personales graves o de daños a la unidad. Se puede utilizar una espátula **SOLO** cuando la unidad no se encuentre en funcionamiento.
- 41 Suelta inmediatamente el botón de encendido de la base eléctrica en caso de que el electrodoméstico funcione mal durante su uso. Presiona inmediatamente el botón de encendido en el mango de la batidora manual en caso de que el electrodoméstico funcione mal durante su uso.
- 42 Asegúrate de que la tapa de la trituradora esté bien sujeta al tazón de la trituradora antes de utilizar el accesorio triturador.
- 43 Asegúrate de que la base eléctrica esté bien sujeta al accesorio de la batidora manual, al accesorio de la batidora de inmersión o a la unidad de la trituradora.
- 44 Asegúrate siempre de que los accesorios de la batidora manual estén bien colocados en el accesorio de la batidora manual antes de procesar alimentos.
- 45 **NO** utilices los recipientes si están agrietados o astillados.
- 46 La potencia nominal máxima en vatios puede alcanzarse si se trituran 190 g de frijoles blancos en el tazón de la trituradora. Otras configuraciones pueden consumir menos electricidad. El tiempo de funcionamiento **NO** debe superar los 15 segundos.
- 47 Para evitar el contacto con el vapor y las superficies calientes, **NO** te acerques a la parte superior del recipiente en el que estás procesando alimentos.
- 48 Para evitar salpicaduras, ten cuidado al mezclar ingredientes calientes. Deja que los ingredientes se enfrien un poco antes de mezclarlos.

PIEZAS

NOTA: Los acoplamientos, accesorios y el color de la unidad varían según el modelo.

- A Base eléctrica (no se muestra el cable de alimentación)
- B Accesorio de la batidora manual
- C Accesorio de la batidora de inmersión
- D Batidor x2
- E Gancho para amasar* x2
- F Batidora de varillas*
- G Tapa para procesar de la trituradora*
- H Unidad de cuchillas de corte*
- I Tazón de la trituradora de 3 tazas*
- J Tapa de almacenamiento de la trituradora*
- K Recipiente de licuado de 3 tazas*



* No incluido con todos los modelos

Existen diversos accesorios compatibles con esta serie del sistema Power Mixer™. Para adquirir más accesorios y encontrar recetas, visita ninjakitchen.com.

ANTES DEL PRIMER USO

IMPORTANTE: Revisa todas las advertencias antes de continuar

NOTA: Los accesorios varían según el modelo.

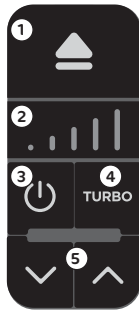
- 1 Retira todos los materiales de embalaje de la unidad. Ten cuidado al desempacar el accesorio de la batidora de inmersión y la unidad de cuchillas de corte.
- 2 Lava el accesorio de la batidora de inmersión, los batidores, los ganchos para amasar, la batidora de varillas, el tazón de la trituradora, la tapa de almacenamiento y la unidad de cuchillas de corte con agua jabonosa tibia. Usa un utensilio para lavar platos con mango a fin de evitar el contacto directo con las cuchillas del accesorio de la batidora de inmersión y la unidad de cuchillas de corte. Ten cuidado cuando manipules las unidades de cuchillas, ya que son filosas. Enjuaga bien y seca al aire todas las piezas.
- 3 Limpia la base eléctrica, el accesorio de la batidora manual y la tapa para procesar de la trituradora con un paño limpio y húmedo.

PANEL DE CONTROL

IMPORTANTE: Revisa todas las advertencias antes de continuar

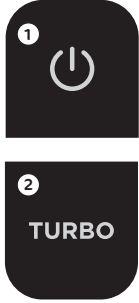
USO DEL PANEL DE CONTROL DE LA BATIDORA MANUAL

- 1 **EXPULSAR**
Presiona para retirar las batidoras u otros accesorios.
- 2 **INDICADOR DE RANGO DE VELOCIDAD**
Los LED se iluminan para indicar los ajustes de velocidad del 1 al 5.
- 3 **ENCENDIDO**
Presiona para encender o apagar la unidad.
- 4 **TURBO**
Mantén **presionado** para saltar rápidamente a la velocidad 5.
- 5 **SELECTOR DE VELOCIDAD**
Aumenta o disminuye la velocidad con los botones de flecha arriba y flecha abajo.



USO DEL PANEL DE CONTROL DE LA BATIDORA DE INMERSIÓN

- 1 **ENCENDIDO**
Mantén **presionado continuamente** para mezclar. La unidad no mezclará a menos que se presione el botón de encendido.
- 2 **TURBO**
Mientras mantienes presionado para mezclar, mantén presionado el botón TURBO para aumentar la velocidad. Por defecto, la unidad arrancará a baja velocidad.



USO DEL PANEL DE CONTROL DE LA TRITURADORA

- 1 **ENCENDIDO**
Mantén **presionado continuamente** para procesar. Presiona el botón brevemente para funcionar en pulsos cortos o mantenlo presionado más tiempo para pulsos largos.
- 2 El botón TURBO está **desactivado** cuando se utiliza el accesorio triturador.

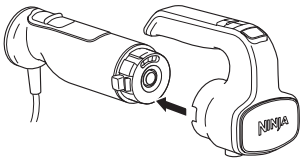
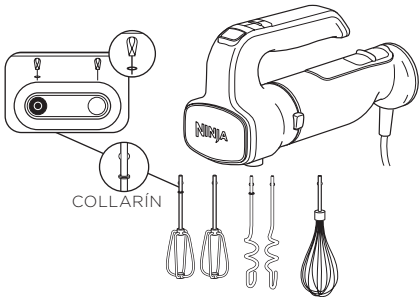
MONTAJE DEL ACCESORIO DE LA BATIDORA MANUAL

(los accesorios varían según el modelo)

IMPORTANTE:

- Revisa todas las advertencias antes de continuar
- El accesorio de la batidora manual **NO** es apto para el lavavajillas.

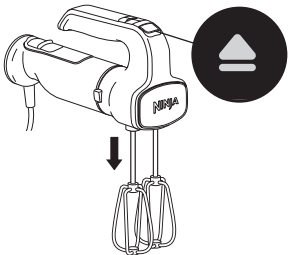
1 Instala el accesorio de la batidora manual en la base eléctrica y alinea la flecha de la base eléctrica con la flecha del accesorio de la batidora. A continuación, empuja la base eléctrica en el accesorio para trabarla en su lugar.



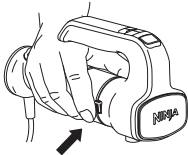
2 Conecta los dos batidores, los ganchos para amasar o la batidora de varillas con las ranuras para accesorios del cabezal de la batidora. Introduce el batidor o el gancho para amasar con el collarín en la ranura en la ranura con el diagrama que muestra un collarín. La batidora de varilla puede introducirse en cualquiera de las dos ranuras. Oírás un ligero clic cuando se trabe en su lugar.

3 Conecta la unidad y enciéndela. La unidad comenzará a batir en la velocidad 1. Utiliza el selector de velocidad para aumentar o disminuir la velocidad.

Velocidades 1 y 2	Utiliza las velocidades 1 y 2 para combinar ingredientes secos, como la harina, con ingredientes líquidos y para preparar masas más espesas, como las de pan.
Velocidades 3 y 4	Utiliza las velocidades 3 y 4 para hacer masas de galletas, mezclas, panes rápidos, glaseados y la mayoría de las recetas.
Velocidad 5	Utiliza la velocidad 5 para crema batida, mousse o claras de huevo.
NOTA: Empieza con la velocidad 1 y aumenta la velocidad lentamente para evitar que los ingredientes salpiquen.	

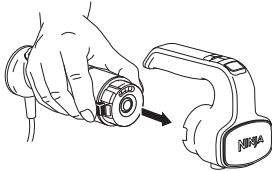


4 Presiona  para apagar la unidad. Para retirar los batidores u otros accesorios, presiona el botón de expulsión. Asegúrate de que los batidores u otros accesorios se detengan por completo antes de presionar el botón de expulsión.



5 Para retirar la base eléctrica del accesorio de la batidora manual, presiona primero el botón de encendido para apagar la unidad y, luego, desenchufa la unidad. Mantén presionado los botones de liberación situados a ambos lados de la base eléctrica para retirar el accesorio de la batidora.

6 Consulta la sección Cuidado y mantenimiento para obtener instrucciones de limpieza y almacenamiento.



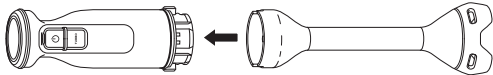
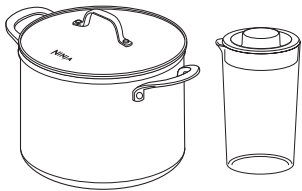
MONTAJE DEL ACCESORIO DE LA BATIDORA DE INMERSIÓN

(los accesorios varían según el modelo)

IMPORTANTE: Revisa todas las advertencias antes de continuar

NOTA: Cuando mezcles en una olla en una cocina, retira la bandeja del elemento calefactor o asegúrate de que esté apagado antes de mezclar.

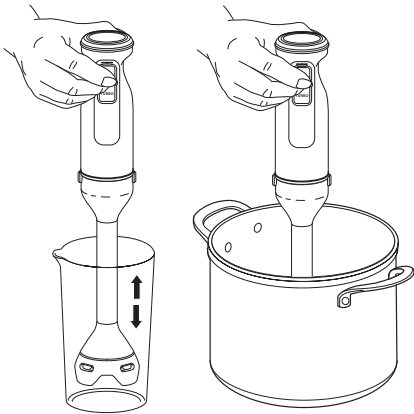
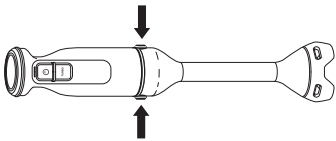
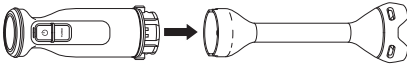
1 Instala el accesorio de la batidora de inmersión en la base eléctrica y alinea la flecha de la base eléctrica con la flecha del accesorio de la batidora de inmersión. A continuación, empuja la base eléctrica en el accesorio para trabarla en su lugar. Conecta la unidad.



2 Antes de batir, asegúrate de utilizar un recipiente lo suficientemente grande como para sumergir por completo el cabezal de la batidora en los ingredientes. Una vez sumergido, debe haber espacio suficiente en el recipiente para evitar desbordamientos y salpicaduras. Se recomienda utilizar una olla de cocción, un recipiente para medir grande o el recipiente de licuado (no disponible con todos los modelos).

3 Sumerge las aberturas del cabezal de la batidora en los ingredientes. Mantén **presionado** el  mientras realizas un movimiento ascendente y descendente para mezclar y asegúrate de dejar de mezclar en el momento en que las aberturas dejen de estar sumergidas. Mientras mantienes presionado  para mezclar, mantén presionado el botón TURBO para aumentar la velocidad.

LOW (bajo)	Se utiliza para mezclar líquidos, como mayonesa o aderezos, sopas y salsas con ingredientes blandos, como la salsa de tomate.
TURBO	Se utiliza para ingredientes más duros, como calabaza butternut, o para purés suaves, como el hummus.



4 Para retirar la base eléctrica del accesorio de la batidora de inmersión, primero desenchufa la unidad. Mantén presionado los botones de liberación situados a ambos lados de la base eléctrica para retirar el accesorio de la batidora de inmersión.

5 Consulta la sección Cuidado y mantenimiento para obtener instrucciones de limpieza y almacenamiento.

USO DE LA TRITURADORA DE 3 TAZAS (no incluida con todos los modelos)

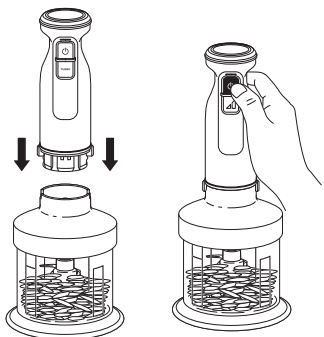
IMPORTANTE:

- Revisa todas las advertencias antes de continuar.
- La tapa para procesar **NO** es apta para el lavavajillas.

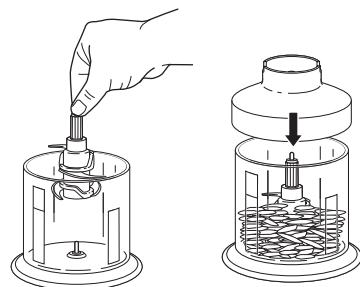
NOTA:

- **NO** agregues ingredientes antes de completar la instalación de la unidad de cuchillas.
- **NO** operes la tritadora de forma continua durante más de 15 segundos seguidos.
- **NO** llenes más arriba de la línea de MAX FILL (nivel máximo de líquido).

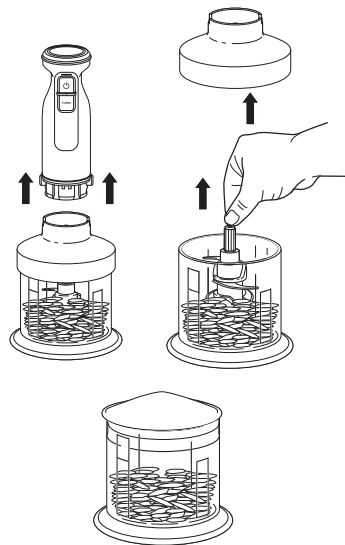
- 1 Coloca el tazón de la tritadora sobre una superficie limpia, seca y nivelada, como una encimera o una mesa.
- 2 Sujeta con cuidado la unidad de cuchillas por la parte superior del eje y colócala en el engranaje de accionamiento dentro del tazón de la tritadora.
- 3 Agrega los ingredientes al tazón de la tritadora, luego coloca la tapa para procesar sobre el tazón y alinea la tapa con los anillos del tazón. Asegúrate de que la tapa está completamente instalada, no escucharás ningún clic.



- 6 Cuando termines, desenchufa la unidad. Mantén presionados los botones de liberación situados a ambos lados de la base eléctrica y levántala para retirar la base eléctrica del accesorio triturador.
- 7 Levanta la tapa para retirarla. Retira siempre la unidad de cuchillas antes de vaciar los ingredientes del tazón, sujetándola con cuidado de la parte superior del eje y levantándola del tazón.
- 8 **NO** guardes ningún contenido mezclado con la unidad de cuchillas y la tapa para procesar instaladas. Solo usa la tapa de almacenamiento.
- 9 Consulta la sección Cuidado y mantenimiento para obtener instrucciones de limpieza y almacenamiento.



- 4 Conecta la base eléctrica y alinea la flecha de la base eléctrica con la flecha de la tapa para procesar, luego empuja la base eléctrica en la tapa para fijarla en su lugar. Conecta la unidad.
- 5 Mantén **presionado** el botón  para procesar alimentos. Presiona el botón brevemente para funcionar en pulsos cortos o manténlo presionado más tiempo para pulsos largos. El botón **TURBO** está **desactivado** cuando se utiliza el accesorio triturador.



CUIDADO Y MANTENIMIENTO

⚠ ADVERTENCIA: Manipula la cuchilla de corte con cuidado cuando la laves, dado que las cuchillas son filosas. El contacto con los bordes de la cuchilla puede provocar un corte.

LIMPIEZA

• Lavado a mano

Lava el accesorio de la batidora de inmersión, los batidores, los ganchos para amasar, la batidora de varillas, el tazón de la tritadora, la tapa de almacenamiento y la unidad de cuchillas con agua jabonosa tibia. Usa un utensilio para lavar platos con mango a fin de evitar el contacto directo con las cuchillas en el accesorio de la batidora de inmersión y las cuchillas de corte. Ten cuidado cuando manipules las unidades de cuchillas, ya que son filosas. Enjuaga bien y seca al aire todas las piezas.

• Lavavajillas

Todos los accesorios, excepto la base eléctrica, el accesorio de la batidora manual y la tapa para procesar de la tritadora, son aptos para el lavavajillas.

• Base del motor, accesorio de la batidora manual, tapa para procesar de la tritadora

Desenchufa la base eléctrica antes de realizar la limpieza. Limpia la base eléctrica, el accesorio de la batidora de mano y la tapa para procesar de la tritadora con un paño limpio y húmedo. No sumerjas estas piezas en el agua.

• ALMACENAMIENTO

Para guardar el cable, envuélvelo con el clip de plástico.

CÓMO REINICIAR EL MOTOR

Esta unidad tiene un sistema de seguridad único que evita que el motor y el sistema de operación sufran daños en caso de que sobrecargues la unidad sin darte cuenta. Si la unidad se sobrecarga, se apagará el motor temporalmente. Si esto ocurre, sigue el procedimiento de reinicio que aparece a continuación.

- 1 Desenchufa la unidad de la toma de corriente.
- 2 Deja que la unidad se enfríe durante 15 minutos aproximadamente.
- 3 Retira el accesorio. Asegúrate de que ningún ingrediente esté atascado en el accesorio.

IMPORTANTE: Asegúrate de que no se excedan las capacidades máximas. Esta es la causa más común de sobrecarga del electrodoméstico.

Si tu unidad necesita mantenimiento, comunícate con Servicio al Cliente al 1-877-646-5288. Para que podamos asistirte mejor, registra tu producto en línea en registeryourninja.com y ten el producto a la mano cuando llames.

CÓMO SOLICITAR PIEZAS DE REPUESTO Y ACCESORIOS

Para solicitar piezas y aditamentos adicionales, visita nuestro sitio web ninjaaccessories.com.



Jarra mezcladora de 4 tazas:

Jarra grande perfectamente diseñada para el accesorio de la batidora de inmersión a fin de mezclar tus recetas favoritas.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠ ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de descarga y operación involuntaria, apaga la unidad y desenchúfala antes de solucionar problemas.

La unidad no enciende.

- Asegúrate de que la unidad esté conectada a una toma de corriente que funcione.
- Asegúrate de trabajar completamente un accesorio en la base eléctrica. Alinea la flecha de la base eléctrica con la flecha del accesorio deseado. Luego empuja la base eléctrica en el accesorio para trabajarla en su lugar.
- Verifica que la parte inferior de la base eléctrica esté limpia y que no haya alimentos bloqueando la conexión cuando se instalen los accesorios.
- Cuando utilices la trituradora, asegúrate de que la cuchilla esté bien instalada y que la tapa para procesar esté asentada en los anillos del tazón de la trituradora

El panel de control de la batidora manual se ilumina, pero la batidora no arranca.

- Presiona el botón de encendido (⏻) en el mango de la batidora manual y la unidad se pondrá en marcha automáticamente.

No puedo instalar los accesorios de la batidora manual o los accesorios de la batidora manual se tambalean cuando se instalan.

- Para instalar los accesorios de la batidora manual, haz coincidir el batidor o el gancho para amasar que tiene el collarín (el disco en el eje) con el orificio de la batidora manual con el ícono de un collarín.

La batidora manual está rociando los ingredientes.

- Utiliza la velocidad 1 cuando combines los ingredientes líquidos y secos.
- Empieza con la velocidad 1 y aumenta la velocidad lentamente para evitar que los ingredientes salpiquen.

La batidora de inmersión solo funcionará momentáneamente.

- Mantén presionado (⏻) para mezclar. Mantener presionado el botón de encendido continuamente para mezclar asegura que la cuchilla solo funcione cuando tú tienes el control.

La batidora de inmersión está rociando los ingredientes.

- Recomendamos utilizar una olla de cocción, un recipiente de vidrio para medir grande o el recipiente de licuado incluido (no incluido en todos los modelos) para mezclar los ingredientes.
- El recipiente debe ser lo suficientemente grande como para que el cabezal de la batidora quede sumergido de forma total en los ingredientes y para que quede un espacio amplio en el recipiente a fin de evitar desbordamientos y salpicaduras.
- Sumerge las aberturas del cabezal de la batidora en los ingredientes. Mueve la campana de inmersión con un movimiento ascendente y descendente a través de los ingredientes para mezclarlos y asegúrate de dejar de mezclar en cualquier momento en que las aberturas no estén sumergidas.

Los alimentos se atascan en la cuchilla de la batidora de inmersión.

- Apaga la unidad y desenchufa la base eléctrica. Utiliza una espátula u otro utensilio de cocina para desprender los alimentos. Manipula el accesorio de la batidora de inmersión con cuidado y no intentes desprender los alimentos con la mano.

La trituradora se mueve sobre la encimera mientras está funcionando.

- Asegúrate de que la encimera y la base del tazón de la trituradora estén limpios y secos.
- Sujeta la base eléctrica con una mano con el panel de control en dirección contraria a ti mientras sujetas el tazón de la trituradora con la otra mano.

La comida no está siendo picada de manera uniforme.

- Asegúrate de que no superaste la capacidad máxima del tazón de la trituradora.
- Los trozos de los ingredientes podrían ser demasiado grandes. Corta los alimentos en trozos de una pulgada y procesa cantidades más pequeñas por lote.

La comida se pica muy finamente o queda muy acuosa.

- Los alimentos se han procesado demasiado. Utiliza pulsos breves o procesa durante un tiempo más breve. Deja que la unidad de cuchillas de corte se detenga por completo entre impulsos.

No puedo ajustar las velocidades cuando la trituradora está conectada; el botón inferior del panel de control no funciona

- Cuando se instala el accesorio triturador, la función TURBO se desactiva. Simplemente mantén pulsado (⏻) para que funcione a la velocidad óptima.

No puedo retirar los accesorios.

- Asegúrate de presionar los botones de liberación situados al costado de la base eléctrica para retirar los accesorios. No extraigas los accesorios de la batidora manual de la base eléctrica sin utilizar los botones de liberación.
- Para retirar los accesorios de la batidora manual, presiona el botón de expulsión situado en la parte superior del panel de control de la batidora manual.

La unidad dejó de batir o mezclar.

- No hagas funcionar la unidad por más de 10 minutos de forma continua. Desenchufa la unidad de la toma de corriente eléctrica y déjala enfriar durante 15 minutos.

El panel de control de la batidora manual está parpadeando.

- La unidad puede haberse sobrecalentado o hay algo atasado en los accesorios. Desenchufa la unidad de la toma de corriente eléctrica y déjala enfriar durante 15 minutos. Retira los batidores u otros accesorios y asegúrate de que ningún ingrediente esté atasando los accesorios. Si la mezcla resultante es demasiado espesa y los ingredientes no se están procesando correctamente, agrega más líquido.

GARANTÍA LIMITADA DE UN (1) AÑO

La garantía limitada de un (1) año se aplica a las compras realizadas en tiendas autorizadas de **SharkNinja Operating LLC**. La cobertura de la garantía se aplica solo al propietario original y al producto original, y no es transferible.

SharkNinja garantiza que la unidad no tendrá defectos en materiales y mano de obra por un período de un (1) año a partir de la fecha de compra, cuando se usa bajo las condiciones normales del hogar y se mantiene de acuerdo con los requisitos descritos en la Guía del usuario, sujeto a las siguientes condiciones y exclusiones:

¿Qué cubre esta garantía?

1. La unidad original o las piezas que no sean de desgaste que se consideren defectuosas, a discreción exclusiva de SharkNinja, serán reparadas o reemplazadas hasta un (1) año a partir de la fecha de compra original.
2. En el caso de que se emita una unidad de reemplazo, la cobertura de la garantía finaliza seis (6) meses después de la fecha de recepción de la unidad de reemplazo o el resto de la garantía existente, la que sea más tardía. SharkNinja se reserva el derecho de reemplazar la unidad con una de igual o mayor valor.

¿Qué es lo que no cubre la garantía?

1. El desgaste normal de las piezas portátiles (como los recipientes de licuado, las tapas, las cuchillas, la PowerBase™, los ganchos para amasar, la batidora de varillas, los batidores, etc.), que requieren mantenimiento regular o reemplazo para garantizar el correcto funcionamiento de la unidad no están cubiertos por esta garantía. Las piezas de repuesto están disponibles para su compra en ninjaaccessories.com.
2. Cualquier unidad que haya sido manipulada o utilizada con fines comerciales.
3. Daños causados por mal uso, abuso, manejo negligente, no realizar el mantenimiento requerido (por ejemplo, no mantener el hueco de la base del motor libre de derrames de alimentos y otros desechos), o daños debidos a un mal manejo en tránsito.
4. Daños consecuenciales e incidentales.
5. Defectos causados por personas que hacen reparaciones que no están autorizadas por SharkNinja. Estos defectos incluyen los daños causados en el proceso de envío, modificación o reparación del producto SharkNinja (o cualquiera de sus piezas) cuando la reparación es realizada por una persona que hace reparaciones que no está autorizada por SharkNinja.
6. Productos comprados, usados u operados fuera de América del Norte.

Cómo obtener mantenimiento

Si tu electrodoméstico no funciona correctamente mientras está en uso bajo las condiciones normales del hogar dentro del período de garantía, visita ninjakitchen.com/support para obtener autoayuda de mantenimiento y cuidado del producto. Nuestros especialistas en Servicio al cliente también están disponibles a través del **1-877-646-5288** para ayudarte con el soporte de productos y las opciones de servicio de garantía, incluida la posibilidad de actualizar nuestras opciones de servicio de garantía vip para categorías de productos seleccionadas. Para que podamos asistirte mejor, registra tu producto en línea en registeryourninja.com y ten el producto a la mano cuando llames.

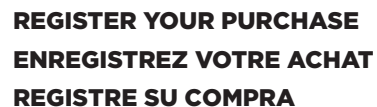
SharkNinja cubrirá el costo para que el cliente nos envíe la unidad para su reparación o reemplazo. Se cobrará una tarifa de \$20,95 (sujeta a cambio) cuando SharkNinja envíe la unidad reparada o de reemplazo.

Cómo iniciar un reclamo de garantía

Debes llamar al **1-877-646-5288** para iniciar un reclamo de garantía. Necesitarás el recibo como comprobante de compra. También solicitamos que registres tu producto en línea en registeryourninja.com y que tengas el producto a mano cuando llames para poder asistirte mejor. Un especialista en Servicio al cliente te proporcionará información sobre instrucciones de devolución y embalaje.

Cómo se aplica la ley estatal

Esta garantía te otorga derechos legales específicos y también puedes tener otros derechos que varían de un estado a otro. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que es posible que lo anterior no corresponda a tu caso.

[illegible]

 Scan QR code using mobile device
Lisez le code QR à l'aide de votre appareil mobile
Escanee el código QR con un dispositivo móvil

Model Number:
 Numéro de modèle :
 Número de modelo: _____

Serial Number:
 Numéro de série :
 Número de serie: _____

Date of Purchase:
 (Keep receipt)
 Date d'achat :
 (conservez le reçu)
 Fecha de compra: _____
 (Conserva el recibo)

Store of Purchase:
 Magasin où l'appareil a été acheté :
 Tienda de compra:

Voltage: 120V~, 60Hz
Power: 650 Watts

Voltage: 120V~, 60Hz
Power: 650 Watts

Voltage: 120V~, 60Hz
Power: 650 Watts

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.

FOODI and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

POWER MIXER is a trademark of SharkNinja Operating LLC.

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

© 2022 SharkNinja Operating LLC

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

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

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

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

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

© 2022 SharkNinja Operating LLC

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

Las ilustraciones pueden diferir del producto real. Nos esforzamos constantemente para mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones contenidas en este documento están sujetas a cambios sin previo aviso.

FOODI y NINJA son marcas comerciales registradas de SharkNinja Operating LLC.

POWER MIXER es una marca comercial registrada de SharkNinja Operating LLC.

Este producto puede ser objeto de una o más patentes de EE. UU.
Consulta sharkninja.com/patents para obtener más información.

© 2022 SharkNinja Operating LLC

CII00Series_IB_E_F_S_MP_Mv4



@ninjakitchen