

# NINJA®

## SS351C

Series • Série

OWNER'S GUIDE  
GUIDE DE L'UTILISATEUR

## FOODI® POWER BLENDER & PROCESSOR SYSTEM

with Smoothie Bowl Maker  
and Nutrient Extractor\*

## MÉLANGEUR TURBO ET ROBOT CULINAIRE FOODI®

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



\*Extract a drink containing vitamins  
and minerals from fruits and vegetables.


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


# THANK YOU

for purchasing the Ninja® Foodi® Power Blender & Processor System



## REGISTER YOUR PURCHASE

 [registeryourninja.com](http://registeryourninja.com)

 Scan QR code using mobile device

## RECORD THIS INFORMATION

Model Number: \_\_\_\_\_

Serial Number: \_\_\_\_\_

Date of Purchase: \_\_\_\_\_  
(Keep receipt)

Store of Purchase: \_\_\_\_\_

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V~, 60Hz

Power: 1200 Watts

**PLEASE READ CAREFULLY AND  
KEEP FOR FUTURE REFERENCE.**

**TIP:** You can find the model and serial numbers on the QR code label on the back of the unit by the power cord.




# CONTENTS

<b>Important Safety Instructions</b> .....	<b>4</b>
<b>Parts</b> .....	<b>8</b>
<b>Before First Use</b> .....	<b>9</b>
Getting to know the Smoothie Bowl Maker.....	9
<b>Using the Control Panel</b> .....	<b>10</b>
<b>Using the Variable Speed Control</b> .....	<b>10</b>
<b>Using the Auto-iQ® Programs</b> .....	<b>11</b>
<b>Using the Power Blender &amp; Processor Pitcher &amp; Stacked Blade Assembly</b> .....	<b>12</b>
<b>Using the Power Blender &amp; Processor Pitcher &amp; Dough Blade Assembly</b> .....	<b>14</b>
<b>Using the Smoothie Bowl Maker</b> .....	<b>16</b>
<b>Using the Nutrient Extraction* Cup</b> .....	<b>18</b>
<b>Care &amp; Maintenance</b> .....	<b>20</b>
Using the Blender For Stuck-On Ingredients.....	20
Cleaning.....	21
Storing.....	21
Resetting the Motor.....	21
Ordering Replacement Parts.....	21
<b>Troubleshooting Guide</b> .....	<b>22</b>
<b>Warranty</b> .....	<b>23</b>

\*Extract a drink containing vitamins and minerals from fruits and vegetables.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

	<b>Read and review instructions for operation and use.</b>
	<b>Indicates the presence of a hazard that can cause personal injury, death or substantial property damage if the warning included with this symbol is ignored.</b>
	<b>For indoor and household use only.</b>
<b>When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:</b>	

## ⚠ WARNING

- 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 Take your time and exercise care during unpacking and appliance setup. This appliance contains sharp, loose blades that can cause injury if mishandled.
- 4 Upon completion of processing, ensure 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.
- 5 If using the pitcher's pour spout, hold the cover in place on the container or ensure lid lock is engaged when pouring to avoid risk of injury.
- 6 Take inventory of all contents to ensure you have all parts needed to properly and safely operate your appliance.
- 7 Blades are sharp. Handle carefully.
- 8 This product is provided with a Stacked 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.
- 9 **ALWAYS** exercise care when handling the Hybrid Edge™ Blades Assembly. The blades are sharp. **ONLY** grasp the Hybrid Edge 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.
- 10 Turn the appliance **OFF**, then 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.
- 11 Before use, wash all parts that may contact food. Follow washing instructions covered in this instruction manual.
- 12 Before each use, inspect blade assemblies for damage. If a blade is bent or damage is suspected, contact SharkNinja to arrange for replacement.
- 13 **DO NOT** use this appliance outdoors. It is designed for indoor household use only.
- 14 This appliance has a polarized plug (one prong 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.
- 15 **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.

- 16 This appliance has important markings on the plug blade. The entire supply cord is not suitable for replacement. If damaged, please contact SharkNinja for service.
- 17 Extension cords should **NOT** be used with this appliance.
- 18 To protect against the risk of electric shock, **DO NOT** submerge the appliance or allow the power cord to contact any form of liquid.
- 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 the unit or the cord to contact hot surfaces, including stoves and other heating appliances.
- 21 **ALWAYS** use the appliance on a dry and level surface.
- 22 **DO NOT** allow children to operate this appliance or use as a toy. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- 23 This appliance is **NOT** intended to be used by people 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.
- 24 **ONLY** use attachments and accessories that are provided with the product or are recommended by SharkNinja. The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by SharkNinja may cause fire, electric shock, or injury.
- 25 **NEVER** place a blade assembly on the motor base without it first being attached to its corresponding container (pitcher, cup or bowl) with the lid also in place.
- 26 Keep hands, hair, and clothing out of the container when loading and operating.
- 27 During operation and handling of the appliance, avoid contact with moving parts.
- 28 **DO NOT** fill containers past the **MAX FILL** or **MAX LIQUID** lines.
- 29 **DO NOT** operate the appliance with an empty container.
- 30 **DO NOT** microwave any containers or accessories provided with the appliance.
- 31 **NEVER** leave the appliance unattended while in use.
- 32 **DO NOT** blend hot liquids. Doing so may result in pressure buildup and steam exposure that can pose a risk of the user being burned.
- 33 **DO NOT** process dry ingredients without adding liquid to the single-serve cup, Smoothie Bowl Maker, or Pitcher. They are not intended for dry blending.
- 34 **DO NOT** perform grinding operations.
- 35 **NEVER** operate the appliance without lids and caps in place. **DO NOT** attempt to defeat the interlock mechanism. Ensure the container and lid are properly installed before operation.
- 36 Before operation, ensure all utensils are removed from containers. Failure to remove utensils can cause containers to shatter and potentially result in personal injury and property damage.
- 37 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 be used **ONLY** when the blender or processor is not running.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

## ⚠ WARNING

- 38** If you find unmixed ingredients sticking to the sides of the cup, stop the appliance, remove the blade assembly, and use a scraper to dislodge ingredients.
- 39 DO NOT** open the pitcher's pour spout cap while blender is operating.
- 40** 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.
- 41 DO NOT** attempt to remove the container or lid 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.
- 42** 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.
- 43 DO NOT** expose the containers and accessories to extreme temperature changes. They may experience damage.
- 44** Remove the Hybrid Edge™ Blades Assembly from the single-serve cup or Smoothie Bowl Maker upon completion of blending. **DO NOT** store ingredients before or after blending them in the cup or bowl 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 or Storage Lid to cover.
- 45** The maximum wattage rating for this appliance is based on the configuration of the Hybrid Edge Blades Assembly and Single-Serve Cup. Other configurations may draw less power or current.
- 46 DO NOT** submerge the motor base or control panel in water or other liquids. **DO NOT** spray motor base or control panel with any liquid.
- 47 DO NOT** attempt to sharpen blades.
- 48** Turn off the appliance and unplug the motor base before cleaning.
- 49** Unit is intended to create a dough ball. It is **NOT** intended to continuously knead. After dough ball forms, additional kneading should be done by hand on a work surface. If the unit moves excessively on the work surface, remove the dough ball and knead by hand.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## PARTS

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

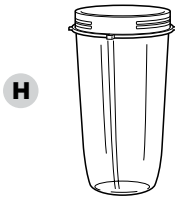
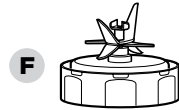
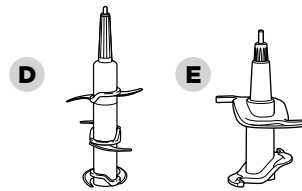
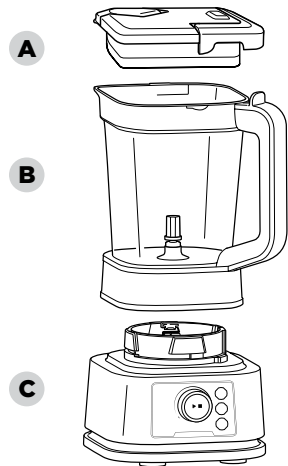
**NOTE:** The top flap of your box shows the select accessories that are included with your model.

To purchase more accessories, visit [ninjakitchen.ca](http://ninjakitchen.ca).

### PARTS

- A** Pitcher Lid
- B** 2.1 L\* Power Blender & Processor Pitcher
- C** Motor Base  
(attached power cord not shown)
- D** Total Crushing® & Chopping Blade Assembly (Stacked Blade Assembly)
- E** Dough Blade Assembly
- F** Hybrid Edge™ Blades Assembly
- G** Spout Lid
- H** 700 ml Nutrient Extraction\*\* Cup
- I** Storage Lid
- J** 400 ml Smoothie Bowl Maker with built-in tamper

\*1.9 L max liquid capacity.



**NOTE:** The Hybrid Edge Blades Assembly is not compatible with other Ninja products.

**NOTE:** Number of cups, bowl makers, and lids vary by model.

\*\*Extract a drink containing vitamins and minerals from fruits and vegetables.

## BEFORE FIRST USE

**IMPORTANT:** Review all warnings on pages 4-7 before proceeding.

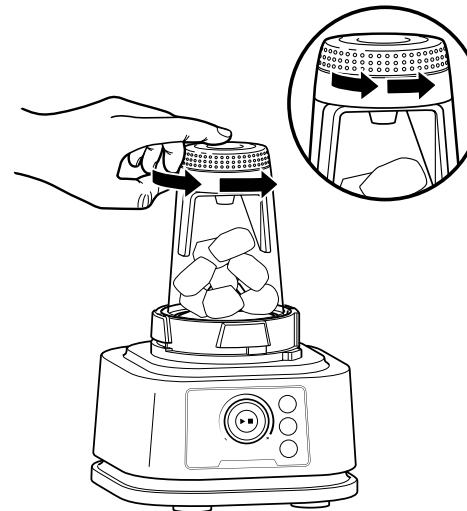
### DID YOU KNOW?

- You can take your drinks on the go using the spout lid.

**NOTE:** All attachments are BPA free and dishwasher safe. Ensure blade assemblies and lids are removed from the containers before placing in the dishwasher. Exercise care when handling blade assemblies.

- 1** Remove all packaging materials from the unit. Exercise care when unpacking blade assemblies, as the blades are sharp.
- 2** The Stacked Blade Assembly is **NOT** locked in place in the container. Handle the Stacked Blade Assembly and Dough Blade Assembly by grasping the top of the shaft.
- 3** Handle the Hybrid Edge™ Blades Assembly by grasping around the perimeter of the blade assembly base.
- 4** Wash containers, lids, and blade assemblies in warm, soapy, water using a dishwashing utensil with a handle 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.

## GETTING TO KNOW THE SMOOTHIE BOWL MAKER



Powering through tough and frozen ingredients used to require a lot of stopping, scraping, and recipe tinkering. But now, it's easier than ever to create thick and spoonable smoothie bowls, nut butters, and more.

All you have to do is twist the built-in tamper while blending to push ingredients down toward the blade. It's like having a built-in tamper.

## USING THE CONTROL PANEL

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

### SWITCHING BETWEEN AUTO-IQ® AND MANUAL MODE:

To toggle between Auto-iQ Mode and Manual Mode, press the IQ/MANUAL button.

**NOTE:** In Manual Mode, Auto-iQ programs will not illuminate on the control panel.

### AUTO-IQ MODE

6 unique timed programs customized to take the guesswork out of making great drinks and meals.

### MANUAL MODE

Choose from 10 different speeds for total control of your blending in the Pitcher.

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



### SELECT AND RUN AN AUTO-IQ PROGRAM

Use the dial to select the desired program, then press ►/■ to begin. As the program runs, the timer will count down. When the countdown ends, blending will stop automatically.

### SELECT AND RUN A MANUAL PROGRAM

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

### PULSE

Offers greater control of pulsing and blending. Operates only when PULSE is pressed. Use short presses for short pulses and long presses for long pulses.

## USING VARIABLE SPEED CONTROL & THE POWER BLENDER & PROCESSOR PITCHER

**NOTE:** If using 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 side 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 you get your desired consistency. The longer you blend, the better the breakdown and smoother the outcome will be.

## USING THE AUTO-IQ® PROGRAMS

### AUTO-IQ PROGRAMS

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. To stop blending before the end of the program, press the currently active button again.

**NOTE:** The unit can detect if the pitcher or the cup/bowl is installed on the motor base. Only the functions available for a particular container will illuminate on the control panel.



### AUTO-IQ PROGRAMS FOR THE PITCHER

#### SMOOTHIE

Combine your favorite fresh or frozen ingredients, liquids, and powders to create smoothies and protein shakes.

#### SPREAD

Create anything from spreadable nut butters to zesty dressing to the perfect hummus.

#### BOWL

Make thick, spoonable smoothie bowls to creamy frozen yogurt to refreshing sorbets.

#### CHOP

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

#### DOUGH

Used with the Dough Blade Assembly, create delicious dough for pizza, bread, and baked goods like cookies.

### AUTO-IQ PROGRAMS FOR SINGLE-SERVE CUP AND BOWL MAKER

#### EXTRACT

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

#### SMOOTHIE

Combine your favorite fresh or frozen ingredients, liquids, and powders to create smoothies and protein shakes.

**NOTE:** For best results when using the single-serve cup, use the Auto-iQ Programs, EXTRACT & SMOOTHIE.

#### SPREAD

Create anything from spreadable nut butters to zesty dressing to the perfect hummus.

#### BOWL

Make thick, spoonable single-serve smoothie bowls to creamy frozen yogurt to refreshing sorbets.

**NOTE:** For best results when using the Smoothie Bowl Maker, use the Auto-iQ Programs, SPREAD & BOWL.

# USING THE POWER BLENDER & PROCESSOR PITCHER & STACKED BLADE ASSEMBLY

**IMPORTANT:** Review all warnings on pages 4-7 before proceeding.

**IMPORTANT:** As a safety feature, when the unit is powered on, 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 the following page. When the pitcher and lid are properly installed, and the unit is powered on, the program button LEDs will illuminate, indicating the appliance is ready to use.

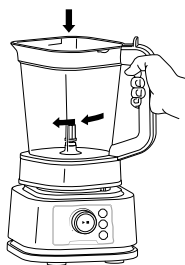
**NOTE:** Auto-iQ® programs have pauses and changes in speed throughout the cycle.

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

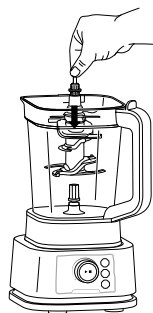
**NOTE:** If the Stacked Blade Assembly is not fully seated, you will not be able to install and lock the lid.

**NOTE:** The pitcher lid handle will not fold down unless it is attached to the pitcher.

- 1 Plug in motor base and place on a clean, dry, level surface such as a countertop or table.

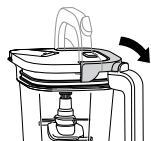


- 2 Lower the pitcher onto the motor base. The handle should be aligned slightly to the right and the pitcher should be oriented so the **LOCK** symbols are visible on the motor base. Rotate the pitcher clockwise until it clicks into place.

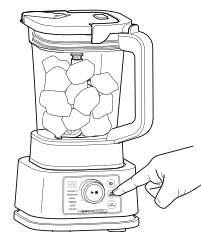


- 3 Exercising care, grasp the Stacked Blade Assembly by the top of the shaft and place it onto the drive gear inside the pitcher. Note that the blade assembly will fit loosely onto the drive gear.

- 4 Add ingredients to the pitcher. **DO NOT** add ingredients past the **MAX LIQUID** line on the pitcher.

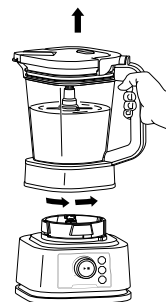


- 5 Place the lid on the pitcher. Press down on the handle until it clicks into place. Once the lid is locked in place, press the Power button to turn unit on. The available program buttons will illuminate and the unit will be ready for use.

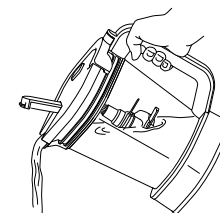


- 6a If using an Auto-iQ® program, use the dial to select the program that best suits your desired output, then press ▶/■. The preset feature will automatically stop at the end of the program. To stop the unit at any time, press ▶/■.

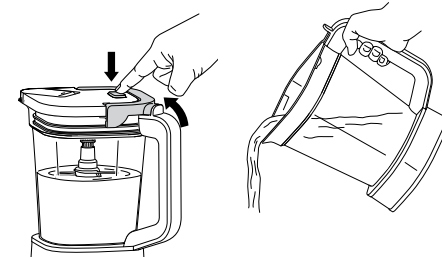
- 6b For Manual mode, press IQ/MANUAL. Use the dial to select your desired speed, ranging from 1 to 10, and press ▶/■. Once the ingredients have reached your desired consistency, press ▶/■, and wait for the unit to come to a complete stop.



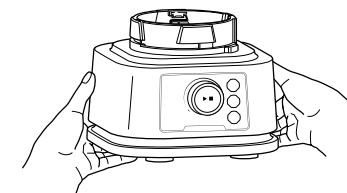
- 7 Remove the pitcher from the motor base by turning it counterclockwise and then lifting up.



- 8a To pour out thinner mixtures, ensure the lid is locked in place, then open the pour spout cap.



- 8b 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 and pull straight up. The pitcher can then be emptied.



- 9 Turn the unit off by pressing the Power button. Unplug the unit when finished. Refer to the Care & Maintenance section for cleaning and storage instructions.



# USING THE POWER BLENDER & PROCESSOR PITCHER & DOUGH BLADE ASSEMBLY

**IMPORTANT:** Review all warnings on pages 4-7 before proceeding.

**IMPORTANT:** As a safety feature, when the unit is powered on, 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 the following page. When the pitcher and lid are properly installed, and the unit is powered on, the program button LEDs will illuminate, indicating the appliance is ready to use.

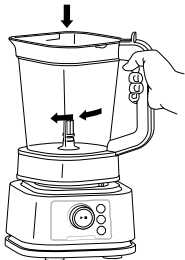
**NOTE:** Auto-iQ® programs have pauses and changes in speed throughout the cycle.

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

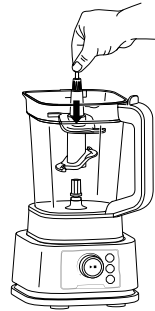
**NOTE:** If the Dough Blade Assembly is not fully seated, you will not be able to install and lock the lid.

**NOTE:** The pitcher lid handle will not fold down unless it is attached to the pitcher.

**1** Plug in motor base and place on a clean, dry, level surface such as a countertop or table.



**2** Lower the 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. Rotate the pitcher clockwise until it clicks into place.



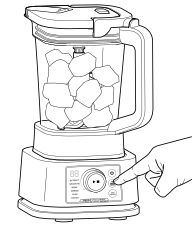
**3** Exercising care, grasp the Dough Blade Assembly by the top of the shaft and place it onto the drive gear inside the pitcher. Note that the blade assembly will fit loosely onto the drive gear.



**4** Add ingredients to the pitcher. **DO NOT** add ingredients past the **DOUGH MAX** or **COOKIE MAX** line on the pitcher.



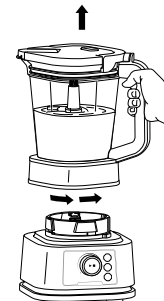
**5** Place the lid on the pitcher. Press down on the handle until it clicks into place. Once the lid is locked in place, press the Power button to turn unit on. The available program buttons will illuminate and the unit will be ready for use.



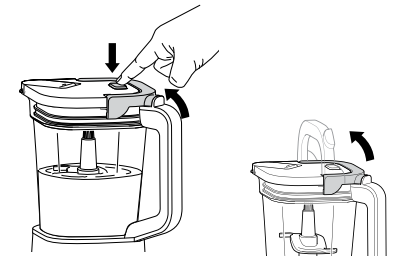
**6a** If using an Auto-iQ® program, use the dial to select DOUGH, then press ►/■. The preset feature will automatically stop at the end of the program. To stop the unit at any time, press ►/■.

**6b** For Manual mode, press IQ/MANUAL. Use the dial to select speeds 1 or 2, and press ►/■. Once the ingredients have reached your desired consistency, press ►/■, and wait for the unit to come to a complete stop.

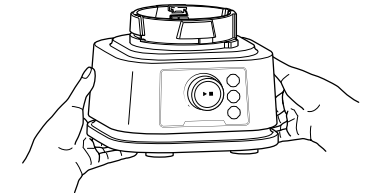
**IMPORTANT:** Only use speeds 1 or 2 when using the Dough Blade Assembly.



**7** Remove the pitcher from the motor base by turning it counterclockwise and then lifting up.



**8** Remove the lid and Dough Blade Assembly before removing contents. 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 and pull straight up. The pitcher can then be emptied.



**9** Turn the unit off by pressing the Power button. Unplug the unit when finished. Refer to the Care & Maintenance section for cleaning and storage instructions.



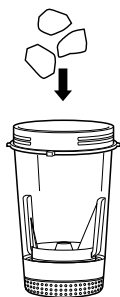
# USING THE SMOOTHIE BOWL MAKER

**IMPORTANT:** Review all warnings on pages 4-7 before proceeding.

**NOTE:** If the unit is plugged in and powered on, but the bowl and blade assembly is not properly installed, the timer will display "--" and the motor will be disabled.

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

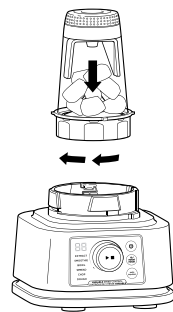
- 1 Plug in motor base and place on a clean, dry, level surface such as a countertop or table.



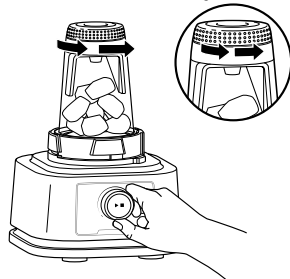
- 2 Add ingredients to the Smoothie Bowl Maker. **DO NOT** add liquid past the **LIQUID FILL** line or ingredients past the **MAX FILL** line.



- 3 Place the Hybrid Edge™ Blades Assembly on the top of the bowl maker and turn clockwise to seal.



- 4 Turn the bowl maker upside down and install on motor base by aligning the tabs on the bowl maker with the slots on the base. Then, rotate bowl maker clockwise until it clicks. Once locked in place, press the Power button to turn unit on. The available program buttons will illuminate and the unit will be ready for use.

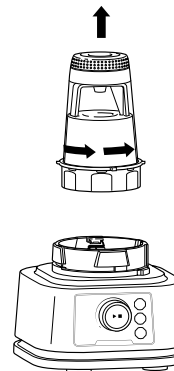


**NOTE:** While processing, twist the built-in tamper *counterclockwise* continuously.

- 5a If using an Auto-iQ program, use the dial select the program that best suits your desired output, then press ▶/■. During the blending process, ensure to twist the built-in tamper **counterclockwise** continuously. The preset feature will automatically stop at the end of the program. To stop the unit at any time, press ▶/■.

- 5b For Manual mode, press IQ/MANUAL. With speed 10 on the display, press ▶/■. During the blending process, twist the built-in tamper **counterclockwise** continuously. Once the ingredients have reached your desired consistency, press ▶/■ and wait for the unit to come to a complete stop.

**NOTE:** Only speed 10 is available when using the bowl maker.



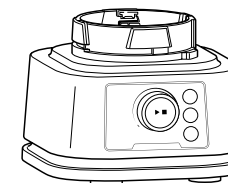
- 6 Remove the bowl maker from the motor base by turning it counterclockwise and then lifting up.



- 7 Remove the blade assembly by twisting counterclockwise. **DO NOT** store blended contents with the blade assembly attached. Only use the Spout Lid or Storage Lid to cover. Exercise care when handling the blade assembly, as the blades are sharp.



- 8 To enjoy on the go, place the Spout Lid or Storage Lid onto the bowl maker and twist lid clockwise until firmly sealed.



- 9 Turn the unit off by pressing the Power button. Unplug the unit when finished. Refer to the Care & Maintenance section for cleaning and storage instructions.

# USING THE NUTRIENT EXTRACTION\* CUP

**IMPORTANT:** Review all warnings on pages 4-7 before proceeding.

**NOTE:** If the unit is plugged in and powered on, but the cup and blade assembly is not properly installed, the timer will display “-” and the motor will be disabled.

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

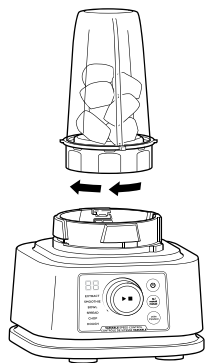
- 1 Plug in motor base and place on a clean, dry, level surface such as a countertop or table.



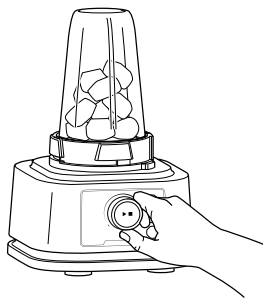
- 2 Add liquid then ingredients to the single-serve cup. **DO NOT** add ingredients past the **MAX LIQUID** line.



- 3 Place the Hybrid Edge™ Blades Assembly on the top of the cup and turn clockwise to seal.



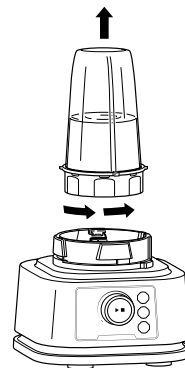
- 4 Turn the cup upside down and install on the motor base by aligning the tab on the cup with the slots on the base. Then, rotate cup clockwise until it clicks. Once locked in place, press the Power button to turn unit on. The available program buttons will illuminate and the unit will be ready for use.



- 5a If using an Auto-iQ program, use the dial to select the program that best suits your desired output, then press ►/■. The preset feature will automatically stop at the end of the program. To stop the unit at any time, press ►/■.

- 5b For Manual mode, press IQ/MANUAL. With speed 10 on the display, press ►/■. Once the ingredients have reached your desired consistency, press ►/■ and wait for the unit to come to a complete stop.

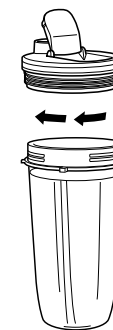
**NOTE:** Only speed 10 is available when using the single-serve cup.



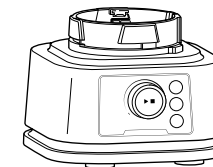
- 6 Remove the cup from the motor base by turning it counterclockwise and then lifting up.



- 7 Remove the blade assembly by twisting counterclockwise. **DO NOT** store blended contents with the blade assembly attached. Only use the Spout Lid or Storage Lid to cover. Exercise care when handling the blade assembly, as the blades are sharp.



- 8 To enjoy on the go, place the Spout Lid or Storage Lid onto the cup and twist lid clockwise until firmly sealed.



- 9 Turn the unit off by pressing the Power button. Unplug the unit when finished. Refer to the Care & Maintenance section for cleaning and storage instructions.

\*Extract a drink containing vitamins and minerals from fruits and vegetables.

# CARE & MAINTENANCE

## USING THE BLENDER FOR STUCK-ON INGREDIENTS

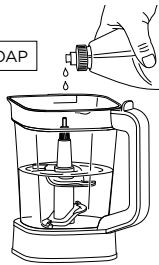
**NOTE:** For best results, use a dishwasher to remove stuck-on ingredients.

- 1 After processing, immediately clean the container and blade assembly under warm, soapy water.
- 2 Depending on the container, fill with soap and water according to the following instructions:

### 2.1 L Pitcher

1 OR 2 SMALL DROPS OF DISH SOAP

FILL WATER TO DOUGH MAX LINE



With the dough or stacked blade assembly installed, fill with warm water up to DOUGH MAX line and add 1 or 2 small drops dish soap. Secure pitcher lid, and ensure the pour spout is securely closed.

### Smoothie Bowl Maker:

1 OR 2 SMALL DROPS OF DISH SOAP

FILL WATER TO TOP OF BUILT-IN TAMPER



Fill with warm water up to top of built-in tamper and add 1 or 2 small drops dish soap. Install blade assembly.

**NOTE:** If using the **Smoothie Bowl Maker**, twist the built-in tamper counterclockwise *continuously* while cleaning.

### Single-Serve Cup:

1 SMALL DROP OF DISH SOAP

FILL WATER HALFWAY



Fill halfway with warm water and add 1 small drop dish soap. Install blade assembly.

- 3 Install the container on the motor base. Select BOWL, then press ►/■.
- 4 Once program is complete, thoroughly rinse container and blade assembly under warm, soapy water.

## CLEANING

### Hand-Washing

Wash containers, lids, and blade assemblies in warm, soapy water. Use a dishwashing utensil with a handle to avoid direct contact with the blades when dealing with stuck-on ingredients, like doughs and batters. Exercise care when handling the blade assembly as the blades are sharp. Thoroughly rinse and air-dry all parts.

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

### Dishwasher

Containers, lids, and blade assemblies are dishwasher safe. Ensure the blade assembly and lid are removed from the container before placing in the dishwasher.

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

### Motor Base

Unplug the motor base before cleaning. Wipe motor base with a clean, damp cloth. **DO NOT** use abrasive cloths, pads, or brushes to clean the base.

## STORING

For cord storage, wrap cord with hook-and-loop fastener near the back of the motor base. **DO NOT** wrap the cord around the bottom of the base for storage.

**DO NOT** store blended or unblended ingredients in the cup or bowl with the blade assembly attached.

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

## RESETTING THE MOTOR

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

- 1 Unplug the unit from the electrical outlet.
- 2 Allow the unit to cool for approximately 15 minutes.
- 3 Remove the container's lid and blade assembly. Empty the container and ensure no ingredients are jamming the blade assembly.

**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. So we may better assist you, please register your product online at [registeryourninja.com](http://registeryourninja.com) and have the product on hand when you call.

## ORDERING REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and attachments, visit [ninjaccessories.com](http://ninjaccessories.com).

# TROUBLESHOOTING GUIDE

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

## Display reads “- -”.

- If the display reads “- -”, install a container and the available program buttons will illuminate, indicating the unit is ready for use. Ensure the lid is fully engaged and the container has been rotated clockwise and clicked to lock into place.
- If vessel is properly installed and the display reads ‘- -’, ensure the interior of the base area is clean of any debris.

## Display reads “E1”.

- If the display reads “E1”, unplug the unit from the electrical outlet and allow it to cool for 15 minutes. Remove the blade assembly and empty the contents to ensure no ingredients are jamming the blade assembly.

## Display reads “E2”.

- If the display reads “E2” unplug the unit from the electrical outlet and allow it to cool for 5 minutes. Remove the blade assembly and empty the contents to ensure no ingredients are jamming the blade assembly. If output is too thick and ingredients are not processing properly, add more liquid.

## Blade speed sometimes changes when blending thinner ingredients.

- When using speed 9 or 10 with the Pitcher, you may notice a change in the blade speed when blending thinner ingredients. This is due to the smart technology in the blender and is part of the unit’s normal operation.

## Unit 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 blade 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.
- If using the Smoothie Bowl Maker, during the blending process twist the built-in tamper counterclockwise continuously to circulate ingredients.

## Unit moves on counter while blending.

- Make sure the surface and feet of the unit are clean and dry.

## Preset program will not work.

- The unit 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.

## Food is not evenly chopped.

- For best results when chopping, cut pieces of ingredients in a uniform size and don’t overfill the Pitcher. Refer to the Quick Start Guide or Inspiration Guide for food prep instructions.

## Can’t remove the built-in tamper from the Smoothie Bowl Maker.

- The built-in tamper in the Smoothie Bowl Maker is not removable. For cleaning instructions, refer to the Care & Maintenance section.

## Can only select speed 10 in Manual Mode when using the Smoothie Bowl Maker or Single-Serve Cup.

- Only speed 10 is available when using the Smoothie Bowl Maker or single-serve cup. All 10 speeds ranges are available when using the Pitcher and Stacked Blade Assembly. **IMPORTANT:** Only use speeds 1 or 2 when using the Dough Blade Assembly.

# Shark NINJA

## ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

The One (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 one (1) year from the date of purchase when it is used under normal household conditions and maintained according to the requirements outlined in the Owner’s Guide, subject to the following conditions and exclusions:

### What is covered by this warranty?

1. The original unit and/or non-wearable parts deemed defective, in SharkNinja’s sole discretion, will be repaired or replaced up to one (1) year from the original purchase date.
2. In the event a replacement unit is issued, the warranty coverage ends six (6) months following the receipt date of the replacement unit or the remainder of the existing warranty, whichever is later. SharkNinja reserves the right to replace the unit with one of equal or greater value.

### What is not covered by this warranty?

1. Normal wear and tear of wearable parts (such as blending vessels, lids, blades, blender bases, etc.), which require regular maintenance and/or replacement to ensure the proper functioning of your unit, are not covered by this warranty. Replacement parts are available for purchase at [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com).
2. Any unit that has been tampered with or used for commercial purposes
3. Damage caused by misuse, abuse, negligent handling, failure to perform required maintenance (e.g., failure to keep the well of the motor base clear of food spills and other debris), or damage due to mishandling in transit.
4. Consequential and incidental damages.
5. Defects caused by repair persons not authorized by SharkNinja. These defects include damages caused in the process of shipping, altering, or repairing the SharkNinja product (or any of its parts) when the repair is performed by a repair person not authorized by SharkNinja.
6. Products purchased, used, or operated outside North America.

### How to get service

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, visit [ninjakitchen.ca/support](http://ninjakitchen.ca/support) for product care and maintenance self-help. Our Customer Service Specialists are also available at **1-877-646-5288** to assist with product support and warranty service options, including the possibility of upgrading to our VIP warranty service options for select product categories. So we may better assist you, please register your product online at [registryourninja.com](http://registryourninja.com) and have the product on hand when you call.

SharkNinja will cover the cost for the customer to send in the unit to us for repair or replacement. A fee of \$20.95 (subject to change) will be charged when SharkNinja ships the repaired or replacement unit.

### How to initiate a warranty claim

You must call **1-877-646-5288** to initiate a warranty claim. You will need the receipt as proof of purchase. We also ask that you register your product online at [registryourninja.com](http://registryourninja.com) and have the product on hand when you call, so we may better assist you. A Customer Service Specialist will provide you with return and packing instruction information.

### How state law applies


This warranty gives you specific legal rights, and you also may 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 mélangeur turbo et robot culinaire Ninja® Foodi®



## ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 registeryourninja.com

 Numérisez le code QR avec votre appareil mobile

## NOTEZ LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSOUS

Numéro de modèle : \_\_\_\_\_

Numéro de série : \_\_\_\_\_

Date d'achat : \_\_\_\_\_  
(Conservez la facture)

Magasin où l'appareil a été acheté : \_\_\_\_\_

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 120 V~, 60 Hz

Puissance : 1 200 watts

**VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LE PRÉSENT MODE D'EMPLOI ET LE CONSERVER À TITRE INFORMATIF.**

**CONSEIL :** Le numéro de modèle et le numéro de série apparaissent sur l'étiquette de code QR à l'arrière de l'appareil, à côté du cordon d'alimentation.




# TABLE DES MATIÈRES

<b>Consignes de sécurité importantes</b> .....	<b>26</b>
<b>Pièces</b> .....	<b>30</b>
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>31</b>
Apprendre à connaître le créateur de bol de boisson frappée .....	31
<b>Utilisation du panneau de commande</b> .....	<b>32</b>
<b>Utilisation de la commande de vitesse variable</b> .....	<b>32</b>
<b>Utilisez les programmes Auto-iQ®</b> .....	<b>33</b>
<b>Utilisation du mélangeur turbo, du robot culinaire et du jeu de lames étagées</b> .....	<b>34</b>
<b>Utilisation du mélangeur turbo, du robot culinaire et de la lame de pétrissages</b> .....	<b>36</b>
<b>Se servir du créateur de bol de boisson frappée</b> .....	<b>38</b>
<b>Utilisation du gobelet d'extraction des nutriments*</b> .....	<b>40</b>
<b>Entretien</b> .....	<b>42</b>
Utilisation du mélangeur pour les ingrédients incrustés .....	42
Nettoyage .....	43
Rangement .....	43
Réinitialisation du moteur .....	43
Commande des pièces de rechange .....	43
<b>Guide de dépannage</b> .....	<b>44</b>
<b>Garantie</b> .....	<b>45</b>

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

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LES LIRE ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL •  
POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

	<b>Lisez et prenez connaissance des instructions de fonctionnement et d'utilisation.</b>
	<b>Indique un risque potentiel de blessures, de mort ou de dommages matériels importants si l'avertissement signalé par ce symbole est ignoré.</b>
	<b>Pour usage intérieur et domestique seulement.</b>
<b>Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies, y compris les suivantes :</b>	

## ⚠ AVERTISSEMENT

- 1 Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et ses accessoires.
- 2 Respectez et suivez attentivement tous les avertissements et toutes les instructions. Cet appareil comporte des raccordements électriques et des pièces amovibles pouvant exposer l'utilisateur à certains risques.
- 3 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.
- 4 À la fin de l'opération, veillez à ce que le jeu de lames soit retiré **AVANT** de vider le contenu du contenant. Retirez le jeu de lames en saisissant soigneusement 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 subir des lacérations.
- 5 Si vous utilisez le bec verseur du pichet, tenez le couvercle en place sur le contenant ou assurez-vous que le verrou du couvercle est enclenché lorsque vous versez le contenu afin d'éviter le risque de blessures.
- 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 Les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec soin.
- 8 Ce produit est fourni avec un jeu de lames superposées. 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 leur nettoyage et leur remplacement au besoin. Saisissez **SEULEMENT** le jeu de lames par le haut de la tige. Ne pas faire preuve de prudence lors de la manipulation du jeu de lames se traduira par un risque de lacération.
- 9 Faites **TOUJOURS** preuve de prudence lorsque vous manipulez le jeu de lames Hybrid Edge™. 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 vous expose à un risque de lacération.
- 10 Mettez l'appareil à **OFF** (arrêt), puis débranchez-le de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé avant de monter ou de démonter des pièces ainsi qu'avant son nettoyage. Pour le débrancher, saisissez le corps de la fiche et retirez-le de la prise électrique. Ne débranchez **JAMAIS** l'appareil en tirant sur le cordon souple.

- 11 Avant l'utilisation, lavez toutes les pièces qui peuvent entrer en contact avec les aliments. Suivez les instructions de nettoyage fournies dans ce guide d'utilisation.
- 12 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.
- 13 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à l'extérieur. Il est conçu pour un usage domestique intérieur uniquement.
- 14 Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une broche 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 qualifié. **NE MODIFIEZ** la prise d'aucune façon.
- 15 **N'UTILISEZ PAS** un appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas bien ou s'il est tombé 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.
- 16 Cet appareil comporte des inscriptions importantes sur la lame de la fiche. L'ensemble du cordon d'alimentation ne peut être remplacé. S'il est endommagé, veuillez communiquer avec SharkNinja pour la réparation.
- 17 On **NE DOIT PAS** utiliser de rallonges avec cet appareil.
- 18 Pour éviter tout risque de décharge électrique, **NE SUBMERGEZ PAS** l'appareil et ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec tout type de liquide.
- 19 **NE LAISSEZ PAS** le cordon pendre du rebord des tables ou des comptoirs. Le cordon pourrait s'accrocher et faire tomber l'appareil de la surface de travail.
- 20 **NE LAISSEZ PAS** l'appareil ni le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris les cuisinières et d'autres appareils chauffants.
- 21 Utilisez **TOUJOURS** l'appareil sur une surface plane et sèche.
- 22 **NE PERMETTEZ PAS** aux 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.
- 23 Cet appareil n'est **PAS** conçu pour être utilisé par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles soient supervisées ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- 24 Utilisez **SEULEMENT** les accessoires fournis avec le produit ou recommandés par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par SharkNinja, y compris des pots de mise en conserve, peut causer des incendies, des décharges électriques ou des blessures.
- 25 Ne placez **JAMAIS** un jeu de lames sur le bloc moteur sans l'avoir d'abord fixé au contenant correspondant (pichet, gobelet ou bol) et avec le couvercle aussi en place.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LES LIRE ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL •  
POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

## ⚠ AVERTISSEMENT

- 26** Gardez les mains, les cheveux et les vêtements hors du contenant lors du remplissage et du fonctionnement.
- 27** Pendant le fonctionnement et la manipulation de l'appareil, évitez tout contact avec des pièces mobiles.
- 28 NE REMPLISSEZ PAS** les contenants au-delà des lignes **MAX FILL (remplissage maximal)** ou **MAX LIQUID (capacité liquide maximale)**.
- 29 N'UTILISEZ PAS** l'appareil avec un contenant vide.
- 30 NE METTEZ PAS** au four micro-ondes les contenants ou les accessoires fournis avec l'appareil.
- 31 NE LAISSEZ JAMAIS** l'appareil en marche sans surveillance.
- 32 NE MÉLANGEZ PAS** de 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.
- 33 NE MÉLANGEZ PAS** les ingrédients secs avant d'avoir ajouté des liquides dans le gobelet individuel, le créateur de bol de boisson frappée ou le pichet. Ils ne sont pas conçus pour mélanger les ingrédients secs.
- 34 N'EFFECTUEZ PAS** de broyage.
- 35** N'utilisez **JAMAIS** l'appareil sans les couvercles et les capuchons en place. **NE TENTEZ PAS** de déjouer le mécanisme de verrouillage. Assurez-vous que le contenant et le couvercle sont correctement installés avant l'utilisation.
- 36** Avant l'utilisation, assurez-vous que tous les ustensiles sont enlevés des contenants. Omettre d'enlever des ustensiles peut mener au bris des contenants et potentiellement causer des blessures et des dommages matériels.
- 37** Veuillez garder les mains et les ustensiles hors du contenant lors du hachage afin de réduire tout risque de blessures graves ou de dommage au mélangeur ou au hachoir. Un grattoir peut être utilisé, mais **UNIQUEMENT** lorsque l'appareil n'est pas en marche.
- 38** Si vous trouvez des ingrédients non mélangés collés aux parois du gobelet, arrêtez l'appareil, retirez le jeu de lames et utilisez un grattoir pour déloger les ingrédients.
- 39 N'OUVREZ PAS** le couvercle du bec verseur du pichet lorsque le mélangeur est en marche.
- 40** 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 laceration.
- 41 NE TENTEZ PAS** d'enlever le contenant ou le couvercle du bloc moteur pendant que le jeu de lames tourne encore. Laissez l'appareil s'arrêter complètement avant de retirer les couvercles et les contenants.
- 42** En cas de surchauffe de l'appareil, un interrupteur thermique 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.
- 43 N'EXPOSEZ PAS** les contenants et les accessoires à des changements extrêmes de température. Ceux-ci pourraient subir des dommages.
- 44** Retirez le jeu de lames du gobelet individuel ou du créateur de bol de boisson frappée lorsque le mélange est prêt. **N'ENTREPOSEZ PAS** les ingrédients avant ou après les avoir mélangés dans le gobelet ou le bol lorsque le jeu de lames y est fixé. 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 ou le couvercle de rangement pour couvrir les ingrédients à entreposer dans le gobelet.
- 45** La puissance nominale maximale en watts pour cet appareil est basée sur la configuration du jeu de lames Hybrid Edge et du gobelet individuel. D'autres configurations peuvent tirer moins de puissance ou de courant.
- 46 N'IMMERGEZ PAS** le bloc moteur ou le panneau de commande dans de l'eau ou dans un autre liquide. **NE VAPORISEZ PAS** de liquide sur le bloc moteur ni sur le panneau de commande.
- 47 NE TENTEZ PAS** d'aiguiser les lames.
- 48** Arrêtez l'appareil et débranchez le bloc moteur avant le nettoyage.
- 49** L'appareil est conçu pour créer une boule de pâte. Il **N'EST PAS** conçu pour pétrir la pâte en continu. Après la création de la boule de pâte, le pétrissage supplémentaire doit être fait à la main sur une surface de travail. Si l'appareil bouge de manière excessive sur la surface de travail, retirez la boule de pâte et pétrissez-la à la main.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



## PIÈCES

Plusieurs accessoires sont compatibles avec cette série de mélangeurs.

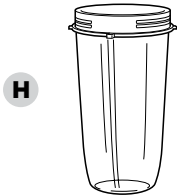
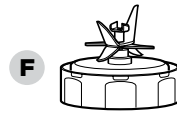
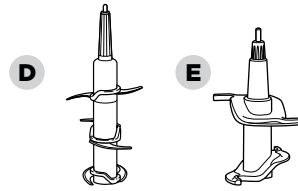
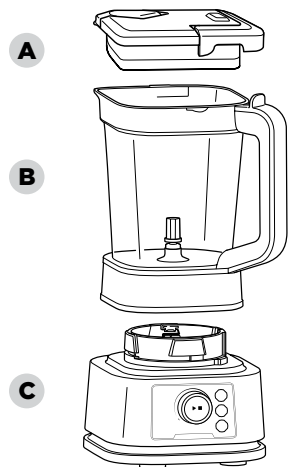
**REMARQUE :** Le rabat supérieur de la boîte présente les accessoires inclus avec ce modèle.

Pour acheter plus d'accessoires, visitez [ninjakitchen.ca](http://ninjakitchen.ca).

## PIÈCES

- A** Pichet turbo Couvercle
- B** Pichet de 2,1 L\*
- C** Bloc moteur (cordon d'alimentation attaché non illustré)
- D** Total Crushing® et jeu de lames de hachage (jeu de lames étagées)
- E** Jeu de lames pétrissages
- F** Jeu de lames Hybrid Edge™
- G** Couvercle à bec verseur
- H** Gobelet de 700 ml pour l'extraction des nutriments\*\*
- I** Couvercle de rangement
- J** Créateur de bol de boisson frappée de 400 ml avec racleur intégré.

\*Capacité liquide maximale de 1,9 L.



**REMARQUE :** Le jeu de lames Hybrid Edge n'est pas compatible avec les autres produits Ninja.

**REMARQUE :** Le nombre de gobelets, de bols et de couvercles varie selon le modèle.

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

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

**IMPORTANT :** Prenez connaissance de tous les avertissements des pages 26 à 29 avant de poursuivre.

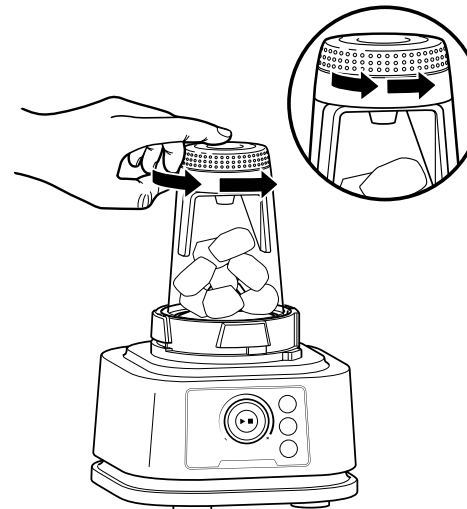
### LE SAVIEZ-VOUS?

- Vous pouvez emporter vos boissons avec vous en utilisant le couvercle à bec verseur.

**REMARQUE :** Tous les accessoires sont exempts de BPA et vont au lave-vaisselle. Assurez-vous de retirer les jeux de lames et les couvercles du contenant avant de les mettre au lave-vaisselle. Soyez prudent lorsque vous manipulez des jeux de lames.

- 1** Retirez tous les matériaux d'emballage de l'unité. Soyez prudent lors du déballage des jeux de lames, car les lames sont tranchantes.
- 2** Le jeu de lames superposées n'est **PAS** verrouillé dans son contenant. Manipulez le jeu de lames superposées et le jeu de lames pétrisseuses en saisissant la partie supérieure de leurs tiges respectives.
- 3** Manipulez le jeu de lames Hybrid Edge™ en le tenant par la circonférence extérieure de la base du jeu de lames.
- 4** Lavez les contenants, les couvercles et les jeux de lames dans de l'eau tiède savonneuse, à l'aide d'une brosse à vaisselle avec une poignée 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.

## APPRENDRE À CONNAÎTRE LE CRÉATEUR DE BOL DE BOISSON FRAPPÉE



Dans le passé, pour réussir à broyer des ingrédients durs et congelés, il fallait souvent s'arrêter, gratter et ajuster la recette. Mais maintenant, il est plus facile que jamais de créer des bols de boissons frappées onctueuses qui se mangent à la cuillère, des beurres de noix et plus encore.

Il ne s'agit que de tourner le racleur intégré pendant que vous mélangez pour pousser les ingrédients vers la lame.

## UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE

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

### BASCULER ENTRE LE MODE AUTO-IQ® ET LE MODE MANUEL :

Pour basculer entre le mode Auto-iQ et le mode manuel, appuyez sur le bouton iQ/MANUAL (manuel).

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

### MODE AUTO-IQ

Ces six programmes chronométrés sont personnalisés pour que vous puissiez réussir vos boissons et repas à tout coup.



### SÉLECTIONNER ET EXÉCUTER UN PROGRAMME AUTO-IQ

Utilisez le cadran pour sélectionner le programme désiré, puis appuyez sur ►/■ pour commencer. Lorsque le programme est lancé, le minuteur commence le compte à rebours. Lorsque le chronométrage prend fin, le mixage s'arrête automatiquement.

## UTILISATION DE LA COMMANDE DE VITESSE VARIABLE ET DU PICHET POUR LE MÉLANGEUR TURBO ET LE ROBOT CULINAIRE

**REMARQUE :** Si vous utilisez le jeu de lames pétrisseuses, sélectionnez uniquement les vitesses 1 ou 2.

### DÉMARRER LENTEMENT

Commencez toujours à basse vitesse (1-3) pour mieux incorporer les ingrédients et empêcher qu'ils ne collent sur les parois du récipient.

### AUGMENTER LA VITESSE

Pour obtenir des mélanges plus lisses, choisissez des vitesses plus élevées. Les vitesses basses sont idéales pour hacher les légumes et mélanger la pâte. Pour obtenir des purées et des vinaigrettes, augmentez la vitesse.

### MIXAGE HAUTE VITESSE

Mélangez jusqu'à ce que vous obteniez la consistance désirée. Plus vous mélangez longtemps, plus le résultat sera lisse et uniforme.

### MODE MANUEL

Choisissez parmi dix vitesses différentes pour le contrôle total de votre mélange dans le pichet.

**REMARQUE :** Seule la vitesse 10 est disponible lorsque vous utilisez le bol ou le gobelet.



### SÉLECTIONNER ET EXÉCUTER UN PROGRAMME MANUEL

Tournez le cadran de la vitesse 1 à la vitesse 10. Appuyez sur ►/■ pour commencer et mettre fin au mixage.

### PULSE (impulsion)

Offre un plus grand contrôle sur les processus d'impulsions et de mixage. Fonctionne uniquement lorsque PULSE (impulsion) est enfoncé. Appuyez brièvement pour de courtes impulsions et plus longtemps pour de longues impulsions.

## UTILISEZ LES PROGRAMMES AUTO-IQ®

### PROGRAMMES AUTO-IQ

Les programmes intelligents pré-réglés combinent des caractéristiques uniques de mixage et de pause qui font tout le travail pour vous. Lorsqu'un programme pré-réglé est sélectionné, il démarre immédiatement et s'arrêtera automatiquement lorsque le mixage est terminé. Pour arrêter le mixage avant la fin du programme, appuyez de nouveau sur le bouton actuellement actif.

**REMARQUE :** L'appareil peut détecter si le pichet, le gobelet ou le bol est installé sur le bloc moteur. Seules les fonctions disponibles pour un contenant en particulier s'allumeront sur le panneau de commande.



### PROGRAMMES AUTO-IQ POUR LE PICHET

#### SMOOTHIE (boisson frappée)

Combinez vos ingrédients frais ou congelés, liquides et poudres préférés pour préparer des boissons frappées et des laits frappés protéinés.

#### SPREAD (tartina)

Créez toutes sortes de mélanges, du beurre à tartiner aux vinaigrettes relevées en passant par le houmous parfait.

#### BOWL (bol)

Créez des bols de boissons frappées onctueuses, des yogourts glacés et des sorbets rafraîchissants qui se mangent à la cuillère.

#### CHOP (hacher)

Impulsions et pauses chronométrées pour fournir un hachage uniforme. Lancez le programme une fois pour un hachage grossier, deux fois pour un hachage fin et trois fois pour un résultat émincé.

#### DOUGH (pâte)

Utilisé avec le jeu de lames pétrisseuses pour créer de délicieuses pâtes à pizza, pour faire du pain et des produits de boulangerie-pâtisserie, comme des biscuits.

### PROGRAMMES AUTO-IQ POUR LE GOBELET INDIVIDUEL ET LE CRÉATEUR DE BOL

#### EXTRACT (extraction)

Idéal pour les fruits et légumes entiers, feuilles ou fibreux, y compris leurs peaux, graines et tiges.

#### SMOOTHIE (boisson frappée)

Combinez vos ingrédients frais ou congelés, liquides et poudres préférés pour préparer des boissons frappées et des laits frappés protéinés.

**REMARQUE :** Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous utilisez le gobelet individuel, sélectionnez les programmes Auto-iQ, EXTRACT (extraction) ET SMOOTHIE (boisson frappée).

#### SPREAD (tartina)

Créez toutes sortes de mélanges, du beurre à tartiner aux vinaigrettes relevées en passant par le houmous parfait.

#### BOWL (bol)

Créez des bols à portion individuelle de boissons frappées onctueuses, des yogourts glacés et des sorbets rafraîchissants qui se mangent à la cuillère.

**REMARQUE :** Pour obtenir les meilleurs résultats lors de l'utilisation du créateur de bol de boisson frappée, utilisez les programmes Auto-iQ SPREAD (tartina) et BOWL (bol).

# UTILISATION DU PICHET POUR LE MÉLANGEUR TURBO ET LE ROBOT CULINAIRE ET DU JEU DE LAMES ÉTAGÉES

**IMPORTANT :** Prenez connaissance de tous les avertissements des pages 26 à 29 avant de poursuivre.

**IMPORTANT :** Par mesure de sécurité, lorsque l'unité est allumée, si le pichet et le couvercle ne sont pas installés correctement, la minuterie affichera « - - » et le moteur s'arrêtera. Dans ce cas, répétez l'étape 5 qui se trouve à la page suivante. Lorsque le pichet et le couvercle sont correctement installés et que l'unité est allumée, les lumières DEL du bouton du programme s'allumeront, vous signalant que l'appareil est prêt à être utilisé.

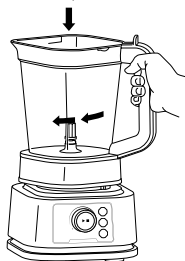
**REMARQUE :** Les programmes Auto-iQ® comportent des pauses et des changements de vitesse tout au long du cycle.

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

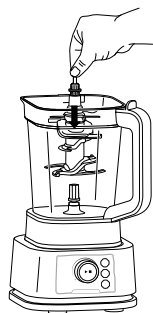
**REMARQUE :** Si le jeu de lames superposées n'est pas bien enfoncé, vous ne serez pas en mesure d'installer et de verrouiller le couvercle en place.

**REMARQUE :** La poignée du couvercle du pichet ne se rabattra pas à moins qu'elle soit fixée au pichet.

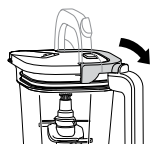
- 1 Branchez le bloc moteur et placez-le sur une surface plane, propre et sèche comme un comptoir ou une table.



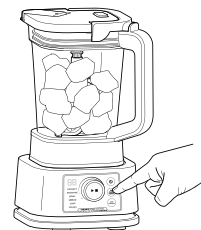
- 2 Abaissez le pichet sur le bloc moteur. La poignée doit être alignée légèrement vers la droite, et le pichet doit être orienté de manière à ce que les symboles **LOCK (verrouillage)** soient visibles sur le bloc moteur. Faites tourner le pichet dans le sens horaire jusqu'à ce que vous entendiez un déclic vous indiquant qu'il est bien en place.



- 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'ajustera de manière lâche et non serrée sur l'engrenage d'entraînement.
- 4 Mettez les ingrédients dans le pichet. N'AJOUTEZ PAS d'ingrédients au-delà de la ligne **MAX LIQUID (capacité liquide maximale)** qui figure sur le pichet.

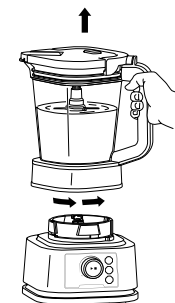


- 5 Placez le couvercle sur le pichet. Appuyez sur la poignée jusqu'à ce que vous entendiez un déclic vous indiquant qu'elle est bien en place. Une fois le couvercle verrouillé en place, appuyez sur le bouton Power (mise en marche) pour mettre l'appareil en marche. Les boutons des programmes disponibles s'allument et l'appareil est prêt à être utilisé.

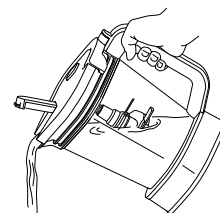


- 6a Si vous utilisez un programme Auto-iQ®, sélectionnez, à l'aide du cadran, le programme qui convient le mieux au résultat désiré, puis appuyez sur ►/■. La fonction préprogrammée arrêtera automatiquement à la fin du programme. Pour arrêter l'unité à tout moment, appuyez sur ►/■.

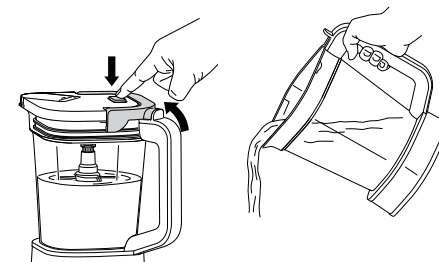
- 6b Pour le mode manuel, appuyez sur IQ/MANUAL (manuel). Utilisez le cadran pour sélectionner la vitesse désirée, de 1 à 10, et appuyez sur ►/■. Une fois que vos ingrédients ont la consistance voulue, appuyez sur le bouton ►/■ et attendez que l'appareil arrête complètement de tourner.



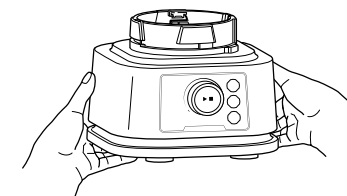
- 7 Retirez le pichet du bloc moteur en tournant le pichet dans le sens antihoraire, puis soulevez-le.



- 8a Pour vider les mélanges plus liquides, assurez-vous que le couvercle est verrouillé en place, puis ouvrez le couvercle du bec verseur.



- 8b 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 (dégager)** et soulevez la poignée. Pour retirer le jeu de lames, tenez-le délicatement par le haut de la tige et tirez vers le haut. Le pichet peut ensuite être vidé.



- 9 Arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton Power (mise en marche). Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé. Veuillez vous reporter à la section Entretien pour les instructions concernant le nettoyage et le rangement.

# UTILISATION DU PICHET POUR LE MÉLANGEUR TURBO ET LE ROBOT CULINAIRE ET DU JEU DE LAMES PÉTRISSAGES

**IMPORTANT :** Prenez connaissance de tous les avertissements des pages 26 à 29 avant de poursuivre.

**IMPORTANT :** Par mesure de sécurité, lorsque l'unité est allumée, si le pichet et le couvercle ne sont pas installés correctement, la minuterie affichera « - - - » et le moteur s'arrêtera. Dans ce cas, répétez l'étape 5 qui se trouve à la page suivante. Lorsque le pichet et le couvercle sont correctement installés et que l'unité est allumée, les lumières DEL du bouton du programme s'allumeront, vous signalant que l'appareil est prêt à être utilisé.

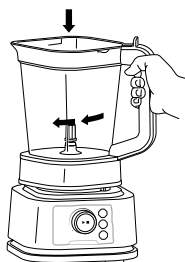
**REMARQUE :** Les programmes Auto-iQ® comportent des pauses et des changements de vitesse tout au long du cycle.

**REMARQUE :** N'AJOUTEZ PAS d'ingrédients avant de terminer l'installation du jeu de lames pétrisseuses.

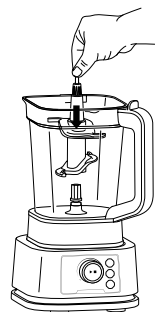
**REMARQUE :** Si le jeu de lames pétrisseuses n'est pas bien enfoncé, vous ne serez pas en mesure d'installer et de verrouiller le couvercle en place.

**REMARQUE :** La poignée du couvercle du pichet ne se rabattra pas à moins qu'elle soit fixée au pichet.

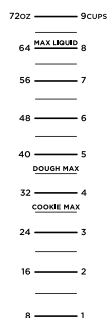
- 1 Branchez le bloc moteur et placez-le sur une surface plane, propre et sèche comme un comptoir ou une table.



- 2 Abaissez le pichet 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 **LOCK (verrouillage)** soient visibles sur le bloc moteur. Faites tourner le pichet dans le sens horaire jusqu'à ce que vous entendiez un déclic vous indiquant qu'il est bien en place.



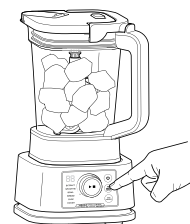
- 3 Avec prudence, en tenant le jeu de lames pétrisseuses par le haut de la tige, placez-le sur l'engrenage d'entraînement à l'intérieur du pichet. Notez que le jeu de lames s'ajustera de manière lâche et non serrée sur l'engrenage d'entraînement.



- 4 Mettez les ingrédients dans le pichet. **N'ajoutez PAS** d'ingrédients au-delà de la ligne **DOUGH MAX (maximum pour la pâte)** ou du **COOKIE MAX (maximum pour les biscuits)** sur le pichet.



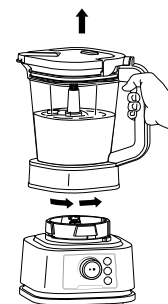
- 5 Placez le couvercle sur le pichet. Appuyez sur la poignée jusqu'à ce que vous entendiez un déclic vous indiquant qu'elle est bien en place. Une fois le couvercle verrouillé en place, appuyez sur le bouton Power (mise en marche) pour mettre l'appareil en marche. Les boutons des programmes disponibles s'allument et l'appareil est prêt à être utilisé.



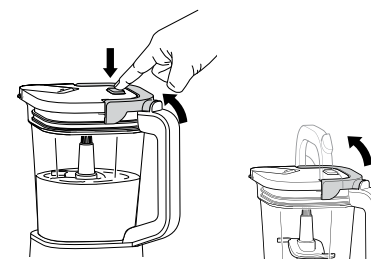
- 6a Si vous utilisez un programme Auto-iQ®, sélectionnez, à l'aide du cadran, DOUGH (pâte), puis appuyez sur ►/■. La fonction préprogrammée arrêtera automatiquement à la fin du programme. Pour arrêter l'unité à tout moment, appuyez sur ►/■.

- 6b Pour le mode manuel, appuyez sur IQ/MANUAL (manuel). Utilisez le cadran pour sélectionner les vitesses 1 ou 2, puis appuyez sur ►/■. Une fois que vos ingrédients ont la consistance voulue, appuyez sur le bouton ►/■ et attendez que l'appareil arrête complètement de tourner.

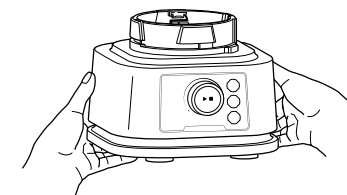
**IMPORTANT :** Utilisez uniquement les vitesses 1 ou 2 avec le jeu de lames pétrisseuses.



- 7 Pour retirer le pichet du bloc moteur, tournez-le dans le sens antihoraire, puis soulevez-le.



- 8 Retirez le couvercle et le jeu de lames pétrisseuses avant de retirer le contenu. Pour retirer le couvercle, appuyez sur le bouton **RELEASE (dégager)** et soulevez la poignée. Pour retirer le jeu de lames, tenez-le délicatement par le haut de la tige et tirez vers le haut. Le pichet peut ensuite être vidé.



- 9 Arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton Power (mise en marche). Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé. Veuillez vous reporter à la section Entretien pour les instructions concernant le nettoyage et le rangement.

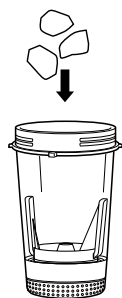
# UTILISATION DU CRÉATEUR DE BOL DE BOISSON FRAPPÉE

**IMPORTANT :** Prenez connaissance de tous les avertissements des pages 26 à 29 avant de poursuivre.

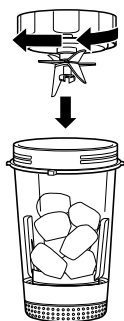
**REMARQUE :** Si l'appareil est branché et allumé, mais que le bol et le jeu de lames ne sont pas correctement installés, la minuterie affichera -> et le moteur sera désactivé.

**REMARQUE :** Les programmes Auto-iQ® comportent des pauses et des changements de vitesse tout au long du cycle.

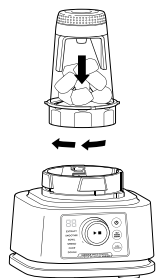
- 1 Branchez le bloc moteur et placez-le sur une surface plane, propre et sèche comme un comptoir ou une table.



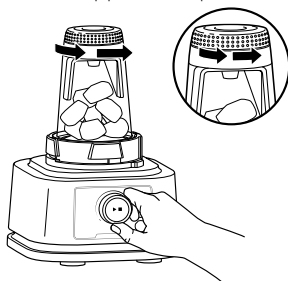
- 2 Mettez les ingrédients dans le créateur de bol de boisson frappée. **N'AJOUTEZ PAS** de liquide au-delà de la ligne **LIQUID FILL** (remplissage des liquides) ou d'ingrédients au-delà de la ligne **MAX FILL (remplissage maximal)**.



- 3 Placez le jeu de lames Hybrid Edge™ sur le dessus du bol et tournez-le dans le sens horaire pour bien le fixer.



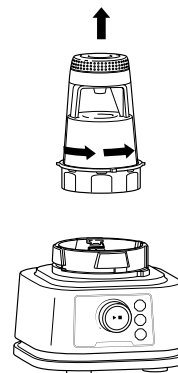
- 4 Tournez le bol à l'envers et installez-le sur le bloc moteur en alignant les languettes du bol avec les fentes de la base. Tournez ensuite le bol dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Une fois le bol bien en place, appuyez sur le bouton Power (mise en marche) pour mettre l'appareil en marche. Les boutons des programmes disponibles s'allument et l'appareil est prêt à être utilisé.



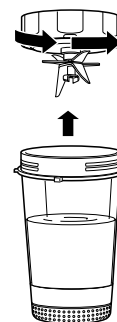
**REMARQUE :** Pendant le traitement, tournez continuellement le racleur intégré dans le sens antihoraire.

- 5a Si vous utilisez un programme Auto-iQ, sélectionnez, à l'aide du cadran, le programme qui correspond le mieux au résultat désiré, puis appuyez sur ►/■. Pendant le mélange, assurez-vous de tourner le racleur intégré **dans le sens antihoraire** continuellement. La fonction préprogrammée arrêtera automatiquement à la fin du programme. Pour arrêter l'unité à tout moment, appuyez sur ►/■.
- 5b Pour le mode manuel, appuyez sur IQ/MANUAL (manuel). Si la vitesse 10 s'affiche sur l'écran, appuyez sur ►/■. Pendant le mélange, tournez le racleur intégré **dans le sens antihoraire** continuellement. Une fois que vos ingrédients ont la consistance voulue, appuyez sur le bouton ►/■ et attendez que l'appareil arrête complètement de tourner.

**REMARQUE :** Seule la vitesse 10 est offerte avec le bol.



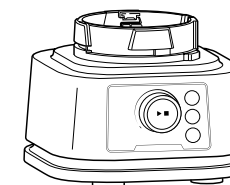
- 6 Pour retirer le bol du bloc moteur, tournez-le dans le sens antihoraire, puis soulevez-le.



- 7 Retirez le jeu de lames en tournant dans le sens antihoraire. **N'ENTREPOSEZ PAS** les mélanges si le jeu de lames y est encore fixé. Pour l'entreposage, utilisez seulement le couvercle à bec verseur ou le couvercle de rangement. Manipulez le jeu de lames avec précaution, car les lames sont tranchantes.



- 8 Pour une collation à emporter, placez le couvercle à bec verseur ou le couvercle de rangement sur le bol et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit fermé hermétiquement.



- 9 Arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton Power (mise en marche). Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé. Veuillez vous reporter à la section Entretien pour les instructions concernant le nettoyage et le rangement.



# UTILISATION DU GOBELET D'EXTRACTION DES NUTRIMENTS\*

**IMPORTANT :** Prenez connaissance de tous les avertissements des pages 26 à 29 avant de poursuivre.

**REMARQUE :** Si l'appareil est branché et allumé, mais que le gobelet et le jeu de lames ne sont pas correctement installés, la minuterie affichera - -> et le moteur sera désactivé.

**REMARQUE :** Les programmes Auto-iQ® comportent des pauses et des changements de vitesse tout au long du cycle.

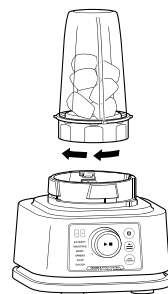
- 1 Branchez le bloc moteur et placez-le sur une surface plane, propre et sèche comme un comptoir ou une table.



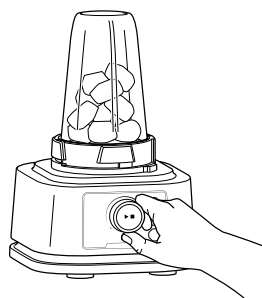
- 2 Ajoutez du liquide, puis des ingrédients dans le gobelet individuel. **N'AJOUTEZ PAS** d'ingrédients de manière à dépasser la ligne **MAX LIQUID (capacité liquide maximale)**.



- 3 Placez le jeu de lames Hybrid Edge™ sur le dessus du gobelet et tournez-le dans le sens horaire pour bien le fixer.



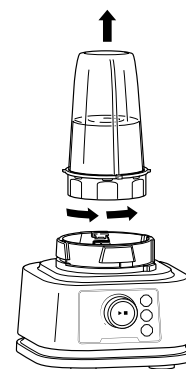
- 4 Inversez le gobelet et placez-le sur le bloc moteur en alignant la languette du gobelet avec les fentes de la base. Tournez ensuite le gobelet dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Une fois le gobelet bien en place, appuyez sur le bouton Power (mise en marche) pour mettre l'appareil en marche. Les boutons des programmes disponibles s'allument et l'appareil est prêt à être utilisé.



- 5a Si vous utilisez un programme Auto-iQ, sélectionnez, à l'aide du cadran, le programme qui convient le mieux au résultat désiré, puis appuyez sur ►/■. La fonction préprogrammée arrêtera automatiquement à la fin du programme. Pour arrêter l'unité à tout moment, appuyez sur ►/■.

- 5b Pour le mode manuel, appuyez sur IQ/MANUAL (manuel). Si la vitesse 10 s'affiche sur l'écran, appuyez sur ►/■. Une fois que vos ingrédients ont la consistance voulue, appuyez sur le bouton ►/■ et attendez que l'appareil arrête complètement de tourner.

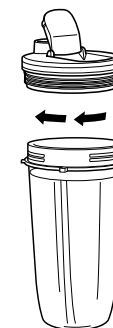
**REMARQUE :** Seule la vitesse 10 est disponible lorsque vous utilisez le gobelet individuel.



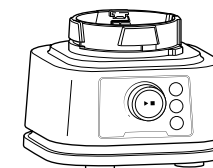
- 6 Pour retirer le gobelet du bloc moteur, tournez le gobelet dans le sens antihoraire, puis soulevez-le.



- 7 Retirez le jeu de lames en tournant dans le sens antihoraire. **N'ENTREPOSEZ PAS** les mélanges si le jeu de lames y est encore fixé. Pour l'entreposage, utilisez seulement le couvercle à bec verseur ou le couvercle de rangement. Manipulez le jeu de lames avec précaution, car les lames sont tranchantes.



- 8 Pour une boisson à emporter, placez le couvercle à bec verseur ou le couvercle de rangement sur le gobelet et tournez le couvercle dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit fermé hermétiquement.



- 9 Arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton Power (mise en marche). Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé. Veuillez vous reporter à la section Entretien pour les instructions concernant le nettoyage et le rangement.

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

## UTILISATION DU MÉLANGEUR POUR LES INGRÉDIENTS INCRUSTÉS

**REMARQUE :** Pour de meilleurs résultats, utilisez un lave-vaisselle pour retirer les aliments incrustés.

- Après avoir mélangé, nettoyez immédiatement le contenant et le jeu de lames sous l'eau chaude savonneuse.
- Selon le contenant, remplissez avec du savon et de l'eau en respectant les instructions suivantes :

### Pichet de 2,1 L :

1 OU 2 PETITES GOUTTES DE SAVON À VAISSELLE

REMPILIR D'EAU JUSQU'À LA LIGNE DOUGH MAX (maximum pour la pâte).



Lorsque le jeu de lames pétrisseuses ou de lames superposées est installé, remplissez d'eau chaude jusqu'à la ligne DOUGH MAX (maximum pour la pâte) et ajoutez 1 ou 2 petites gouttes de savon à vaisselle. Fixez le couvercle du pichet et assurez-vous que le bec verseur est bien fermé.

### Créateur de bol de boisson frappée

1 OU 2 PETITES GOUTTES DE SAVON À VAISSELLE

REMPILISSEZ D'EAU JUSQU'AU HAUT DU RACLEUR INTÉGRÉ



Remplissez le bol d'eau chaude jusqu'au haut du racleur intégré et ajoutez 1 ou 2 petites gouttes de savon à vaisselle. Installez le jeu de lames.

**REMARQUE :** Si vous utilisez le créateur de bol de boisson frappée, tournez continuellement le racleur intégré dans le sens antihoraire pendant le nettoyage.

### Gobelet individuel :

1 PETITE GOUTTE DE SAVON À VAISSELLE

REMPILIR D'EAU À MOITIÉ



Remplissez à moitié avec de l'eau chaude et ajoutez une petite goutte de savon à vaisselle. Installez le jeu de lames.

- Installez le contenant sur le bloc moteur. Sélectionnez BOWL (bol), puis appuyez sur ►/■.
- Une fois le programme terminé, rincez soigneusement le contenant et le jeu de lames sous de l'eau chaude savonneuse.

## NETTOYAGE

### Nettoyage à la main

Lavez les contenants, les couvercles et les jeux de lames à l'eau tiède savonneuse. Utilisez une brosse à vaisselle munie d'une poignée pour éviter tout contact direct avec les lames lorsque vous manipulez des ingrédients collés, comme les pâtes à cuisson et les pâtes à frire. Manipulez le jeu de lames avec précaution, car les lames sont tranchantes. Rincez à fond toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air.

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

### Lave-vaisselle

Les contenants, les couvercles et les jeux de lames peuvent être mis au lave-vaisselle. Veillez à retirer le jeu de lames et le couvercle avant de les mettre au lave-vaisselle.

**REMARQUE :** Pour de meilleurs résultats, utilisez un lave-vaisselle pour retirer les aliments incrustés.

### Bloc moteur

Débranchez le bloc moteur avant le nettoyage. Essuyez le bloc moteur avec un chiffon propre et humide. **N'UTILISEZ PAS** de chiffons, de tampons, ni de brosses abrasifs pour nettoyer le bloc.

## RANGEMENT

Pour le rangement du cordon, enroulez-le avec une attache autoagrippante près de l'arrière du bloc moteur. **N'ENROULEZ PAS** le cordon autour de la base pour le rangement.

**NE CONSERVEZ PAS** les ingrédients mélangés ou non mélangés dans le gobelet ou le bol avec le jeu de lames fixé.

**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 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.

- Débranchez l'appareil de la prise électrique.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 15 minutes.
- Retirez le couvercle du contenant et le jeu de lames. Videz le contenant et assurez-vous qu'aucun aliment ne coince le jeu de lames.

**IMPORTANT :** Assurez-vous que les capacités maximales ne sont pas dépassées. Il s'agit de la cause de surcharge de l'appareil la plus fréquente.

Si l'appareil a besoin d'être réparé, veuillez communiquer avec le service à la clientèle en composant le 1 877 646-5288. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne au [registeryourninja.com](http://registeryourninja.com) et ayez le produit à portée de main lorsque vous appelez.

## COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, visitez le site : [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com).



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

## L'écran affiche « - - ».

- Si l'écran affiche « - - », installez un contenant et les boutons de programme disponibles s'allumeront, indiquant que l'appareil est prêt à l'emploi. Assurez-vous que le couvercle est complètement fixé et que le contenant a été tourné dans le sens horaire et verrouillé en place.
- Si le récipient est correctement installé et que l'affichage montre « - - », assurez-vous que l'intérieur de la base est propre et sans débris.

## L'écran affiche « E1 ».

- Si l'écran affiche « E1 », débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir pendant environ 15 minutes. Retirez le jeu de lames et videz le contenant en vous assurant qu'aucun aliment ne coince le jeu de lames.

## L'écran affiche « E2 ».

- Si l'écran affiche « E2 », débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir pendant environ 5 minutes. Retirez le jeu de lames et videz le contenant en vous assurant qu'aucun aliment ne coince le jeu de lames. Si le résultat est trop épais et que les ingrédients ne sont pas mélangés correctement, ajoutez du liquide.

## La vitesse des lames peut changer lorsque vous mélangez des ingrédients plus minces.

- Lorsque vous sélectionnez la vitesse 9 ou 10 avec le pichet, vous remarquerez peut-être un changement de vitesse des lames lors du mélange d'ingrédients plus minces. Cela est dû à la technologie intelligente du mélangeur et s'intègre à l'opération normale de l'unité.

## L'appareil ne mélange pas bien; les ingrédients restent coincés.

- L'utilisation des programmes Auto-iQ® 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. 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-feuilles ou des fines herbes. Ensuite, ajoutez des liquides ou des yogourts, puis des graines, des poudres ou des beurres de noix. Enfin, ajoutez de la glace ou des ingrédients congelés.
- Si vous utilisez le créateur de bol de boisson frappée, tournez le racleur intégré dans le sens antihoraire pendant le processus de mélange pour faire circuler les ingrédients.

## L'appareil se déplace sur le comptoir pendant le mélange.

- Assurez-vous que la surface et les ventouses de l'appareil sont propres et sèches.

## Le programme préétabli ne fonctionnera pas.

- L'appareil peut détecter quel contenant se trouve 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, indiquant lesquels sont disponibles pour chaque contenant.

## La nourriture n'est pas hachée uniformément.

- Pour obtenir de meilleurs résultats lors du hachage, coupez des morceaux d'ingrédients de la même taille et ne remplissez pas trop le pichet. Consultez le Guide de démarrage rapide ou le Guide d'inspiration pour connaître les instructions de préparation des aliments.

## Impossible de retirer le racleur intégré dans le créateur de bol de boisson frappée.

- Le racleur intégré dans le créateur de bol de boisson frappée n'est pas amovible. Veuillez vous reporter à la section Entretien pour les instructions concernant le nettoyage.

## Vous ne pouvez sélectionner que la vitesse 10 en mode manuel lorsque vous utilisez le créateur de bol de boisson frappée ou le gobelet individuel.

- Seule la vitesse 10 est disponible lorsque vous utilisez le créateur de bol de boisson frappée ou le gobelet individuel. Les dix vitesses sont toutes offertes lors de l'utilisation du pichet et du jeu de lames superposées.

**IMPORTANT :** Utilisez uniquement les vitesses 1 ou 2 avec le jeu de lames pétrisseuses.

## GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

La garantie limitée d'un 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 d'un (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 le guide de l'utilisateur, sujet aux conditions, aux exclusions et aux exceptions ci-dessous.

### Qu'est-ce qui est couvert par cette garantie?

1. L'appareil d'origine et/ou des pièces inusables considérés comme défectueux, à la seule discrétion de SharkNinja, seront réparés ou remplacés jusqu'à un (1) an à compter de la date d'achat initiale.
2. Dans le cas d'un remplacement de l'appareil, la garantie prendra fin six (6) mois après la date de réception de l'appareil de remplacement ou pendant le reste de la période de garantie existante, selon la période la plus longue. 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 cette garantie?

1. L'usure normale des pièces d'usure (comme les contenants de mélange, les couvercles, les tasses, les lames, les marmites amovibles, les grilles, les moules et les bases de mélangeur, etc.) qui nécessitent un entretien ou un remplacement périodique afin d'assurer le bon fonctionnement de votre appareil n'est pas couverte par cette garantie. Vous pouvez faire l'achat de pièces de rechange en visitant le [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com).
2. La garantie ne s'applique pas aux appareils utilisés de façon abusive ou à des fins commerciales.
3. Les dommages causés par une mauvaise utilisation, un abus, une négligence lors de la manipulation, un manquement à l'entretien nécessaire (par exemple : le fait de ne pas laisser le bloc moteur à l'abri de renversements d'aliments et d'autres débris), ou un dommage dû à une mauvaise manipulation pendant le transport.
4. Les dommages indirects et accessoires.
5. Les défectuosités causées par des réparateurs non autorisés par SharkNinja. Ces défectuosités incluent les dommages causés lors du processus d'expédition, de modification ou de réparation du produit SharkNinja (ou de l'une de ses pièces) lorsque la réparation est effectuée par un réparateur non autorisé par SharkNinja.
6. Les produits achetés, utilisés ou mis en fonction à l'extérieur de l'Amérique du Nord.

### Comment obtenir du service

Si votre appareil ne fonctionne pas comme il le devrait lors d'un usage domestique normal pendant la période de garantie, visitez le [ninjakitchen.ca/support](http://ninjakitchen.ca/support) pour obtenir de l'information sur les soins et l'entretien du produit que vous pouvez effectuer vous-même. Nos spécialistes du service à la clientèle sont aussi disponibles au **1 877 646-5288** pour de l'assistance sur les produits et les options de garantie de service offertes, y compris la possibilité de passer à nos options de garantie de service VIP pour certaines catégories de produits.

SharkNinja assumera les frais de retour de l'appareil à nos sites par le consommateur en vue de la réparation ou du remplacement de l'appareil. Un montant de 20,95 \$ (sujet à modification) sera facturé lorsque SharkNinja expédiera l'appareil réparé ou remplacé.

### Comment présenter une demande de service sous garantie

Veuillez noter que vous devez téléphoner au **1 877 646-5288** pour soumettre une réclamation au titre de la garantie. Vous aurez besoin du reçu comme preuve d'achat. Un spécialiste du service à la clientèle vous fournira les directives d'emballage et de retour.

### De quelle manière les lois d'État s'appliquent-elles?

Cette garantie vous accorde des droits spécifiques légaux et 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, ce qui fait que cette disposition peut ne pas s'appliquer à votre cas.

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

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.

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

HYBRID EDGE is a trademark of SharkNinja Operating LLC.

This product may be covered by one or more U.S. patents. See [sharkninja.com/patents](http://sharkninja.com/patents) for more information.

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

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.

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

HYBRID EDGE est une marque 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](http://sharkninja.com/patents).

© 2022 SharkNinja Operating LLC

SS351CSeries\_IB\_E\_F\_REV\_Mv21



**@ninjakitchencanada**