

NINJA™

Professional Blender Mélangeur professionnel

**OWNER'S GUIDE
GUIDE DU PROPRIÉTAIRE**

NJ600C 30



**RECIPE
IDEAS INSIDE!**

**IDÉES DE
RECETTES À
L'INTÉRIEUR!**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

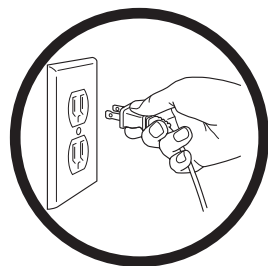
For Household Use Only

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

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING YOUR NINJA™ PROFESSIONAL BLENDER.

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.**



- To protect against electrical shock, do not submerge the blender or allow the power cord to come into contact with water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Never leave an appliance unattended when in use.
- 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.
- 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.
- DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, has been dropped or damaged in any manner. Return the appliance to EURO-PRO Operating LLC for examination, repair or adjustment.
- DO NOT** let the power cord hang over the edge of table or counter or touch hot surfaces such as the stove.
- Always use appliance on a dry, level surface.
- Keep hands, hair, clothing, as well as utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the appliance. A scraper may be used but only when the blender is not running.
- CAUTION:** Blade assembly is sharp, handle with care. When handling the blade assembly, always hold by the shaft.
- Avoid contact with moving parts.
- DO NOT attempt to sharpen blades.**
- DO NOT** use the appliance if blade assembly is bent or damaged.
- To reduce risk of injury, never place the blade assembly on base without pitcher properly attached.
- DO NOT** operate this appliance on or near any hot surfaces (such as gas or electric burner or in a heated oven).
- The use of attachments or accessories including canning jars, not recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
- DO NOT** remove the pitcher from the motor base while the blender is in operation.
- 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 cutting blades are properly installed before operating the appliance.
- DO NOT** expose pitcher to extreme temperature changes.
- Exercise extreme caution when blending hot liquids.
- CAUTION:** Do not process food or liquid that is hotter than 180°F/82°C. Allow very hot ingredients to cool before processing.
- DO NOT** overfill.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water or other liquids.
- When processing hot liquids, open the pouring spout cap.
- DO NOT** operate the appliance empty.
- Always allow the appliance to cool before taking off parts and before cleaning.
- 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 10 minutes before using again.
- THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.** Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use outdoors.

NOTE: This unit has a short power supply cord to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a long cord. An extension cord may be used if you are careful in its use:

- The electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
- An extension cord with the power cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where they can be pulled on by children or tripped over accidentally.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Contents

Thank you for purchasing the Ninja™ Professional Blender.

- Getting Started 6
- Using the Ninja™ Professional Blender..... 8
- Care & Maintenance 11
- Hints 11
- Replacement Parts 11
- Blending Chart 12
- Troubleshooting Guide 12
- Recipes..... 13
- Warranty..... 16
- Registration..... 33



TECHNICAL SPECIFICATIONS

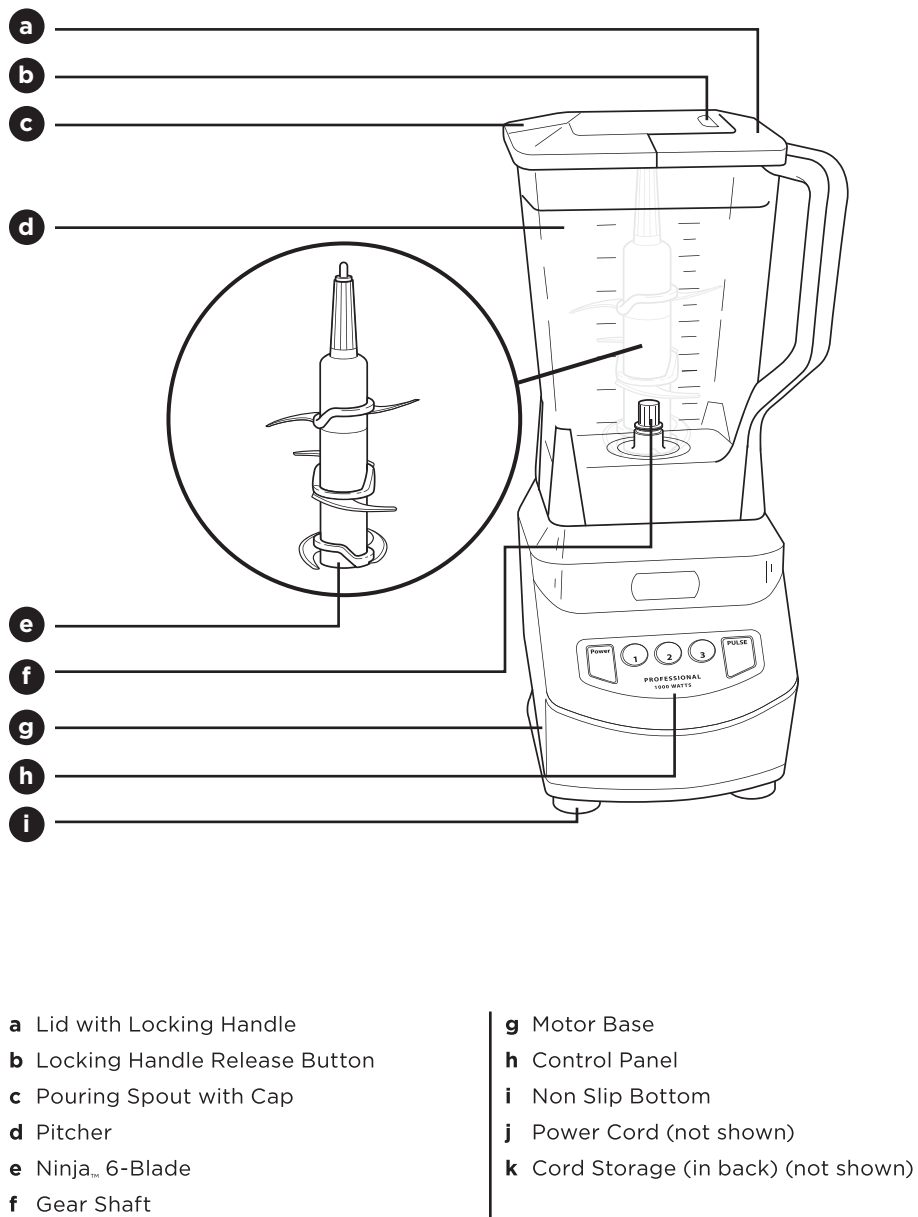
Voltage: 120V., 60Hz.

Power: 1000 Watts

Pitcher Capacity: 2.15 L (72 ounces) (9 cups)



Getting Started



The Ninja™ Professional Blender is a high powered kitchen tool that is perfect for ice crushing, blending, pureeing and controlled processing. 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:

- **Easy lock lid with built-in pour spout**
- **Patented Ninja™ Blade technology**
- **Extra Large 72 oz. (9 cups) pitcher**
- **Easy to clean electronic control panel**
- **Cord storage**
- **Non Slip Bottom**

Using the Ninja™ Professional Blender

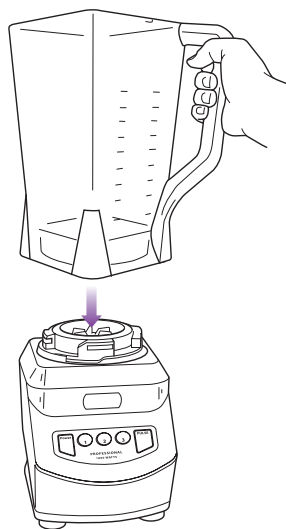


Fig. 1

BEFORE FIRST USE

- 1 Remove all packaging material and labels from the appliance.
- 2 Wash the lid, pitcher and blade assembly in warm, soapy water with a soft cloth. Use caution when washing the blade assembly as the blades are very sharp.
- 3 Rinse and dry thoroughly.
- 4 The pitcher, lid and blade assembly are all dishwasher safe. It is recommended that the lid and blade assembly go on the top rack. Ensure that the blade assembly is removed from the pitcher before placing in the dishwasher.
- 5 The motor base can be wiped clean with a damp cloth.

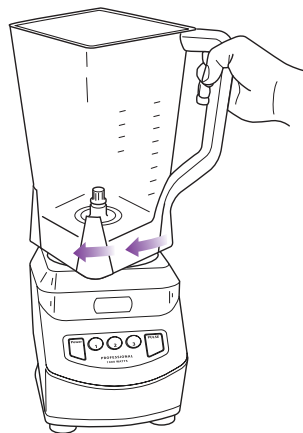


Fig. 2

HOW TO ASSEMBLE

- ⚠ **CAUTION:** Make sure that the motor base is unplugged from the power source.
- 1 Place the motor base on a clean, dry, level surface.
 - 2 Lower the pitcher onto the motor base. (Fig. 1)
 - 3 Rotate the pitcher to the left as far as it will go. As the pitcher rotates, it will lower and the safety tabs on the bottom of the pitcher will slide under the safety tabs on the top of the motor base. 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. 2)
 - 4 Holding the blade assembly by the shaft, place it onto the gear shaft inside the pitcher. (Fig. 3) Ensure that the blade assembly fits snugly around the gear shaft and that the blade shaft is standing straight.
- ⚠ **CAUTION:** Blades are sharp! Use extreme caution when handling the blades. Always hold them by the shaft.

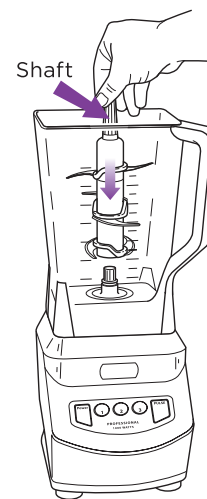


Fig. 3

HOW TO USE

- ⚠ **IMPORTANT:** DO NOT attempt to operate the appliance without the lid on.
- 1 Place pitcher on motor base and insert the blade assembly.
 - 2 Add the ingredients to the pitcher. Make sure your total of ingredients don't go higher than the highest measured marking line on the side of the pitcher.
- ⚠ **IMPORTANT:** Never add ingredients into the pitcher before placing the blades in first.
- 3 Place the lid onto the pitcher with the locking handle in the upright position and the pouring spout on the corner opposite the pitcher handle. Align the arrows (▼) located on the lid and pitcher handle. Press the lid down into the pitcher. Press the locking handle down so that the latches on the lid fit under the tabs on the pitcher. (Fig. 4)

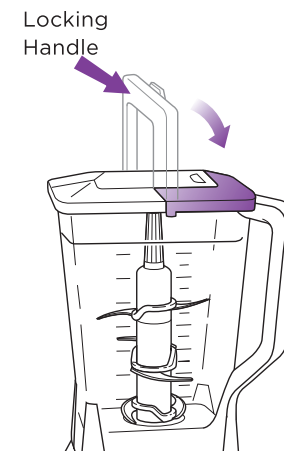



Fig. 4

- NOTE: If you need to add additional ingredients while the blender is processing, open the pouring spout cap and pour the ingredients in through the opening.
- 4 Plug the power cord into the electrical outlet and press on the power button .
- NOTE: As a safety feature, the power button will blink quickly and the motor will not work if the pitcher and lid are not secured in place. When the pitcher and lid are installed properly, the power button will blink slowly, indicating that the blender is ready for use.
- 5 Select the speed according to your blending requirements:
 - Use the speed 1 button for processing and mixing.
 - Use the speed 2 button for blending and ice crushing.
 - Use the speed 3 button for pureeing and liquifying.
 - Use the pulse button for controlled chopping and processing.
- * See Blending Chart.

Using the Ninja™ Professional Blender - cont'd

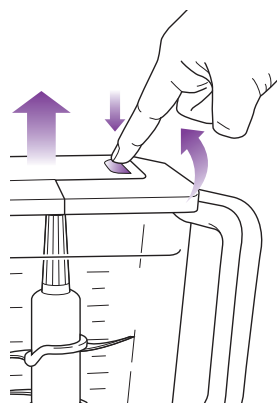


Fig. 5

- 6 Press the same speed button a second time to stop the blades or press a different button to change the speed.
 - 7 If the ingredients stick to the side of the pitcher, stop the appliance by pressing the power button and wait for the blades to stop turning. Then remove the lid by pressing the release button, lifting the handle up and pulling straight up. (Fig. 5) Use a spatula to dislodge the pieces, replace the lid and continue processing.
 - 8 To remove the pitcher, press the power button to turn the appliance off. Wait for the blades to stop moving before removing. (Fig. 6)
- ▲ **CAUTION:** Never remove the pitcher while the blender is still running.
- 9 Depending on the consistency of the contents, open the pouring spout cap and use the spout to empty liquid contents. For thicker consistencies, remove the lid and blade assembly carefully (by its shaft), then empty contents of the pitcher.

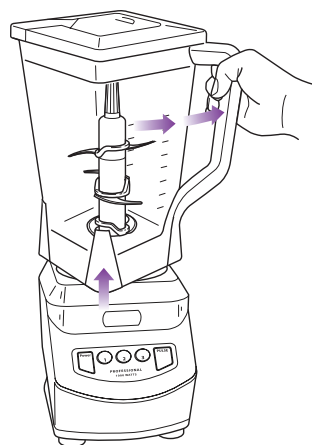


Fig. 6

- 10 Unplug the appliance after use.
- ▲ **IMPORTANT:** Never run the appliance empty.
- ▲ **CAUTION:** Use extreme caution when processing hot foods or liquids to avoid accidental scalding or burns. Do not process food or liquid that is hotter than 180°F/82°C. Allow very hot ingredients to cool before processing.
- When processing hot foods or liquids, always open the pouring spout cap to vent the steam. Keep hands and other exposed skin away from the opening to prevent possible burns or scalding.
- ▲ **WARNING:** Secure the blender while in use by pressing down on the lid with one hand.
- ▲ **WARNING:** Never leave the blender unattended while in use.

Care & Maintenance

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. Clean with a damp sponge or cloth and wipe dry.
- 1 The pitcher, lid and blade assembly are all dishwasher safe. It is recommended that the lid and blade assembly be placed on the top rack.

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

Use extreme caution when handling the blade assembly as blades are very sharp.

Please call customer service if any servicing needs to be performed on the appliance at 1-800-798-7398.

HOW TO STORE

- 1 Store the Ninja™ Professional Blender upright with the pitcher, blade assembly and cover on the motor base. Do not place anything on top.
- 2 Tuck power cord in cord storage compartment in the back of the unit.

Hints


- Make sure that all foods are cut to even size pieces to achieve even results.
- When using many ingredients, always place the liquid ingredients first in the pitcher and then the solids.
- When making graham cookie crumbs, break large cookies into smaller pieces and pulse a few times until desired consistency is reached.
- To make a lumpy gravy smooth, add mixture to pitcher and blend at Speed 2 for a minute or two.

Replacement Parts

ORDERING REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and accessories, please visit our website: www.ninjakitchen.com or feel free to contact customer service: 1-800-798-7398.

Blending Chart

BUTTON	FUNCTION	USE
POWER 	On/Off	Always turn appliance Off when not in use.
1	Processing & Mixing	Use to mix thin batters, gravies and marinades, scramble eggs, puree cooked foods and uncooked fruits and chop vegetables for dips and salsa.
2	Blending & Ice Crushing	Use to grate hard cheeses, cream soups, beat dips, grind nuts, thorough chopping, blend sauces and spreads. Blend mixed drinks, powdered drinks or milk shakes. Crush ice cubes for snow cones, chilled beverages or frozen slushes.
3	Pureeing & Liquifying	Use to mix smoothies, frappes, liquify thick mixtures and blend whole fruits and vegetables.
PULSE	Controlled Processing & Bursts of Power	Use to control chopping and processing.

Troubleshooting Guide

PROBLEMS	POSSIBLE REASONS & SOLUTIONS
Motor Doesn't Start or Blades Don't Rotate.	<p>Make sure the pitcher is securely placed on motor base.</p> <p>Make sure the lid is securely on pitcher in the correct position (align arrows).</p> <p>The blender is turned off. Press the power button to turn on.</p> <p>Check that the plug is securely inserted into the electrical outlet.</p> <p>Check the fuse or circuit breaker.</p> <p>The unit has overheated. Unplug and wait approximately 10 minutes before using again.</p>
Food is Unevenly Chopped.	Either you are chopping too much food at one time, or the pieces are not of even size and processing smaller amounts per batch.
Food is Chopped Too Fine or is Too Watery.	The food has been over processed. Use pulse button for controlled processing.
Food Collects On Lid or On the Sides of the Pitcher.	The mixture is too thick. Add more liquid.
You Cannot Achieve Snow From Solid Ice.	Do not use ice that has been sitting out or has started to melt. Use ice straight from the freezer.

Recipes

Sparkling Raspberry Lemon Spritzer

Ingredients:

1 Pint	Raspberries (Fresh or Frozen and Thawed)
1 Cup	Lemonade
3 Tbsp.	Honey
8 Cups	Sparkling Water
4	Mint Leaves

Directions:

Place the raspberries, lemonade and honey in the pitcher and blend on Speed 3 for one minute. Pour the juice blend into 4 tall glasses. Top with sparkling water and stir well to combine. Add ice cubes and mint leaves for garnish. Serves 4.

A Blue Tornado

Ingredients:

1 Shot	Blue Curacao
1 Shot	Premium Vodka
$\frac{3}{4}$ Cup	Pineapple Juice
1 $\frac{1}{2}$ Cups	Ice Cubes
1 tsp.	Powdered Sugar
	Small Pineapple Wedge for Garnish

Directions:

Place the curacao, vodka, juice and ice cubes in the pitcher and blend on Speed 3 for 30 seconds or until smooth. Make a slice in the pineapple wedge. Press the wedge onto the rim of a tall glass and slide it all around the rim to moisten the glass. Then press the rim into a dish of powdered sugar. Pour the Blue Tornado into the glass and garnish with the pineapple wedge. Serves 1.

Recipes - cont'd

Mocha Freeze

Ingredients:

1/3 Cup	Instant Cocoa Mix
2 Tbsp.	Instant Coffee
1/4 Cup	Sugar
1/4 Cup	Hot Water
1 Quart	Lowfat Milk (Partially Frozen)

Directions:

In a small bowl, mix together the cocoa mix, coffee and sugar. Add the hot water and stir to blend well. Pour the mixture into the pitcher and add the milk and pieces of iced milk. Blend on Speed 3 for 30 seconds or until very smooth. Pour into 4 glasses and serve immediately. Serves 4.

Gazpacho in a Glass

Ingredients:

6 oz.	Spicy Tomato Juice
1 tsp.	Lemon Juice
1	Small Roma Tomato (Quartered)
1-inch	Piece Onion (Peeled)
1-inch	Piece Green Bell Pepper (Seeded)
Dash	Tabasco® Sauce
	Celery Stick for Garnish

Directions:

Pour the tomato and lemon juices into the pitcher. Add the tomato, onion and green pepper. Add the Tabasco sauce to taste. Blend on Speed 2 for 1 minute or until very smooth. Strain, if desired, and pour into a tall glass. Garnish with a celery stick. Serves 1.

Salsa Dip

Ingredients:

5	Whole Roma Tomatoes
3	Whole Sprigs of Cilantro
1/2	Medium White Onion (Quartered)

Directions:

Fill pitcher evenly with all ingredients and blend on Speed 1 for 6 seconds.

Peanut Butter

Ingredients:

3 Tbsp.	Oil
1 Cup	Peanuts (Unsalted)
2 Pinches	Salt

Directions:

Pour the peanuts and oil into the pitcher. Add salt and blend on Speed 2 for 20 seconds.

Chocolate Chip Milk Shake

Ingredients:

2 Cups	Ice Cream
2 Tbsp.	Chocolate Chips
3 Tbsp.	Cream

Directions:

Add the ice cream, chocolate chips and cream to the pitcher and blend on Speed 3 for 10 seconds. Serve.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

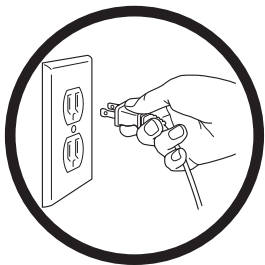
Pour usage domestique seulement

DES MESURES FONDAMENTALES DE SÉCURITÉ DOIVENT TOUJOURS ÊTRE RESPECTÉES LORSQUE VOUS UTILISEZ VOTRE APPAREIL ÉLECTRIQUE, INCLUANT LES MESURES SUIVANTES:

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE MÉLANGEUR PROFESSIONNEL NINJA™.

FICHE POLARISÉE

AVERTISSEMENT: Cet appareil possède une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre) pour réduire le risque de chocs électriques. Cette fiche entrera dans une prise polarisée d'une seule façon. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise de courant, inversez la fiche. Si cela ne fonctionne toujours pas, contactez un électricien accrédité pour faire installer une prise murale adéquate. **NE PAS modifier, d'aucune façon, la fiche d'alimentation électrique.**



1. Pour éviter les chocs 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 supervision étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
3. Ne jamais laisser un appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction.
4. Éteindre l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique murale lorsque non utilisé, avant l'assemblage et le désassemblage de pièces ou avant de le nettoyer. Pour débrancher, empoignez la fiche électrique et retirez de la prise électrique murale. Ne jamais tirez par le cordon d'alimentation.
5. **NE PAS** abîmer le cordon d'alimentation. Ne transportez jamais l'appareil par le cordon ou tirer 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 aucun appareil dont le cordon d'alimentation ou la prise est endommagée, ou qui présente un problème de fonctionnement ou qui a été échappé ou abîmé d'une manière quelconque. Retournez l'appareil à EURO-PRO Operating LLC pour vérification, réparation ou ajustement
7. **NE PAS** laisser le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, ou entrer en contact avec une surface chaude, y compris une cuisinière.
8. Toujours utiliser l'appareil sur une surface sèche et à niveau plat.
9. Ne pas mettre les mains, les cheveux, un vêtement ou un ustensile dans le récipient lorsque l'appareil fonctionne pour réduire le risque de blessure corporelle grave et/ou l'endommagement du mélangeur. Une spatule peut être utilisée uniquement lorsque l'appareil n'est pas en marche.
10. **MISE EN GARDE:** L'assemblage de lames est tranchant, manipulez avec soins. Lors de la manutention, tenez toujours l'assemblage de lames par le moyeu.
11. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
12. **NE PAS essayer d'affûter les lames.**
13. N'utilisez **PAS** l'appareil si l'assemblage de lames est courbé ou endommagé.
14. Pour réduire le risque de blessure, ne jamais mettre 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 gaz, brûleur électrique ou dans un four chauffé).
16. L'utilisation d'accessoires, y compris les boîtes de conserves, non recommandés par le fabricant, peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures corporelles.
17. **NE PAS** enlever le récipient, du socle du moteur, lorsque le mélangeur est en marche.
18. Pour réduire le risque de blessures, **NE JAMAIS** faire fonctionner l'appareil sans le couvercle. **NE PAS** essayer de contourner le mécanisme de verrouillage; assurez-vous que les lames soient installées correctement avant de faire fonctionner l'appareil.
19. **NE PAS** exposer le récipient à des changements extrêmes de température.
20. Soyez prudent lorsque vous mélanger des liquides chauds.
21. **MISE EN GARDE:** Ne pas mélanger des aliments ou liquides plus chauds que 82°C/180°F. Permettre aux ingrédients très chauds de refroidir avant de mettre dans le mélangeur.
22. **NE PAS** trop emplir.
23. Vous devez être extrêmement prudent lorsque vous déplacez l'appareil contenant des aliments, de l'eau ou autres liquides chauds.
24. Lorsque vous mélanger des liquides chauds, veuillez ouvrir le bouchon bec verseur.
25. N'utilisez **PAS** l'appareil lorsque vide.
26. Laissez toujours refroidir l'appareil avant d'enlever les accessoires ou de le nettoyer.
27. Si l'appareil surchauffe, un interrupteur thermique s'activera et coupera le moteur. Pour réinitialiser, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 10 minutes avant de le réutiliser.
28. **CE PRODUIT EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.** N'utilisez l'appareil qu'aux fins auxquelles il a été prévu. Ne pas utiliser à l'extérieur.

REMARQUE: La longueur du cordon de cet appareil a été choisie de façon à ce que l'on ne risque pas de trébucher dessus ou s'emmêler. Une rallonge électrique peut être utilisée si vous êtes prudent lors de son utilisation:

1. Le calibrage de la rallonge doit être le même ou supérieur à celui de l'appareil.
2. Lorsqu'on utilise une rallonge, s'assurer qu'elle ne traverse pas la surface de travail, qu'un enfant ne puisse pas tirer dessus par inadvertance et qu'on ne puisse pas trébucher dessus.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Table des matières

Merci d'avoir fait l'achat du mélangeur professionnel Ninja^{MC}.

La mise en marche.....	22
L'utilisation du mélangeur professionnel Ninja ^{MC}	24
Soins et entretien.....	27
Conseils.....	27
Pièces de remplacement.....	27
Tableau de mixage.....	28
Guide de dépannage	28
Recettes.....	29
Garantie	32
Enregistrement	33



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

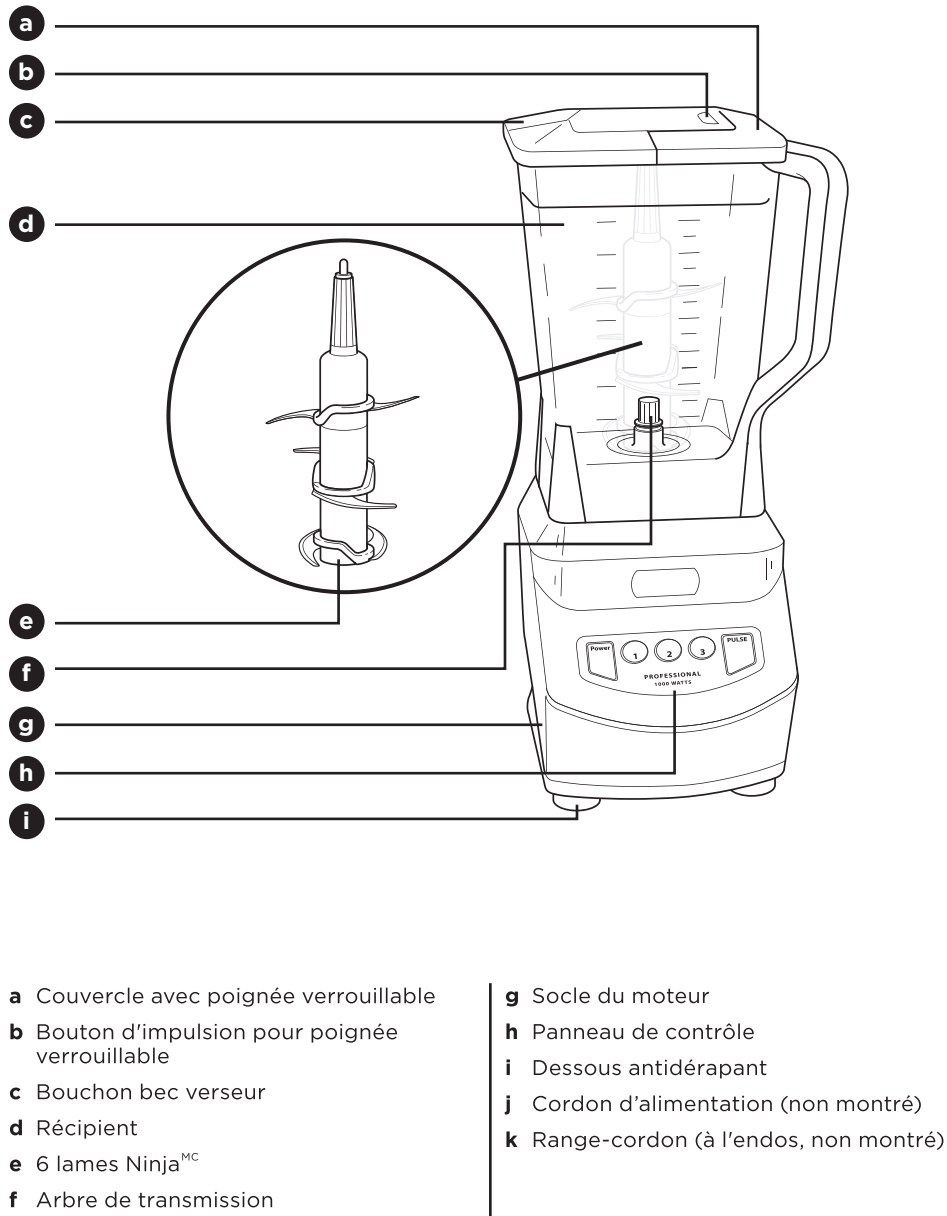
Voltage: 120V, 60Hz.

Puissance: 1000 watts

Capacité du récipient: 2,15 L (72 onces) (9 tasses)

La mise en marche

Le mélangeur professionnel Ninja^{MC} est un outil puissant parfait pour broyer la glace, mélanger, mettre en purée et pour une préparation contrôlée. Créez toutes vos recettes préférées, facilement et rapidement, au contact d'un bouton. Pour de meilleurs résultats, assurez-vous de lire soigneusement toutes les instructions contenues dans ce manuel avant d'utiliser l'appareil.



CARACTÉRISTIQUES:

- **Couvercle à verrouillage facile avec bouchon bec verseur**
- **Lame à technologie Ninja^{MC} brevetée**
- **Récipient extra large 2,15 L (72 oz.) (9 tasses)**
- **Panneau de contrôle électronique facile à nettoyer**
- **Range-cordon**
- **Dessous antidérapant**

L'utilisation du mélangeur professionnel Ninja^{MC}

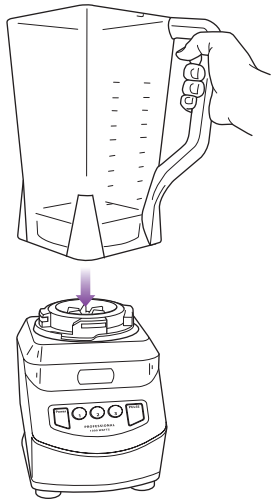


Fig. 1

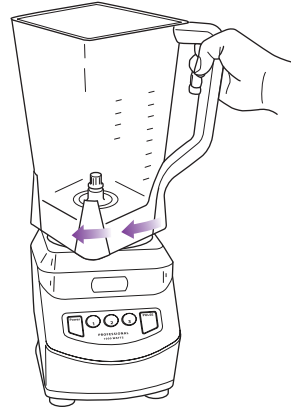


Fig. 2

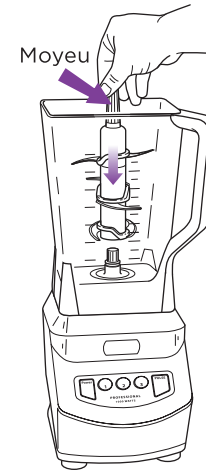


Fig. 3



Fig. 4

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Enlevez le matériel d'emballage et les autocollants de l'appareil.
- 2 Laver le couvercle, le récipient ainsi que l'assemblage de lames dans de l'eau savonneuse avec un linge doux. Soyez très prudent en nettoyant l'assemblage de lames car elles sont très tranchantes.
- 3 Rincez et séchez à fond.
- 4 Le récipient, le couvercle et l'assemblage de lames peuvent aller au lave-vaisselle. Il est recommandé de placer le couvercle et l'assemblage de lames dans le panier supérieur. Assurez-vous que l'assemblage de lames soit retiré du récipient avant de le mettre au lave-vaisselle.
- 5 Le socle du moteur peut-être nettoyé avec un linge humide.

L'ASSEMBLAGE

- ⚠ **MISE EN GARDE:** Assurez-vous que le socle du moteur soit débranché de la prise d'alimentation.

- 1 Placez le socle du moteur sur une surface propre, sèche et plate.

- 2 Placez le récipient sur le socle du moteur. (Fig. 1)

- 3 Faites tourner le récipient vers la gauche aussi loin qu'il ira. 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. Le récipient peut être installé sur le socle de deux façons: la poignée peut être sur le côté droit ou le côté gauche avant. (Fig. 2)

- 4 En tenant l'assemblage de lames par le moyeu, placez-le sur l'arbre de transmission à l'intérieur du récipient. (Fig. 3) Assurez-vous que l'assemblage de lames soit bien installé autour de l'arbre de transmission et que le moyeu des lames soit bien droit.

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

L'UTILISATION

- ⚠ **IMPORTANT: NE PAS** faire fonctionner le mélangeur sans le couvercle en place.

- 1 Placez le récipient sur le socle du moteur et insérez l'assemblage de lames.

- 2 Ajoutez les ingrédients dans le récipient. Assurez-vous que le volume de vos ingrédients ne dépasse pas le repère le plus élevé sur le côté du récipient.

- ⚠ **IMPORTANT:** Ne jamais ajouter des ingrédients au récipient avant d'avoir placé les lames.

- 3 Placez le couvercle sur le récipient avec la poignée verrouillable en position verticale et le bec verseur dans le coin opposé de la poignée. Alignez les flèches (▼) qui se trouvent sur le couvercle et la poignée. Pressez le couvercle sur le récipient et la poignée verrouillable vers le bas afin que les loquets du couvercle entrent sous les onglets du récipient. (Fig. 4)

- REMARQUE:** Si vous devez rajouter des ingrédients lorsque le mélangeur est en marche, ouvrez le bouchon bec verseur et versez les ingrédients dans l'ouverture.

- 4 Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique et appuyez sur le bouton d'alimentation ⏻.

- REMARQUE:** Par mesure de sécurité, le bouton d'alimentation clignotera rapidement et le moteur ne fonctionnera pas si le récipient ou le couvercle ne sont pas installés correctement. Lorsque le récipient et le couvercle sont installés correctement, le bouton d'alimentation clignotera lentement indiquant que le mélangeur est prêt pour utilisation.

- 5 Sélectionnez la vitesse selon vos besoins de mélange:

- Utilisez le bouton de vitesse 1 pour broyer et brasser.
- Utilisez le bouton de vitesse 2 pour mélanger et broyer de la glace.
- Utilisez le bouton de vitesse 3 pour mettre en purée et liquéfier.
- Utilisez le bouton à impulsion pour broyer et pour hacher sous surveillance.

- * Voir tableau de mixage.

L'utilisation du mélangeur professionnel Ninja^{MC} - suite

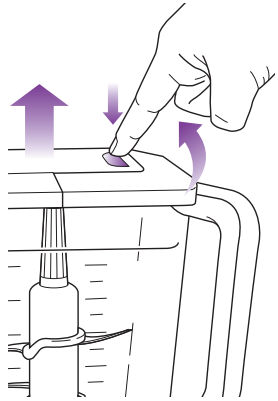


Fig. 5

- 6** Pressez une deuxième fois le même bouton de vitesse pour arrêter les lames ou pressez sur un différent bouton afin de changer de vitesse.
- 7** Si les ingrédients collent sur les côtés du récipient, arrêtez l'appareil en pressant le bouton d'alimentation et attendez que les lames arrêtent de tourner. Retirez le couvercle en pressant le bouton de relâchement, soulevez la poignée et tirez en ligne droite vers le haut. (Fig. 5) Utilisez une spatule pour déloger les morceaux, remplacez le couvercle et continuez de broyer.

- 8** Pour enlever le récipient, pressez le bouton d'alimentation afin d'éteindre l'appareil. Attendez que les lames ne bougent plus avant de retirer. (Fig. 6)

MISE EN GARDE: Ne jamais enlever le récipient lorsque le mélangeur est en marche.

- 9** Selon la consistance du contenu, ouvrez le bouchon bec verseur et utilisez le bec pour vider le contenu liquide. Pour une consistance plus épaisse, enlevez le couvercle et l'assemblage de lames de façon sécuritaire (par son moyeu), puis videz le contenu du récipient.

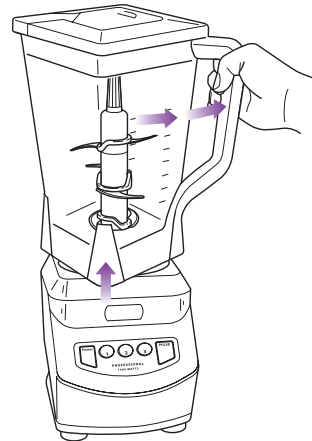


Fig. 6

- 10** Débranchez l'appareil après l'utilisation.

- ▲ IMPORTANT:** Ne jamais utiliser l'appareil lorsque vide.
- ▲ MISE EN GARDE:** Soyez très prudent lors de la manipulation d'aliments ou de liquides chauds afin d'éviter des brûlures. Ne pas mélanger des aliments ou liquides plus chauds que 82°C/180°F. Permettre aux ingrédients très chauds de refroidir avant de mettre dans le mélangeur.

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

- ▲ AVERTISSEMENT:** Assurez la stabilité du mélangeur lors de l'utilisation en appuyant sur le couvercle avec une main.
- ▲ AVERTISSEMENT:** Ne laissez jamais fonctionner le mélangeur sans surveillance.

Soins et entretien

LE NETTOYAGE

- ▲ MISE EN GARDE:** Assurez-vous que le moteur est débranché de la prise de courant avant d'insérer ou de retirer les accessoires et pour le nettoyage.
- ▲ MISE EN GARDE: NE PAS** immerger le socle du moteur dans l'eau ou tout autre liquide. Nettoyez avec une éponge ou un linge humide et assécher.
- 1 Le récipient, le couvercle et l'assemblage de lames peuvent aller au lave-vaisselle. Il est recommandé de placer le couvercle et l'assemblage de lames dans le panier supérieur.

- 2 Vous pouvez aussi nettoyer le mélangeur en remplissant le récipient au $\frac{3}{4}$ avec de l'eau chaude et une goutte de savon à vaisselle. Mettre le couvercle et appuyez sur le bouton à impulsion à quelques reprises. Lorsque propre, retirez le récipient du socle du moteur. Rincez le récipient, l'assemblage de lames et le couvercle sous l'eau courante. Laissez sécher les pièces à l'air libre avant de ranger.

Soyez très prudent lors de la manipulation de l'assemblage de lames car elles sont très tranchantes.

Veillez communiquer avec le service à la clientèle pour tous services de réparation de l'appareil au 1-800-798-7395.

LE RANGEMENT

- 1 Rangez le mélangeur professionnel Ninja^{MC} en position verticale avec le récipient, l'assemblage de lames et le couvercle sur le socle du moteur. Ne rien placer sur le dessus.
- 2 Insérer le cordon d'alimentation à l'intérieur du compartiment de rangement situé à l'endos de l'appareil.

Conseils

- Assurez-vous que tous les morceaux de nourriture soient coupés de la même grosseur afin d'assurer des résultats uniformes.
- Lorsque vous utilisez plusieurs ingrédients, toujours mettre dans le récipient les ingrédients liquides en premier suivis des ingrédients solides.
- Lorsque vous faites de la chapelure avec des biscuits Graham, brisez les en petits morceaux et poussez le bouton à impulsion à quelques reprises jusqu'à la consistance désirée.
- Si votre sauce a des grumeaux, ajouter celle-ci au mélangeur et mélanger à la vitesse 2 pendant une ou deux minutes.

Pièces de remplacement

COMMANDE DE PIÈCES DE REMPLACEMENT

Pour commander des pièces et accessoires, veuillez visiter notre site Web: www.ninjakitchen.com ou communiquez avec notre service à la clientèle au 1-800-798-7395.

Tableau de mixage

BOUTON	FONCTION	UTILISATION
PUISSANCE ⏻	Marche/Arrêt	Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
1	Broyer et brasser	Utilisez pour mélanger une pâte fine, sauces, marinades, oeufs brouillés, mettre en purée des aliments cuits, fruits non cuits et pour hacher des légumes pour faire des trempettes et salsa.
2	Mélanger et broyage de glace	Utilisez pour râper des fromages durs, de la soupe en crème, mélanger les trempettes, broyer des noix. Homogénéité lorsque vous hachez, faites des sauces et des confitures. Mélanger des boissons, des boissons en poudre et lait frappé. Broyer de la glace pour faire des cornets glacés, des boissons glacées ou des barbotines (slush).
3	Mettre en purée et mettre en liquide	Utilisez pour faire des boissons fouettées, pour mettre en liquide des mélanges épais et pour mélanger des fruits et légumes entiers.
IMPULSION	Broyage contrôlé et sauts de puissance	Utilisez pour contrôler le broyage et pour hacher.

Guide de dépannage

PROBLÈMES	CAUSES ET SOLUTIONS POSSIBLES
Le moteur ne démarre pas ou les lames ne tournent pas.	Assurez-vous que le récipient est bien placé sur le socle du moteur. Assurez-vous que le couvercle est bien en place sur le récipient et à la bonne position (alignez les flèches). Le mélangeur est en position arrêt. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre en marche. Assurez-vous que la prise est branchée, comme il se doit, dans la prise électrique. Vérifiez les fusibles ou disjoncteur. L'appareil a surchauffé. Débranchez-le et attendez environ 10 minutes avant de le réutiliser.
La nourriture n'est pas hachée uniformément.	Vous hachez trop d'aliments en même temps, ou les morceaux ne sont pas de la même grosseur. Mélangez de plus petites quantités.
La nourriture est hachée trop fine ou est très liquide.	La nourriture a été trop broyée. Utilisez le bouton à impulsion pour un broyage contrôlé.
La nourriture colle sur les côtés du récipient.	Le mélange est trop épais. Ajoutez plus de liquide.
Vous ne pouvez pas faire de la neige à partir de glace solide.	N'utilisez pas de la glace qui a commencé à fondre. Utilisez la glace directement du congélateur.

Recettes

Spritzer citron-framboise

Ingrédients:

500 ml (1 pinte)	framboises (fraîches ou décongelées)
250 ml (1 tasse)	limonade
45 ml (3 c. table)	miel
2 L (8 tasses)	d'eau pétillante
4	feuilles de menthe

Étapes:

Placez les framboises, la limonade et le miel dans le récipient et mélangez à la vitesse 3 pendant une minute. Versez le mélange de jus dans 4 grands verres. Remplir avec l'eau pétillante et bien brasser pour mélanger. Ajoutez des cubes de glace et la feuille de menthe pour garnir. 4 portions.

Une tornade bleue

Ingrédients:

28,4 ml (1 mesure)	Curaçao bleu
28,4 ml (1 mesure)	Vodka de première qualité
175 ml ($\frac{3}{4}$ tasse)	jus d'ananas
375 ml (1 $\frac{1}{2}$ tasse)	cubes de glace
5 ml (1 c. à thé)	sucre en poudre
	Petite tranche d'ananas pour la garniture

Étapes:

Mettre le curaçao, la vodka, le jus et les cubes de glace dans le récipient et mélangez à la vitesse 3 pour 30 secondes ou jusqu'à consistance lisse. Faire une fente dans le morceau d'ananas. Placez le morceau d'ananas sur le rebord d'un grand verre et le faire glisser sur le rebord afin d'humecter le verre. Trempez le rebord du verre dans le sucre en poudre. Versez la tornade bleue dans les verres et garnir d'un morceau d'ananas. 1 portion.

Recettes - suite

Boisson glacée au moka

Ingrédients:

75 ml (1/3 tasse)	mélange de cacao instantané
30 ml (2 c. table)	café instantané
60 ml (1/4 tasse)	sucre
60 ml (1/4 tasse)	eau chaude
1 L (1 quart)	lait écrémé (partiellement congelé)

Étapes:

Dans un petit bol, mélangez ensemble le cacao, le café et le sucre. Ajoutez de l'eau chaude et bien mélanger. Versez le mélange dans le récipient et ajoutez le lait et les morceaux de lait congelé. Mélangez à la vitesse 3 pendant 30 secondes ou jusqu'à consistance lisse. Versez dans 4 verres et servir immédiatement. 4 portions.

Gazpacho dans un verre

Ingrédients:

180 ml (6 oz.)	jus de tomate épicé
5 ml (1 c. thé)	jus de citron
1	petite tomate italienne Roma (en quartiers)
2,5 cm (1 pouce)	morceau d'oignon (pelé)
2,5 cm (1 pouce)	morceau de poivron vert (dénoyauté)
Goutte	sauce Tabasco ^{MD}
	Branche de céleri comme garniture

Étapes:

Versez le jus de tomate et de citron dans le récipient. Ajoutez la tomate, l'oignon et le poivron vert. Ajoutez de la sauce Tabasco au goût. Mélangez à la vitesse 2 pendant 1 minute ou jusqu'à consistance très lisse. Filtrez, si désiré, et versez dans un grand verre. Garnir avec une branche de céleri. 1 portion.

Trempe salsa

Ingrédients:

5	tomates italiennes entières Roma
3	brins entiers de coriandre
1/2	oignon blanc moyen (en quartiers)

Étapes:

Remplir le récipient de façon égale avec les ingrédients et mélangez à la vitesse 1 pour 6 secondes.

Beurre d'arachides

Ingrédients:

45 ml (3 c. table)	huile
250 ml (1 tasse)	arachides (non salées)
2 pincées	sel

Étapes:

Versez les arachides et l'huile dans le récipient. Ajoutez le sel et mélangez à la vitesse 2 pendant 20 secondes.

Lait frappé aux brisures de chocolat

Ingrédients:

500 ml (2 tasses)	crème glacée
30 ml (2 c. table)	brisures de chocolat
45 ml (3 c. table)	crème

Étapes:

Ajoutez la crème glacée, les brisures de chocolat et la crème dans le récipient et mélangez à la vitesse 3 pendant 10 secondes. Servir.



GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

EURO-PRO Operating LLC garantit ce produit contre toute défectuosité matérielle ou de main-d'œuvre pour une période d'un (1) an à compter de la date d'achat lorsque utilisé dans le cadre d'un usage domestique normal, sujet aux conditions, exclusions et exceptions suivantes.

La responsabilité d'**EURO-PRO Operating LLC** est limitée au coût des réparations ou du remplacement de l'appareil, à sa convenance. 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'abus, 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 à ses pièces, effectué par un réparateur non-autorisé d'**EURO-PRO Operating LLC**.

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement alors qu'il est utilisé dans des conditions d'utilisation domestique normales, durant la période de garantie, vous pouvez renvoyer l'appareil et ses accessoires avec la preuve d'achat et la date, par fret payé. Pour le service d'aide à la clientèle, appelez le 1-800-798-7395 ou visitez notre site Web www.ninjakitchen.com

S'il s'avérait que l'appareil possède une défectuosité, **EURO-PRO Operating LLC** le réparera ou le remplacera sans frais, à sa discrétion. Une preuve d'achat incluant la date ainsi qu'un chèque au nom d'**EURO-PRO Operating LLC** au montant de 19,95\$ pour couvrir les frais d'expédition de retour et la manutention doivent être inclus.*

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

La garantie limitée vous confère des droits précis auxquels peuvent s'ajouter d'autres droits variant d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.

***IMPORTANT: Emballez soigneusement l'appareil pour éviter tout dommage lors du transport. Vérifiez 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 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.**

OWNERSHIP REGISTRATION CARD FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY

CARTE D'ENREGISTREMENT POUR LES CONSOMMATEURS CANADIENS SEULEMENT

Please fill out and mail the product registration card within ten (10) days of purchase. The registration will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification. By returning this card you acknowledge to have read and understood the instructions for use, and warnings set forth in the accompanying instructions.

Remplissez et envoyez la carte d'enregistrement dans les dix (10) jours suivant l'achat. L'enregistrement nous permettra de vous contacter dans le cas peu probable d'une notification de sécurité concernant le produit. En renvoyant cette carte, vous reconnaissez avoir lu et compris le mode d'emploi et les mises en garde présentées dans les instructions.

Mail to the following address: / Postez à l'adresse suivante:

- EURO-PRO Operating LLC
4400 Bois Franc, Ville St. Laurent, Québec, Canada H4S 1A7

Owner's Name: / Nom du propriétaire:

Address: / Adresse:

City: / Ville:

Province:

Postal Code: /
Code postal:

<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
----------------------	----------------------	----------------------

Date Purchased: / Date d'achat:

Name of Store: / Nom du magasin:

Appliance Model: / Modèle de l'appareil:

NINJA



U.S. / É-U: EURO-PRO Operating LLC
Newton, MA 02459

CANADA: EURO-PRO Operating LLC
4400 Bois Franc
Ville St. Laurent, Québec H4S 1A7

English: 1-800-798-7398
Français: 1-800-798-7395

www.ninjakitchen.com

COPYRIGHT © EURO-PRO OPERATING LLC 2010
DROIT D'AUTEUR © EURO-PRO OPERATING LLC 2010

PRINTED IN CHINA
IMPRIMÉ EN CHINE REV. 100319

Illustrations may differ with actual product.
L'illustration peut différer du produit actuel.