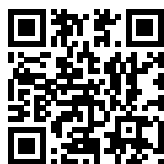


NINJA BLAST™ PORTABLE BLENDER



For additional recipes and information on Ninja BLAST™ scan the QR code.

© 2023 SharkNinja Operating LLC.
BLASTBLADE and NINJA BLAST are trademarks of SharkNinja Operating LLC.
BC100Series_QSG_IG_E_REV_Mv5

SPIKED STRAWBERRY LEMONADE

PREP: 5 MINUTES | **MAKES:** 1 (16-OUNCE) SERVING

INGREDIENTS

- 1/4 cup vodka
- 3/4 cup lemonade
- 1 cup whole frozen strawberries

DIRECTIONS

- 1 With the vessel installed onto the motor base, add ingredients in order listed. Secure the lid.
- 2 Turn the unit on by pressing **⏻** button, then press the **▶■** (Start/Stop) button for 30-second blend mode.
- 3 Upon completion, blend an additional 30 seconds by pressing the **▶■** (Start/Stop) button.
- 4 When blending is complete, press the **⏻** button to turn the unit off.

APPLE CIDER VINAIGRETTE

PREP: 5 MINUTES | **MAKES:** 1 CUP

INGREDIENTS

- 1/2 cup olive oil
- 1/2 cup apple cider vinegar
- 2 teaspoons minced garlic
- 1 1/2 tablespoons agave nectar
- 1/2 teaspoon Dijon mustard
- 1 teaspoon kosher salt
- 1 teaspoon ground black pepper

DIRECTIONS

- 1 With the vessel installed onto the motor base, add ingredients in the order listed. Secure the lid.
- 2 Turn the unit on by pressing **⏻** button, then press the **▶■** (Start/Stop) button for 30-second blend mode.
- 3 When blending is complete, press the **⏻** button to turn the unit off.

CREAMY AVOCADO SALSA

PREP: 5 MINUTES | **MAKES:** 1 1/2 CUPS

INGREDIENTS

- 2 tablespoons lime juice
- 1/4 cup milk of choice
- 1 teaspoon kosher salt
- 1 teaspoon ground black pepper
- 1/2 jalapeño, seeds removed, diced
- 1/4 cup cilantro, leaves and stems
- 1/4 cup sour cream
- 1/4 cup mayonnaise
- 1 avocado, pit removed, peeled, diced

DIRECTIONS

- 1 With the vessel installed onto the motor base, add ingredients in the order listed. Secure the lid.
- 2 Turn the unit on by pressing **⏻** button, then press the **▶■** (Start/Stop) button for 30-second blend mode.
- 3 Upon completion, blend additional 30 seconds by pressing the **▶■** (Start/Stop) button.
- 4 When blending is complete, press the **⏻** button to turn the unit off.
- 5 Serve creamy avocado salsa with tortilla chips.

NOTE: When drinking or when blade function is not in use, turn blender **OFF** using **⏻** button. Unintentional blade activation can occur when the lid is off.

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

NINJA BLAST™ PORTABLE BLENDER

QUICK ASSEMBLY



For best results, ensure the blender is fully charged before use.

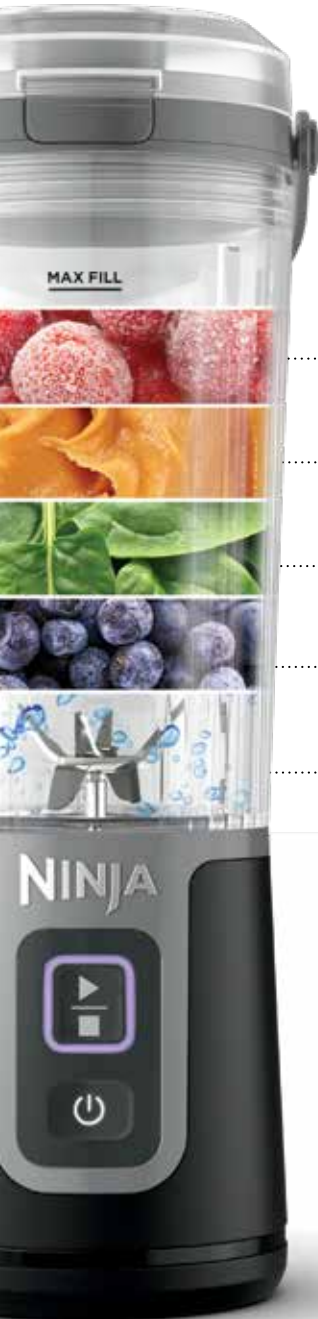
Clean before first use.

NOTE: Color and accessories vary by model.

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

LOAD IT UP

DO NOT blend without ingredients or without lid.
DO NOT go past MAX FILL line when loading vessel.



PREP TIPS: For best results, cut ingredients in 1-inch pieces. Place frozen ingredients in the cup last.

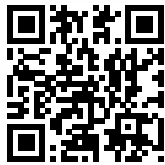
5 **Finish** off with ice or frozen ingredients.

4 Then add dry or sticky ingredients like **protein powders**, nut butters, and seeds.

3 Then add leafy greens.


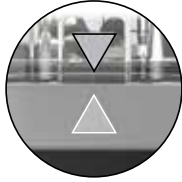



2 Next add fresh fruits.


1 **Start** by adding liquid up to the **MIN LIQUID** line.



For how-to videos and getting started, scan the QR code.

BLENDING INSTRUCTIONS

- 1 Install vessel until arrows on back of motor base are aligned with arrows on back of vessel. Turn unit on by pressing  button until the LED icon illuminates. 
- 2 Add ingredients, starting with liquids then solid ingredients. If using ice, always add to vessel last. Secure lid onto vessel.
- 3 **Blend:** Press the  (Start/Stop) button. The unit will run for **30 seconds**. To stop the program sooner, press the  (Start/Stop) button again.
- 4 When blending is complete, press the  button to turn the unit off.

NOTE: When drinking or when blade function is not in use, turn blender **OFF** using  button. Unintentional blade activation can occur when the lid is off.

CLEANING INSTRUCTIONS

- After blending, rinse vessel, lid, and blade assembly with warm water.
- To clean, add warm water up to **MIN LIQUID** line, then add **1 small** drop of dish soap. Securely attach the lid and blend. Empty contents and rinse.

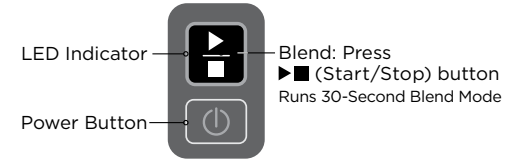
DEEPER CLEAN

- Both vessel and lid are top-rack dishwasher safe. These parts should **NOT** be cleaned with a heated dry cycle.
- After disassembling the vessel and lid, rinse blades and use a dishwashing utensil to clean them. Wipe motor base with a clean, damp cloth. Motor base is water resistant, **HOWEVER** the motor base is **NOT** dishwasher safe. **DO NOT** submerge base in water.



CONTROL PANEL

For a full list of LED Codes, refer to the Owner's Guide.



Blend Readiness



Vessel Misalignment:
Flashing WHITE LEDs



Ready State:
Solid PURPLE LEDs

Charge States



Fully Charged:
Solid GREEN LEDs
(Charging:
Flashing Green)



Low Battery:
Solid YELLOW
LEDs



Requires
Charge:
Solid RED LEDs

Blending States



30-Second
Blend Mode:
Clockwise-moving
PURPLE LEDs.
If blending stops before
30 seconds, add more liquid.



Blades Blocked:
Flashing
ORANGE LEDs
for 5 seconds

Blocked Blade Troubleshooting

To get back to blending:

- 1 **Check ingredients:**
 - Ensure ingredients aren't above **MAX FILL** line.
 - Ensure there is enough liquid. Fill to or above **MIN LIQUID** line.
- 2 **Dislodge blockage:**
 - Shake unit to remove blockage.
 - Turn unit upside down and restart blending.
 - Turn unit off and remove blockage from blades using long utensil. Restart unit.

NOTE:

- Blending performance will be best when unit is fully charged.
- Only use provided USB-C charging cord with 5V 3A power supply.




COFFEE PROTEIN SHAKE

PREP: 5 MINUTES | **MAKES:** 1 (16-OUNCE) SERVING

INGREDIENTS

- 1 tablespoon agave nectar (optional)
- 1/2 cup coffee, chilled
- 1/2 cup almond milk
- 1/2 frozen banana, halved
- 1 scoop chocolate protein powder
- 1/4 cup ice cubes

DIRECTIONS

- 1 With the vessel installed onto the motor base, add ingredients in the order listed. Secure the lid.
- 2 Turn the unit on by pressing  button, then press the  (Start/Stop) button for 30-second blend mode.
- 3 When blending is complete, press the  button to turn the unit off.




GREEN POWER SMOOTHIE

PREP: 5 MINUTES | **MAKES:** 1 (16-OUNCE) SERVING


INGREDIENTS

- 1/2 cup orange juice
- 1/2 cup coconut milk
- 1/2 cup baby spinach
- 1/2 banana, cut in half
- 1/2 cup frozen mango chunks

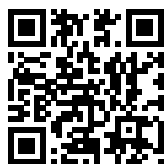
DIRECTIONS

- 1 With the vessel installed onto the motor base, add ingredients in the order listed. Secure the lid.
- 2 Turn the unit on by pressing  button, then press the  (Start/Stop) button for 30-second blend mode.
- 3 When blending is complete, press the  button to turn the unit off.

NOTE:

- When drinking or when blade function is not in use, turn blender **OFF** using  button. Unintentional blade activation can occur when the lid is off.

NINJA BLAST™ MÉLANGEUR PORTATIF



Pour obtenir d'autres recettes et de plus amples informations sur Ninja BLAST™, balayez le code QR.

© 2023 SharkNinja Operating LLC.
BLASTBLADE et NINJA BLAST sont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.

BC100Cseries_QSG_IG_F_REV_Mv5





LIMONADE AUX FRAISES ALCOOLISÉE

PRÉPARATION : 5 MINUTES | **DONNE** : 1 PORTION (16 OZ)

INGRÉDIENTS

- 1/4 tasse de vodka
- 3/4 tasse de limonade
- 1 tasse de fraises surgelées

PRÉPARATION

- 1 Installez le récipient sur la base du moteur et ajoutez-y les ingrédients dans l'ordre indiqué. Fermez le couvercle.
- 2 Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton , puis mélangez les ingrédients en appuyant sur le bouton d'alimentation  (marche/arrêt) pendant 30 secondes.
- 3 Une fois le mélange homogène, mélangez pendant 30 secondes supplémentaires en appuyant sur le bouton  (marche/arrêt).
- 4 Lorsque le mélange est terminé, appuyez sur le bouton  pour éteindre l'appareil.




VINAIGRETTE AU CIDRE DE POMMES

PRÉPARATION : 5 MINUTES | **DONNE** : 1 TASSE

INGRÉDIENTS

- 1/2 tasse d'huile d'olive
- 1/2 tasse de vinaigre de cidre de pomme
- 2 c. à thé d'ail émincé
- 1 1/2 c. à soupe de nectar d'agave
- 1/2 c. à thé de moutarde de Dijon
- 1 c. à thé de sel casher
- 1 c. à thé de poivre noir moulu

PRÉPARATION

- 1 Installez le récipient sur la base du moteur et ajoutez-y les ingrédients dans l'ordre indiqué. Fermez le couvercle.
- 2 Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton , puis mélangez les ingrédients en appuyant sur le bouton d'alimentation  (marche/arrêt) pendant 30 secondes.
- 3 Lorsque le mélange est terminé, appuyez sur le bouton  pour éteindre l'appareil.





SALSA CRÉMEUSE À L'AVOCAT


PRÉPARATION : 5 MINUTES | **DONNE** : 1 1/2 TASSE

INGRÉDIENTS

- 2 c. à soupe de jus de lime
- 1/4 tasse de lait au choix
- 1 c. à thé de sel casher
- 1 c. à thé de poivre noir moulu
- 1/2 jalapeño, épépiné, en dés
- 1/4 tasse de coriandre, feuilles et tiges
- 1/4 tasse de crème sure
- 1/4 tasse de mayonnaise
- 1 avocat, dénoyauté, pelé, en dés

PRÉPARATION

- 1 Installez le récipient sur la base du moteur et ajoutez-y les ingrédients dans l'ordre indiqué. Fermez le couvercle.
- 2 Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton , puis mélangez les ingrédients en appuyant sur le bouton d'alimentation  (marche/arrêt) pendant 30 secondes.
- 3 Une fois le mélange homogène, mélangez pendant 30 secondes supplémentaires en appuyant sur le bouton  (marche/arrêt).
- 4 Lorsque le mélange est terminé, appuyez sur le bouton  pour éteindre l'appareil.
- 5 Servez la salsa crémeuse à l'avocat avec des croustilles de maïs.

REMARQUE : Lorsque vous buvez dans le récipient ou lorsque la lame n'est pas utilisée, ÉTEIGNEZ le mélangeur en appuyant sur le bouton . La lame peut s'activer involontairement même lorsque le couvercle est retiré.

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

NINJA BLAST™ MÉLANGEUR PORTATIF

ASSEMBLAGE RAPIDE



Pour obtenir les meilleurs résultats, assurez-vous que le mélangeur est entièrement chargé avant de l'utiliser.

Nettoyez l'appareil avant sa première utilisation.

REMARQUE : La couleur et les accessoires varient selon le modèle.

⚠️AVERTISSEMENT : Manipulez le jeu de lames avec précaution lorsque vous le lavez, car elles sont tranchantes. Le contact avec le tranchant des lames peut causer des lacerations.

REPLISSAGE DE L'APPAREIL

NE FAITES PAS FONCTIONNER l'appareil s'il ne contient pas d'ingrédients ou sans son couvercle. N'EXCÉDEZ PAS la ligne de REPLISSAGE MAXIMAL lorsque vous remplissez le récipient.

CONSEILS DE PRÉPARATION

Pour obtenir les meilleurs résultats, coupez les ingrédients en morceaux de 5 cm. Ajoutez les ingrédients surgelés en dernier.

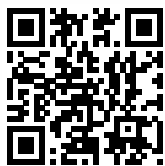
5 Terminez le remplissage avec les glaçons ou les ingrédients surgelés.

Ajoutez ensuite les ingrédients secs ou collants comme les **poudres de protéines**, les beurres de noix et les graines.

3 Ajoutez ensuite les légumes feuilles.





2 Ajoutez ensuite les fruits frais.

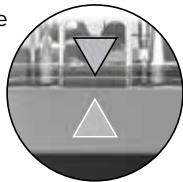
1 Commencez en ajoutant du liquide jusqu'à la ligne **MIN LIQUID (quantité de liquide minimale)**.




Pour visionner des vidéos pratiques et obtenir des conseils pour commencer, balayez le code QR.

MODE D'EMPLOI

- 1 Installez le récipient jusqu'à ce que les flèches situées à l'arrière de la base du moteur soient alignées avec celles situées à l'arrière du récipient. Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton  jusqu'à ce que l'icône s'allume.
- 2 Ajoutez les ingrédients, en commençant par les liquides, puis les solides. Si vous utilisez des glaçons, ajoutez-les toujours en dernier. Fermez le couvercle sur le récipient.
- 3 **Mélange** : Appuyez sur le bouton  (marche/arrêt). L'appareil fonctionnera pendant **30 secondes**. Pour l'arrêter plus rapidement, appuyez de nouveau sur le bouton  (marche/arrêt).
- 4 Une fois le mélange terminé, appuyez sur le bouton  pour éteindre l'appareil.



REMARQUE : Lorsque vous buvez dans le récipient ou lorsque la lame n'est pas utilisée, ÉTEIGNEZ le mélangeur en appuyant sur le bouton . La lame peut s'activer involontairement même lorsque le couvercle est retiré.

DIRECTIVES DE NETTOYAGE

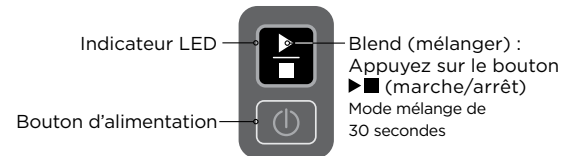
- Après le mélange, rincez le récipient, le couvercle et le jeu de lames à l'eau chaude.
- Pour laver le récipient, ajoutez de l'eau chaude jusqu'à la ligne de remplissage de liquide minimal (**MIN LIQUID**), puis ajoutez **1 petite** goutte de savon à vaisselle. Fermez bien le couvercle et faites fonctionner l'appareil. Videz le contenu du récipient et rincez-le.

NETTOYAGE PLUS EN PROFONDEUR

- Le récipient et le couvercle peuvent être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Ces pièces ne doivent **PAS** être soumises à un cycle de séchage à chaud.
- Après avoir désassemblé le récipient et le couvercle, rincez les lames et utilisez un ustensile de lavage pour les nettoyer. Essayez la base du moteur avec un linge propre et humide. La base du moteur est résistante à l'eau; **CEPENDANT**, elle ne va **PAS** au lave-vaisselle. **N'IMMERGEZ PAS** la base du moteur dans l'eau.

PANNEAU DE COMMANDE

Pour obtenir la liste complète des codes à DEL, consultez le Guide de l'utilisateur.



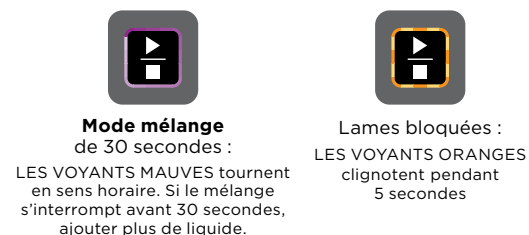
État de marche de l'appareil



État de la recharge



États du mélange



Dépannage lorsque les lames sont bloquées

Pour mélanger de nouveau :

1 Vérifiez les ingrédients :

- Assurez-vous que les ingrédients ne dépassent pas la ligne de **REPLISSAGE MAXIMAL (MAX FILL)**.
- Assurez-vous d'avoir ajouté suffisamment de liquide. Ajoutez-en au moins jusqu'à la ligne de **remplissage de liquide minimal (MIN LIQUID)**.

2 Délogez les aliments coincés :

- Secouez l'appareil pour éliminer l'obstruction.
- Retournez l'appareil à l'envers puis remettez-le à l'endroit, et relancez le mélange.
- Éteignez l'appareil et retirez les aliments coincés dans les lames à l'aide d'un long ustensile. Redémarrez l'appareil.

REMARQUE :

- Le rendement de l'appareil sera optimal s'il est entièrement rechargé.
- Utilisez uniquement le cordon de recharge USB-C et le bloc d'alimentation 5 V 3 A fournis.




BOISSON AU CAFÉ PROTÉINÉE

PRÉPARATION : 5 MINUTES | DONNE : 1 PORTION (16 OZ)

INGRÉDIENTS

- 1 c. à soupe de nectar d'agave (facultatif)
- 1/2 tasse de café froid
- 1/2 tasse de lait d'amande
- 1/2 banane surgelée, coupée en deux
- 1 cuillerée de poudre de protéines au chocolat
- 1/4 tasse de glaçons

PRÉPARATION

- 1 Installez le récipient sur la base du moteur et ajoutez-y les ingrédients dans l'ordre indiqué. Fermez le couvercle.
- 2 Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton , puis mélangez les ingrédients en appuyant sur le bouton d'alimentation  (marche/arrêt) pendant 30 secondes.
- 3 Lorsque le mélange est terminé, appuyez sur le bouton  pour éteindre l'appareil.




FRAPPÉ VERT NUTRITIF


PRÉPARATION : 5 MINUTES | DONNE : 1 PORTION (16 OZ)

INGRÉDIENTS

- 1/2 tasse de jus d'orange
- 1/2 tasse de lait de coco
- 1/2 tasse de bébés épinards
- 1/2 banane, coupée en deux
- 1/2 tasse de cubes de mangue surgelés

PRÉPARATION

- 1 Installez le récipient sur la base du moteur et ajoutez-y les ingrédients dans l'ordre indiqué. Fermez le couvercle.
- 2 Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton , puis mélangez les ingrédients en appuyant sur le bouton d'alimentation  (marche/arrêt) pendant 30 secondes.
- 3 Lorsque le mélange est terminé, appuyez sur le bouton  pour éteindre l'appareil.

REMARQUE : Lorsque vous buvez dans le récipient ou lorsque la lame n'est pas utilisée, ÉTEIGNEZ le mélangeur en appuyant sur le bouton . La lame peut s'activer involontairement même lorsque le couvercle est retiré.