

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

NINJA[®]

PROFESSIONAL

BLENDER 2.0

**QUICK
START
GUIDE**

+ 10 IRRESISTIBLE RECIPES

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

NINJA PROFESSIONAL BLENDER 2.0

QUICK ASSEMBLY

CLEANING

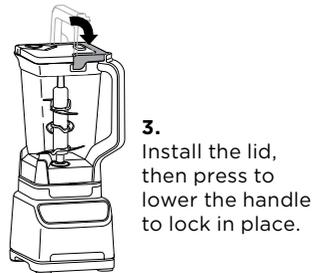
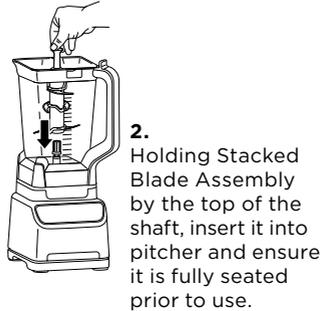
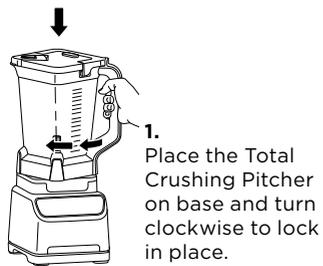
Dishwasher: All parts except the motor base are top-rack dishwasher safe and should **NOT** be cleaned with a heated dry cycle. Ensure the blade assembly is removed from the container before placing in the dishwasher.

Hand-Washing: Wash container, lid, and blade assembly in warm, soapy water. When washing the blade assembly, use a dishwashing utensil with a handle to avoid direct hand contact with blades. Handle blade assembly with care to avoid contact with sharp edges. Rinse and air-dry thoroughly.

WARNING: Always unplug the blender base before cleaning.

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

TOTAL CRUSHING® PITCHER



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

Once the Total Crushing Pitcher is locked onto base, press the Power button  to turn the unit on.

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

NINJA® PROFESSIONAL BLENDER 2.0

AUTO-IQ® PROGRAMS

Intelligent preset programs that 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.



SMOOTHIE Program
Make a batch of super-smooth, sippable drinks and shakes from fresh or frozen fruit, liquids, and ice.

ICE CRUSH Program
Professional power to crush ice, break down tough ingredients, and make super-smooth smoothies and resort-style drinks.

MANUAL PROGRAMS

LOW, MEDIUM, and HIGH: When selected, each of these speeds runs continuously for 60 seconds. Press the currently active button again to stop the program sooner. They do not work in conjunction with the Auto-iQ program.

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.

TIP: Use PULSE to quickly chop onions, celery, carrots, and more.

POMEGRANATE SMOOTHIE

PREP: 5 MINUTES | **CONTAINER:** 72-OUNCE TOTAL CRUSHING* PITCHER | **MAKES:** 4 SERVINGS

INGREDIENTS

1 cup vanilla yogurt
1 cup pomegranate juice
2 tablespoons honey
1 cup frozen blueberries
1/2 cup ice cubes

DIRECTIONS

- 1 Place all ingredients into the 72-ounce Total Crushing Pitcher in the order listed.
- 2 Select SMOOTHIE.
- 3 When program is complete, open the pour spout, pour into cups and serve.

TIP: For a dairy-free smoothie, swap yogurt out for a dairy-free yogurt.

MIXED BERRY SMOOTHIE

PREP: 5 MINUTES | **CONTAINER:** 72-OUNCE TOTAL CRUSHING* PITCHER | **MAKES:** 2 SERVINGS

INGREDIENTS

1/2 cup fresh strawberries, hulled
1/2 cup vanilla yogurt
1 cup orange juice
2 cups frozen mixed berries

DIRECTIONS

- 1 Place all ingredients in the 72-ounce Total Crushing Pitcher in the order listed.
- 2 Select SMOOTHIE.
- 3 When program is complete, open the pour spout, pour into cups and serve.

TIP: For a dairy-free smoothie, swap yogurt out for a dairy-free yogurt.

ISLAND SUNRISE SMOOTHIE

PREP: 5 MINUTES | **CONTAINER:** 72-OUNCE TOTAL CRUSHING* PITCHER | **MAKES:** 2 SERVINGS

INGREDIENTS

1 cup frozen mango chunks
1 cup frozen strawberries
1 cup pineapple chunks
1 small ripe banana
2 cups coconut water

DIRECTIONS

- 1 Place all ingredients into the 72-ounce Total Crushing Pitcher in the order listed.
- 2 Select SMOOTHIE.
- 3 When program is complete, open the pour spout, pour into cups and serve.

BLUEBERRY BLAST

PREP: 5 MINUTES | **CONTAINER:** 72-OUNCE TOTAL CRUSHING* PITCHER | **MAKES:** 4 SERVINGS

INGREDIENTS

1/2 banana
1 cup fresh blueberries
1 cup low-fat plain yogurt
1 cup white grape juice
1 cup ice cubes

DIRECTIONS

- 1 Place all ingredients into the 72-ounce Total Crushing Pitcher in the order listed.
- 2 Select ICE CRUSH.
- 3 When program is complete, open the pour spout, pour into cups and serve.

TIP: For a dairy-free smoothie, swap yogurt out for a dairy-free yogurt.

ICE CRUSH

EMERALD GREEN ELIXIR

PREP: 5 MINUTES | **CONTAINER:** 72-OUNCE TOTAL CRUSHING* PITCHER | **MAKES:** 4 SERVINGS

INGREDIENTS

2 small ripe bananas
4 kiwifruit, peeled
2 cups baby spinach leaves
2 cups white grape juice
2 tablespoons honey
2 cups ice cubes

DIRECTIONS

- 1 Place all ingredients in the 72-ounce Total Crushing Pitcher in the order listed.
- 2 Select ICE CRUSH.
- 3 When program is complete, open the pour spout, pour into cups and serve.

RASPBERRY & MINT LEMONADE

PREP: 5 MINUTES | **CONTAINER:** 72-OUNCE TOTAL CRUSHING* PITCHER | **MAKES:** 8 SERVINGS

INGREDIENTS

2 cups fresh raspberries
1 cup mint leaves (approx. 16 leaves)
2 cups club soda
4 cups lemonade
1/2 cup confectioners' sugar
Ice cubes, as needed

DIRECTIONS

- 1 Place all ingredients into the 72-ounce Total Crushing Pitcher, except the ice cubes, in the order listed.
- 2 Blend on MEDIUM for 5-10 seconds until smooth.
- 3 Fill 8 cocktail glasses with ice. When blending is complete, open the pour spout, pour into glasses and serve.

PULSE + HIGH

COCONUT PINEAPPLE SORBET

PREP: 10 MINUTES | **CONTAINER:** 72-OUNCE TOTAL CRUSHING* PITCHER | **MAKES:** 4 SERVINGS

INGREDIENTS

1 teaspoon fresh ginger, chopped
3/4 cup coconut milk
2 tablespoons fresh lime juice
1/4 cup confectioners' sugar
4 cups frozen pineapple

DIRECTIONS

- 1 Place all ingredients in the 72-ounce Total Crushing Pitcher in the order listed.
- 2 PULSE 3 times to incorporate ingredients, then blend on HIGH until smooth.
- 3 When blending is complete, remove lid and stacked blade from pitcher. Scoop sorbet into bowls and serve immediately.

SPICY MANGO SALSA

PREP: 10 MINUTES | **CONTAINER:** 72-OUNCE TOTAL CRUSHING* PITCHER | **MAKES:** 4 SERVINGS

INGREDIENTS

1 ripe mango, peeled, pitted
(or 1 cup frozen mango chunks, thawed)
1/4 red onion, peeled
3 Roma tomatoes, cut in quarters
1 jalapeño pepper, cut in half, seeds removed
1/4 green pepper
1/4 cup fresh cilantro leaves
Juice of 1 lime

DIRECTIONS

- 1 Place all ingredients into the 72-ounce Total Crushing Pitcher in the order listed.
- 2 PULSE to desired consistency.
- 3 When blending is complete, remove lid and stacked blade from pitcher. Serve salsa in a bowl with chips or as desired.

MEDIUM

PULSE

NINJA[®]

PROFESSIONAL

BLENDER 2.0

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



@ninjakitchencanada

© 2023 SharkNinja Operating LLC.
AUTO-IQ, NINJA, and TOTAL CRUSHING are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.
BR201CCO_QSG_IG_10Recipe_E_F_MP_Mv5

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

NINJA[®]

MÉLANGEUR

PROFESSIONNEL 2.0

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

+ 10 RECETTES IRRÉSISTIBLES

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

NINJA MÉLANGEUR PROFESSIONNEL 2.0

ASSEMBLAGE RAPIDE

NETTOYAGE

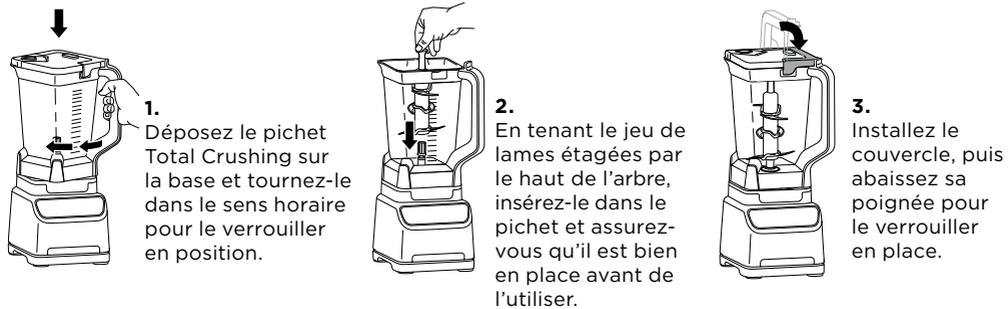
Lave-vaisselle : Toutes les pièces, à l'exception de la base du moteur, vont au lave-vaisselle dans le panier supérieur et **NE** doivent PAS être nettoyées avec un cycle de séchage à chaud. Assurez-vous que le jeu de lames est retiré du contenant avant de le mettre au lave-vaisselle.

Lavage à la main : Lavez le récipient, le couvercle et le jeu de lames à l'eau chaude savonneuse. Lors du lavage du jeu de lames, utilisez un ustensile de lavage avec une poignée pour éviter tout contact direct avec les lames. Manipulez les jeux de lames avec précaution pour éviter tout contact avec des bords tranchants. Rincez-les et laissez-les complètement sécher à l'air libre.

AVERTISSEMENT : Débranchez toujours la base du mélangeur avant de le nettoyer.

AVERTISSEMENT : Lavez le jeu de lames avec précaution, car les lames sont amovibles et tranchantes. Le contact avec le tranchant des lames peut causer des lacerations.

PICHET TOTAL CRUSHING®



REMARQUE : La poignée du couvercle du pichet ne se replie pas tant que le couvercle n'est pas fixé au pichet.

Une fois que le pichet Total Crushing® est verrouillé sur la base, appuyez sur le bouton d'alimentation  pour allumer l'appareil.

AVERTISSEMENT : Le jeu de lames étagées est amovible, tranchant et n'est pas verrouillé en place. Assurez-vous que le couvercle est verrouillé sur le pichet avant de verser le contenu. Pour verser votre préparation sans le couvercle, retirez soigneusement le jeu de lames étagées au préalable. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de laceration. Pour obtenir de plus amples informations, reportez-vous au Guide de l'utilisateur de Ninja.

MÉLANGEUR PROFESSIONNEL 2.0 DE NINJA®

PROGRAMMES AUTO-IQ®

Les programmes intelligents prédéfinis combinent des cycles de mélange et de pause qui font tout le travail pour vous. Lorsqu'un programme prédéfini est sélectionné, il démarre immédiatement et s'arrête automatiquement une fois le mélange terminé. Pour arrêter le mélange avant la fin du programme, appuyez sur le bouton du programme en cours d'exécution.



Programme BOISSON FRAPPÉE

Préparez une grande quantité de boisson ou de lait frappé très lisse et facile à boire à partir de fruits frais ou surgelés, de liquides et de glaçons.

Programme CONCASSER

Une puissance professionnelle pour concasser la glace, broyer les ingrédients les plus difficiles à mélanger et préparer des boissons frappées onctueuses et des boissons raffinées.

PROGRAMMES MANUELS

FAIBLE, MOYEN et ÉLEVÉ : Lorsque cette option est sélectionnée, chacune de ces vitesses fonctionne en continu pendant 60 secondes. Appuyez à nouveau sur la touche activée pour arrêter le programme plus tôt. Les vitesses ne fonctionnent pas avec le programme Auto-iQ.

PULSER : Offre un meilleur contrôle des impulsions et des mélanges. Fonctionne uniquement lorsque vous appuyez sur le bouton **PULSE (pulser)**. Utilisez des pressions courtes pour faire de courtes impulsions et des pressions longues pour faire de longues impulsions.

CONSEIL : Utilisez le bouton PULSE (pulser) pour hacher rapidement les oignons, le céleri, les carottes et plus encore.

BOISSON FRAPPÉE
À LA GRENADE

PRÉPARATION : 5 MINUTES | CONTENANT : PICHET TOTAL CRUSHING* DE 72 OZ | PORTIONS : 4

INGRÉDIENTS

- 1 tasse de yogourt grec à la vanille
- 1 tasse de jus de grenade
- 2 c. à soupe de miel
- 1 tasse de bleuets surgelés
- 1/2 tasse de glaçons

CONSEIL : Pour une boisson frappée sans produits laitiers, remplacez le yogourt par un yogourt sans produits laitiers.

PRÉPARATION

- 1 Placez tous les ingrédients dans le pichet Total Crushing de 72 oz dans l'ordre indiqué.
- 2 Sélectionnez l'option BOISSON FRAPPÉE.
- 3 Une fois le mélange terminé, ouvrez le bec verseur, versez la préparation dans des verres et servez-la.

BOISSON FRAPPÉE
AUX PETITS FRUITS

PRÉPARATION : 5 MINUTES | CONTENANT : PICHET TOTAL CRUSHING* DE 72 OZ | PORTIONS : 2

INGRÉDIENTS

- 1/2 tasse de fraises fraîches, équeutées
- 1/2 tasse de yogourt grec à la vanille
- 1 tasse de jus d'orange
- 2 tasses de baies surgelées

CONSEIL : Pour une boisson frappée sans produits laitiers, remplacez le yogourt par un yogourt sans produits laitiers.

PRÉPARATION

- 1 Placez tous les ingrédients dans le pichet Total Crushing de 72 oz dans l'ordre indiqué.
- 2 Sélectionnez l'option BOISSON FRAPPÉE.
- 3 Une fois le mélange terminé, ouvrez le bec verseur, versez la préparation dans des verres et servez-la.

BOISSON FRAPPÉE
SOLEIL DES ÎLES

PRÉPARATION : 5 MINUTES | CONTENANT : PICHET TOTAL CRUSHING* DE 72 OZ | PORTIONS : 2

INGRÉDIENTS

- 1 tasse de mangues surgelées
- 1 tasse de fraises congelées
- 1 tasse de morceaux d'ananas
- 1 petite banane mûre
- 2 tasses d'eau de coco

PRÉPARATION

- 1 Placez tous les ingrédients dans le pichet Total Crushing de 72 oz dans l'ordre indiqué.
- 2 Sélectionnez l'option BOISSON FRAPPÉE.
- 3 Une fois le mélange terminé, ouvrez le bec verseur, versez la préparation dans des verres et servez-la.

EXPLOSION
DE BLEUETS

PRÉPARATION : 5 MINUTES | CONTENANT : PICHET TOTAL CRUSHING* DE 72 OZ | PORTIONS : 4

INGRÉDIENTS

- 1/2 banane
- 1 tasse de bleuets frais
- 1 tasse de yogourt nature faible en gras
- 1 tasse de jus de raisin blanc
- 1 tasse de glaçons

CONSEIL : Pour une boisson frappée sans produits laitiers, remplacez le yogourt par un yogourt sans produits laitiers.

PRÉPARATION

- 1 Placez tous les ingrédients dans le pichet Total Crushing de 72 oz dans l'ordre indiqué.
- 2 Sélectionnez l'option CONCASSER.
- 3 Une fois le mélange terminé, ouvrez le bec verseur, versez la préparation dans des verres et servez-la.

CONCASSER

ÉLIXIR VERT ÉMERAUDE

PRÉPARATION : 5 MINUTES | CONTENANT : PICHET TOTAL CRUSHING® DE 72 OZ | PORTIONS : 4

INGRÉDIENTS

2 petites bananes mûres
4 kiwis, pelés
2 tasses de bébés épinards
2 tasses de jus de raisin blanc
2 c. à soupe de miel
2 tasses de glaçons

PRÉPARATION

- 1 Placez tous les ingrédients dans le pichet Total Crushing de 72 oz dans l'ordre indiqué.
- 2 Sélectionnez l'option CONCASSER.
- 3 Une fois le mélange terminé, ouvrez le bec verseur, versez la préparation dans des verres et servez-la.

LIMONADE AUX FRAMBOISES ET À LA MENTHE

PRÉPARATION : 5 MINUTES | CONTENANT : PICHET TOTAL CRUSHING® DE 72 OZ | PORTIONS : 8

INGRÉDIENTS

2 tasses de framboises fraîches
1 tasse de feuilles de menthe (environ 16 feuilles)
2 tasses de soda
4 tasses de limonade
1/2 tasse de sucre à glacer
Cubes de glace, au besoin

PRÉPARATION

- 1 Placez tous les ingrédients dans le pichet Total Crushing de 72 oz, sauf les cubes de glace, dans l'ordre indiqué.
- 2 Mélangez à PUISSANCE MOYENNE de 5 à 10 secondes jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse.
- 3 Remplissez 8 verres à cocktail de glace. Une fois le mélange terminé, ouvrez le bec verseur, versez la préparation dans des verres et servez-la.

PULSER + ÉLEVÉ

SORBET NOIX DE COCO ANANAS

PRÉPARATION : 10 MINUTES | CONTENANT : PICHET TOTAL CRUSHING® DE 72 OZ | PORTIONS : 4

INGRÉDIENTS

1 c. à thé de gingembre frais, haché
3/4 tasse de lait de noix de coco
2 c. à soupe de jus de lime frais
1/4 tasse de sucre à glacer
4 tasses de morceaux d'ananas surgelés

PRÉPARATION

- 1 Placez tous les ingrédients dans le pichet Total Crushing de 72 oz dans l'ordre indiqué.
- 2 Appuyez sur le bouton PULSER 3 fois pour incorporer les ingrédients, puis mélangez à PUISSANCE ÉLEVÉE jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse.
- 3 Une fois le mélange terminé, retirez le couvercle et le jeu de lames du pichet. Servez immédiatement le sorbet dans des bols à l'aide d'une cuillère.

SALSA À LA MANGUE ÉPICÉE

PRÉPARATION : 10 MINUTES | CONTENANT : PICHET TOTAL CRUSHING® DE 72 OZ | PORTIONS : 4

INGRÉDIENTS

1 mangue mûre, pelée et dénoyautée (ou 1 tasse de morceaux de mangue surgelés, décongelés)
1/4 oignon rouge, pelé
3 tomates Roma, coupées en quatre
1 piment jalapeño, coupé en deux et épépiné
1/4 poivron vert
1/4 tasse de feuilles de coriandre fraîche
Jus d'une lime

PRÉPARATION

- 1 Placez tous les ingrédients dans le pichet Total Crushing de 72 oz dans l'ordre indiqué.
- 2 Mélangez avec la fonction PULSER jusqu'à la consistance désirée.
- 3 Une fois le mélange terminé, retirez le couvercle et le jeu de lames du pichet. Servez la salsa dans un bol avec des croustilles ou au goût.

MOYEN

PULSER

NINJA[®]

MÉLANGEUR

PROFESSIONNEL 2.0

Pour toute question ou pour enregistrer votre produit,
visitez-nous en ligne à ninjakitchen.ca



@ninjakitchencanada

© 2023 SharkNinja Operating LLC.

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

BR201CCO_QSG_IG_10Recipe_E_F_MP_Mv5