

NINJA®

4-IN-1 KITCHEN SYSTEM™


NN210C

Model • Modèle

INSTRUCTIONS



 ninjakitchen.com

 1-877-646-5288

THANK YOU

for purchasing the Ninja® 4-in-1 Kitchen System™



TIP: You can locate the model number and date code on the plug prong.

REGISTER YOUR PURCHASE



registeryourninja.com



1-877-646-5288

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Date Code: _____

Date of Purchase (Keep receipt): _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V, 60Hz

Watts: 1200W

PLEASE READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

These instructions are designed to help you get a complete understanding of your new Ninja 4-in-1 Kitchen System.

If you have any questions, please call our customer service line at 1-877-646-5288.

CONTENTS

Important Safety Instructions	3
Getting to Know Your Ninja® 4-in-1 Kitchen System™	7
Features	9
Before First Use	10
Using Your High-Speed Blender™ Cup	11
Using Your Precision Processor™ Bowl	15
Assembling Your Auto-Spiralizer™	19
Using Your Auto-Spiralizer	21
Using Your Total Crushing™ Blender Pitcher	25
Suggested Uses & Filling Instructions	29
Filling Your High-Speed Blender Cup	29
Ordering Replacement Parts	29
Care & Maintenance	30
Cleaning	30
Storing	30
Resetting the Motor Thermostat	30
Troubleshooting Guide	31
Warranty	32

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

⚠ WARNING

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- 1** Read all instructions prior to using the appliance and its accessories.
- 2** Carefully observe and follow all warnings and instructions. This unit contains electrical connections and moving parts that potentially present risk to the user.
- 3** This product is provided with a Stacked Blade Assembly and a Chopping Blade Assembly. Always exercise care when handling blade assemblies. The blade assemblies are sharp and are NOT locked in place in their containers. The blade assemblies are designed to be removable to facilitate cleaning and replacement if needed. **ONLY** grasp the blade assembly by the top of the shaft. Failure to use care when handling the blade assemblies will result in a risk of laceration.
- 4** **ALWAYS** exercise care when handling the Pro Extractor Blades™ Assembly. The blades are sharp. **ONLY** grasp the Pro Extractor Blades Assembly by the outer perimeter of the blade assembly base. Failure to use care when handling the blade assembly will result in a risk of laceration.
- 5** Take your time and exercise care during unpacking and appliance setup. This appliance contains sharp, loose blades that can cause injury if mishandled.
- 6** Take inventory of all contents to ensure that you have all parts needed to properly and safely operate your appliance.
- 7** Unplug the appliance from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug by the body and pull from the outlet. Never unplug by grasping and pulling the flexible cord.
- 8** Before use, wash all parts that may come in contact with food. Follow washing instructions covered in this instruction manual.
- 9** To protect against the risk of electric shock, **DO NOT** submerge the appliance or allow the power cord to contact any form of liquid.
- 10** **DO NOT** use this appliance outdoors. It is designed for indoor household use only.

-
- 11** This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. DO NOT modify the plug in any way.
- 12** DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. This appliance has no user-serviceable parts. If damaged, contact SharkNinja for servicing.
- 13** This appliance has important information on the plug prong. The power cord is not suitable for replacement. If damaged, contact SharkNinja for servicing in order to avoid a hazard.
- 14** Extension cords should NOT be used with this appliance.
- 15** DO NOT allow young children to operate this appliance or use as a toy. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- 16** This appliance is NOT intended to be used by people (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 17** Before each use, inspect blade assemblies for damage. If a blade is bent or damage is suspected, contact SharkNinja to arrange for replacement.
- 18** DO NOT attempt to sharpen blades.
- 19** DO NOT allow the cord to hang over the edges of tables or counters. The cord may become snagged and pull the appliance off the work surface.
- 20** DO NOT allow any part of the unit to contact hot surfaces, including stoves and other heating appliances.
- 21** ALWAYS use the appliance on a dry and level surface.
- 22** NEVER place a blade assembly on the motor base without it first being attached to its corresponding container (bowl, pitcher, cup) and lid.

CONTINUED ON PAGE 5

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

⚠ WARNING

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- 23** Keep hands, hair, and clothing out of the container when loading and operating.
- 24** ONLY use attachments and accessories that are provided with the product or are recommended by SharkNinja. The use of attachments not recommended or sold by SharkNinja may cause fire, electric shock or injury.
- 25** During operation and handling of the appliance, avoid contact with moving parts.
- 26** DO NOT operate the appliance with an empty container.
- 27** DO NOT fill containers past the max fill or max liquid lines.
- 28** DO NOT microwave any containers or accessories provided with the appliance.
- 29** DO NOT perform grinding operations with the High-Speed Blender™ Cup and Pro Extractor Blades™ Assembly.
- 30** Before operation, ensure that all utensils are removed from containers. Failure to remove utensils can cause containers to shatter and potentially result in personal injury and property damage.
- 31** Keep hands and utensils out of containers while chopping to reduce the risk of severe personal injury or damage to the blender/food chopper. A scraper may ONLY be used when the food chopper is not running.
- 32** NEVER operate the appliance without lids and caps in place. DO NOT attempt to defeat the interlock mechanism. Ensure that the container and lid are properly installed before operation.
- 33** DO NOT expose the containers and accessories to extreme temperature changes. They may experience damage.
- 34** NEVER leave the appliance unattended while in use.
- 35** DO NOT open pour spout cover while blender is operating.
- 36** DO NOT blend hot liquids. Doing so may result in a pressure buildup and steam exposure that can pose a risk of the user being burned.
- 37** If you find unmixed ingredients sticking to the sides of the pitcher, stop the appliance, remove the lid, and use a spatula to dislodge ingredients. NEVER insert your hands into the pitcher, as you may contact one of the blades and experience a laceration.
- 38** DO NOT attempt to remove the container and lids from the motor base while the blade assembly is still spinning. Allow the appliance to come to a complete stop before removing lids and containers.

- 39** Upon completion of processing, ensure that the blade assembly is removed BEFORE emptying container's contents. Remove the blade assembly by carefully grasping the top of the shaft and lifting it from the container. Failure to remove the blade assembly before emptying the container results in a risk of laceration.
- 40** Remove the Pro Extractor Blades™ Assembly from the High-Speed Blender™ cup upon completion of blending. DO NOT store ingredients before or after blending them in the cup with the blade assembly attached. Some foods may contain active ingredients or release gases that will expand if left in a sealed container, resulting in excessive pressure buildup that can pose a risk of injury. For ingredient storage in the cup, use only Spout Lid to cover.
- 41** If the appliance overheats, a thermal switch will activate and temporarily disable the motor. To reset, unplug the appliance and allow it to cool for approximately 15 minutes before using again.
- 42** The maximum wattage rating for this appliance is based on the configuration of the Pro Extractor Blades Assembly and High-Speed Blender cup. Other configurations may draw less power or current.
- 43** DO NOT process dry ingredients without adding liquid to the High-Speed Blender cup. The High-Speed Blender cup is not intended for dry blending.
- 44** The Blade Discs are sharp. Always use the handles on the side of each Blade Disc when placing it into the Bowl or removing it. Follow all cleaning instructions. Failure to do so will result in a risk of laceration.
- 45** When using the Spiralizer, ALWAYS use the Food Pusher. NEVER feed ingredients into the Spiralizer by hand or with other utensils. Failure to use the Food Pusher may cause personal injury.
- 46** If Blade Discs appear to be damaged or broken, do not use or attempt to repair. Call customer service for assistance.
- 47** DO NOT attempt to sharpen Blade Discs.
- 48** DO NOT remove Feed Chute Lid until Blade Disc stops spinning.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GETTING TO KNOW YOUR NINJA® 4-IN-1 KITCHEN SYSTEM™

WELCOME!

Congratulations on your purchase. Use this instruction manual to learn about the great features of your Ninja 4-in-1 Kitchen System. From assembly to use to maintenance, you will find it all in here.

.....

There are a variety of accessories that are compatible with this blender series.

NOTE: The top flap of your box shows the select accessories that are included with your model.

If you have any questions, concerns or feedback, we'd love to hear from you. Give us a call at 1-877-646-5288 or visit ninjakitchen.com/customersupport

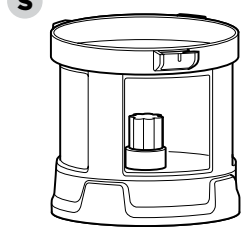
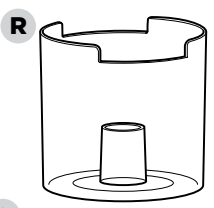
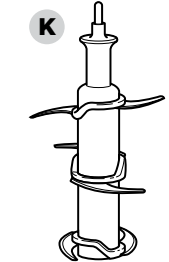
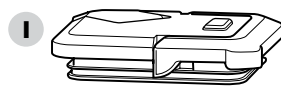
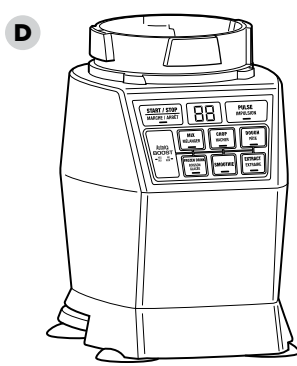
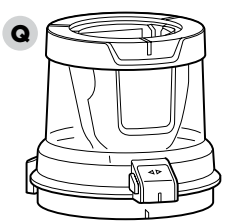
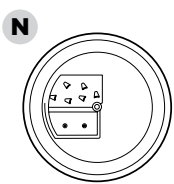
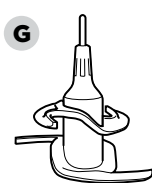
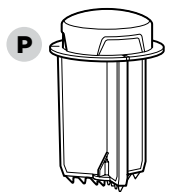
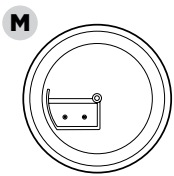
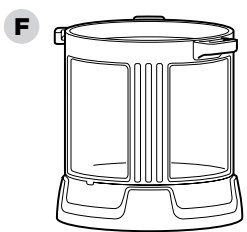
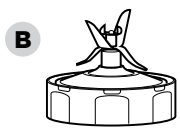
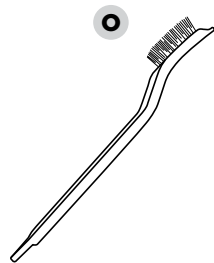
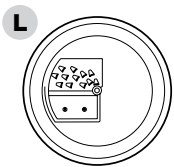
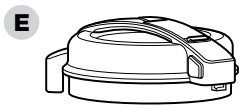
To find great recipes and purchase more accessories (including more Blade Discs for creating different types of noodles) please visit ninjaaccessories.com

* 3.5 cups max capacity,
444 ml max liquid capacity.

** 1,9 L max liquid capacity.

MAIN UNIT

- A** Spout Lid
- B** Pro Extractor Blades™ Assembly
- C** 710 ml High-Speed Blender™ Cup
- D** Motor Base
- E** Precision Processor™ Bowl Lid
- F** Precision Processor Bowl*
- G** Dough Blade Assembly
- H** Chopping Blade Assembly
- I** Pitcher Lid
- J** 2,1 L Total Crushing™ Blender Pitcher**
- K** Stacked Blade Assembly
- L** Spaghetti Blade Disc
- M** Ribbon Blade Disc
- N** Fettuccine Blade Disc
- O** Cleaning Brush
- P** Food Pusher
- Q** Feed Chute Lid
- R** Collecting Bowl
- S** Spiralizer Bowl

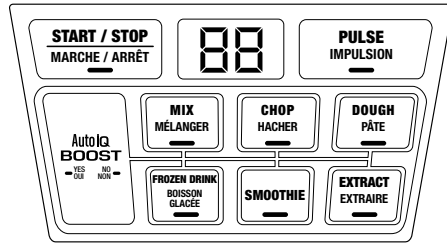


FEATURES

★ **IMPORTANT:** Review all warnings on pages 3–6 before proceeding.

DID YOU KNOW?

- You can take your drinks on the go using the Spout Lids.
- All containers, blade assemblies, Blade Discs, and lids are BPA free.
- Our blades, containers and lids are all dishwasher safe.



START | STOP

Press once to start running continuously, press again to stop. Timer counts up to 60 seconds. This button can be pressed at any time if you wish to stop the program.

PULSE

Offers greater control of pulsing and blending. Operates only when the PULSE button is pressed. Press and release quickly for short pulses.

Auto-iQ BOOST™

Control the consistency of your recipe by selecting BOOST YES or NO prior to selecting your Auto-iQ™ program. The BOOST button toggles between YES and NO: select BOOST YES for smoother, creamier results; select BOOST NO for more texture.

Auto-iQ FROZEN DRINK

Takes all the guesswork out of turning ice, juices, and fruit into expertly blended frozen drinks.

Auto-iQ SMOOTHIE

Great for creamy, super-smooth drinks made from frozen fruit, ice, or dairy products.

Auto-iQ EXTRACT

Ideal for hard, leafy, or fibrous whole fruits and vegetables, including their skins, seeds, and stems.

Auto-iQ MIX

Delivers the perfect speed and blending time for Precision Processor™ Bowl creations including smoothie bowls, savory bowls, dips, and sauces.

Auto-iQ CHOP

Features timed pulses and pauses to give you consistent chopping results for a range of recipes, including ingredient prep, salsas, and ground meat.

Auto-iQ DOUGH

Takes all the guesswork out of creating perfect dough for bread, pizza, and decadent desserts.

BEFORE FIRST USE

- 1** Remove all packaging materials from the appliance. Exercise care when unpacking blade assemblies and Blade Discs. All blade assemblies and Blade Discs are sharp.
- 2** The Chopping Blade Assembly and Stacked Blade Assembly are NOT locked in place in their containers. Handle the Chopping Blade Assembly and Stacked Blade Assembly by grasping the top of the shaft.
- 3** Handle the Pro Extractor Blades™ Assembly by grasping around the perimeter of the blade assembly base.
- 4** Wash containers, lids, Blade Discs, and blade assemblies in warm, soapy, water using a dishwashing utensil with a handle or the provided cleaning brush to avoid direct contact with the blades. Exercise care when handling blade assemblies, as the blades are sharp.
- 5** Thoroughly rinse and air-dry all parts.
- 6** All attachments are dishwasher safe. It is recommended that the lids, Blade Discs, and blade assemblies be placed on the top rack of the dishwasher. Ensure blade assemblies and Blade Discs are removed from their containers before placing in the dishwasher. Exercise care when handling blade assemblies or Blade Discs.
- 7** Wipe the motor base with a clean, damp cloth.

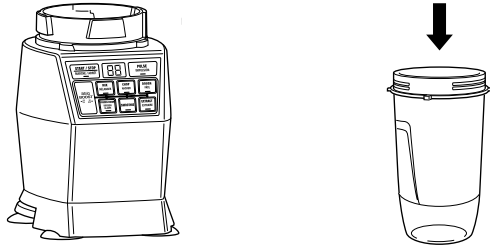
USING YOUR HIGH-SPEED BLENDER™ CUP

★ **IMPORTANT:** Review all warnings on pages 3–6 before proceeding.

.....

💡 **TIP:** For recommended filling instructions, see note on page 29.

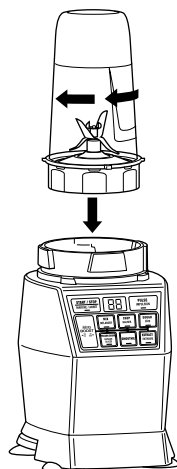
NOTE: Auto-iQ™ programs have pauses and changes in speed throughout the cycle.



- 1** Place the unplugged motor base on a clean, dry, and level surface such as a countertop or table. Press downward on the motor base to adhere the suction cups to the work surface. Ensure the motor base is connected to power.
- 2** Add ingredients to the High-Speed Blender cup. DO NOT add ingredients past the Max Liquid line on the cup.



3 Install the Pro Extractor Blades™ Assembly onto the top of the cup. Twist the lid clockwise until it's sealed tightly.



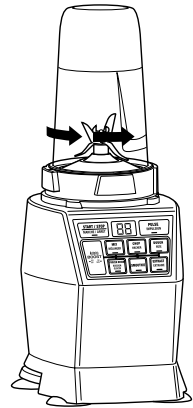
4 Turn the High-Speed Blender™ cup upside down and install onto the motor base. Align the tabs on the cup with the slots on the base, then twist until you hear a click. When the unit is connected to power and the container is correctly locked on to the motor base, the program buttons will illuminate and the unit will be ready for use.

USING YOUR HIGH-SPEED BLENDER™ CUP - CONT.

★ **IMPORTANT:** Review all warnings on pages 3–6 before proceeding.

.....

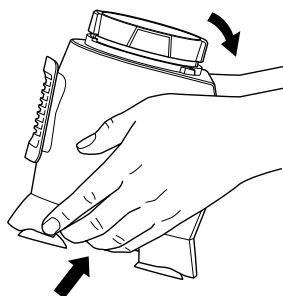
NOTE: Auto-iQ™ Technology can sense which container is on the motor base. The available function lights will illuminate depending on which container is placed on the motor base. Not all function lights will be available for every container.



- 5** Press START/STOP to run continuously for 60 seconds. If using an Auto-iQ program, first select BOOST YES or BOOST NO, then the Auto-iQ program that best suits your recipe. The Auto-iQ feature will automatically stop the appliance at the end of the program. To pause the appliance at any time, press the currently active button a second time. Reference page 9 for program descriptions.
- 6** To remove the cup from the motor base, turn the cup counterclockwise and then lift it.



- 7** Remove the Pro Extractor Blades™ Assembly by twisting the cap counter-clockwise. Do not store blended contents with Pro Extractor Blades Assembly attached. Exercise care when handling the blade assembly, as the blades are sharp.



- 8** Unplug the appliance when finished. To release the motor base, place your hands underneath both sides of the motor base and gently pull the unit up and towards you. Refer to page 30 for storing instructions.



- 9** To enjoy your drink on the go, place the Spout Lid onto the High-Speed Blender™ cup and twist clockwise until firmly sealed. For storing ingredients in the cup, use only the Spout Lid to cover.

USING YOUR PRECISION PROCESSOR™ BOWL

★ **IMPORTANT:** Review all warnings on pages 3–6 before proceeding.

.....

💡 **TIP:** Select BOOST YES for the smoothest, creamiest results—ideal for creamy dips like hummus. Select BOOST NO when a chunkier texture is desired—perfect for dishes like spinach & artichoke dip.

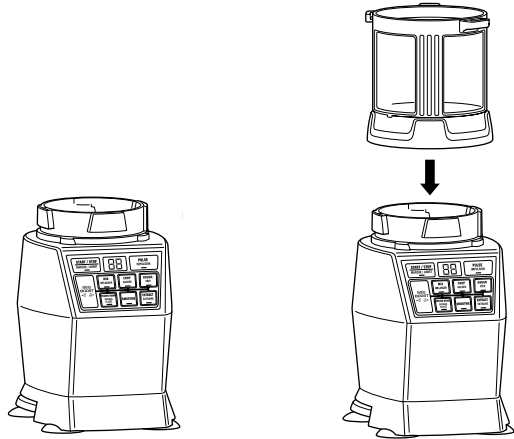
💡 **TIP:** If the blade assembly is not fully seated, you will not be able to install and lock the lid into position.

💡 **TIP:** To learn more about the unit's programs, check out page 9.

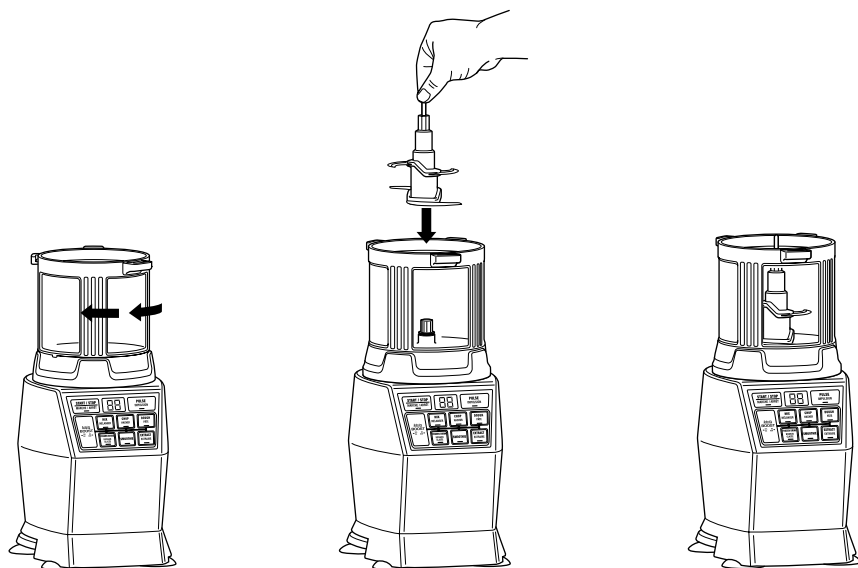
NOTE: Auto-iQ™ programs have pauses and changes in speed throughout the cycle.

NOTE: DO NOT add ingredients before installing the blade assembly.

NOTE: For best results, follow recipe loading instructions.



- 1** Place the unplugged motor base on a clean, dry, and level surface such as a countertop or table. Press downward on the motor base to adhere the suction cups to the work surface. Ensure the motor base is connected to power.
- 2** Lower the Precision Processor bowl onto the motor base.



- 3** Rotate Precision Processor™ bowl clockwise until you hear a click.
- 4** Exercising care, grasp the Chopping Blade Assembly by the top of the shaft and place it onto the drive gear inside the bowl. Note that the Chopping Blade Assembly will fit loosely onto the drive gear.
- 5** Add ingredients to the bowl, making sure not to exceed the Max Liquid and max fill lines.

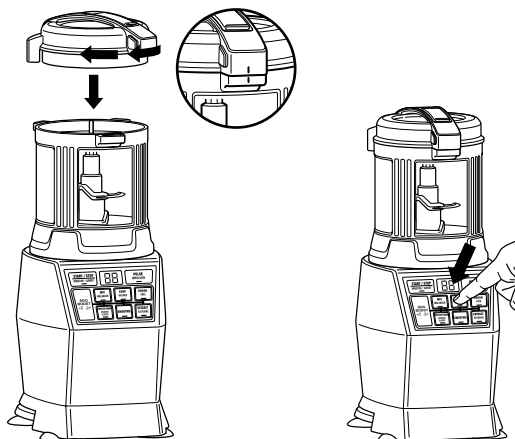
USING YOUR PRECISION PROCESSOR™ BOWL - CONT.

★ **IMPORTANT:** Review all warnings on pages 3–6 before proceeding.

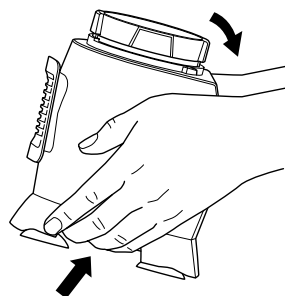
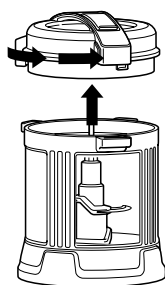
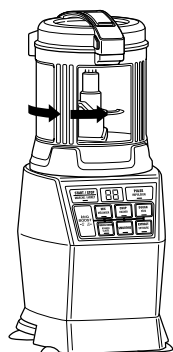
.....

NOTE: Please follow the same instructions for the Dough Blade Assembly.

NOTE: Auto-iQ™ Technology can sense which container is on the motor base. The available function lights will illuminate depending on which container is placed on the motor base. Not all function lights will be available for every container.



- 6 Place lid on Precision Processor Bowl, with black line on tab aligned slightly to the right of tab on front of bowl. Turn lid clockwise to lock in place. When properly locked, the white line on lid will line up with the black line on bowl. When the unit is connected to power and the container is correctly locked into the motor base, the program buttons will illuminate and the unit will be ready for use.
- 7 Press START/STOP to run continuously for 60 seconds. If using an Auto-iQ program, first select BOOST YES or BOOST NO, then the Auto-iQ program that best suits your recipe. The Auto-iQ feature will automatically stop the appliance at the end of the program. To pause the appliance at any time, press the currently active button a second time. Reference page 9 for program descriptions.



- 8** To remove the bowl from the motor base, turn the bowl counterclockwise and then lift it.
- 9** Remove the lid by pressing the release button on the front tab, twisting the lid counterclockwise, and lifting up. Always remove the Chopping Blade Assembly before emptying any of the ingredients in the bowl. To remove the Chopping Blade Assembly, carefully grasp it by the top of the shaft and lift it out of the bowl.
- 10** Unplug the appliance when finished. To release the motor base, place your hands underneath both sides of the motor base and gently pull the unit up and towards you. Refer to page 30 for storing instructions.

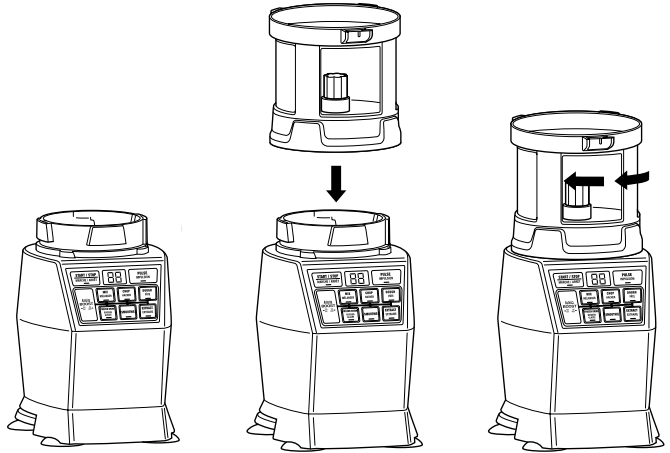
ASSEMBLING YOUR AUTO-SPIRALIZER™

★ **IMPORTANT:** Review all warnings on pages 3–6 before proceeding.

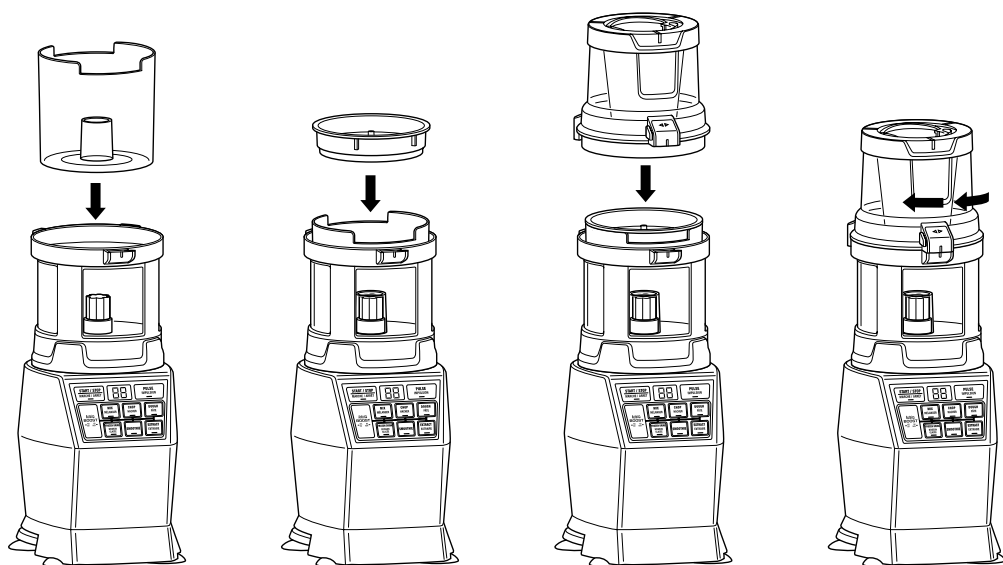
.....

★ **IMPORTANT:** As a safety feature, if the Spiralizer Bowl and Feed Chute Lid are not properly installed, the timer will display "--" and the motor will be disabled.

NOTE: To fit properly, the tabs on the sides of the Blade Disc must align with the gaps on the top of the Collecting Bowl.



- 1** Place the unplugged motor base on a clean, dry, and level surface such as a countertop or table. Press downward on the motor to adhere the suction cups to the work surface. Ensure the motor base is connected to power.
- 2** Lower the Spiralizer Bowl onto the motor base.
- 3** Rotate the Spiralizer Bowl clockwise until it clicks into place.



- 4** Place the Collecting Bowl inside the Spiralizer Bowl, aligning it over the gear post.
- 5** Choose your Blade Disc, making sure to handle it carefully.
- 6** Install the Blade Disc onto the top of the Collecting Bowl. The rim of the Blade Disc should sit flush against the top of the bowl, and the tabs on the sides of the Blade Discs must align with the slots on the top of the Collecting Bowl.
- 7** Assemble the Feed Chute Lid on top of the Spiralizer Bowl. Turn the lid clockwise onto the Spiralizer Bowl, aligning the gray tabs on the lid with the front of the bowl. When the unit is connected to power and the container is correctly assembled onto the motor base, the START/STOP button will illuminate, indicating that the unit is ready for use.

USING YOUR AUTO-SPIRALIZER™

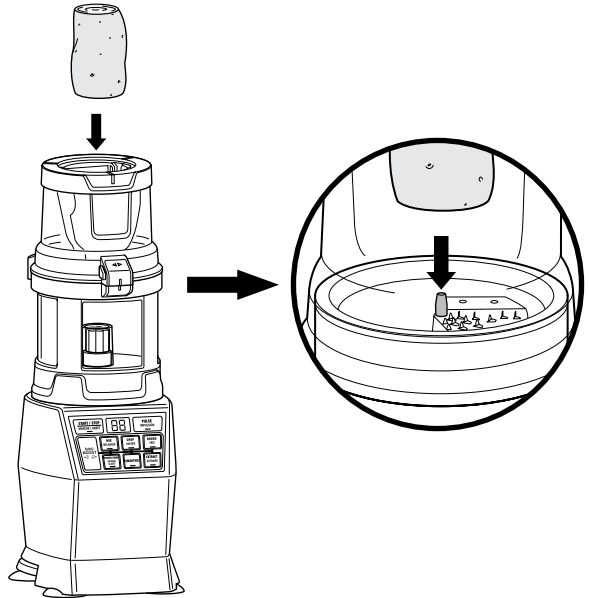
★ **IMPORTANT:** Review all warnings on pages 3–6 before proceeding.

.....

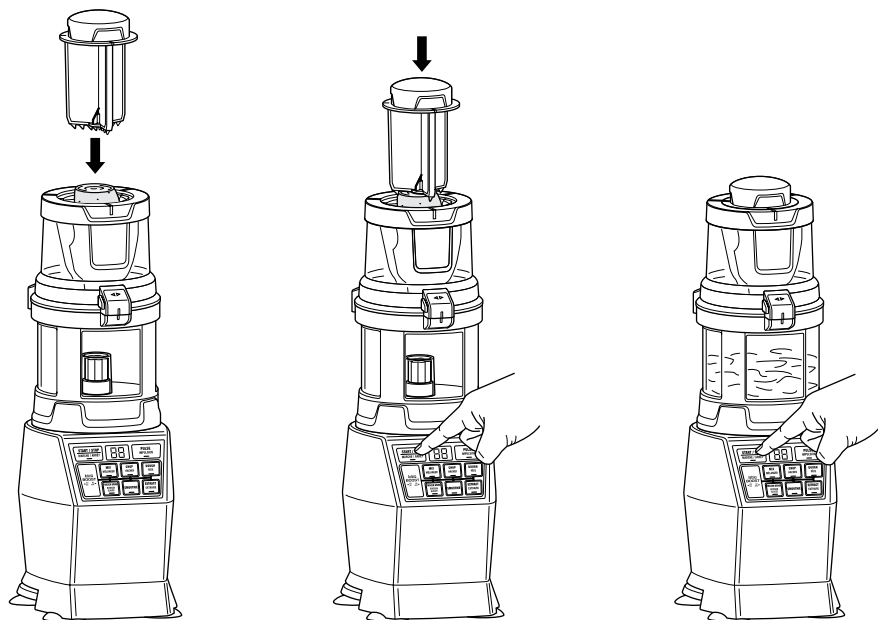
★ **IMPORTANT:** After Spiralizing an ingredient, all leftover pieces must be removed from the Collecting Bowl and Blade Disc before Spiralizing again.

NOTE: To find out how to properly prep your ingredient, refer to the Food Prep section in your Quick Start Guide or your Inspiration Guide.

NOTE: Never Spiralize multiple ingredients at one time.



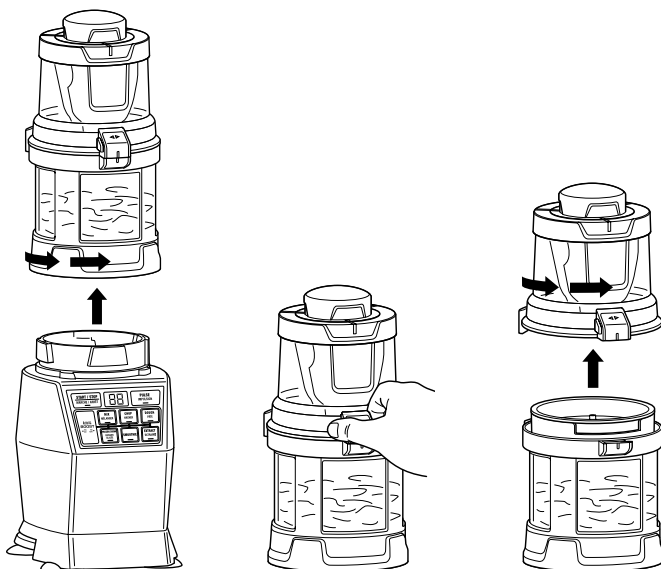
- 1** Before spiralizing, prepare your ingredient by cutting it so that it is no more than 3 inches wide. Place the prepped ingredient into the Feed Chute, through the opening at the top.
- 2** Center the ingredient on the pin in the center of the Blade Disc, then push down, securing the ingredient onto the pin.



- 3** Place the Food Pusher on top of the ingredient and press down firmly to hold in place.
- 4** Select START/STOP to begin Spiralizing. Continue to press firmly with Food Pusher to guide ingredient through Feed Chute.
- 5** Spiralizing is complete when the Food Pusher sits flat atop the Feed Chute Lid. Press START/STOP to power off the motor.

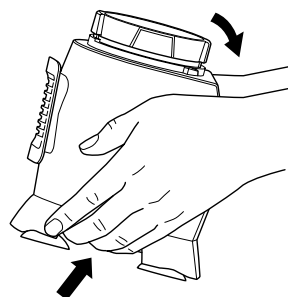
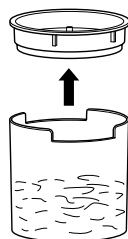
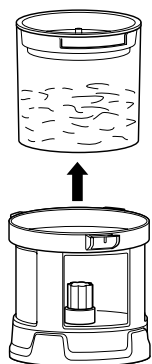
USING YOUR AUTO-SPIRALIZER™ - CONT.

★ **IMPORTANT:** Review all warnings on pages 3–6 before proceeding.



6 To remove the Spiralizer Bowl from the motor base, turn the bowl counterclockwise and lift up.

7 To remove the Feed Chute Lid, press the release button on the left side of the front tab, then twist the lid counterclockwise and lift up.



- 8** Remove the Collecting Bowl by lifting it up and out of the Spiralizer Bowl. Remove the Blade Disc by gripping the handles on the side of the disc and lifting up.
- 9** Remove the noodles from the Collecting Bowl and prepare as desired.
- 10** Unplug the appliance when finished. To release the motor base, place your hands underneath it and gently pull it toward you. Refer to page 30 for storing instructions.

USING YOUR TOTAL CRUSHING™ BLENDER PITCHER

★ **IMPORTANT:** Review all warnings on pages 3–6 before proceeding.

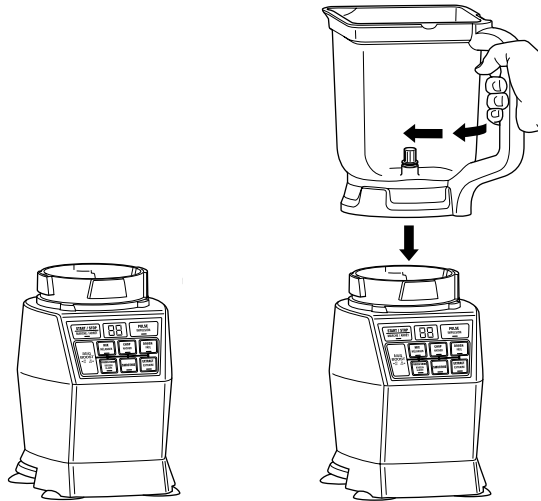
💡 **TIP:** If the Stacked Blade Assembly is not fully seated, you will not be able to install and lock the lid into position.

💡 **TIP:** To learn more about the unit's programs, check out page 9.

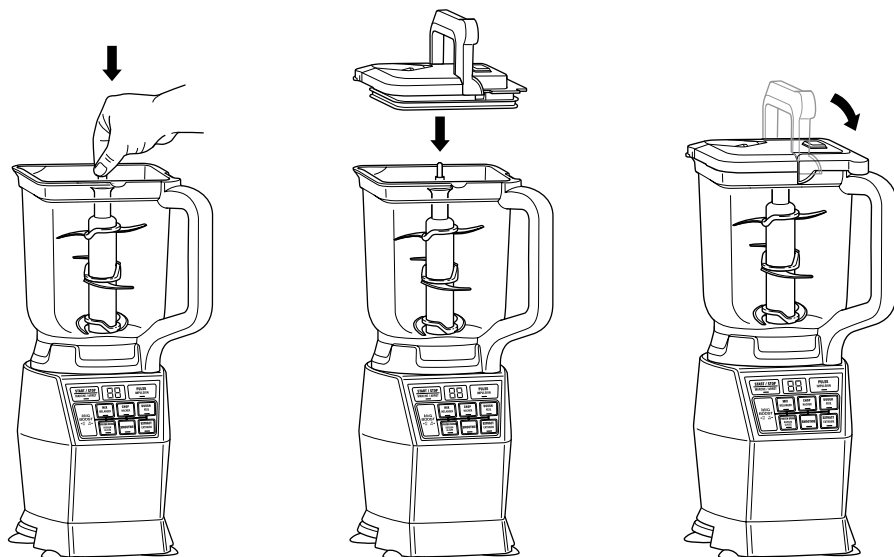
NOTE: Auto-iQ™ programs have pauses and changes in speed throughout the cycle.

NOTE: DO NOT add ingredients before completing installation of the Stacked Blade Assembly.

NOTE: The pitcher can only be installed in one orientation. The handle must be positioned on the front-right corner of the motor base to operate the appliance.



- 1** Plug in motor base and place on a clean, dry, level surface such as a countertop or table. Press downward on the motor base to adhere the suction cups to the work surface.
- 2** Lower the Total Crushing Blender pitcher onto the motor base. The handle should be aligned slightly to the right and the pitcher should be oriented so the LOCK symbols are visible on the motor base. Then rotate the pitcher clockwise until you hear a click.



- 3** Exercising care, grasp the Stacked Blade Assembly by the top of the shaft and place it onto the drive gear inside the pitcher. Note that the blade assembly will fit loosely onto the drive gear.
- 4** Add ingredients to the pitcher, making sure not to exceed the Max Liquid line on the side of the pitcher. When blending liquids, such as beverages or smoothies, **DO NOT** exceed the Max Liquid line on the side of the pitcher.
- 5** Place the lid on the pitcher, aligning the triangle symbol located on the lid with the triangle symbol located on the pitcher's handle. Press down on the handle until you hear a click. The triangle symbols **MUST** be aligned for the lid to lock into place and the appliance to operate. When the unit is connected to power and the container is correctly locked into the motor base, the program buttons will illuminate and the unit will be ready for use.

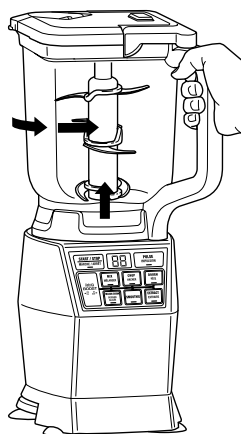
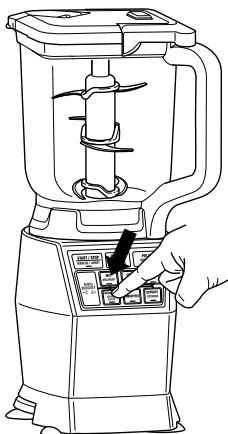
USING YOUR TOTAL CRUSHING™ BLENDER PITCHER - CONT.

★ **IMPORTANT:** Review all warnings on pages 3–6 before proceeding.

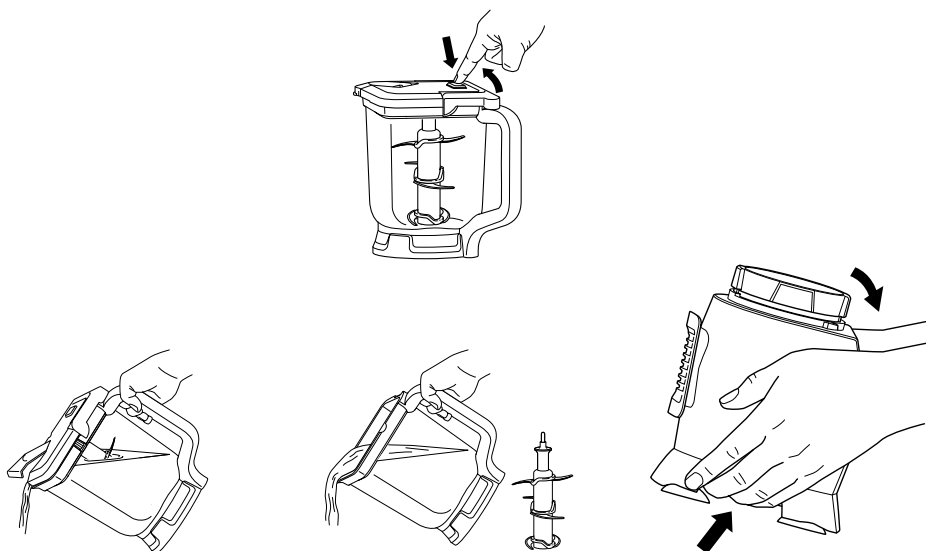
★ **IMPORTANT:** As a safety feature, if the pitcher and lid are not properly installed, the timer will display "--" and the motor will be disabled. If this happens, repeat step 5 on page 26. When the pitcher and lid are properly installed, the program buttons will illuminate steadily, indicating the appliance is ready for use.

💡 **TIP:** The BOOST button toggles between YES and NO: select BOOST YES for smoother, creamier results; select BOOST NO for more texture.

NOTE: Auto-iQ™ Technology can sense which container is on the motor base. The available function lights will illuminate depending on which container is placed on the motor base. Not all function lights will be available for every container.



- 6 Press START/STOP to run continuously for 60 seconds. If using an Auto-iQ program, first select BOOST YES or BOOST NO, then the Auto-iQ program that best suits your recipe. The Auto-iQ feature will automatically stop the appliance at the end of the program. To pause the appliance at any time, press the currently active button a second time. Reference page 9 for program descriptions.
- 7 If not using Auto-iQ and ingredients have reached your desired consistency, stop the appliance by pressing the START/STOP button, and wait for the appliance to come to a complete stop.
- 8 To remove the pitcher from the motor base, turn the pitcher counterclockwise and then lift it.



9 To pour out thinner mixtures, ensure that the lid is locked in place, then open the pour spout cap.

10 For thicker mixtures that cannot be emptied through the pour spout, remove the lid and Stacked Blade Assembly before pouring. To remove the lid, press the RELEASE button and lift the handle. To remove the blade assembly, carefully grasp it by the top of the shaft. The pitcher can then be emptied.

11 Unplug the appliance when finished. To release the motor base, place your hands underneath both sides of the motor base and gently pull the unit up and towards you. Refer to page 30 for storing instructions.

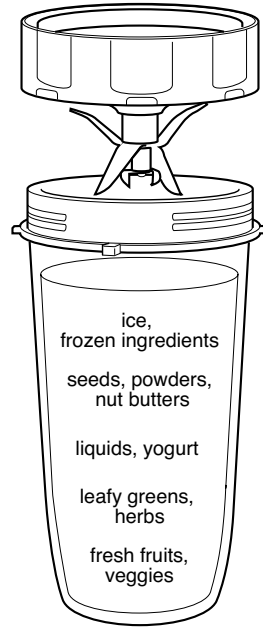
SUGGESTED USES & FILLING INSTRUCTIONS

★ **IMPORTANT:** Review all warnings on pages 3–6 before proceeding.

.....

ORDERING REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and attachments, please visit ninjaccessories.com or contact customer service at 1-877-646-5288.



FILLING YOUR HIGH-SPEED BLENDER™ CUP

For best results, always follow recipe directions when filling your High-Speed Blender cup. When you're not using a recipe, use the following guidelines:

Start with fresh fruit or veggies (for best results, cut ingredients in 1-inch chunks). Next add leafy greens or herbs, followed by any liquids like water, juice, milk, or yogurt. Then add seeds, powders or nut butters. Lastly, add ice or frozen ingredients. Remember to securely tighten the Pro Extractor Blades™ Assembly and don't overfill the cup.

CARE & MAINTENANCE

CLEANING

- 1 Separate all parts.
- 2 Wash all containers in warm, soapy water with a soft cloth.

3 Hand Washing

Wash blade assemblies and Blade Discs in warm, soapy water using a dishwashing utensil with a handle or the provided cleaning brush to avoid direct contact with the blades. Exercise care when handling blade assemblies as the blades are sharp. Thoroughly rinse and air-dry all parts.

Dishwasher

All attachments are dishwasher safe. It is recommended that the lids, containers, Blade Discs, and blade assemblies be placed on the top rack of the dishwasher ONLY. Ensure that blade assemblies are removed from their containers before placing in the dishwasher. Exercise care when handling blade assemblies.

- 4 Wipe the motor base with a clean, damp cloth. Allow time to dry before operation.

STORING

Wrap the power cord around the cord wrap on the back of the motor base. Store the unit upright and store all blade assemblies inside or attached to their respective containers with their lids locked into place.

DO NOT store blended or unblended ingredients in the High-Speed Blender™ cup with the Pro Extractor Blades™ assembly attached.

DO NOT stack items on top of the containers. Store any remaining attachments alongside the appliance or in a cabinet where they will not be damaged or create a hazard.

RESETTING THE MOTOR THERMOSTAT

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

- 1 Unplug the appliance from the electrical outlet.
- 2 Allow the appliance to cool for approximately 15 minutes.
- 3 Remove the container lid and blade assembly. Empty the container and ensure no ingredients were jamming the blade assemblies.
- 4 Reset the unit in accordance with the applicable instructions for the container and blade type.

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

If your unit needs servicing, please call Customer Service at 1-877-646-5288.

TROUBLESHOOTING GUIDE

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

Unit doesn't turn on.

- Make sure unit is plugged in.
- Display will read "--" once connected to power.
- Insert and rotate container clockwise in base until it clicks. Programs will illuminate indicating that your blender is ready for use.

Unit doesn't turn off.

- Remove container from base by rotating it counterclockwise and lifting it up. Display should turn off. Unplug the power cord from the outlet.

Lid/Pro Extractor Blades™ Assembly is hard to assemble.

- Set the cup on a level surface. Carefully place the lid or Pro Extractor Blades Assembly on the top of the cup and align the threads so the lid/Pro Extractor Blades Assembly sits flat on the cup. Twist clockwise until you have a tight seal.

Food is not evenly chopped.

- For best results when chopping, cut pieces down to even sizes and do not overfill the Precision Processor™ bowl.

Doesn't mix well; ingredients get stuck.

- Using the Auto-iQ™ programs is the easiest way to achieve great results. The pulses and pauses allow the ingredients to settle toward the Pro Extractor Blades Assembly. If ingredients are routinely getting stuck, adding some liquid will usually help.
- When filling the cup, start with fresh fruit or veggies, then leafy greens or herbs. Next add liquids or yogurt, then seeds, powders, or nut butters. Finally, add ice or frozen ingredients.

Motor base won't stick to counter or tabletop.

- 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.
- DO NOT attempt to use appliance when the motor base is stuck to a surface that is not secure (cutting board, platter, plates, etc.).

Unit is difficult to remove from counter for storage.

- Place your hands underneath both sides of the motor base and gently pull the unit up and towards you.

You get a blinking "--" Message

- Auto-iQ Technology can detect which container is on the motor base. You may be trying to use a program that is not designed for the container you have installed. The programs will light up indicating which programs are available for each container.

You cannot create snow from solid ice.

- Do not use ice that has been sitting out or has started to melt. Use ice straight from the freezer.
- Start with a few pulses and then go to a continuous blending cycle.

You get semi-circular or shredded noodles.

- If the Collecting Bowl is overfilled, causing the Blade Disc to lift up after Spiralizing, your ingredient may have been too large. Make sure to trim and prepare your ingredients properly before Spiralizing by following the instructions in the Food Prep section in your Quick Start Guide or Inspiration Guide.
- For the most consistent results, be sure to center the ingredient onto the pin located in the center of the Blade Disc. (Refer to page 21, step 2).

Ingredient is not fully processed and is spinning on the pusher.

- Remove remaining ingredient from Blade Disc pin and trim top and bottom so that both are flat. Make sure you center ingredient on the Blade Disc pin and secure the Food Pusher firmly on top of the ingredient. While maintaining pressure on food pusher, press the START/STOP button.

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

SharkNinja warrants that the unit shall be free from defects in material and workmanship for a period of 1 year from the date of purchase when it is used under normal household conditions and maintained according to the requirements outlined in this Instruction manual, subject to the following conditions and exclusions.

What is covered by my warranty?

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

What is not covered by my warranty?

Our Customer Service and Product Specialists are available to provide all the warranty service options available to you, including the possibility of upgrading to our VIP Warranty Service Options for select product categories.

1. Normal wear and tear of wearable parts (including all blending vessels, lids, blades and blender base) which require regular maintenance and/or replacement to ensure the proper functioning of your unit are not covered by this warranty.
2. Any unit that has been tampered with or used for commercial purposes.
3. SharkNinja will cover the cost for the customer to send the unit to us for repair or replacement. A fee of \$19.95 for return shipping costs will be charged at the time of return shipment of the repaired or replacement unit.
4. Damage caused by misuse, abuse, or negligent handling, or damage due to mishandling in transit.
5. Consequential and incidental damages.
6. Defects caused by or resulting from damages from shipping or from repairs, service, or alteration to the product or any of its parts which have been performed by a repair person not authorized by SharkNinja.
7. Products purchased, used or operated outside of North America.

Problems with your unit/How to get service:

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, visit ninjakitchen.com for product care/maintenance self-help. Our Customer Service and Product Specialists are also available at 1-877-646-5288 to assist with product support and warranty service options.

How to initiate a warranty claim:

You can call 1-877-646-5288 to have a Customer Service specialist assist you. Please note, you must call 1-877-646-5288 to initiate a warranty claim. Return and Packing Instruction information will be provided at that time.

For Customer Service hours, visit ninjakitchen.com

Replacement parts are available for purchase at ninjakitchen.com. For more information on what is classified as wearable and non-wearable parts, please visit ninjakitchen.com/warranty


This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state.

Some states do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.

MERCI

d'avoir acheté le Ninja^{MD} 4-in-1 Kitchen System^{MC}

ENREGISTRER VOTRE ACHAT

 registryourninja.com

 1-877-646-5288



CONSEIL : Vous pouvez trouver le numéro de modèle et le code de date sur les broches de la fiche.

INDIQUEZ LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSOUS

Numéro de modèle : _____

Code de date : _____

Date d'achat (conservez le reçu) : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension électrique : 120V, 60Hz

Watts : 1200W

VEUILLEZ LIRE LE PRÉSENT MANUEL SOIGNEUSEMENT ET LE CONSERVER À TITRE INFORMATIF.

Ces instructions ont été conçues pour vous aider à bien comprendre le fonctionnement de votre nouveau Ninja 4-in-1 Kitchen System.

Pour toute question, veuillez communiquer avec le service à la clientèle au 1-877-646-5288.

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité importantes	35
Apprenez à connaître votre Ninja^{MD} 4-in-1 Kitchen System^{MC}	39
Caractéristiques	41
Avant la première utilisation	42
Utilisation de votre gobelet High-Speed Blender	43
Utilisation de votre bol Precision Processor^{MC}	47
Assemblage de votre Auto-Spiralizer^{MC}	51
Utilisation de votre Auto-Spiralizer	53
Utilisation de votre pichet mélangeur Total Crushing^{MC} ...	57
Usages suggérés et instructions de remplissage	61
Remplissage de votre gobelet High-Speed Blender.	61
Commande de pièces de rechange	61
Soins et entretien	62
Nettoyage	62
Rangement	62
Réinitialisation du thermostat du moteur	62
Guide de dépannage	63
Garantie	66

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LES LIRE ATTENTIVEMENT AVANT L'UTILISATION • POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

⚠ AVERTISSEMENT

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies, y compris les suivantes :

- 1** Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et ses accessoires.
- 2** Respectez attentivement tous les avertissements et toutes les instructions. Cet appareil contient des raccordements électriques et des pièces mobiles pouvant exposer l'utilisateur à certains risques.
- 3** Ce produit est vendu avec un jeu de lames superposées et un jeu de lames de hachage. Faites toujours preuve de prudence lorsque vous manipulez des jeux de lames. Les jeux de lames sont tranchants et NE SONT PAS fixés à leurs contenants. Les jeux de lames sont conçus pour être amovibles afin de faciliter le nettoyage et le remplacement au besoin. Saisissez SEULEMENT le jeu de lames par le haut de la tige. La manipulation des jeux de lames avec négligence se traduira par un risque de lacération.
- 4** SOYEZ TOUJOURS prudent lorsque vous manipulez le jeu de lames Pro Extractor Blades^{MC}. Les lames sont tranchantes. Saisissez le jeu de lames Pro Extractor Blades UNIQUEMENT par le bord extérieur de la base du jeu de lames. Ne pas faire preuve de prudence lors de la manipulation du jeu de lames se traduira par un risque de lacération.
- 5** Prenez votre temps et faites preuve de prudence pendant le déballage et l'installation de l'appareil. Cet appareil contient des lames tranchantes et lâches qui peuvent causer des blessures en cas de mauvaise manipulation.
- 6** Faites l'inventaire de tout le contenu pour vous assurer que vous avez toutes les pièces nécessaires pour faire fonctionner votre appareil correctement et en toute sécurité.
- 7** Débranchez l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou de démonter des pièces ainsi qu'avant le nettoyage. Pour le débrancher, saisissez le corps de la fiche et retirez celle-ci de la prise électrique. Ne le débranchez jamais en tirant sur le cordon souple.
- 8** Avant l'utilisation, lavez toutes les pièces qui peuvent entrer en contact avec les aliments. Suivez les instructions de lavage fournies dans ce manuel d'instructions.
- 9** Pour éviter le risque de décharge électrique, NE SUBMERGEZ PAS l'appareil ou ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec tout type de liquide.
- 10** N'UTILISEZ PAS cet appareil à l'extérieur. Il est conçu pour un usage domestique intérieur uniquement.
- 11** Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche sera insérée dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas entièrement dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'insère toujours pas, communiquez avec un électricien accrédité. NE MODIFIEZ PAS la prise d'aucune façon.

- 12** N'UTILISEZ PAS un appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas bien ou s'il a été échappé ou endommagé de quelque façon que ce soit. Cet appareil ne comporte aucune pièce qui peut être réparée par l'utilisateur. S'il est endommagé, communiquez avec SharkNinja concernant la réparation.
- 13** Des renseignements importants sont indiqués sur les broches de la fiche de cet appareil. Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé. S'il est endommagé, communiquez avec SharkNinja pour la réparation afin de prévenir les dangers.
- 14** On NE DOIT PAS utiliser de rallonges avec cet appareil.
- 15** NE PERMETTEZ PAS aux jeunes enfants d'utiliser l'appareil ou de s'en servir comme jouet. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé en présence d'enfants.
- 16** Cet appareil N'EST PAS PRÉVU pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles soient supervisées ou aient été instruites concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- 17** Avant chaque utilisation, inspectez les jeux de lames afin de déterminer s'ils sont endommagés. Si une lame est tordue ou que vous soupçonnez des dommages, communiquez avec SharkNinja pour organiser le remplacement.
- 18** NE TENTEZ PAS d'aiguiser les lames.
- 19** NE LAISSEZ PAS le cordon pendre du rebord des tables ou des comptoirs. Le cordon peut être accroché et faire tomber l'appareil de la surface de travail.
- 20** NE LAISSEZ PAS aucune partie de l'appareil entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris les poêles et d'autres appareils de chauffage.
- 21** Utilisez TOUJOURS l'appareil sur une surface plane et sèche.
- 22** NE POSEZ JAMAIS un jeu de lames sur le bloc moteur sans l'avoir d'abord fixé à son récipient correspondant (bol, pichet, gobelet) et son couvercle.
- 23** Gardez les mains, les cheveux et les vêtements hors du contenant lors du remplissage et du fonctionnement.
- 24** Utilisez SEULEMENT les accessoires qui sont fournis avec le produit ou qui sont recommandés par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par SharkNinja peut causer des incendies, des décharges électriques ou des blessures.

SUITE À LA PAGE 37

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LES LIRE ATTENTIVEMENT AVANT L'UTILISATION • POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

⚠ AVERTISSEMENT

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies, y compris les suivantes :

- 25** Pendant le fonctionnement et la manipulation de l'appareil, évitez tout contact avec des pièces mobiles.
- 26** N'UTILISEZ PAS l'appareil avec un contenant vide.
- 27** NE REMPLISSEZ PAS les contenants au-delà des lignes de remplissage max. ou de liquide max.
- 28** NE METTEZ PAS au four micro-ondes les contenants ou les accessoires fournis avec l'appareil.
- 29** N'EFFECTUEZ PAS de broyage avec le gobelet High-Speed Blender^{MC} et le jeu de lames Pro Extractor^{MC}.
- 30** Avant l'utilisation, assurez-vous que tous les ustensiles sont enlevés des contenants. Omettre de retirer des ustensiles peut mener au bris des contenants et potentiellement causer des blessures et des dommages matériels.
- 31** Veuillez garder les mains et les ustensiles hors des contenants lors du hachage afin de réduire tout risque de blessures graves ou de dommages au mélangeur ou hachoir. Un grattoir peut être utilisé UNIQUEMENT lorsque l'appareil n'est pas en marche.
- 32** N'UTILISEZ JAMAIS l'appareil sans les couvercles et les bouchons en place. NE TENTEZ PAS de contourner le mécanisme de verrouillage. Assurez-vous que le contenant et le couvercle sont correctement installés avant l'utilisation.
- 33** N'EXPOSEZ PAS les contenants et les accessoires à des changements extrêmes de température. Ils pourraient subir des dommages.
- 34** NE LAISSEZ JAMAIS l'appareil en marche sans surveillance.
- 35** N'OUVREZ PAS le couvercle du bec verseur lorsque vous utilisez l'appareil.
- 36** NE MÉLANGEZ PAS des liquides chauds. Cela peut entraîner une accumulation de pression et une exposition à la vapeur qui peut poser un risque de brûlure pour l'utilisateur.
- 37** Si vous trouvez des ingrédients non mélangés collés aux parois du pichet, arrêtez l'appareil, retirez le couvercle et utilisez une spatule pour déloger les ingrédients. N'INSÉREZ JAMAIS vos mains dans le pichet, car vous pourriez toucher une des lames et subir une lacération.
- 38** NE TENTEZ PAS d'enlever le contenant et les couvercles du bloc moteur tandis que le jeu de lames tournent encore. Laissez l'appareil s'arrêter complètement avant de retirer les couvercles et les contenants.
- 39** À la fin de l'opération, veillez à ce que le jeu de lames soit retiré AVANT de vider le contenu du contenant. Le jeu de lames doit être retiré en saisissant la partie supérieure de la tige et en le soulevant du contenant. Si vous ne retirez pas le jeu de lames avant de vider le contenant, vous courrez le risque de provoquer des lacérations.

- 40** Retirez le jeu de lames Pro Extractor Blades^{MC} du gobelet High-Speed Blender^{MC} après avoir mélangé les ingrédients. N'ENTREPOSEZ pas les ingrédients avant ou après les avoir mélangés dans le gobelet fixé au jeu de lames. Certains aliments peuvent contenir des ingrédients actifs ou libérer des gaz qui prendront de l'expansion s'ils sont laissés dans un récipient fermé, entraînant une accumulation excessive de pression qui peut poser un risque de blessure. Utilisez seulement le couvercle à bec verseur pour couvrir les ingrédients à entreposer dans le gobelet.
- 41** En cas de surchauffe de l'appareil, un thermocontacteur sera activé et arrêtera temporairement le moteur. Pour le réinitialiser, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 15 minutes avant de l'utiliser de nouveau.
- 42** La puissance nominale maximale pour cet appareil est basée sur la configuration du jeu de lames Pro Extractor Blades et du gobelet High-Speed Blender. D'autres configurations peuvent tirer moins de puissance ou de courant.
- 43** NE MÉLANGEZ PAS les ingrédients secs avant d'avoir ajouté des liquides dans le gobelet High-Speed Blender. Le gobelet High-Speed Blender n'est pas conçu pour mélanger des ingrédients secs.
- 44** Les disques de coupe sont tranchants. Utilisez toujours les poignées sur le côté de chaque disque de coupe lorsque vous le placez dans le bol ou l'en retirez. Suivez toutes les instructions de nettoyage. L'omission de ce faire se traduira par un risque de lacération.
- 45** Lorsque vous utilisez le spiraliseur, utilisez TOUJOURS le pilon. NE METTEZ JAMAIS manuellement d'ingrédients dans le spiraliseur ou en vous servant d'autres ustensiles. Le fait de ne pas utiliser le pilon peut occasionner des lésions corporelles.
- 46** Si les disques de coupe semblent endommagés ou brisés, ne vous en servez pas et ne tentez pas de les réparer. Appelez le service à la clientèle pour obtenir de l'aide.
- 47** NE TENTEZ PAS d'aiguiser les disques de coupe.
- 48** NE RETIREZ PAS le couvercle de la trappe jusqu'à ce que le ou les disques de coupe cessent de tourner.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE NINJA^{MD} 4-IN-1 KITCHEN SYSTEM^{MC}

BIENVENUE!

Félicitations pour votre achat. Utilisez ce guide du propriétaire pour en apprendre sur les caractéristiques fantastiques de votre mélangeur Ninja 4-in-1 Kitchen System . De l'assemblage à l'utilisation, en passant par l'entretien, vous trouverez tous les renseignements que vous cherchez ici.

.....

Plusieurs accessoires sont compatibles avec cette série de mélangeurs.

REMARQUE : Le rabat de la boîte présente les accessoires inclus avec ce modèle.

Si vous avez des questions, des préoccupations ou des commentaires, nous serions ravis de les entendre. Appelez-nous au 1-877-646-5288 ou visitez le site ninjakitchen.com/customersupport.

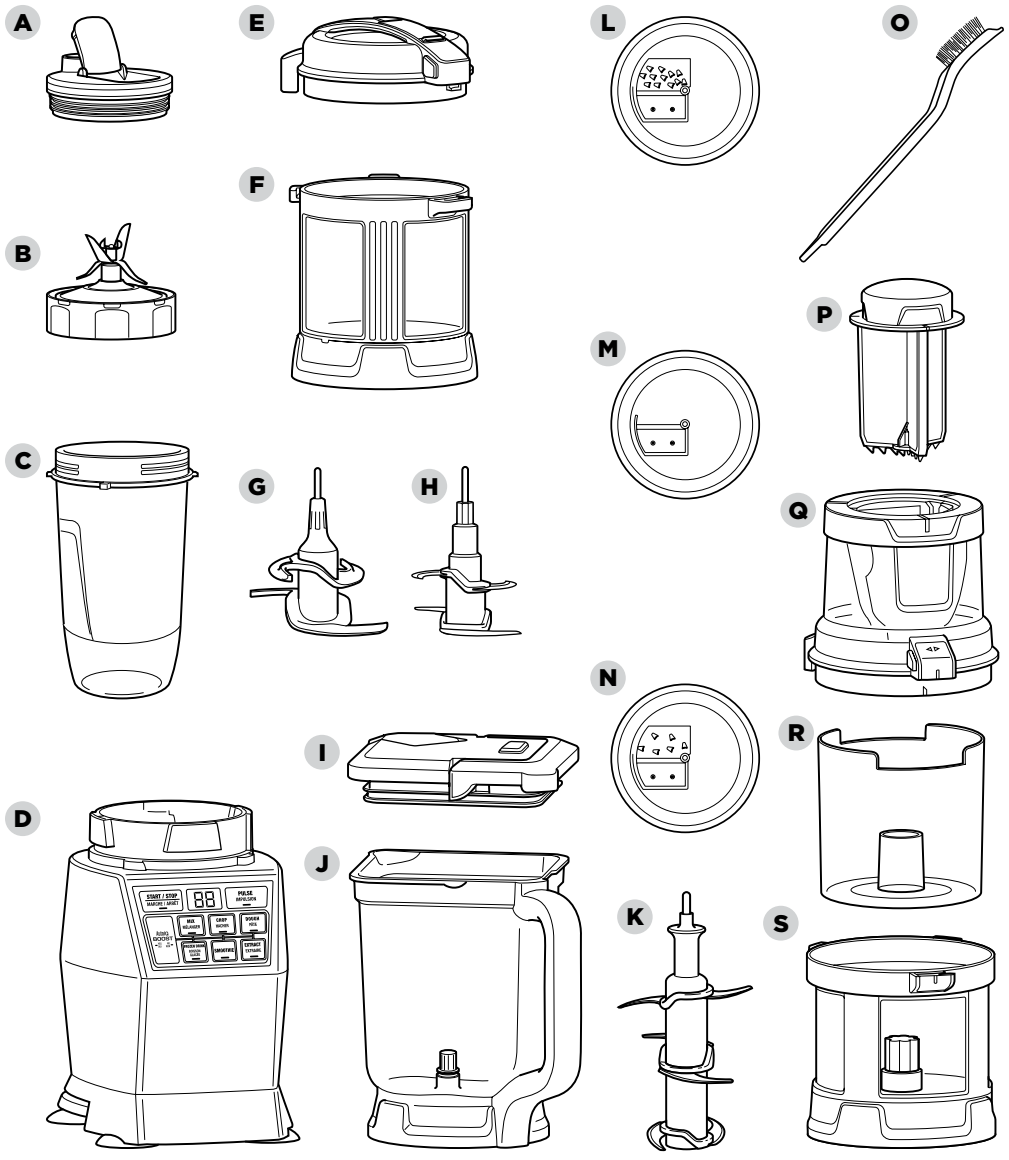
Pour trouver d'excellentes recettes et acheter plus d'accessoires (y compris les disques de coupe pour créer différents types de nouilles), veuillez visiter ninjaaccessories.com

* Capacité maximale du gobelet de 3,5 tasses, capacité liquide maximale de 444 ml.

** Capacité liquide maximale de 1,9 L.

UNITÉ PRINCIPALE

- A** Couvercle à bec verseur
- B** Jeu de lames Pro Extractor Blades^{MC}
- C** Gobelet High-Speed Blender^{MC} de 710 ml
- D** Bloc moteur
- E** Couvercle du bol Precision Processor^{MC}
- F** Bol Precision Processor*
- G** Jeu de lames à pâte
- H** Jeu de lames de hachage
- I** Couvercle du pichet
- J** Pichet mélangeur Total Crushing^{MC} 2,1 L**
- K** Jeu de lames superposées
- L** Disque de coupe spaghetti
- M** Disque de coupe ruban
- N** Disque de coupe Fettuccine
- O** Brosse de nettoyage
- P** Pilon
- Q** Couvercle de la trappe
- R** Bol de récupération
- S** Bol du spiraliseur

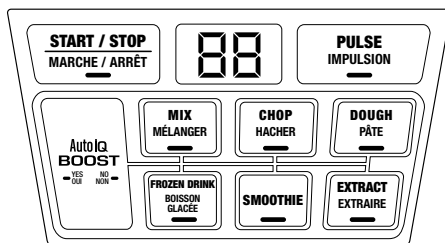


CARACTÉRISTIQUES

★ **IMPORTANT** : Examinez tous les avertissements des pages 35 à 38 avant de poursuivre.

LE SAVIEZ-VOUS?

- Vous pouvez prendre vos boissons avec vous en utilisant les couvercles à bec verseur.
- Tous les couvercles, jeux de lames, disques de coupe et contenants sont sans BPA.
- Nos lames, contenants et couvercles vont tous au lave-vaisselle.



MARCHE | ARRÊT

Appuyez une fois pour commencer une utilisation en continu, appuyez à nouveau pour arrêter. Le chronomètre compte jusqu'à 60 secondes. Ce bouton peut être appuyé à tout moment si vous souhaitez arrêter le programme.

IMPULSION

Offre un plus grand contrôle des impulsions et du mélange. Fonctionne uniquement lorsque le bouton IMPULSION est enfoncé. Appuyez et relâchez rapidement pour de courtes impulsions.

La fonction Auto-iQ BOOST^{MC}

permet de contrôler la consistance de votre préparation en sélectionnant BOOST OUI ou NON avant de choisir d'utiliser le programme Auto-iQ^{MC}. Le bouton BOOST passe entre les réglages OUI et NON ; sélectionnez BOOST OUI pour des résultats plus lisses et plus crémeux; sélectionnez BOOST NON pour plus de texture.

Auto-iQ BOISSON GLACÉE

Plus besoin d'expérimenter pour transformer de la glace, des jus et des fruits en boissons glacées savamment mélangées.

Auto-iQ SMOOTHIE

Pour des frappés crémeux et onctueux à base de fruits congelés, de glace ou de produits laitiers.

Auto-iQ EXTRAIRE

Pour les fruits et légumes entiers durs, feuillus ou fibreux, y compris leurs peaux, graines et tiges.

Auto-iQ MÉLANGER

Offre la vitesse et la durée de mélange parfaites pour vos créations bol Precision Processor^{MC}, y compris les boissons frappées et des soupes, des trempettes et des sauces délicieuses.

Auto-iQ HACHER

Avec des impulsions et des pauses chronométrées qui produisent des résultats de hachage cohérents pour une gamme de recettes, comme la préparation d'ingrédients, de salsas et de viande hachée.

Auto-iQ PÂTE

Éliminez les conjectures lors de la création d'une pâte parfaite pour les pains, les pizzas et les desserts décadents.

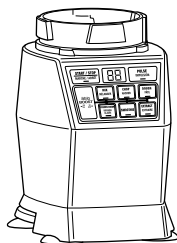
- 1** Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil. Soyez prudent lors du déballage des jeux de lames et des disques de coupe. Tous les jeux de lames et disques de coupe sont tranchants.
- 2** Les tiges respectives du jeu de lames de hachage et du jeu de lames superposées **NE SONT PAS** verrouillées en place dans leurs contenants respectifs. Manipulez le jeu de lames de hachage et le jeu de lames superposées en saisissant la partie supérieure de leurs tiges respectives.
- 3** Manipulez le jeu de lames Pro Extractor Blades^{MC} en le tenant par la circonférence extérieure de la base du jeu de lames.
- 4** Lavez les contenants, les couvercles, les disques de coupe et les jeux de lames dans de l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'une brosse à vaisselle avec une poignée ou de la brosse de nettoyage fournie afin d'éviter le contact direct avec les lames. Manipulez les jeux de lames avec précaution, car les lames sont tranchantes.
- 5** Rincez à fond toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air.
- 6** Tous les accessoires vont au lave-vaisselle. Nous vous recommandons de placer les couvercles, les disques de coupe et les jeux de lames dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Veillez à retirer les jeux de lames et les disques de coupe des contenants avant de les placer dans le lave-vaisselle. Soyez prudent lorsque vous manipulez des jeux de lames ou des disques de coupe.
- 7** Essuyez le bloc moteur avec un chiffon propre et humide.

UTILISATION DE VOTRE GOBELET HIGH-SPEED BLENDER^{MC}

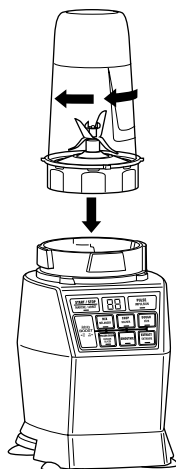
★ **IMPORTANT :** Examinez tous les avertissements des pages 35 à 38 avant de poursuivre.

💡 **CONSEIL :** Pour les instructions de remplissage recommandé, consultez la page 61.

REMARQUE : Les programmes Auto-IQ^{MC} comportent des pauses et des changements de vitesse tout au long du cycle.



- 1** Placez le bloc moteur débranché sur une surface plane, propre et sèche comme un comptoir ou une table. Appuyez vers le bas sur le bloc moteur pour fixer les ventouses sur la surface de travail. Assurez-vous que le bloc moteur est connecté à une source d'alimentation.
- 2** Mettez les ingrédients dans le gobelet High-Speed Blender. **N'AJOUTEZ PAS** d'ingrédients au-delà de la ligne de liquide max. sur le gobelet.

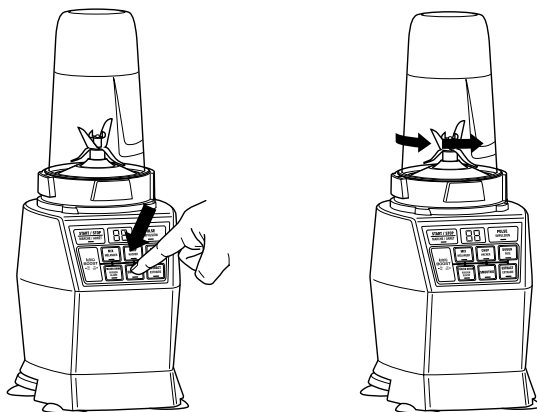


- 3** Installez le jeu de lames Pro Extractor Blades^{MC} sur le dessus du gobelet. Tournez le couvercle dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit fermé hermétiquement.
- 4** Tournez le gobelet High-Speed Blender^{MC} à l'envers et installez-le sur le bloc moteur. Alignez les languettes sur le gobelet avec les fentes sur le bloc moteur, puis tournez le gobelet jusqu'à ce que vous entendiez un déclic. Lorsque l'appareil est sous tension et que le contenant est correctement verrouillé sur le bloc moteur, les boutons de programme s'allument et l'appareil est prêt pour l'utilisation.

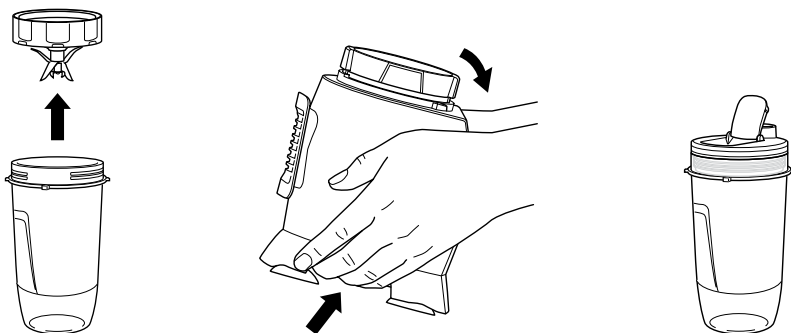
UTILISATION DE VOTRE GOBELET HIGH-SPEED BLENDER^{MC} (SUITE)

★ **IMPORTANT :** Examinez tous les avertissements des pages 35 à 38 avant de poursuivre.

REMARQUE : La technologie Auto-iQ^{MC} peut déterminer quel contenant est sur le bloc moteur. Les voyants de fonction pertinents s'allumeront selon le contenant qui est placé sur le bloc moteur. Les voyants ne s'allument pas tous selon le contenant utilisé.



- 5 Appuyez sur **MARCHÉ/ARRÊT** pour faire fonctionner continuellement pendant 60 secondes. Si vous utilisez un programme Auto-iQ, veuillez d'abord sélectionner **BOOST OUI** ou **BOOST NON**, puis le programme Auto-iQ le mieux adapté à la préparation de votre recette. La fonction Auto-iQ arrêtera l'appareil automatiquement à la fin du programme. Pour suspendre le fonctionnement de l'appareil à tout moment, appuyez une seconde fois sur la touche active. Consultez la page 41 pour les descriptions de programmes.
- 6 Pour retirer le gobelet du bloc moteur, tournez le gobelet dans le sens antihoraire, puis soulevez-le.



- 7** Retirez le jeu de lames Pro Extractor Blades^{MC} en tournant le couvercle dans le sens antihoraire. N'entreposez pas les mélanges avec le jeu de lames Pro Extractor Blades fixé. Manipulez le jeu de lames avec précaution, car les lames sont tranchantes.
- 8** Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé. Pour dégager le bloc moteur, placez vos mains sous les deux côtés du bloc moteur et tirez doucement l'appareil vers vous et vers le haut. Consultez la page 62 pour les instructions de rangement.
- 9** Pour une boisson à emporter, placez le couvercle à bec verseur sur le gobelet High-Speed Blender^{MC} et tournez dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit fermement scellé. Pour conserver les ingrédients dans le gobelet, utilisez seulement le couvercle à bec verseur.

UTILISATION DE VOTRE BOL PRECISION PROCESSOR^{MC}

★ **IMPORTANT :** Examinez tous les avertissements des pages 35 à 38 avant de poursuivre.

💡 **CONSEIL :** Sélectionnez « BOOST OUI » pour des résultats crémeux et lisses qui sont parfaits pour les trempettes crémeuses comme le houmous. Sélectionnez BOOST NON quand une texture plus grossière est souhaitée comme pour des plats comme les trempettes aux épinards et aux artichauts.

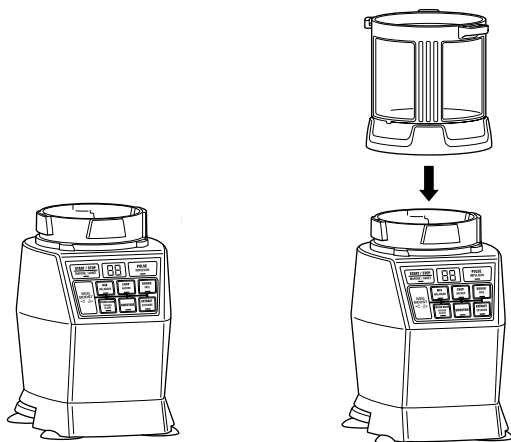
💡 **CONSEIL :** Si le jeu de lames n'est pas bien en place, vous ne pourrez pas installer et verrouiller le couvercle en position.

💡 **CONSEIL :** Pour en savoir davantage sur les programmes de l'appareil, consultez la page 41.

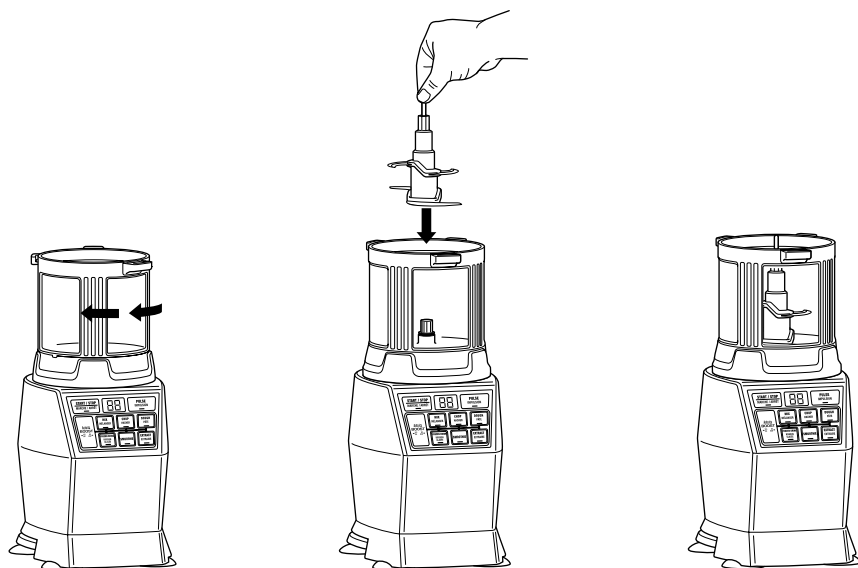
REMARQUE : Les programmes Auto-IQ^{MC} comportent des pauses et des changements de vitesse tout au long du cycle.

REMARQUE : N'AJOUTEZ PAS les ingrédients avant d'installer le jeu de lames.

REMARQUE : Pour obtenir de meilleurs résultats, suivez les instructions de chargement des ingrédients de la recette.



- 1 Placez le bloc moteur débranché sur une surface plane, propre et sèche comme un comptoir ou une table. Appuyez vers le bas sur le bloc moteur pour fixer les ventouses sur la surface de travail. Assurez-vous que le bloc moteur est connecté à une source d'alimentation.
- 2 Déposez le bol Precision Processor sur le bloc moteur.



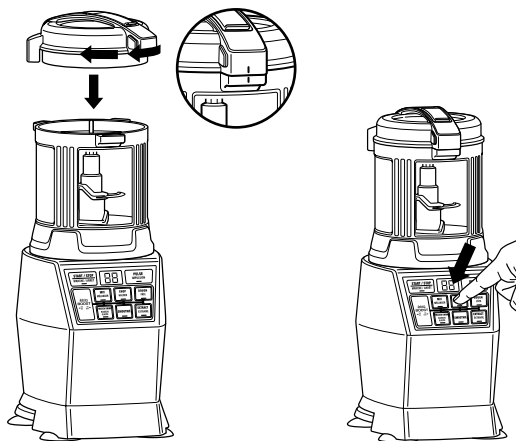
- 3** Pour le verrouiller en place, faites pivoter le bol Precision Processor^{MC} dans le sens horaire jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.
- 4** En tenant le jeu de lames de hachage par le haut de la tige avec soin, placez-le sur l'engrenage d'entraînement à l'intérieur du bol. Notez que le jeu de lames de hachage s'adaptera de manière lâche sur l'engrenage d'entraînement.
- 5** Ajoutez les ingrédients dans le bol en vous assurant de ne pas dépasser les lignes de remplissage max. ou de liquide max.

UTILISATION DE VOTRE BOL PRECISION PROCESSOR^{MC} (SUITE)

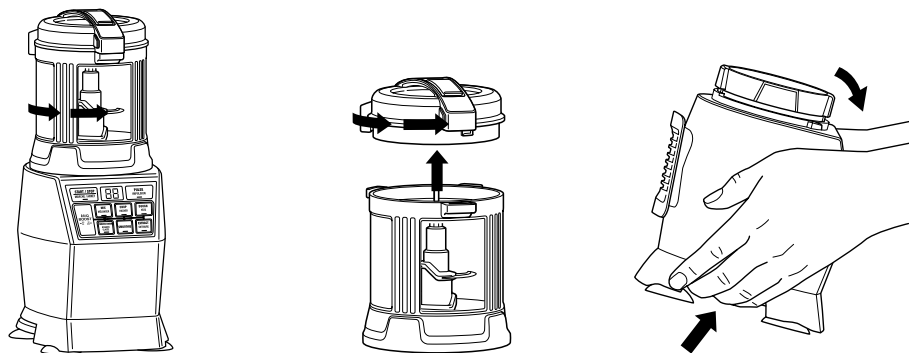
★ **IMPORTANT :** Examinez tous les avertissements des pages 35 à 38 avant de poursuivre.

REMARQUE : Veuillez suivre les mêmes instructions que pour le jeu de lames à pâte.

REMARQUE : La technologie Auto-iQ^{MC} peut déterminer quel contenant est sur le bloc moteur. Les voyants de fonction pertinents s'allumeront selon le contenant qui est placé sur le bloc moteur. Les voyants ne s'allument pas tous selon le contenant utilisé.



- 6 Placez le couvercle sur le bol du robot culinaire, en vous assurant que la ligne noire de la languette est alignée légèrement à droite de la languette du devant du bol. Tournez le couvercle dans le sens horaire pour le verrouiller en place. Une fois qu'il est bien en place, la ligne blanche du couvercle s'alignera avec la ligne noire du bol. Lorsque l'appareil est sous tension et que le contenant est correctement verrouillé dans le bloc moteur, les boutons de programme s'allument et l'appareil est prêt pour l'utilisation.
- 7 Appuyez sur MARCHÉ/ARRÊT pour faire fonctionner continuellement pendant 60 secondes. Si vous utilisez un programme Auto-iQ, veuillez d'abord sélectionner BOOST YES ou BOOST NO, puis le programme Auto-iQ le mieux adapté à la préparation de votre recette. La fonction Auto-iQ arrêtera l'appareil automatiquement à la fin du programme. Pour suspendre le fonctionnement de l'appareil à tout moment, appuyez une seconde fois sur la touche active. Consultez la page 41 pour les descriptions de programmes.



- 8** Pour retirer le bol du bloc moteur, tournez le bol dans le sens antihoraire, puis soulevez-le.
- 9** Retirez le couvercle en appuyant sur le bouton de dégagement sur la languette avant, en tournant le couvercle dans le sens antihoraire et en le soulevant. Retirez toujours le jeu de lames de hachage avant de vider le bol de ses ingrédients. Pour retirer le jeu de lames de hachage, saisissez-le par le haut de la tige avec précaution et soulevez-le hors du bol.
- 10** Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé. Pour dégager le bloc moteur, placez vos mains sous les deux côtés du bloc moteur et tirez doucement l'appareil vers vous et vers le haut. Consultez la page 62 pour les instructions de rangement.

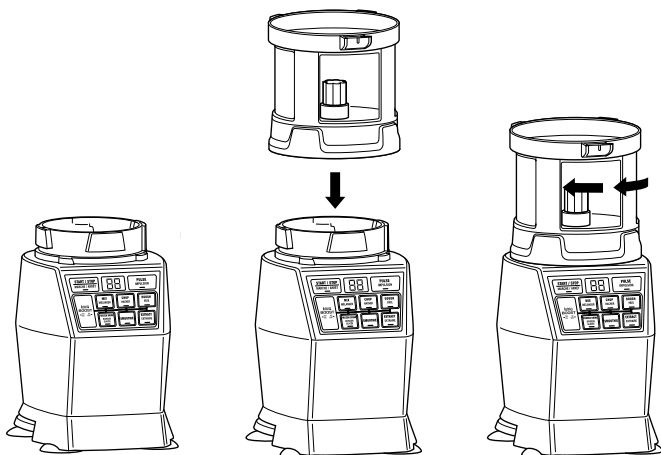
ASSEMBLAGE DE VOTRE AUTO-SPIRALIZER^{MC}

★ **IMPORTANT :** Examinez tous les avertissements des pages 35 à 38 avant de poursuivre.

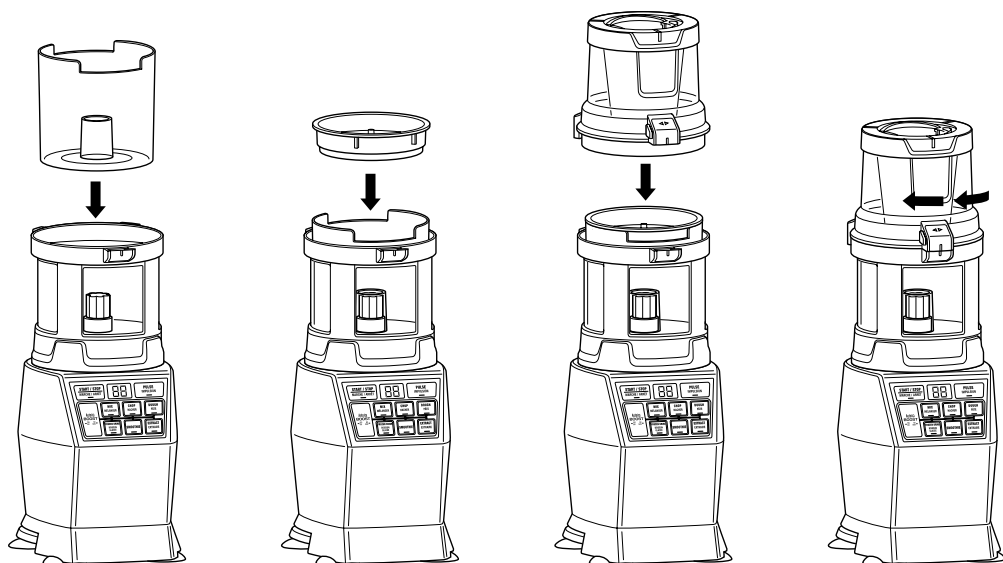
.....

★ **IMPORTANT :** Par mesure de sécurité, la minuterie affichera « -- » et le moteur ne fonctionnera pas si le bol du spiraliseur et le couvercle de la trappe ne sont pas installés correctement.

REMARQUE : Pour s'adapter correctement, les languettes latérales du disque de coupe doivent s'aligner avec les espaces du dessus du bol de récupération.



- 1** Placez le bloc moteur débranché sur une surface plane, propre et sèche comme un comptoir ou une table. Appuyez vers le bas sur le moteur pour fixer les ventouses sur la surface de travail. Assurez-vous que le bloc moteur est connecté à une source d'alimentation.
- 2** Installez le bol du spiraliseur sur le bloc moteur.
- 3** Pour le verrouiller en place, faites pivoter le bol du spiraliseur dans le sens horaire jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.



4 Placez le bol de récupération dans le bol du spiraliseur, en l'alignant sur l'engrenage d'entraînement.

5 Choisissez le disque de coupe à utiliser, en vous assurant de le manipuler avec précaution.

6 Installez le disque de coupe sur le dessus du bol de récupération. Le bord du disque de coupe devrait se poser directement sur le dessus du bol, et les languettes des côtés des disques de coupe doivent s'aligner avec les fentes du dessus du bol de récupération.

7 Placez le couvercle de la trappe sur le dessus du bol du spiraliseur. Tournez le couvercle dans le sens horaire jusqu'à ce que vous entendiez un déclic et que la languette grise sur le couvercle soit alignée avec celle sur le devant du bol. Lorsque l'appareil est sous tension et que le contenant est correctement verrouillé sur le bloc moteur, le bouton START/STOP s'allumera et l'appareil est prêt pour l'utilisation.

UTILISATION DE VOTRE AUTO-SPIRALIZER^{MC}

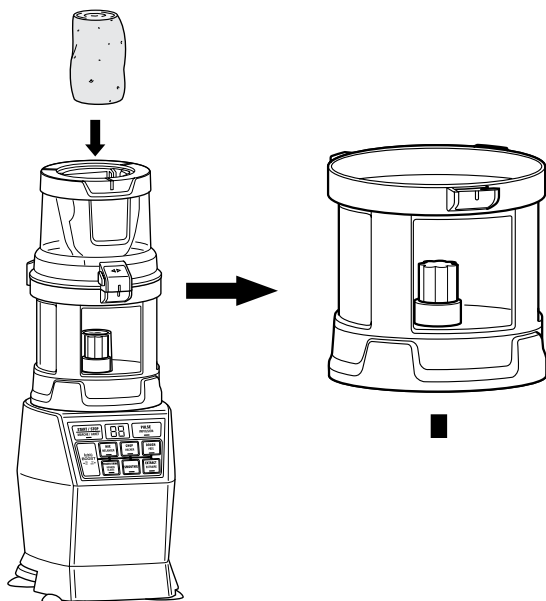
★ **IMPORTANT :** Examinez tous les avertissements des pages 35 à 38 avant de poursuivre.

.....

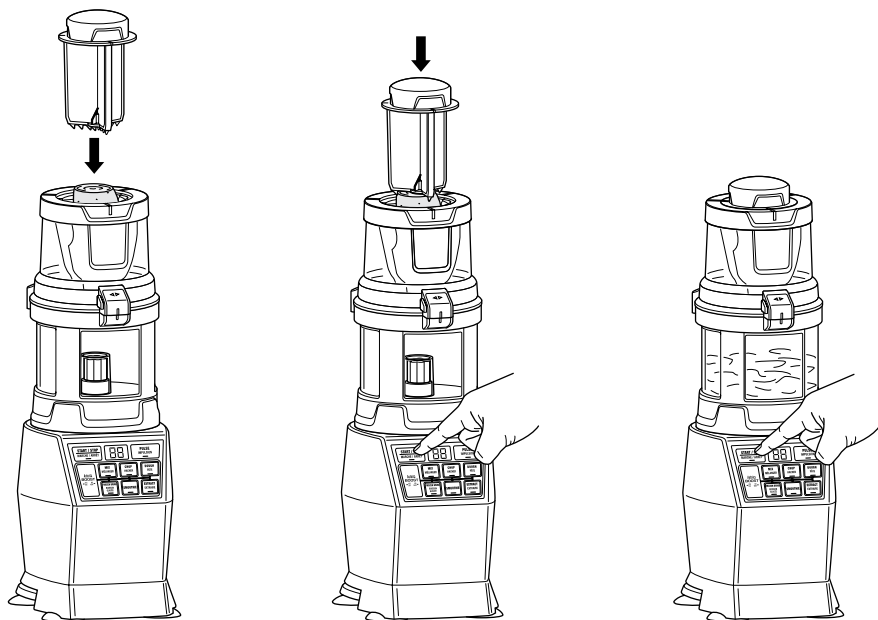
★ **IMPORTANT :** Après avoir spiralisé un ingrédient, tous les restes doivent être retirés du bol de récupération et du disque de coupe avant de recommencer.

REMARQUE : Pour savoir comment préparer correctement votre ingrédient, reportez-vous à la partie « Préparation alimentaire » dans votre guide de démarrage rapide ou dans votre guide d'inspiration.

REMARQUE : Ne spiralisez jamais plusieurs ingrédients en même temps.



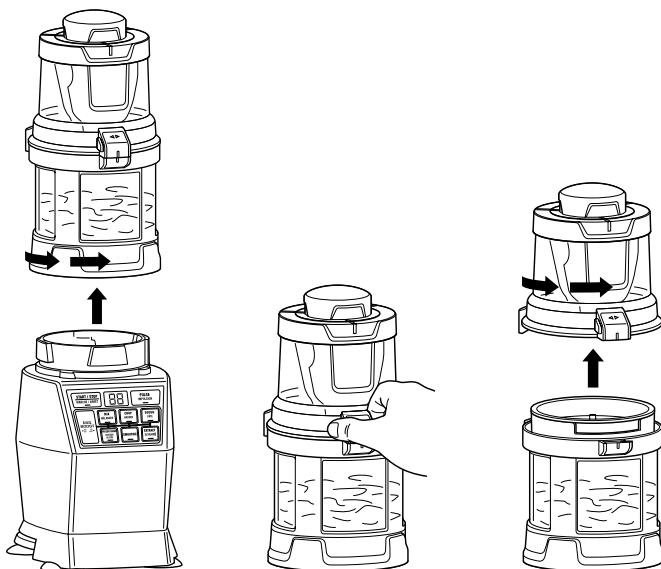
- 1** Avant de spiraliser, préparez votre ingrédient en le coupant de manière à ce que sa largeur ne soit pas supérieure à 7,6 cm. Placez l'ingrédient préparé dans la trappe, à l'aide de l'ouverture sur le dessus.
- 2** Centrez l'ingrédient sur l'axe du centre du disque de coupe, puis poussez pour fixer l'ingrédient sur l'axe.



- 3** Placez le pilon fourni sur le dessus de l'ingrédient et appuyez fermement pour le tenir en place.
- 4** Sélectionnez MARCHÉ/ARRÊT pour commencer à spiraler. Continuez à appuyer fermement avec le pilon fourni pour guider l'ingrédient dans la trappe.
- 5** La spiralisation est terminée lorsque le pilon repose à plat sur le dessus du couvercle de la trappe. Appuyez sur le bouton MARCHÉ/ARRÊT pour éteindre le moteur.

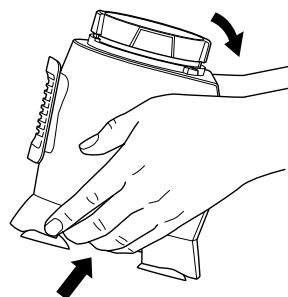
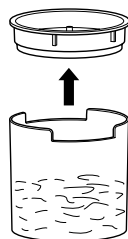
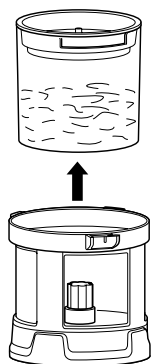
UTILISATION DE VOTRE AUTO-SPIRALIZER^{MC} (SUITE)

★ **IMPORTANT :** Examinez tous les avertissements des pages 3 à 6 avant de poursuivre.



6 Pour retirer le bol du spiraliseur du bloc moteur, tournez le bol dans le sens antihoraire, puis soulevez-le.

7 Pour retirer le couvercle de la trappe, appuyez sur le bouton de dégagement sur la languette avant, puis tournez le couvercle dans le sens antihoraire et soulevez-le.



- 8** Retirez le bol de récupération en le soulevant et en le sortant du bol du spiraliseur. Retirez le disque de coupe en le tenant par les poignées de chaque côté du disque et en le soulevant.
- 9** Retirez les nouilles du bol de récupération et les préparer comme souhaité.
- 10** Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé. Pour retirer le bloc moteur, placez vos mains au-dessous et tirez-le doucement vers vous. Consultez la page 62 pour les instructions de rangement.

UTILISATION DE VOTRE PICHET MÉLANGEUR TOTAL CRUSHING^{MC}

★ **IMPORTANT :** Examinez tous les avertissements des pages 35 à 38 avant de poursuivre.

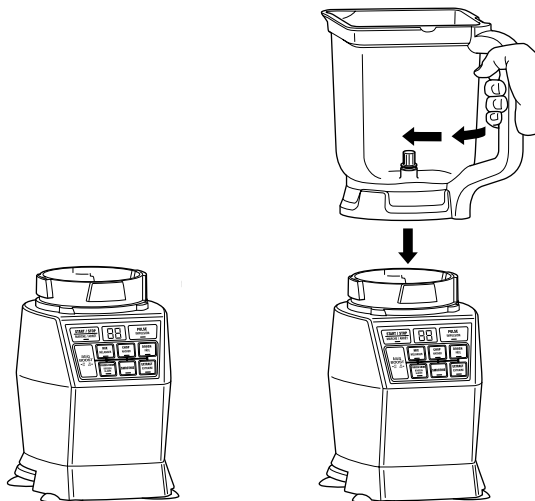
💡 **CONSEIL :** Si le jeu de lames superposées n'est pas bien enfoncé, vous ne serez pas en mesure d'installer et de verrouiller le couvercle en place.

💡 **CONSEIL :** Pour en savoir davantage sur les programmes de l'appareil, consultez la page 41.

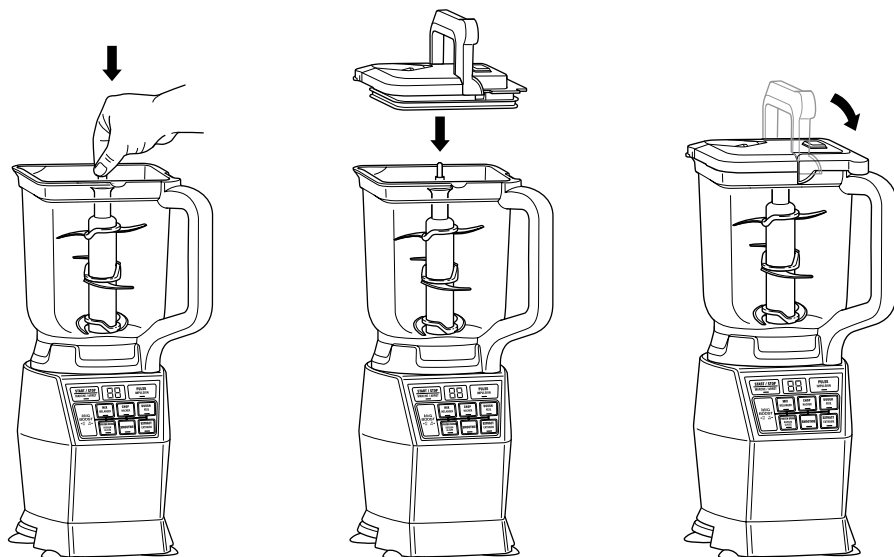
REMARQUE : Les programmes Auto-IQ^{MC} comportent des pauses et des changements de vitesse tout au long du cycle.

REMARQUE : N'AJOUTEZ PAS les ingrédients avant d'effectuer l'installation du jeu de lames superposées.

REMARQUE : Le pichet peut être installé dans une seule orientation. La poignée doit être positionnée dans le coin avant droit du bloc moteur pour que vous puissiez utiliser l'appareil.



- 1** Branchez le bloc moteur et placez-le sur une surface plane, propre et sèche comme un comptoir ou une table. Appuyez vers le bas sur le bloc moteur pour fixer les ventouses sur la surface de travail.
- 2** Abaissez le pichet mélangeur Total Crushing sur le bloc moteur. La poignée doit être alignée légèrement vers la droite, et le pichet doit être orienté de manière à ce que les symboles **VERROUILLAGE** soient visibles sur le bloc moteur. Puis, faites tourner le pichet dans le sens horaire jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.



3 Avec prudence, en tenant le jeu de lames superposées par le haut de la tige, placez-le sur l'engrenage d'entraînement à l'intérieur du pichet. Notez que le jeu de lames s'adaptera de manière lâche sur l'engrenage d'entraînement.

4 Mettez les ingrédients dans le pichet, en vous assurant qu'ils ne dépassent pas la ligne Remplissage max. sur le côté du pichet. Lors du mélange de liquides, comme des boissons ou des boissons frappées, **NE DÉPASSEZ PAS** la ligne de liquide max. sur le côté du pichet.

5 Placez le couvercle sur le pichet, en alignant le symbole de triangle situé sur le couvercle avec le symbole de triangle situé sur la poignée du pichet. Appuyez sur la poignée vers le bas jusqu'à ce que vous entendiez un déclic. Les symboles de triangle **DOIVENT** être alignés pour que le couvercle se verrouille en place et que l'appareil fonctionne. Lorsque l'appareil est sous tension et que le contenant est correctement verrouillé dans le bloc moteur, les boutons de programme s'allument et l'appareil est prêt pour l'utilisation.

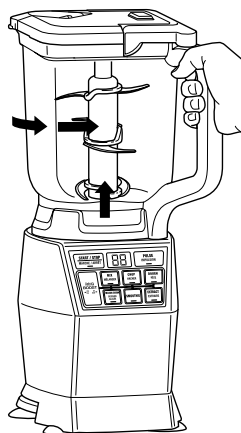
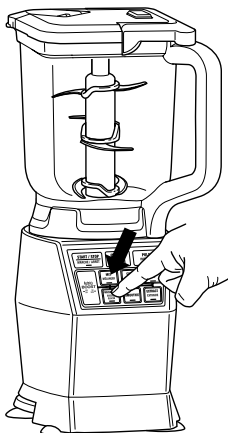
UTILISATION DE VOTRE PICHET MÉLANGEUR TOTAL CRUSHING^{MC} (SUITE)

★ **IMPORTANT :** Examinez tous les avertissements des pages 35 à 38 avant de poursuivre.

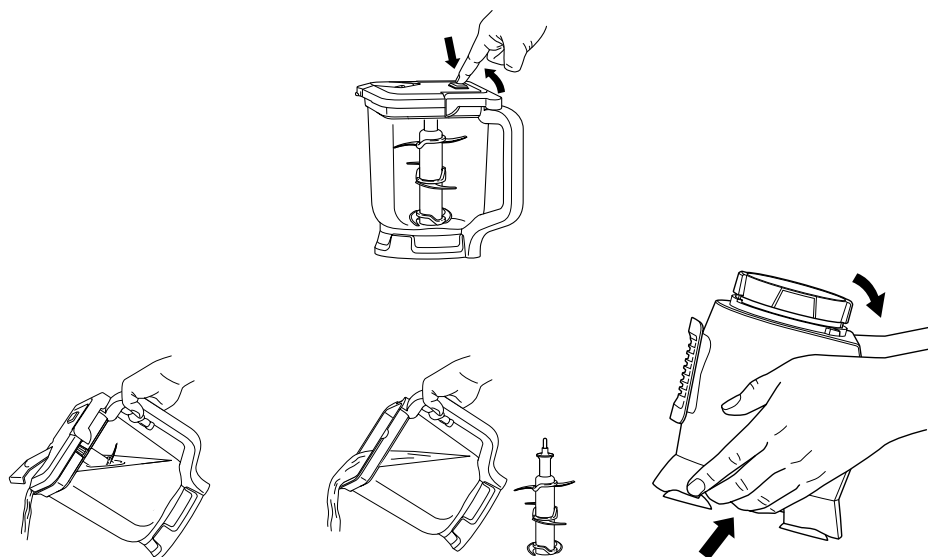
★ **IMPORTANT :** Par mesure de sécurité, la minuterie affichera « -- » et le moteur ne fonctionnera pas si le pichet et le couvercle ne sont pas installés correctement. Dans ce cas, répétez l'étape 5 à la page 58. Lorsque le pichet et le couvercle sont correctement installés, les boutons du programme resteront allumés, vous signalant que l'appareil est prêt à être utilisé.

💡 **CONSEIL :** Le bouton BOOST passe entre les réglages OUI et NON : sélectionnez BOOST OUI pour des résultats plus lisses et plus crémeux; sélectionnez BOOST NON pour plus de texture.

REMARQUE : La technologie Auto-iQ^{MC} peut déterminer quel contenant est sur le bloc moteur. Les voyants de fonction pertinents s'allumeront selon le contenant qui est placé sur le bloc moteur. Les voyants ne s'allument pas tous selon le contenant utilisé.



- Appuyez sur MARCHE/ARRÊT pour faire fonctionner continuellement pendant 60 secondes. Si vous utilisez un programme Auto-iQ, veuillez d'abord sélectionner BOOST OUI ou BOOST NON, puis le programme Auto-iQ le mieux adapté à la préparation de votre recette. La fonction Auto-iQ arrêtera l'appareil automatiquement à la fin du programme. Pour suspendre le fonctionnement de l'appareil à tout moment, appuyez une seconde fois sur la touche active. Consultez la page 41 pour les descriptions de programmes.
- Si vous n'utilisez pas Auto-iQ et vos ingrédients ont la consistance voulue, arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT et attendez que l'appareil arrête complètement de tourner.
- Pour retirer le pichet du bloc moteur, tournez le pichet dans le sens antihoraire et enlevez-le ensuite en le soulevant.



9 Pour vider les mélanges plus liquides, assurez-vous que le couvercle est verrouillé en place, puis ouvrez le bec verseur.

10 Pour les mélanges plus épais qui ne peuvent pas être vidés par le bec verseur, retirez le couvercle et le jeu de lames superposées avant de verser. Pour retirer le couvercle, appuyez sur le bouton RELEASE (DÉGAGEMENT) et soulevez la poignée. Pour retirer le jeu de lames, tenez-le délicatement par le haut de la tige. Le pichet peut ensuite être vidé.

11 Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé. Pour dégager le bloc moteur, placez vos mains sous les deux côtés du bloc moteur et tirez doucement l'appareil vers vous et vers le haut. Consultez la page 62 pour les instructions de rangement.

USAGES SUGGÉRÉS ET INSTRUCTIONS DE REMPLISSAGE

★ **IMPORTANT :** Examinez tous les avertissements des pages 35 à 38 avant de poursuivre.

COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, veuillez visiter le ninjaaccessories.com ou communiquer avec le service à la clientèle au 1-877-646-5288.



REMPLISSAGE DE VOTRE GOBELET HIGH-SPEED BLENDER^{MC}

Pour de meilleurs résultats, suivez toujours les indications des recettes lors du remplissage de vos gobelets High-Speed Blender. Lorsque vous n'utilisez pas de recette, utilisez les lignes directrices suivantes :

Commencez avec des fruits ou légumes frais (pour de meilleurs résultats, coupez les ingrédients en morceaux de 2,5 cm). Ensuite, ajoutez des légumes-feuilles ou des herbes, suivis de tous les liquides comme l'eau, le jus, le lait ou le yogourt. Ajoutez ensuite les graines, les poudres ou les beurres de noix. En dernier, ajoutez la glace ou les ingrédients congelés. N'oubliez pas de bien serrer le jeu de lames Pro Extractor Blades^{MC} et de ne pas trop remplir le gobelet.

SOINS ET ENTRETIEN

NETTOYAGE

- 1 Séparez toutes les pièces.
- 2 Lavez tous les contenants dans l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux.
- 3 **Lavage à la main**

Lavez les jeux de lames et les disques de coupe dans de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une brosse à vaisselle ou de la brosse de nettoyage fournie avec une poignée afin d'éviter le contact direct avec les lames. Manipulez les jeux de lames avec précaution, car les lames sont tranchantes. Rincez à fond toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air.

Lave-vaisselle

Tous les accessoires vont au lave-vaisselle. Nous vous recommandons de placer les couvercles, les contenants, les disques de coupe et les jeux de lames dans le panier supérieur du lave-vaisselle SEULEMENT. Veillez à retirer les jeux de lames des contenants avant de les placer dans le lave-vaisselle. Soyez prudent lorsque vous manipulez des jeux de lames.

- 4 Essuyez le bloc moteur avec un chiffon propre et humide. Laissez-le sécher avant de l'utiliser.

RANGEMENT

Enroulez le cordon autour du rembobineur à l'arrière du bloc moteur. Rangez l'appareil en position verticale et rangez tous les jeux de lames à l'intérieur ou fixez-les à leurs contenants respectifs avec leurs couvercles verrouillés en place.

NE RANGEZ PAS les ingrédients avant ou après le mélange dans le gobelet High-Speed Blender^{MC} avec le jeu de lames Pro Extractor Blades^{MC} qui y est attaché.

N'EMPILEZ PAS d'articles sur les contenants. Rangez tous les accessoires restants aux côtés de l'appareil ou dans une armoire où ils ne seront pas endommagés et ne poseront pas de danger.

RÉINITIALISATION DU THERMOSTAT DU MOTEUR

Cet appareil est doté d'un système de sécurité unique protégeant le moteur et le système d'entraînement en cas de surcharge par inadvertance. En cas de surcharge de l'appareil, le moteur s'arrêtera temporairement. Dans ce cas, suivez la procédure de réinitialisation ci-dessous.

- 1 Débranchez l'appareil de la prise électrique.
- 2 Laissez l'appareil refroidir pendant environ 15 minutes.
- 3 Retirez le couvercle du contenant et le jeu de lames. Videz le contenant et assurez-vous qu'aucun aliment n'est coincé dans le jeu de lames.
- 4 Réinitialisez l'appareil conformément aux instructions applicables pour le type de contenant et de lame.

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

Si l'appareil a besoin d'être réparé, veuillez communiquer avec le service à la clientèle en composant le 1-877-646-5288.

GUIDE DE DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT : Pour réduire les risques d'électrocution et de mise en marche involontaire, éteignez et débranchez l'appareil avant tout dépannage.

L'appareil ne se met pas en marche.

- Assurez-vous qu'il est bien branché.
- L'affichage indique « -- » une fois connecté à l'alimentation électrique.
- Insérez et tournez le contenant dans le sens horaire dans le bloc moteur jusqu'à ce qu'il clique en place. Les programmes s'illumineront pour indiquer que votre mélangeur est prêt à l'emploi.

L'appareil ne s'éteint pas.

- Retirez le contenant du bloc moteur en le tournant dans le sens antihoraire et en le soulevant. L'écran devrait s'éteindre. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise.

Le couvercle et le jeu de lames Pro Extractor Blades^{MC} sont difficiles à assembler.

- Déposez le gobelet sur une surface plane. Déposez délicatement le couvercle ou le jeu de lames Pro Extractor Blades sur la partie supérieure du gobelet et alignez les filatures de sorte que le couvercle et le jeu de lames Pro Extractor Blades reposent à plat sur le gobelet. Tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce que le couvercle soit bien scellé.

La nourriture n'est pas hachée uniformément.

- Pour de meilleurs résultats lors du hachage, coupez des morceaux de la même taille et ne surchargez pas le bol Precision Processor^{MC}.

Les ingrédients ne se mélangent pas bien; les ingrédients restent coincés.

- L'utilisation des programmes Auto-iQ^{MC} est la meilleure façon d'obtenir d'excellents résultats. Les impulsions et les pauses permettent aux ingrédients de se déposer sur le jeu de lames Pro Extractor Blades. Si les ingrédients se coincent régulièrement, l'ajout d'un peu de liquide aidera généralement.
- Lors du remplissage du gobelet, commencez avec des fruits ou des légumes frais, puis ajoutez des légumes verts ou feuillus. Ensuite, ajoutez des liquides ou des yaourts, puis des graines, des poudres ou des beurres de noix. Enfin, ajoutez de la glace ou des ingrédients congelés.

Le bloc moteur ne colle pas au comptoir ou à la table.

- Assurez-vous que la surface et les ventouses sont propres. Les ventouses n'adhèrent qu'aux surfaces lisses.
- Les ventouses N'ADHÉRERONT PAS sur certaines surfaces telles que le bois, les tuiles et les finitions non polies.
- NE TENTEZ PAS d'utiliser l'appareil lorsque le bloc moteur est fixé à une surface non sécuritaire (planche à découper, plateau, plaques, etc.).

L'appareil est difficile à retirer du comptoir pour le rangement.

- Placez vos mains sous les deux côtés du bloc moteur et tirez doucement l'appareil vers vous et vers le haut.

Un message « -- » clignotant s'affichera.

- La technologie Auto-iQ peut déterminer lequel des contenants est installé sur le bloc moteur. Vous essayez peut-être d'utiliser un programme qui n'a pas été conçu pour le contenant que vous avez installé. Les programmes s'allument pour indiquer ceux qui sont offerts pour chaque contenant.

Les glaçons ne se transforment pas en neige.

- N'utilisez pas la glace qui a été laissée à la température de la pièce pendant un certain temps ou qui a commencé à fondre. Utilisez de la glace provenant directement du congélateur.
- Commencez par quelques impulsions, puis passez à un cycle de mélange continu.

Vous obtenez des nouilles semi-circulaires ou râpées.

- Si le bol de récupération est trop rempli ayant pour conséquence de soulever le disque de coupe après avoir spiralisé un ingrédient, il se peut que ce dernier ait été trop gros. Assurez-vous de préparer et de couper les ingrédients adéquatement avant de les spiraliser selon les instructions de la section « Préparation alimentaire » de votre guide de démarrage rapide ou du guide d'inspiration.
- Pour obtenir des résultats plus uniformes, assurez-vous de centrer l'ingrédient sur l'axe située au centre du disque de coupe. (Consultez la page 53, étape 2).

L'ingrédient n'est pas entièrement transformé et tourne sous le pilon.

- Retirez l'ingrédient restant de l'axe du disque de coupe et coupez les extrémités pour qu'elles soient plates. Assurez-vous de centrer l'ingrédient sur l'axe du disque de coupe et placez le pilon fourni sur le dessus de l'ingrédient. Tout en maintenant la pression sur le pilon fourni, appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT.

La garantie limitée de 1 an s'applique aux achats effectués auprès de détaillants autorisés de SharkNinja Operating LLC. La garantie s'applique uniquement au premier propriétaire et au produit original et n'est pas transférable.

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

Que couvre ma garantie?

1. L'appareil d'origine ou les composantes inusables considérées comme défectueuses, à la seule discrétion de SharkNinja, seront réparés ou remplacés pour 1 an à compter de la date d'achat initiale.
2. Dans les rares cas où un appareil est remplacé, la garantie prendra fin six mois après la date de réception de l'appareil de remplacement ou le reste de la période de garantie existante, selon la période la plus longue. Si l'appareil est remplacé, SharkNinja se réserve le droit de le remplacer par un appareil de valeur égale ou supérieure.

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

Nos spécialistes de produits ou du service à la clientèle sont à votre disposition pour vous fournir toutes les options du service de la garantie offertes, y compris la possibilité de l'améliorer et de choisir nos options de garantie de service VIP disponibles pour certaines catégories de produits.

1. L'usure normale des pièces d'usure (y compris tous les contenants de mélange, les couvercles, les lames et la base du mélangeur) qui nécessitent un entretien ou un remplacement périodique afin d'assurer le bon fonctionnement de votre appareil n'est pas couverte par cette garantie.
2. La garantie ne s'applique pas aux appareils utilisés de façon abusive ou à des fins commerciales.
3. SharkNinja assumera les frais de retour de l'appareil à nos centres par le consommateur en vue de la réparation ou du remplacement de l'appareil. Un montant de 19,95 \$ pour les frais de retour de l'appareil sera facturé au moment de l'expédition de l'appareil réparé ou remplacé.
4. Dommages causés par une mauvaise utilisation, des abus, de la négligence lors de la manipulation ou une mauvaise manipulation pendant le transport.
5. Dommages indirects et accessoires.
6. Défectuosités causées par l'expédition, ou par des réparations, un entretien ou une modification du produit ou des pièces de celui-ci effectués par un réparateur non autorisé par SharkNinja.
7. Produits achetés ou utilisés à l'extérieur de l'Amérique du Nord.

Problèmes avec l'appareil et réparations sous garantie :

Si votre appareil ne fonctionne pas comme il le devrait lors d'un usage domestique normal pendant la période de garantie, rendez-vous sur le site ninjakitchen.com pour obtenir de l'information sur les soins et l'entretien du produit que vous pouvez effectuer vous-même. Pour obtenir de l'assistance avec les options du service de la garantie ou avec le produit, veuillez appeler notre service à la clientèle et nos spécialistes de produits au 1-877-646-5288.

Comment présenter une demande de service sous garantie :

Vous pouvez appeler le 1-877-646-5288 pour demander l'aide d'un spécialiste du service à la clientèle. Veuillez noter que vous devez appeler le 1-877-646-5288 pour amorcer une demande de service sous garantie. Les directives d'emballage et de retour de l'appareil vous seront fournies à ce moment-là.

Pour les heures de service à la clientèle, visitez ninjakitchen.com

Vous pouvez faire l'achat de pièces de rechange en visitant le site ninjakitchen.com. Pour obtenir plus de renseignements sur ce qui est qualifié de pièces d'usure et de pièces inusables, visitez le ninjakitchen.com/warranty

Cette garantie vous confère des droits juridiques particuliers selon la loi; vous pouvez aussi bénéficier d'autres droits qui varient d'une province ou d'un État à l'autre.

Certains États américains ou certaines provinces canadiennes n'acceptent pas l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects, auquel cas cette disposition ne s'appliquerait pas.



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

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

NINJA is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.

4-IN-1 KITCHEN SYSTEM, AUTO-IQ, AUTO-IQ BOOST, AUTO-SPIRALIZER, HIGH-SPEED BLENDER, PRECISION PROCESSOR, PRO EXTRACTOR BLADES, and TOTAL CRUSHING are trademarks of SharkNinja Operating LLC.

For SharkNinja U.S. Patent information, visit sharkninja.com/USPatents

SharkNinja Operating LLC
États-Unis : Needham, MA 02494
Canada : Saint-Laurent (Québec) H4S 1A7
1-877-646-5288
ninjakitchen.com

Les illustrations peuvent différer du produit réel. Nous tentons constamment d'améliorer nos produits; par conséquent, les caractéristiques indiquées dans le présent guide peuvent être modifiées sans préavis.

NINJA est une marque déposée de SharkNinja Operating LLC.

4-IN-1 KITCHEN SYSTEM, AUTO-IQ, AUTO-IQ BOOST, AUTO-SPIRALIZER, HIGH-SPEED BLENDER, PRECISION PROCESSOR, PRO EXTRACTOR BLADES, et TOTAL CRUSHING sont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.

Pour obtenir de l'information sur les brevets de SharkNinja aux É.-U., visitez le sharkninja.com/USPatents.

