

# NUTRI NINJA™

2-in-1 / 2-en-1

QB3000C  
OWNER'S GUIDE  
MANUEL DU PROPRIÉTAIRE



[www.ninjakitchen.com](http://www.ninjakitchen.com)

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## For Household Use Only

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

**READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING YOUR NUTRI NINJA™ 2-in-1.**

### **POLARIZED PLUG**

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

### **WARNING:**

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

- 1** To protect against electric shock, **DO NOT** immerse cord, plug or any part of the main unit in water or any other liquids.
- 2** Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- 3** **DO NOT** let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces including the stove.
- 4** Never leave an appliance unattended when in use.
- 5** **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, has been dropped or damaged in any manner. Return the appliance to EURO-PRO Operating LLC for examination, repair or adjustment.
- 6** **DO NOT** abuse the power cord. Never carry the appliance by the power cord or yank it to disconnect from electrical outlet; instead grasp the plug and pull to disconnect.
- 7** Unplug appliance from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- 8** **DO NOT** operate this appliance on or near any hot surfaces (such as gas or electric burner, or in a heated oven).
- 9** The use of accessory attachments, including canning jars is not recommended by EURO-PRO Operating LLC and may cause fire, electrical shock or risk of personal injury.



- 10 Always use this appliance on a dry, stable work surface away from water.
  - 11 **DO NOT** remove the Power Pod or the Geared Lid before the blades have stopped turning.
  - 12 **CAUTION: Blade assembly is sharp. Handle with care. When handling the blade assembly, always hold by the upper shaft.**
  - 13 **DO NOT attempt to sharpen blades.**
  - 14 **DO NOT** block the vents on the Power Pod when using the appliance.
  - 15 Make sure that the Geared Lid is securely locked in place before operating the appliance.
  - 16 When making dough in the processor bowl, **DO NOT** operate the Power Pod continuously for more than 30 seconds.
  - 17 **CAUTION: DO NOT** use more than 2 cups of flour maximum when making dough.
  - 18 **DO NOT** expose jars to extreme temperature changes.
  - 19 **DO NOT** use jars if they are cracked or chipped.
  - 20 **DO NOT** use the appliance if blades are bent or damaged.
  - 21 Avoid contact with moving parts at all times. Keep hands, hair, clothing as well as spatulas and other utensils away from pitcher or chopping container during operation to prevent risk of personal injury and/or damage to the appliance. A scraper may be used only when the appliance is not running.
  - 22 **CAUTION: DO NOT BLEND HOT LIQUIDS.**
  - 23 **DO NOT** overfill.
  - 24 **DO NOT** try to defeat the interlock mechanism. Make sure that the cutting blades are properly inserted before operating the appliance.
  - 25 **DO NOT** operate the appliance empty.
  - 26 If the appliance overheats, a thermal switch will become activated and shut off the motor. To reset, unplug the appliance and let it cool down for approximately 15 minutes before using again.
  - 27 **THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.** Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use outdoors.
  - 28 The maximum rating is based on the 16 oz Nutri Ninja™ cup. This drives the greatest power. Other recommended attachments may draw significantly less power or current.
- ⚠ CAUTION:** When mixing pizza dough or any heavy mix such as bread dough or pastry dough, mix for up to 30 seconds, then let the appliance rest for approximately 1 minute before mixing again to prevent overheating of the appliance.
- ⚠ WARNING:** Extension cords are not recommended for use with this product.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## Pour usage domestique seulement

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

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE MÉLANGEUR NUTRI NINJA<sup>MC</sup> 2 en 1.

FICHE POLARISÉE

### AVERTISSEMENT :

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

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

- 1 Pour éviter les risques d'électrocution, **ÉVITEZ** d'immerger l'appareil, son cordon, sa fiche ou toute autre pièce dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- 2 Une surveillance attentive est nécessaire lors de l'emploi par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- 3 **NE LAISSEZ PAS** le cordon traîner sur le dessus d'une table ou d'un comptoir. Ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- 4 Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- 5 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si sa fiche ou son cordon est endommagé(e), s'il a fait défaut, s'il a été échappé ou endommagé. Retournez l'appareil à EURO-PRO Operating LLC pour vérification, réparation ou réglage.
- 6 **PRENEZ SOIN** du cordon d'alimentation. Ne transportez jamais l'appareil en le tenant par le cordon. Ne débranchez jamais l'appareil de l'alimentation électrique en tirant sur le cordon.
- 7 Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de le nettoyer ou d'y insérer ou d'en retirer toute pièce.
- 8 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil sur une surface chaude ou près de celle-ci (brûleur à gaz, plaque électrique ou four chaud).
- 9 L'utilisation d'accessoires, y compris des bocaux de conserve, n'est pas recommandée par EUROPRO Operating LLC et peut causer un incendie ou des blessures, ou entraîner l'électrocution.

- 10** Avant de l'utiliser, posez toujours l'appareil sur une surface de travail sèche et de niveau, loin de l'eau.
- 11** Attendez **TOUJOURS** que les lames cessent de tourner avant d'enlever le bloc-moteur ou le couvercle à engrenages.
- 12** **MISE EN GARDE** : Les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec soin. Lorsque vous manipulez un jeu de lames, tenez toujours la partie supérieure de l'arbre de cette pièce.
- 13** **NE TENTEZ PAS** d'affûter les lames.
- 14** **N'OBSTRUEZ PAS** les sorties d'air du bloc-moteur lorsque l'appareil est en marche.
- 15** Assurez-vous que le couvercle à engrenages est solidement fixé avant de mettre en marche l'appareil.
- 16** Lors de la préparation de pâte dans le bol du robot culinaire, **NE FAITES PAS FONCTIONNER** le bloc-moteur pendant plus de 30 secondes consécutives.
- 17** **MISE EN GARDE** : **N'UTILISEZ PAS** plus de deux tasses de farine lors de la préparation de pâte.
- 18** **N'EXPOSEZ PAS** les récipients à des changements de température extrêmes.
- 19** **N'UTILISEZ PAS** les récipients s'ils sont fissurés ou ébréchés.
- 20** **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si le jeu de lames est tordu ou endommagé.
- 21** Évitez le contact avec les parties mobiles, en tout temps. Gardez vos mains, cheveux, vêtements, spatules et ustensiles loin du récipient ou du bol du robot culinaire pendant l'emploi afin d'éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil. Vous pouvez utiliser une raclette, mais seulement lorsque le mélangeur est éteint.
- 22** **MISE EN GARDE** : **NE MÉLANGEZ PAS DES LIQUIDES CHAUDS.**
- 23** **NE remplissez PAS** excessivement le récipient.
- 24** **NE TENTEZ PAS** de contourner ou de désactiver le mécanisme de verrouillage. Assurez-vous que le jeu de lames est bien inséré avant de mettre en marche l'appareil.
- 25** **NE faites PAS** fonctionner l'appareil à vide.
- 26** En cas de surchauffe de l'appareil, le disjoncteur thermique s'active et coupe le moteur. Pour le réinitialiser, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 15 minutes avant de l'utiliser de nouveau.
- 27** **CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.** N'utilisez l'appareil qu'aux fins pour lesquelles il est prévu. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- 28** La puissance maximale correspond à l'utilisation du gobelet Nutri Ninja<sup>MC</sup> de 500 ml, qui requiert la plus grande puissance. D'autres accessoires recommandés peuvent nécessiter une puissance ou un courant inférieur(e).
- ⚠ MISE EN GARDE :** Lors de la préparation de pâte à pizza ou d'un autre mélange dense, comme la pâte à pain ou un mélange de pâtisserie, mélangez les ingrédients pendant environ 30 secondes, puis laissez l'appareil refroidir pendant une minute avant de recommencer pour prévenir la surchauffe de l'appareil.
- ⚠ AVERTISSEMENT :** Il n'est pas recommandé d'utiliser des rallonges électriques pour brancher cet appareil.

**VEUILLEZ  
CONSERVER  
CES DIRECTIVES**

**THIS BOOK COVERS MODEL NUMBER:**

QB3000C 30

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

Voltage: 120 V, 60 Hz.

Power: 700 Watts

Processor Bowl Capacity: 40 oz. (5 cups, 1.2 L)

Single Serve Capacity: 16 oz. (2 cups, 500 mL)

**Euro-Pro, Ninja, Sip & Seal** and **Nutri Ninja** are trademarks of Euro-Pro Operating LLC.

**CE MANUEL CONCERNE LES MODÈLES :**

QB3000C 30

**SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES**

Tension : 120 V, 60 Hz.

Alimentation : 700 W

Capacité du bol du robot culinaire : 1,2 L (5 tasses, 40 oz)

Capacité du gobelet à portion individuelle : 500 mL (2 tasses, 16 oz)

**Euro-Pro, Ninja, Sip & Seal** et **Nutri Ninja** sont des marques de commerce d'Euro-Pro Operating LLC.

## Contents

**Thank you for  
purchasing the  
Nutri Ninja™ 2-in-1.**

Getting to know your Nutri Ninja™ 2-in-1 .....	9
Using the Nutri Ninja™ 2-in-1 .....	10
Using the Nutri Ninja™ 2-in-1 Cup.....	11
Assembling the Nutri Ninja™ 2-in-1 Food Processor Bowl.....	12
Using the 4 Blade.....	12
Using the Single and Double Dough Blades.....	13
Using the Nutri Ninja™ 2-in-1 Bowl-In-Bowl Chopper (may not be included) .....	14
Using the Nutri Ninja™ 2-in-1 Blender Pitcher (may not be included) .....	15
Cleaning and Maintenance .....	17
Troubleshooting Guide.....	18
Warranty & Registration.....	19

## Table des matières

**Merci d'avoir  
acheté le mélangeur  
Nutri Ninja<sup>MC</sup> 2 en 1.**

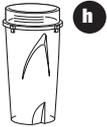
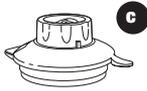
Familiarisez-vous avec votre Nutri Ninja <sup>MC</sup> 2 en 1 .....	21
Mode d'emploi de l'appareil Nutri Ninja <sup>MC</sup> 2 en 1.....	22
Utilisation du gobelet Nutri Ninja <sup>MC</sup> 2 en 1 .....	23
Assemblage du bol du robot culinaire Nutri Ninja <sup>MC</sup> 2 en 1 .....	24
Utilisation du jeu de quatre lames .....	24
Utilisation des lames de pétrissage simple et double .....	25
Utilisation du bol hachoir à emboîter Nutri Ninja <sup>MC</sup> 2 en 1 (compris ou non).....	26
Utilisation du récipient mélangeur Nutri Ninja <sup>MC</sup> 2 en 1 (compris ou non).....	27
Nettoyage et entretien .....	29
Guide de dépannage .....	30
Garantie et enregistrement .....	31

The Nutri Ninja™ 2-in-1 is an indispensable kitchen tool that is perfect for blending, chopping, mixing or pureeing when preparing your favorite recipes. For best results, be sure to carefully read all the instructions contained in the manual before using this appliance.



**FEATURES:**

- Interchangeable “2-in-1” Power Pod that flips for different meal-making functions.
- 1.2 L (40 oz.) All-in-One Bowl for food processing, mixing, chopping and blending.
- Single Serve Blending in 500 ml (16 oz.) Nutri Ninja™ Cups
- BPA Free Nutri Ninja™ Cups, Food Processor Bowl, Blender Pitcher, Bowl-in-Bowl Chopper, Storage Lids and Sip & Seal™ Lids.
- Drip free pour spout.
- Hidden Drain Holes - prevent water retention from dishwasher.
- Patented Ninja® Blade Technology



## Optional Accessories



- a** Power Pod
- b** 1.2 L (40 oz.) Processor Bowl
- c** Geared Processor Lid
- d** 4 Blade
- e** Single Dough Blade
- f** Double Dough Blade
- g** 1.2 L / 1.6 L (40 oz. / 56 oz.) Storage Lid
- h** Nutri Ninja™ Cup (x2)
- i** Nutri Ninja™ Blade Assembly
- j** Sip & Seal™ Lids (x2)

## Optional Accessories

- k** 500 ml (16 oz.) Bowl-in-Bowl Chopper
- l** Storage Lid (Bowl-in-Bowl Chopper)
- m** 4 Blade (Bowl-in-Bowl Chopper)
- n** 1.6 L (56 oz.) Blender Pitcher
- o** 6 Blade (Blender Pitcher)

**NOTE:** Blades are **not** interchangeable between cups and jars.

## Using the Nutri Ninja™ 2-in-1

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

- ⚠ **IMPORTANT:** Never add ingredients into the container before placing the blade in first.
- ⚠ **IMPORTANT:** Attachments are not interchangeable.
- ⚠ **IMPORTANT: DO NOT** attempt to operate the appliance without the lid on.
- ⚠ **IMPORTANT:** Never run the appliance empty.
- ⚠ **CAUTION: DO NOT PROCESS HOT FOODS OR HOT LIQUIDS.**
- ⚠ **WARNING:** Never leave the appliance unattended while in use.
- ⚠ **CAUTION:** Blades are loose. Either pour contents out with cover on or remove blades before pouring.

- ⚠ **CAUTION:** If using the pour spout, make sure your thumb is firmly pressed down on the thumb tab of the lid to secure the lid.



- ⚠ **CAUTION:** If pouring with the lid removed, ALWAYS remove the blade assembly first.



- ⚠ **CAUTION:** Blades are sharp! Use extreme caution when handling the blade assemblies. Always hold them by the shaft.

### BEFORE FIRST USE

- 1 Remove all packaging material and labels from the appliance.
- 2 Wash the storage lid, Sip & Seal™ lids, pitcher, bowl, Nutri Ninja™ cups and blades in warm, soapy water with a soft cloth. **Use caution when washing the blade assemblies as the blades are very sharp.** Rinse and dry thoroughly.
- 3 The blender pitcher, food processor bowl, Nutri Ninja™ cups, Sip & Seal™ lids, storage lid and blades, are all dishwasher safe. It is recommended that the Sip & Seal™ lids and blades be placed on the top rack. Ensure that the blades are removed from the containers before placing in the dishwasher.
- 4 **The Geared Lid is NOT dishwasher safe. DO NOT SUBMERGE. Hand wash only.**
- 5 Wipe the Power Pod clean with a damp cloth and wipe dry.



Fig. 1

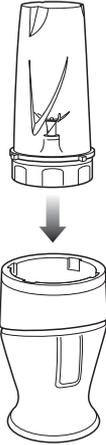


Fig. 2

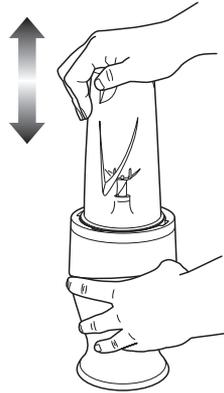


Fig. 3

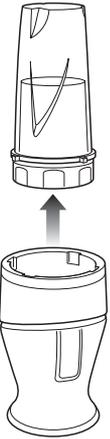


Fig. 4

**⚠ IMPORTANT:** Make sure that the Power Pod is plugged in for use.

- 1 Place the Power Pod upside down (with pulse button down) on a clean, dry, level surface such as a counter or table top.
- 2 Add ingredients to the Nutri Ninja™ cup.  
**NOTE:** Do not overfill! To avoid spilling, do not add ingredients past the "Max" fill line.
- 3 Place the Nutri Ninja™ blade assembly onto the cup and screw it tightly until a good seal is achieved. **(Fig. 1)**
- 4 Turn the Nutri Ninja™ cup upside down and place it onto the Power Pod. Press down on the Nutri Ninja™ cup to pulse or blend. **(Fig. 2, Fig. 3)**

- 5 Once desired consistency is reached, remove pressure from Nutri Ninja™ cup. Pull straight up to remove. **(Fig. 4)**
- 6 Turn the cup upright and remove the single serve blade by twisting the blade assembly counter clockwise.
- 7 Place the Sip & Seal™ drinking lid onto the Nutri Ninja™ drink cup, twist to seal and enjoy!
- 8 Make sure that the Power Pod is unplugged when not in use.

**NOTE:** To order additional Nutri Ninja™ Cups, please visit our website: [www.ninjakitchen.com](http://www.ninjakitchen.com) or feel free to contact customer service: **1-877-646-5288**.

## Assembling the Nutri Ninja™ 2-in-1 Food Processor Bowl

**⚠ WARNING: DO NOT** try to assemble or operate the Power Pod, Gearing Lid and blades together outside of the containers.

**⚠ CAUTION:** If using the pour spout, make sure your thumb is firmly pressed down on the thumb tab of the lid to secure the lid.

**⚠ CAUTION:** If pouring with the lid removed, ALWAYS remove the blade assembly first.

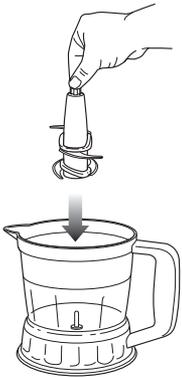


Fig. 5



Fig. 6

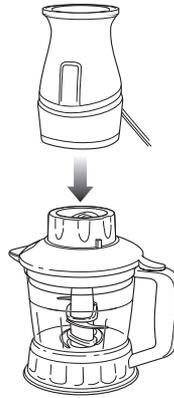


Fig. 7

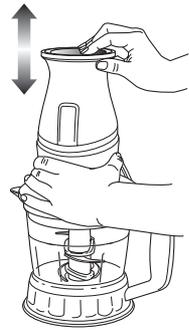


Fig. 8

 For best results, use short "PULSES" by pushing down on the button in short, 1 second bursts until desired consistency is achieved.

### USING THE 4 BLADE

**⚠ IMPORTANT:** It is recommended to pulse until the ingredients are mixed unless recipe instructions state otherwise. If the unit is run continuously for more than 30 seconds, let the Power Pod rest for 1 minute before using again.

**⚠ CAUTION:** Blades are sharp! Use extreme caution when handling the blades. Always hold them by the shaft.

**⚠ IMPORTANT:** Never run the appliance empty.

**⚠ CAUTION:** Blades are removable. If pouring with the lid removed, always remove the blade assembly first. If using pour spout, make sure the lid is secure on the pitcher/blender by firmly pressing on the thumb tab.

1 Place the Nutri Ninja™ 2-in-1 Food Processor Bowl on a clean, dry, level surface.

2 Place the 4 Blade over the spindle pin inside the Food Processor Bowl. (Fig. 5)

3 Place ingredients in the Food Processor Bowl.

**NOTE:** For best results add wet ingredients first and then add the dry ingredients.

4 Place the Gearing Lid onto the top of the Food Processor Bowl making sure the lid is securely in place. (Fig. 6)

5 Plug the power cord into an electrical outlet and place the Nutri Ninja™ 2-in-1 Power Pod on top of the Gearing Lid. Pulse until all ingredients are well mixed. (Fig. 7, Fig. 8)

6 Once processing is completed and the blades have stopped spinning, remove the Nutri Ninja™ 2-in-1 Power Pod and the Gearing Lid. Remove the 4 Blade.



Use the single dough blade for making pizza dough and other yeast doughs. Use the double dough blade for making cookie dough only.

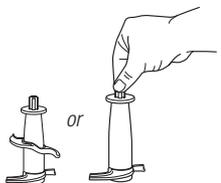


Fig. 9



Fig. 10

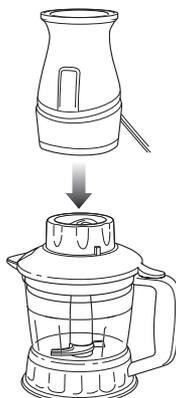


Fig. 11

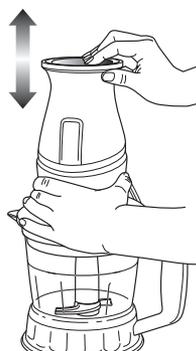


Fig. 12



For best results, use short **"PULSES"** by pushing down on the button in short, 1 second bursts until desired consistency is achieved.

## USING THE SINGLE AND DOUBLE DOUGH BLADE

**⚠ IMPORTANT:** When making any type of dough, **DO NOT** run the Power Pod continuously for more than 30 seconds. Do not add more than 2 cups of flour maximum when making dough.

**⚠ IMPORTANT:** Never run the appliance empty.

1 Place the Nutri Ninja™ 2-in-1 Food Processor Bowl on a clean, dry, level surface.

2 Place the Dough Blade over the spindle pin inside the Food Processor Bowl. **(Fig. 9)**

3 Place ingredients in the Food Processor Bowl.

**NOTE:** For best results add wet ingredients first and then add the dry ingredients.

4 Place the Geared Lid onto the top of the Food Processor Bowl making sure the lid is securely in place. **(Fig. 10)**

5 Plug the power cord into an electrical outlet and place the Nutri Ninja™ 2-in-1 Power Pod on top of the Geared Lid. Pulse until all ingredients are well mixed. **(Fig. 11, Fig. 12)**

6 Once processing is completed and the blades have stopped spinning, remove the Nutri Ninja™ 2-in-1 Power Pod and the Geared Lid. Remove the Dough Blade and the dough.

## Using the Nutri Ninja™ 2-in-1 Bowl-In-Bowl Chopper (may not be included)

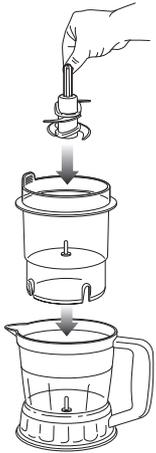


Fig. 13

💡 Make sure to align the chopper tab with the processor bowl pour spout or the chopper will not activate.

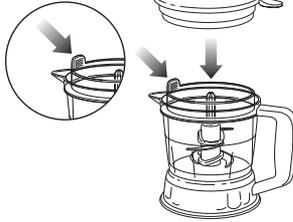


Fig. 14

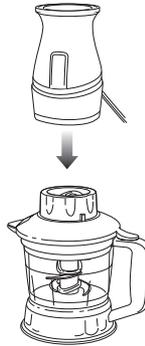


Fig. 15

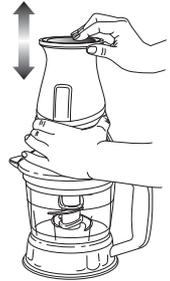


Fig. 16

💡 For best results, use short **"PULSES"** by pushing down on the button in short, 1 second bursts until desired consistency is achieved.

- ⚠️ **IMPORTANT:** Never run the appliance empty.
  - ⚠️ **CAUTION:** Blades are sharp! Use extreme caution when handling the blades. Always hold by the shaft.
  - ⚠️ **WARNING: DO NOT** crush ice in the Bowl-in-Bowl Chopper or damage may occur to the unit.
- 1 Place the Nutri Ninja™ 2-in-1 Food Processor Bowl on a clean, dry, level surface.
  - 2 Insert the Chopper into the Food Processor Bowl. Ensure that the gripping tab faces the pour spout when installed. (Fig. 13)
  - 3 Holding the Chopper blade assembly by the shaft, place it onto the spindle pin inside the Chopper. (Fig. 13)
  - 4 Place the food into the Chopper. Place the Geared Lid on top and then the Power Pod. (Fig. 14, Fig. 15)

**NOTE:** In order to obtain a better quality of chopping, operate the appliance by using the "pulse" method. **DO NOT** operate the appliance continuously for more than 30 seconds at a time. Be careful not to over process. For coarsely chopped foods, use repeated short pulsing action until the desired consistency is reached.

- 5 If the ingredients stick to the side of the Chopper during processing, stop the appliance by releasing the pulse button, remove the Power Pod and Geared Lid. Use a spatula to dislodge the pieces and then replace the Geared Lid and the Power Pod. Continue processing.

- 6 To stop the appliance, release your fingers from the on/off pulse button on the Power Pod. (Fig. 16)
- 7 Make sure that the blades have stopped completely before removing the Power Pod and Geared Lid.
- ⚠️ **CAUTION:** Blades are not attached. Do not pour out contents without removing the blades first.
- 8 Carefully hold the blade assembly by the shaft and remove it from the Chopper before emptying the contents of the Chopper.

### HINTS & TIPS FOR USING YOUR NUTRI NINJA™ 2-in-1 Chopper

- The chopping blades can be used for chopping meat, fish, vegetables, cheese etc.
- Pre-cut larger pieces to make them fit into the Nutri Ninja™ 2-in-1 Chopper. When chopping hard foods (e.g. meat, cheese) cut into 1-inch cubes.
- For coarse chopping, use short, quick pulses and monitor food texture.

## Using the Nutri Ninja™ 2-in-1 Blender Pitcher (may not be included)

- ⚠ WARNING: DO NOT** try to assemble or operate the Power Pod, Geared Lid and blades together outside of the containers.
- ⚠ CAUTION: If using the pour spout, make sure your thumb is firmly pressed down on the thumb tab of the lid to secure the lid.**
- ⚠ CAUTION: If pouring with the lid removed, ALWAYS remove the blade assembly first.**

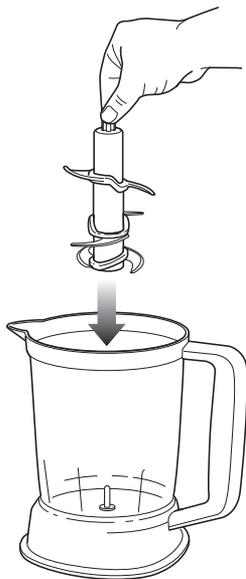
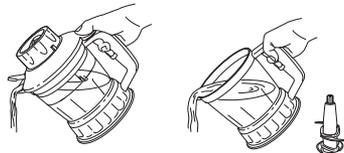


Fig. 17

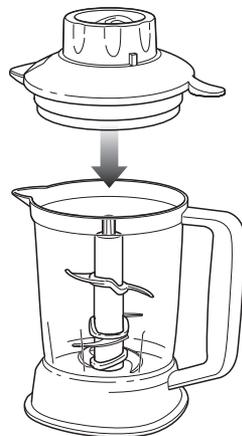


Fig. 18

- ⚠ CAUTION:** Blades are removable, if pouring with lid removed, always remove the blade assembly first. If using pour spout, make sure the lid is locked onto the pitcher/blender by firmly pressing on the thumb tab.
  - ⚠ CAUTION:** Blades are sharp! Use extreme caution when handling the blades and when placing the blade assemblies inside the containers. Always hold by the shaft.
  - ⚠ IMPORTANT:** Never run the appliance empty.
- 1 Place the Nutri Ninja™ 2-in-1 Blender Pitcher on a clean, dry, level surface.
  - 2 Holding the 6 blade assembly by the shaft, place it onto the spindle pin inside the Blender Pitcher. **(Fig. 17)**
    - Use **ONLY** the 6 blade in the 1.6 L (56 oz.) pitcher.
  - 3 Add the ingredients to be processed into the Blender Pitcher.
  - ⚠ IMPORTANT:** Never add ingredients into the Blender Pitcher before placing the blades in first.
  - 4 Place the Geared Lid onto the top of the Blender Pitcher. **(Fig. 18)**

## Using the Nutri Ninja™ 2-in-1 Blender Pitcher - cont. (may not be included)

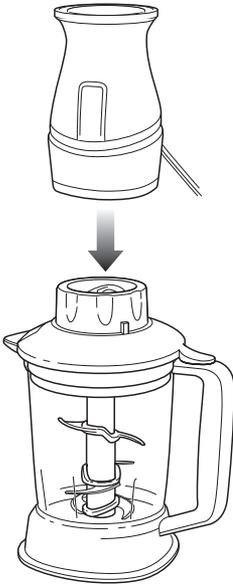


Fig. 19

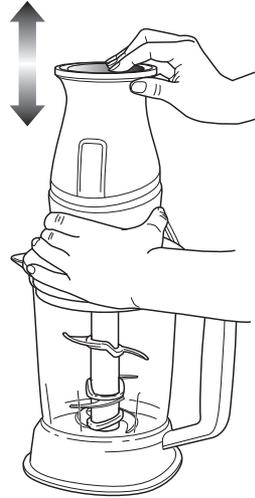


Fig. 20



For best results, use short **"PULSES"** by pushing down on the button in short, 1 second bursts until desired consistency is achieved.

- 5 Place the Power Pod on top of the Geared Lid making sure that it is securely in place. **(Fig. 19) DO NOT** attempt to operate the appliance without the Geared Lid in place.
- 6 To start the appliance, plug the power cord into the electrical outlet, securely hold Power Pod while operating and press the on/off pulse button located on the top of the Power Pod.
- 7 Hold the Blender Pitcher firmly while depressing the on/off pulse button to ensure the unit stays in place.
- ▲ NOTE: DO NOT** operate the appliance continuously for more than 30 seconds at a time.
- 8 To stop the appliance, release fingers from the on/off pulse button. **(Fig. 20)**
- 9 Make sure that the blades have stopped completely before removing the Power Pod or the Geared Lid.
- 10 If the ingredients stick to the side of the Blender Pitcher, stop the appliance, remove the Power Pod and the Geared Lid. Use a spatula to dislodge the pieces and then replace the Geared Lid and the Power Pod. Continue processing.
- 11 Depending on the consistency of the contents, use the pour spout to empty liquid contents.
- 12 For thicker consistencies, first remove Geared Lid and blade assembly (by its shaft), then empty contents of the Blender Pitcher.

## Cleaning and Maintenance

### HOW TO CLEAN

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

**⚠ CAUTION: DO NOT** immerse the Power Pod or the Geared Processor Lid in water or any other liquid.

- 1 Separate all parts from each other.
- 2 Clean the Power Pod with a damp cloth and wipe dry.
- 3 Place blender pitcher, food processor bowl, chopping bowl and single serve cups on the bottom rack of the dishwasher. Place the Sip & Seal™ lids, storage lids and attachments on the top rack. **Use caution when handling the blade assemblies as the blades are very sharp.**

**4 The Geared Processor Lid is NOT dishwasher safe. DO NOT SUBMERGE. Hand wash only.**

**NOTE:** You may also wash the containers by filling the container to the Max Fill line with warm water and a drop of dish washing detergent, placing the blade assembly in the container, Geared Lid and Power Pod on top and pulsing a few times. Do not fill the container past the Max Fill line with water because it will overflow. Once clean, remove the Power Pod, Geared Lid and blade assembly. Rinse the container, attachment and lid under running water. Allow all the parts to dry before storing.

If the appliance needs servicing, please call customer service at 1-877-646-5288.

### HOW TO STORE

- 1 Secure the power cord by wrapping the cord around the Power Pod. Do not place anything on top of the Power Pod. Place the Bowl-in-Bowl Chopper inside the 1.2 L (40 oz.) Food Processor Bowl for storage. Store the rest of the attachments in a safe place where they will not be damaged and will not cause a hazard.

### RESETTING THE MOTOR THERMOSTAT

The Nutri Ninja™ 2-in-1 features a unique safety system which prevents damage to the unit's motor and drive system should it be inadvertently overloaded. If the appliance is being overloaded, the motor will stop. To reset the appliance, follow the resetting procedure below:

- 1 Unplug the appliance from the electrical outlet.
- 2 Remove the Power Pod and Geared Lid and empty the container and ensure that no food is jamming the blade assembly.
- 3 Allow the appliance to cool for approximately 15 minutes.
- 4 Replace the Geared Lid and Power Pod onto the container and re-plug the appliance into the electrical outlet.
- 5 Proceed to use the appliance while making sure not to exceed the recommended maximum capacities.

## Suggested Recipe

### Ranero Burger

#### Ingredients:

113 g (4 oz) London Broil, 5.1 cm (2 inch) chunks  
Salt & Pepper  
Non-Stick Spray

#### Directions:

1. Place the meat into the 500 ml (16 oz.) Nutri Ninja™ Cup.
2. Hold down and blend continuously for 15 seconds. Form into one single patty and season with salt and pepper.
3. Spray a large skillet with non-stick spray and over med-high heat, cook the burger 2-3 minutes per side for medium rare, or up to 5 minutes per side for well done. Serves 1.

## Troubleshooting Guide

PROBLEMS	POSSIBLE REASONS & SOLUTIONS
<b>Motor Doesn't Start or Blades Don't Rotate.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Make sure the Power Pod is securely placed on Geared Lid.</li><li>• Make sure the Geared Lid is securely on container.</li><li>• Check that the plug is securely inserted into the electrical outlet.</li><li>• Check fuse or breaker in your home. Replace fuse/reset breaker.</li><li>• Check that the bottom of Power Pod is clean and there is no food blocking connection when placing on containers.</li><li>• There is too much food in the container. Remove some food and try again.</li><li>• The unit has overheated. Unplug and wait approximately 15 minutes before using again.</li></ul>
<b>Food is Unevenly Chopped.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Either too much food is being chopped at one time, or the pieces are not small enough. Try cutting the food into smaller pieces of even size and processing smaller amounts per batch.</li><li>• Adjust pulse duration or pulse time.</li></ul>
<b>Food is Chopped Too Finely or is Too Watery.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• The food has been over processed. Use brief pulses or process for a shorter time. Let blades stop completely between pulses.</li></ul>
<b>Food Collects in Geared Lid or on the Sides of the Nutri Ninja™ Blender Pitcher or Food Processor Bowl.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Too much food may be being processed at one time. Turn the Power Pod off. When the blades stop rotating, remove the Power Pod and the Geared Lid. Remove some of the food being processed.</li></ul>
<b>You Cannot Achieve Snow From Solid Ice.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Do not use ice that has been sitting out or has started to melt.</li><li>• Be sure to use short pulses in the beginning to break up large pieces.</li><li>• Do not attempt to crush ice into snow in the Bowl-In-Bowl Chopper.</li></ul>

To purchase replacement parts, please visit our website: [www.ninjakitchen.com](http://www.ninjakitchen.com) or contact customer service: 1-877-646-5288.



**EURO-PRO®**

## ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

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

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

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, return the complete appliance and accessories, freight prepaid. For assistance with warranty service options or customer support, please call our customer care and product specialists at 1 (877) 646-5288 or visit our website [www.ninjakitchen.com](http://www.ninjakitchen.com).

If the appliance is found to be defective in material or workmanship, **EURO-PRO Operating LLC** will repair or replace it free of charge. Proof of purchase is required and a fee of \$19.95 will apply to cover the cost of return freight. \*

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

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

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

---

## Product Registration

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

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

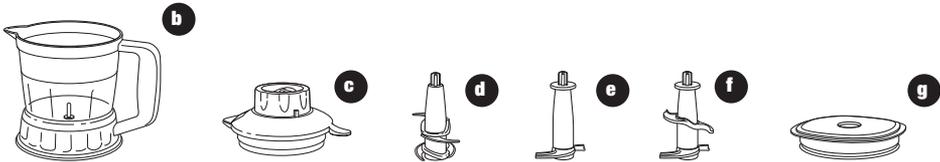
Le Nutri Ninja<sup>MC</sup> 2 en 1 est un appareil ménager indispensable, idéal pour mélanger, hacher et réduire en purée des aliments afin de préparer vos recettes favorites. Pour des résultats optimaux, assurez-vous de lire attentivement toutes les instructions du manuel avant d'utiliser cet appareil.



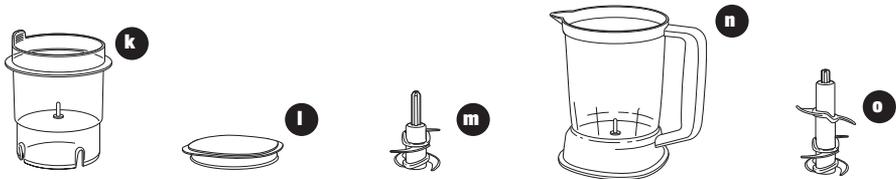
### CARACTÉRISTIQUES :

- Bloc-moteur interchangeable « 2 en 1 » à utiliser à l'envers ou à l'endroit pour différentes préparations alimentaires.
- Bol de robot culinaire polyvalent de 1,2 L pour mélanger, hacher et broyer des aliments.
- Gobelets à portion individuelle Nutri Ninja<sup>MC</sup> de 500 ml.
- Récipient mélangeur, gobelets, bol du robot culinaire, bol hachoir à emboîter, couvercles de rangement Nutri Ninja<sup>MC</sup> et couvercles étanches à rabat Sip & Seal<sup>MC</sup> sans bisphénol A (BPA).
- Bec verseur à l'épreuve des éclaboussures.
- Orifices de drainage dissimulés – préviennent l'accumulation d'eau dans le lave-vaisselle.
- Technologie de jeu de lames superposées Ninja<sup>MD</sup> brevetée.

# Familiarisez-vous avec votre Nutri Ninja<sup>MC</sup> 2 en 1



## Accessoires en option



- a** Bloc-moteur
- b** Bol de robot culinaire de 1,2 L
- c** Couverture à engrenage pour bol
- d** Jeu de quatre lames
- e** Lame à pétrir simple
- f** Lame à pétrir double
- g** Couverture de rangement pour 1,2 L / 1,6 L
- h** Gobelet Nutri Ninja<sup>MC</sup> (x 2)
- i** Jeu de lames Nutri Ninja<sup>MC</sup>
- j** Couvertres étanches à rabat Sip & Seal<sup>MC</sup> (x 2)

## Accessoires en option

- k** Bol hachoir à emboîter de 500 mL
- l** Couverture de rangement (bol hachoir à emboîter)
- m** Jeu de quatre lames (bol hachoir à emboîter)
- n** Récipient mélangeur de 1,6 L
- o** Jeu de six lames (récipient mélangeur)

**REMARQUE :** Les lames des gobelets et des récipients **ne sont pas** interchangeables.

# Mode d'emploi de l'appareil Nutri Ninja<sup>MC</sup> 2 en 1

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

- ⚠ **IMPORTANT** : Il faut toujours insérer les lames dans le récipient avant d'y ajouter des ingrédients.
- ⚠ **IMPORTANT** : Les accessoires ne sont pas interchangeables.
- ⚠ **IMPORTANT** : **NE METTEZ PAS** l'appareil en marche sans d'abord mettre le couvercle.
- ⚠ **IMPORTANT** : Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.
- ⚠ **MISE EN GARDE** : **NE MÉLANGEZ PAS DES ALIMENTS OU DES LIQUIDES CHAUDS.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- ⚠ **MISE EN GARDE** : Les lames sont fixées lâchement. Transvidez le mélange par le bec du couvercle ou enlevez les lames avant de transvider le contenu du récipient.

- ⚠ **MISE EN GARDE** : Si vous transvidez un mélange par le bec verseur, assurez-vous que vous tenez fermement l'onglet du couvercle avec votre pouce afin de maintenir le couvercle en place.



- ⚠ **MISE EN GARDE** : Si vous transvidez le contenu du récipient sans le couvercle, enlevez TOUJOURS le jeu de lames d'abord.

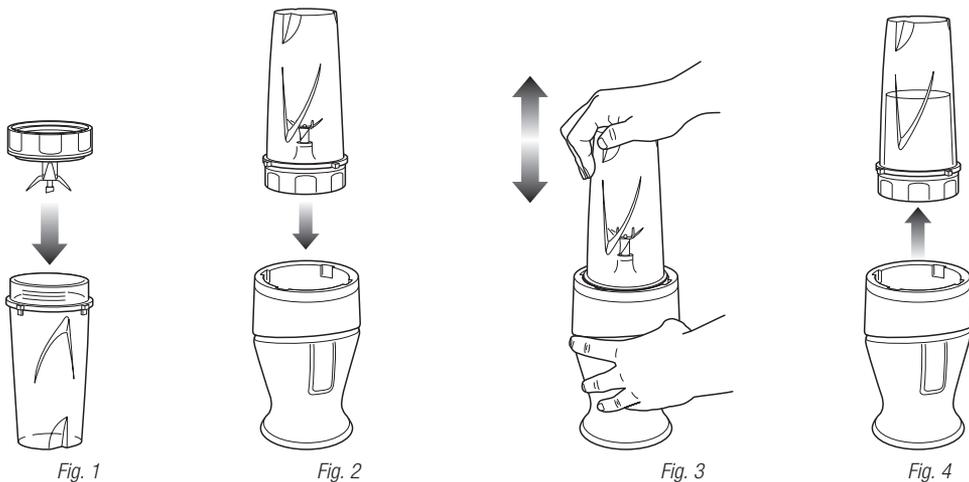


- ⚠ **MISE EN GARDE** : Les lames sont coupantes! Soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez les jeux de lames. Manipulez toujours le jeu de lames en tenant l'arbre.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Retirez tous les composants d'emballage et toutes les étiquettes de l'appareil.
- 2 Avec un linge doux, lavez le couvercle de rangement, les couvercles étanches à rabat Sip & Seal<sup>MC</sup>, le bol, les gobelets Nutri Ninja<sup>MC</sup> et les lames à l'eau savonneuse tiède. **Soyez prudent lorsque vous nettoyez les jeux de lames, car les lames sont très coupantes.** Rincez et séchez complètement les pièces.
- 3 Le récipient mélangeur, le bol du robot culinaire, les gobelets Nutri Ninja<sup>MC</sup>, le couvercle de rangement, les couvercles étanches à rabat Sip & Seal<sup>MC</sup>, et les lames peuvent être lavés au lave-vaisselle. Il est recommandé de mettre les couvercles étanches à rabat Sip & Seal<sup>MC</sup> et les lames dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Veuillez retirer les lames des contenants avant de les mettre dans le lave-vaisselle.
- 4 Le couvercle à engrenage pour bol n'est pas lavable au lave-vaisselle. **Ne pas immerger.** Laver à la main uniquement.
- 5 Nettoyez le bloc-moteur avec un chiffon humide.

# Utilisation du gobelet Nutri Ninja<sup>MC</sup> 2 en 1



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

1 Déposez le bloc-moteur à l'envers (avec le bouton d'impulsions en bas) sur une surface propre, sèche et de niveau, comme un comptoir ou une table.

2 Ajoutez les ingrédients dans le gobelet Nutri Ninja<sup>MC</sup>.

**REMARQUE :** Veillez à ne pas trop remplir le gobelet! Pour éviter les dégâts, veillez à ce que les ingrédients ne dépassent pas la ligne de remplissage « Max ».

3 Vissez fermement la jeu de lames Nutri Ninja<sup>MC</sup> sur le gobelet jusqu'à ce que l'assemblage soit étanche. (Fig. 1)

4 Retournez le gobelet Nutri Ninja<sup>MC</sup> et déposez-le à l'envers sur le bloc-moteur. Appuyez brièvement à plusieurs reprises sur le gobelet Nutri Ninja<sup>MC</sup> pour mélanger les ingrédients ou pour les trancher par impulsions. (Fig. 2, Fig. 3)

5 Lorsque vous avez obtenu la consistance désirée, retirez votre main du gobelet Nutri Ninja<sup>MC</sup>. Tirez le gobelet vers le haut pour le retirer de l'appareil.

(Fig. 4)

6 Retournez le gobelet à l'endroit et enlevez la lame à portion individuelle en tournant son support dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

7 Mettez le couvercle à rabat Sip & Seal<sup>MC</sup> sur le gobelet Nutri Ninja<sup>MC</sup>, vissez-le afin qu'il soit étanche et dégustez votre boisson!

8 Assurez-vous que le bloc-moteur est débranché lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

**REMARQUE :** Pour commander des gobelets Nutri Ninja<sup>MC</sup> supplémentaires, veuillez visiter notre site Web : [www.ninjakitchen.com](http://www.ninjakitchen.com) ou n'hésitez pas à contacter le Service à la clientèle au numéro suivant : **1-877-646-5288**.

# Assemblage du bol du robot culinaire Nutri Ninja<sup>MC</sup> 2 en 1

**⚠ WARNING: NE TENTEZ PAS** d'assembler ou de mettre en marche le bloc-moteur, le couvercle avec engrenages et les lames hors des récipients.



**⚠ MISE EN GARDE** : Si vous transvidez un mélange par le bec verseur, assurez-vous que vous tenez fermement l'onglet du couvercle avec votre pouce afin de maintenir le couvercle en place.

**⚠ MISE EN GARDE** : Si vous transvidez le contenu du récipient sans le couvercle, enlevez **TOUJOURS** le jeu de lames d'abord.

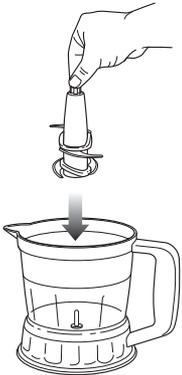
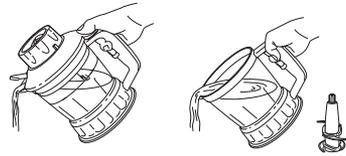


Fig. 5

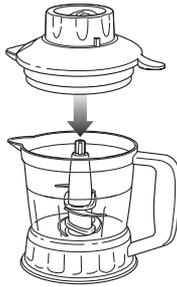


Fig. 6

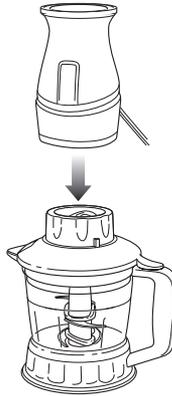


Fig. 7

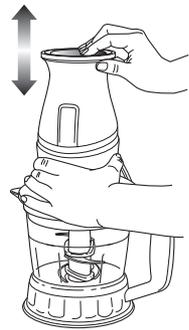


Fig. 8



Pour de meilleurs résultats, utilisez de brèves « **IMPULSIONS** » en appuyant brièvement (pendant une seconde) à plusieurs reprises sur le bouton jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

## UTILISATION DU JEU DE QUATRE LAMES

**⚠ IMPORTANT**: Il est recommandé de hacher les ingrédients par impulsions jusqu'à ce qu'ils soient mélangés, à moins d'indication contraire dans la recette. Si l'appareil fonctionne en continu pendant plus de 30 secondes, laissez reposer le bloc-moteur et attendez une minute avant de l'utiliser de nouveau.

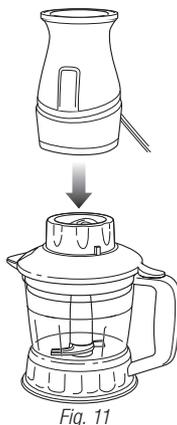
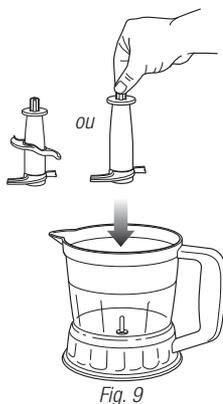
**⚠ MISE EN GARDE** : Les lames sont coupantes! Soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez les lames. Manipulez toujours le jeu de lames en tenant l'arbre.

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

**⚠ MISE EN GARDE** : Les lames sont amovibles. Si vous transvidez le contenu du récipient sans le couvercle, enlevez toujours le jeu de lames d'abord. Si vous transvidez un mélange par le bec verseur, assurez-vous que vous tenez fermement l'onglet du couvercle avec votre pouce afin de maintenir le couvercle sur le récipient mélangeur.

- 1 Déposez le bol du robot culinaire Nutri Ninja<sup>MC</sup> 2 en 1 sur une surface propre, sèche et de niveau.
- 2 Déposez le jeu de quatre lames sur la tige d'entraînement dans le bol du robot culinaire. **(Fig. 5)**
- 3 Mettez les ingrédients dans le bol du robot culinaire.  
**REMARQUE** : Pour des résultats optimaux, ajoutez d'abord les ingrédients liquides, puis les ingrédients secs.
- 4 En vous assurant qu'il est solidement fixé, mettez le couvercle à engrenages sur le bol du robot culinaire. **(Fig. 6)**
- 5 Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant et déposez le bloc-moteur Nutri Ninja<sup>MC</sup> 2 en 1 sur le couvercle à engrenages. Hachez les ingrédients par impulsions jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. **(Fig. 7, Fig. 8)**
- 6 Une fois le mélange terminé et les lames immobilisées, enlevez le bloc-moteur Nutri Ninja<sup>MC</sup> 2 en 1 et le couvercle à engrenages. Enlevez jeu de quatre lames.

 Utilisez la lame à pétrir simple pour préparer la pâte à pizza et les autres pâtes levées.  
Utilisez la lame de pétrissage double pour mélanger la pâte à biscuit.



 Pour de meilleurs résultats, utilisez de brèves « **IMPULSIONS** » en appuyant brièvement (pendant une seconde) à plusieurs reprises sur le bouton jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

## UTILISATION DES LAME DE PÉTRISSAGE SIMPLE ET DOUBLE

**⚠ IMPORTANT:** Lors de la préparation de tout type de pâte dans le bol du robot culinaire, **NE FAITES PAS FONCTIONNER** le bloc-moteur pendant plus de 30 secondes consécutives. N'utilisez pas plus de deux tasses de farine à la fois lors de la préparation de pâte.

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

- 1 Déposez le bol du robot culinaire Nutri Ninja<sup>MC</sup> 2 en 1 sur une surface propre, sèche et de niveau.
- 2 Déposez la lame à pétrir sur la tige de l'arbre de transmission dans le bol du robot culinaire. **(Fig. 9)**
- 3 Mettez les ingrédients dans le bol du robot culinaire.

**REMARQUE :** Pour des résultats optimaux, ajoutez d'abord les ingrédients liquides, puis les ingrédients secs.

- 4 En vous assurant qu'il est solidement fixé, mettez le couvercle à engrenages sur le bol du robot culinaire. **(Fig. 10)**
- 5 Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant et déposez le bloc-moteur Nutri Ninja<sup>MC</sup> 2 en 1 sur le couvercle à engrenages. Hachez les ingrédients par impulsions jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. **(Fig. 11, Fig. 12)**
- 6 Une fois le mélange terminé et les lames immobilisées, enlevez le bloc-moteur Nutri Ninja<sup>MC</sup> 2 en 1 et le couvercle à engrenages. Enlevez la lame à pétrir et la pâte.

## Utilisation du bol hachoir à emboîter Nutri Ninja<sup>MC</sup> 2 en 1 (compris ou non)

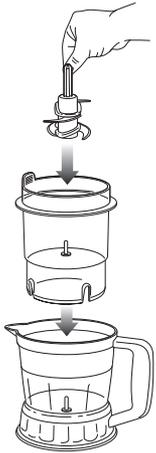


Fig. 13

💡 Assurez-vous d'aligner l'onglet du bol hachoir avec le bec verseur du bol de robot culinaire; autrement, le bol hachoir ne fonctionnera pas.

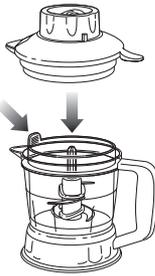


Fig. 14

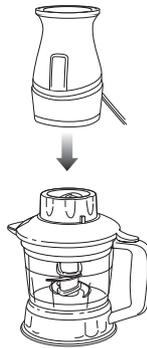


Fig. 15

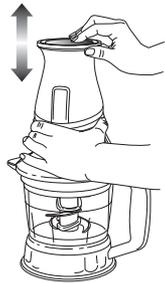


Fig. 16

💡 Pour de meilleurs résultats, utilisez de brèves « **IMPULSIONS** » en appuyant brièvement (pendant une seconde) à plusieurs reprises sur le bouton jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

- ⚠️ IMPORTANT:** Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.
- ⚠️ MISE EN GARDE :** Les lames sont coupantes! Soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez les lames. Tenez toujours l'arbre de ces pièces.
- ⚠️ AVERTISSEMENT : NE BROYEZ PAS** des glaçons dans le bol hachoir à emboîter, car cela pourrait endommager l'appareil.
- Déposez le bol du robot culinaire Nutri Ninja<sup>MC</sup> 2 en 1 sur une surface propre, sèche et de niveau.
- Insérez le bol hachoir à emboîter dans le bol du robot culinaire. Assurez-vous que les languettes de préhension sont orientées vers le bec verseur lorsque le bol hachoir est inséré. (Fig. 13)
- En tenant l'arbre de la lame de hachage, insérez celle-ci dans le pignon d'entraînement cannelé du bol hachoir. (Fig. 13)
- Insérez les aliments dans le bol hachoir. Mettez le couvercle à engrenages sur le bol, puis déposez le bloc-moteur sur le couvercle. (Fig. 14, Fig. 15)

**REMARQUE :** Pour un hachage plus efficace, utilisez le mode par « impulsions ». **NE FAITES PAS FONCTIONNER** l'appareil en continu pendant plus de 30 secondes à la fois. Faites attention de pas trop hacher les aliments. Pour hacher grossièrement les aliments, utilisez de brèves impulsions jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

- Si les ingrédients collent aux parois du bol hachoir, éteignez l'appareil en relâchant le bouton du mode par impulsions, puis enlevez le bloc-moteur et le couvercle à engrenages. Utilisez une raclette pour déloger les aliments collés et remettez le couvercle à engrenages et le bloc-moteur. Continuez le mélange.
- Pour éteindre l'appareil, enlevez vos doigts du bouton marche/arrêt/impulsions du bloc-moteur. (Fig. 16)
- Attendez que les lames soient complètement immobiles avant d'enlever le couvercle à engrenages et le bloc-moteur.
- ⚠️ MISE EN GARDE :** Les lames ne sont pas fixes. Il faut toujours enlever les lames avant de transvider le mélange.
- Saisissez le jeu de lames en le tant par l'arbre et retirez-le délicatement du bol hachoir avant de vider le mélange du bol hachoir.

### TRUCS ET ASTUCES CONCERNANT L'UTILISATION DE VOTRE BOL HACHOIR NUTRI NINJA<sup>MC</sup> 2 EN 1

- Utilisez les lames de hachage pour hacher la viande, le poisson, les légumes, le fromage, etc.
- Coupez les plus gros morceaux avant de les mettre dans le bol hachoir Nutri Ninja<sup>MC</sup> 2 en 1. Avant de hacher des aliments durs (p. ex. : viande, fromage), coupez-les en cubes d'un pouce (2,4 cm).
- Pour hacher grossièrement les aliments, utilisez de courtes impulsions à bref intervalle et surveillez la consistance des ingrédients.
- Pour émincer, hacher finement et réduire en purée les aliments, utilisez de plus longues impulsions.

## Utilisation du récipient mélangeur Nutri Ninja<sup>MC</sup> 2 en 1 (compris ou non)

**⚠ WARNING: NE TENTEZ PAS** d'assembler ou de mettre en marche le bloc-moteur, le couvercle avec engrenages et les lames hors des récipients.



**⚠ MISE EN GARDE : Si vous transvidez un mélange par le bec verseur, assurez-vous que vous tenez fermement l'onglet du couvercle avec votre pouce afin de maintenir le couvercle en place.**

**⚠ MISE EN GARDE : Si vous transvidez le contenu du récipient sans le couvercle, enlevez TOUJOURS le jeu de lames d'abord.**

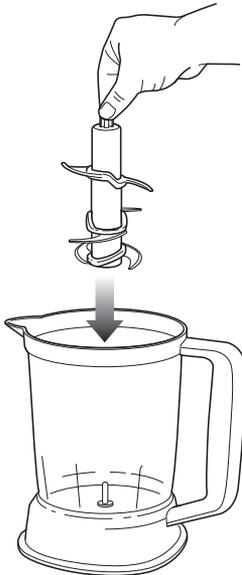
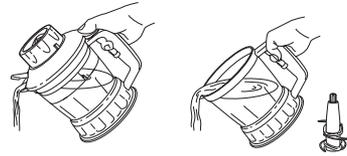


Fig. 17

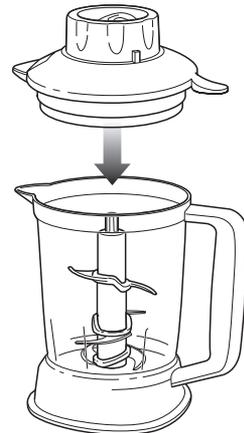


Fig. 18

**⚠ MISE EN GARDE :** Les lames ne sont pas fixes; si vous transvidez le contenu du récipient sans le couvercle, enlevez toujours le jeu de lames d'abord. Si vous transvidez un mélange par le bec verseur, assurez-vous que vous tenez fermement l'onglet du couvercle avec votre pouce afin de maintenir fermement le couvercle sur le récipient mélangeur.

**⚠ MISE EN GARDE :** Les lames sont coupantes! Soyez très prudent lorsque vous manipulez les lames et lorsque vous insérez celles-ci dans l'un des récipients. Tenez toujours l'arbre de ces pièces.

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

**1** Déposez le récipient mélangeur Nutri Ninja<sup>MC</sup> 2 en 1 sur une surface propre, sèche et de niveau.

**2** En tenant l'arbre du jeu de six Lames, déposez celui-ci sur la tige d'entraînement du récipient mélangeur. **(Fig. 17)**

- Utilisez **UNIQUEMENT** le jeu de six lames dans le récipient de 1,6 L.

**3** Ajoutez les ingrédients à mélanger dans le récipient mélangeur.

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

**4** Mettez le couvercle à engrenages sur le récipient mélangeur. **(Fig. 18)**

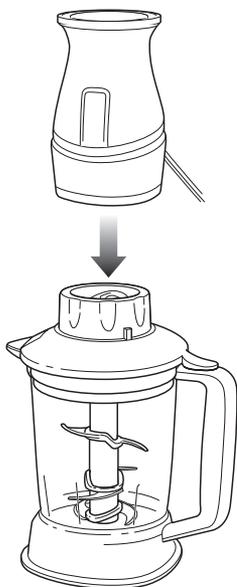


Fig. 19

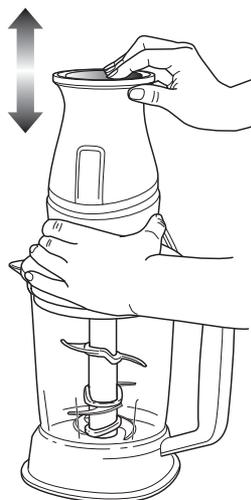


Fig. 20

 Pour de meilleurs résultats, utilisez de brèves « **IMPULSIONS** » en appuyant brièvement (pendant une seconde) à plusieurs reprises sur le bouton jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

- 5 Déposez le bloc-moteur sur le couvercle à engrenages en vous assurant que l'assemblage est solidement fixé. **(Fig. 19) NE METTEZ PAS** l'appareil en marche sans le couvercle à engrenages en place.
- 6 Pour mettre en marche l'appareil, branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant, puis tenez fermement le bloc-moteur tout en appuyant sur le bouton marche/arrêt/impulsions de la partie supérieure du bloc-moteur.
- 7 Pour bien immobiliser l'appareil, tenez fermement le récipient mélangeur lorsque vous appuyez sur le bouton marche/arrêt/impulsions.
- ⚠ REMARQUE : NE FAITES PAS FONCTIONNER** l'appareil en continu pendant plus de 30 secondes à la fois.
- 8 Pour éteindre l'appareil, enlevez vos doigts du bouton marche/arrêt/impulsions. **(Fig. 20)**
- 9 Attendez que les lames soient complètement immobiles avant d'enlever le couvercle à engrenages et le bloc-moteur.
- 10 Si les ingrédients collent aux parois du récipient mélangeur, éteignez l'appareil, puis enlevez le bloc-moteur et le couvercle à engrenages. Utilisez une raclette pour déloger les aliments collés et remettez le couvercle à engrenages et le bloc-moteur. Continuez le mélange.
- 11 Selon la consistance des aliments dans le récipient, vous pouvez utiliser le bec verseur afin de transvider les ingrédients liquides.
- 12 Lorsque la consistance des aliments est plus épaisse, retirez d'abord le couvercle à engrenages et le jeu de lames (en le tenant par l'arbre), puis videz le récipient.

## Nettoyage et entretien

### NETTOYAGE

- ⚠ MISE EN GARDE :** Assurez-vous que le bloc-moteur est débranché avant d'insérer ou de retirer des accessoires pour les laver.
- ⚠ MISE EN GARDE : N'IMMERGEZ PAS** le bloc-moteur ou le couvercle à engrenage pour bol dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- 1 Désassemblez toutes les pièces.
  - 2 Nettoyez le bloc-moteur avec un linge humide et essuyez-le pour le sécher.
  - 3 Mettez le récipient mélangeur, le bol du robot culinaire, le bol hachoir et les gobelets à portion individuelle dans le panier inférieur du lave-vaisselle. Mettez les couvercles étanches à rabat Sip & Seal<sup>MC</sup>, les couvercles de rangement et les accessoires dans le panier supérieur. Soyez prudent lorsque vous nettoyez les jeux de lames, car les lames sont très coupantes.
  - 4 Le couvercle à engrenage pour bol n'est pas lavable au lave-vaisselle. **Ne pas immerger.** Laver à la main uniquement.

**REMARQUE :** Pour nettoyer les récipients, vous pouvez aussi les remplir d'eau tiède jusqu'à la ligne de remplissage «Max» avec une goutte de détergent à vaisselle. Mettez ensuite le jeu de lames dans le récipient et fixez le couvercle ainsi que le bloc-moteur, puis activez le mode par impulsions à quelques reprises. Pour éviter les débordements, veillez à ce que l'eau ne dépasse pas la ligne de remplissage «Max» du récipient. Une fois le récipient propre, démontez le bloc-moteur, le couvercle à engrenages et le jeu de lames. Rincez le récipient, l'accessoire et le couvercle à l'eau courante. Laissez sécher toutes les pièces avant de les ranger.

Si l'appareil doit être réparé, veuillez appeler le Service à la clientèle au 1-877-646-5288.

### RANGEMENT

- 1 Fixez le cordon d'alimentation en enroulant celui-ci autour du bloc-moteur. Ne déposez aucun objet sur le bloc-moteur. Insérez le bol hachoir à emboîter dans le bol du robot culinaire de 1,2 L pour ranger ces composants. Rangez les autres accessoires dans un endroit sûr, à l'abri des dommages et des risques pour la sécurité.

### RÉINITIALISATION DU THERMOSTAT DU MOTEUR

Le Nutri Ninja<sup>MC</sup> 2 en 1 comporte un mécanisme de sécurité pour prévenir les dommages au moteur et au système d'entraînement en cas de surcharge accidentelle de votre appareil. En cas de surcharge de l'appareil, le moteur s'arrête automatiquement. Pour réinitialiser l'appareil, suivez la procédure ci-dessous :

- 1 Débranchez l'appareil de la prise de courant.
- 2 Enlevez le bloc-moteur et le couvercle à engrenages, puis videz le récipient. Assurez-vous qu'aucun aliment n'est coincé dans le jeu de lames.
- 3 Laissez refroidir l'appareil pendant environ 15 minutes.
- 4 Remettez le couvercle à engrenages et le bloc-moteur sur le récipient, puis branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant.
- 5 Utilisez l'appareil comme d'habitude, en veillant à ne pas excéder la capacité maximale recommandée.

## Recette suggérée

### Hamburger Ranero

#### Ingrédients :

113 g Bifteck de flanc, tranché en morceaux de 5,1 cm  
Sel et poivre  
Aérosol de cuisson antiadhésif

#### Instructions :

1. Mettez le bifteck dans le gobelet Nutri Ninja<sup>MC</sup> de 500 ml.
2. Appuyez sur le gobelet et maintenez-le enfoncé pendant 15 secondes consécutives. Préparez une seule galette et assaisonnez-la avec le sel et le poivre.
3. Vaporiser une grande poêle avec l'aérosol de cuisson. Faites cuire la boulette à feu moyen élevé pendant deux ou trois minutes par côté pour une cuisson mi-saignante, ou pendant jusqu'à cinq minutes pour une boulette bien cuite. Servi 1.

PROBLÈMES	CAUSES ET SOLUTIONS POSSIBLES
<p><b>Le moteur ne démarre pas ou les lames ne tournent pas.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous que le bloc-moteur est bien fixé au couvercle à engrenages.</li> <li>• Assurez-vous que le couvercle à engrenages est bien fixé au récipient.</li> <li>• Vérifiez que la fiche est bien branchée dans la prise électrique.</li> <li>• Vérifiez le fusible ou le disjoncteur de votre demeure. Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.</li> <li>• Vérifiez que le dessous du bloc-moteur est propre et qu'aucun aliment coincé n'empêche la connexion entre le bloc-moteur et le récipient.</li> <li>• Le récipient contient une trop grande quantité d'aliments. Retirez une quantité d'aliments et essayez de nouveau.</li> <li>• L'appareil surchauffe. Débranchez l'appareil et attendez environ 15 minutes avant de l'utiliser de nouveau.</li> </ul>
<p><b>Les aliments ne sont pas hachés uniformément.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vous hachez trop d'aliments simultanément ou les ingrédients ne sont pas de taille uniforme. Essayez de couper les ingrédients en plus petits morceaux de taille uniforme et hachez de plus petites quantités d'aliments à la fois.</li> <li>• Modifiez le nombre ou la durée des impulsions.</li> </ul>
<p><b>Les aliments sont hachés trop finement ou sont trop liquides.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vous avez haché les aliments trop longtemps. Utilisez de brèves impulsions ou réduisez la durée de mise en marche de l'appareil. Attendez que les lames s'immobilisent complètement entre les impulsions.</li> </ul>
<p><b>Les aliments s'accumulent dans le couvercle à engrenages ou sur les parois du récipient mélangeur ou du bol de robot culinaire Nutri Ninja<sup>MC</sup>.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vous hachez peut-être trop d'aliments simultanément. Éteignez le bloc-moteur. Lorsque les lames s'immobilisent, enlevez le bloc-moteur et le couvercle à engrenages. Retirez une quantité d'aliments.</li> </ul>
<p><b>Vous n'arrivez pas à produire de la neige avec la glace.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• N'utilisez pas de la glace qui est fondue ou qui est restée hors du congélateur.</li> <li>• Au début, utilisez de brèves impulsions pour concasser les plus gros morceaux.</li> <li>• Ne tentez pas de réduire des glaçons en neige dans le bol hachoir à emboîter.</li> </ul>

**Pour acheter des pièces de rechange, veuillez visiter notre site Web [www.ninjakitchen.com](http://www.ninjakitchen.com) ou contacter le Service à la clientèle : 1-877-646-5288.**

## GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

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

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

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement dans des conditions d'utilisation domestique normales, et ce, pendant la période de garantie, vous pouvez retourner l'appareil et les accessoires avec la preuve et la date d'achat, port payé. Pour de l'assistance concernant les options de service de la garantie ou le soutien à la clientèle, veuillez appeler nos spécialistes du Service d'assistance et des produits au 1-877-646-5288 ou visitez notre site Web [www.ninjakitchen.com](http://www.ninjakitchen.com).

S'il s'avérait que l'appareil présente une défectuosité matérielle ou de fabrication, **EURO-PRO Operating LLC** le réparera ou le remplacera sans frais. Vous devez inclure une preuve d'achat et un montant de 19,95 \$ pour couvrir les frais d'expédition de transport de retour. \*

Cette garantie limitée s'applique à l'acheteur original de l'appareil et exclut toutes les autres garanties juridiques, implicites ou conventionnelles. Le cas échéant, la responsabilité d'**EURO-PRO Operating LLC** se limite aux obligations spécifiques expressément énoncées au titre de cette garantie limitée. En aucun cas **EURO-PRO Operating LLC** ne peut être tenue responsable d'incidents ou de dommages indirects à quiconque et de toute nature que ce soit. Certains états et certaines provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects; dans ce cas, cette disposition ne s'appliquerait pas.

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

**\*IMPORTANT : Emballez soigneusement l'appareil pour éviter tout dommage lors du transport. Assurez-vous que la preuve d'achat soit incluse et qu'une étiquette indiquant votre nom, adresse complète et numéro de téléphone, ainsi qu'une note avec les renseignements sur l'achat, le numéro de modèle et le problème, soient attachées à l'appareil. Nous vous recommandons d'assurer votre colis (puisque les dommages lors du transport ne sont pas couverts par la garantie limitée). Indiquez sur l'extérieur de votre colis « À L'ATTENTION DE : SERVICE À LA CLIENTÈLE ». Nous nous efforçons sans cesse d'améliorer nos produits et, de ce fait, les spécifications décrites dans ce guide sont sujettes à des changements sans préavis.**

---

## Enregistrement du produit

Veuillez visiter le site Web [www.ninjakitchen.com](http://www.ninjakitchen.com) ou composer le **1-877-646-5288** pour enregistrer votre nouveau produit Ninja<sup>MD</sup> dans les dix (10) jours suivant l'achat. Vous devrez fournir le nom du magasin, la date d'achat, le numéro de modèle, ainsi que votre nom et adresse.

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

**Euro-Pro Operating LLC**

**US: Newton, MA 02459**

**CAN: Ville St-Laurent, QC H4S 1A7**

**1-877-646-5288**

**[www.ninjakitchen.com](http://www.ninjakitchen.com)**

Copyright / Droit d'Auteur © Euro-Pro Operating LLC 2014

**Euro-Pro, Nutri Ninja, Sip & Seal** and **Ninja** are trademarks of Euro-Pro Operating LLC.

**Euro-Pro, Nutri Ninja, Sip & Seal** et **Ninja** sont des marques de commerce d'Euro-Pro Operating LLC.

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

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

Printed in China / Imprimé en Chine

QB3000C\_30\_IB\_ENG\_FR\_140929\_2