

NINJA™

Kitchen System 1200^{MC}

BL700C

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE



DES IDÉES DE
RECETTES À
L'INTÉRIEUR

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Pour usage domestique seulement

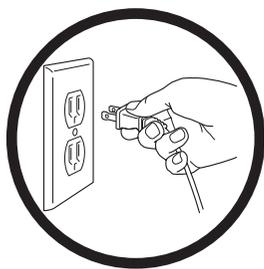
DES MESURES DE SÉCURITÉ ÉLÉMENTAIRES DEVRAIENT TOUJOURS ÊTRE OBSERVÉES LORSQUE VOUS UTILISEZ VOTRE APPAREIL ÉLECTRIQUE, INCLUANT LES MESURES SUIVANTES :

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE NINJA™ KITCHEN SYSTEM 1200™.

FICHE POLARISÉE

MISE EN GARDE :

Pour réduire le risque de décharge électrique, cet appareil possède 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 de courant. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise de courant, inversez-la. Si cela ne fonctionne toujours pas, contactez un électricien qualifié pour l'installation d'une prise murale adéquate. **NE MODIFIEZ PAS d'aucune façon la fiche d'alimentation électrique.**



1. Pour éviter les décharges électriques, n'immergez pas le mélangeur et ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec de l'eau ou tout autre liquide.
2. Une étroite surveillance est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé par un enfant ou à proximité d'un enfant.
3. Ne laissez jamais un appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
4. Éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant l'assemblage et le désassemblage de pièces ou avant de le nettoyer. Pour le débrancher, empoignez la fiche et retirez-la de la prise électrique murale. Ne tirez jamais par le cordon d'alimentation.
5. **N'ABÎMEZ PAS** le cordon d'alimentation. Ne transportez jamais l'appareil par le cordon, et ne le tirez pas d'un coup sec pour le débrancher de la prise de courant ; tenez plutôt la fiche électrique et tirez pour débrancher.
6. **NE FAITES PAS** fonctionner l'appareil si le cordon ou la prise sont endommagés, ou si l'appareil a été échappé, fonctionne mal ou a été abîmé d'une manière quelconque. Retournez-le à EURO-PRO Operating LLC pour une vérification, une réparation ou une mise au point.
7. **NE LAISSEZ PAS** le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, ou entrer en contact avec une surface chaude, y compris une cuisinière.
8. Utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche et plane.
9. Ne mettez pas les mains, les cheveux, un vêtement ou un ustensile dans le récipient lorsque l'appareil fonctionne afin de réduire le risque de blessure corporelle grave et/ou d'endommager le mélangeur. Une spatule peut être utilisée uniquement lorsque l'appareil n'est pas en marche.
10. **MISE EN GARDE :** le bloc de coupe est tranchant, veuillez le manipuler avec soin. Lors de la manipulation du bloc de coupe, tenez-le toujours par le moyeu.
11. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
12. **N'ESSAYEZ PAS d'affûter les lames.**



13. **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si le bloc de coupe est courbé ou endommagé.
 14. Pour réduire le risque de blessure, ne mettez jamais les lames de coupe sur le socle sans mettre le récipient correctement en place.
 15. **NE FAITES PAS** fonctionner cet appareil sur ou près d'une surface chaude (tels que cuisinière au gaz, brûleur électrique ou dans un four chaud).
 16. L'utilisation d'accessoires, y compris les boîtes de conserve, non recommandés par le fabricant peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
 17. **N'ENLEVEZ PAS** le récipient du socle du moteur lorsque le mélangeur est en marche.
 18. Pour réduire le risque de blessures, **NE** faites **JAMAIS** fonctionner l'appareil sans le couvercle; **N'ESSAYEZ PAS** de contourner le mécanisme de verrouillage; assurez-vous que les lames soient installées correctement avant de faire fonctionner l'appareil.
 19. **NE SOUMETTEZ PAS** le récipient à des changements extrêmes de température.
 20. Soyez extrêmement prudent lorsque vous mélangez des liquides chauds.
 21. **MISE EN GARDE :** ne mélangez pas des aliments ou des liquides plus chauds que 82 °C (180 °F). Permettez aux ingrédients très chauds de refroidir avant de les mélanger.
 22. **NE REMPLISSEZ PAS** trop l'appareil.
 23. Vous devez être extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant des aliments, de l'eau ou autres liquides chauds.
 24. Lorsque vous mélangez des aliments ou des liquides chauds, veuillez toujours garder le bouchon bec verseur ouvert afin de permettre à la vapeur de s'échapper. Gardez les mains et toute autre partie du corps loin de l'ouverture afin de prévenir les brûlures.
 25. **NE FAITES PAS** fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide.
 26. Afin d'éviter les risques de brûlure, veuillez toujours laisser l'appareil refroidir après qu'il ait été utilisé pour mélanger des liquides chauds, avant de retirer les accessoires ou pour le nettoyer.
 27. Si l'appareil surchauffe, un interrupteur thermique s'activera et éteindra le moteur automatiquement. Pour réinitialiser, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 15 minutes avant de le réutiliser.
 28. Au cas où les vitesses 1, 2 et 3 clignoteraient en raison d'une surcharge, l'appareil s'arrêtera. Débranchez l'appareil et attendez 15 minutes avant de le faire redémarrer.
 29. **CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.** N'utilisez l'appareil que pour les fins auxquelles il a été conçu. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
 30. La puissance nominale maximum est calculée à partir de l'utilisation du bloc de coupe à 6 lames (avec le pichet) qui consomme le plus de courant. Il se peut que l'utilisation des autres pièces détachées recommandées consomme beaucoup moins de courant.
- REMARQUE :** le cordon d'alimentation de cet appareil est court de façon à prévenir que l'on trébuche ou qu'il s'emmêle. Soyez prudent si vous devez utiliser une rallonge électrique.
1. Si vous utilisez une rallonge électrique, le calibre de la rallonge doit être d'au moins 15 ampères. Les rallonges électriques de moindre intensité peuvent surchauffer.
 2. La rallonge électrique doit être placée de telle sorte à ce qu'elle ne dépasse pas du comptoir ou de la table d'où elle pourrait être tirée par un enfant ou faire trébucher accidentellement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CE GUIDE COUVRENT LE MODÈLE :

BL700C 30

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Voltage : 120V., 60Hz.

Puissance : 1100 Watts

Capacité du pichet : 72 oz (9 tasses) (2,15 L)

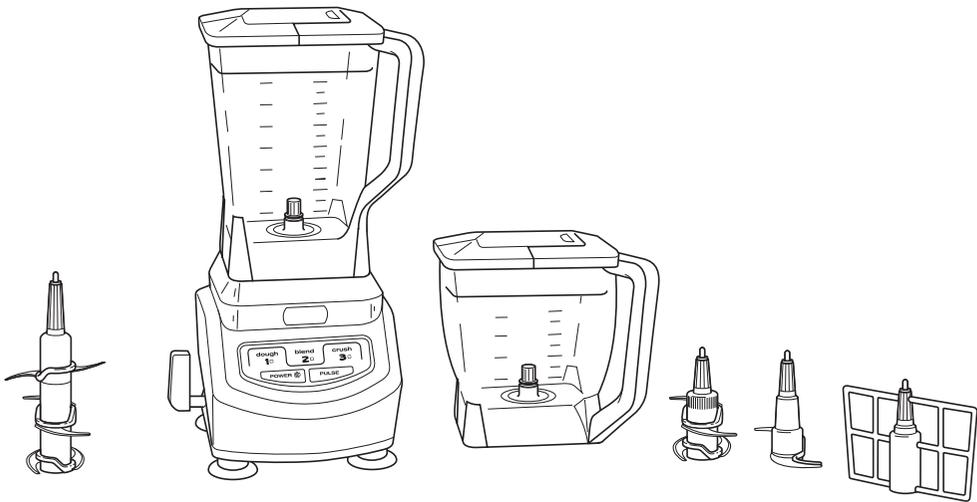
Capacité du bol : 40 oz (5 tasses) (1,18 L)



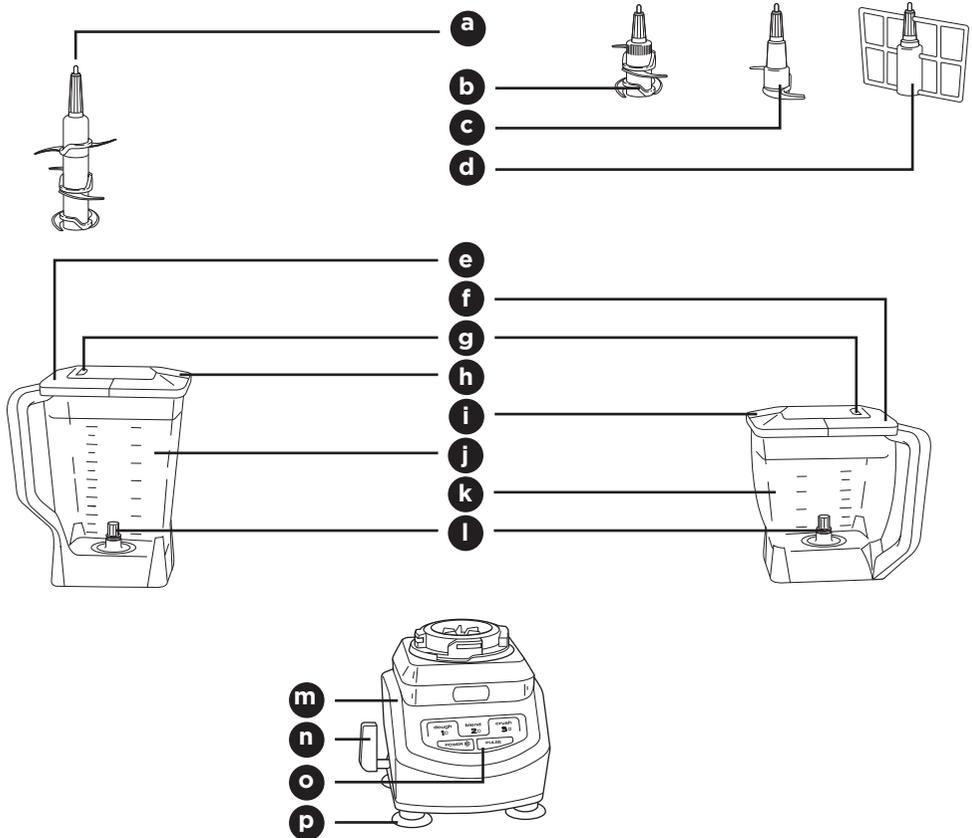
Table des matières

Merci d'avoir
fait l'achat du
Ninja^{MC}
Kitchen
System 1200^{MC}.

La mise en marche.....	6
Utilisation du Ninja ^{MC} Kitchen System 1200 ^{MC}	8
Utilisation du pichet.....	11
Utilisation du bol.....	12
Soins et entretien.....	14
Réglages et utilisation des vitesses	15
Guide de dépannage	16
Pièces de remplacement.....	16
Recettes.....	17
Garantie & enregistrement	23



La mise en marche



a Ensemble de lames à 6 lames (pichet)

b Ensemble de lames à 4 lames (bol)

c Lame de pétrissage (bol)

d Palette à pâte (bol)

e Couvercle du pichet avec poignée de verrouillage

f Couvercle du bol avec poignée de verrouillage

g Bouton de désenclenchement

h Bec verseur avec capuchon

i Bec verseur à grille avec capuchon

j Pichet de 72 oz.

k Bol de 40 oz.

l Arbre de transmission

m Socle du moteur

n Levier de stabilisation

o Panneau de commande

p Pieds ventouse

q Cordon d'alimentation (non illustré)

REMARQUE : Les accessoires **ne sont pas** interchangeables.



Le Ninja^{MC} Kitchen System 1200^{MC} est un outil professionnel, puissant et novateur, de conception moderne et dont la performance est exceptionnelle - un véritable atout pour toutes les cuisines. Le Ninja^{MC} Kitchen System 1200^{MC} exécute parfaitement le broyage des glaçons, les mélanges, les purées et la préparation contrôlée des aliments. Le Ninja^{MC} Kitchen System 1200^{MC} présente aussi une capacité unique au pétrissage boulanger des pâtes à pizza, à pain, à bretzel et pâtissier pour les petits gâteaux. Préparez toutes vos recettes préférées rapidement et facilement en appuyant sur une seule touche. Pour obtenir les meilleurs résultats, lisez toutes les instructions contenues dans ce guide avant de vous servir de l'appareil.



CARACTERISTIQUES :

- Technologie de lames Ninja^{MC}
- Extra Large, 72 oz. Pichet - sans Bisphénol A
- Bol de 40 oz. - sans Bisphénol A
- Couvercle verrouillable avec bec verseur
- Panneau de commande facile à nettoyer
- Levier de stabilisation qui active les pieds ventouse pour immobiliser l'appareil.
- Trous de drainage - pour faciliter l'écoulement de l'eau du lave vaisselle

Utilisation du Ninja^{MC} Kitchen System 1200^{MC}

VEUILLEZ RESPECTER LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ SUIVANTES PENDANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL :

⚠ IMPORTANT : N'ajoutez jamais d'ingrédients à l'intérieur du récipient sans avoir préalablement introduit l'accessoire.

⚠ IMPORTANT : Les accessoires ne sont pas interchangeables.

⚠ MISE EN GARDE : Les lames sont tranchantes! Soyez très prudent en manipulant les lames. Toujours les manipuler par le moyeu.

⚠ IMPORTANT : Pour la préparation des pâtes, immobilisez le socle du moteur sur le comptoir avec le levier de stabilisation.

⚠ IMPORTANT : Ne faites jamais fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide.

⚠ MISE EN GARDE : Soyez très prudent lors de la manipulation d'aliments ou de liquides chauds afin d'éviter des brûlures. Ne mélangez pas des aliments ou des liquides dont les températures dépasseraient 82°C (180°F). Permettez aux ingrédients très chauds de refroidir avant de les mélanger.

Lorsque vous mélangez des aliments ou des liquides chauds, veuillez toujours garder le bouchon bec verseur ouvert afin de permettre à la vapeur de s'échapper. Gardez les mains et toute autre partie du corps loin de l'ouverture afin de prévenir les brûlures.

⚠ MISE EN GARDE : N'enlevez jamais le couvercle lorsque le mélangeur est en marche.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne laissez jamais fonctionner le mélangeur sans surveillance.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Enlevez le matériel d'emballage et les autocollants de l'appareil
- 2 Laver les couvercles, le pichet, le bol, les accessoires dans de l'eau savonneuse tiède avec un linge doux. **Prendre des précautions en nettoyant les ensembles de lames car les lames sont très tranchantes.**
- 3 Rincer et sécher complètement.
- 4 Le pichet, le bol et les accessoires sont résistants au lave-vaisselle. Il est conseillé de placer les couvercles et les accessoires dans le panier supérieur. Assurez-vous que les accessoires soient bien détachés des récipients avant de les placer dans le lave-vaisselle.
- 5 Le socle du moteur peut-être nettoyé avec un linge humide.



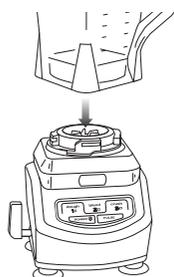


Fig. 1



Fig. 2

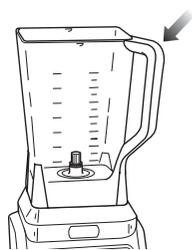


Fig. 3a



Fig. 3b

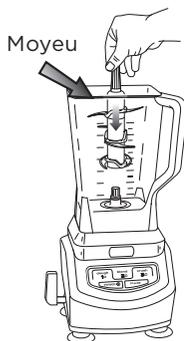


Fig. 4a



Fig. 4b

ASSEMBLAGE

- ⚠ MISE EN GARDE :** Assurez-vous que le cordon du socle du moteur soit bien débranché de la prise d'alimentation.
- 1 Posez le socle du moteur sur une surface propre et plane telle qu'un comptoir ou un table. (Fig. 1)
 - 2 Déposez le pichet ou le bol sur le socle du moteur. (Fig. 1)
 - 3 Faites tourner le récipient vers la gauche aussi loin que possible. Lors de la rotation, le récipient descendra et les onglets de sécurité en dessous glisseront sous les onglets de sécurité qui se trouvent sur le dessus du socle du moteur. (Fig. 2)
 - 4 Le pichet ou le bol s'installent sur le socle du moteur de deux façons - la poignée du côté droit, ou la poignée du côté gauche. (Fig. 3a, Fig. 3b)
 - 5 En saisissant l'accessoire par son moyeu central, déposez-le sur l'arbre de transmission à l'intérieur du récipient. Assurez-vous que l'accessoire soit calé bien droit autour de l'arbre de transmission. (Fig. 4a, Fig. 4b)

UTILISATION

- 1 Posez le pichet ou le bol sur le socle du moteur et introduire l'accessoire voulu. (Se reporter à l'ASSEMBLAGE.)
- 2 Ajoutez les ingrédients au récipient. Assurez-vous que l'ensemble des ingrédients ne dépasse pas le repère le plus haut marqué sur le côté des récipients.

CAPACITÉ MAXIMUM

Bol de 40-oz

Ingrédients secs - Ne dépassez pas 2,5 tasses (20 oz.)

Ingrédients humides - Ne dépassez pas 5 tasses (40 oz.)

Pichet de 72-oz

Ingrédients secs - Ne dépassez pas 2,5 tasses (20 oz.)

Ingrédients humides - Ne dépassez pas 9 tasses (72 oz.)

Utilisation du Ninja^{MC} Kitchen System 1200^{MC} - suite

REMARQUE : La poignée restera verrouillée à la verticale jusqu'à ce que le couvercle soit complètement logé dans le récipient.

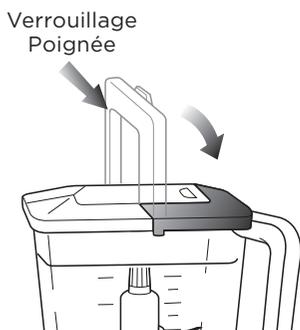
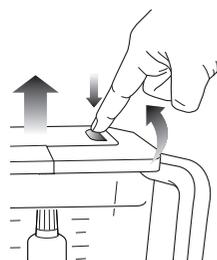


Fig. 5



- 3 Placez le couvercle sur le récipient avec son couvercle de couleur assortie, la poignée verrouillable en position verticale et le bec verseur dans le coin opposé à la poignée. Alignez les flèches (▼) du couvercle et de la poignée. Assurez-vous que le couvercle soit bien en place et ancrez-le au récipient. Appuyez sur la poignée verrouillable afin que les loquets du couvercle entrent sous les onglets du récipient. (Fig. 5)

REMARQUE : Si d'autres ingrédients doivent s'ajouter lorsque l'appareil fonctionne, ouvrez le capuchon du bec verseur et versez les ingrédients par l'ouverture.

- 4 Branchez le cordon d'alimentation dans la prise de courant et appuyez sur la touche d'alimentation (⏻).

REMARQUE : Par mesure de sécurité, la touche d'alimentation (⏻) clignotera et le moteur ne fonctionnera pas lorsque le récipient et le couvercle ne sont pas correctement enclenchés. Lorsque le récipient et le couvercle sont correctement enclenchés, la touche d'alimentation (⏻) reste allumée (sans clignoter) pour indiquer que l'appareil est prêt à utiliser.

- 5 Sélectionnez la touche qui correspond le mieux à la préparation.

* Reportez-vous au tableau « Réglages et utilisation des vitesses ».

- 6 Ré-appuyez sur la touche d'alimentation (⏻) ou la touche sélectionnée pour arrêter la préparation ou appuyez sur une touche différente pour changer de vitesse.

- 7 Une fois la consistance souhaitée obtenue, arrêtez l'appareil en appuyant sur la touche d'alimentation (⏻) et attendez l'arrêt complet de la préparation. Ensuite, retirez le couvercle en appuyant sur le bouton de désenclenchement et en relevant la poignée vers sa position verticale. (Fig. 6)

⚠ ATTENTION : Utilisez toujours une spatule pour déloger les aliments collés aux parois du pichet. Ne mettez jamais les mains à l'intérieur du pichet car les lames sont tranchantes.

Utilisation du pichet

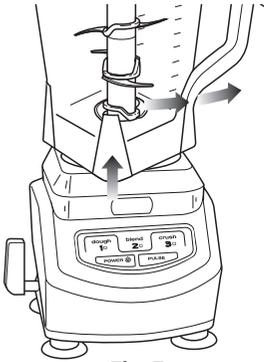


Fig. 7

- 8 Pour retirer le récipient, appuyez sur la touche d'alimentation (⏻) pour éteindre l'appareil. Attendez l'arrêt complet de l'accessoire avant de le retirer. (Fig. 7)
- 9 En fonction de la consistance du contenu du récipient, ouvrez le capuchon du bec verseur et servez-vous du bec verseur pour vider la préparation liquide. Pour les consistances plus épaisses, ou pour retirer une pâte du bol, retirez le couvercle et l'accessoire avec précaution (en saisissant son moyeu).
- 10 Débranchez l'appareil après son utilisation.

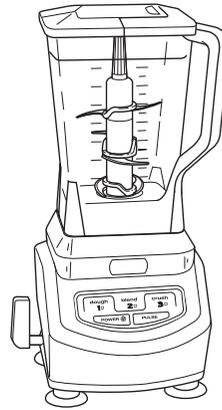


Fig. 8

UTILISATION DE L'ENSEMBLE À 6 LAMES

- 1 En saisissant l'ensemble à 6 lames par son moyeu, posez-le sur l'arbre de transmission à l'intérieur du pichet. Assurez-vous que l'accessoire soit calé bien droit autour de l'arbre de transmission.
- 2 Ajoutez les ingrédients et attachez le couvercle du pichet. (Fig. 8)
- 3 Branchez le cordon d'alimentation à la prise de courant et appuyez sur la touche d'alimentation (⏻).

REMARQUE : Veuillez vous reporter au tableau « Réglages et utilisation des vitesses » pour obtenir des suggestions au sujet des vitesses et leur utilisation.

Utilisation du bol

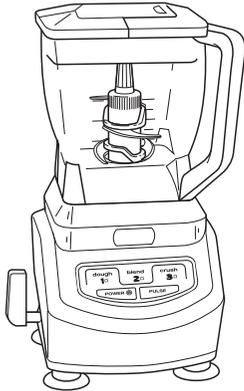


Fig. 9

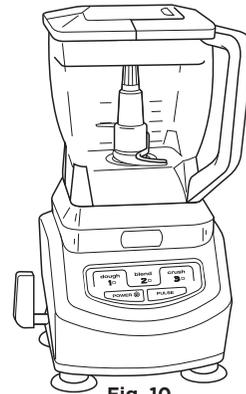


Fig. 10



Fig. 10a

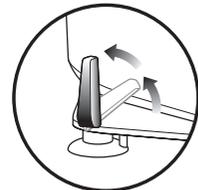


Fig. 10b

UTILISATION DE L'ENSEMBLE À 4 LAMES

- 1 En saisissant l'ensemble à 4 lames par son moyeu, posez-le sur l'arbre de transmission à l'intérieur du bol. Assurez-vous que l'accessoire soit calé bien droit autour de l'arbre de transmission.
- 2 Ajoutez les ingrédients et attachez le couvercle du bol. (Fig. 9)
- 3 Branchez le cordon d'alimentation à la prise de courant et appuyez sur la touche d'alimentation (⏻).

REMARQUE : Veuillez vous reporter au tableau « Réglages et utilisation des vitesses » pour obtenir des suggestions au sujet des vitesses et de leur utilisation.

UTILISATION DE LA LAME DE PÉTRISSAGE

⚠ IMPORTANT : Utilisez uniquement la touche « PÂTE » [DOUGH] avec cet accessoire.

⚠ IMPORTANT : NE tentez PAS d'utiliser la lame de pétrissage sans préalablement baisser le levier de stabilisation permettant d'immobiliser l'appareil sur le comptoir ou la table.

- 1 Posez le socle du moteur sur une surface propre et plane telle qu'un comptoir ou un table. (Fig. 10) Baissez le levier de stabilisation sur le côté du socle pour fixer les pieds ventouses à la surface. (Fig. 10a) Lorsque les pieds ventouse n'adhèrent pas complètement à la surface, appuyez légèrement sur le socle pour donner davantage de prise aux ventouses.
- 2 Attachez le bol au socle du moteur.
- 3 En saisissant le lame de pétrissage par son moyeu, posez-le sur l'arbre de transmission à l'intérieur du bol. Assurez-vous que l'accessoire soit calé bien droit autour de l'arbre de transmission.



Fig. 11



Fig. 11a



Fig. 11b

- 4 Ajoutez les ingrédients et attachez le couvercle du bol. (Fig. 10)

REMARQUE : Pour obtenir les meilleurs résultats ajoutez d'abord les ingrédients humides suivis des ingrédients secs

- 5 Branchez le cordon d'alimentation dans la prise de courant et appuyez sur la touche d'alimentation. (⏻).

REMARQUE : Veuillez vous reporter au tableau « Réglages et utilisation des vitesses » pour obtenir des suggestions au sujet des vitesses et de leur utilisation.

- 6 Une fois la préparation de la pâte terminée, retirez le bol de son socle.
7 Pour décoller le socle du moteur du comptoir ou de la table, soulevez le levier de stabilisation pour décoller les pieds ventouse. (Fig. 10b)

- ⚠ MISE EN GARDE :** Ne laissez jamais fonctionner le mélangeur sans surveillance.

REMARQUE : Le levier de stabilisation active les pieds ventouse pour immobiliser l'appareil.

UTILISATION DE LA PALETTE À PÂTE

- ⚠ IMPORTANT :** Utilisez uniquement la touche « PÂTE » [DOUGH] avec cet accessoire.

- ⚠ IMPORTANT :** N'UTILISEZ PAS la palette à pâte sans préalablement baisser le levier de stabilisation permettant d'immobiliser l'appareil sur le comptoir ou la table.

- 1 Posez le socle du moteur sur une surface propre et plane telle qu'un comptoir ou une table. (Fig. 11) Baissez le levier de stabilisation sur le côté du socle pour fixer les pieds ventouses à la surface. (Fig. 11a) Lorsque les pieds ventouse n'adhèrent pas complètement à la surface, appuyez légèrement sur le socle pour donner davantage de prise aux ventouses.
- 2 Attachez le bol au socle du moteur.
- 3 En saisissant la palette à pâte par son moyeu, posez-le sur l'arbre de transmission à l'intérieur du bol. Assurez-vous que l'accessoire soit calé bien droit autour de l'arbre de transmission.
- 4 Ajoutez les ingrédients et attachez le couvercle du bol. (Fig. 11)

REMARQUE : Pour obtenir les meilleurs résultats, ajoutez d'abord les ingrédients humides suivis des ingrédients secs

- 5 Branchez le cordon d'alimentation dans la prise de courant et appuyez sur la touche d'alimentation. (⏻)

REMARQUE : Veuillez vous reporter au tableau « Réglages et utilisation des vitesses » pour obtenir des suggestions au sujet des vitesses et de leur utilisation.

- 6 Une fois la préparation de la pâte terminée, retirez le bol de son socle.
- 7 Pour décoller le socle du moteur du comptoir ou de la table, soulevez le levier de stabilisation pour décoller les pieds ventouse. (Fig. 11b)

- ⚠ MISE EN GARDE :** Ne laissez jamais fonctionner le mélangeur sans surveillance.

REMARQUE : Le levier de stabilisation active les pieds ventouse pour immobiliser l'appareil.

Soins et entretien

ENTRETIEN

⚠ MISE EN GARDE : Assurez-vous que le socle du moteur soit débranché de la prise de courant avant d'insérer ou de retirer les accessoires et pour l'entretien.

⚠ MISE EN GARDE : NE PLONGEZ PAS le socle du moteur dans l'eau ou tout autre liquide.

- 1 Détachez/retirez toutes les pièces.
- 2 Nettoyez le socle du moteur avec un linge humide et essuyez pour le sécher.
- 3 Placez le pichet et le bol dans le lave-vaisselle. Placez les couvercles et les accessoires dans le panier supérieur.

Soyez très prudent lors de la manipulation les ensembles de lames car les lames sont très tranchantes.

REMARQUE : Les récipients peuvent aussi se nettoyer en les remplissant à $\frac{3}{4}$ d'eau tiède avec une goutte de liquide vaisselle, en les recouvrant de leur couvercle correspondant et en appuyant sur la touche pulse un ou deux fois. Lorsque propre, retirez le récipient du socle. Rincez le récipient, l'accessoire et le couvercle sous eau froide. Laissez sécher toutes les pièces avant de les ranger.

Veillez contacter le service clientèle au 1-877-646-5288 pour tout entretien nécessaire de l'appareil.

LE RANGEMENT

- 1 Rangez le Ninja^{MC} Kitchen System 1200^{MC} droit avec le pichet sur son socle, le bloc de coupe à 6 lames à l'intérieur du pichet, recouvert de son couvercle. Ne posez rien par dessus. Rangez le bol avec le bloc de coupe à 4 lames à l'intérieur, recouvert de son couvercle. Gardez le bol et le reste des accessoires le long de l'appareil, là où ils ne risquent pas de s'abimer ni d'entraîner un danger.

RÉAMORÇAGE DU THERMOSTAT

Le Ninja^{MC} Kitchen System 1200^{MC} présente un système de sécurité unique permettant d'éviter d'abimer le moteur et le système de transmission en cas de surcharge de l'appareil. En cas de surcharge de l'appareil, le moteur s'arrêtera, le voyant d'alimentation restera allumé et les vitesses 1, 2 et 3 clignoteront. Pour réamorcer l'appareil, suivez les démarches suivantes:

- 1 Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation.
- 2 Retirez et videz le récipient en s'assurant qu'aucun aliment ne bloque les lames ou l'accessoire.
- 3 Laissez l'appareil refroidir pendant environ 15 minutes.
- 4 Ré-installez le récipient sur son socle et rebranchez le cordon dans la prise d'alimentation.
- 5 Continuez à utiliser l'appareil comme auparavant en s'assurant de ne pas dépasser les capacités maximums recommandées.



Réglages et utilisation des vitesses

FONCTION	RÉCIPIENT	ACCESSOIRE	TOUCHE DE VITESSE	TYPE D'ALIMENT
Fouetter	Bol	La palette à pâte	1	Crème fouettée Pâte à crêpes Œufs brouillés Mousse Meringue*
Hacher	Bol	Ensembles de lames	Pulse	Oignon Ail Herbes potagères
Pétrir	Bol	Lame de pétrissage	1 (DOUGH) Pâte	Pâte à pain Pâte à tarte Pâte à pizza Pâte à brezel
Malaxer	Bol	La palette à pâte	1 (DOUGH) Pâte	Pâte à petits gâteaux
Mélange	Bol	Ensembles de lames	2 (BLEND) MÉLANGER	Pâtés Fruits cuits Sauce Compote de pommes Pâtes à tartiner Soupes Nourriture pour bébé
Broyer	Bol	Ensembles de lames	2	Viande
Râper	Bol	Ensembles de lames	3 ou Pulse	Fromage râpé Chapelure
Couper	Pichet ou bol	Ensembles de lames	Pulse	Salsa Légumes Noix
Émulsionner	Pichet ou bol	Ensembles de lames	2 (BLEND) MÉLANGER	Préparation à gâteau pâtes à frire
Broyer en neige	Pichet ou bol	Ensembles de lames	3 (ICE CRUSH)	Glace
Réduire en purée	Pichet ou bol	Ensembles de lames	3	Boissons fouettées Veloutés Lait frappé

⚠ IMPORTANT : Servez-vous du levier de stabilisation pour immobiliser l'appareil sur le comptoir ou la table lors de l'utilisation de la lame de pétrissage ou de la palette à pâte à la VITESSE 1 / PÂTES.

* Ouvrez le capuchon du bec verseur pendant 30 secondes pour aérer la préparation d'œufs.

Guide du dépannage

PROBLÈMES	CAUSES ET SOLUTIONS POSSIBLES
Le moteur ne démarre pas ou l'accessoire ne pivote pas.	<p>Assurez-vous que le récipient soit solidement posé sur le socle de l'appareil.</p> <p>Assurez-vous que le couvercle soit solidement logé sur le récipient en position correcte (flèches alignées).</p> <p>L'appareil est débranché. Appuyez sur la touche d'alimentation (⏻) pour mettre en marche.</p> <p>Vérifiez que la fiche soit solidement introduite dans la prise de courant d'alimentation.</p> <p>Vérifiez le fusible ou le disjoncteur.</p> <p>L'appareil s'est surchargé. L'appareil s'arrêtera et la touche d'alimentation restera allumée pendant que les vitesses 1, 2 ou 3 clignotent. Débranchez l'appareil et attendez environ 15 minutes avant de le réutiliser.</p> <p>L'appareil s'est surchargé. Débranchez l'appareil et attendez 15 minutes avant de le faire redémarrer.</p> <p>Assurez-vous que la touche d'alimentation soit allumée (⏻) en rouge sans clignotement et que l'appareil soit correctement assemblé.</p> <p>Vérifiez que l'appareil ne soit pas surchargé.</p>
Les aliments ne sont pas uniformément hachés.	<p>Soit il y a trop d'aliments hachés en une seule fois, soit les morceaux ne sont pas de la même taille et de plus petites quantités sont hachées à la fois.</p>
Les aliments sont hachés trop fins ou trop clairs.	<p>Les aliments ont été surpréparés. Utilisez la touche pulse pour contrôler la préparation.</p>
Vous ne pouvez pas faire de neige à partir de glace solide	<p>N'utilisez pas de la glace qui a commencé à fondre. Utilisez de la glace directement sortie du congélateur.</p>
Le socle de l'appareil n'adhère pas au comptoir ou à la table.	<p>Assurez-vous que la surface soit propre et essuyée. Les pieds ventouse n'adhèrent que sur des surfaces lisses.</p> <p>NE tentez PAS d'utiliser l'appareil lorsque le socle du moteur est collé à une surface instable (planche en bois, plat, assiettes, etc...)</p>

Pièces de remplacement

COMMANDE DES PIÈCES DE REMPLACEMENT

Pour commander des pièces de rechange et des accessoires supplémentaires, veuillez visiter notre site web : www.ninjakitchen.com ou contactez notre service clientèle au 1-877-646-5288.



Recettes

Orange Double Tonus

Ingrédients :

4 tasses (950 ml)	Jus d'orange, divisées
1/2 tasse (120 ml)	Concentré de jus d'orange congelé
2	Oranges fraîches, pelées, sans pépin, et coupées en morceaux.
16 oz / 470 ml.	Eau pétillante

Préparation :

Verser 2 tasses (475 ml) de jus d'orange dans le pichet. Ajouter le jus concentré et les oranges fraîches. Mélanger à la vitesse 2 jusqu'à ce que le mélange soit uniforme et velouté. Verser le mélange dans un grand pichet de service et ajouter le reste du jus d'orange et l'eau pétillante. Remuer pour bien mélanger. Verser sur de la glace et servir. 4 à 6 portions.

Pichet

Ensemble à 6 lames

Couvercle de pichet

Taboulé du Moyen Orient

Ingrédients :

1 tasse (235 ml)	Blé boulgour cru
1 tasse (235 ml)	Eau
1	Bouquet de persil équeuté
6 feuilles	de Menthe fraîche
1/2	Petit oignon blanc épluché
2 gousses	d'Ail épluchées
1/3 tasse (80 ml)	Huile d'olive extra vierge
2	Citrons pressés, (environ 1/4 tasse - 60 ml)
1/2 c. à thé	Sel
1/2 c. à thé	Poivre noir moulu frais
2	Tomates mures, coupées en dés et évidées
3	Oignons verts, nettoyés et hachés

Préparation :

Dans un grand bol, mélanger le boulgour avec l'eau. Couvrir et laisser reposer pendant 20 minutes, jusqu'à ce que l'eau soit absorbée et le blé attendri.

Mettre le persil, la menthe, l'oignon et l'ail dans le bol et pulser à la vitesse 1 pour obtenir un petit émincé, en nettoyant les parois du bol avec une spatule selon le besoin. Transférer le mélange dans le bol de boulgour attendri.

Verser l'huile d'olive, le jus de citron, le sel et le poivre dans le bol et émulsifier à la vitesse 2 jusqu'à mélange complet. Ajouter la sauce au mélange de boulgour et retourner pour incorporer. Ajouter les dés de tomates et l'oignon vert, en retournant à nouveau pour doucement les incorporer au boulgour. Goûter pour raffiner l'assaisonnement. Servir bien refroidi ou à température ambiante. 6 portions.

Bol

Ensemble à 4 lames

Couvercle du bol

Recettes - suite

Smoothie à la banane et à l'ananas fouettés

Ingrédients :

2 tasses	Jus d'ananas
1 tasse	Morceaux d'ananas, frais ou en boîte
1 petite	Banane mûre, coupé en morceaux
1/4 tasse	Lait de noix de coco, non sucré
1 c. à soupe	Miel
3 tasses	Glaçons

Préparation :

Verser le jus dans le pichet et ajouter l'ananas, la banane, le lait de noix de coco, le miel et les glaçons. Mélanger jusqu'à obtention d'une consistance très lisse. Verser dans des verres et servir immédiatement. 3 à 4 portions.

Pichet
Ensemble à 6 lames
Couvercle de pichet

Bruschetta de tomates et olives au four

Ingrédients :

4 tomates	Moyennes, coupées en 4 et évidées
2 c. à thé	d'Huile d'olive extra vierge
1 gousse	d'Ail épluchée
1/4 tasse (60 ml)	Olives noires dénoyautées
1 c. à thé	de Basilic
	Tranches de pain frais légèrement grillées

Préparation :

Placer les tomates sur une plaque et arroser avec l'huile d'olive. Saler et poivrer. Cuire au four à 350 °F pendant 30 à 40 minutes jusqu'à ce que les tomates soient très ramollies et tendres. Retirer et laisser légèrement refroidir.

Placer les tomates refroidies dans le bol et ajouter l'ail, les olives et le basilic. Ajouter quelques gouttes d'huile si le mélange paraît sec. Pulser à la vitesse 1 pendant quelques secondes, ou suffisamment pour que les légumes soient concassés. Ne pas trop mélanger.

Déposer la bruschetta sur le pain grillé avec une cuillère et servir. Environ 12 portions.

Bol
Ensemble à 4 lames
Couvercle du bol



Smoothie aux fraises fouettées

Ingrédients :

1/2 tasse (120 ml)	Demi-crème
1/2 tasse (120 ml)	Lait entier
1 tasse (240 ml)	Fraises sucrées, lavées et équeutées
1/2 tasse (120 ml)	Yaourt maigre à la vanille
2 tasses (480 ml)	de Glaçons

Préparation :

Verser le lait et la crème dans le pichet et ajouter les fraises, le yaourt et les glaçons. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit très onctueux sans morceaux de fruits. Verser dans des verres et servir immédiatement. 2 à 3 portions.

Pichet
Ensemble à 6 lames
Couvercle de pichet

Petits sablés au beurre croustillants

Ingrédients :

1 tasse (120 ml)	Beurre ramolli
1/2 tasses (240 ml)	Sucre
Pincée	de Sel
1 grand	Oeuf
1 c. à thé	d'Extrait de vanille (ou extrait de citron)
1/2 c. à thé	d'Extrait d'amandes
2 1/2 tasses (300 ml)	Farine tout-usage

Préparation :

Déposer le beurre ramolli, le sucre, le sel, l'œuf et les extraits dans le bol. Mélanger à la vitesse 1 jusqu'à obtention d'un mélange léger et mousseux. Ajouter la farine et pulser jusqu'à mélange complet. Retirer la palette à pâte en nettoyant les parois du bol avec une spatule et en rajoutant au mélange toute la pâte non mélangée. Recouvrir avec le couvercle et laisser refroidir pendant 20 minutes.

Remplir une presse à petits gâteaux et déposer les formes sur une plaque. Cuire au four à 400 °F pendant 8 à 10 minutes. Les sablés paraîtront formés mais pas brunis lorsque prêts. Faire refroidir sur une grille avant de servir.

Environ 6 douzaines de sablés.

Bol
La palette à pâte
Couvercle du bol

Recettes - suite

Pâte à pizza facile à préparer

Ingrédients :

1/4 oz. paquet	Levure de boulanger
1 c. à thé	Sel
1 c. à thé	Sucre
2/3 tasse (160 ml)	Eau chauffée à (40 -50 degrés C) 110-115SDgrF
1/4 tasse	Huile de colza (ou huile d'olive)
2 tasses (480 ml)	Farine tout usage.

Préparation :

Verser la levure, le sel, le sucre, et l'eau dans le bol. Pulser pendant 1 à 20 secondes. Ajouter l'huile et la farine et mélanger à la vitesse 1 jusqu'à ce que la pâte soit lisse, sans aucun grumeau. Transvaser la pâte vers un bol préalablement huilé et recouvrir. Laisser la pâte se lever pendant environ 1 heure.

S'il s'agit d'une pâte à pizza levée, briser la pâte et la laisser se lever une deuxième fois pendant 45 minutes. Dans le cas contraire, éliminer la deuxième levée, et étaler la pâte dans le moule à pizza ou sur une plaque préalablement graissée avec un aérosol.

Ajouter la sauce et des garnitures au choix et cuire au four à 425 °F pendant 25 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que la croute soit légèrement brunie et les garnitures et le fromage soient chauds.

Recette pour 1 pâte à pizza.

Bol

Lame de pétrissage

Couvercle du bol

Choux de purée de pommes de terre

Ingrédients :

4	Pommes de terre jaunes, épluchées et coupée en dés
1/2 tasse (60 ml)	Lait, tiède
1	Oeuf battu
1/2 c. à thé	Levure chimique
2 c. à thé	Farine blanche
1/2 tasse (60 ml)	Fromage Parmesan râpé
1/2 c. à thé	Sel

Préparation :

Dans une grande casserole remplie d'eau faire bouillir les pommes de terre et ensuite faire mijoter à feu doux jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égoutter les pommes de terre et les déposer dans le pichet. Ajouter le reste des ingrédients en réservant 2 c. à soupe de fromage Parmesan, et pulser à la vitesse 1 jusqu'à obtention d'un mélange.

Préchauffer le four à 350 °F. Déposer le mélange de pommes de terre en petit tas à l'aide d'une cuillère à café sur une plaque à four avec revêtement antiadhésif.

Saupoudrer les choux de pommes de terre avec le reste du fromage Parmesan et cuire au four pendant 20 minutes. Laisser les choux refroidir légèrement et les servir chauds.

Pichet

Ensemble à 6 lames

Couvercle de pichet



Gâteau à l'ananas et aux miettes de noix

Ingrédients :

1/2 tasse (60 ml)	Beurre ramolli
3/4 tasse	Sucre
2	Oeufs
1 1/2 c. à thé	d'Extrait de vanille
1 1/4 tasses (150 ml)	Farine tout usage
1 c. à thé.	Levure chimique
1	Ananas frais, épluché, évidé, coupé en quatre dans le sens de la longueur et en tranches

Miettes de garniture :

1 1/4 tasses	de Farine tout usage
1/2 tasse (120 ml)	de Sucre
1/4 c. à thé	Cannelle en poudre
1/2 tasse (120 ml)	Beurre
1/2 tasse (120 ml)	Noix

Préparation :

Préchauffer le four à 350 °F. Beurrer le fond et les bord d'un moule à charnière de 10 po (254 mm) Placer le beurre ramolli dans le bol et le fouetter à la vitesse 1 jusqu'à consistance très légère. Ajouter le sucre et mélanger à nouveau pendant 1 à 10 secondes. Utiliser la spatule pour nettoyer les parois du bol. Ajouter les œufs et la vanille et mélanger à la vitesse 1 jusqu'à consistance uniforme et lisse.

Ajouter la farine et la levure chimique et mélanger à la vitesse 1 jusqu'à ce que tous les ingrédients soient humides. Verser la pâte dans le moule préparé.

Dans un bol mélanger la farine, le sucre et la cannelle pour confectionner les miettes de garnitures. Ajouter le beurre et les noix et pulser à la vitesse 1 pendant 20 secondes. Retirer et réserver.

Disposer les tranches d'ananas sur la pâte, en laissant un espace d' 1/2-po (127 mm) sur toute la circonférence du bord. Éparpiller les miettes sur l'ananas. Cuire au four pendant 50 à 60 minutes, ou jusqu'à ce que le gâteau soit ferme.

Retirer le gâteau et laisser refroidir. Retirer le bord du moule et poser le gâteau sur un plat de service. 8 à 10 portions

Bol
Lame de pétrissage
Couvercle du bol

Recettes - suite

Petits gâteaux anglais au caramel

Ingrédients :

1 tasse (120 ml)	Beurre ramolli
1/2 tasse (60 ml)	Sucre de canne roux foncé, non raffiné
1/2 tasse (60 ml)	Sucre
1 c. à thé	Extrait de vanille
1	Jaune d'œuf
2 tasses (240 ml)	Farine pâtissière
Pincée	de Sel
10 oz.	Tablette de chocolat au lait, fondue
1/2 tasse (60 ml)	Amandes, concassées

Préparation :

Verser le beurre ramolli, les deux sucres, l'extrait et le jaune d'œuf dans le bol et mélanger à la vitesse 1 jusqu'à obtention d'un mélange crémeux et lisse. Utiliser la spatule pour nettoyer les parois du bol. Ajouter la farine et le sel. Mélanger à nouveau jusqu'à consistance lisse. Déposer la pâte à petit gâteau par cuillère sur une plaque à pâtisserie préalablement graissée avec un aérosol. Laisser un espace de 2 po (50 mm) pour permettre à la pâte de s'étaler.

Verser le chocolat par filet sur la pâte et parsemer partout d'amandes. Cuire au four à 350 °F pendant 15 à 20 minutes. Laisser refroidir légèrement et couper en petits carrés. Faire refroidir sur une grille.

Environ 24 petits gâteaux

Bol

La palette à pâte

Couvercle du bol





GARANTIE LIMITÉE DE DEUX (2) ANS

EURO-PRO Operating LLC garantit ce produit contre les défauts de pièces et de main-d'œuvre pour une période de deux (2) ans à compter de la date d'achat originale lorsqu'il est utilisé dans le cadre d'une usage normal domestique, sujet aux condition, exclusions et exceptions suivantes.

La responsabilité d' **EURO-PRO Operating LLC** est limité au coût de réparation ou de remplacement de l'appareil, à sa seule discrétion. Cette garantie limitée ne couvre pas l'usure normale des pièce 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'abus, la négligence lors de la manipulation, un emballage inadéquat ou la mauvaise manipulation lors du transit. Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages ou les défauts causés par ou résultant du transport, des réparations, de l'entretien ou de l'altération du produit ou de ses pièces, effectués par un technicien non autorisé par **EURO-PRO Operating LLC**.

Si votre appareil cesse de fonctionner correctement alors qu'il est utilisé dans des conditions normales d'usage domestique durant la période couverte par la garantie, vous pouvez retourner l'appareil et les accessoires avec la preuve d'achat et la date d'achat par port payé. Pour le service à la clientèle, appelez le 1-877-646-5288 ou visitez notre site Web au : www.ninjakitchen.com.

S'il s'avérait que l'appareil soit déclaré défectueux par **EURO-PRO Operating LLC** cette dernière **le réparera ou le remplacera sans frais**, et ce, à sa discrétion. Une preuve d'achat incluant la date ainsi qu'un chèque à l'ordre d' **EURO-PRO Operating LLC** au montant de 19,95 \$ pour couvrir les frais d'expédition de retour et de manipulation doivent être inclus.*

Cette garantie limitée s'applique à l'acheteur original de l'appareil et exclut toutes les autres garanties juridique, implicites et/ou conventionnelles. La responsabilité d' **EURO-PRO Operating LLC** s'il y en a une, se limite aux obligation spécifiques exprimés sous cette garantie limitée. **En aucun cas EURO-PRO Operating LLC** ne peut être tenue responsable d'incidents ou de dommages indirects de toute nature. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation de dommages circonstanciels ou conséquents, dans ce cas, cette disposition ne s'appliquerait pas.

Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques, et d'autres droits légaux vous sont peut-être accordés, variant 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). Indiquez sur l'extérieur de votre colis « À L'ATTENTION DU SERVICE À LA CLIENTÈLE ». Nous travaillons sans relâche afin 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^{MC} 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 du votre produit nous permettra de vous contacter en cas peu probable d'un avis concernant la sécurité du produit. Lorsque vous enregistrez votre produit vous reconnaissez avoir lu et bien compris toutes les instructions à l'égard de l'utilisation ainsi que tous les avertissements qui accompagnent les instructions.

Euro-Pro Operating LLC
É.-U: Newton, MA 02459
CAN: Ville St-Laurent, QC H4S 1A7

1-877-646-5288

www.ninjakitchen.com

Copyright © 2012 Euro-Pro Operating LLC

Imprimé en Chine

Les illustrations peuvent s'écarter du produit réel.

BL700C.F.120427.3