

# NINJA®

## Mega Kitchen System™

BL771C

GUIDE DU  
PROPRIÉTAIRE



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

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## Pour usages domestiques seulement

LORS DE L'USAGE D'APPAREILS ÉLECTRIQUES, LES MESURES DE SÉCURITÉ DE BASE DOIVENT TOUJOURS ÊTRE SUIVIES, Y COMPRIS CE QUI SUIT :

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'USAGE DE VOTRE MÉLANGEUR NINJA® MEGA KITCHEN SYSTEM™.

### FICHE POLARISÉE

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

### AVERTISSEMENT :

**POUR RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE; LES CHOCS ÉLECTRIQUES OU LES BLESSURES :**

1. Pour vous protéger contre les chocs électriques; veuillez ne pas submerger l'appareil ou permettre au cordon d'alimentation d'entrer en contact avec de l'eau ou aucun autre liquide.
2. **NE PERMETTEZ PAS** à de jeunes enfants d'opérer l'appareil ou de l'utiliser comme jouet. Une surveillance attentive est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou près d'enfants.
3. Ne laissez jamais un appareil sans surveillance pendant son utilisation.
4. Arrêtez l'appareil (Off) et retirez le cordon d'alimentation de la prise de courant lorsqu'il est hors usage; avant l'assemblage ou le désassemblage des pièces et avant le nettoyage. Pour le débrancher; saisissez la fiche et retirez-la de la prise électrique. Ne tirez jamais la fiche par le cordon d'alimentation.
5. **NE PAS** manipuler inadéquatement le cordon d'alimentation. Ne transportez jamais l'appareil par le cordon d'alimentation et ne le tirez jamais d'un coup sec de la prise électrique; saisissez plutôt la fiche et tirez-la pour la débrancher.
6. **N'opérez PAS** d'appareil duquel un cordon d'alimentation ou une fiche est endommagé; ou après un mauvais fonctionnement; ou après que l'appareil a été laissé échappé ou endommagé d'une façon ou d'une autre. Cet appareil ne possède aucune pièce réparable. Retournez l'appareil à EURO-PRO Operating LLC pour être vérifié; réparé ou réglé.

1

 SANS FRAIS : 1-877-646-5288

7. **NE PAS** laisser le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un comptoir ni de toucher des surfaces chaudes comme une poêle-cuisinière.
8. Servez-vous toujours de cet appareil sur une surface sèche et plane.
9. Gardez vos mains, vos cheveux ainsi que tout ustensile hors du contenant pendant le traitement afin de réduire les risques de blessures sévères à la personne ou de dommages à l'appareil. Une spatule peut être utilisée, mais seulement lorsque l'appareil n'est pas en marche.
10. **MISE EN GARDE** : Le bloc de coupe est tranchant; manipulez-le avec soins. Pendant la manipulation du bloc de coupe, tenez-le toujours par la tige.
11. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
12. **NE PAS tenter d'aiguiser les lames.**
13. **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si une des lames du bloc de coupe est courbée ou endommagée.
14. Afin de réduire les risques de blessures; ne placez jamais le bloc de coupe sur la base sans y avoir bien installé le pichet ou le bol.
15. **NE PAS** opérer cet appareil sur ou près de toute surface chaude (comme une plaque de cuisson à gaz ou électrique ou dans un four réchauffé).
16. L'usage d'attachements ou d'accessoires y compris les pots à conserves n'est pas recommandé par le fabricant et pourrait mener à un incendie; une décharge électrique ou à une blessure personnelle.
17. **N'enlevez PAS** le contenant de la base du moteur pendant que l'appareil est en marche.
18. Pour réduire le risque de blessures, **N'opérez JAMAIS** cet appareil sans avoir placé le couvercle sur l'appareil; **NE tentez PAS** de vaincre le mécanisme de verrouillage; assurez-vous que l'accessoire est bien installé avant de mettre l'appareil en marche.
19. **N'exposez PAS** les contenants à des changements extrêmes de température.
20. **MISE EN GARDE : NE MÉLANGEZ PAS DE LIQUIDES CHAUDS.**
21. **NE PAS** trop le remplir.
22. Exercez une grande prudence pendant le déplacement d'un appareil qui contient des aliments chauds; de l'eau ou d'autres liquides.
23. **N'opérez PAS** l'appareil lorsqu'il est vide.
24. Afin de réduire les risques de brûlures; permettez toujours à l'appareil de se refroidir avant l'enlèvement de pièces et avant le nettoyage.
25. Si l'appareil surchauffe; un commutateur thermique s'activera et arrêtera le moteur. Pour le réinitialiser, débranchez l'appareil et permettez-lui de se refroidir pendant environ 15 minutes avant le prochain usage.
26. Dans le cas d'une surcharge de l'appareil, les voyants sur le panneau de contrôle clignoteront et l'appareil s'éteindra. Débranchez l'appareil et attendez 15 minutes avant de le réinitialiser.
27. **CE PRODUIT EST CONÇU POUR USAGES DOMESTIQUES SEULEMENT.** N'utilisez pas cet appareil pour toute autre chose que pour laquelle il fut conçu. Ne pas l'utiliser à l'extérieur.
28. Le taux maximum est basé sur le bloc de coupe de 6 lames (pichet) qui tire la plus grande puissance et les autres accessoires recommandés pourraient tirer un taux moins important de puissance ou de courant.

**⚠ AVERTISSEMENT** : Les rallonges électriques ne sont pas recommandées pour usage avec ce produit.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## CE GUIDE COUVRENT LE MODÈLE :

BL771C 30

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension: 120V., 60Hz.

Puissance: 1500 Watts

Capacité du pichet : 72 onces (9 tasses) (2.15 L)

Capacité du bol : 64 onces (8 tasses) (1.89 L)

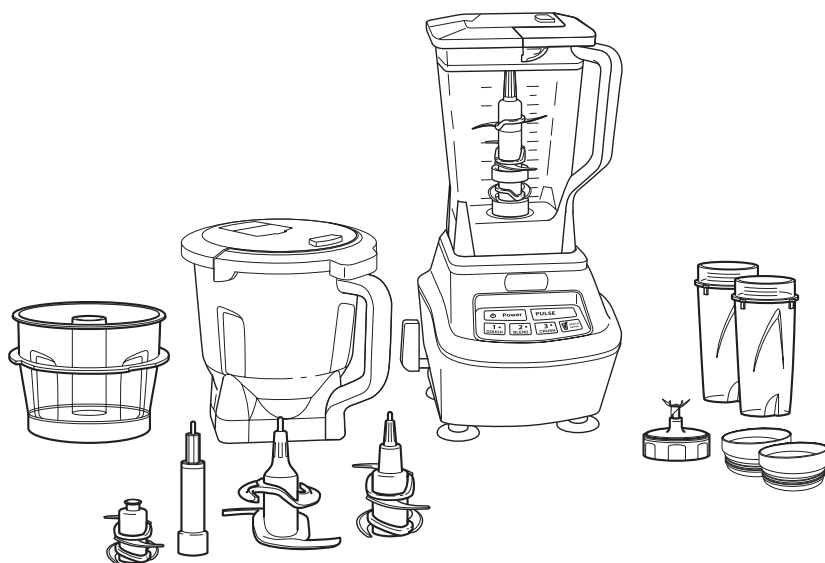
Capacité du bol de mini prép : 24 onces (3 tasses) (.710 L)

Capacité de portion unique : 16 onces (2 tasses) (.473 L)

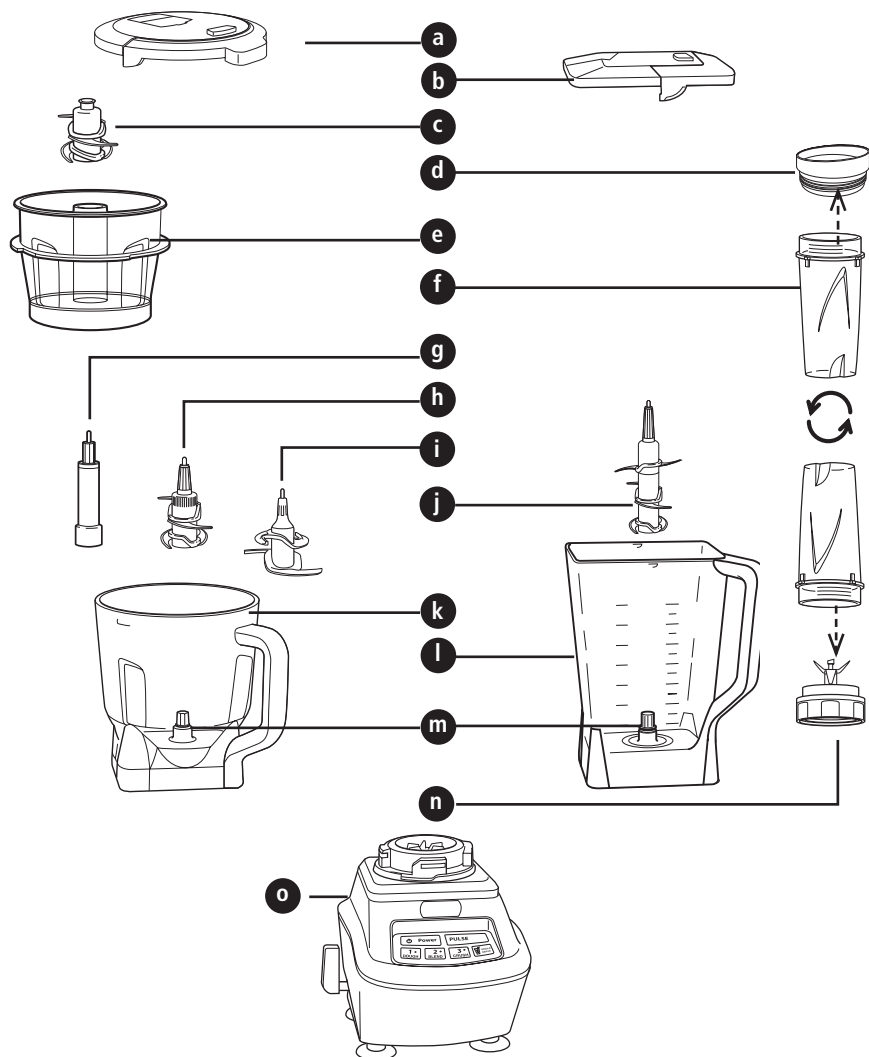
## Table des matières

Nous tenons à  
vous remercier  
d'avoir acheté  
le Ninja<sup>MD</sup> Mega  
Kitchen System<sup>MC</sup>.

Apprendre à connaître votre Ninja <sup>MD</sup> Mega Kitchen System <sup>MC</sup> .....	5
Utilisation du Ninja <sup>MD</sup> Mega Kitchen System <sup>MC</sup> .....	7
Assemblage et utilisation du pichet .....	8
Assemblage et utilisation du gobelet à portion individuelle .....	10
Assemblage et utilisation du bol .....	11
Assemblage et utilisation du bol mini prép .....	13
Réglage de vitesses et usages.....	14
Soins et entretien.....	15
Guide de dépannage.....	16
Pièces de remplacement .....	16
Quelques exemples de recettes.....	17
Garantie et enregistrement.....	22



# Apprenez à connaître votre Ninja<sup>MD</sup> Mega Kitchen System<sup>MC</sup>

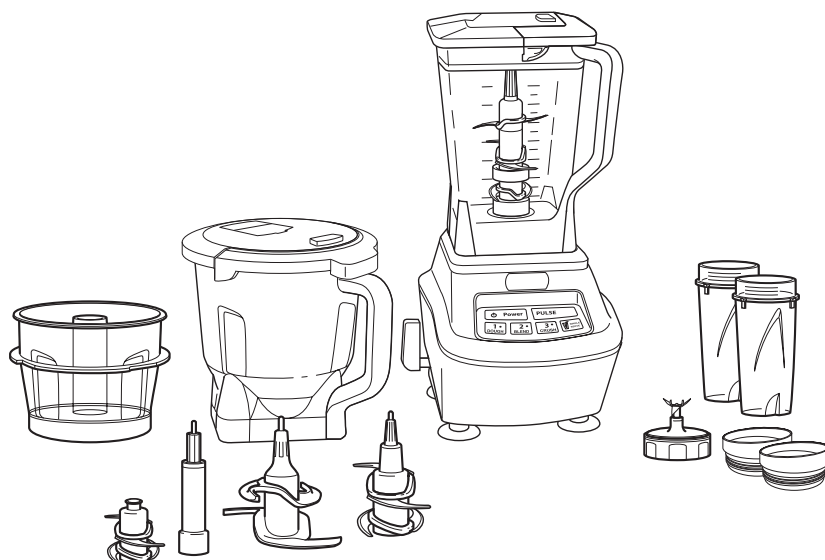


- a Couverture de bol avec poignée-serrure
- b Couverture de pichet avec poignée-serrure
- c Ensemble de lames pour bol mini prép
- d Couvertres pour portion individuelle à emporter « To-Go » (x2)
- e Bol mini prép
- f Gobelets pour portion individuelle (x2)
- g Tige pour bol mini prép
- h Ensemble de lames à 4 lames (bol)
- i Lame pétrisseuse de pâte (bol)

- j Ensemble de lames à 6 lames (pichet)
- k Bol
- l Pichet
- m Engrenage d'entraînement
- n Lame pour portion individuelle
- o Base du moteur
- p Cordon d'alimentation (non illustré)

**REMARQUE :** Les accessoires **ne sont pas** interchangeables.

Le Ninja<sup>MD</sup> Mega Kitchen System<sup>MC</sup> est un outil professionnel novateur à grande puissance qui dote une conception aux lignes pures et un rendement exceptionnel; un vrai atout pour n'importe quelle cuisine. Il est idéal pour broyer de la glace; mélanger et transformer les aliments ainsi que la fabrication complète de jus. Le Ninja<sup>MD</sup> Mega Kitchen System<sup>MC</sup> dote aussi une capacité unique de pétrissage pour les pâtes de pizzas; de pains, de bretzels et de biscuits! Créez toutes vos recettes préférées rapidement et facilement en appuyant seulement sur une touche. Pour de meilleurs résultats, assurez-vous de lire attentivement toutes les instructions qui sont contenues dans ce manuel avant de vous servir de cet appareil.



#### CARACTÉRISTIQUES :

- Technologie Ninja<sup>MD</sup> brevetée
- Pichet extra large de 72 oz (2,15 L) - sans BPA
- Bol de 64 oz (1,89 L) avec ouverture pour ajouter des liquides - sans BPA
- Bol mini prép de 24 oz (0,710 L) - sans BPA
- Gobelets pour portion individuelle - sans BPA
- Couvercle enferme le contenu à l'intérieur et dote un bec-verseur
- Tableau de commande électronique facile à nettoyer
- Robuste, base antidérapante
- Trous de drainage dissimulés - empêchent l'accumulation d'eau du lave-vaisselle

## Utilisation du Ninja<sup>MD</sup> Mega Kitchen System<sup>MC</sup>

### VEUILLEZ GARDER CES SAUVEGARDES IMPORTANTES À L'ESPRIT PENDANT QUE VOUS UTILISEZ CET APPAREIL :

- ⚠ **IMPORTANT** : N'ajoutez jamais d'ingrédients dans le contenant avant d'y placer d'abord l'accessoire.
- ⚠ **IMPORTANT** : Les accessoires ne sont pas interchangeables.
- ⚠ **MISE EN GARDE** : Les lames sont tranchantes! Soyez très prudent lorsque vous les manipulez. Tenez-les toujours par la tige.
- ⚠ **IMPORTANT** : **NE tentez PAS** d'opérer l'appareil sans y avoir placé le couvercle.
- ⚠ **IMPORTANT** : Ne faites jamais fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide.
- ⚠ **MISE EN GARDE** : Veuillez exercer une précaution extrême lorsque vous transformez des aliments chauds afin d'éviter des ébouillantages ou des brûlures accidentels. Ne traitez pas d'aliments qui ont atteint une température plus chaude que 82°C (180°F). Permettez aux ingrédients très chauds de refroidir avant de les transformer.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Sécurisez l'appareil pendant qu'il est en marche en appuyant sur le couvercle avec une main.
- ⚠ **MISE EN GARDE**: N'enlevez jamais le contenant pendant que l'appareil est en marche.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.

### AVANT LE PREMIER USAGE

- 1 Retirez tout le matériel d'emballage et les étiquettes de l'appareil.
- 2 Lavez les couvercles; le pichet; les bols; les gobelets à portion individuelle et les accessoires dans de l'eau tiède et savonneuse avec un chiffon doux. **Prendre des précautions en nettoyant les ensembles de lames car les lames sont très tranchantes.**
- 3 Rincez et séchez-les complètement.
- 4 Le pichet; les bols; les gobelets à portion individuelle; les couvercles et accessoires vont tous au lave-vaisselle. Il est recommandé de placer les couvercles et les accessoires au panier supérieur. Assurez-vous que les accessoires sont retirés des contenants avant de les placer dans le lave-vaisselle.
- 5 Nettoyez la base du moteur avec un chiffon humide.



# Assemblage et utilisation du pichet

## Assemblage

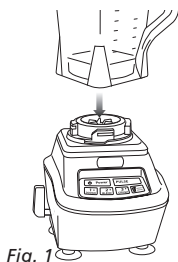


Fig. 1

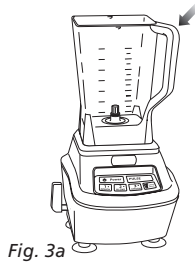


Fig. 3a

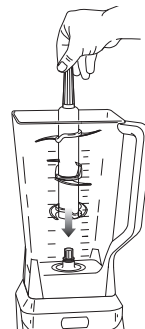


Fig. 4

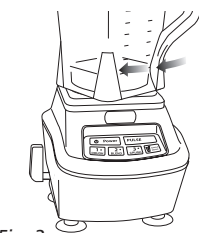


Fig. 2



Fig. 3b



Fig. 5

**IMPORTANT :** Assurez-vous que la base du moteur est branchée pour l'utilisation.

- 1 Placez la base du moteur sur une surface propre, sèche et plane comme le dessus d'un comptoir ou d'une table.
- 2 Alignez et abaissez le pichet sur la base du moteur. (Fig. 1) La poignée devrait être alignée un peu vers la droite du symbole de « **VERROUILLAGE** » (Lock) sur la base du moteur.
- 3 Pivotez le pichet dans le sens horaire aussi loin que vous le pouvez pour le verrouiller en place. (Fig. 2)
- 4 Le pichet peut être placé sur la base du moteur de deux façons; la poignée peut être sur le coin droit devant ou sur le coin gauche devant. (Fig. 3a, Fig. 3b)
- 5 En tenant l'ensemble de 6 lames par le haut de la tige; placez-le sur l'engrenage d'entraînement à l'intérieur du pichet. Assurez-vous que l'accessoire est bien placé et qu'il est vertical. (Fig. 4)  
**REMARQUE :** La lame aura une apparence lâche sur l'engrenage d'entraînement.

- 6 Ajoutez les ingrédients au pichet en vous assurant qu'ils ne dépassent pas la ligne de démarcation la plus élevée indiquée sur le côté du pichet.

**REMARQUE :** Si vous devez ajouter des ingrédients supplémentaires pendant le processus de l'appareil, ouvrez le capuchon du bec verseur et versez les ingrédients à travers l'ouverture.

- 7 Branchez le cordon d'alimentation dans la prise électrique et appuyez sur la touche de mise en marche (⏻).

**REMARQUE :** Comme mesure de sécurité, la touche de mise en marche (⏻) clignotera et le moteur ne fonctionnera pas si le pichet et le couvercle ne sont pas installés correctement. Quand le pichet et le couvercle sont installés correctement; la touche de mise en marche (⏻) sera solide, indiquant que l'appareil est prêt à utiliser.

- 8 En tenant le couvercle à l'endroit par la poignée, placez-le sur le dessus du pichet en alignant la flèche (▼) située sur le couvercle avec la flèche (▲) située sur la poignée du pichet. (Fig. 5) Appuyez vers le bas sur la poignée jusqu'à ce que vous entendez un clic.

## Assemblage et utilisation du pichet - suite

**⚠ AVERTISSEMENT :** Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche.

### USAGE

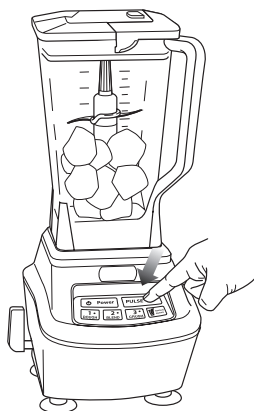


Fig. 6

### ENLÈVEMENT

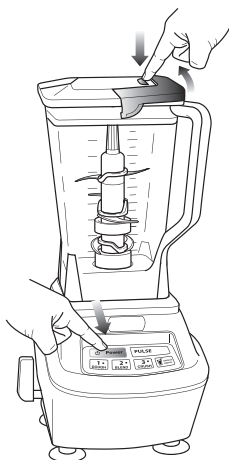


Fig. 7

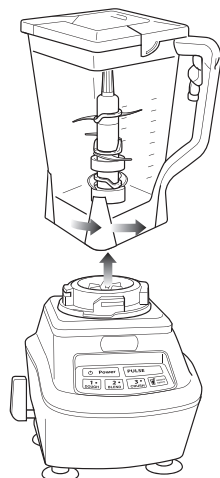


Fig. 8

9 Sélectionnez la vitesse qui satisfait le mieux à vos besoins. (Fig. 6)

**REMARQUE :** Effectuez des pulsations pour hacher les ingrédients de façon égale en appuyant à brefs intervalles.

10 Lorsque la consistance désirée est atteinte, désactivez l'appareil en appuyant sur la touche de mise en marche (⏻) et attendez que l'accessoire cesse de tourner. (Fig. 7)

11 Pour enlever le couvercle, appuyez sur le bouton de déclenchement sur le couvercle; tirez la poignée du couvercle vers le haut à un angle de 90° et enlevez le couvercle en le soulevant. Tournez le pichet dans le sens anti-horaire et soulevez-le de la base. (Fig. 7, Fig. 8)

**MISE EN GARDE :** N'insérez jamais vos mains dans le pichet, car les lames sont tranchantes. Servez-vous toujours d'une spatule pour déloger les aliments qui sont collés sur les côtés du pichet.

12 Selon la consistance du contenu à l'intérieur du contenant; ouvrez le capuchon du bec verseur et utilisez le bec verseur pour vider le contenu liquide. Pour obtenir des consistances plus épaisses; enlevez le couvercle avec précaution et l'accessoire (par sa tige); puis videz le contenu du contenant.

13 Assurez-vous que votre appareil est débranché lorsqu'il est hors usage.

# Assemblage et utilisation du gobelet à portion individuelle

**⚠ AVERTISSEMENT :** Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche.

## ASSEMBLAGE

## USAGE

## ENLÈVEMENT

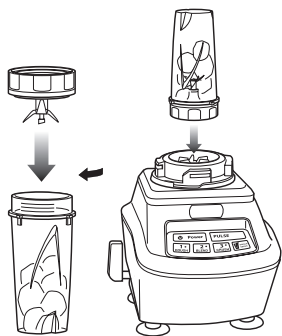


Fig. 1

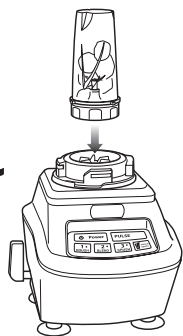


Fig. 2



Fig. 3

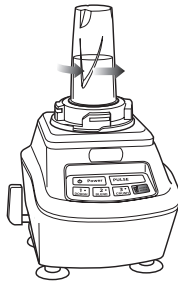


Fig. 4

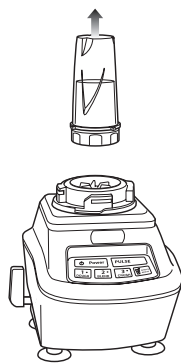


Fig. 5

**💡** Pour obtenir de meilleurs résultats, effectuez de courtes « **PULSATIONS** » (Pulses)... L'usage rend maître!!

**⚠ IMPORTANT :** Assurez-vous que la base du moteur est branchée pour l'utilisation.

- 1 Placez la base du moteur sur une surface propre, sèche et plane comme le dessus d'un comptoir ou d'une table.
- 2 Ajoutez des ingrédients dans la gobelet à portion individuelle.
- 3 Placez la lame pour portion individuelle sur la tasse et vissez-la très sûrement jusqu'à ce qu'elle soit bien scellée. (Fig. 1)
- 4 Inversez la tasse à portion individuelle et placez-la sur la base du moteur en alignant les onglets sur la tasse avec la base du moteur. Tournez la tasse à portion individuelle dans le sens horaire. (Fig. 2) Activez la touche de mise en marche et la touche de service pour portion individuelle s'illuminera.
- 5 Appuyez sur la touche de portion individuelle (Single Serve) à courts intervalles pour l'activer. (Fig. 3)

- 6 Lorsque la consistance désirée est atteinte, éteignez la touche de mise en marche. Tournez la tasse à portion individuelle dans le sens horaire et tirez-la verticalement pour l'enlever. (Fig. 4, Fig. 5)

**REMARQUE :** Ne pas trop remplir! Pour éviter les renversements, lors de l'ajout d'ingrédients; ne dépassez pas la ligne indicatrice de remplissage « Max ».

- 7 Retournez la tasse à l'endroit et retirez la lame pour portion individuelle en faisant pivoter le bloc de coupe dans le sens horaire.
- 8 Placez le couvercle de boisson aller-venir sur la gobelet à boisson à portion individuelle; vissez-le pour sceller et savourez!
- 9 Assurez-vous que votre base de moteur est débranchée lorsqu'elle est hors usage.

**REMARQUE :** Pour commander des gobelets à boisson à portion individuelle; veuillez visiter notre site Web : [www.ninjakitchen.com](http://www.ninjakitchen.com) ou contactez le service à la clientèle : 1-877-646-5288.

## Assemblage et utilisation du bol

**⚠ AVERTISSEMENT :** Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche.

### ASSEMBLAGE

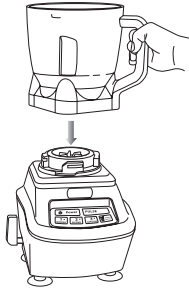


Fig. 1



Fig. 3a

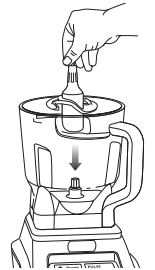


Fig. 4

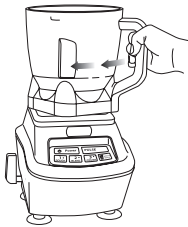


Fig. 2



Fig. 3b

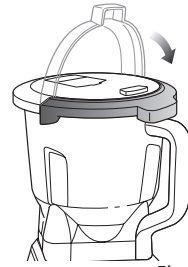


Fig. 5

**⚠ IMPORTANT :** Assurez-vous que la base du moteur est branchée pour l'utilisation.

- 1 Placez la base du moteur sur une surface propre, sèche et plane comme le dessus d'un comptoir ou d'une table.
- 2 Alignez et abaissez le bol sur la base du moteur. (Fig. 1) La poignée devrait être alignée un peu vers la droite du symbole de «**VERROUILLAGE**» (Lock) sur la base du moteur.
- 3 Faites pivoter le bol dans le sens horaire aussi loin que vous le pouvez pour le verrouiller en place. (Fig. 2)
- 4 Le bol peut être placé sur la base du moteur de deux façons; la poignée peut être sur le coin droit devant ou sur le coin gauche devant. (Fig. 3a, Fig. 3b)
- 5 En tenant la lame souhaitée par le haut de la tige; placez-la sur l'engrenage d'entraînement à l'intérieur du bol. Assurez-vous que l'accessoire est bien placé et qu'il est vertical. (Fig. 4)  
**REMARQUE :** La lame aura une apparence lâche sur l'engrenage d'entraînement
- 6 Ajoutez les ingrédients au bol en vous assurant qu'ils ne dépassent pas la ligne de démarcation la plus élevée indiquée sur le côté du bol.

- 7 Branchez le cordon d'alimentation dans la prise électrique et appuyez sur la touche de mise en marche (⏻).

**REMARQUE :** Comme mesure de sécurité, la touche de mise en marche (⏻) clignotera et le moteur ne fonctionnera pas si le bol et le couvercle ne sont pas installés correctement.

- ⚠** Quand le bol et le couvercle sont installés correctement; le témoin de la touche de mise en marche (⏻) sera solide, indiquant que l'appareil est prêt à utiliser.

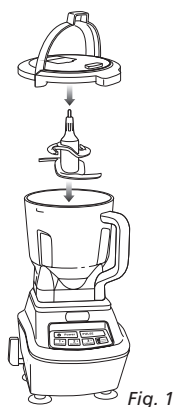
- 8 En tenant le couvercle à l'endroit par la poignée, placez-le sur le dessus du bol en alignant la flèche (↙) située sur le couvercle avec la flèche (↗) située sur la poignée du bol. (Fig. 5) Appuyez vers le bas sur la poignée jusqu'à ce que vous entendez un clic.

- ⚠ REMARQUE :** Le bol de 64 oz (1,89 L) n'est pas conçu pour mélanger les boissons. Ne pas trop remplir.

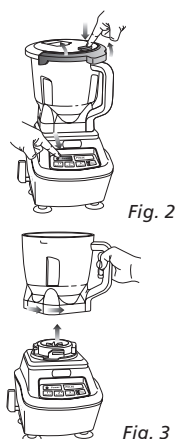
**REMARQUE :** Pour ajouter des liquides pendant le processus, ouvrez l'ouverture sur le dessus du couvercle et versez le liquide lentement dans la préparation.



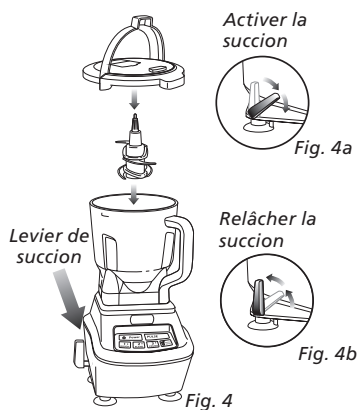
## USAGE



## ENLÈVEMENT



## USAGE



### UTILISATION DE L'ENSEMBLE À 4 LAMES

- 1 En tenant l'ensemble de 4 lames par le haut de la tige; placez-le sur l'engrenage d'entraînement à l'intérieur du bol. Assurez-vous que l'accessoire est bien placé et qu'il est vertical.
- 2 Ajoutez les ingrédients et sécurisez le couvercle du bol sur le bol. (Fig. 1)
- 3 Branchez le cordon d'alimentation dans la prise électrique et appuyez sur la touche de mise en marche (⏻).
- 4 Sélectionnez la vitesse qui satisfait le mieux à vos besoins. Effectuez des pulsations des ingrédients pour obtenir un hachement uniforme en appuyant à brefs intervalles.  
**REMARQUE :** Veuillez vous reporter au tableau « Réglage de vitesses et usages » pour les usages et vitesses suggérés .
- 5 Lorsque la consistance désirée est atteinte, arrêtez l'appareil en appuyant sur la touche de la mise en marche (⏻) et attendez que la lame cesse de tourner.
- 6 Pour enlever le couvercle; tirez la poignée du couvercle vers le haut à un angle de 90 °et enlevez le couvercle en le soulevant. Tournez le bol dans le sens anti-horaire et soulevez-le de la base. (Fig. 2, Fig. 3)

### UTILISATION DE LA LAME PÉTRISSEUSE DE PÂTE

- ▲ **IMPORTANT :** N'utilisez que la touche « PÂTE » (Dough) lorsque vous utilisez cet accessoire.

- ▲ **IMPORTANT :** Utilisez le levier de succion pendant l'usage de la lame pétrisseuse de pâte sur VITESSE 1/PÂTE (Speed 1/Dough).

- 1 Placez la base du moteur sur une surface propre, sèche et plane comme le dessus d'un comptoir ou d'une table. (Fig. 4) Poussez le levier de succion sur le côté de la base du moteur pour sécuriser les pattes de succion à la surface. (Fig. 4a) Si les pattes de succion ne se sont pas complètement adhérent à la surface; appuyez légèrement vers le bas sur la base pour donner une meilleure prise aux pattes de succion.
- 2 Sécurisez le bol sur la base du moteur.
- 3 En tenant la lame pétrisseuse par la tige; placez-la sur l'engrenage d'entraînement à l'intérieur du bol. Assurez-vous que l'accessoire s'ajuste bien autour de l'engrenage d'entraînement et qu'il est vertical.
- 4 Ajoutez les ingrédients et sécurisez le couvercle du bol sur le bol.  
**REMARQUE :** Pour obtenir de meilleurs résultats; ajoutez les ingrédients mouillés d'abord et puis ajoutez les ingrédients secs.
- 5 Branchez le cordon d'alimentation dans la prise électrique et appuyez sur la touche de mise en marche (⏻).
- 6 Une fois que vous avez terminé la confection de la pâte; retirez le bol de la base du moteur. (Fig. 2, Fig. 3)
- 7 Pour dégager la base du moteur du comptoir ou de la table, tirez le levier de succion vers le haut pour dégager les pattes de succion. (Fig. 4b)  
**REMARQUE :** Le levier de succion active les pattes de succion pour ajouter de la stabilité.

## Assemblage et utilisation du bol mini prép

**⚠ AVERTISSEMENT :** Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche.

### ASSEMBLAGE



Fig. 1



Fig. 3



Fig. 2



Fig. 4

### UTILISATION DU BOL MINI PRÉP

- 1 Placez le bol de 64 oz (1,89 L) sur la base du moteur. (Voir les instructions d'assemblage en page 11.)
- 2 En tenant l'arbre par la tige; placez-le sur l'arbre-pignon à l'intérieur du bol de 64 oz (1,89 L). Assurez-vous que l'accessoire s'ajuste bien autour de l'engrenage d'entraînement et qu'il est vertical. (Fig. 1)
- 3 Placez le bol mini prép en alignant l'arbre à l'intérieur de la colonne centrale. (Fig. 2)
- 4 Tenez la lame du bol de prép par l'arbre et placez-la avec précaution au-dessus de la colonne centrale du bol mini prép. (Fig. 3)
- 5 Ajoutez les ingrédients au bol mini prép.
- 6 En tenant le couvercle à l'endroit par la poignée, placez-le sur le dessus du bol de 64 oz (1,89 L) en alignant la flèche (▼) située sur le couvercle avec la flèche (▲) située sur la poignée du bol. (Fig. 4) Appuyez vers le bas sur la poignée jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

### USAGE

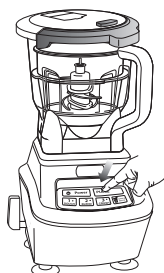


Fig. 5

### ENLÈVEMENT

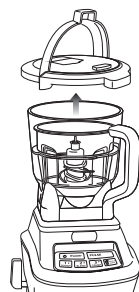


Fig. 6



Fig. 7

- 7 Branchez le cordon d'alimentation dans la prise électrique et appuyez sur la touche de mise en marche (⏻).
- 8 Sélectionnez la vitesse qui satisfait le mieux à vos besoins. Pour obtenir de meilleurs résultats; appuyez sur la touche de pulsations à brefs intervalles. (Fig. 5)  
**REMARQUE :** Veuillez vous reporter au tableau « Réglage de vitesses et usages » pour les usages et vitesses suggérés.
- 9 Lorsque la consistance désirée est atteinte, arrêtez l'appareil en appuyant sur la touche de mise en marche (⏻) et attendez que la lame cesse de tourner.
- 10 Pour enlever le couvercle; tirez la poignée du couvercle vers le haut à un angle de 90° et enlevez le couvercle en le soulevant. (Fig. 6)
- 11 Avec précaution, tenez la lame du bol mini prép par la tige et retirez-la du bol mini prép. (Fig. 7)
- 12 Tournez le bol dans le sens anti-horaire et puis soulevez-le de la base.  
**⚠ REMARQUE :** Ne le remplissez pas d'ingrédients qui dépassent la ligne indicatrice de remplissage « MAX ».

## Réglage de vitesses et usages

FONCTION	CONTENANT	ACCESSOIRE	TOUCHE DE VITESSE	TYPE D'ALIMENTS
Mélange portion individuelle	Gobelet portion individuelle	Lame portion individuelle	Portion individuelle	Boissons fouettées Frappes Laits frappés
Hachement	Gobelet portion individuelle Bol mini prép	Lame portion individuelle Lame bol mini prép	Portion individuelle Pulsations	Oignon Ail Herbes
Pétrissage	Bol	Lame pétrisseuse	1	Pâte à pain Pâte à tarte Pâte à pizza Pâte à bretzel
Mélange de pâte	Bol	Lame pétrisseuse	1	Pâte à biscuits
Traitement	Pichet/Bol Gobelet portion individuelle Bol mini prép	Ensemble de lames Lame portion individuelle Lame bol mini prép	2 Pulsations Portion individuelle	Pâtés Compote de fruits Trempelettes Sauce aux pommes Tartines Soupes Aliments pour bébé
Émulsifiant	Bol Bol mini prép	Ensemble de lames Lame bol mini prép	2	Vinaigrette Trempelettes Sauce
Broyer	Bol	Ensemble de lames	2	Viande
Râpage	Bol Gobelet portion individuelle	Ensemble de lames Lame portion individuelle	3 ou Pulsations Portion individuelle	Fromage râpé Miettes de pain (chapelure) Épices
Découpage	Bol Gobelet portion individuelle Bol mini prép Pichet	Ensemble de lames Lame portion individuelle Lame bol mini prép	Pulsations Portion individuelle 3	Salsa Légumes Noix
Mélange	Bol	Lame pétrisseuse	1	Mélange de gâteaux légers Pâtes à frire
Broyage de glace	Pichet Gobelet portion individuelle	Ensemble de lames Lame portion individuelle	3 Portion individuelle	Glace
Réduire en purée	Pichet Gobelet portion individuelle	Ensemble de lames Lame portion individuelle	3 Portion individuelle	Boissons fouettées Soupes lisses Laits frappés

**⚠ IMPORTANT :** Utilisez le levier de succion pendant l'usage de la lame pétrisseuse sur VITESSE 1/PÂTE (Speed 1/Dough).

## Soins et entretien

### COMMENT NETTOYER L'APPAREIL

- ▲ MISE EN GARDE :** Assurez-vous que la base du moteur est débranchée de la source de courant avant d'insérer ou d'enlever tout accessoire et avant le nettoyage.
- ▲ MISE EN GARDE :** N'immergez PAS la base du moteur dans de l'eau ou dans aucun autre liquide.
- 1 Séparez/enlevez toutes les pièces l'une de l'autre.
  - 2 Nettoyez la base du moteur avec un chiffon humide et essuyez-la à sec.
  - 3 Placez le pichet, la gobelet à portion individuelle et le bol dans le lave-vaisselle. Placez les couvercles et les accessoires au panier supérieur. Soyez prudent pendant la manipulation des lames car les lames sont bien tranchantes.

**REMARQUE :** Vous pouvez aussi laver les contenants en remplissant au 3/4 chaque contenant avec de l'eau tiède et une goutte de détergent à vaisselle; et en plaçant le couvercle correspondant sur le contenant et en appuyant sur la touche de pulsations plusieurs fois. Une fois propre, retirez le contenant de la base du moteur. Rincez le contenant, l'accessoire et le couvercle à grande eau. Permettez à toutes les pièces de sécher avant de les entreposer.

Veillez appeler le service à la clientèle si des services d'entretien doivent être effectués sur l'appareil au 1-877-646-5288.

### COMMENT L'ENTREPOSER

- 1 Entreposez le Ninja<sup>MD</sup> Mega Kitchen System<sup>MC</sup> verticalement avec le pichet sur la base du moteur, le bloc de coupe de 6 lames à l'intérieur du pichet et le couvercle sur le pichet. Ne déposez rien sur le dessus. Entreposez le bol avec le bloc de coupe de 4 lames à l'intérieur et le couvercle sur le dessus. Entreposez la tasse à portion individuelle et le reste des accessoires tout près de l'appareil ou dans un cabinet où ils ne seront pas endommagés et où ils ne causeront aucun danger.

### RÉINITIALISATION DU THERMOSTAT DU MOTEUR

Le Ninja<sup>MD</sup> Mega Kitchen System<sup>MC</sup> dote un unique système de sécurité; lequel empêche que se produisent des dommages au moteur et au système d'entraînement dans le cas où par mégarde vous surchargez votre appareil. Si l'appareil subit une surcharge, le moteur s'arrêtera de fonctionner et le témoin de puissance demeurera allumé et les vitesses 1, 2 et 3 clignoteront. Pour réinitialiser l'appareil, suivez la procédure de réinitialisation ci-dessous :

- 1 Débranchez l'appareil de la prise de courant électrique.
- 2 Retirez et videz le contenant et assurez-vous qu'il n'y ait pas d'aliments qui bloquent les lames de coupe, ou les accessoires.
- 3 Permettez à l'appareil de se refroidir pendant environ 15 minutes.
- 4 Réinstallez le contenant sur la base et rebranchez l'appareil dans la prise électrique.
- 5 Continuez à utiliser l'appareil comme avant en vous assurant de ne pas dépasser les capacités maximales recommandées.



# Guide du dépannage

PROBLÈMES	CAUSES ET SOLUTIONS POSSIBLES
<b>Le moteur ne démarre pas ou l'accessoire ne pivote pas.</b>	<p>Assurez-vous que le contenant est solidement placé sur la base du moteur.</p> <p>Assurez-vous que le couvercle est solidement placé sur le contenant dans la position correcte (alignez les flèches).</p> <p>L'appareil est « éteint » (Off). Appuyez sur la touche (⏻) pour « l'allumer » (On).</p> <p>Vérifiez que la fiche est insérée de façon sécuritaire dans la prise électrique.</p> <p>Vérifiez votre fusible ou votre disjoncteur.</p> <p>L'appareil a subi une surcharge. L'appareil s'arrêtera et le témoin de puissance demeurera allumé et les vitesses 1, 2 et 3 clignoteront. Débranchez-le et attendez environ 15 minutes avant le prochain usage.</p> <p>L'appareil a surchauffé. Débranchez-le et attendez environ 15 minutes avant le prochain usage.</p> <p>Vérifiez pour vous assurer que l'appareil n'est pas surchargé.</p>
<b>Les aliments ne sont pas hachés de façon uniforme.</b>	<p>Il est probable que vous hachez trop d'aliments à la fois ou que les morceaux ne sont pas de tailles égales et que vous les transformez en lots de plus petites quantités.</p>
<b>Les aliments sont hachés trop finement ou ils sont trop liquides.</b>	<p>Les aliments ont été trop traités. Utilisez la touche de pulsations pour un traitement contrôlé des aliments.</p>
<b>Les aliments s'accumulent sur le couvercle ou sur les côtés du contenant.</b>	<p>Le mélange est trop épais. Ajoutez d'autre liquide.</p>
<b>Vous ne pouvez pas obtenir de la neige à partir de glace solide.</b>	<p>N'utilisez pas de glace qui reposait ou qui a commencé à se décongeler. Utilisez de la glace directement du congélateur.</p>
<b>La base du moteur ne s'adhère pas sur le dessus du comptoir ou de la table.</b>	<p>Assurez-vous que la surface et que les pattes de succion sont nettoyées. Les pattes de succion ne s'adhéreront qu'à des surfaces lisses. Les pattes de succion NE s'adhéreront PAS à certaines surfaces comme le bois, les carreaux ou des finitions non polies.</p> <p><b>NE tentez PAS d'utiliser l'appareil quand la base du moteur est collée sur une surface qui n'est pas sécuritaire; (planche à découper, plateau, assiette, etc.).</b></p>

## Pièces de remplacement

### COMMANDER DES PIÈCES DE REMPLACEMENT

Pour acheter des pièces de remplacement supplémentaires, veuillez visiter notre site Web : [www.ninjakitchen.com](http://www.ninjakitchen.com) ou contactez le service à la clientèle au : **1-877-646-5288**.

## Recettes

### Pâte à pizza facile à préparer

#### Ingrédients :

1/4 oz. paquet	Levure de boulanger
1 c. à thé	Sel
1 c. à thé	Sucre
2/3 tasse (160 ml)	Eau chauffée à 40 -50° C (110-115°F)
1/4 tasse	Huile de colza (ou huile d'olive)
2 tasses (480 ml)	Farine tout usage.

#### Préparation :

Verser la levure, le sel, le sucre, et l'eau dans le bol. Pulser pendant 1 à 20 secondes. Ajouter l'huile et la farine et mélanger à la vitesse 1 jusqu'à ce que la pâte soit lisse, sans aucun grumeau. Transvaser la pâte vers un bol préalablement huilé et recouvrir. Laisser la pâte se lever pendant environ 1 heure.

S'il s'agit d'une pâte à pizza levée, briser la pâte et la laisser se lever une deuxième fois pendant 45 minutes. Dans le cas contraire, éliminer la deuxième levée, et étaler la pâte dans le moule à pizza ou sur une plaque préalablement graissée avec un aérosol.

Ajouter la sauce et des garnitures au choix et cuire au four à 425°F pendant 25 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que la croûte soit légèrement brunie et les garnitures et le fromage soient chauds.

Recette pour 1 pâte à pizza.

Bol  
Lame de pétrissage  
Couvercle du bol

### Choux de purée de pommes de terre

#### Ingrédients :

4	Pommes de terre jaunes, épluchées et coupée en dés
1/2 tasse (60 ml)	Lait, tiède
1	Oeuf battu
1/2 c. à thé	Levure chimique
2 c. à thé	Farine blanche
1/2 tasse (60 ml)	Fromage Parmesan râpé
1/2 c. à thé	Sel

#### Préparation :

Dans une grande casserole remplie d'eau faire bouillir les pommes de terre et ensuite faire mijoter à feu doux jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égoutter les pommes de terre et les déposer dans le pichet. Ajouter le reste des ingrédients en réservant 2 c. à soupe de fromage Parmesan, et pulser à la vitesse 1 jusqu'à obtention d'un mélange.

Préchauffer le four à 350°F. Déposer le mélange de pommes de terre en petit tas à l'aide d'une cuillère à café sur une plaque à four avec revêtement antiadhésif. Saupoudrer les choux de pommes de terre avec le reste du fromage Parmesan et cuire au four pendant 20 minutes. Laisser les choux refroidir légèrement et les servir chauds.

Pichet  
Ensemble à 6 lames  
Couvercle de pichet

## Orange Double Tonus

### Ingrédients :

4 tasses (950 ml)	Jus d'orange, divisées
1/2 tasse (120 ml)	Concentré de jus d'orange congelé
2	Oranges fraîches, pelées, sans pépin, et coupées en morceaux.
16 oz / 470 ml.	Eau pétillante

### Préparation :

Verser 2 tasses (475 ml) de jus d'orange dans le pichet. Ajouter le jus concentré et les oranges fraîches. Mélanger à la vitesse 2 jusqu'à ce que le mélange soit uniforme et velouté. Verser le mélange dans un grand pichet de service et ajouter le reste du jus d'orange et l'eau pétillante. Remuer pour bien mélanger. Verser sur de la glace et servir. 4 à 6 portions.

Pichet  
Ensemble à 6 lames  
Couvercle de pichet

## Gâteau à l'ananas et aux miettes de noix

### Ingrédients :

1/2 tasse (60 ml)	Beurre ramolli
3/4 tasse	Sucre
2	Oeufs
1 1/2 c. à thé	d'Extrait de vanille
1 1/4 tasses (150 ml)	Farine tout usage
1 c. à thé.	Levure chimique
1	Ananas frais, épluché, évidé, coupé en quatre dans le sens de la longueur et en tranches

### Miettes de garniture :

1 1/4 tasses	de Farine tout usage
1/2 tasse (120 ml)	de Sucre
1/4 c. à thé	Cannelle en poudre
1/2 tasse (120 ml)	Beurre
1/2 tasse (120 ml)	Noix

### Préparation :

Préchauffer le four à 350°F. Beurrer le fond et les bord d'un moule à charnière de 10 po (254 mm). Placer le beurre ramolli dans le bol et le fouetter à la vitesse 1 jusqu'à consistance très légère. Ajouter le sucre et mélanger à nouveau pendant 1 à 10 secondes. Utiliser la spatule pour nettoyer les parois du bol. Ajouter les œufs et la vanille et mélanger à la vitesse 1 jusqu'à consistance uniforme et lisse.

Ajouter la farine et la levure chimique et mélanger à la vitesse 1 jusqu'à ce que tous les ingrédients soient humides. Verser la pâte dans le moule préparé.

Dans un bol mélanger la farine, le sucre et la cannelle pour confectionner les miettes de garnitures. Ajouter le beurre et les noix et pulser à la vitesse 1 pendant 20 secondes. Retirer et réserver.

Disposer les tranches d'ananas sur la pâte, en laissant un espace d' 1/2-po (127 mm) sur toute la circonférence du bord. Éparpiller les miettes sur l'ananas. Cuire au four pendant 50 à 60 minutes, ou jusqu'à ce que le gâteau soit ferme.

Retirer le gâteau et laisser refroidir. Retirer le bord du moule et poser le gâteau sur un plat de service. 8 à 10 portions

Bol  
Lame de pétrissage  
Couvercle du bol

## Recettes - suite

### Petits gâteaux anglais au caramel

#### Ingrédients :

1 tasse (120 ml)	Beurre ramolli
1/2 tasse (60 ml)	Sucre de canne roux foncé, non raffiné
1/2 tasse (60 ml)	Sucre
1 c. à thé	Extrait de vanille
1	Jaune d'œuf
2 tasses (240 ml)	Farine pâtisseries
Pincée	de Sel
10 oz.	Tablette de chocolat au lait, fondue
1/2 tasse (60 ml)	Amandes, concassées

#### Préparation :

Verser le beurre ramolli, les deux sucres, l'extrait et le jaune d'œuf dans le bol et mélanger à la vitesse 1 jusqu'à obtention d'un mélange crémeux et lisse. Utiliser la spatule pour nettoyer les parois du bol. Ajouter la farine et le sel. Mélanger à nouveau jusqu'à consistance lisse. Déposer la pâte à petit gâteau par cuillerée sur une plaque à pâtisserie préalablement graissée avec un aérosol. Laisser un espace de 2 po (50 mm) pour permettre à la pâte de s'étaler.

Verser le chocolat par filet sur la pâte et parsemer partout d'amandes. Cuire au four à 350°F pendant 15 à 20 minutes. Laisser refroidir légèrement et couper en petits carrés. Faire refroidir sur une grille.

Environ 24 petits gâteaux

Bol

La palette à pâte

Couvercle du bol

### Bruschetta de tomates et olives au four

#### Ingrédients :

4 tomates	Moyennes, coupées en 4 et évidées
2 c. à thé	d'Huile d'olive extra vierge
1 gousse	d'Ail épluchée
1/4 tasse (60 ml)	Olives noires dénoyautées
1 c. à thé	de Basilic
	Tranches de pain frais légèrement grillées

#### Préparation :

Placer les tomates sur une plaque et arroser avec l'huile d'olive. Saler et poivrer. Cuire au four à 350°F pendant 30 à 40 minutes jusqu'à ce que les tomates soient très ramollies et tendres. Retirer et laisser légèrement refroidir.

Placer les tomates refroidies dans le bol et ajouter l'ail, les olives et le basilic. Ajouter quelques gouttes d'huile si le mélange paraît sec. Pulser à la vitesse 1 pendant quelques secondes, ou suffisamment pour que les légumes soient concassés. Ne pas trop mélanger.

Déposer la bruschetta sur le pain grillé avec une cuillère et servir. Environ 12 portions.

Bol

Ensemble à 4 lames

Couvercle du bol

## Smoothie aux fraises fouettées

### Ingrédients :

1/2 tasse (120 ml)	Demi-crème
1/2 tasse (120 ml)	Lait entier
1 tasse (240 ml)	Fraises sucrées, lavées et équeutées
1/2 tasse (120 ml)	Yaourt maigre à la vanille
2 tasses (480 ml)	de Glaçons

### Préparation :

Verser le lait et la crème dans le pichet et ajouter les fraises, le yaourt et les glaçons. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit très onctueux sans morceaux de fruits. Verser dans des verres et servir immédiatement. 2 à 3 portions.

Pichet  
Ensemble à 6 lames  
Couvercle de pichet

## Taboulé du Moyen Orient

### Ingrédients :

1 tasse (235 ml)	Blé boulgour cru
1 tasse (235 ml)	Eau
1	Bouquet de persil équeuté
6 feuilles	de Menthe fraîche
1/2	Petit oignon blanc épluché
2 gousses	d'Ail épluchées
1/3 tasse (80 ml)	Huile d'olive extra vierge
2	Citrons pressés, (environ 1/4 tasse - 60 ml)
1/2 c. à thé	Sel
1/2 c. à thé	Poivre noir moulu frais
2	Tomates mures, coupées en dés et évidées
3	Oignons verts, nettoyés et hachés

### Préparation :

Dans un grand bol, mélanger le boulgour avec l'eau. Couvrir et laisser reposer pendant 20 minutes, jusqu'à ce que l'eau soit absorbée et le blé attendri.

Mettre le persil, la menthe, l'oignon et l'ail dans le bol et pulser à la vitesse 1 pour obtenir un petit émincé, en nettoyant les parois du bol avec une spatule selon le besoin. Transférer le mélange dans le bol de boulgour attendri.

Verser l'huile d'olive, le jus de citron, le sel et le poivre dans le bol et émulsifier à la vitesse 2 jusqu'à mélange complet. Ajouter la sauce au mélange de boulgour et retourner pour incorporer. Ajouter les dés de tomates et l'oignon vert, en retournant à nouveau pour doucement les incorporer au boulgour. Goûter pour raffiner l'assaisonnement. Servir bien refroidi ou à température ambiante. 6 portions.

Bol  
Ensemble à 4 lames  
Couvercle du bol

## Recettes - suite

### Smoothie à la banane et à l'ananas fouettés

#### Ingrédients :

2 tasses	Jus d'ananas
1 tasse	Morceaux d'ananas, frais ou en boîte
1 petite	Banane mûre, coupé en morceaux
1/4 tasse	Lait de noix de coco, non sucré
1 c. à soupe	Miel
3 tasses	Glaçons

#### Préparation :

Verser le jus dans le pichet et ajouter l'ananas, la banane, le lait de noix de coco, le miel et les glaçons. Mélanger jusqu'à obtention d'une consistance très lisse. Verser dans des verres et servir immédiatement. 3 à 4 portions.

Pichet

Ensemble à 6 lames

Couvercle de pichet

### Petits sablés au beurre croustillants

#### Ingrédients :

1 tasse (120 ml)	Beurre ramolli
1/2 tasses (240 ml)	Sucre
Pincée	de Sel
1 grand	Oeuf
1 c. à thé	d'Extrait de vanille (ou extrait de citron)
1/2 c. à thé	d'Extrait d'amandes
2 1/2 tasses (300 ml)	Farine tout-usage

#### Préparation :

Déposer le beurre ramolli, le sucre, le sel, l'œuf et les extraits dans le bol. Mélanger à la vitesse 1 jusqu'à obtention d'un mélange léger et mousseux. Ajouter la farine et pulser jusqu'à mélange complet. Retirer la palette à pâte en nettoyant les parois du bol avec une spatule et en rajoutant au mélange toute la pâte non mélangée. Recouvrir avec le couvercle et laisser refroidir pendant 20 minutes.

Remplir une presse à petits gâteaux et déposer les formes sur une plaque. Cuire au four à 400°F pendant 8 à 10 minutes. Les sablés paraîtront formés mais pas brunis lorsque prêts. Faire refroidir sur une grille avant de servir.

Environ 6 douzaines de sablés.

Bol

La palette à pâte

Couvercle du bol

# EURO-PRO

## GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

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

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

Si votre appareil cesse de fonctionner correctement alors qu'il est utilisé dans des conditions normales d'usage domestique durant la période de garantie, vous pouvez retourner l'appareil et les accessoires avec la preuve d'achat et la date d'achat par port payé. Pour le service à la clientèle, appelez le 1-877-646-5288 ou visitez notre site [www.ninjakitchen.com](http://www.ninjakitchen.com).

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

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

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

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

## Enregistrement du produit

Veuillez visiter [www.ninjakitchen.com](http://www.ninjakitchen.com) ou appelez le 1-877-646-5288 pour enregistrer votre nouveau produit **Ninja<sup>MD</sup>** dans les dix (10) jours suivant l'achat. Vous devrez fournir le nom du magasin, la date d'achat, le numéro de modèle ainsi que votre nom et adresse.

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

Euro-Pro Operating LLC

US: Newton, MA 02459

CAN: Ville St-Laurent, QC H4S 1A7

1-877-646-5288

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

Copyright © 2012 Euro-Pro Operating LLC

Printed in China

Illustrations may differ from actual product.

BL771C.F.121206.2