

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



# NINJA Foodi

**POWER BLENDER  
& PROCESSOR SYSTEM**

with Nutrient Extractor\*

# QUICK START GUIDE



## What's in the Box



**Base**



**Power Blender &  
Processor Pitcher  
with Lid**



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



**Dough Blade  
Assembly**



**Nutrient Extraction\* Cup  
with Spout Lid**



**Hybrid Edge™  
Blades Assembly**

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

# AUTO-iQ<sup>®</sup> MODE

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

## DIAL

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

## POWER

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



**SMOOTHIE**  
Fruit Smoothies  
Frozen Drinks

**BOWL**  
Smoothie Bowl  
Sorbet

**CHOP**  
Mirepoix  
Veggie Chop

**DOUGH**  
Cookies  
Pizza



Use **drinkable** programs with the **Single-Serve Cup**

**EXTRACT**  
Green Drinks  
Refresher

**SMOOTHIE**  
Fruit Smoothies  
Protein Drinks

### TIP:

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

# MANUAL MODE

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

**NOTE:** In Manual mode, Auto-iQ<sup>®</sup> programs will not illuminate on the control panel.

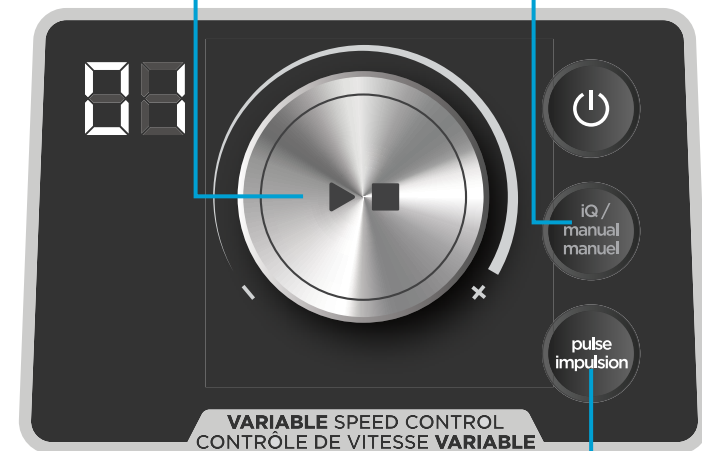
## DIAL

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

**NOTE:** Only speed 10 is available when using the Single-Serve Cup.

## IQ/MANUAL

Toggle between Auto-iQ Mode and Manual Mode.



## PULSE

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

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

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

### START SLOW

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

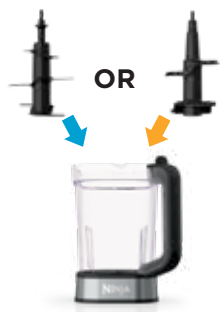
### DIAL UP THE SPEED

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

### HIGH-SPEED BLENDING

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

## Assembling the Power Blender & Processor Pitcher



1.

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



2.

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



3.

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

## Blending

PRESS THE POWER BUTTON TO TURN THE UNIT ON.



1.

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



2.

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



3.

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

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



## For thicker mixtures

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

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

## Dough making 101

Loading tips for making different doughs and batters.



### COOKIES

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

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



### PIZZAS, PRETZELS, BAGELS & BREAD DOUGHS

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

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



### BISCUITS, PIES & SCONES

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

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



### CAKES, BROWNIES, MUFFINS & QUICK BREADS

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

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

## Food prep 101



### PREPPING VEGETABLES

- Cut both ends off ingredients and remove any outer peels or skins.
- Cut ingredients such as carrots, cucumber, celery, and zucchini in 5 cm pieces, and broccoli or cauliflower florets into 2.5 cm pieces. Cut ingredients such as onions in quarters.



### PREPPING MEAT

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

### CHOP PROGRAM

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



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

# SMOOTHIE BOWLS FOR A CROWD

## USING THE PITCHER



**1.**

With the Stacked Blade Assembly installed in the pitcher, add milk, or milk alternative such as soy, coconut, almond, or oat milk up to the **500 ml line**.

**ALWAYS DO THIS FIRST.**



**2.**

Add **frozen fruit, directly from freezer**, and/or açai or dragon fruit packets up to the **1300 ml line**.

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



**3. (Optional)**

Amplify your base by adding 2 scoops of yogurt, flavor powder, protein powder, and/or nut butter.



**4.**

Install lid, then install pitcher on the motor base.

Use the dial to select **BOWL** and press ▶/■. If more blending is needed, run on Speed 10 until combined.



**5.**

After blending is complete, remove lid and blade assembly. Serve in separate bowls then add your favorite toppings, such as coconut flakes, granola, fresh bananas, berries, and agave nectar.

## Assembling the Nutrient Extraction\* Cup



**1.**

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



**2.**

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

## Blending

**PRESS THE POWER ⏻ BUTTON TO TURN THE UNIT ON.**



**1.**

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



**2.**

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

## Taking It To Go?

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

**NOTE: DO NOT** microwave or freeze the Single-Serve Cup.



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

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

# Cleaning

## STUCK-ON INGREDIENTS IN THE PITCHER?

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

1. Rinse the pitcher and blade assembly under **WARM WATER** after processing.
2. With blade assembly installed, fill pitcher with warm water up to the **DOUGH MAX** line and add **1 or 2 SMALL DROPS** of dish soap.
3. Install the lid, and ensure the pour spout is securely closed.
4. Use the dial to select **SMOOTHIE** and press ►/■.
5. Once complete, empty contents and rinse under warm water. Use a dishwashing utensil with a handle to remove excess residue, such as stuck-on doughs and batters.



### STUCK-ON INGREDIENTS IN THE CUP:

Fill the cup halfway with warm water and add 1 small drop of dish soap and run the SMOOTHIE program. Refer to the Care & Maintenance section in the Owner's Guide for more information.



#### Dishwasher

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



#### Hand-Washing

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



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

For questions or to register your product, visit us online at [ninjakitchen.ca](http://ninjakitchen.ca).



@ninjakitchencanada

© 2021 SharkNinja Operating LLC.

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

FOODi and HYBRID EDGE are trademarks of SharkNinja Operating LLC.

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

SS300C\_QSG\_E\_REV\_Mv3



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



# NINJA® Foodi

SYSTÈME DE  
MÉLANGEUR TURBO  
ET DE ROBOT CULINAIRE

avec extracteur de nutriments\*

# GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE



## Contenu de la boîte



Base



Pichet avec couvercle  
pour le mélangeur turbo  
et le robot culinaire



Jeu de lames  
étagées pour  
hacher et broyer



Lame de  
pétrissage



Gobelet d'extraction des  
nutriments\* avec couvercle à bec



Jeu de lames  
Hybrid Edge™

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

# MODE AUTO-iQ®

Les programmes intelligents 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 mixage terminé.

## MOLETTE

Utiliser la molette pour sélectionner le programme souhaité, puis appuyer sur ►/■ pour commencer.

## INTERRUPTEUR

Utiliser l'interrupteur pour mettre l'appareil en fonction et hors fonction.



**SMOOTHIE**  
Smoothies aux fruits  
Boissons glacées  
**BOWL**  
Bol à smoothie  
Sorbet

**CHOP**  
Mirepoix  
Hacher des légumes  
**DOUGH**  
Biscuits  
Pizza



Utiliser les programmes pour boissons avec le gobelet individuel

**EXTRAIRE**  
Boissons rafraîchissantes vertes  
**SMOOTHIE**  
Smoothies aux fruits  
Boissons protéinées

### CONSEIL :

L'appareil peut détecter quel récipient est installé sur la base. Seules les fonctions disponibles pour ce récipient s'allument sur le panneau de commande.

# MODE MANUEL

Passer au mode manuel pour obtenir le contrôle total de la vitesse de mixage et des textures. Réduire la vitesse de rotation pour les produits lourds comme les pâtes et augmenter la vitesse pour les smoothies. Fonctionne en continu jusqu'à 60 secondes. Appuyer sur ►/■ à tout moment pour arrêter le programme plus tôt.

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

## MOLETTE

Régler la molette entre la vitesse 1 et la vitesse 10. Appuyer sur ►/■ pour commencer et terminer le mixage.

**REMARQUE :** Seule la vitesse 10 est disponible avec le gobelet individuel.

## IQ/MANUAL

Permet de basculer entre le mode Auto-iQ et le mode manuel.



## PULSE

Appuyer brièvement sur ce bouton pour obtenir des impulsions brèves et plus longtemps pour des impulsions longues.

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

**REMARQUE :** SI LES VITESSES MANUELLES SONT EMPLOYÉES AVEC LA LAME DE PÉTRISSAGE, UTILISER UNIQUEMENT LES VITESSES 1 ET 2.

### DÉMARRER LENTEMENT

Commencer toujours à basse vitesse (1 à 3) pour mieux incorporer les ingrédients et les empêcher d'adhérer aux parois du récipient.

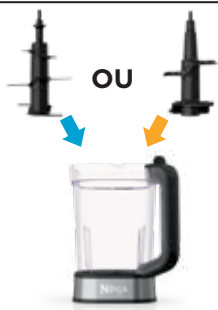
### AUGMENTER LA VITESSE

Des mélanges plus lisses exigent des vitesses plus élevées. Les vitesses basses sont idéales pour hacher des légumes et mixer de la pâte, mais il faut augmenter la vitesse vous préparer des purées et des sauces.

### MIXAGE ULTRA-RAPIDE

Mélanger jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Plus l'appareil tourne longtemps, plus les ingrédients se décomposent et plus le résultat est fluide.

## Assemblage du système de mélangeur turbo et de robot culinaire



1.

Tenir le jeu de lames par le haut de l'arbre et l'insérer dans le pichet.



2.

Verser les ingrédients souhaités dans le pichet. Mettre le couvercle, puis abaisser la poignée du couvercle pour le verrouiller en place.



3.

Déposer le pichet sur la base. Tourner légèrement la poignée vers la droite de manière à ce que les symboles de verrouillage soient visibles sur la base. Puis, tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'un déclic indique que le pichet est bien en place.

## Mélange

APPUYER SUR L'INTERRUPTEUR POUR METTRE L'APPAREIL SOUS TENSION.



1.

Utiliser la molette pour sélectionner un programme Auto-IQ® ou une vitesse manuelle, puis appuyer sur pour commencer le mixage.



2.

Une fois le mixage terminé, tourner le pichet dans le sens antihoraire, puis le soulever pour le retirer.



3.

Pour verser les mélanges plus fins, s'assurer que le couvercle est verrouillé en place, puis ouvrir le bec verseur.



**REMARQUE :** Si les vitesses manuelles sont utilisées avec la lame de pétrissage, utiliser uniquement les vitesses 1 et 2.

## Pour les mélanges plus épais

Appuyer sur le bouton de **déverrouillage** et soulever la poignée pour retirer le couvercle, puis soulever délicatement la lame avant de retirer le contenu. Détacher le contenu de la lame à l'aide d'une spatule.

**AVERTISSEMENT:** La lame est tranchante et n'est pas verrouillée en place. Vérifier que le couvercle est verrouillé sur le pichet avant de verser le contenu. Si le couvercle n'est pas présent, retirer soigneusement la lame avant de procéder. Le non-respect de cette consigne entraîne un risque de lacération. Pour plus d'informations, consulter le Guide d'utilisation de Ninja.

## Pétrissage de la pâte 101

Conseils de chargement pour préparer différentes pâtes.



### BISCUITS

L'appareil peut faire un maximum de 24 petits gâteaux de 28 g à la fois.

- 1 Verser les sucres, le beurre en cubes ramolli, les œufs et les liquides (par ex., extrait de vanille). Sélectionner « DOUGH » à l'aide de la molette, puis appuyer sur .
- 2 Ajouter tous les ingrédients secs et relancer le programme « DOUGH ». Si davantage de mélange est nécessaire, utiliser la vitesse 2 jusqu'à ce que le mélange soit incorporé.
- 3 Retirer la lame de pétrissage et ajouter les ingrédients souhaités (brisures de chocolat, raisins secs, noix, etc.). Mélanger délicatement.



### PÂTES À PIZZA, BRETZELS, BAGELS ET À PAIN

L'appareil peut préparer une pizza ronde d'au plus 30 cm, 8 bretzels ou bagels, ou un pain à la fois.

- 1 Verser d'abord les liquides (eau, etc.), la levure et l'huile. Ajouter ensuite les ingrédients secs. Sélectionner « DOUGH » à l'aide de la molette, puis appuyer sur .
- 2 Retirer la boule de pâte et la pétrir encore au besoin.



### BISCUITS, TARTES ET SCONES

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

- 1 Verser d'abord les ingrédients secs et l'huile ou le beurre froid coupé en cubes. Sélectionner « DOUGH » à l'aide de la molette, puis appuyer sur .
- 2 Ajouter les liquides froids (lait froid, eau, etc.) et relancer le programme « DOUGH ». Si davantage de mélange est nécessaire, utiliser la vitesse 2 jusqu'à ce que le mélange soit incorporé.
- 3 Retirer la boule de pâte et la pétrir encore.



### GÂTEAUX, BROWNIES, MUFFINS ET PAINS RAPIDES

L'appareil peut préparer au maximum un gâteau rond de 30 cm, un moule à brownies de 20 cm x 20 cm, 12 muffins ou un pain rapide de 20 cm x 10 cm, comme du pain à la banane ou du pain à la citrouille.

- 1 Verser les sucres, l'huile ou le beurre en cubes ramolli, les œufs et les liquides (par ex., extrait de vanille). Sélectionner « DOUGH » à l'aide de la molette, puis appuyer sur .
- 2 Ajouter tous les ingrédients secs et relancer le programme « DOUGH ». Si davantage de mélange est nécessaire, utiliser la vitesse 2 jusqu'à ce que le mélange soit incorporé.
- 3 Ajouter les ingrédients souhaités (brisures de chocolat, raisins secs, noix, etc.). Appuyer sur IQ/Manual et, alors que la vitesse 1 est sélectionnée, appuyer sur . Mixer jusqu'à ce que les ingrédients soient mélangés.

## Préparation des aliments 101



### PRÉPARATION DES LÉGUMES

- Couper les extrémités des légumes et éplucher ou retirer la peau.
- Couper les légumes tels que les carottes, les concombres, les céleris et les courgettes en morceaux de 5 cm et les fleurs de brocoli ou de chou-fleur en morceaux de 2,5 cm. Couper les légumes tels que les oignons en quartiers.



### PRÉPARATION DE LA VIANDE

- Retirer l'excès de gras et de tissus conjonctifs. Couper la viande en dés de 5 cm.

### PROGRAMME « CHOP »

- Le cycle d'impulsions et de pauses produit des résultats de hachage constants.
- Lancer le programme une fois pour un hachage grossier, deux fois pour un hachage plus fin et trois fois pour un hachage ultra fin.





**LE SAVIEZ-VOUS?**  
Les produits dans les bols à smoothie sont **plus épais et peuvent être mangés à la cuillère**, alors que les smoothies qui sont plus liquides et sont buvables.

## NOTIONS DE BASE DU BOL À SMOOTHIE

### UTILISATION DU PITCHER



**1.**

Une fois le jeu de lames étagées installé dans le pichet, verser le lait ou le liquide, par ex., lait de soja, de coco, d'amande ou d'avoine, jusqu'au **repère de 500 ml**.

**TOUJOURS FAIRE CELA EN PREMIER.**



**2.**

Ajouter **des fruits congelés, directement du congélateur**, et/ou des paquets de fruits auçai ou de fruits du dragon jusqu'au **repère de 1 300 ml**.

Couper les gros fruits (bananes, etc.) en quartiers.

**Si des paquets de fruits de type auçai ou fruits du dragon sont utilisés, les décongeler légèrement et les couper en quartiers.**



**3. (Facultatif)**

Enrichir votre base en ajoutant 2 cuillères de yaourt, de la poudre de protéines et/ou du beurre de noix.



**4.**

Poser le couvercle, puis installer le pichet sur la base.

Sélectionner « **BOWL** » à l'aide de la molette, puis appuyer sur ►/■. Si davantage de mélange est nécessaire, faire tourner l'appareil à la vitesse 10 jusqu'à ce que le mélange soit incorporé.



**5.**

Une fois le mixage terminé, retirer le couvercle et le jeu de lames. Servir dans des bols séparés, puis ajouter vos garnitures préférées, telles que des flocons de noix de coco, des céréales, des bananes fraîches, des baies ou du nectar d'agave.

## Assemblage du gobelet d'extraction des nutriments\*



**1.**

Remplir le récipient avec le contenu souhaité. Visser le jeu de lames jusqu'à ce que l'étanchéité soit parfaite.



**2.**

Retourner le récipient et l'installer sur la base. Puis, tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'un déclic indique que le récipient est bien en place.

## Mélange

**APPUYER SUR L'INTERRUPTEUR  POUR METTRE L'APPAREIL SOUS TENSION.**



**1.**

Utiliser la molette pour sélectionner un programme Auto-IQ® ou une vitesse manuelle, puis appuyer sur ►/■ pour commencer le mixage.



**2.**

Une fois le mélange terminé, retirer le récipient de la base. Retirer ensuite le jeu de lames du récipient.

## Une boisson pour emporter?

Mettre le couvercle à bec verseur sur la tasse et le tourner dans le sens horaire pour le rendre étanche.

**REMARQUE : NE PAS** mettre le gobelet individuel au micro-ondes ni au congélateur.



**AVERTISSEMENT:** Manipuler le jeu de lames avec précaution, car les lames sont tranchantes.

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

# Nettoyage

## INGRÉDIENTS COINCÉS DANS LE PITCHER?

**NOTE :** Pour de meilleurs résultats, utiliser un lave-vaisselle pour détacher les ingrédients collés.

1. Rincer le pichet et le jeu de lames À **L'EAU CHAUDE** après l'utilisation.
2. Une fois la lame installée, remplir le pichet d'eau chaude jusqu'au repère « **DOUGH MAX** » et ajouter **1 ou 2** petites gouttes de savon à vaisselle.
3. Mettre le couvercle et vérifier que le bec verseur est bien fermé.
4. Avec la molette, sélectionner « **SMOOTHIE** » et appuyer sur ►/■.
5. Une fois que vous avez terminé, videz le contenu et rincez sous l'eau chaude. Utilisez une brosse à vaisselle munie d'une poignée pour retirer les résidus excédentaires collés, comme les pâtes à cuisson et les pâtes à frire.



### INGRÉDIENTS COLLÉS DANS LA TASSE :

Remplir la tasse à moitié d'eau chaude, ajouter une petite goutte de savon à vaisselle et lancer le programme « SMOOTHIE ». Pour plus d'informations, voir à la section Entretien dans le Guide d'utilisation



### Lave-vaisselle

Les récipients, les couvercles et les jeux de lames vont tous au lave-vaisselle.



### Lavage à la main

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



**AVERTISSEMENT :** Manipuler les jeux de lames avec précaution pendant le lavage, car les lames sont tranchantes. Le contact avec le tranchant des lames peut entraîner une laceration.

Pour toute question ou pour enregistrer votre produit, aller à notre site Web : [ninjakitchen.ca](http://ninjakitchen.ca).



@ninjakitchencanada

© 2021 SharkNinja Operating LLC.

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

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

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

SS300C\_QSG\_F\_REV\_Mv3