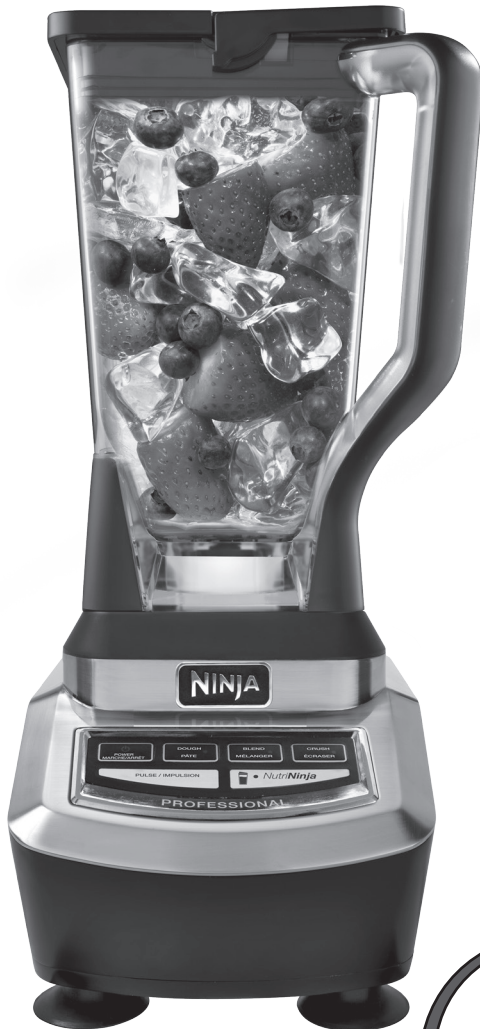


NINJA®

BL780C



NINJA

HELP
LINE

1 877 646-5288

www.ninjakitchen.com

NINJA

LIGNE
D'ASSISTANCE
1 877 646-5288

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

For Household Use Only

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

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING YOUR NINJA® SUPRA KITCHEN SYSTEM™.

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 electrical shock, do not submerge the appliance or allow the power cord to come into contact with water or any other liquid.
2. **DO NOT** allow young children to operate the appliance or use as a toy. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
3. Never leave an appliance unattended when in use.
4. Turn the appliance Off and remove the power cord from the electrical outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the electrical outlet. Never pull from the power cord.
5. **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.
6. **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, has been dropped or damaged in any manner. This appliance has no serviceable parts. Return the appliance to EURO-PRO Operating LLC for examination, repair or adjustment.
7. **DO NOT** let the power cord hang over the edge of table or counter or touch hot surfaces such as the stove.
8. Always use appliance on a dry, level surface.



9. Keep hands, hair, clothing, as well as utensils out of container while processing to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the appliance. A scraper may be used but only when the appliance is not running.
10. **CAUTION: Blade assembly is sharp, handle with care. When handling the blade assembly, always hold by the shaft.**
11. Avoid contact with moving parts.
12. **DO NOT** attempt to sharpen blades.
13. **DO NOT** use the appliance if blade assembly is bent or damaged.
14. To reduce risk of injury, never place the blade assembly on base without pitcher or bowl properly attached.
15. **DO NOT** operate this appliance on or near any hot surfaces (such as gas or electric burner or in a heated oven).
16. The use of attachments or accessories including canning jars, not recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
17. **DO NOT** remove the container from the motor base while the appliance is in operation.
18. To reduce the risk of injury, **NEVER** operate the appliance without the lid in place; **DO NOT** try to defeat the interlock mechanism; make sure that the attachment is properly installed before operating the appliance.
19. **DO NOT** expose containers to extreme temperature changes.
20. **CAUTION: DO NOT BLEND HOT LIQUIDS.**
21. **DO NOT** overfill.
22. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water or other liquids.
23. **DO NOT** operate the appliance empty.
24. To reduce the risk of burns, always allow the appliance to cool before taking off parts and before cleaning.
25. 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.
26. In the event that the unit overloads, the control panel lights will flash and the unit will shut down. Unplug the unit and wait 15 minutes to reset.
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 Total Crushing™ Blade Assembly (pitcher) that drives the greatest power and other recommended attachments may draw significantly less power or current.

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Pour usages domestiques 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 NINJA^{MD} SUPRA KITCHEN SYSTEM^{MC}.

FICHE POLARISÉE

AVERTISSEMENT : Afin de réduire les risques d'électrocution, cet appareil a été muni d'une fiche polarisée (une broche 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 fiche. 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, n'immergez pas l'appareil et assurez-vous que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec l'eau ou un autre liquide.
2. **NE permettez PAS** aux jeunes enfants d'utiliser l'appareil ou de s'en servir comme jouet. Une surveillance attentive est nécessaire lors de l'emploi par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
3. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
4. Veuillez éteindre l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant le nettoyage, l'assemblage ou le démontage des pièces. Pour débrancher l'appareil, tirez sur la fiche et retirez-la de la prise d'alimentation. Ne tirez jamais sur le cordon.
5. **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. Agrippez plutôt la fiche et tirez dessus pour la débrancher.
6. **N'utilisez PAS** l'appareil si sa fiche ou son cordon est endommagé, s'il a fait défaut ou s'il a été échappé ou endommagé. Cet appareil ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. Retournez l'appareil à EURO-PRO Operating LLC pour vérification, réparation ou réglage.
7. **NE laissez PAS** le cordon dépasser d'une table ou d'un comptoir. Ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes, comme la cuisinière.
8. Posez toujours l'appareil sur une surface sèche et de niveau.

9. Afin de réduire le risque de blessures graves ou de dommages à l'appareil, gardez les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles hors du récipient pendant l'utilisation. Vous pouvez utiliser une raclette, mais seulement lorsque le mélangeur est éteint
10. **MISE EN GARDE : Les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec soin. Lorsque vous manipulez un jeu de lames, tenez l'arbre de cette pièce.**
11. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
12. **NE tentez PAS** d'affûter les lames.
13. **N'utilisez PAS** l'appareil si l'un des jeux de lames est tordu ou endommagé.
14. Afin de réduire les risques de blessures, ne placez jamais le jeu de lames sur le bloc-moteur sans y avoir bien fixé le pichet ou le bol.
15. **N'utilisez PAS** cet appareil sur une surface chaude ou près de celle-ci (brûleur à gaz, plaque électrique ou four chaud).
16. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant, y compris des bocaux de conserve, peut causer un incendie ou des blessures, ou entraîner l'électrocution.
17. **NE retirez PAS** le récipient du bloc-moteur lorsque l'appareil est en marche.
18. Pour réduire le risque de blessure, n'allumez **JAMAIS** l'appareil sans d'abord mettre le couvercle en place; **NE tentez PAS** de contourner ou de désactiver le mécanisme de verrouillage. Lorsque vous utilisez un jeu de lames ou un accessoire, assurez-vous que celui-ci est bien installé avant d'utiliser l'appareil.
19. **N'exposez PAS** les récipients à des changements de température extrêmes.
20. **MISE EN GARDE : NE MÉLANGEZ PAS DE LIQUIDES CHAUDS.**
21. **NE remplissez PAS** excessivement le récipient.
22. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant des aliments, de l'eau ou d'autres liquides chauds.
23. **NE faites PAS** fonctionner l'appareil à vide.
24. Pour réduire les risques de brûlures, laissez toujours refroidir l'appareil avant de démonter les pièces et de nettoyer l'appareil.
25. En cas de surchauffe de l'appareil, le disjoncteur thermique coupe le moteur. Pour le réinitialiser, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 15 minutes avant de l'utiliser de nouveau.
26. En cas de surcharge de l'appareil, les témoins du panneau de commande clignoteront et l'appareil s'éteindra. Débranchez l'appareil et attendez 15 minutes pour qu'il se réinitialise.
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 récipient à six lames (pichet), qui requiert la plus grande puissance. D'autres accessoires recommandés par le fabricant peuvent nécessiter une puissance ou un courant nettement inférieur(e).

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

**VEUILLEZ
CONSERVER CES
DIRECTIVES**

THIS BOOK COVERS MODEL NUMBER:

BL780C 30

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V., 60Hz.

Power: 1200 Watts

Pitcher Capacity: 9 cups, 2.15 L

Bowl Capacity: 8 cups, 1.8 L

Nutri Ninja™ Capacity: 2 cups, 0.47 L

Euro-Pro, Nutri Ninja, Total Crushing and Ninja are trademarks of Euro-Pro Operating LLC.

CE MANUEL CONCERNE LE MODÈLE :

BL780C 30

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension : 120V., 60Hz.

Intensité : 1200 Watts

Capacité du récipient : 9 tasses, 2.15 L

Capacité du bol : 8 tasses, 1.8 L

Capacité du gobelet
à portion individuelle : 2 tasses, 0.47 L

Euro-Pro, Nutri Ninja, Total Crushing et Ninja sont des marques de commerce de Euro-Pro Operating LLC.

Contents

**Thank you for
purchasing
the Ninja®
Supra Kitchen
System™.**

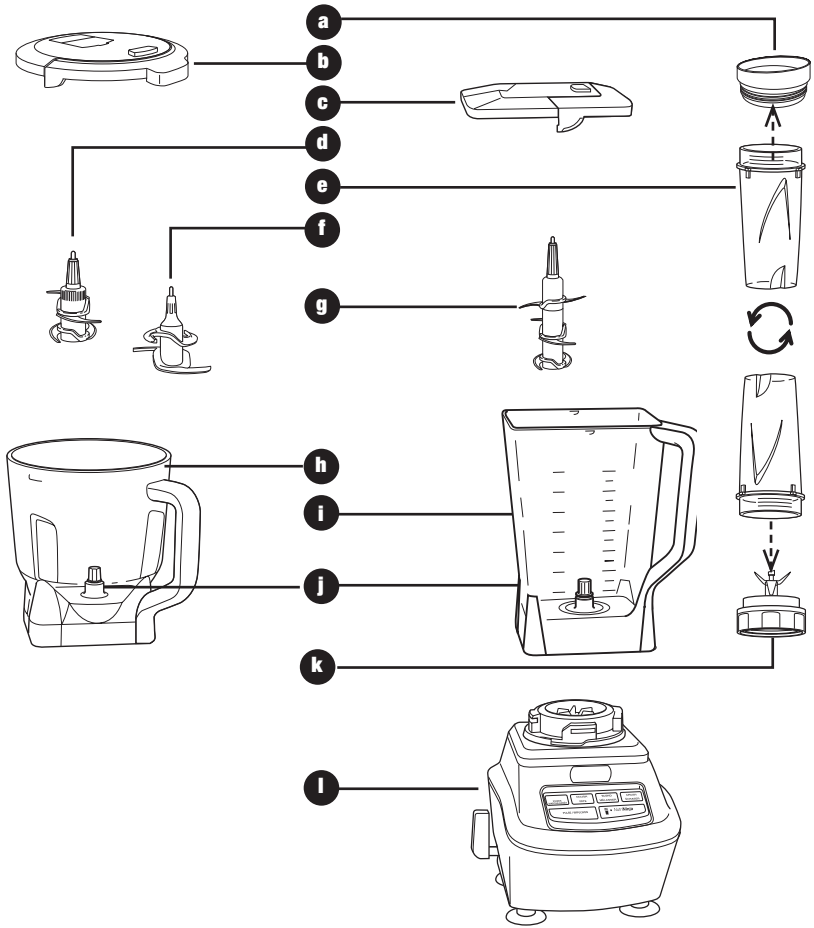
Getting to Know Your Ninja® Supra Kitchen System™	7
Using the Ninja® Supra Kitchen System™	9
Assembly and Use for the 2.15 L Pitcher	10
Assembly and Use for the Nutri Ninja™ Cup	12
Assembly and Use for the 1.8 L Bowl	13
Speed Setting & Uses	15
Care & Maintenance	16
Troubleshooting Guide	17
Replacement Parts	17
Warranty & Registration	18

Table des matières

**Merci d'avoir
acheté le
mélangeur
Ninja^{MD} Supra
Kitchen
System^{MC}.**

Familiarisez-vous avec votre mélangeur Ninja^{MD} Supra Kitchen System^{MC}	19
Utilisation du mélangeur Ninja^{MD} Supra Kitchen System^{MC}	21
Assemblage et utilisation du pichet de 2,15 L	23
Assemblage et utilisation du tasse Nutri Ninja ^{MC}	24
Assemblage et utilisation du bol de 1,8 L	25
Réglages de vitesse et utilisations	27
Soins et entretien	28
Guide de dépannage	29
Pièces de rechange	29
Garantie et enregistrement	30

Getting To Know Your Ninja® Supra Kitchen System™

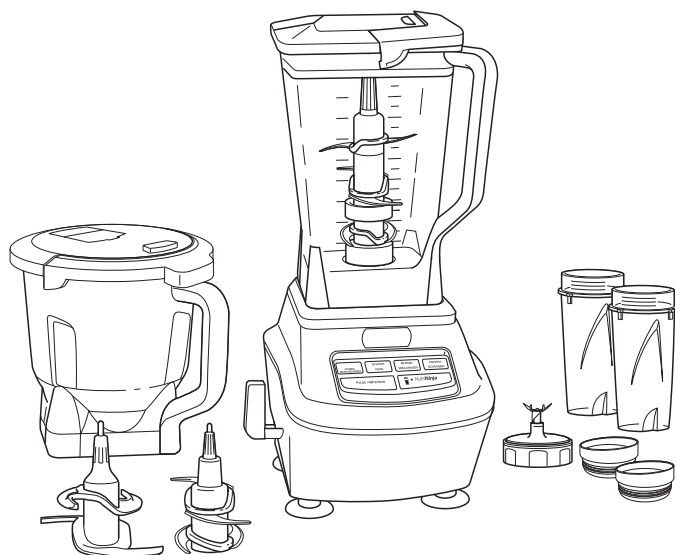


- a** Nutri Ninja™ To-Go Lid (x2)
- b** Bowl Lid with Locking Handle
- c** Pitcher Lid with Locking Handle
- d** 4-Blade Assembly (bowl)
- e** Nutri Ninja™ Cup (x2)
- f** Dough Blade (bowl)
- g** Total Crushing™ Blade Assembly (pitcher)

- h** 1.8 L Bowl
- i** 2.15 L Pitcher
- j** Gear Shaft
- k** Nutri Ninja™ Blade
- l** Motor Base
- m** Power Cord (not shown)

NOTE: Attachments are **not** interchangeable.

The **Ninja® Supra Kitchen System™** is a professional, high powered innovative tool with a sleek design and outstanding performance, a true asset to any kitchen. It is perfect for ice crushing, blending, food processing, and complete juicing. The **Ninja® Supra Kitchen System™** also features a unique capability to knead dough for pizzas, breads, pretzels and cookies! Create all of your favorite recipes fast and easy with just one touch of a button. For best results, be sure to carefully read all the instructions contained in the manual before using this appliance.



FEATURES:

- Total Crushing™ Technology
- Extra Large, 2.15 L Pitcher - BPA Free
- 1.8 L Bowl - BPA Free
- Nutri Ninja™ Cup - BPA Free
- Lock-In Lid, Featuring Pour Spout
- Easy to Clean Electronic Control Panel
- Sturdy, Non-Slip Base
- Hidden Drain Holes - prevent water build up from dishwasher

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

- ⚠ **IMPORTANT:** Never add ingredients into the container before placing the attachment in first.
- ⚠ **IMPORTANT:** Attachments are not interchangeable.
- ⚠ **CAUTION:** Blades are sharp! Use extreme caution when handling the blade assemblies. Always hold them by the shaft.
- ⚠ **IMPORTANT:** DO NOT attempt to operate the appliance without the lid on.
- ⚠ **IMPORTANT:** Never run the appliance empty.
- ⚠ **CAUTION:** Use extreme caution when processing hot foods to avoid accidental scalding or burns. Do not process food that is hotter than 180°F/82°C. Allow very hot ingredients to cool before processing.
- ⚠ **WARNING:** Secure the appliance while in use by pressing down on the lid with one hand.
- ⚠ **CAUTION:** Never remove the container while the appliance is still running.
- ⚠ **WARNING:** Never leave the appliance unattended while in use.

BEFORE FIRST USE

- 1 Remove all packaging material and labels from the appliance.
- 2 Wash the lids, pitcher, bowl, Nutri Ninja™ cups and attachments in warm, soapy water with a soft cloth. Use caution when washing the blade assemblies as the blades are very sharp.
- 3 Rinse and dry thoroughly.
- 4 The pitcher, bowl, Nutri Ninja™ cups, lids and attachments, are all dishwasher safe. It is recommended that the lids and attachments be placed on the top rack. Ensure that the attachments are removed from the containers before placing in the dishwasher.
- 5 Wipe the motor base clean with a damp cloth.

Assembly and Use for the 2.15 L Pitcher

Assembly

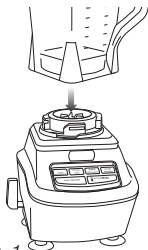


Fig. 1



Fig. 3a

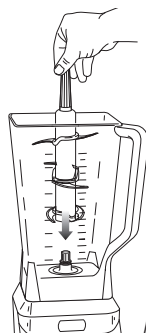


Fig. 4



Fig. 2



Fig. 3b

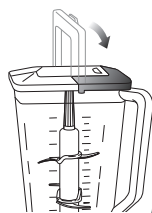


Fig. 5

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

- 1 Place the motor base on a clean, dry, level surface such as a counter or table top.
- 2 Align and lower the Pitcher onto the motor base. **(Fig. 1)** Handle should be aligned slightly to the right of the "LOCK" symbol on the motor base.
- 3 Rotate the pitcher clockwise as far as it will go to lock in place. **(Fig. 2)**
- 4 The pitcher can be placed on the motor base two ways; the handle can be on the front right corner or the front left corner. **(Fig. 3a, Fig. 3b)**
- 5 Holding the Total Crushing™ Blade Assembly by the top of the shaft, place it onto the drive gear inside the pitcher. Ensure that the attachment is seated properly and is standing upright. **(Fig. 4)**

NOTE: The blade will fit loosely on the drive gear.

- 6 Add the ingredients to the pitcher, making sure that they do not exceed the highest measured marking line on the side of the pitcher.
NOTE: If you need to add additional ingredients while the appliance is processing, open the pour spout cap and pour the ingredients in through the opening.
- 7 Plug the power cord into the electrical outlet and press the power button (⏻).
NOTE: As a safety feature, the power button (⏻) will flash and the motor will not work if the pitcher and lid are not installed correctly. When the pitcher and lid are installed properly, the power button (⏻) will be solid, indicating that the appliance is ready for use.
- 8 Holding the lid by the handle in the upright position, place it on top of the pitcher aligning the arrow (▼) located on the lid with the arrow (▲) located on the pitcher's handle. **(Fig. 5)** Press the handle down until you hear a click.

Assembly and Use for the 2.15 L Pitcher - cont.

USE

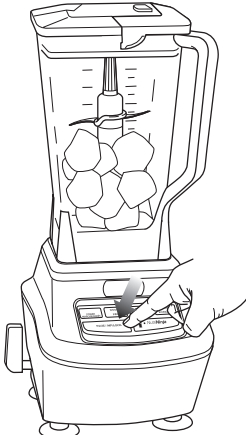


Fig. 6

REMOVAL

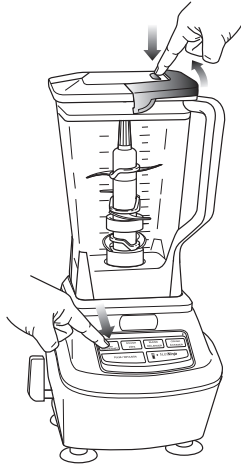


Fig. 7

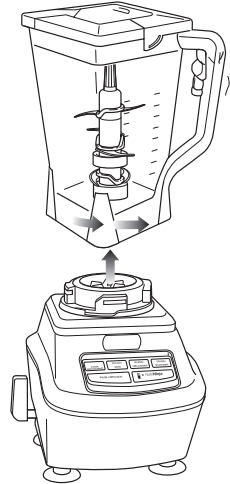


Fig. 8

⚠ WARNING: Never leave the appliance unattended while in use.

9 Select the speed that best suits your needs. **(Fig. 6)**

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

10 When you have reached your desired consistency, stop the appliance by pressing the power button (⏻) and wait for the attachment to stop turning. **(Fig. 7)**

11 To remove the lid, press the release button on the lid, pull the lid handle up to a 90° angle and lift the lid off. Turn the pitcher counter clockwise and then lift off the base. **(Fig. 7, Fig. 8)**

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

12 Depending on the consistency of the contents in the container, open the pour spout cap and use the spout to empty liquid contents. For thicker consistencies, remove the lid and attachment carefully (by its shaft), then empty contents from the container.

13 Make sure that the unit is unplugged when not in use.

ASSEMBLY

USE

REMOVAL



Fig. 1

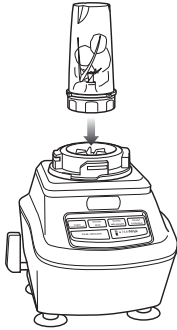


Fig. 2

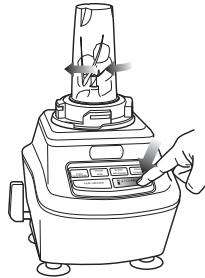


Fig. 3

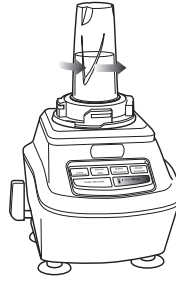


Fig. 4

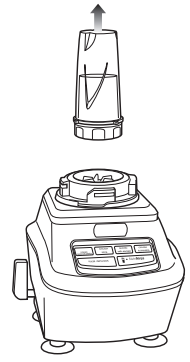


Fig. 5

 For best results, use short “**PULSES**”... Practice makes perfect!!

⚠ WARNING: Never leave the appliance unattended while in use.

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

- 1 Place the motor base on a clean, dry, level surface such as a counter or table top.
- 2 Add ingredients to the Nutri Ninja™ cup.
- 3 Place the Nutri Ninja™ blade onto the cup and screw it tightly until you have a good seal. **(Fig. 1)**
- 4 Turn the Nutri Ninja™ cup upside down and place it onto the motor base, aligning the tabs on the cup with the motor base. Turn the Nutri Ninja™ cup clockwise. **(Fig. 2)** Turn the power button on, the Nutri Ninja™ button will illuminate.
- 5 Press down on the Nutri Ninja™ button in short intervals to activate. **(Fig. 3)**

- 6 Once you have reached your desired consistency, turn the power button off. Turn the Nutri Ninja™ cup counter clockwise and pull straight up to remove. **(Fig. 4, Fig. 5)**

NOTE: Do not overfill! To avoid spilling, do not add ingredients past the “Max” fill line.

- 7 Turn the cup upright and remove the Nutri Ninja™ blade by twisting the blade assembly clockwise.
- 8 Place the To-Go drinking lid onto the Nutri Ninja™ cup, twist to seal and enjoy!
- 9 Make sure that the motor base is unplugged when not in use.

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

Assembly and Use for the 1.8 L Bowl

ASSEMBLY

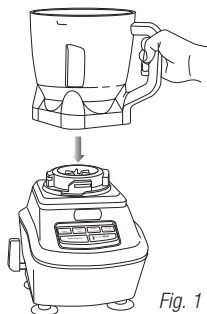


Fig. 1



Fig. 3a

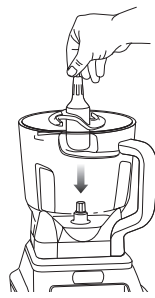


Fig. 4

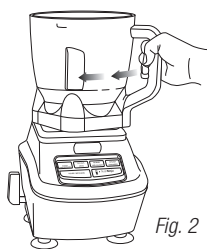


Fig. 2



Fig. 3b

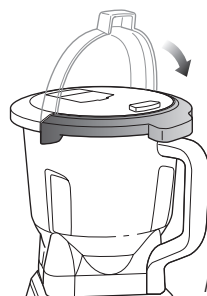


Fig. 5

⚠ WARNING: Never leave the appliance unattended while in use.

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

- 1 Place the motor base on a clean, dry, level surface such as a counter or table top.
- 2 Align and lower the Bowl onto the motor base. **(Fig. 1)** Handle should be aligned slightly to the right of the "LOCK" symbol on the motor base.
- 3 Rotate the bowl clockwise as far as it will go to lock in place. **(Fig. 2)**
- 4 The bowl can be placed on the motor base two ways; the handle can be on the front right corner or the front left corner. **(Fig. 3a, Fig. 3b)**
- 5 Holding the desired blade by the top of the shaft, place it onto the drive gear inside the bowl. Ensure that the attachment is seated properly and is standing upright. **(Fig. 4)**

NOTE: The blade will fit loosely on the drive gear.

- 6 Add the ingredients to the bowl, making sure that they do not exceed the highest measured marking line on the side of the bowl.
- 7 Plug the power cord into the electrical outlet and press the power button (⏻).
NOTE: As a safety feature, the power button (⏻) will flash and the motor will not work if the bowl and lid are not installed correctly. When the bowl and lid are installed properly, the power button (⏻) will be solid, indicating that the appliance is ready for use.
- 8 Holding the lid by the handle in the upright position, place it on top of the bowl aligning the arrow (▼) located on the lid with the arrow (▲) located on the bowl's handle. **(Fig. 5)** Press the handle down until you hear a click.
⚠ NOTE: The 1.8 L bowl is not intended for blending drinks. Do not overfill.

USE

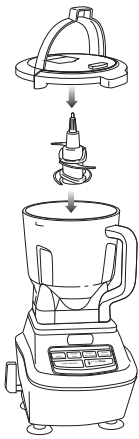


Fig. 1

REMOVAL



Fig. 2

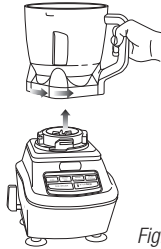


Fig. 3

USE

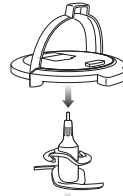
Suction
Lever

Fig. 4

Activate
Suction

Fig. 4a

Release
Suction

Fig. 4b

USING THE 4-BLADE ASSEMBLY

- 1 Holding the 4-Blade assembly by the shaft, place it onto the gear shaft inside the bowl. Ensure that the attachment fits around the gear shaft and that it is standing straight.
- 2 Add the ingredients and secure the bowl lid onto the bowl. (Fig. 1)
- 3 Plug the power cord into the electrical outlet and press on the power button (⏻).
- 4 Select the speed that best suits your needs. Pulse ingredients for even chopping by pressing down in short intervals.

NOTE: Please refer to “Speed Settings & Uses” chart for suggested uses and speeds.

- 5 When you have reached your desired consistency, stop the appliance by pressing the power button (⏻) and wait for the blade to stop turning.
- 6 To remove the lid, pull the lid handle up to a 90° angle and lift the lid off. Turn the bowl counter clockwise and then lift off the base. (Fig. 2, Fig. 3)

USING THE DOUGH BLADE

- ⚠ **IMPORTANT:** Use only the “DOUGH” button when using this attachment.
- ⚠ **IMPORTANT:** Use the suction lever when using the dough blade on **SPEED 1/DOUGH**.

- 1 **Place the motor base on a clean, dry, level surface such as a counter or table top. (Fig. 4)** Push the suction lever on the side of the motor base down to secure the suction feet to the surface. (Fig. 4a) If the suction feet have not totally adhered to the surface, press down lightly on the base to give the suction feet a better grip.
- 2 Secure the bowl onto the motor base.
- 3 Holding the dough blade by the shaft, place it onto the gear shaft inside the bowl. Ensure that the attachment fits around the gear shaft and that it is standing straight.
- 4 Add the ingredients and secure the bowl lid onto the bowl.
- 5 Plug the power cord into the electrical outlet and press on the power button (⏻).
- 6 Once finished making dough, remove the bowl from the motor base. (Fig. 2, Fig. 3)
- 7 To release the motor base from the counter or table top, pull the suction lever up to release the suction feet. (Fig. 4b)

NOTE: The suction lever activates the suction feet for added stability.

Speed Setting & Uses

FUNCTION	CONTAINER	ATTACHMENT	SPEED BUTTON	TYPE OF FOOD
Nutri Ninja™ Blending	Nutri Ninja™ Cup	Nutri Ninja™ Blade	Nutri Ninja™	Smoothies Frappes Milk Shakes
Mincing	Nutri Ninja™ Cup	Nutri Ninja™ Blade	Nutri Ninja™	Onion Garlic Herbs
Kneading	Bowl	Dough Blade	Dough	Bread dough Pie dough Pizza dough Pretzel dough
Dough Mixing	Bowl	Dough Blade	Dough	Cookie dough
Processing	Pitcher/Bowl Nutri Ninja™ Cup	Blade Assembly Nutri Ninja™ Blade	Blend Pulse Nutri Ninja™	Pâtés Stewed fruits Dips Apple sauce Spreads Soups Baby food
Emulsifying	Bowl	Blade Assembly	Blend	Salad Dressings Dips Sauces
Grinding	Bowl	Blade Assembly	Blend	Meat
Grating	Bowl Nutri Ninja™ Cup	Blade Assembly Nutri Ninja™ Blade	Crush Pulse Nutri Ninja™	Grated cheese Bread crumbs Spices
Chopping	Bowl Nutri Ninja™ Cup Pitcher	Blade Assembly Nutri Ninja™ Blade	Pulse Nutri Ninja™ Crush	Salsa Vegetables Nuts
Mixing	Bowl	Dough Blade	Dough	Light cake mixes Batters
Ice Crushing	Pitcher Nutri Ninja™ Cup	Blade Assembly Nutri Ninja™ Blade	Crush Nutri Ninja™	Ice
Pureeing	Pitcher Nutri Ninja™ Cup	Blade Assembly Nutri Ninja™ Blade	Crush Nutri Ninja™	Smoothies Smooth soups Milkshakes

▲ IMPORTANT: Use the suction lever when using the dough blade on **DOUGH**.

HOW TO CLEAN

- ⚠ CAUTION:** Make sure that the motor base is unplugged from the power source before inserting or removing any attachment and before cleaning.
- ⚠ CAUTION: DO NOT** immerse the motor base into water or any other liquid.

- 1 Separate/remove all parts from each other.
- 2 Clean the motor base with a damp cloth and wipe dry.
- 3 Place the pitcher, Nutri Ninja™ cup and bowl in the dishwasher. Place the lids and attachments on the top rack. Use caution when handling the blade assemblies as the blades are very sharp.

NOTE: You may also wash the containers by filling $\frac{3}{4}$ of the container with warm water and a drop of dish washing detergent, placing the corresponding lid on the container and pressing the pulse button a few times. Once clean, remove the container from the motor base. Rinse the container, attachment and lid under running water. Allow all the parts to dry before storing.

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

HOW TO STORE

- 1 Store the *Ninja® Supra Kitchen System™* upright with the pitcher on the motor base, Total Crushing™ Blade assembly inside the pitcher and lid on the pitcher. Do not place anything on top. Store the bowl with the 4-Blade assembly inside and the lid on top. Store the Nutri Ninja™ cup and the rest of the attachments along side the appliance or in a cabinet where they will not be damaged and won't cause a hazard.

RESETTING THE MOTOR THERMOSTAT

The *Ninja® Supra Kitchen System™* features a unique safety system which prevents damage to the unit's motor and drive system should you inadvertently overload your appliance. If the appliance is being overloaded, the motor will stop and the power light will remain lit and speeds DOUGH, BLEND and CRUSH will flash. To reset the appliance, follow the resetting procedure below:

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

Troubleshooting Guide

PROBLEMS	POSSIBLE REASONS & SOLUTIONS
Motor Doesn't Start or Attachment Doesn't Rotate.	<p>Make sure the container is securely placed on motor base.</p> <p>Make sure the lid is securely on container in the correct position (align arrows).</p> <p>The appliance is turned "Off". Press the power button (ⓐ) to turn "On".</p> <p>Check that the plug is securely inserted into the electrical outlet.</p> <p>Check the fuse or circuit breaker.</p> <p>The unit has overloaded. The appliance will stop and the power light will remain on while speeds DOUGH, BLEND and CRUSH will flash. Unplug and wait approximately 15 minutes before using again.</p> <p>The unit has overheated. Unplug and wait approximately 15 minutes before using again.</p> <p>Check to make sure the unit is not overloaded.</p>
Food is Unevenly Chopped.	<p>Either you are chopping too much food at one time, or the pieces are not of even size and processing smaller amounts per batch.</p>
Food is Chopped Too Fine or is Too Watery.	<p>The food has been over processed. Use pulse button for controlled processing.</p>
Food Collects On Lid or On the Sides of the Container.	<p>The mixture is too thick. Add more liquid.</p>
You Cannot Achieve Snow From Solid Ice.	<p>Do not use ice that has been sitting out or has started to melt. Use ice straight from the freezer.</p>
Motor Base Won't Stick to Counter or Table Top.	<p>Make sure surface and suction feet are wiped clean. Suction feet will only stick to smooth surfaces. Suction feet WILL NOT stick on some surfaces such as, wood, tile and non-polished finishes.</p> <p>DO NOT attempt to use appliance when the motor base is stuck to a surface that is not secure, (cutting board, platter, plates, etc.).</p>

Replacement Parts

ORDERING REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and attachments, please visit our website: www.ninjakitchen.com or feel free to 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 , call 1 (877) 646-5288 or visit our website 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.

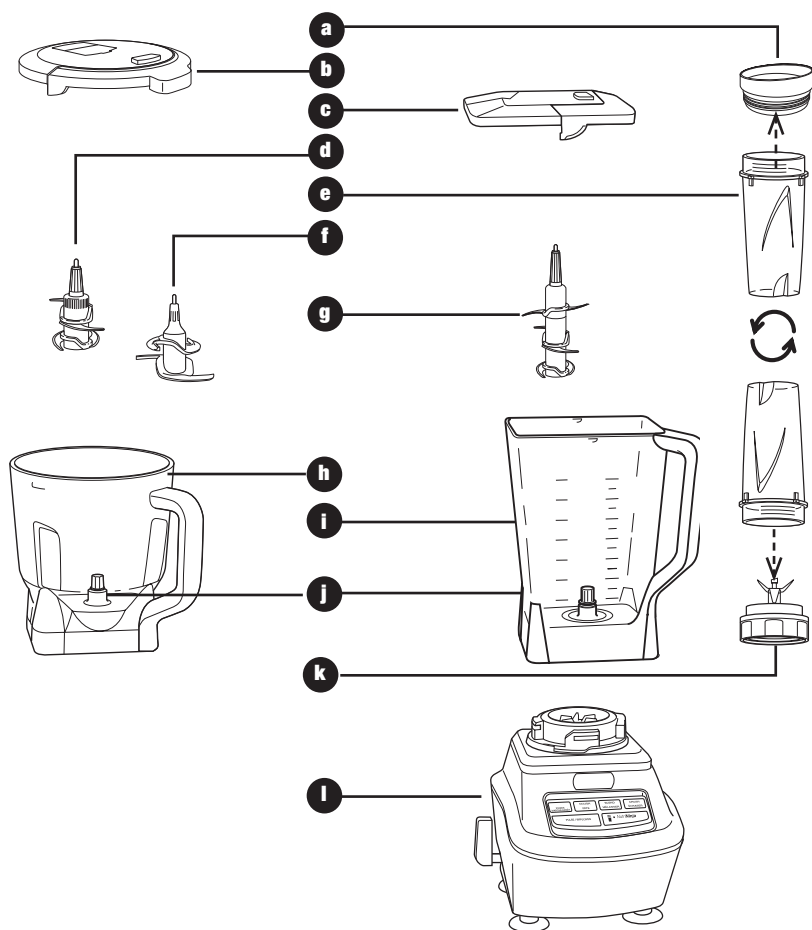
***IMPORTANT: Carefully pack item to avoid damage in shipping. Be sure to include proof of purchase date and to attach tag to item before packing with your name, complete address and phone number with a note giving purchase information, model number and what you believe is the problem with the item. 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". We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.**

Product Registration

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

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

Familiarisez-vous avec votre mélangeur Ninja^{MD} Supra Kitchen System^{MC}

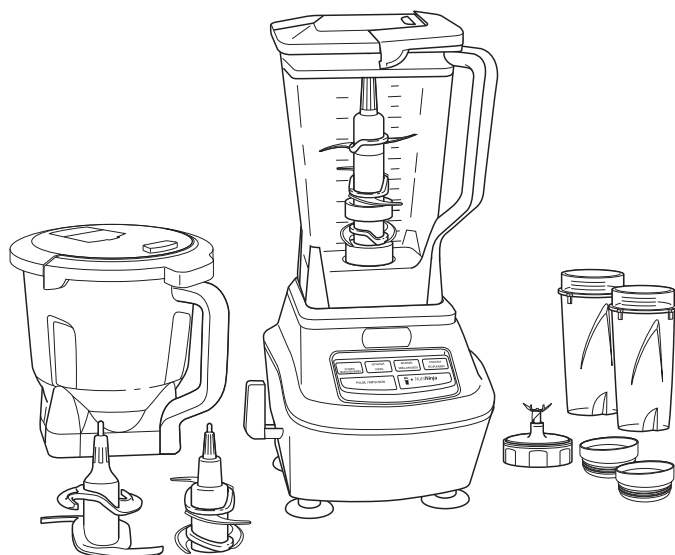


- a** Couvercle pour tasse Nutri Ninja^{MC} (x2)
- b** Couvercle du bol avec poignée de verrouillage
- c** Couvercle du pichet avec poignée de verrouillage
- d** Jeu de quatre lames (bol)
- e** Tasse Nutri Ninja^{MC} (x2)
- f** Lame à pétrir (bol)
- g** Jeu de six lames (pichet)

- h** Bol
- i** Pichet
- j** Arbre de transmission
- k** Lame Nutri Ninja^{MC}
- l** Bloc-moteur
- m** Cordon d'alimentation (non illustré)

REMARQUE : Les accessoires ne sont pas interchangeables.

Le mélangeur **Ninja^{MD} Supra Kitchen System^{MC}** est un appareil novateur et ultraperformant de calibre professionnel, de conception élégante, qui offre un rendement exceptionnel. Il s'agit d'un excellent atout dans toute cuisine. Voici l'appareil idéal pour broyer la glace, hacher et mélanger des aliments ou faire des jus. De plus, le mélangeur **Ninja^{MD} Supra Kitchen System^{MC}** peut pétrir la pâte pour la préparation de pizza, pain, bretzel ou biscuits! Réalisez toutes vos recettes favorites rapidement et facilement, sur simple pression d'un bouton. Pour des résultats optimaux, assurez-vous de lire attentivement toutes les instructions du manuel avant d'utiliser cet appareil.



CARACTÉRISTIQUES :

- Technologie Total Crushing^{MC} brevetée
- Très grand pichet 2,15 L – sans bisphénol A
- Bol de 1,8 L – sans bisphénol A
- Tasse Nutri Ninja^{MC} – sans bisphénol A
- Couvercle avec poignée de verrouillage et bec verseur
- Panneau de commande électronique facile à nettoyer
- Bloc-moteur robuste et antidérapant
- Orifices de drainage dissimulés – préviennent l'accumulation d'eau dans le lave-vaisselle

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

- ▲ IMPORTANT :** Il faut toujours insérer le jeu de lames dans le récipient avant d'y ajouter des ingrédients.
- ▲ IMPORTANT :** Les accessoires ne sont pas interchangeables.
- ▲ MISE EN GARDE :** Les lames sont coupantes! Soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez les jeux de lames. Manipulez toujours les jeux de lames en tenant l'arbre.
- ▲ 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 DE LIQUIDES CHAUDS.**
- ▲ AVERTISSEMENT :** Pendant l'utilisation, verrouillez l'appareil en appuyant sur le couvercle avec votre main.
- ▲ MISE EN GARDE :** Ne retirez jamais le récipient lorsque l'appareil est en marche.
- ▲ AVERTISSEMENT :** Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Retirez tous les composants d'emballage et toutes les étiquettes de l'appareil.
- 2 Avec un linge doux, lavez les couvercles, le récipient, les tasses Nutri Ninja^{MC} et le jeu de lames supérieur à l'eau savonneuse tiède. Soyez prudent lorsque vous nettoyez les jeux de lames, car les lames sont très coupantes.
- 3 Rincez et séchez complètement.
- 4 Le pichet, le bol, les tasses Nutri Ninja^{MC}, les couvercles et les accessoires vont tous au lave-vaisselle. Il est recommandé de placer les couvercles et les accessoires dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Veuillez retirer les accessoires des contenants avant de les mettre dans le lave-vaisselle.
- 5 Nettoyez le bloc-moteur avec un chiffon humide.

Assemblage et utilisation du pichet 2,15 L

Assemblage

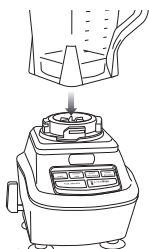


Fig. 1

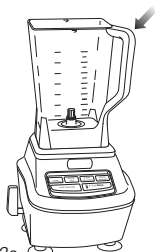


Fig. 3a

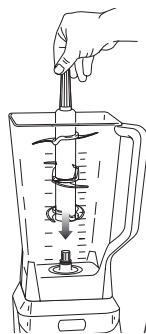


Fig. 4



Fig. 2



Fig. 3b

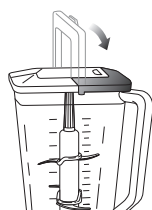


Fig. 5

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

- 1 Déposez le bloc-moteur sur une surface propre, sèche et de niveau, comme un comptoir ou une table.
- 2 Alignez et déposez le pichet sur le bloc-moteur. (Fig. 1) La poignée doit être légèrement orientée à la droite du symbole de verrouillage « LOCK » du bloc-moteur.
- 3 Faites tourner le pichet dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé en place. (Fig. 2)
- 4 Il est possible d'insérer le pichet sur le bloc-moteur de deux façons, soit la poignée en avant vers la droite ou vers la gauche. (Fig. 3a, Fig. 3b)
- 5 En tenant l'arbre du jeu de six lames, insérez celui-ci dans le pignon d'entraînement du pichet. Assurez-vous que le jeu de lames est bien logé en position verticale. (Fig. 4)

REMARQUE : Le jeu de lames supérieur est fixé de manière amovible dans le pignon d'entraînement.

- 6 Ajoutez les ingrédients dans le récipient, en vous assurant qu'ils ne dépassent pas la ligne de remplissage maximal.

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

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

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

- 8 En tenant le couvercle par la poignée et en position verticale, déposez-le sur le pichet en alignant la flèche (▼) sur le couvercle avec la flèche (▲) de la poignée du récipient. (Fig. 5) Enfoncez la poignée jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

UTILISATION

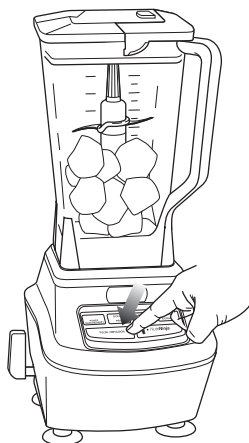


Fig. 6

DÉMONTAGE

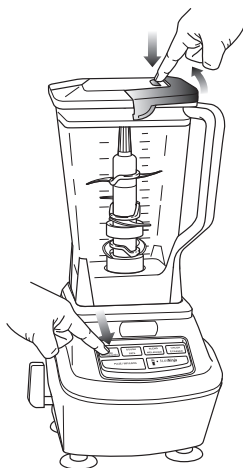


Fig. 7

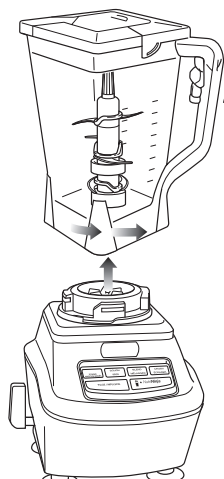


Fig. 8

⚠ AVERTISSEMENT : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.

- 9 Choisissez la vitesse correspondant à vos besoins.
(Fig. 6)

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

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

⚠ MISE EN GARDE : N'insérez jamais les mains dans le récipient, car les lames sont coupantes. Utilisez toujours une raclette pour déloger les aliments collés aux parois du récipient.

- 12 Selon la consistance des aliments dans le récipient, vous pouvez ouvrir le capuchon du bec verseur afin de transvider les ingrédients liquides. Pour obtenir une consistance plus épaisse, retirez doucement le couvercle et le jeu de lames (en le tenant par l'arbre), puis videz le récipient.
- 13 Assurez-vous que l'appareil est débranché lorsqu'il n'est pas utilisé.

Assemblage et utilisation du tasse Nutri Ninja^{MC}

ASSEMBLAGE

UTILISATION

DÉMONTAGE



Fig. 1

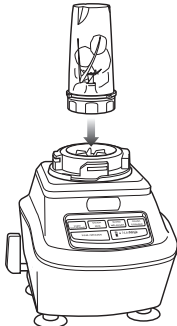


Fig. 2

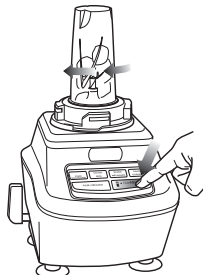


Fig. 3

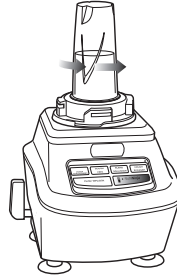


Fig. 4

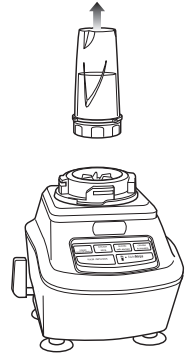



Fig. 5

 Pour de meilleurs résultats, utilisez de brèves « **IMPULSIONS** »...
C'est en pratiquant qu'on arrive à la perfection!

⚠ AVERTISSEMENT : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.

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

- 1 Déposez le bloc-moteur sur une surface propre, sèche et de niveau, comme un comptoir ou une table.
- 2 Ajoutez les ingrédients dans le tasse Nutri Ninja^{MC}.
- 3 Vissez fermement la lame à portion individuelle sur le gobelet jusqu'à ce que l'assemblage soit étanche. (**Fig. 1**)
- 4 Retournez le tasse Nutri Ninja^{MC} et placez-le à l'envers sur le bloc-moteur, en alignant les onglets du tasse avec le bloc-moteur. Faites tourner le tasse Nutri Ninja^{MC} dans le sens des aiguilles d'une montre. (**Fig. 2**) Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton de mise en marche; le bouton de portion individuelle s'allumera.
- 5 Enfoncez brièvement le bouton de Nutri Ninja^{MC} plusieurs fois pour mettre en marche l'appareil. (**Fig. 3**)

- 6 Lorsque vous avez obtenu la consistance désirée, éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton de mise en marche. Faites tourner le tasse dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et tirez-le vers le haut pour le retirer de l'appareil. (**Fig. 4, Fig. 5**)
REMARQUE : Veillez à ne pas trop remplir le tasse! Pour éviter les dégâts, veillez à ce que les ingrédients ne dépassent pas la ligne de remplissage « Max ».
- 7 Retournez le tasse à l'endroit et enlevez la lame Nutri Ninja^{MC} en tournant son support dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 8 Mettez le couvercle étanche à rabat sur le gobelet à portion individuelle, vissez-le afin qu'il soit étanche et dégustez votre boisson!
- 9 Assurez-vous que le bloc-moteur est débranché lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

REMARQUE : Pour commander des tasses Nutri Ninja^{MC} supplémentaires, veuillez visiter notre site Web: www.ninjakitchen.com ou n'hésitez pas à contacter le Service à la clientèle au numéro suivant 1-877-646-5288.

Assemblage et utilisation du bol de 1,8 L

ASSEMBLAGE

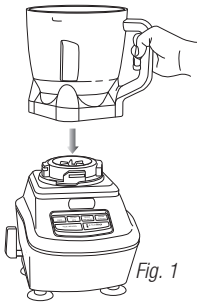


Fig. 1

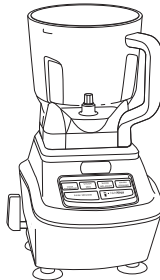


Fig. 3a

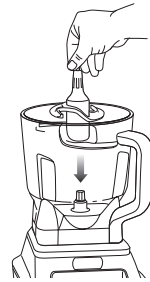


Fig. 4

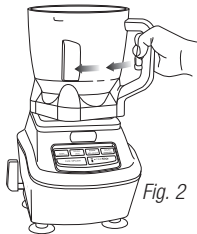


Fig. 2



Fig. 3b

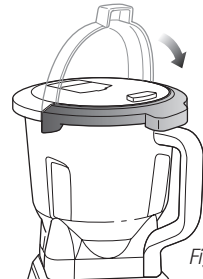


Fig. 5

▲ AVERTISSEMENT : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.

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

- 1 Déposez le bloc-moteur sur une surface propre, sèche et de niveau, comme un comptoir ou une table.
- 2 Alignez et déposez le bol sur le bloc-moteur. **(Fig. 1)** La poignée doit être légèrement orientée à la droite du symbole de verrouillage « **LOCK** » du bloc-moteur.
- 3 Faites tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé en place. **(Fig. 2)**
- 4 Il est possible d'insérer le bol sur le bloc-moteur de deux façons, soit la poignée en avant vers la droite ou vers la gauche. **(Fig. 3a, Fig. 3b)**
- 5 En tenant l'arbre du jeu de lames désiré, insérez celui-ci dans le pignon d'entraînement situé dans le bol. Assurez-vous que le jeu de lames est bien logé en position verticale. **(Fig. 4)**

REMARQUE : Le jeu de lames supérieur est fixé de manière amovible dans le pignon d'entraînement.

- 6 Ajoutez les ingrédients dans le bol, en vous assurant qu'ils ne dépassent pas la ligne de remplissage supérieure du bol.

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

REMARQUE : Par mesure de sécurité, le bouton de mise en marche (⏻) clignotera et le moteur ne démarrera pas lorsque le bol et le couvercle ne sont pas installés correctement.

Une fois le bol et le couvercle installés correctement, le bouton de mise en marche (⏻) reste allumé sans clignoter, indiquant que l'appareil est prêt à être utilisé.

- 8 En tenant le couvercle par la poignée et en position verticale, déposez-le sur le bol en alignant la flèche (▼) sur le couvercle avec la flèche (▲) de la poignée du bol. **(Fig. 5)** Enfoncez la poignée jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

▲ REMARQUE : Le bol de 1,8 L, n'est pas conçu pour le mélange de boissons. Veillez à ne pas trop remplir le bol

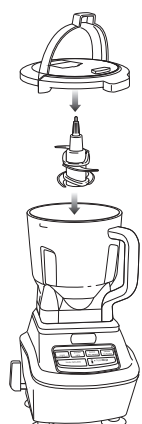


Fig. 1



Fig. 2

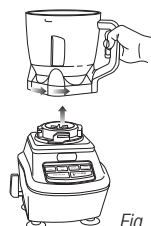


Fig. 3

UTILISATION DU JEU DE QUATRE LAMES

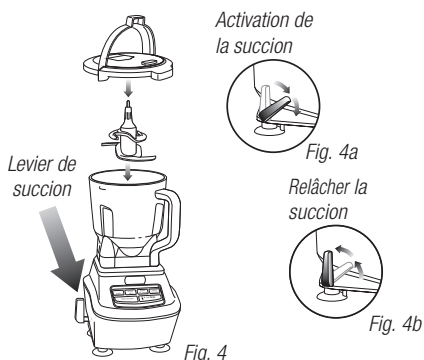
- 1 En tenant l'arbre du jeu de quatre lames, insérez celui-ci dans le pignon d'entraînement du bol. Assurez-vous que le jeu de lames repose sur le pignon d'entraînement en position verticale.

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

- 2 Ajoutez les ingrédients et fixez le couvercle sur le bol. (Fig. 1)
- 3 Branchez le cordon d'alimentation dans la prise électrique et appuyez sur le bouton de mise en marche (⏻).
- 4 Choisissez la vitesse correspondant à vos besoins. Si vous devez hacher des ingrédients uniformément, appuyez brièvement sur le commutateur plusieurs fois.

REMARQUE : Veuillez consulter le tableau « Réglages de vitesse et utilisations » pour connaître les vitesses et les utilisations suggérées.

- 5 Lorsque vous avez obtenu la consistance désirée, éteignez l'appareil en enfonceant le bouton de mise en marche (⏻) et attendez que le jeu de lames cesse de tourner.
- 6 Pour retirer le couvercle, tirez sur la poignée du couvercle à un angle de 90° et soulevez celui-ci. Tournez le bol dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et soulevez-le pour l'enlever du bloc-moteur. (Fig. 2, Fig. 3)



Activation de la succion

Fig. 4a

Relâcher la succion

Fig. 4b

UTILISATION DE LA LAME À PÉTRIR

⚠ IMPORTANT : Utilisez le mode de pétrissage en enfonceant le bouton « DOUGH » uniquement lorsque vous utilisez cette lame.

⚠ IMPORTANT : Lorsque vous utilisez la lame à pétrir et que vous activez la **VITESSE 1/PÉTRIR « DOUGH »**, actionnez le levier de succion.

- 1 Déposez le bloc-moteur sur une surface propre, sèche et de niveau, comme un comptoir ou une table. (Fig. 4) Poussez vers le bas le levier de succion situé sur le côté du bloc-moteur afin de fixer les pieds à ventouse du mélangeur. (Fig. 4a) Si les pieds à ventouse n'adhèrent pas bien à la surface, appuyez légèrement sur le bloc-moteur pour obtenir une meilleure adhérence.
- 2 Fixez le bol sur le bloc-moteur.
- 3 En tenant l'arbre de la lame à pétrir, insérez celle-ci dans le pignon d'entraînement du bol. Assurez-vous que le jeu de lames repose sur le pignon d'entraînement en position verticale.
- 4 Ajoutez les ingrédients et fixez le couvercle sur le bol.
- 5 Branchez le cordon d'alimentation dans la prise électrique et appuyez sur le bouton de mise en marche (⏻).
- 6 Lorsque la pâte est terminée, retirez le bol du bloc-moteur. (Fig. 2, Fig. 3)
- 7 Pour dégager le bloc-moteur du comptoir ou de la table, tirez le levier de succion vers le haut pour relâcher les pieds à ventouse. (Fig. 4b)

REMARQUE : Le levier de succion actionne la pression des pieds à ventouse pour une stabilité accrue.

Réglages de vitesse et utilisations

FONCTION	CONTENANT	ACCESSOIRE	BOUTON DE RÉGLAGE DE LA VITESSE	TYPE D'ALIMENT
Mélange avec le tasse Nutri Ninja ^{MC}	Tasse Nutri Ninja ^{MC}	Lame Nutri Ninja ^{MC}	Nutri Ninja ^{MC}	Boissons frappées Frappés aux fruits Laits fouettés
Émincer	Tasse Nutri Ninja ^{MC}	Lame Nutri Ninja ^{MC}	PNutri Ninja ^{MC}	Oignon Ail Fines herbes
Pétrissage	Bol	Lame à pétrir	Pâte	Pâte à pain Pâte à tarte Pâte à pizza Pâte à bretzel
Mélange de la pâte	Bol	Lame à pétrir	Pâte	Pâte à biscuitsh
Hacher	Pichet/bol Tasse Nutri Ninja ^{MC}	Jeu de lames Lame Nutri Ninja ^{MC}	Mélange Impulsion « Pulse » Nutri Ninja ^{MC}	Pâtés Compotes de fruits Trempeuses Compote de pommes Tartinades Soupes Aliments pour bébé
Émulsion	Bol	Jeu de lames	Mélange	Vinaigrettes Trempeuses Sauces
Broyage	Bol	Jeu de lames	Mélange	Viandes
Râpage	Bol Tasse Nutri Ninja ^{MC}	Jeu de lames Lame Nutri Ninja ^{MC}	Broyage Impulsion « Pulse » Nutri Ninja ^{MC}	Fromage râpé Chapelure Épices
Hachage	Bol Tasse Nutri Ninja ^{MC} Pichet	Jeu de lames Lame Nutri Ninja ^{MC}	Impulsion « Pulse » Nutri Ninja ^{MC} Broyage	Salsa Légumes Écrous
Mélange	Bol	Lame à pétrir	Pâte	Mélange à gâteau léger Préparations de pâte
Glace concassée	Pichet Tasse Nutri Ninja ^{MC}	Jeu de lames Lame Nutri Ninja ^{MC}	Broyage Nutri Ninja ^{MC}	Glace
Purée	Pichet Tasse Nutri Ninja ^{MC}	Jeu de lames Lame Nutri Ninja ^{MC}	Broyage Nutri Ninja ^{MC}	Boissons frappées Potages veloutés Laits frappés

▲ IMPORTANT : Lorsque vous utilisez la lame à pétrir et le réglage PÉTRIR « DOUGH », actionnez le levier de succion.

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 dans l'eau ni dans un autre liquide.
- 1 Retirez et désassemblez toutes les pièces.
 - 2 Nettoyez le bloc-moteur avec un linge humide et essuyez-le pour le sécher.
 - 3 Mettez le récipient et le tasse Nutri Ninja^{MC} dans le lave-vaisselle. Mettez les couvercles et les accessoires dans le panier supérieur. Soyez prudent lorsque vous nettoyez les jeux de lames, car les lames sont très coupantes.

REMARQUE : Pour nettoyer l'un des contenants, vous pouvez aussi le remplir au trois quarts d'eau tiède avec une goutte de détergent à vaisselle. Mettez ensuite le couvercle correspondant sur le contenant et appuyez sur la touche d'impulsion à quelques reprises. Une fois propre, retirez le récipient, le bol ou le gobelet du bloc-moteur. Rincez le contenant, l'accessoire et le couvercle à l'eau courante. Laissez sécher toutes les pièces avant de les ranger.

Veillez appeler le Service à la clientèle au 1-877-646-5288 si l'appareil nécessite une réparation ou un entretien poussé.

RANGEMENT

- 1 Rangez le mélangeur à **Ninja^{MD} Supra Kitchen System^{MC}** en position verticale en fixant le récipient au bloc-moteur, avec le jeu de six lames inséré et le couvercle sur le récipient. Ne déposez aucun objet sur le mélangeur. Pour ranger le bol, insérez le jeu de quatre lames à l'intérieur de celui-ci et posez le couvercle sur le bol. Rangez le tasse Nutri Ninja^{MC} et les autres accessoires à côté du mélangeur ou dans une armoire à l'abri des dommages et des risques pour la sécurité.

RÉINITIALISATION DU THERMOSTAT DU MOTEUR

Le mélangeur **Ninja^{MD} Supra Kitchen System^{MC}** 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 du mélangeur, le moteur s'éteint et le témoin d'alimentation s'allume. Les boutons des modes DOUGH (pétrir), BLEND (mélanger) et CRUSH (broyer) clignoteront. Pour réinitialiser l'appareil, suivez la procédure ci-dessous :

- 1 Débranchez l'appareil de la prise électrique.
- 2 Retirez et videz le contenant en vous assurant qu'il n'y a aucun aliment qui bloque les lames ou les accessoires.
- 3 Laissez refroidir l'appareil pendant environ 15 minutes.
- 4 Remettez le récipient sur le bloc-moteur et branchez l'appareil dans la prise électrique.
- 5 Utilisez l'appareil comme d'habitude, en veillant à ne pas excéder la capacité maximale.

Guide de dépannage

PROBLÈMES	CAUSES ET SOLUTIONS POSSIBLES
Le moteur ne démarre pas ou l'accessoire ne tourne pas..	<p>Assurez-vous que le contenant utilisé est solidement fixé au bloc-moteur.</p> <p>Assurez-vous que le couvercle est solidement fixé au récipient, dans la bonne position (alignez les flèches).</p> <p>L'appareil est éteint (position « Off »).</p> <p>Appuyez sur le bouton d'alimentation (⏻) pour mettre l'appareil en marche.</p> <p>Vérifiez que la fiche est bien branchée dans la prise électrique.</p> <p>Vérifiez le fusible et le disjoncteur.</p> <p>Surcharge de l'appareil. L'appareil s'éteint et le témoin d'alimentation s'allume. Les boutons des modes DOUGH (pétrir), BLEND (mélanger) et CRUSH (broyer) clignoteront. Débranchez l'appareil et attendez environ 15 minutes avant de l'utiliser de nouveau.</p> <p>L'appareil surchauffe. Débranchez l'appareil et attendez environ 15 minutes avant de l'utiliser de nouveau.</p> <p>Assurez-vous que l'appareil n'est pas surchargé.</p>
Les aliments ne sont pas hachés uniformément.	<p>Vous coupez trop d'aliments simultanément ou les ingrédients ne sont pas de taille uniforme, même si vous coupez de plus petites quantités à la fois.</p>
Les aliments sont hachés trop finement ou sont trop liquides.	<p>Vous avez haché les aliments trop longtemps. Utilisez le bouton d'impulsion « Pulse » pour éviter d'hacher les aliments excessivement.</p>
Les aliments s'accumulent dans le couvercle ou sur les parois du contenant.	<p>La consistance du mélange est trop épaisse. Ajoutez du liquide.</p>
Vous n'arrivez pas à produire de la neige avec la glace.	<p>N'utilisez pas de la glace qui est fondue ou qui est restée hors du congélateur. Utilisez de la glace qui sort du congélateur.</p>
Le bloc-moteur n'adhère pas au comptoir ou à la table.	<p>Essayez la surface et les pieds à ventouse afin de vous assurer qu'ils soient propres. Les pieds à ventouse adhèrent seulement aux surfaces lisses. Les pieds à ventouse n'adhéreront PAS à certains types de surface, dont le bois, les carreaux et les finitions non polies.</p> <p>NE mettez PAS l'appareil en marche si le bloc-moteur est fixé à une surface qui n'est pas stable/sécuritaire (planche à découper, plateau, assiette, etc.).</p>

Pièces de rechange

COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

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

EURO-PRO

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) 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, effectué par un réparateur non autorisé par **EURO-PRO Operating LLC**.

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

Si EURO-PRO Operating LLC constate que l'appareil est défectueux, nous le réparerons ou le remplacerons sans frais. Une preuve d'achat est requise et un montant de 19,95 \$ est nécessaire pour couvrir les frais 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'appliquera 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 « ATTENTION : 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

Veillez visiter www.ninjakitchen.com ou téléphoner au 1-877-646-5288 pour enregistrer votre nouveau produit **Ninja**[®] dans les dix (10) jours suivant votre achat. On vous demandera le nom du magasin, la date de l'achat et le numéro du modèle ainsi que votre nom et votre adresse.

L'enregistrement nous permettra de vous contacter en cas d'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

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

Euro-Pro, Nutri Ninja, Total Crushing and **Ninja** are trademarks of Euro-Pro Operating LLC.

Euro-Pro, Nutri Ninja, Total Crushing et **Ninja** sont des marques de commerce d'Euro-Pro Operating LLC.

Illustrations may differ from actual product.

Les illustrations peuvent différer du produit actuel.

BL780C_30_IB_EN_FR_140423_1

Printed in China / Imprimé en Chine