

NINJA®

SS400C
Series • Série

OWNER'S GUIDE
GUIDE DE L'UTILISATEUR

FOODI® POWER BLENDER
ULTIMATE SYSTEM
SYSTÈME SUPRÊME DE MÉLANGEUR
PUISSANT FOODI®



THANK YOU

for purchasing the Ninja® Foodi® Power Blender Ultimate System



REGISTER YOUR PURCHASE

 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

Important Safety Instructions	4
Parts	8
Before First Use	9
Getting to Know the Disc Assemblies	9
Using the 2-Part Pusher	9
Using the Control Panel	10
Using Variable Speed Control	10
Using the Auto-iQ® Programs	11
Using the Power Blender & Processor Pitcher & Disc Assemblies	12
Using the Power Blender & Processor Pitcher with Flat Lid & Stacked Blade Assembly	14
Using the Power Blender & Processor Pitcher with Flat Lid & Dough Blade Assembly	16
Using the XL Smoothie Bowl Maker	18
Using the Nutrient Extraction* Cup	20
Care & Maintenance	22
Using the Blender For Stuck-On Ingredients.....	22
Cleaning.....	23
Storing.....	23
Resetting the Motor.....	23
Ordering Replacement Parts.....	23
Troubleshooting Guide	24
Warranty	25

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

	Read and review instructions for operation and use.
	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.
	For indoor and household use only.
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:	

⚠ 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

⚠ WARNING

- 33 DO NOT** process dry ingredients without adding liquid to the single-serve cup, XL bowl, 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.
- 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 XL bowl 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 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.
- 46 DO NOT** attempt to sharpen blades.
- 47** Turn off the appliance and unplug the motor base before cleaning.
- 48** Never feed food by hand. Always use food pusher.
- 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.

NOTE: When using the pitcher and stacked blade assembly, **DO NOT** process more than 600g of raw meat, 600g of Parmesan (hard) cheese, or 700g of baking chocolate.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS

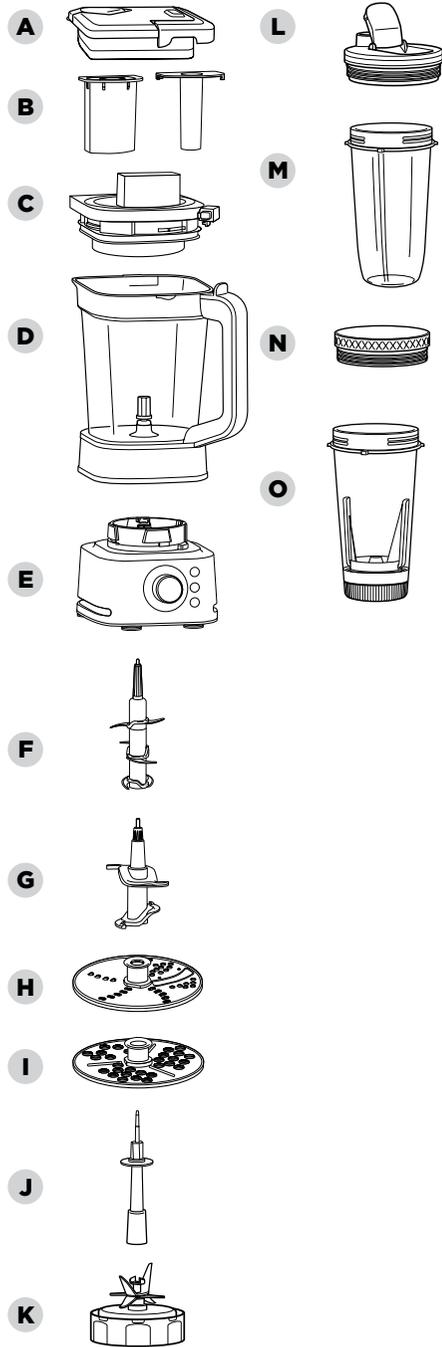
- A** Pitcher Flat Lid
- B** 2-Part Pusher
- C** Pitcher Feed Chute Lid
- D** Pitcher
- E** Motor Base
- F** Total Crushing® & Chopping Blade Assembly (Stacked Blade Assembly)
- G** Dough Blade Assembly
- H** Reversible Slicing/Shredding Disc
- I** Grating Disc (not available with all models)
- J** Disc Spindle
- K** Hybrid Edge™ Blades Assembly
- L** Spout Lid
- M** 24 oz. Nutrient Extraction** Cup
- N** Storage Lid
- O** 18 oz. XL Smoothie Bowl Maker with Built-in Tamper

*64 oz. max liquid capacity.

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

NOTE: Number of cups, bowls, and spout lids vary by model.

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



BEFORE FIRST USE

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

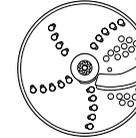
To purchase more accessories, visit ninjakitchen.com.

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, discs, 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.

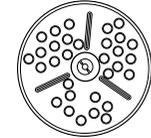
GETTING TO KNOW THE DISC ASSEMBLIES

NOTE: Install the disc spindle into the pitcher before installing the disc assembly.



REVERSIBLE SLICING/ SHREDDING DISC

The reversible slicing/shredding disc is perfect for outputs like thinly sliced cucumbers and shredded carrots. Face the side labeled “slicer” up for slicing and face the side labeled “shredder” up for shredding.



GRATING DISC

(not available with all models)

The grating disc is ideal for outputs like grated Parmesan cheese.

USING THE 2-PART PUSHER



Use the 2-part food pusher to help guide the food through the feed chute. The middle piece of the food pusher is removable to use for narrow ingredients, such as carrots. Rotate the top clockwise and lift to separate the pieces.

USING THE CONTROL PANEL

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

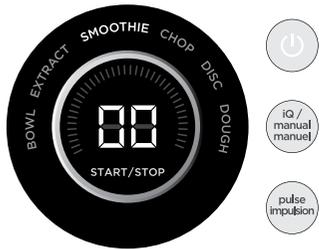
SWITCHING BETWEEN AUTO-IQ® AND MANUAL MODE:

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

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



SELECT AND RUN AN AUTO-IQ PROGRAM

Use the dial to select the desired program, then press START/STOP to begin. As the program runs, the timer will count down and the speedometer will show speed. When the countdown ends, blending will stop automatically. To stop blending before the end of the program, press START/STOP again.

USING VARIABLE SPEED CONTROL & THE POWER BLENDER & PROCESSOR PITCHER

NOTE: If using the dough blade assembly, only use the flat lid and speed 1.

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

NOTE: The unit can detect if the pitcher with the flat lid, pitcher with the feed chute lid or the cup/bowl installed on the motor base. Only the functions available for a particular container will illuminate on the control panel.



AUTO-IQ PROGRAM FOR THE PITCHER WITH FLAT LID

SPREAD (not available on all models)

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

SMOOTHIE

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

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

Use the Dough Blade Assembly to create dough for pizza, bread, and baked goods. When using the Dough Blade Assembly, only use the DOUGH program or speed 1.

AUTO-IQ PROGRAM FOR THE PITCHER WITH FEED CHUTE LID

DISC

Slice, shred and grate using a variety of fresh ingredients. **When using the disc assemblies, use the feed chute lid and only the DISC program or speed 1.**

AUTO-IQ PROGRAMS FOR THE SINGLE-SERVE CUP AND XL BOWL

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 and SMOOTHIE.

SPREAD (not available on all models)

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 XL bowl, use the Auto-iQ SPREAD and BOWL.

USING THE POWER BLENDER & PROCESSOR PITCHER & DISC ASSEMBLIES

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 4. When the pitcher and lid are properly installed, and the unit is powered on, the available programs will illuminate, indicating the appliance is ready to use.

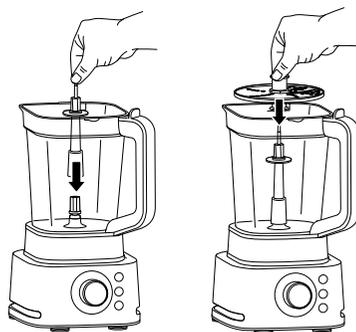
NOTE: The slicing/shredding disc is reversible. Use the side labeled “Slicer” for slicing. Carefully flip the disc over to the side labeled “Shredder” for shredding.

NOTE: The feed chute lid features a 2-part pusher to guide food through the chute. Rotate the top clockwise and lift to separate the pieces.

- 1 Place motor base on a clean, dry, level surface such as a countertop or table, then plug in the unit.



- 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 Place the disc spindle onto the drive gear inside the pitcher. Then, use the plastic grip to grasp the disc and place it over the spindle.

NOTE: The slicing/shredding disc is reversible. Ensure you place the side you would like to use facing up.

NOTE: Grating disc is not available with all models.



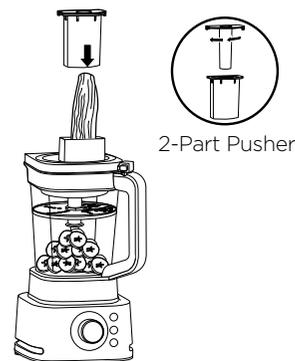
- 4 To install the feed chute lid on the pitcher, place the lid tab to the right of the handle. Press the lid down until it is secure. Rotate the tab clockwise until it clicks into place on the pitcher handle. Once the lid is locked in place, press the Power button to turn unit on.



- 5a To use the DISC Auto-iQ® program, press START/STOP.

- 5b For Manual mode, press IQ/MANUAL. With speed 1 on the display, press START/STOP.

NOTE: Only speed 1 is available when using the feed chute lid and disc assemblies.

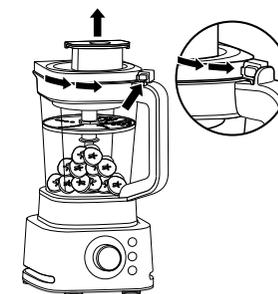


- 6a Add the prepped ingredients you want to slice, shred, or grate through the feed chute on the lid. Use the 2-part food pusher to help guide the food through the feed chute. The middle piece of the food pusher is removable to use for narrow ingredients. **DO NOT** process ingredients past the **DISC MAX** line on the pitcher.

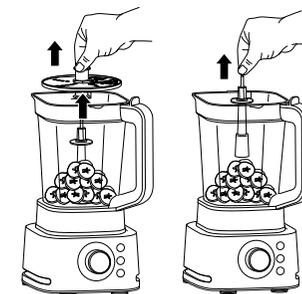
NOTE: DO NOT force ingredients through the feed chute.

- 7a If using the DISC program, this preset feature will automatically stop at the end of the program.

- 7b If using Manual mode, press START/STOP when processing is complete. Wait for the unit to come to a complete stop.



- 8 To remove the lid from the pitcher, press the release button above the pitcher handle, and rotate the lid tab counterclockwise out of the lock position, then lift the entire lid up.



- 9 Using the plastic grip, carefully lift the disc out of the pitcher. Then, grasp the spindle by the top of the shaft and lift it out of the bowl.



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

- 11 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 WITH FLAT LID & 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. When the pitcher and lid are properly installed, and the unit is powered on, the available programs will illuminate, indicating the appliance is ready to use.

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.

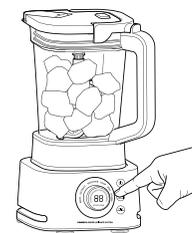


- 3 Exercising care, grasp the stacked blade assembly by the top of the shaft and place it onto the drive gear inside the pitcher. Note that the blade assembly will fit loosely onto the drive gear.

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



- 5 Place the flat 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.

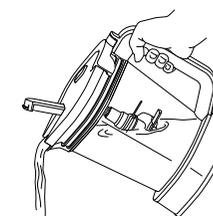


- 6a If using an Auto-iQ® program, use the dial to select the program that best suits your desired output, then press **START/STOP**. The preset feature will automatically stop at the end of the program. To stop the unit at any time, press **START/STOP**.

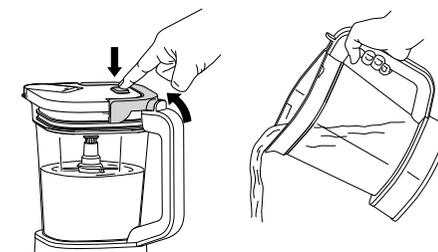
- 6b For Manual mode, press **IQ/MANUAL**. Use the dial to select your desired speed, ranging from 1 to 10, and press **START/STOP**. Once the ingredients have reached your desired consistency, press **START/STOP**, and wait for the unit to come to a complete stop.



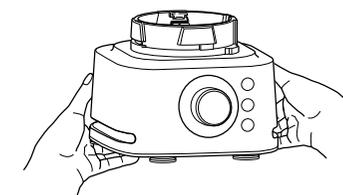
- 7 Remove the pitcher from the motor base by turning it counterclockwise and then lifting up.



- 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 WITH FLAT LID & 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. When the pitcher and lid are properly installed, and the unit is powered on, the available programs will illuminate, indicating the appliance is ready to use.

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.



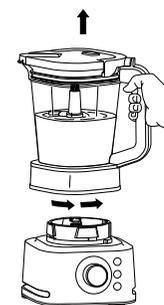
- 5 Place the flat lid on the pitcher. Press down on the handle until it clicks into place. Once the lid is locked in place, press the Power button to turn unit on. The available program buttons will illuminate and the unit will be ready for use.



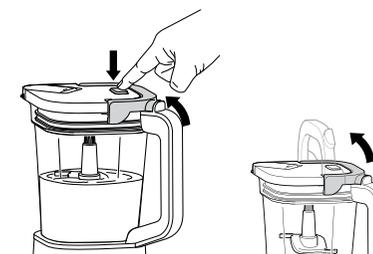
- 6a If using an Auto-iQ® program, use the dial to select **DOUGH**, then press **START/STOP**. The preset feature will automatically stop at the end of the program. To stop the unit at any time, press **START/STOP**.

- 6b For Manual mode, press **IQ/MANUAL**. Use the dial to select speed 1, then press **START/STOP**. Once the ingredients have reached your desired consistency, press **START/STOP**, and wait for the unit to come to a complete stop.

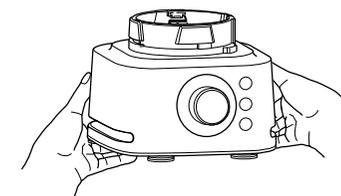
IMPORTANT: Only use speed 1 when using the dough blade assembly.



- 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 above the handle, and rotate the lid tab counterclockwise out of the lock position, then lift the entire lid up.



- 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 XL 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 XL bowl and blade assembly is not properly installed, the timer will display "--" and the motor will be disabled.

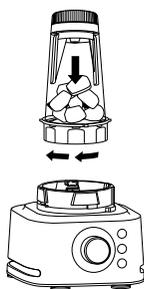
- 1 Plug in motor base and place on a clean, dry, level surface such as a countertop or table.



- 2 Add ingredients to the XL bowl. **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 and turn clockwise to seal.



- 4 Turn the XL bowl upside down and install on motor base by aligning the tabs on the bowl with the slots on the base. Then, rotate bowl 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.

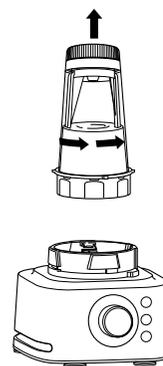


NOTE: While processing, twist the built-in tamper *counterclockwise* continuously.

- 5a If using an Auto-iQ program, use the dial select the program that best suits your desired output, then press START/STOP. 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 START/STOP.

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

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



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

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

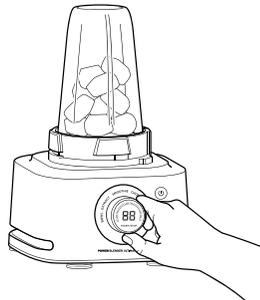
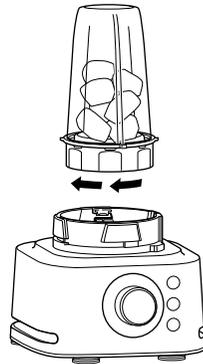


- 2 Add liquid then ingredients to the single-serve cup. **DO NOT** add ingredients past the **MAX LIQUID** line.



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

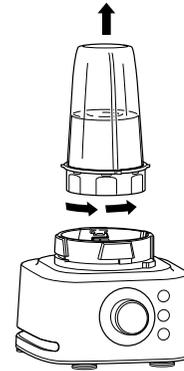
- 4 Turn the cup upside down and install on the motor base by aligning the tab on the cup with the slots on the base. Then, rotate cup clockwise until it clicks. Once locked in place, press the Power button to turn unit on. The available program buttons will illuminate and the unit will be ready for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



- 5a If using an Auto-iQ program, use the dial to select the program that best suits your desired output, then press START/STOP. The preset feature will automatically stop at the end of the program. To stop the unit at any time, press START/STOP.
- 5b For Manual mode, press IQ/MANUAL. With speed 10 on the display, press START/STOP. Once the ingredients have reached your desired consistency, press START/STOP 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 nutrients 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:

72-ounce Pitcher & Flat Lid:

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 flat lid, and ensure the pour spout is securely closed.

XL Bowl:

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 XL bowl, 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 START/STOP.
- 4 Once program is complete, thoroughly rinse container and blade assembly under warm, soapy water.

CLEANING

Hand-Washing

Wash containers, lids, discs, and blade assemblies in warm, soapy water. Use a dishwashing utensil with handle to avoid direct contact with the blades. 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 XL bowl is not removable.

Dishwasher

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

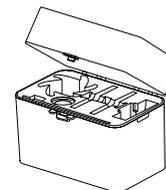
NOTE: For best results, use a dishwasher to remove stuck-on ingredients.

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

To purchase a storage case to house most attachments that come with this unit, visit ninjaccessories.com.



Store the Hybrid Edge™ Blades Assembly with the single-serve cup and the storage lid with the XL bowl.

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 XL 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 and have the product on hand when you call.

ORDERING REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and attachments, visit 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 XL bowl, 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 or lid 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 XL bowl.

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

All ten speed ranges are not available when using the XL bowl, the single-serve cup, or the feed chute lid and disc assemblies.

- Only speed 10 is available when using the XL bowl or single-serve cup, and only speed 1 is available when using feed chute lid and disc assemblies.
- All 10 speed ranges are available when using the pitcher and stacked blade assembly.
IMPORTANT: Only use speed 1 when using the dough blade assembly.

Cannot install feed chute lid onto pitcher.

- Thoroughly wash the handle of the pitcher with soap and water where the lid connects to the pitcher.
- Check to ensure the desired disc is fully seated on the disc spindle.

Ingredients are unevenly sliced.

- For best results when using the reversible slicing/shredding disc, trim ingredients to a uniform size so they fit better through the feed chute. Do not cut ingredients smaller than the feed chute height. **DO NOT** attempt to force ingredients through the feed chute.

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, cups, blades, blender bases, removable pots, racks, pans, 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 <https://www.ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories>.
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 <https://support.ninjakitchen.ca/> for product care and maintenance self-help. Our Customer Service Specialists are also available at **1 855 520-7816** 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 <https://www.ninjakitchen.ca/register/guarantee> 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 **1 855 520-7816** to initiate a warranty claim. You will need the receipt s proof of purchase. We also ask that you register your product online at <https://www.ninjakitchen.ca/register/guarantee> 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 one province or one state to another. Some US states and some Canadian provinces do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.

MERCI

pour l'achat du système suprême de mélangeur puissant Ninja® Foodi®



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 registeryourninja.com

 Lisez le code QR à l'aide de votre appareil mobile

CONSIGNEZ LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSOUS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(conservez le reçu)

Magasin où l'appareil a été acheté : _____

FICHE TECHNIQUE

Tension : 120 V~, 60 Hz

Puissance : 1 200 watts

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LE PRÉSENT MODE D'EMPLOI ET LE CONSERVER À TITRE DE RÉFÉRENCE.

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

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité importantes	28
Pièces	32
Avant la première utilisation	33
Présentation des jeux de disques	33
Utilisation du pousoir en 2 parties	33
Utilisation du panneau de commande	34
Utilisation de la commande de vitesse variable	34
Utilisation des programmes Auto-IQ®	35
Utilisation des jeux du pichet et des disques pour le mélangeur turbo et le robot culinaire	36
Utilisation du pichet pour le mélangeur turbo et le robot culinaire avec couvercle plat et jeu de lames superposées	38
Utilisation du pichet pour le mélangeur turbo et le robot culinaire avec couvercle plat et jeu de lames de pétrissage	40
Utilisation de la machine à bol à smoothie TG	42
Utilisation du gobelet d'extraction des nutriments*	44
Entretien	46
Utilisation du mélangeur pour les ingrédients collés	46
Nettoyage	47
Rangement	47
Réinitialisation du moteur	47
Commande de pièces de rechange	47
Guide de dépannage	48
Garantie	49

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE DOCUMENT AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL • DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et ses accessoires.
- Respectez scrupuleusement les avertissements et les instructions. Cet appareil contient des connexions électriques et des pièces mobiles qui peuvent présenter un risque pour l'utilisateur.
- Prenez votre temps et faites preuve de prudence lors du déballage et de l'assemblage de l'appareil. Cet appareil contient des lames coupantes non assemblées qui peuvent entraîner des blessures si elles sont mal manipulées.
- Une fois le traitement terminé, assurez-vous que le jeu de lames est retiré **AVANT** de vider le contenu du contenant. Retirez le jeu de lames en saisissant soigneusement le haut de l'arbre et en soulevant du contenant. Le fait de ne pas retirer le jeu de lames avant de vider le contenant entraîne un risque de lacération.
- Si vous utilisez le bec verseur du pichet, tenez le couvercle en place sur le contenant ou assurez-vous que le couvercle est bien fermé lorsque vous versez pour éviter les risques de blessure.
- Passez en revue le contenu pour vérifier que vous disposez de toutes les pièces nécessaires pour utiliser l'appareil correctement et en toute sécurité.
- Les lames sont coupantes. Manipulez avec précaution.
- Ce produit est fourni avec un jeu de lames étagées. Manipulez **TOUJOURS** les jeux de lames avec précaution. Les jeux de lames sont tranchants et ne sont **PAS** verrouillés en place dans le pichet. Les jeux de lames sont conçus pour être amovibles afin de faciliter le nettoyage et le remplacement au besoin. Saisissez le jeu de lames **UNIQUEMENT** par le haut de l'arbre. Le non-respect de cette consigne lors de la manipulation des jeux de lames entraîne un risque de lacération.
- Manipulez **TOUJOURS** le jeu de lames Hybrid Edge™ avec beaucoup de précautions. Les lames sont coupantes. Saisissez le jeu de lames Hybrid Edge **UNIQUEMENT** par le périmètre extérieur de la base du jeu de lames. Le non-respect de cette consigne lors de la manipulation du jeu de lames entraîne un risque de lacération.
- ÉTEIGNEZ** l'appareil, puis débranchez-le de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou de démonter des pièces et avant le nettoyage. Pour débrancher l'appareil, saisissez le corps de la fiche et tirez-le de la prise électrique. Ne débranchez **JAMAIS** la fiche en saisissant le cordon et en tirant.
- Avant toute utilisation, lavez toutes les pièces qui peuvent entrer en contact avec des aliments. Suivez les instructions de lavage qui figurent dans ce mode d'emploi.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que les jeux de lames sont en bon état. Si une lame est tordue ou endommagée, communiquez avec SharkNinja pour obtenir une lame de rechange.
- N'UTILISEZ PAS** cet appareil à l'extérieur. Il est conçu pour un usage domestique à l'intérieur seulement.
- Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque de décharge électrique, la fiche s'insère uniquement dans une prise polarisée. Si la fiche refuse de s'insérer à fond dans la prise, essayez dans l'autre sens. Si le problème persiste, contactez un électricien qualifié. **NE modifiez PAS** la fiche d'aucune façon.

- N'utilisez PAS** l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, si l'appareil fonctionne mal, s'il est tombé ou s'il est endommagé de quelque façon. Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. En cas de dommage, contactez SharkNinja pour une réparation.
- Cet appareil comporte des messages importants sur la fiche. Il n'est pas possible de remplacer le cordon d'alimentation. En cas de dommage, contactez SharkNinja pour une réparation.
- N'utilisez PAS** de rallonge électrique avec cet appareil.
- Pour éviter tout risque de décharge électrique, **NE plongez PAS** l'appareil dans l'eau et ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec des liquides.
- NE laissez PAS** le cordon pendre de la table ou du comptoir. Il pourrait se coincer et faire tomber l'appareil de la surface de travail.
- NE laissez PAS** l'appareil ou le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris des fours et des appareils de chauffage.
- Utilisez **TOUJOURS** l'appareil sur une surface sèche et plane.
- NE laissez PAS** les enfants utiliser l'appareil ou s'en servir comme un jouet. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé en présence d'enfants.
- Cet appareil **N'EST PAS** destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu

des instructions quant à l'utilisation de l'appareil données par une personne responsable de leur sécurité.

- Utilisez **UNIQUEMENT** des accessoires fournis avec le produit ou recommandés par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires, y compris de pots de conserve, non recommandés ou vendus par SharkNinja peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- NE placez JAMAIS** le jeu de lames sur la base du moteur sans l'avoir d'abord fixé au contenant correspondant (pichet, gobelet ou bol), avec le couvercle également en place.
- Gardez les mains, les cheveux et les vêtements loin du contenant lors du chargement et de l'utilisation.
- Lors de l'utilisation et de la manipulation de l'appareil, évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- NE remplissez PAS** le contenant au-delà des lignes **MAX FILL** ou **MAX LIQUID** (remplissage maximal).
- N'utilisez PAS** l'appareil avec un contenant vide.
- NE mettez PAS** les contenants ni les accessoires fournis avec l'appareil au four à micro-ondes.
- NE laissez JAMAIS** l'appareil en marche sans surveillance.
- NE mélangez PAS** de liquides chauds. Les liquides chauds pourraient entraîner une accumulation de pression et la vapeur pourrait causer des brûlures.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE DOCUMENT AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL • DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

⚠ AVERTISSEMENT

- 33 N'utilisez PAS** d'ingrédients secs sans ajouter de liquide au gobelet individuel, le bol TG ou le pichet. L'appareil n'est pas conçu pour mélanger à sec.
- 34 N'essayez PAS** de broyer des aliments.
- 35 N'utilisez JAMAIS** l'appareil sans couvercle. **NE tentez PAS** de forcer le mécanisme de verrouillage. Assurez-vous que le contenant et le couvercle sont correctement posés avant d'utiliser l'appareil.
- 36** Avant toute utilisation, vérifiez que les ustensiles sont retirés du contenant. Si ce n'est pas le cas, le contenant pourrait se briser et entraîner des blessures et des dommages.
- 37** Gardez les mains et les ustensiles hors des contenants pendant la phase de hachage afin de limiter le risque de blessures graves ou d'endommagement du mélangeur/robot culinaire. Il est possible d'utiliser une spatule **UNIQUEMENT** lorsque l'appareil n'est pas en marche.
- 38** Si des ingrédients non mélangés adhèrent aux côtés du gobelet, arrêtez l'appareil, retirez le jeu de lames et utilisez un grattoir pour déloger les ingrédients.
- 39 N'enlevez PAS** le capuchon du bec verseur du pichet pendant que le mélangeur fonctionne.
- 40** Si des ingrédients non mélangés adhèrent aux côtés du pichet, arrêtez l'appareil, retirez le jeu de lames et utilisez une spatule pour déloger les ingrédients. **NE mettez JAMAIS** vos mains dans le pichet, car vous pourriez entrer en contact avec l'une des lames et subir une laceration.
- 41 N'essayez PAS** de retirer le contenant ou le couvercle de la base du moteur pendant que le jeu de lames tourne encore. Attendez que l'appareil soit complètement arrêté avant de retirer le couvercle et le contenant.
- 42** Si l'appareil surchauffe, un interrupteur thermique est activé et désactivera temporairement le moteur. Pour réinitialiser l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir pendant environ 15 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
- 43 N'exposez PAS** les contenants et les accessoires à des variations extrêmes de température. Ils pourraient être endommagés.
- 44** Retirez le jeu de lames Hybrid Edge™ du gobelet individuel ou du bol TG une fois le mélange terminé. **NE conservez PAS** les ingrédients dans le gobelet ou le bol, avant ou après les avoir mélangés, sans avoir retiré le jeu de lames au préalable. Certains aliments peuvent contenir des ingrédients actifs ou libérer des gaz qui se dilatent s'ils sont laissés dans un contenant hermétique, ce qui entraîne une accumulation excessive de pression qui entraîne un risque de blessures. Pour conserver les ingrédients dans le gobelet, utilisez uniquement le couvercle à bec verseur ou le couvercle de rangement.
- 45 NE plongez PAS** la base du moteur ou le panneau de commande dans l'eau ou dans d'autres liquides. **NE vaporisez PAS** de liquide sur la base du moteur ou le panneau de commande.
- 46 NE tentez PAS** d'aiguiser les lames.
- 47** Éteignez l'appareil et débranchez la base du moteur avant de le nettoyer.
- 48** N'ajoutez jamais des aliments avec les mains. Utilisez toujours un poussoir d'aliments.
- 49** L'appareil est conçu pour créer une boule de pâte. Il n'est **PAS** conçu pour pétrir la pâte de manière continue. 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.

REMARQUE : Lors de l'utilisation du pichet et du jeu de lames superposées, **N'utilisez PAS** plus de 600 g de viande crue, 600 g de fromage parmesan (dur) ou 700 g de chocolat de cuisson.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

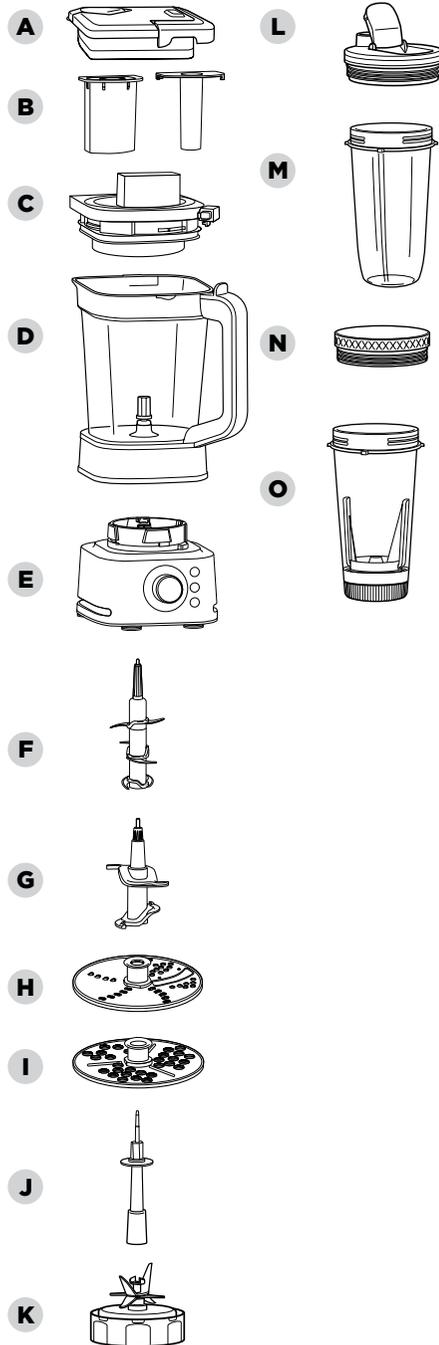
- A** Couvercle plat pour pichet
- B** Poussoir en 2 parties
- C** Couvercle de la goulotte d'alimentation du pichet
- D** Pichet
- E** Base du moteur
- F** Jeu de lames étagées pour hacher et broyer Total Crushing®
- G** Jeu de lames de pétrissage
- H** Disque de tranchage et de déchiquetage réversible
- I** Disque pour râper (non disponible sur tous les modèles)
- J** Axe de disque
- K** Jeu de lames Hybrid Edge™
- L** Couvercle à bec verseur
- M** Gobelet d'extraction des nutriments** de 24 oz (700 ml)
- N** Couvercle de rangement
- O** Machine à bol à smoothie TG de 18 oz (530 ml) avec tasseur intégré

*Capacité maximale du liquide de 1,9 L (64 oz).

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 à bec verseur varie selon le modèle.

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



IMPORTANT : Lisez attentivement tous les avertissements des pages 28 et 31 avant de poursuivre.

Pour acheter d'autres accessoires, visitez le ninjakitchen.com.

REMARQUE : Tous les accessoires sont sans BPA et vont au lave-vaisselle. Assurez-vous que les jeux de lames et les couvercles sont retirés du contenant avant de les mettre au lave-vaisselle. Manipulez les jeux de lames avec précaution.

- 1** Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil. Déballiez les jeux de lames avec précaution, car celles-ci sont tranchantes.
- 2** Le jeu de lames étagées n'est **PAS** verrouillé en place dans le contenant. Manipulez le jeu de lames étagées et le jeu de lames de pétrissage en saisissant le haut de l'arbre.
- 3** Manipulez le jeu de lames Hybrid Edge™ en tenant fermement le périmètre extérieur de la base du jeu de lames.
- 4** Lavez les contenants, les disques, les couvercles et les jeux de lames dans de l'eau chaude savonneuse avec une brosse munie d'une poignée afin d'éviter tout contact direct avec les lames. Manipulez les jeux de lames avec précaution, car celles-ci sont tranchantes.
- 5** Rincez à fond toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air.

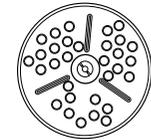
PRÉSENTATION DES JEUX DE DISQUES

REMARQUE : Installer l'axe de disque dans le pichet avant d'installer le jeu de disque.



DISQUE DE TRANCHAGE ET DE DÉCHIQUETAGE RÉVERSIBLE

Le disque de tranchage et de déchiquetage réversible est parfait pour les mélanges tels que des tranches fines de concombres et des carottes râpées. Faites face au côté indiquant « slicer » (trancheuse) pour trancher et face au côté indiquant « shredder » (déchiqueteuse) pour déchiqueter.



DISQUE POUR RÂPER (non disponible sur tous les modèles)

Le disque pour râper est idéal pour les mélanges comme le fromage parmesan râpé.

UTILISATION DU POUSSOIR EN 2 PARTIES



Utilisez le poussoir en 2 parties pour guider les aliments dans la goulotte d'alimentation. La partie centrale du poussoir d'aliments est amovible pour être utilisée avec les ingrédients étroits, comme les carottes. Tournez le dessus dans le sens horaire et soulevez pour séparer les pièces.

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE

 Utilisez le bouton d'alimentation pour allumer et éteindre l'appareil.

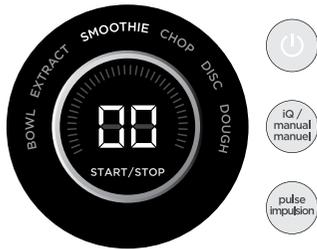
BASCULER ENTRE LE MODE AUTO-IQ® ET LE MODE MANUEL :

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

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

MODE AUTO-IQ

Des programmes uniques et temporisés personnalisés pour éliminer les incertitudes de la préparation de délicieux repas et boissons.



SÉLECTIONNER ET EXÉCUTER UN PROGRAMME AUTO-IQ

Utilisez la molette pour sélectionner le programme souhaité, puis appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour commencer. Pendant l'exécution du programme, la minuterie entrera en fonction et le compteur de vitesse indiquera la vitesse. À la fin du compte à rebours, le mélange s'arrêtera automatiquement. Pour arrêter le mélange avant la fin du programme, appuyez de nouveau sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT).

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 de pétrissage, utilisez uniquement le couvercle plat et la vitesse 1.

DÉMARRER LENTEMENT

Commencez toujours à basse vitesse (1 à 3) pour mieux incorporer les ingrédients et les empêcher d'adhérer au paroi du récipient.

AUGMENTER LA VITESSE

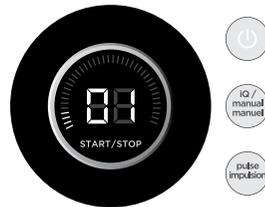
Des mélanges plus lisses exigent des vitesses plus élevées. Les vitesses basses sont idéales pour hacher des légumes et mixer de la pâte, mais il faut augmenter la vitesse vous préparer des purées et des sauces.

MÉLANGE À HAUTE VITESSE

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

MODE MANUEL

Choisissez parmi 10 vitesses différentes pour un contrôle total de votre mélange dans le pichet. Pour de meilleurs résultats, utilisez uniquement la vitesse 1 lorsque vous utilisez la lame de pétrissage. Seule la vitesse 1 est disponible lors de l'utilisation du couvercle de la goulotte d'alimentation et des jeux de disques. Seule la vitesse 10 est disponible lors de l'utilisation du bol TG ou du gobelet individuel.



SÉLECTIONNER ET EXÉCUTER UN PROGRAMME MANUEL

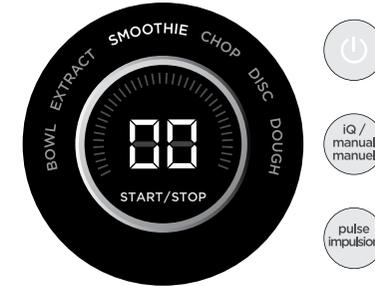
Réglez la molette entre la vitesse 1 et la vitesse 10. Appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour commencer le mélange continu pendant 60 secondes maximum. Appuyez de nouveau sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour arrêter le mélange plus tôt.

PULSE (IMPULSION)

Offre un meilleur contrôle des impulsions et des mélanges. Fonctionne uniquement lorsque le bouton PULSE est enfoncé. Utilisez des pressions courtes pour de courtes impulsions et des pressions longues pour de longues impulsions.

UTILISATION DES PROGRAMMES AUTO-IQ®

REMARQUE : L'appareil peut détecter si le pichet avec le couvercle plat, le pichet avec le couvercle de la goulotte d'alimentation ou le gobelet/bol est installé sur la base du moteur. Seules les fonctions disponibles pour ce contenant s'allument sur le panneau de commande.



PROGRAMME AUTO-IQ POUR LE PICHET AVEC COUVERCLE PLAT

TARTINADE (non disponible sur tous les modèles)
Créez toutes sortes de recettes comme des beurres de noix à tartiner, des vinaigrettes savoureuses piquantes et des houmous parfaits.

SMOOTHIE

Combinez vos ingrédients préférés frais ou congelés, des liquides et des poudres pour créer des smoothies et des boissons frappées aux protéines.

BOL

Préparez des bols à boissons frappées épaisses, des yogourts glacés crémeux et des sorbets rafraîchissants.

HACHER

Le cycle d'impulsions et de pauses produit des résultats de hachage constants. Lancez le programme une fois pour obtenir une coupe grossière, deux fois pour une coupe plus fine et trois fois si vous préférez une coupe ultra fine.

PÂTE

Utilisez le jeu de lames de pétrissage pour créer de la pâte pour une pizza, du pain et des pâtisseries. Lorsque vous utilisez le jeu de lames de pétrissage, utilisez uniquement le programme de PÉTRISSAGE ou la vitesse 1.

PROGRAMME AUTO-IQ POUR LE PICHET AVEC COUVERCLE DE LA GOULOTTE D'ALIMENTATION

DISQUE

Tranchez, déchiquetez et râpez avec une variété d'ingrédients frais. **Lors de l'utilisation des jeux de disques, utilisez le couvercle de la goulotte d'alimentation et uniquement le programme DISQUE ou la vitesse 1.**

PROGRAMMES AUTO-IQ POUR LE GOBELET INDIVIDUEL ET LE BOL TG

EXTRACTION

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

SMOOTHIE

Combinez vos ingrédients préférés frais ou congelés, des liquides et des poudres pour créer des smoothies et des boissons frappées aux protéines.

REMARQUE : Pour de meilleurs résultats lors de l'utilisation du gobelet individuel, utilisez les programmes Auto-iQ EXTRACTION et SMOOTHIE.

TARTINADE (non disponible sur tous les modèles)
Créez toutes sortes de recettes comme des beurres de noix à tartiner, des vinaigrettes savoureuses piquantes et des houmous parfaits.

BOL

Préparez des bols à boissons frappées épaisses individuels, des yogourts glacés crémeux et des sorbets rafraîchissants.

REMARQUE : Pour de meilleurs résultats lors de l'utilisation du bol TG, utilisez le programme Auto-iQ TARTINADE et BOL.

UTILISATION DES JEUX DU PICHET ET DES DISQUES POUR LE MÉLANGEUR TURBO ET LE ROBOT CULINAIRE

IMPORTANT : Lisez attentivement tous les avertissements des pages 28 et 31 avant de poursuivre.

IMPORTANT : Par mesure de sécurité, lorsque l'appareil est mis sous tension, si le pichet et le couvercle ne sont pas correctement installés, la minuterie affichera « - - » et le moteur sera désactivé. Si cela se produit, répétez l'étape 4. Lorsque le pichet et le couvercle sont correctement installés et que l'appareil est sous tension, les programmes disponibles s'allumeront, indiquant que l'appareil est prêt à être utilisé.

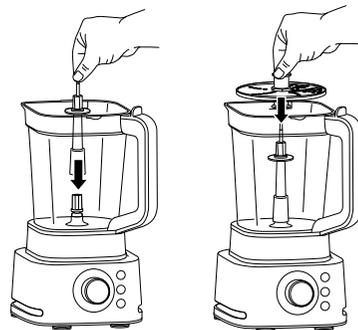
REMARQUE : Le disque de tranchage et de déchiquetage est réversible. Utilisez le côté indiquant « Slicer » (trancheuse) pour trancher. Retournez le disque avec précaution sur le côté indiquant « Shredder » (déchiqueteuse) pour déchiqueter.

REMARQUE : Le couvercle de la goulotte d'alimentation comporte un poussoir en 2 parties pour guider les aliments dans la goulotte. Tournez le dessus dans le sens horaire et soulevez pour séparer les pièces.

- 1 Placez la base du moteur sur une surface plane propre et sèche, comme un comptoir ou une table, puis débranchez l'appareil.



- 2 Abaissez le pichet sur la base du moteur. La poignée doit être légèrement alignée vers la droite et le pichet doit être orienté de manière à ce que les symboles de **VERROUILLAGE** soient visibles sur la base du moteur. Faites tourner le pichet dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



- 3 Placez l'axe de disque sur l'engrenage d'entraînement à l'intérieur du pichet. Puis, saisissez le disque à l'aide de la poignée en plastique et placez-le sur l'axe.

REMARQUE : Le disque de tranchage et de déchiquetage est réversible. Assurez-vous de placer le côté que vous souhaitez utiliser vers le haut.

REMARQUE : Le disque pour râper n'est pas disponible sur tous les modèles.



- 4 Pour installer le couvercle de la goulotte d'alimentation sur le pichet, placez la languette du couvercle à droite de la poignée. Appuyez sur le couvercle jusqu'à ce qu'il soit bien fixé. Tournez la languette dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle s'enclenche sur la poignée du pichet. Une fois le couvercle verrouillé, appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre l'appareil sous tension.



- 5a Pour utiliser le programme Auto-iQ® DISQUE, appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT).
- 5b Pour le mode manuel, appuyez sur IQ/MANUAL (IQ/MANUEL). Lorsque la vitesse 1 est affichée, appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT).

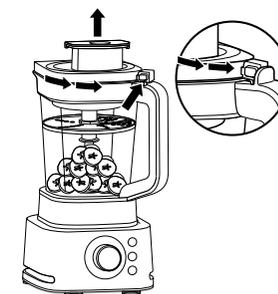
REMARQUE : Seule la vitesse 1 est disponible lors de l'utilisation du couvercle de la goulotte d'alimentation et des jeux de disques.



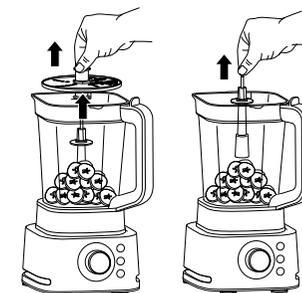
- 6a Ajoutez les ingrédients préparés que vous souhaitez trancher, déchiqueter ou râper dans la goulotte d'alimentation du couvercle. Utilisez le poussoir en 2 parties pour guider les aliments dans la goulotte d'alimentation. La partie centrale du poussoir d'aliments est amovible pour être utilisée avec les ingrédients étroits. **N'AJOUTEZ PAS** d'ingrédients au-delà de la ligne **DISC MAX** (DISQUE MAXIMAL) du pichet.

REMARQUE : NE forcez PAS les ingrédients dans la goulotte d'alimentation.

- 7a Si vous utilisez le programme DISQUE, cette fonction de pré-réglage s'arrêtera automatiquement à la fin du programme.
- 7b Si vous utilisez le mode manuel, appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT) lorsque le traitement est terminé. Attendez que l'appareil s'arrête complètement.



- 8 Pour retirer le couvercle du pichet, appuyez sur le bouton de déverrouillage au-dessus de la poignée du pichet et faites pivoter la languette du couvercle dans le sens antihoraire hors de la position de verrouillage, puis soulevez complètement le couvercle.



- 9 À l'aide de la poignée en plastique, soulevez avec précaution le disque hors du pichet. Saisissez ensuite l'axe par le haut de l'arbre et retirez-la du bol.



- 10 Pour retirer le pichet de la base du moteur, tournez-le dans le sens antihoraire, puis soulevez-le.
- 11 Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton d'alimentation. Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé. Consultez la section Entretien pour obtenir les consignes de nettoyage et de rangement.

UTILISATION DU PICHET POUR LE MÉLANGEUR TURBO ET LE ROBOT CULINAIRE AVEC COUVERCLE PLAT ET JEU DE LAMES SUPERPOSÉES

IMPORTANT : Lisez attentivement tous les avertissements des pages 28 et 31 avant de poursuivre.

IMPORTANT : Par mesure de sécurité, lorsque l'appareil est mis sous tension, si le pichet et le couvercle ne sont pas correctement installés, la minuterie affichera « - - » et le moteur sera désactivé. Si cela se produit, répétez l'étape 5. Lorsque le pichet et le couvercle sont correctement installés et que l'appareil est sous tension, les programmes disponibles s'allumeront, indiquant que l'appareil est prêt à être utilisé.

REMARQUE : N'ajoutez PAS d'ingrédients avant de terminer l'installation du jeu de lames étagées.

REMARQUE : Si le jeu de lames étagées n'est pas bien installé, vous ne pourrez pas installer ni verrouiller le couvercle.

REMARQUE : La poignée du couvercle du pichet ne se replie pas tant qu'elle n'est pas fixée au pichet.

- 1 Branchez la base du moteur et déposez-la sur une surface plane propre et sèche, comme un comptoir ou une table.



- 2 Abaissez le pichet sur la base du moteur. La poignée doit être légèrement alignée vers la droite et le pichet doit être orienté de manière à ce que les symboles de **VERROUILLAGE** soient visibles sur la base du moteur. Faites tourner le pichet dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

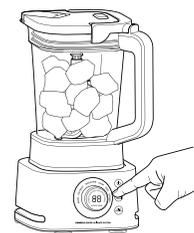


- 3 Avec précaution, saisissez le jeu de lames étagées par le haut de l'arbre, placez-le sur l'engrenage d'entraînement à l'intérieur du pichet. Notez que le jeu de lames s'ajuste librement à l'engrenage d'entraînement.

- 4 Ajoutez les ingrédients au pichet. **N'AJOUTEZ PAS** d'ingrédients au-delà de la ligne **MAX LIQUID** (LIQUIDE MAXIMAL) du pichet.

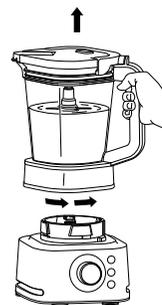


- 5 Placez le couvercle plat sur le pichet. Appuyez sur la poignée jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Une fois le couvercle verrouillé, appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre l'appareil sous tension. Les programmes disponibles s'allumeront et l'appareil sera prêt à l'emploi.

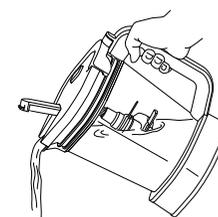


- 6a Si vous utilisez un programme Auto-IQ®, utilisez la molette pour sélectionner le programme qui convient le mieux au résultat souhaité, puis appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT). La fonction prédéfinie s'arrête automatiquement à la fin du programme. Pour arrêter l'appareil à tout moment, appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT).

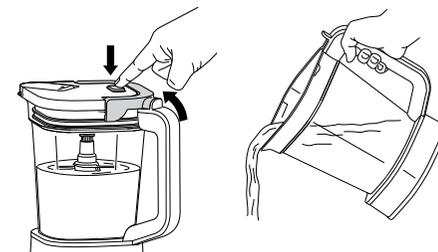
- 6b Pour le mode manuel, appuyez sur IQ/MANUEL (IQ/MANUEL). Utilisez la molette pour sélectionner la vitesse souhaitée, allant de 1 et 10, puis appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT). Une fois que les ingrédients ont atteint la consistance souhaitée, appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT) et attendez que l'appareil s'arrête complètement.



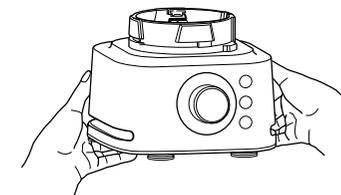
- 7 Pour retirer le pichet de la base du moteur, tournez-le dans le sens antihoraire, puis soulevez-le.



- 8a Pour verser les mélanges plus fins, assurez-vous que le couvercle soit verrouillé, 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 de **DÉVERROUILLAGE** et soulevez la poignée. Pour retirer le jeu de lames, saisissez-le avec précaution par le haut de l'arbre et tirez-le vers le haut. Le pichet peut alors être vidé.



- 9 Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton d'alimentation. Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé. Consultez la section Entretien pour obtenir les consignes de nettoyage et de rangement.

UTILISATION DU PICHET POUR LE MÉLANGEUR TURBO ET LE ROBOT CULINAIRE AVEC COUVERCLE PLAT ET JEU DE LAMES DE PÉTRISSAGE

IMPORTANT : Lisez attentivement tous les avertissements des pages 28 et 31 avant de poursuivre.

IMPORTANT : Par mesure de sécurité, lorsque l'appareil est mis sous tension, si le pichet et le couvercle ne sont pas correctement installés, la minuterie affichera « - - » et le moteur sera désactivé. Si cela se produit, répétez l'étape 5. Lorsque le pichet et le couvercle sont correctement installés et que l'appareil est sous tension, les programmes disponibles s'allumeront, indiquant que l'appareil est prêt à être utilisé.

REMARQUE : NE PAS ajouter d'ingrédients avant de terminer l'installation du jeu de lames de pétrissage.

REMARQUE : Si le jeu de lames de pétrissage n'est pas bien installé, vous ne pourrez pas installer ni verrouiller le couvercle.

REMARQUE : La poignée du couvercle du pichet ne se replie pas tant qu'elle n'est pas fixée au pichet.

- 1 Branchez la base du moteur et déposez-la sur une surface plane propre et sèche, comme un comptoir ou une table.



- 2 Abaissez le pichet sur la base du moteur. La poignée doit être légèrement alignée vers la droite et le pichet doit être orienté de manière à ce que les symboles de **VERROUILLAGE** soient visibles sur la base du moteur. Faites tourner le pichet dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



- 3 Avec précaution, saisissez le jeu de lames de pétrissage par le haut de l'arbre, placez-le sur l'engrenage d'entraînement à l'intérieur du pichet. Notez que le jeu de lames s'ajuste librement à l'engrenage d'entraînement.



- 4 Ajoutez les ingrédients au pichet. **N'AJOUTEZ PAS** d'ingrédients au-delà de la ligne **DOUGH MAX** (PÂTE MAXIMALE) ou **COOKIE MAX** (BISCUIT MAXIMAL) du pichet.



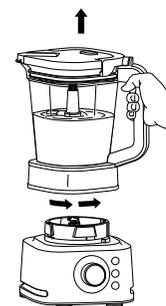
- 5 Placez le couvercle plat sur le pichet. Appuyez sur la poignée jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Une fois le couvercle verrouillé, appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre l'appareil sous tension. Les programmes disponibles s'allumeront et l'appareil sera prêt à l'emploi.



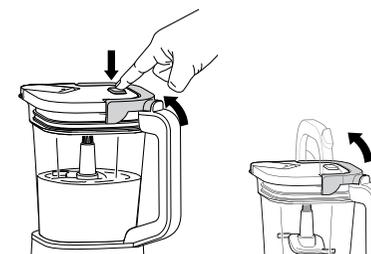
- 6a Si vous utilisez un programme Auto-IQ®, utilisez la molette pour sélectionner DOUGH (PÂTE), puis appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT). La fonction prédéfinie s'arrête automatiquement à la fin du programme. Pour arrêter l'appareil à tout moment, appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT).

- 6b Pour le mode manuel, appuyez sur IQ/MANUAL (IQ/MANUEL). Utilisez la molette pour sélectionner la vitesse 1, puis appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT). Une fois que les ingrédients ont atteint la consistance souhaitée, appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT) et attendez que l'appareil s'arrête complètement.

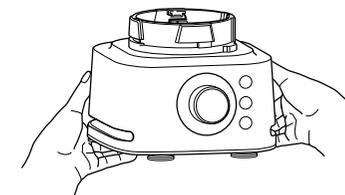
IMPORTANT : Utilisez uniquement la vitesse 1 lorsque vous utilisez le jeu de lames de pétrissage.



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



- 8 Retirez le couvercle et la lame de pétrissage avant de retirer le contenu. Pour retirer le couvercle, appuyez sur le bouton de déverrouillage au-dessus de la poignée et faites pivoter la languette du couvercle dans le antihoraire hors de la position de verrouillage, puis soulevez complètement le couvercle.



- 9 Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton d'alimentation. Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé. Consultez la section Entretien pour obtenir les consignes de nettoyage et de rangement.

UTILISATION DE LA MACHINE À BOL À SMOOTHIE TG

IMPORTANT : Lisez attentivement tous les avertissements des pages 28 et 31 avant de poursuivre.

REMARQUE : Si l'appareil est branché et sous tension, mais que le bol TG et le jeu de lames ne sont pas correctement installés, la minuterie affichera « - - » et le moteur sera désactivé.

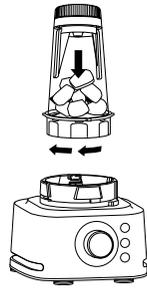
- 1 Branchez la base du moteur et déposez-la sur une surface plane propre et sèche, comme un comptoir ou une table.



- 2 Ajoutez les ingrédients au bol TG. **N'ajoutez PAS** de liquide au-delà de la ligne de **REPLISSAGE DE LIQUIDE** ou d'ingrédients au-delà de la ligne **MAX FILL** (REPLISSAGE MAXIMAL).



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



- 4 Retournez le bol TG et installez-le sur la base du moteur en alignant les languettes du bol aux fentes de la base. Ensuite, tournez le bol dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Une fois verrouillé, appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre l'appareil sous tension. Les programmes disponibles s'allumeront et l'appareil sera prêt à l'emploi.

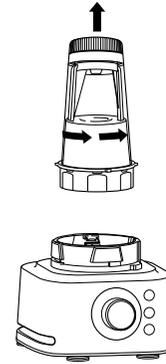


REMARQUE : Pendant le mélange, faites tourner le tasseur intégré *dans le sens antihoraire* de manière continue.

- 5a Si vous utilisez un programme Auto-IQ, utilisez la molette pour sélectionner le programme qui convient le mieux au résultat souhaité, puis appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT). Pendant le mélange, faites tourner le tasseur intégré **dans le sens antihoraire** de manière continue. La fonction prédéfinie s'arrête automatiquement à la fin du programme. Pour arrêter l'appareil à tout moment, appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT).

- 5b Pour le mode manuel, appuyez sur IQ/MANUEL (IQ/MANUEL). Lorsque la vitesse 10 est affichée, appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT). Pendant le mélange, faites tourner le tasseur intégré, **dans le sens antihoraire** de manière continue. Une fois que les ingrédients ont atteint la consistance souhaitée, appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT) et attendez que l'appareil s'arrête complètement.

REMARQUE : Seule la vitesse 10 est disponible lors de l'utilisation du bol TG.



- 6 Pour retirer le bol TG de la base du moteur, tournez-le dans le sens antihoraire, puis soulevez-le.



- 7 Retirez le jeu de lames en le tournant dans le sens antihoraire. **NE conservez PAS** un contenu mélangé dans le gobelet sans avoir retiré le jeu de lames au préalable. Utilisez uniquement le couvercle à bec verseur ou le couvercle de rangement pour le recouvrir. Manipulez le jeu de lames avec précaution, car celles-ci sont tranchantes.



- 8 Pour profiter de vos déplacements, 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 Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton d'alimentation. Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé. Consultez la section Entretien pour obtenir les consignes de nettoyage et de rangement.

UTILISATION DU GOBELET D'EXTRACTION DES NUTRIMENTS*

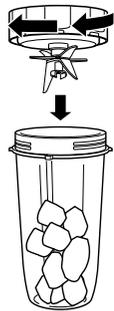
IMPORTANT : Lisez attentivement tous les avertissements des pages 28 et 31 avant de poursuivre.

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

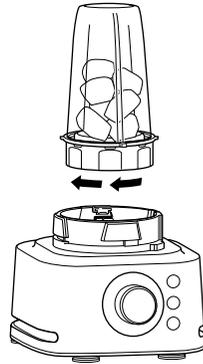
- 1 Branchez la base du moteur et déposez-la sur une surface plane propre et sèche, comme un comptoir ou une table.



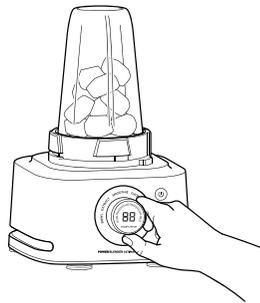
- 2 Ajoutez le liquide puis les ingrédients au gobelet individuel. **N'AJOUTEZ PAS** d'ingrédients au-delà de la ligne **MAX LIQUID** (LIQUIDE MAXIMAL).



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

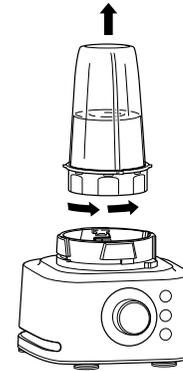


- 4 Retournez le gobelet et installez-le sur la base du moteur en alignant la languette du gobelet aux fentes de la base. Ensuite, tournez le gobelet dans le sens horaire jusqu'à ce qu'un déclic se fasse entendre. Une fois verrouillé, appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre l'appareil sous tension. Les programmes disponibles s'allumeront et l'appareil sera prêt à l'emploi.



- 5a Si vous utilisez un programme Auto-IQ, utilisez la molette pour sélectionner le programme qui convient le mieux au résultat souhaité, puis appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT). La fonction prédéfinie s'arrête automatiquement à la fin du programme. Pour arrêter l'appareil à tout moment, appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT).
- 5b Pour le mode manuel, appuyez sur IQ/MANUAL (IQ/MANUEL). Lorsque la vitesse 10 est affichée, appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT). Une fois que les ingrédients ont atteint la consistance souhaitée, appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT) et attendez que l'appareil s'arrête complètement.

REMARQUE : Seule la vitesse 10 est disponible lors de l'utilisation du gobelet individuel.



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



- 7 Retirez le jeu de lames en le tournant dans le sens antihoraire. **NE conservez PAS** un contenu mélangé dans le gobelet sans avoir retiré le jeu de lames au préalable. Utilisez uniquement le couvercle à bec verseur ou le couvercle de rangement pour le recouvrir. Manipulez le jeu de lames avec précaution, car celles-ci sont tranchantes.



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



- 9 Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton d'alimentation. Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé. Consultez la section Entretien pour obtenir les consignes de nettoyage et de rangement.

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

UTILISATION DU MÉLANGEUR POUR LES INGRÉDIENTS COLLÉS

REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, utilisez un lave-vaisselle pour détacher les ingrédients collés.

- 1 Après le traitement, nettoyez immédiatement le contenant et le jeu de lames à l'eau chaude savonneuse.
- 2 Selon le contenant, remplissez avec du savon et de l'eau selon les instructions suivantes :

Pichet de 1,1 L (72 oz) et couvercle plat :

1 OU 2 PETITES GOUTTES DE SAVON À VAISSELLE

REMPLISSEZ D'EAU JUSQU'À LA LIGNE DOUGH MAX (PÂTE MAXIMALE)



Une fois le jeu de lames de pétrissage ou lames superposées installé, remplissez d'eau chaude jusqu'à la ligne DOUGH MAX (PÂTE MAXIMALE) et ajoutez 1 ou 2 petites gouttes de savon à vaisselle. Fixez le couvercle plat et vérifiez que le bec verseur est bien fermé.

Bol TG :

1 OU 2 PETITES GOUTTES DE SAVON À VAISSELLE

REMPLISSEZ D'EAU JUSQU'EN HAUT DU TASSEUR INTÉGRÉ



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

REMARQUE : Si vous utilisez le bol TG, tournez le tasseur intégré dans le sens antihoraire de manière continue pendant le nettoyage.

Gobelet individuel :

1 PETITE GOUTTE DE SAVON À VAISSELLE

REMPLISSEZ D'EAU À MOITIÉ



Remplissez à moitié d'eau chaude et ajoutez 1 petite goutte de savon à vaisselle. Installez le jeu de lames.

- 3 Installez le contenant sur la base du moteur. Sélectionnez BOWL (BOL), puis appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT).
- 4 Une fois le programme terminé, rincez soigneusement le contenant et le jeu de lames à l'eau chaude savonneuse.

NETTOYAGE

Lavage à la main

Lavez les contenants, les couvercles, les disques et les jeux de lames à l'eau chaude savonneuse. Utilisez une brosse munie d'une poignée afin d'éviter tout contact direct avec les lames. Manipulez le jeu de lames avec précaution, car celles-ci sont tranchantes. Rincez à fond toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air.

REMARQUE : Le tasseur intégré au bol TG n'est pas amovible.

Lave-vaisselle

Les contenants, les couvercles, les disques et les jeux de lames vont tous au lave-vaisselle. Assurez-vous que le jeu de lames et le couvercle sont retirés du contenant avant de les mettre au lave-vaisselle.

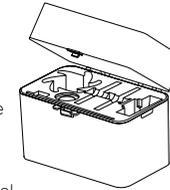
REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, utilisez un lave-vaisselle pour détacher les ingrédients collés.

Base du moteur

Débranchez la base du moteur avant le nettoyage. Essuyez la base du moteur avec un linge propre et humide. **N'UTILISEZ PAS** de chiffons, tampons ou brosses abrasifs pour nettoyer la base.

RANGEMENT

Pour acheter une boîte de rangement pour la plupart des accessoires fournis avec cet appareil, rendez-vous sur le site ninjaaccessories.com.



Rangez le jeu de lames Hybrid Edge™ avec le gobelet individuel et le couvercle de rangement avec le bol TG.

Pour ranger le cordon, enroulez-le à l'aide de l'attache Velcro située à l'arrière du bloc moteur. **N'enroulez PAS** le cordon autour de la base lors du rangement.

NE CONSERVEZ PAS d'ingrédients dans le gobelet ou le bol TG, avant ou après les avoir mélangés, sans avoir retiré le jeu de lames au préalable.

N'EMPILEZ PAS d'articles sur les contenants. Rangez tous les accessoires restants avec l'appareil ou dans une armoire où ils ne risquent pas d'être endommagés ou de présenter un danger.

RÉINITIALISATION DU MOTEUR

Cet appareil est doté d'un système de sécurité exclusif qui protège le moteur et le système d'entraînement en cas de surcharge accidentelle du moteur. Si l'appareil est surchargé, le moteur se désactivera temporairement. Dans une telle éventualité, suivez la procédure de réinitialisation ci-dessous.

- 1 Débranchez l'appareil de la prise électrique.
- 2 Laissez l'appareil refroidir pendant environ 15 minutes.
- 3 Retirez le couvercle et le jeu de lames du contenant. Videz le contenant et assurez-vous qu'aucun aliment n'est coincé entre les lames.

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

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 sur registeryourninja.com et avoir le produit sous la main lorsque vous appelez.

COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, allez à ninjaaccessories.com.

AVERTISSEMENT : Pour réduire les risques de décharge électrique et de mise en marche involontaire, éteignez et débranchez l'appareil avant tout dépannage.

L'affichage indique « - - ».

- Si l'affichage indique « - - », installez un contenant; les boutons de programme disponibles s'allument, indiquant que l'appareil est prêt à être utilisé. Assurez-vous que le couvercle est complètement engagé et que le contenant a été tourné dans le sens horaire et est bien enclenché et verrouillé.
- Si le récipient est correctement installé et que l'affichage indique « - - », assurez-vous que l'intérieur de la base est exempt de débris.

L'affichage indique « E1 ».

- Si l'affichage indique « E1 », débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir pendant environ 15 minutes. Retirez le jeu de lames de la base du moteur et videz-le de tout contenu pour vous assurer qu'aucun ingrédient n'est coincé entre les lames.

L'affichage indique « E2 ».

- Si l'affichage indique « E2 », débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir pendant environ 5 minutes. Retirez le jeu de lames de la base du moteur et videz-le de tout contenu pour vous assurer qu'aucun ingrédient n'est coincé entre les lames. Si le résultat est trop épais et que les ingrédients ne sont pas traités de façon adéquate, ajoutez du liquide.

La vitesse de la lame change parfois lors du mélange d'ingrédients plus fins.

- En utilisant la vitesse 9 ou 10 avec le pichet, vous remarquerez peut-être un changement de vitesse de la lame lors du mélange d'ingrédients plus fins. Cela est dû à la technologie intelligente du mélangeur et fait partie du fonctionnement normal de l'appareil.

L'appareil ne mélange pas bien; les ingrédients se coincent.

- Utiliser les programmes Auto-IQ® est la façon la plus simple d'obtenir d'excellents résultats. Les impulsions et les pauses permettent aux ingrédients de se déposer vers le jeu de lames. Si les ingrédients ont l'habitude de se coincer, ajouter un peu de liquide peut aider.
- Lorsque vous remplissez le gobelet, commencez par des fruits ou légumes frais, puis des légumes-feuilles ou des herbes. Ajoutez ensuite des liquides ou du yogourt, puis des graines, des poudres ou des beurres de noix. Enfin, ajoutez de la glace ou des ingrédients surgelés.
- Pendant l'utilisation du bol TG, tournez le tasseur intégré dans le sens antihoraire de manière continue pour faire circuler les ingrédients.

L'appareil bouge sur le comptoir pendant son utilisation.

- Assurez-vous que la surface et les pieds de l'appareil sont propres et secs.

Le programme prédéfini ne fonctionne pas.

- L'appareil peut détecter quel contenant est sur la base. Vous essayez peut-être d'utiliser un programme qui n'est pas conçu pour le contenant ou le couvercle que vous avez installé. Les programmes s'allumeront, indiquant les programmes disponibles pour chaque contenant.

Les aliments ne sont pas hachés uniformément.

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

Je ne peux pas retirer le tasseur intégré du bol TG.

- Le tasseur intégré au bol TG n'est pas amovible. Consultez la section Entretien pour les directives de nettoyage.

Les dix plages de vitesse ne sont pas toutes disponibles lorsque vous utilisez le bol TG, le gobelet individuel ou le couvercle de la goulotte d'alimentation et les jeux de disque.

- Seule la vitesse 10 est disponible lorsque vous utilisez le bol TG ou le gobelet individuel, et seule la vitesse 1 est disponible lorsque vous utilisez le couvercle de la goulotte d'alimentation et les jeux de disque.
- Les dix plages de vitesse sont disponibles lorsque vous utilisez le pichet et de le jeu de lames superposées.
IMPORTANT : Utilisez uniquement la vitesse 1 lorsque vous utilisez le jeu de lames de pétrissage.

Impossible d'installer le couvercle de la goulotte d'alimentation sur le pichet.

- Lavez soigneusement la poignée du pichet avec du savon et de l'eau à l'endroit où le couvercle se connecte au pichet.
- Vérifiez que le disque désiré est bien en place sur l'axe du disque.

Les ingrédients sont tranchés de façon inégale.

- Pour de meilleurs résultats lorsque vous utilisez le disque de tranchage et de déchiquetage réversible, taillez les ingrédients dans une taille uniforme afin qu'ils entrent mieux dans la goulotte d'alimentation. Ne coupez pas les ingrédients plus petits que la hauteur de la goulotte d'alimentation. **N'essayez PAS** de forcer les ingrédients dans la goulotte d'alimentation.

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 <https://www.ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories>.
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 <https://support.ninjakitchen.ca/> 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 **1 855 520-7816** 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 **1 855 520-7816** 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 for more information.

© 2022 SharkNinja Operating LLC

SharkNinja Operating LLC
É.-U. : Needham, MA 02494
CAN : Ville St-Laurent (QC) H4S 1A7
1 877 646-5288
ninjakitchen.ca

Les illustrations peuvent différer du produit réel. Nous nous efforçons constamment d'améliorer nos produits, par conséquent, les spécifications contenues dans le présent document sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

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

HYBRID EDGE est une marque de commerce déposée de SharkNinja Operating, SARL.

Ce produit peut être protégé par un ou plusieurs brevets américains.
Consultez sharkninja.com/patents pour en savoir plus.

© 2022 SharkNinja Operating LLC

SS400Cseries_IB_E_F_MP_Mv13_220325



@ninjakitchencanada