

Please make sure to read the enclosed Ninja® Owner's Guide prior to using your unit.



NINJA® Foodi™

**POWER BLENDER
& PROCESSOR SYSTEM**

with Smoothie Bowl Maker
and Nutrient Extractor*

QUICK START GUIDE



What's in the Box



Base



**Power Blender
& Processor Pitcher
with Lid**



**Total Crushing®
& Chopping Blade
Assembly
(Stacked Blade Assembly)**



**Dough Blade
Assembly**



**Nutrient Extraction*
Cup with Spout Lid**



**Smoothie Bowl Maker
with Storage Lid**



**Hybrid Edge™
Blades Assembly**

*Extract a drink containing vitamins and nutrients from fruits and vegetables.

AUTO-iQ[®] MODE

Intelligent preset programs combine unique blending and pausing patterns that do the work for you. Once a preset program is selected, it will start immediately and automatically stop when blending is complete.

DIAL

Use the dial to select the desired program, then press "▶/■" to begin.

POWER

Use the power button to turn the unit on or off.



DIAL

Turn the dial from speed 1 to speed 10. Press "▶/■" to begin and end blending.

IQ/MANUAL

Toggle between Auto-iQ Mode and Manual Mode.

NOTE: Only speed 10 is available when using the single-serve cup or Smoothie Bowl Maker.



PULSE

Use short presses for short pulses and long presses for long pulses.



SMOOTHIE

Fruit Smoothies
Frozen Drinks

CHOP

Mirepoix
Veggie Chop

SPREAD

Sauces
Dips

DOUGH

Cookies
Pizza

BOWL

Smoothie Bowl
Sorbet



Use **drinkable** programs with the **single-serve cup**

EXTRACT

Green Drinks
Refresher

SMOOTHIE
Fruit Smoothies
Protein Drinks



Use **spoonable** programs with the **Smoothie Bowl Maker**

SPREAD

Nut Butter
Hummus

BOWL
Smoothie Bowl
Fro-Yo

TIP:

The unit can detect which container is installed on the motor base. Only the functions available for a particular container will illuminate on the control panel.

MANUAL MODE

Go manual for total control of your blending speed and textures. Dial down the speed for heavy loads like dough, or crank up the speed for smoothies. Continuously runs up to 60 seconds. Press START/STOP at any time to end program sooner.

NOTE: In Manual mode, Auto-iQ[®] programs will not illuminate on the control panel.

USING VARIABLE SPEED CONTROL & THE POWER BLENDER & PROCESSOR PITCHER

NOTE: IF USING MANUAL SPEEDS WITH THE DOUGH BLADE ASSEMBLY, ONLY USE SPEEDS 1 OR 2.

START SLOW

Always start at a low speed (1-3) to better incorporate ingredients and prevent them from sticking to the sides of the vessel.

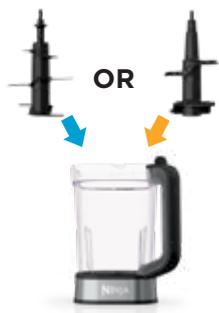
DIAL UP THE SPEED

Smoother blends call for higher speeds. Low speeds are great for chopping veggies and mixing dough, but you'll need to ramp up for purees and dressings.

HIGH-SPEED BLENDING

Blend until your desired consistency is reached. The longer you blend, the better the breakdown and smoother the outcome will be.

Assembling the Power Blender & Processor Pitcher



1.

Holding the blade assembly by the top of the shaft, insert it into the pitcher.



2.

Fill pitcher with desired ingredients. Install the lid, then lower lid handle to lock in place.



3.

Place pitcher on base. Slightly align handle to the right so the LOCK symbols are visible on the motor base. Rotate clockwise until pitcher clicks into place.

Blending

PRESS THE POWER BUTTON TO TURN THE UNIT ON.



1.

Use the dial to select an Auto-iQ® program or manual speed, then press "▶/■" to begin blending.



2.

When blending is complete, turn pitcher counterclockwise and lift to remove.



3.

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

NOTE: If using manual speeds with the Dough Blade Assembly, only use speeds 1 or 2.



For thicker mixtures

Press **RELEASE** button and lift handle to remove lid, then carefully lift out blade assembly before removing contents. Remove contents from blade assembly by using a spatula.

WARNING: Blade assembly is sharp and not locked in place. Make sure lid is locked onto pitcher before pouring contents. If pouring without lid, carefully remove blade assembly first. Failure to do so will result in a risk of laceration. Refer to the Ninja Owner's Guide for additional information.

*Extract a drink containing vitamins and nutrients from fruits and vegetables.

Dough making 101

Loading tips for making different doughs and batters.



COOKIES

Unit can make a max of 24, 28 g cookies at a time.

- 1 Add sugars; cubed, softened butter; eggs; and liquids (such as vanilla extract). Use the dial to select DOUGH, then press "▶/■".
- 2 Add all dry ingredients and run the DOUGH program again. If more mixing is needed, run on Speed 2 until combined.
- 3 Remove dough blade and add mix-ins (such as chocolate chips, raisins, and nuts). Stir to combine.



PIZZAS, PRETZELS, BAGELS & BREAD DOUGHS

Unit can make a max of one 30 cm round pizza, 8 pretzels or bagels, or one loaf bread at a time.

- 1 First add liquids (such as water), yeast, and oil. Then add dry ingredients. Use the dial to select DOUGH, then press "▶/■".
- 2 Remove dough ball and knead to combine, if needed.



BISCUITS, PIES & SCONES

Unit can make a max of 8 biscuits and scones or one 30 cm round pie crust at a time.

- 1 First add dry ingredients and cold, cubed butter or shortening. Use the dial to select DOUGH, then press "▶/■".
- 2 Add cold liquids (such as cold milk or water) and run the DOUGH program again. If more mixing is needed, run on Speed 2 until combined.
- 3 Remove dough ball and knead to combine.



CAKES, BROWNIES, MUFFINS & QUICK BREADS

Unit can make a max of one 30 cm round cake, one 20 cm x 20 cm pan brownies, 12 muffins, or one 20 cm x 10 cm loaf of quick bread, such as banana bread or pumpkin bread.

- 1 Add sugars; oil or cubed, softened butter; eggs; and liquids (such as vanilla extract). Use the dial to select DOUGH, then press "▶/■".
- 2 Add all dry ingredients and run the DOUGH program again. If more mixing is needed, run on Speed 2 until combined.
- 3 Add mix-ins (such as chocolate chips, raisins, and nuts). Press iQ/Manual, and, with Speed 1 selected, press "▶/■". Blend until combined.

Food prep 101



PREPPING VEGETABLES

- Cut both ends off ingredients and remove any outer peels or skins.
- Cut ingredients such as carrots, cucumber, celery, and zucchini in 5 cm pieces, and broccoli or cauliflower florets into 2 cm pieces. Cut ingredients such as onions in



PREPPING MEAT

- Trim excess fat and connective tissue. Cut meat in 5 cm cubes.

CHOP PROGRAM

- Timed pulses and pauses give you consistent chopping results.
- Run program once for a large chop, twice for a small chop, and three times for a mince.

Assembling the Power Nutrient Extraction* Cup & Smoothie Bowl Maker



1.
Fill container with desired contents. Screw on the blade assembly until you have a tight seal.



2.
Flip container upside down and install on base. Rotate clockwise until it clicks into place.

Blending

PRESS THE POWER  BUTTON TO TURN THE UNIT ON.



1.
Use the dial to select an Auto-iQ® program or manual speed, then press "▶/■" to begin blending.



2.
IF USING SINGLE-SERVE CUP. SKIP STEP 2.

If using the bowl maker, twist the built-in tamper **counterclockwise continuously** while processing.



3.
When blending is complete, remove the container from base. Then, remove the blade assembly from container.

Taking It To Go?

Place the Storage Lid or Spout Lid on top of the bowl or cup, and turn clockwise to seal.

NOTE: DO NOT microwave or freeze the single-serve cup or Smoothie Bowl Maker.



WARNING: Handle the blade assembly with care, as the blades are sharp.

*Extract a drink containing vitamins and nutrients from fruits and vegetables.



DID YOU KNOW?
Smoothie bowls are **thicker & spoonable**, compared to smoothies which are thinner & drinkable.

SMOOTHIE BOWL BASICS

USING THE SMOOTHIE BOWL MAKER



1.
Add milk or milk alternative such as soy, coconut, almond, or oat milk, up to the **LIQUID FILL** line.

ALWAYS DO THIS FIRST.



2.
Add **frozen fruit**, directly from freezer, and/or açaí or dragon fruit packets up to the **MAX FILL** line.

Cut larger fruit, like bananas, in quarters. **If using açaí or dragon fruit packets, thaw slightly and cut in quarters.**



3. (Optional)
Amplify your base by adding 1 scoop of yogurt, flavor powder, protein powder, and/or nut butter.



4.
Screw on the blade assembly and install the bowl maker on the motor base.

Select **BOWL** and press "▶/■". Twist the built-in tamper **counterclockwise continuously** while processing.



5.
After blending is complete, add your favorite toppings, such as coconut flakes, granola, fresh bananas, berries, and agave nectar.

Cleaning

STUCK-ON INGREDIENTS IN THE SMOOTHIE BOWL MAKER?

NOTE: For best results, use a dishwasher to remove stuck-on ingredients.

1. Rinse the bowl maker and blade assembly under **WARM WATER** after processing.
2. Fill the bowl maker with warm water up to the top of the built-in tamper and add **1 or 2 SMALL DROPS** of dish soap.
3. Select **BOWL** and press "▶/■". Twist the built-in tamper **counterclockwise continuously** while processing.
4. Once complete, empty contents and rinse under warm water.



NOTE: The built-in tamper in the Smoothie Bowl Maker is not removable.



STUCK-ON INGREDIENTS IN THE PITCHER OR CUP:

Fill pitcher with warm water up to the **DOUGH MAX** line and add **1 or 2 small drops** of dish soap. For the cup, fill halfway with warm water and add **1 small drop** of dish soap. Run the **BOWL** program. Once complete, empty contents and rinse under warm water. Refer to the Owner's Guide for more information.



Dishwasher

Containers, lids, and blade assemblies are all dishwasher safe.



Hand-Washing

Wash containers, lids, and blade assemblies in warm, soapy water. When washing the blade assemblies, use a dishwashing utensil with a handle to remove excess residue, such as when dealing with stuck-on ingredients, like doughs and batters.



WARNING: Handle the blade assemblies with care when washing, as the blades are sharp. Contact with the blades' edges can result in laceration.

For questions or to register your product, visit us online at ninjakitchen.ca



@ninjakitchencanada

© 2021 SharkNinja Operating LLC.

AUTO-IQ, NINJA, and TOTAL CRUSHING are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

FOODi and HYBRID EDGE are trademarks of SharkNinja Operating LLC.

This product may be covered by one or more U.S. patents. See sharkninja.com/patents for more information.

SS351C_QSG_E_REV_Mv8

Veillez lire le guide de l'utilisateur Ninja® ci-joint avant d'utiliser votre appareil.

NINJA
Foodi

**MÉLANGEUR TURBO
ET ROBOT CULINAIRE**

avec créateur de bol de boisson
frappée et extracteur de nutriments*

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

Ce qu'il y a dans la boîte



Base



**Pichet avec couvercle
du mélangeur turbo et
robot culinaire**



**Total Crushing® et jeu
de lames de hachage
(jeu de lames
superposées)**



**Jeu de lames
pétrisseuses**



**Gobelet d'extraction
de nutriments avec
couvercle à bec verseur**



**Créateur de bol de
boisson frappée avec
couvercle de rangement**



**Jeu de lames
Hybrid Edge™**

*Extraction d'une boisson contenant des vitamines et des nutriments à partir de fruits et de légumes.

MODE AUTO-iQ®

Les programmes intelligents préréglés combinent des caractéristiques uniques de mélange et de pause qui font tout le travail pour vous. Lorsqu'un programme préréglé est sélectionné, il démarre immédiatement et s'arrête automatiquement lorsque le mélange est terminé.

CADRAN

Utilisez le cadran pour sélectionner le programme désiré, puis appuyez sur "▶/■" pour commencer.

POWER

Utilisez le bouton Power (mise en marche) pour mettre l'appareil à on (marche) ou à off (arrêt).



SMOOTHIE (boisson frappée)
Frappés aux fruits
Boissons glacées

SPREAD (tartina)
Sauces
Trempeuses

BOWL (bol)
Bol de boisson frappée
Sorbet

CHOP (hacher)
Légumes en cubes
Légumes hachés

DOUGH (pâte)
Biscuits
Pizza



Utilisez **les programmes** pour boissons avec le **gobelet individuel**.

EXTRACT (extraction)
Boissons vertes
rafraîchissantes

SMOOTHIE (boisson frappée)
Frappés aux fruits
Boissons protéinées



Utilisez **les programmes** pour mélange onctueux avec le **créateur de bol de boisson frappée**.

SPREAD (tartina)
Beurre de noix
Houmous

BOWL (bol)
Bol de boisson frappée
Yogourt glacé

CONSEIL :

L'appareil peut détecter quel contenant est installé sur le bloc moteur. Seules les fonctions disponibles pour un contenant en particulier s'allumeront sur le panneau de commande.

MODE MANUEL

Passez au mode manuel pour un assurer un contrôle total de la vitesse et de la texture. Diminuez la vitesse pour les mélanges lourds comme de la pâte, ou augmentez la vitesse pour les boissons frappées. Fonctionne sans interruption pour une durée pouvant aller jusqu'à 60 secondes. Appuyez sur "▶/■" à tout moment pour mettre fin au programme plus tôt.

REMARQUE : En mode manuel, les programmes Auto-iQ® ne s'illumineront pas sur le panneau de commande.

CADRAN

Tournez le cadran pour régler la vitesse entre 1 et 10. Appuyez sur "▶/■" pour commencer et mettre fin au mixage.

IQ/MANUEL

Basculez entre le mode Auto-iQ et manuel.

REMARQUE : Seule la vitesse 10 est disponible lorsque l'on utilise le gobelet individuel ou le créateur de bol de boisson frappée.



PULSE (IMPULSION)

Appuyez brièvement pour de courtes impulsions et plus longtemps pour de longues impulsions.

UTILISATION DES COMMANDES DE VITESSE VARIABLE ET LE MÉLANGEUR TURBO ET LE PICHET DU ROBOT CULINAIRE

REMARQUE : LORSQUE VOUS UTILISEZ LES VITESSES MANUELLES AVEC LE JEU DE LAMES PÉTRISSEUSES, UTILISEZ SEULEMENT LES VITESSES 1 OU 2.

COMMENCEZ LENTEMENT

Commencez toujours à une vitesse moins élevée (1 à 3) afin de mieux incorporer les ingrédients et éviter qu'ils collent aux parois du pichet.

AUGMENTEZ LA VITESSE

Les mélanges plus fluides exigent des vitesses plus élevées. Les vitesses moins élevées servent à hacher les légumes et mélanger les pâtes, mais les purées et les vinaigrettes exigent des vitesses plus élevées.

MÉLANGE À HAUTE VITESSE

Mélangez jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Plus vous mélangez, plus vous assurez la fragmentation et plus le mélange sera onctueux.

Assemblage du mélangeur turbo et du pichet du robot culinaire



1.

Insérez le jeu de lames superposées dans le pichet en tenant la tige par le bout.



2.

Remplissez le pichet avec les ingrédients désirés. Installez le couvercle, puis abaissez la poignée du couvercle pour le verrouiller en place.



3.

Placez le pichet sur la base. Alignez la poignée légèrement à droite de sorte que les symboles de « VERROUILLAGE » soient visibles sur le bloc moteur. Faites tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'un dé clic vous indique que le pichet est bien en place.

Mélanger

APPUYEZ SUR LE BOUTON D'ALIMENTATION POUR METTRE EN MARCHE L'APPAREIL.



1.

Utilisez le cadran pour sélectionner un programme Auto-iQ® ou le mode vitesse manuelle, puis appuyez sur pour commencer à mélanger.



2.

Lorsque le mélange est terminé, tournez le pichet dans le sens antihoraire et soulevez-le pour l'enlever.



3.

Pour vider les mélanges plus liquides, faites en sorte que le couvercle soit verrouillé en place, puis ouvrez le bec verseur.

REMARQUE : Lorsque vous utilisez les vitesses manuelles avec le jeu de lames pétrisseuses, utilisez seulement les vitesses 1 ou 2.

Pour les mélanges plus épais,

appuyez sur le bouton de **dégagement** et soulevez la poignée pour retirer le couvercle, puis soulevez soigneusement le jeu de lames avant de retirer le contenu. Retirez les éléments collés au jeu de lames à l'aide d'une spatule.



AVERTISSEMENT : Le jeu de lames est coupant et la tige n'est pas verrouillée en place. Assurez-vous que le couvercle soit fixé au pichet avant de verser. Pour verser sans le couvercle, retirez d'abord soigneusement le jeu de lames superposées. Ne pas procéder de la sorte augmente le risque de laceration. Consultez le guide de l'utilisateur du mélangeur Ninja pour obtenir de plus amples renseignements.

Préparation de pâtes de A à Z

Conseils pour préparer différentes pâtes et mélanges



BISCUITS

L'appareil peut faire un maximum de 24 biscuits de 28 g chaque à la fois.

- 1 Ajoutez le sucre; le carré de beurre ramolli; les œufs et les liquides (comme l'extrait de vanille). Utilisez le cadran pour sélectionner DOUGH (pâte), puis appuyez sur .
- 2 Ajoutez tous les ingrédients secs et exécutez le programme DOUGH (pâte) à nouveau. S'il est nécessaire de mélanger davantage, passez à la vitesse 2 jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.
- 3 Retirez la lame à pâte et ajoutez les autres ingrédients (comme les pépites de chocolat, les raisins secs et les noix). Mélangez pour combiner.



BISCUITS, TARTES ET SCONES

L'appareil peut faire un maximum de 8 biscuits ou scones, ou une croûte ronde de 30 cm à la fois.

- 1 Ajoutez d'abord les ingrédients secs, les cubes de beurre froid ou le shortening. Utilisez le cadran pour sélectionner DOUGH (pâte), puis appuyez sur .
- 2 Ajoutez les liquides froids (comme de l'eau ou du lait froid) et lancez de nouveau le programme DOUGH (pâte). S'il est nécessaire de mélanger davantage, passez à la vitesse 2 jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.
- 3 Retirez la boule de pâte et pétrissez-la pour mélanger.



PÂTE À PIZZAS, BRETZELS, BAGELS ET PAIN

L'appareil permet de faire suffisamment de pâte pour préparer une pizza ronde de 30 cm, 8 bretzels ou bagels, ou un pain.

- 1 Ajoutez d'abord les liquides (comme l'eau), puis la levure et l'huile. Ajoutez ensuite les ingrédients secs. Utilisez le cadran pour sélectionner DOUGH (pâte), puis appuyez sur .
- 2 Retirez la boule de pâte et pétrissez-la pour bien intégrer les ingrédients, au besoin.



GÂTEAUX, BROWNIES, MUFFINS ET PAINS ÉCLAIRS

L'appareil permet de faire suffisamment de pâte pour préparer un gâteau rond de 30 cm, un brownie de 20 cm x 20 cm, 12 muffins ou un pain rapide de 20 cm x 10 cm, comme un pain aux bananes ou un pain à la citrouille.

- 1 Ajoutez le sucre; l'huile ou le carré de beurre ramolli; les œufs et les liquides (comme l'extrait de vanille). Utilisez le cadran pour sélectionner DOUGH (pâte), puis appuyez sur .
- 2 Ajoutez tous les ingrédients secs et exécutez le programme DOUGH (pâte) de nouveau. S'il est nécessaire de mélanger davantage, passez à la vitesse 2 jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.
- 3 Ajoutez les autres ingrédients (comme des brisures de chocolat, des raisins et des noix). Appuyez sur iQ/Manual (iQ/manuel), sélectionnez la vitesse 1, puis appuyez sur (marche/arrêt). Mélangez pour bien incorporer les ingrédients.

Préparation alimentaire de A à Z



PRÉPARATION DE LÉGUMES

- Coupez les deux extrémités des ingrédients et retirez toute pelure ou peau.
- Coupez les ingrédients comme les carottes, le concombre, le céleri et les courgettes en morceaux de 5 cm, ainsi que les fleurs de brocoli ou de chou-fleur en morceaux de 2 cm. Coupez les ingrédients comme les oignons en quartiers.



PRÉPARATION DE VIANDES

- Enlevez l'excédent de gras et les tissus conjonctifs. Coupez la viande en cubes de 5 cm.

PROGRAMME CHOP (hacher)

- Impulsions et pauses chronométrées pour fournir un hachage uniforme.
- Lancez le programme une fois pour un mélange haché grossièrement, deux fois pour un mélange haché finement, et trois fois pour un mélange émincé.

Assemblage du Gobelet d'extraction de nutriments et du créateur de bol de boisson frappée



1.

Remplissez le contenant avec le contenu voulu. Vissez le jeu de lames jusqu'à ce que l'assemblage soit étanche.



2.

Retournez le contenant à l'envers et installez-le sur la base. Faites tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'un déclic vous indique qu'il est bien en place.

Mélanger

APPUYEZ SUR LE BOUTON D'ALIMENTATION POUR METTRE EN MARCHÉ L'APPAREIL.



1.

Utilisez le cadran pour sélectionner un programme Auto-iQ® ou le mode vitesse manuelle, puis appuyez sur "▶/■" pour commencer à mélanger.



SI VOUS UTILISEZ LE GOBELET INDIVIDUEL, SAUTEZ L'ÉTAPE 2.

2.

Si vous utilisez le bol, tournez le racleur intégré en sens antihoraire **continuellement** pendant le mélange.



3.

Lorsque le mélange est terminé, retirez le contenant de la base. Retirez ensuite le jeu de lames du contenant.



Vous voulez l'emporter avec vous?

Placez le couvercle de rangement ou le couvercle à bec verseur sur le dessus du bol ou du gobelet, puis tournez dans le sens horaire pour sceller.

REMARQUE : NE PLACEZ PAS le gobelet individuel ou le créateur de bol de boisson frappée au micro-ondes ou au congélateur.

AVERTISSEMENT : Manipulez le jeu de lames avec soin, car les lames sont coupantes.

*Extraction d'une boisson contenant des vitamines et des nutriments à partir de fruits et de légumes.



LE SAVIEZ-VOUS?
Les bols de boisson frappée sont **plus épais et se mangent à la cuillère**, comparativement aux boissons frappées qui sont plus liquides et peuvent être bues.

NOTIONS DE BASE SUR LES BOLS DE BOISSONS FRAPPÉES

LORS DE L'UTILISATION DU CRÉATEUR DE BOL DE BOISSON FRAPPÉE



1.

Ajoutez du lait ou substitut de lait comme le lait de soja, de noix de coco, d'amande ou d'avoine, jusqu'à la ligne **LIQUID FILL (remplissage des liquides)**.



2.

Ajoutez **des fruits congelés** directement du congélateur ou des sacs d'açaï ou de pitayas (fruits du dragon), jusqu'à la ligne **MAX FILL (remplissage maximal)**.



3. (FACULTATIF)

Améliorez votre base en ajoutant 1 cuillère de yogourt, de poudre aromatisée, de poudre de protéines et/ou de beurre de noix.



4.

Vissez le jeu de lames et installez le bol sur le bloc moteur.

Sélectionnez **BOWL (bol)** et appuyez sur "▶/■". Pendant le fonctionnement, tournez le racleur intégré dans le **sens antihoraire continuellement**.



5.

Une fois le mixage terminé, ajoutez vos garnitures préférées comme des flocons de noix de coco, du granola, des bananes fraîches, des baies et du sirop d'agave.

Nettoyage

INGRÉDIENTS COLLÉS DANS LE CRÉATEUR DE BOL DE BOISSON FRAPPÉE?

REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, mettez au lave-vaisselle pour retirer les aliments collés.

1. Rincez le bol et le jeu de lames à l'**EAU CHAUDE** après la préparation.
2. Remplissez le bol d'eau chaude jusqu'au-dessus du racleur intégré et ajoutez **1 ou 2 GOUTTES** de savon à vaisselle.
3. Sélectionnez **BOWL (bol)** et appuyez sur "▶/■". Pendant le fonctionnement, tournez le racleur intégré dans le **sens antihoraire continuellement**.
4. Une fois terminé, videz le contenu et rincez sous l'eau chaude.



REMARQUE : Le racleur intégré dans le créateur de bol de boisson frappée n'est pas amovible.



INGRÉDIENTS COLLÉS DANS LE PICHET OU LE GOBELET :
Remplissez le pichet avec de l'eau chaude jusqu'à la ligne **DOUGH MAX (pâte max)** et ajoutez **1 ou 2 gouttes** de savon à vaisselle. Pour le gobelet, remplissez à moitié avec de l'eau chaude et ajoutez **1 goutte** de savon à vaisselle. Exécutez le programme **BOWL (bol)**. Une fois que vous avez terminé, videz le contenu et rincez sous l'eau chaude. Consultez le guide de l'utilisateur pour obtenir de plus amples renseignements.



LAVE-VAISSELLE

Les contenants, les couvercles et les jeux de lames peuvent tous être placés dans le panier supérieur du lave-vaisselle.



NETTOYAGE À LA MAIN

Lavez les contenants, les couvercles et les jeux de lames à l'eau tiède savonneuse. Lorsque vous lavez les jeux de lames, utilisez une brosse à vaisselle munie d'une poignée pour retirer les résidus excédentaires, tels les ingrédients collés, comme les pâtes à cuisson et les pâtes à frire.



AVERTISSEMENT : Les jeux de lames sont coupants; manipulez-les avec soin lorsque vous les lavez. Le contact avec les lames peut causer des lacérations.

Pour toute question ou pour l'enregistrement de votre produit, visitez-nous en ligne à l'adresse ninjakitchen.ca



@ninjakitchencanada

© 2021 SharkNinja Operating LLC.

AUTO-IQ, NINJA et TOTAL CRUSHING sont des marques de commerce déposées de SharkNinja Operating LLC.

FOODI et HYBRID EDGE sont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.

Ce produit peut être couvert par un ou plusieurs brevets aux États-Unis. Pour plus d'information, veuillez consulter sharkninja.com/patents.

SS351C_QSG_F_REV_Mv8