

# NINJA™

## Mélangeur Professionnel

BL500C

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE



Des  
Idées De  
Recettes  
À  
L'Intérieur

Euro-Pro Operating LLC  
É.-U.: Newton, MA 02459  
CAN: Ville St-Laurent, QC H4S 1A7

1-800-798-7395

[www.ninjakitchen.com](http://www.ninjakitchen.com)

Tous droits réservés © 2011 Euro-Pro Operating LLC

Imprimé en Chine

Les illustrations peuvent différer du produit actuel.

BL500C.F.110329.1

# MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

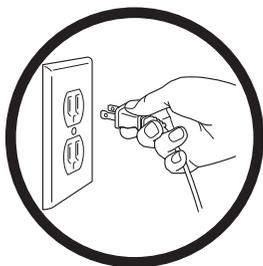
## Pour usage domestique seulement

**DES MESURES DE SÉCURITÉ ÉLÉMENTAIRES DEVRAIENT TOUJOURS ÊTRE OBSERVÉES LORSQUE VOUS UTILISEZ VOTRE APPAREIL ÉLECTRIQUE, INCLUANT LES MESURES SUIVANTES :**

**VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE MÉLANGEUR PROFESSIONNEL NINJA<sup>MC</sup>.**

### FICHE POLARISÉE

**MISE EN GARDE :** Pour réduire le risque de décharge électrique, cet appareil possède une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Cette fiche ne peut être insérée que d'un seul côté dans une prise de courant. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise de courant, inversez-la. Si cela ne fonctionne toujours pas, contactez un électricien qualifié pour l'installation d'une prise murale adéquate. **NE MODIFIEZ PAS** d'aucune façon la fiche d'alimentation électrique.



1. Pour éviter les décharges électriques, n'immergez pas le mélangeur et ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec de l'eau ou tout autre liquide.
2. Une étroite surveillance est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé par un enfant ou à proximité d'un enfant.
3. Ne laissez jamais un appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
4. Éteindre l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant l'assemblage et le désassemblage de pièces ou avant de le nettoyer. Pour le débrancher, empoignez la fiche et retirez-la de la prise électrique murale. Ne tirez jamais par le cordon d'alimentation.
5. **N'ABÎMEZ PAS** le cordon d'alimentation. Ne jamais transporter l'appareil par le cordon, ni tirer d'un coup sec pour le débrancher de la prise de courant ; tenez plutôt la fiche électrique et tirez pour débrancher.
6. **NE FAITES PAS** fonctionner l'appareil si le cordon ou la prise sont endommagés, ou si l'appareil a été échappé, fonctionne mal ou a été abîmé d'une manière quelconque. Retournez-le à EURO-PRO Operating LLC pour une vérification, une réparation ou une mise au point.
7. **NE LAISSEZ PAS** le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, ou entrer en contact avec une surface chaude, y compris une cuisinière.
8. Utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche et plane.
9. Ne pas mettre les mains, les cheveux, un vêtement ou un ustensile dans le récipient lorsque l'appareil fonctionne afin de réduire le risque de blessure corporelle grave et/ou d'endommager le mélangeur. Une spatule peut être utilisée uniquement lorsque l'appareil n'est pas en marche.
10. **MISE EN GARDE :** le bloc de coupe est tranchant, veuillez le manipuler avec soin. Lors de la manipulation du bloc de coupe, tenez-le toujours par le moyeu.
11. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
12. **N'ESSAYEZ PAS d'affûter les lames.**
13. **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si le bloc de coupe est courbé ou endommagé.
14. Pour réduire le risque de blessure, ne jamais mettre les lames de coupe sur le socle sans mettre le récipient correctement en place.
15. **NE FAITES PAS** fonctionner cet appareil sur ou près d'une surface chaude (tels que cuisinière au gaz, brûleur électrique ou dans un four chaud).
16. L'utilisation d'accessoires, y compris les boîtes de conserve, non recommandés par le fabricant peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
17. **N'ENLEVEZ PAS** le récipient du socle du moteur lorsque le mélangeur est en marche.
18. Pour réduire le risque de blessures, **NE JAMAIS** faire fonctionner l'appareil sans le couvercle; **N'ESSAYEZ PAS** de contourner le mécanisme de verrouillage; assurez-vous que les lames soient installées correctement avant de faire fonctionner l'appareil.
19. **NE SOUMETTEZ PAS** le récipient à des changements extrêmes de température.
20. Soyez extrêmement prudent lorsque vous mélangez des liquides chauds.
21. **MISE EN GARDE:** ne mélangez pas des aliments ou des liquides plus chauds que 82 °C (180 °F). Permettez aux ingrédients très chauds de refroidir avant de les mélanger.
22. **NE REMPLISSEZ PAS** trop l'appareil.

23. Vous devez être extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant des aliments, de l'eau ou autres liquides chauds.
24. Lorsque vous mélangez des aliments ou des liquides chauds, veuillez toujours garder le bouchon bec verseur ouvert afin de permettre à la vapeur de s'échapper. Gardez les mains et toute autre partie du corps loin de l'ouverture afin de prévenir les brûlures.
25. **NE FAITES PAS** fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide.
26. Veuillez toujours laisser l'appareil refroidir après qu'il est été utilisé pour mélanger des liquides chauds, avant de retirer les accessoires ou pour le nettoyer.
27. Si l'appareil surchauffe, un interrupteur thermique s'activera et éteindra le moteur automatiquement. Pour réinitialiser, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 15 minutes avant de le réutiliser.
28. **CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.** N'utilisez l'appareil que pour les fins auxquelles il a été conçu. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

**REMARQUE :** le cordon d'alimentation de cet appareil est court de façon à prévenir que l'on trébuche ou qu'il s'emmêle. Soyez prudent si vous devez utiliser une rallonge électrique.

1. Si vous utilisez une rallonge électrique, le calibre de la rallonge doit être d'au moins 15 ampères. Les rallonges électriques de moindre intensité peuvent surchauffer.
2. La rallonge électrique doit être placée de telle sorte à ce qu'elle ne dépasse pas du comptoir ou de la table d'où elle pourrait être tirée par un enfant ou faire trébucher accidentellement.

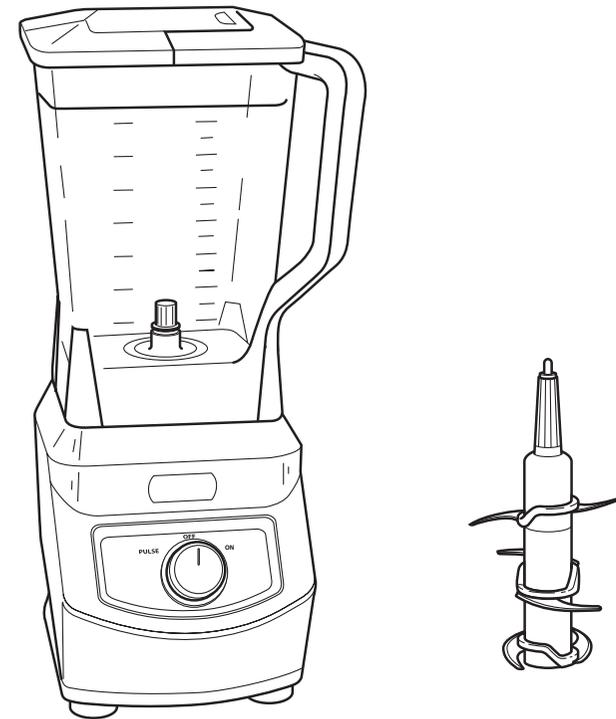
## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



## Table des matières

Merci d'avoir  
fait l'achat du  
mélangeur  
professionnel  
Ninja<sup>MC</sup>.

La mise en marche.....	6
L'utilisation du mélangeur professionnel Ninja <sup>MC</sup> .....	8
Soins et entretien.....	11
Guide de dépannage .....	11
Pièces de remplacement.....	11
Recettes.....	12
Garantie et enregistrement.....	15



### CE MANUEL COUVRE LE NUMÉRO DE MODÈLE :

BL500C 30

### SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

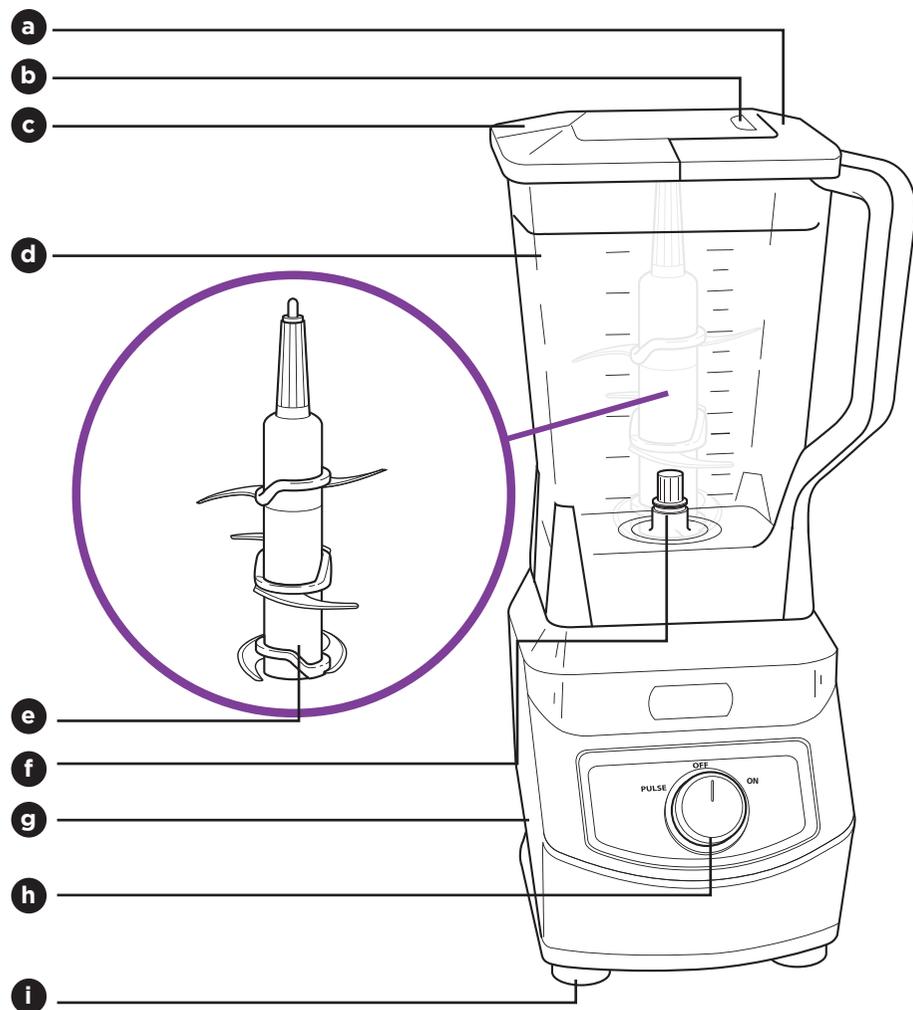
Voltage : 120V., 60Hz.

Puissance : 900 Watts

Capacité du récipient : 2,15 L (9 tasses) (72 OZ)



## La mise en marche



- a** Couvercle avec poignée verrouillable
- b** Bouton de dégagement pour la poignée verrouillable
- c** Bec verseur avec capuchon
- d** Récipient (72 oz.) (9 tasses)
- e** Ninja<sup>MC</sup> 6-Lames

- f** Arbre de transmission
- g** Socle du moteur
- h** Panneau de commande
- i** Base antidérapante
- j** Cordon d'alimentation (non illustré)
- k** Range-cordon (sur le dos de l'appareil, non illustré)

Le mélangeur professionnel Ninja<sup>MC</sup> est un appareil de cuisine puissant parfait pour broyer la glace, mélanger, mettre en purée et pour une préparation contrôlée. Créez toutes vos recettes préférées, facilement et rapidement, au toucher d'un bouton. Pour de meilleurs résultats, assurez-vous de lire attentivement toutes les instructions contenues dans ce manuel avant d'utiliser l'appareil.



### CARACTÉRISTIQUES :

- Technologie de lames Ninja<sup>MC</sup>
- Couvercle à verrouillage facile avec bouchon bec verseur
- Récipient extra large de 2,15 L (72 oz) (9 tasses) - sans BPA
- Range-cordon
- Base antidérapante et robuste
- Trous de drainage dissimulés - préviennent l'accumulation d'eau lorsque lavé au lave-vaisselle



## Utilisation du mélangeur professionnel Ninja<sup>MC</sup>

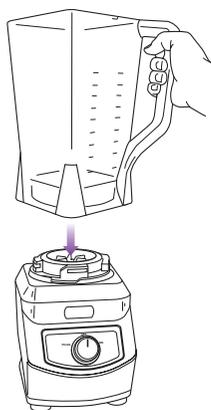


Fig. 1

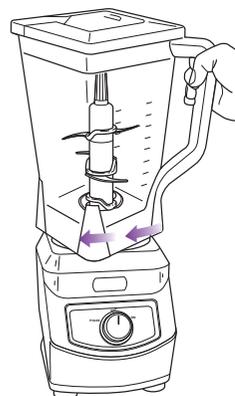


Fig. 2

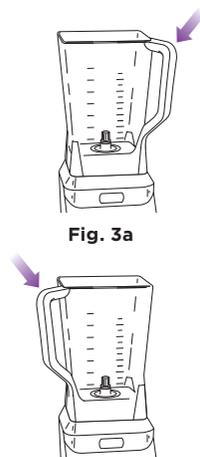


Fig. 3a

Fig. 3b



Fig. 4

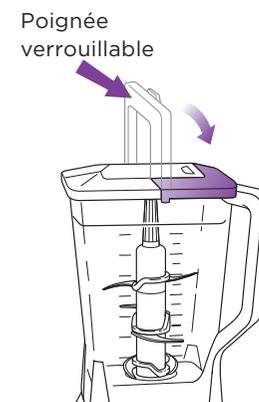


Fig. 5

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Enlevez le matériel d'emballage et les autocollants de l'appareil.
- 2 Lavez le couvercle, le récipient ainsi que le bloc de coupe dans de l'eau savonneuse avec un linge doux. **Soyez très prudent en nettoyant le bloc de coupe car les lames sont très tranchantes.**
- 3 Rincez et séchez complètement.
- 4 Le récipient, le couvercle et le bloc de coupe peuvent aller au lave-vaisselle. Il est recommandé de placer le couvercle et le bloc de coupe dans le panier supérieur. Assurez-vous que le bloc de coupe soit retiré du récipient avant de le mettre au lave-vaisselle.
- 5 Le socle du moteur peut-être nettoyé avec un linge humide.

### ASSEMBLAGE

- ⚠ MISE EN GARDE :** assurez-vous que le socle du moteur soit débranché de la prise d'alimentation.
- 1 Placez le socle du moteur sur une surface propre, sèche et plane.
  - 2 Placez le récipient sur le socle du moteur. (Fig. 1)
  - 3 Faites tourner le récipient vers la gauche aussi loin que possible. Lors de la rotation, le récipient descendra et les onglets de sécurité en dessous glisseront sous les onglets de sécurité qui se trouvent sur le dessus du socle du moteur. (Fig. 2)
  - 4 Le récipient peut être installé sur le socle de deux façons : la poignée peut être sur le côté droit ou le côté gauche avant. (Fig. 3a, Fig. 3b)
  - 5 En tenant le bloc de coupe par le moyeu, placez-le sur l'arbre de transmission à l'intérieur du récipient. (Fig. 4) Assurez-vous que le bloc de coupe soit bien installé autour de l'arbre de transmission et que le moyeu des lames soit bien droit.
- ⚠ MISE EN GARDE :** les lames sont tranchantes! Soyez très prudent en manipulant les lames. Toujours les manipuler par le moyeu.

### UTILISATION

- 1 Placez le récipient sur le socle du moteur et insérez le bloc de coupe. (Voir ASSEMBLAGE )
  - 2 Ajoutez les ingrédients dans le récipient. Assurez-vous que le volume de vos ingrédients ne dépasse pas le repère le plus élevé situé sur le côté du récipient.
- ⚠ IMPORTANT :** ne jamais ajouter des ingrédients dans le récipient avant d'avoir placé le bloc de coupe.
- 3 Placez le couvercle sur le récipient avec la poignée verrouillable en position verticale et le bec verseur dans le coin opposé à la poignée. Alignez les flèches (▼) du couvercle et de la poignée. Assurez-vous que le couvercle soit bien en place et ancrez-le au récipient. Appuyez sur la poignée verrouillable afin que les loquets du couvercle entrent sous les onglets du récipient. (Fig. 5)
  - 4 Branchez le cordon d'alimentation dans la prise électrique.

**REMARQUE :** par mesure de sécurité, le moteur ne fonctionnera pas si le récipient et le couvercle ne sont pas installés correctement. Lorsque le récipient et le couvercle seront bien installés, l'indicateur lumineux illuminera d'un vert de manière continue, indiquant que l'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

- 5 Utilisez le panneau de commande selon vos besoins de mélange :
  - Tournez le sélecteur à la position « MARCHE » (on) pour mélanger de façon continue les ingrédients jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.
  - Tournez le sélecteur à la position « PULSATION » (pulse) pour un mélange contrôlé.
  - Tournez le sélecteur à la position « ARRÊT » lorsque vous avez terminé de mélanger.

**REMARQUE :** si vous devez rajouter des ingrédients lorsque le mélangeur est en marche, ouvrez le bouchon bec verseur et versez les ingrédients dans l'ouverture.

## Utilisation du mélangeur professionnel Ninja<sup>MC</sup> - suite

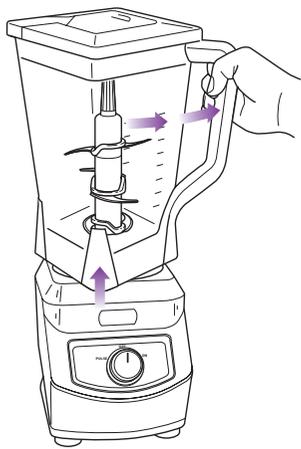


Fig. 6

- 6 Lorsque vous avez atteint la consistance désirée, arrêtez l'appareil en tournant le sélecteur jusqu'à la position « ARRÊT » et attendez que les lames ne tournent plus.

Selon la consistance du contenu, enlevez le récipient (Fig. 6) et ouvrez ensuite le capuchon du bec verseur pour vider le contenu liquide.

Pour une consistance plus dense, enlevez le couvercle en appuyant sur le bouton de dégagement, soulevez la poignée et tirez le couvercle en ligne droite vers le haut. (Fig. 7) Enlevez le bloc de coupe avec précaution (par le moyen) et par la suite versez le contenu du récipient.

- ⚠ **MISE EN GARDE :** utilisez toujours une spatule pour déloger les aliments qui ont collé sur les côtés du récipient. N'insérez jamais vos mains à l'intérieur du récipient puisque les lames sont tranchantes.
- ⚠ **MISE EN GARDE :** n'enlevez jamais le récipient lorsque le mélangeur est en marche.

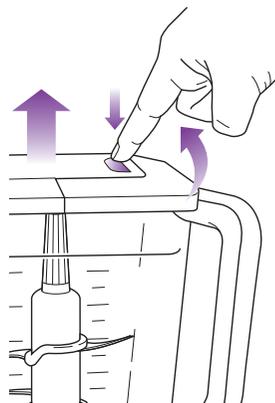


Fig. 7

- 7 Débranchez l'appareil après l'utilisation.

⚠ **IMPORTANT :** ne faites jamais fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide.

⚠ **MISE EN GARDE :** soyez très prudent lors de la manipulation d'aliments ou de liquides chauds afin d'éviter des brûlures. Ne mélangez pas des aliments ou des liquides dont les températures dépasseraient 82°C (180°F). Permettez aux ingrédients très chauds de refroidir avant de les mélanger.

Lorsque vous mélangez des aliments ou des liquides chauds, veuillez toujours garder le bouchon bec verseur ouvert afin de permettre à la vapeur de s'échapper. Gardez les mains et toute autre partie du corps loin de l'ouverture afin de prévenir les brûlures.

⚠ **MISE EN GARDE :** assurez la stabilité du mélangeur lors de l'utilisation en appuyant sur le couvercle avec une main.

⚠ **MISE EN GARDE :** ne laissez jamais fonctionner le mélangeur sans surveillance.

## Soins et entretien

### ENTRETIEN

- ⚠ **MISE EN GARDE :** assurez-vous que le socle du moteur soit débranché de la prise de courant avant d'insérer ou de retirer les accessoires et pour l'entretien.
- ⚠ **MISE EN GARDE :** NE PLONGEZ PAS le socle du moteur dans l'eau ou tout autre liquide. Nettoyez avec une éponge ou un linge humide et asséchez.

- 1 Le récipient, le couvercle et le bloc de coupe peuvent aller au lave-vaisselle. Il est recommandé de placer le couvercle et le bloc de coupe dans le panier supérieur.
- 2 Vous pouvez également nettoyer le mélangeur en remplissant le récipient au 3/4 avec de l'eau chaude et une goutte de savon à vaisselle. Mettre le couvercle et appuyez sur le sélecteur à impulsion à quelques reprises. Lorsque propre, retirez le récipient du socle du moteur.

Rincez le récipient, le bloc de coupe et le couvercle à l'eau courante. Laissez sécher les accessoires à l'air libre avant de les ranger.

**Soyez très prudent lors de la manipulation du bloc de coupe car les lames sont très tranchantes.**

Veuillez communiquer avec le service à la clientèle pour tout service de réparation de l'appareil au 1-800-798-7395.

### LE RANGEMENT

- 1 Rangez le mélangeur professionnel Ninja<sup>MC</sup> en position verticale avec le récipient, le bloc de coupe et le couvercle sur le socle du moteur. Ne placez rien sur le dessus.
- 2 Insérez le cordon d'alimentation à l'intérieur du compartiment de rangement situé sur le dos de l'appareil

## Guide de dépannage

PROBLÈMES	CAUSES ET SOLUTIONS POSSIBLES
Le moteur ne démarre pas ou les lames ne tournent pas.	Assurez-vous que le récipient est bien placé sur le socle du moteur. Assurez-vous que le couvercle est bien en place sur le récipient et à la bonne position (alignez les flèches). Le sélecteur de fonction du mélangeur est à la position arrêt. Tournez le sélecteur jusqu'à la position « IMPULSION » ou « MARCHE ». Assurez-vous que la fiche soit bien insérée dans la prise électrique. Vérifiez les fusibles ou le disjoncteur. L'appareil a surchauffé. Débranchez-le et attendez environ 15 minutes avant de le réutiliser. Assurez-vous que l'indicateur lumineux soit au vert, qu'il illumine de manière continue et que l'appareil soit bien assemblé.
Vous ne pouvez pas faire de neige à partir de glace solide	N'utilisez pas de la glace qui a commencé à fondre. Utilisez de la glace directement sortie du congélateur.

## Pièces de remplacement

Pour commander des pièces et des accessoires, veuillez visiter notre site Web : [www.ninjakitchen.com](http://www.ninjakitchen.com) ou communiquez avec notre service à la clientèle : 1-800-798-7395.

## Recettes

### Spritzer pétillant au citron-framboise

#### Ingrédients:

500 ml (1 pinte)	framboises (fraîches ou décongelées)
250 ml (1 tasse)	limonade
45 ml (3 c. table)	miel
2 L (8 tasses)	d'eau pétillante
4	feuilles de menthe

#### Étapes:

Placez les framboises, la limonade et le miel dans le récipient et mélangez à la vitesse 3 pendant une minute. Versez le mélange de jus dans 4 grands verres. Remplir avec l'eau pétillante et bien brasser pour mélanger. Ajoutez des cubes de glace et la feuille de menthe pour garnir. 4 portions.

### Une tornade bleue

#### Ingrédients:

28,4 ml (1 mesure)	Curaçao bleu
28,4 ml (1 mesure)	Vodka de première qualité
175 ml (3/4 tasse)	jus d'ananas
375 ml (1 1/2 tasse)	cubes de glace
5 ml (1 c. à thé)	sucre en poudre
	Petite tranche d'ananas pour la garniture

#### Étapes:

Mettre le curaçao, la vodka, le jus et les cubes de glace dans le récipient et mélangez à la vitesse 3 pour 30 secondes ou jusqu'à consistance lisse. Faire une fente dans le morceau d'ananas. Placez le morceau d'ananas sur le rebord d'un grand verre et le faire glisser sur le rebord afin d'humecter le verre. Trempez le rebord du verre dans le sucre en poudre. Versez la tornade bleue dans les verres et garnir d'un morceau d'ananas. 1 portion.

### Boisson glacée au moka

#### Ingrédients:

75 ml (1/3 tasse)	mélange de cacao instantané
30 ml (2 c. table)	café instantané
60 ml (1/4 tasse)	sucre
60 ml (1/4 tasse)	eau chaude
1 L (1 quart)	lait écrémé (partiellement congelé)

#### Étapes:

Dans un petit bol, mélangez ensemble le cacao, le café et le sucre. Ajoutez de l'eau chaude et bien mélanger. Versez le mélange dans le récipient et ajoutez le lait et les morceaux de lait congelé. Mélangez à la vitesse 3 pendant 30 secondes ou jusqu'à consistance lisse. Versez dans 4 verres et servir immédiatement. 4 portions.

### Lait frappé aux brisures de chocolat

#### Ingrédients:

500 ml (2 tasses)	crème glacée
30 ml (2 c. table)	brisures de chocolat
45 ml (3 c. table)	crème

#### Étapes:

Ajoutez la crème glacée, les brisures de chocolat et la crème dans le récipient et mélangez à la vitesse 3 pendant 10 secondes. Servir.



## Remarques

Modèle  
BL500C 30



## GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

**EURO-PRO Operating LLC** garantit ce produit contre les défauts de pièces et de main-d'œuvre pour une période d'un (1) an à compter de la date d'achat originale lorsqu'il est utilisé dans le cadre d'un usage normal domestique, sujet aux conditions, exclusions et exceptions suivantes.

La responsabilité d'**EURO-PRO Operating LLC** est limitée au coût de réparation ou de remplacement de l'appareil, à sa seule discrétion. Cette garantie limitée ne couvre pas l'usure normale des pièces et ne s'applique pas aux appareils ayant été altérés ou utilisés à des fins commerciales. Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par une mauvaise utilisation, l'abus, la négligence lors de la manipulation, un emballage inadéquat ou la mauvaise manipulation lors du transit. Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages ou les défauts causés par ou résultants du transport, des réparations, de l'entretien ou de l'altération du produit ou de ses pièces, effectués par un technicien non autorisé par **EURO-PRO Operating LLC**.

Si votre appareil cesse de fonctionner correctement alors qu'il est utilisé dans des conditions normales d'usage domestique durant la période couverte par la garantie, vous pouvez retourner l'appareil et les accessoires avec la preuve d'achat et la date d'achat par port payé. Pour le service à la clientèle, appelez le 1-800-798-7395 ou visitez notre site Web [www.ninjakitchen.com](http://www.ninjakitchen.com).

S'il s'avérait que l'appareil soit déclaré, défectueux par **EURO-PRO Operating LLC**, cette dernière, le réparera ou le remplacera sans frais, et ce, à sa discrétion. Une preuve d'achat incluant la date ainsi qu'un chèque au nom d'**EURO-PRO Operating LLC** au montant de 19,95 \$ pour couvrir les frais d'expédition de retour et de manutention doivent être inclus.\*

Cette garantie limitée s'applique à l'acheteur original de l'appareil et exclut toutes les autres garanties juridiques, implicites et/ou conventionnelles. La responsabilité d' **EURO-PRO Operating LLC**, s'il y en a une, se limite aux obligations spécifiques exprimées sous cette garantie limitée. En aucun cas **EURO-PRO Operating LLC** ne peut être tenu responsable d'incidents ou de dommages indirects de toute nature. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation de dommages circonstanciels ou conséquents, dans ce cas, cette disposition ne s'appliquerait pas.

Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques, et d'autres droits légaux vous sont peut-être accordés, variant d'un état à l'autre et d'une province à l'autre.

**\*IMPORTANT: emballez soigneusement l'appareil pour éviter tout dommage lors du transport. Assurez-vous que la preuve d'achat soit incluse et qu'une étiquette indiquant votre nom, adresse complète et numéro de téléphone, ainsi qu'une note avec les renseignements sur l'achat, le numéro de modèle et le problème, soient attachées à l'appareil. Nous vous recommandons d'assurer votre colis (puisque les dommages lors du transport ne sont pas couverts par la garantie). Indiquez sur l'extérieur de votre colis « ATTENTION SERVICE À LA CLIENTÈLE ». Nous travaillons sans relâche afin d'améliorer nos produits et, de ce fait, les spécifications décrites dans ce guide sont sujettes à des changements sans préavis.**

## Enregistrement du produit

Veillez visiter le site Web [www.ninjakitchen.com](http://www.ninjakitchen.com) ou appeler le 1-800-798-7395 pour enregistrer votre nouveau produit Ninja<sup>MC</sup> dans les dix (10) jours suivant l'achat. Vous devrez fournir le nom du magasin, la date d'achat, le numéro de modèle ainsi que votre nom et adresse.

L'enregistrement nous permettra de vous contacter en cas d'avis sur la sécurité du produit. En retournant cette carte, vous reconnaissez avoir lu et compris les instructions d'utilisation et les conseils de sécurité énoncés dans ce manuel.

