

NINJA®

BL830

OWNER'S GUIDE
MANUEL DU PROPRIÉTAIRE
GUÍA DEL USUARIO



www.ninjakitchen.com
1.877.646.5288

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

For Household Use Only

WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES, BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED, INCLUDING THE FOLLOWING:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING YOUR NINJA ULTIMA® DUAL STAGE BLENDER.

POLARIZED PLUG

⚠ WARNING: To reduce the risk of electric shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician to install the proper outlet. DO NOT modify the plug in any way.

⚠ WARNING: Extension cords are not recommended for use with this product.

⚠ WARNING:
TO REDUCE THE RISK OF FIRE, ELECTRIC SHOCK OR INJURY:

1 **⚠ WARNING:** Remove utensils prior to processing. Failure to remove may cause the jar to be damaged or to shatter which may cause personal injury.

2 **⚠ WARNING:** The Top Stacked Blade Assembly is sharp, not locked in place and removable, handle with care. When handling the Top Stacked Blade Assembly, always hold by the shaft. Failure to do so will result in a risk of laceration.

3 **⚠ WARNING:** The Top Stacked Blade Assembly is sharp and not locked in place. If using the pour spout, ensure the lid is fully locked onto the pitcher. If pouring with the lid removed, carefully remove the Stacked Blade Assembly first, holding it by the shaft. Failure to do so will result in a risk of laceration.

4 **⚠ CAUTION:** DO NOT blend hot liquids, doing so may cause excessive pressure build-up, resulting in risk of the user being burned.

5 **⚠ CAUTION:** We do not recommend grinding in any of our Nutri Ninja® Cups.

6 **⚠ CAUTION:** Remove the Nutri Ninja Blade Assembly from the Nutri Ninja Cup upon completion of blending. Do not store ingredients before or after blending them in the cup with the blade assembly attached. Some foods may contain active ingredients or release gases which 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 Sip & Seal® Lid to cover.

7 **⚠ CAUTION:** DO NOT process dry ingredients without adding liquid to the Nutri Ninja Cup. This product is not intended for dry blending.

8 To protect against electrical shock, do not submerge the appliance or allow the power cord to come into contact with water or any other liquid.



- 9 **DO NOT** allow young children to operate the appliance or use as a toy. Close **supervision** is necessary when any appliance is used near children.
- 10 Never leave an appliance unattended when in use.
- 11 Turn the appliance off and remove the power cord from the electrical outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the electrical outlet. Never pull from the power cord.
- 12 **DO NOT** abuse the power cord. Never carry the appliance by the power cord or yank it to disconnect from electrical outlet; instead grasp the plug and pull to disconnect.
- 13 **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, has been dropped or damaged in any manner. This appliance has no serviceable parts. Return the appliance to SharkNinja Operating LLC for examination, repair or adjustment.
- 14 **DO NOT** let the power cord hang over the edge of table or counter or touch hot surfaces such as the stove.
- 15 Always use the appliance on a dry, level surface.
- 16 Keep hands, hair, clothing, as well as utensils out of container while processing to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the appliance. A scraper may be used but only when the appliance is off.
- 17 Avoid contact with moving parts.
- 18 **DO NOT attempt to sharpen blades.**
- 19 **DO NOT** use the appliance if blade assemblies are bent or damaged.
- 20 **DO NOT** operate this appliance on or near any hot surfaces (such as gas or electric burner or in a heated oven).
- 21 The use of attachments or accessories including canning jars, not recommended by the manufacturer, may result in fire, electric shock or personal injury.
- 22 **DO NOT** remove the container from the motor base while the appliance is in operation. Always unplug the unit when not in use.
- 23 To reduce the risk of injury, **NEVER** operate the appliance without the lid in place; **DO NOT** try to defeat or bypass the interlock mechanism. When using the removable top stacked blade assembly, make sure that they are properly installed before operating the appliance.
- 24 **DO NOT** expose containers to extreme temperature changes.
- 25 **DO NOT** overfill.
- 26 **DO NOT** operate the appliance empty.
- 27 To reduce the risk of burns, always allow the appliance to cool before taking off parts and before cleaning.
- 28 In the event that the unit overloads, the control panel lights will flash and the unit will shut down. Unplug the unit and wait 15 minutes to reset.
- 29 **THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.** Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use outdoors.
- 30 The maximum rating is based **without** the removable top stacked blade assembly inserted into the pitcher. This drives the greatest power. Other recommended attachments may draw significantly less power or current.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Pour usage domestique seulement

LORS DE L'USAGE D'UN APPAREIL ÉLECTRIQUE, DES MESURES DE SÉCURITÉ ÉLÉMENTAIRES DEVRAIENT TOUJOURS ÊTRE RESPECTÉES, Y COMPRIS LES MESURES SUIVANTES :

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER VOTRE MÉLANGEUR NINJA ULTIMA^{MD} À DEUX PHASES.


FICHE POLARISÉE

⚠ AVERTISSEMENT : Afin de réduire les risques d'électrocution, cet appareil a été muni d'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 polarisée. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise de courant, inversez-la. Si elle ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien compétent afin d'installer la prise murale appropriée. N'altérez la fiche d'AUCUNE façon.

⚠ AVERTISSEMENT : Il n'est pas recommandé d'utiliser des rallonges électriques pour brancher cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT : POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE, D'ÉLECTROCUTION ET DE BLESSURES :

- 1 **⚠ AVERTISSEMENT** : Enlevez les ustensiles avant de mélanger les aliments. Le non-respect de cette directive pourrait endommager ou faire éclater le récipient, ce qui pourrait causer des blessures.
- 2 **⚠ AVERTISSEMENT** : Le jeu de lames superposées est tranchant et amovible; il n'est pas verrouillé dans le récipient. Manipulez-le avec soin. Lorsque vous manipulez le jeu de lames superposées, tenez toujours l'arbre de cette pièce. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des lacérations.
- 3 **⚠ AVERTISSEMENT** : Le jeu de lames superposées est tranchant et n'est pas verrouillé dans le récipient. Si vous transvidez un mélange par le bec verseur, assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé sur le pichet. Pour verser sans le couvercle, retirez d'abord le jeu de lames superposées avec précaution en le tenant par le manche. Ne pas procéder de la sorte augmente le risque de lacération.
- 4 **⚠ MISE EN GARDE** : Ne mélangez pas des liquides chauds, car cela pourrait entraîner une accumulation de pression et causer des risques de brûlure.
- 5 **⚠ MISE EN GARDE** : Nous ne recommandons pas l'utilisation des gobelets Nutri Ninja^{MD} pour mouler des ingrédients.
- 6 **⚠ MISE EN GARDE** : Retirez le jeu de lames Nutri Ninja de la tasse Nutri Ninja après avoir mélangé les ingrédients. N'entreposez pas les ingrédients avant ou après les avoir mélangés dans le gobelet fixé au jeu de lames. Certains aliments peuvent contenir des matières actives ou relâcher des gaz qui prendront de l'expansion s'ils sont dans un contenant scellé. Ces gaz peuvent causer une augmentation de la pression et poser un risque de blessures. Utilisez seulement le couvercle Sip & Seal^{MD} pour couvrir les ingrédients à entreposer dans le gobelet.

- 7**  **MISE EN GARDE : NE MÉLANGEZ PAS des ingrédients secs sans ajouter du liquide dans le gobelet. Cet appareil n'est pas conçu pour le mélange à sec.**
- 8** Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez pas l'appareil et assurez-vous que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec l'eau ou un autre liquide.
- 9** **NE LAISSEZ PAS** l'appareil être utilisé par des enfants. Une surveillance attentive est nécessaire lors de l'utilisation à proximité des enfants. Ceci n'est pas un jouet.
- 10** Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- 11** Veuillez éteindre l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant le nettoyage, l'assemblage ou le démontage des pièces. Pour débrancher l'appareil, tirez sur la fiche et retirez-la de la prise d'alimentation. Ne tirez jamais sur le cordon.
- 12** **PRENEZ SOIN** du cordon d'alimentation. Ne transportez jamais l'appareil en le tenant par le cordon. Ne débranchez jamais l'appareil de l'alimentation électrique en tirant sur le cordon. Agrippez plutôt la fiche et tirez dessus pour la débrancher.
- 13** **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si sa fiche ou son cordon est endommagé(e), s'il a fait défaut ou s'il a été échappé ou endommagé. Retournez l'appareil à SharkNinja Operating LLC pour vérification, réparation ou réglage.
- 14** **NE LAISSEZ PAS** le cordon traîner sur le dessus d'une table ou d'un comptoir. Ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes, comme la cuisinière.
- 15** Posez toujours l'appareil sur une surface sèche et de niveau.
- 16** Afin de réduire le risque de blessures graves ou de dommages à l'appareil, gardez les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles hors du récipient pendant l'utilisation. Vous pouvez utiliser une raclette, mais seulement lorsque le mélangeur est éteint.
- 17** Évitez le contact avec les pièces mobiles.
- 18** **NE TENTEZ PAS d'affûter les lames.**
- 19** **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si les jeux de lames est tordu ou endommagé.
- 20** Pour réduire les risques de blessures, ne déposez jamais les jeux de lames sur la base sans fixer les récipients correctement.
- 21** L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant, y compris des bocaux de conserve, peut causer un incendie ou des blessures, ou entraîner l'électrocution.
- 22** **NE RETIREZ PAS** le récipient du bloc-moteur lorsque l'appareil est en marche. Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- 23** Pour réduire le risque de blessure, n'allumez **JAMAIS** l'appareil sans d'abord mettre le couvercle en place; **NE TENTEZ PAS** de contourner ou de désactiver le mécanisme de verrouillage. Lorsque vous utilisez les lames amovibles, assurez-vous que celles-ci sont bien installées avant d'utiliser l'appareil.
- 24** **N'EXPOSEZ PAS** les récipients à des changements extrêmes de température.
- 25** **NE REMPLISSEZ PAS** excessivement le récipient.
- 26** **NE FAITES PAS** fonctionner l'appareil à vide.
- 27** Pour réduire les risques de brûlures, laissez toujours refroidir l'appareil avant de démonter les pièces et de nettoyer l'appareil.
- 28** En cas de surchauffe de l'appareil, le disjoncteur thermique coupe le moteur. Pour le réinitialiser, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 15 minutes avant de l'utiliser de nouveau.
- 29** **CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.** N'utilisez l'appareil qu'aux fins pour lesquelles il est prévu. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- 30** La puissance maximale correspond à l'utilisation du récipient avec les lames supérieures intégrées. Cette utilisation exige la plus grande puissance. D'autres accessoires recommandés par le fabricant peuvent nécessiter une puissance ou un courant nettement inférieur.

VEUILLEZ CONSERVER CES DIRECTIVES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Para uso doméstico solamente

AL USAR APARATOS ELÉCTRICOS, SIEMPRE DEBE SEGUIR PRECAUCIONES BÁSICAS DE SEGURIDAD, INCLUYENDO LAS SIGUIENTES:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR SU LICUADORA NINJA ULTIMA^{MR} DUAL STAGE.

ENCHUFE POLARIZADO

⚠️ ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este artefacto posee un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Este enchufe sólo puede conectarse a un tomacorriente polarizado de una sola forma. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, inviértalo. Si aun así no entra completamente, llame a un electricista calificado para que instale un tomacorriente apropiado. **NO** intente modificar el enchufe de ninguna manera.

⚠️ ADVERTENCIA: No se recomienda usar cables de extensión con este producto.

⚠️ ADVERTENCIA:

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO, DESCARGA ELÉCTRICA O DAÑOS PERSONALES:

- 1 **⚠️ ADVERTENCIA:** Retire los utensilios antes de procesar alimentos. De lo contrario, la jarra podría dañarse o romperse y causar lesiones personales.
- 2 **⚠️ ADVERTENCIA:** Las cuchillas apiladas son filosas, no quedan trabadas en su lugar y son removibles; manipúlelas con cuidado. Al manipular las cuchillas apiladas, siempre sosténgalas del vástago. De lo contrario, podría cortarse.
- 3 **⚠️ ADVERTENCIA:** Las cuchillas apiladas son filosas y no quedan trabadas en su lugar. Si usa el pico vertedor, asegúrese de que la tapa esté completamente trabada en la jarra. Si vierte el contenido con la tapa retirada, antes retire cuidadosamente las cuchillas apiladas sosteniéndolas del vástago. De lo contrario, podría cortarse.
- 4 **⚠️ CUIDADO:** No licúe líquidos calientes, ya que hacerlo podría causar una acumulación excesiva de presión y un riesgo de quemaduras para el usuario.
- 5 **⚠️ CUIDADO:** No recomendamos moler en ninguna de las tazas Nutri Ninja[®].
- 6 **⚠️ CUIDADO:** Retire las cuchillas Nutri Ninja de la taza Nutri Ninja al terminar de licuar. No guarde ingredientes en el vaso antes o después de licuarlos con la unidad de cuchillas puesta. Algunos alimentos pueden contener ingredientes activos o liberar gases que se expanden si se dejan en un recipiente hermético, lo cual puede resultar en una acumulación de la presión excesiva y presentar un peligro de lesión. Para guardar alimentos en el vaso, use solamente la tapa Sip & Seal[®] para cubrirlos.

- 7 **⚠ CUIDADO: NO procese ingredientes secos sin agregar líquido en la taza. Este producto no está diseñado para licuar en seco.**
- 8 Para protegerse de una descarga eléctrica, no sumerja el artefacto ni permita que el cable de alimentación entre en contacto con agua o cualquier otro líquido.
- 9 **NO** permita que los niños pequeños usen el artefacto o que lo traten como un juguete. Tenga mucho cuidado al utilizar cualquier aparato eléctrico cerca de niños.
- 10 Nunca deje un artefacto desatendido cuando lo use.
- 11 Apague el artefacto y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente cuando no lo use, antes de colocarlo o quitarle partes y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, sujete el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable de alimentación.
- 12 **NO** maltrate el cable de alimentación. Nunca levante el artefacto por el cable, o tire del cable para desconectarlo del tomacorriente; agárrelo por el enchufe y tire para desconectarlo.
- 13 **NO** utilice ningún artefacto si el cable o el enchufe están dañados o luego de una falla, o si ha sufrido cualquier tipo de daño. Este artefacto no tiene partes reparables. Retórnelo a SharkNinja Operating LLC para que sea examinado, reparado o ajustado.
- 14 **NO** permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mesada, o que toque superficies calientes como la estufa.
- 15 Use siempre el artefacto sobre una superficie seca y nivelada.
- 16 Mantenga sus manos, cabello, ropa y utensilios fuera del recipiente al procesar para reducir la posibilidad de daños graves a personas o de dañar la unidad. Puede utilizar una espátula, pero únicamente cuando el artefacto no esté funcionando.
- 17 Evite tocar las partes móviles.
- 18 **NO** intente afilar las cuchillas.
- 19 **NO** use el artefacto si las cuchillas están dobladas o dañadas.
- 20 **NO** use este artefacto sobre o cerca de superficies calientes (como una estufa eléctrica o de gas, o en un horno caliente).
- 21 El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o daños personales.
- 22 **NO** saque la jarra de la base del motor mientras el artefacto esté funcionando. Siempre desenchufe la unidad cuando no la utilice.
- 23 Para reducir el riesgo de heridas, **NUNCA** haga funcionar el artefacto sin la tapa colocada. **NO** intente alterar el mecanismo de traba. Al utilizar las cuchillas superiores, verifique que estén correctamente instaladas antes de encender el artefacto.
- 24 **NO** exponga las jarras a cambios extremos de temperatura.
- 25 **NO** la llene de más.
- 26 **NO** haga funcionar este artefacto cuando esté vacío.
- 27 Para reducir el riesgo de quemaduras, siempre deje que el artefacto se enfríe antes de remover partes o de limpiarlo.
- 28 Si la unidad se sobrecarga, las luces del panel de control parpadearán y la unidad se apagará. Desenchufe la unidad y espere 15 minutos para que se reinicie.
- 29 **ESTE PRODUCTO ELÉCTRICO ES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.** No utilice este artefacto para ningún otro destino distinto al indicado. No lo utilice en el exterior.
- 30 La potencia máxima está medida sin las cuchillas superiores instaladas en la jarra. De esa forma se obtiene la mayor potencia. Otros accesorios recomendados pueden consumir mucha menos corriente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

THIS BOOK COVERS MODEL NUMBER:

BL830

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V., 60Hz.

Power: 1500 Watts

Pitcher Capacity: 72 oz (9 cups, 2.1 L)

Max Liquid Capacity: 64 oz (8 cups, 1.8 L)

Nutri Ninja® Capacity: 16 oz (2 cups, 500 ml)

CE MANUEL COUVRE LE MODÈLE SUIVANT :

BL830

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension : 120 V., 60 Hz.

Intensité : 1500 watts

Capacité du pichet : 72 oz (9 tasses, 2,1 L)

Cap. max de liquide : 64 oz (8 tasses, 1,8 L)

Capacité du gobelet : 16 oz (2 tasses, 500 ml)

ESTE MANUAL CUBRE EL MODELO:

BL830

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 120 V., 60 Hz.

Potencia: 1500 Vatios

Capacidad de la jarra: 72 onzas (9 tazas, 2,1 L)

Capacidad líquida máxima: 64 onzas (8 tazas, 1.8 L)

Capacidad del tazón

Nutri Ninja^{MR}: 16 onzas (2 tazas, 500 ml)

Thank you for purchasing the Ninja Ultima® Dual Stage Blender.

Contents

Getting to Know Your Ninja Ultima® Dual Stage Blender	9
Using the Ninja Ultima Dual Stage Blender	11
Assembly and Use for the 72 oz. Pitcher	12
Assembly and Use for the Single Serve Cup	14
Usage, Blade Selection & Speed Settings	15
Care & Maintenance	16
Troubleshooting Guide	17
Replacement Parts	17
Warranty & Registration.....	18

Merci d'avoir acheté le mélangeur à deux jeux de lames Ninja Ultima^{MD}

Table des matières

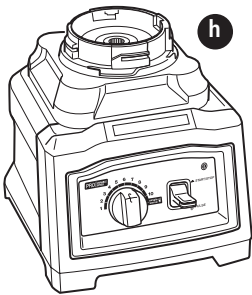
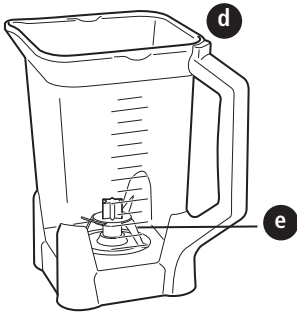
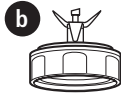
Familiarisez-vous avec votre mélangeur à deux jeux de lames Ninja Ultima ^{MD}	19
Utilisation du mélangeur à deux jeux de lames Ninja Ultima	21
Assemblage et utilisation du récipient de 2.1 L	22
Assemblage et utilisation du gobelet à portion individuelle	24
Utilisation, sélection des lames et réglages de la vitesse	25
Soins et entretien	26
Guide de dépannage.....	27
Pièces de rechange	27
Garantie et enregistrement	28

Gracias por comprar la licuadora Ninja Ultima^{MR} Dual Stage.

Índice

Partes de su licuadora Ninja Ultima ^{MR} Dual Stage.....	29
Uso de su licuadora Ninja Ultima Dual Stage.....	31
Armado y uso de la jarra de 72 onzas.....	32
Armado y uso de la taza individual	34
Uso, selección de cuchilla y ajuste de velocidad	35
Cuidado y Mantenimiento	36
Guía de diagnóstico de problemas	37
Partes de reemplazo	37
Garantía y registro	38

Getting To Know Your Ninja Ultima® Dual Stage Blender



a Nutri Ninja® Cup (x3)

b Nutri Ninja Blade Assembly

c Sip & Seal® Lids (x3)

d Pitcher

e Bottom Blades
(Non-Removable)

f Lid with Locking Handle

g Top Stacked Blade Assembly
(Removable)

h Motor Base

i Power Cord (not shown)

The Ninja **Ultima**® Dual Stage Blender features a patented dual blade system and 2.5 peak horsepower motor for culinary precision at home. For best results, be sure to carefully read all the instructions contained in the manual before using this appliance.



FEATURES:

- Patented Ninja® Dual Stage Technology
- Extra Large 72 oz. Pitcher and Nutri Ninja® Cups - BPA Free
- Drip-Free Pour Spout
- Sip & Seal® To-Go Lids
- Easy to Clean Control Panel
- Sturdy, Non-Slip Base
- Hidden Drain Holes - prevent water build up from dishwasher
- Patented dual-blade system
- Lid featuring Smart Lid technology for easy release

Before First Use

PLEASE KEEP THESE IMPORTANT SAFEGUARDS IN MIND WHEN USING THE APPLIANCE:

IMPORTANT: Make sure that the motor base is plugged in for use.

IMPORTANT: Never add ingredients into the container before placing the attachment in first.

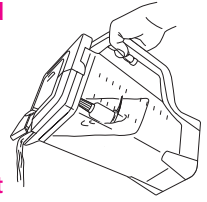
IMPORTANT: DO NOT attempt to operate the appliance without the lid on.

IMPORTANT: Never run the appliance empty.

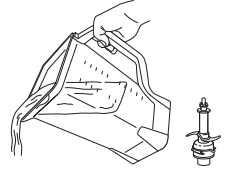
IMPORTANT: When using the Top Stacked Blade Assembly, always add the ingredients into the pitcher **AFTER** inserting the Top Stacked Blade Assembly.

IMPORTANT: Appliance accessories are not intended to be used in the microwave as it may result in damage to the accessories.

⚠ WARNING: Top Stacked Blade Assembly is sharp and not locked in place. If using the pour spout, ensure the lid is fully locked onto the pitcher. Failure to do so will result in a risk of laceration.



⚠ WARNING: Top Stacked Blade Assembly is sharp and not locked in place. If pouring with the lid removed, carefully remove the Top Stacked Blade Assembly first, holding it by the shaft. Failure to do so will result in a risk of laceration.



⚠ CAUTION: Do not immerse the motor base into water or any other liquid.

- 1 Remove all packaging material and labels from the appliance. Separate/remove all parts from each other.
- 2 Wash the lids, pitcher, cups, and Blade Assemblies in warm, soapy water. When washing the blade assemblies, use a dish-washing utensil with a handle to avoid direct hand contact with blades.
- ⚠ WARNING:** Handle the Blade Assemblies with care when washing, as the blades are sharp.
- 3 Handle the **Blade Assemblies** with care to avoid contact with sharp edges. Rinse and air dry thoroughly.
- 4 The pitcher, lids, cups and **Blade Assemblies** are all dishwasher safe. It is recommended that the lids and **Blade Assemblies** be placed on the top rack. Ensure that the **Blade Assemblies** are removed from the containers before placing in the dishwasher.
- 5 Wipe the motor base clean with a damp cloth.

Assembly and Use of the Pitcher

- ⚠ **WARNING:** Handle the Top Stacked Blade Assembly with care, as the blades are sharp.
 - ⚠ **WARNING:** Remove utensils prior to processing. Failure to remove may cause the pitcher to be damaged or to shatter, which may cause personal injury.
 - ⚠ **WARNING:** Never leave the appliance unattended while in use.
 - ⚠ **CAUTION:** Do not blend hot liquids, doing so may cause excessive pressure buildup, resulting in risk of the user being burned.
- IMPORTANT:** Make sure that the motor base is plugged in for use.

Assembly

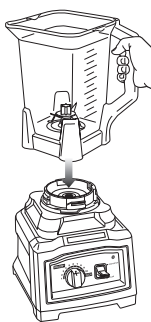


Fig. 1

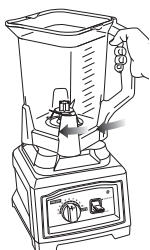


Fig. 2

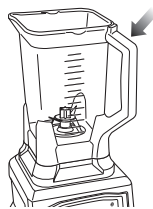


Fig. 3a

OR



Fig. 3b



Fig. 4

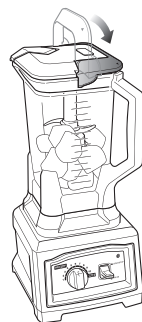


Fig. 5

- 1 Review warning and caution statements above before proceeding to number 2.
- 2 Place the motor base on a clean, dry, level surface such as a counter or table top.
- 3 Align and lower the pitcher onto the motor base. (Fig. 1) Handle should be aligned slightly to the right of the "LOCK" symbol on the motor base.
- 4 Rotate the pitcher clockwise until it locks in place. (Fig. 2) You will hear a click when the lock is engaged.
NOTE: The pitcher can be placed on the motor base two ways; the handle can be on the front right corner or the front left corner. (Fig. 3a, Fig. 3b)

- 5 Holding the Top Stacked Blade Assembly by the top of the shaft, place it onto the bottom blades inside the pitcher. Ensure that the Top Stacked Blade Assembly is seated properly by standing the blade assembly upright in the pitcher. Do not operate the unit if the Top Stacked Blade Assembly is not upright at any time. (Fig. 4)

NOTE: The Top Stacked Blade Assembly will fit loosely on the bottom blades but will be secured once the lid is in place.

TIP: When pureeing, use only the bottom blades for best results.

NOTE: The bottom blades are not removable.

- 6 Add the ingredients to the pitcher, making sure that they do not exceed the 72 ounce mark on the pitcher.

NOTE: If you need to add additional ingredients while the appliance is processing, turn the appliance off, open the pour spout cap and pour the ingredients in through the opening.

NOTE: When blending any kind of liquids, such as mixtures of any drinks or smoothies, do not exceed the "MAX" liquid mark (64 ounces) on the pitcher.

- 7 Plug the power cord into the electrical outlet and press the power button (⏻).
- 8 Holding the lid by the handle in the upright position, place it on top of the pitcher aligning the arrow (↙) located on the lid with the arrow (↗) located on the pitcher's handle. (Fig. 5) Press the handle down until you hear a click.

Assembly and Use of the Pitcher - cont.

USE

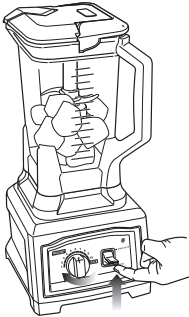


Fig. 6

- 9 Review warning and caution statements on page 12 before proceeding.
- 10 Turn the Variable Speed Dial to speed 1. (Fig. 6) The power indicator light (⏻) will now turn on.
To start the blender, press the "Start/Stop/Pulse" toggle up to start processing. Slowly increase to desired speed.
NOTE: As a safety feature, the power indicator light (⏻) will flash and the motor will not work if the pitcher and lid are not installed correctly.
NOTE: If you need to Pulse ingredients press down on the toggle in short intervals.
- 11 When you have reached your desired consistency, reduce speed slowly and stop the unit by pressing up on the Start/Stop/Pulse toggle and wait for the blade assembly to stop turning. (Fig. 7)
- 12 Turn the pitcher counter clockwise to remove and then lift off the base. (Fig. 8)
- 13 Open the pour spout to empty liquid contents.
- 14 For thicker consistencies, remove the lid and Top Stacked Blade Assembly carefully (by its shaft), then empty contents from the container. To remove the lid, press the release button on the lid and pull the lid handle up to a 90° angle and lift the lid off the pitcher.

REMOVAL

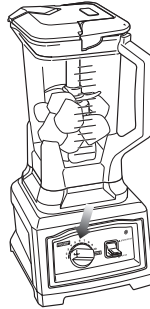


Fig. 7

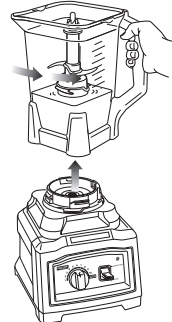


Fig. 8

⚠ CAUTION: Never insert your hands in the pitcher as the blades are sharp. Always use a spatula to dislodge food that has stuck to the sides of the pitcher.

15 Make sure that the unit is unplugged when not in use.



TIPS:

- Use low speed settings (1-3) when blending drinks and other blended items.
- Use medium speed settings (4-6) when frozen blending, ice crushing or grinding dry ingredients.
- Use high speed settings (7-10) when creating purees such as sauces, dips and restaurant quality glazes. Top blades are needed to power through tough ingredients like ice, solid fruits and vegetables. If silky smooth results are desired, push down on the power toggle to turn off the power, carefully remove the **Top Stacked Blade Assembly**, replace the lid and continue processing **using only the bottom blades**.
- For softer ingredients, the bottom fixed blades are enough to fully process in one step.
- For thicker consistencies, remove the lid and the **Top Stacked Blade Assembly** carefully (by the shaft), then empty the contents from the pitcher.

Assembly and Use of the Nutri Ninja® Cup

- ⚠ **WARNING:** Handle the Nutri Ninja Blade Assembly with care, as the blades are sharp.
 - ⚠ **WARNING:** Never leave the appliance unattended while in use.
 - ⚠ **WARNING:** Remove utensils prior to processing. Failure to remove may cause the Nutri Ninja Cup to be damaged or to shatter, which may cause personal injury.
 - ⚠ **CAUTION:** Do not blend hot liquids, doing so may cause excessive pressure buildup, resulting in risk of the user being burned.
 - ⚠ **CAUTION:** Remove the Nutri Ninja Blade Assembly from the Nutri Ninja Cup upon completion of blending. Do not store ingredients before or after blending in the Nutri Ninja Cup with the blade assembly attached. Some foods may contain active ingredients or release gases which 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 the Sip & Seal® Lid to cover.
- IMPORTANT:** Make sure that the motor base is plugged in for use.

ASSEMBLY

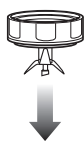


Fig. 9

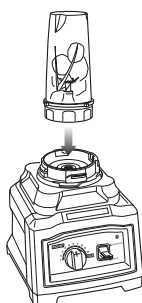


Fig. 10

PULSE

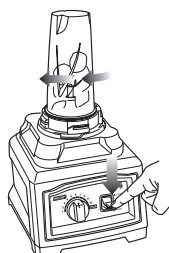


Fig. 11

REMOVAL

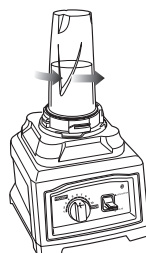


Fig. 12

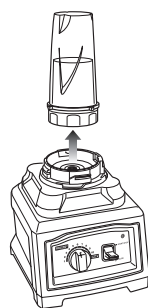


Fig. 13

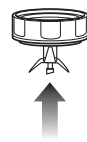


Fig. 14

💡 For best results, use short **"PULSES"**... Practice makes perfect!!

- 1 Review warning and caution statements above before proceeding to number 2.
- 2 Place the motor base on a clean, dry, level surface such as a counter or table top.
- 3 Add ingredients to the Nutri Ninja Cup.
NOTE: Do not overfill! To avoid spilling, do not add ingredients past the "Max" fill line.
- 4 Place the Nutri Ninja Blade Assembly onto the cup and tightly screw it on clockwise until you have a good seal. (Fig. 9)
- 5 Turn the Nutri Ninja Cup upside down and place it onto the motor base, aligning the tabs on the cup with the motor base. (Fig. 10) Turn clockwise until the cup locks in place, the unit is ready for use. (Fig. 11)
- 6 Turn the Variable Speed Dial to the Single Serve icon. The Nutri Ninja Cup only operates at one speed regardless of which number is chosen on the dial. Press down on the "Start/Stop/Pulse" toggle in short intervals until you have reached your desired consistency. (Fig. 11)
- 7 When you have reached your desired consistency, turn the Nutri Ninja Cup counter-clockwise (Fig.12) and pull straight up to remove. (Fig. 13)
- 8 Turn the cup upright and remove the Nutri Ninja Blade Assembly by twisting the blade assembly counter clockwise. (Fig. 14)
- 9 Do not store blended contents with the Nutri Ninja Blade Assembly attached.
- 10 Place the Sip & Seal® lid onto the Nutri Ninja cup, twist on to seal and enjoy!
- 11 For storage, only use Sip & Seal® lid to cover.
- 12 Be sure to store the Nutri Ninja Blade Assembly attached to an empty cup when not in use.
- 13 Make sure that the motor base is unplugged when not in use.

Usage, Blade Selection & Speed Settings

Function	Type of Food	Suggested Blade(s)	Speed Settings
Juices / Smoothies	Fruits Vegetables	Top Stacked Blade Assembly with Bottom Blades	Pulse then 5 - 10
Ice Crushing / Frozen Blending	Ice Frozen fruit Ice cream	Top Stacked Blade Assembly with Bottom Blades	Pulse then 5 - 10
Pureeing	Smooth soups** Milkshakes Nut milks	Top Stacked Blade Assembly with Bottom Blades* Bottom Blades only*	1 - 10
Emulsifying	Salad dressings Sauces**	Bottom Blades only	1 - 5
Chopping	Salsa Vegetables Nuts	Top Stacked Blade Assembly with Bottom Blades	Pulse
Mixing	Batters Dips	Bottom Blades only	1 - 3
Grinding	Meat	Top Stacked Blade Assembly with Bottom Blades	Pulse
Nut Butters	Sunflower butter Peanut butter Almond butter	Top Stacked Blade Assembly with Bottom Blades	1 - 8
Milling Flours	Rice Quinoa Garbanzo Beans	Top Stacked Blade Assembly with Bottom Blades	5 - 8

**When blending sauces and soups, make sure they're cooled to room temperature first—Ninja Containers are not intended for hot blending.

*TIPS:



- The Top Stacked Blade Assembly is needed to power through tough ingredients like ice, solid fruits and vegetables. If silky smooth results are desired, push the power toggle down to turn off the unit. Carefully remove the Top Stacked Blade Assembly by lifting from the shaft, replace the lid and press the power toggle up to continue processing with only the Bottom Blade Assembly.
- For softer ingredients, the bottom fixed blades are enough to fully process in one step.



- Use the Nutri Ninja® cup for great results when making individual portions of smoothies or other drinks.
- The Nutri Ninja® cup is also great for chopping and creating salad dressings!
- The Nutri Ninja® only operates at one speed regardless of which number is chosen on the dial. Press down on the "Start/Stop/Pulse" toggle in short intervals until you have reached your desired consistency.

HOW TO CLEAN

⚠ CAUTION: Make sure that the motor base is unplugged from the power source before inserting or removing any attachment and before cleaning.

⚠ CAUTION: DO NOT immerse the motor base into water or any other liquid.

1 Separate/remove all parts from each other.

2 **Hand Washing:** Wash the lids, pitcher, Nutri Ninja® Cup and blade assemblies in warm, soapy water. When washing the blade assemblies, use a dish-washing utensil with a handle to avoid direct hand contact with blades. Handle blade assemblies with care to avoid contact with sharp edges. Rinse and air dry thoroughly.

Dishwasher: The containers, lids, blade assemblies and attachments are all dishwasher safe. The lids and blade assemblies are top rack dishwasher safe. Ensure that the blade assemblies are removed from the containers before placing in the dishwasher.

⚠ WARNING: Handle the Stacked Blade Assembly and Nutri Ninja Blade Assembly with care when washing, as the blades are sharp. Contact with the blades' edges can result in laceration.

3 Wipe the motor base clean with a damp cloth.

Please call customer service if any servicing needs to be performed on the appliance at 1-877-646-5288.

HOW TO STORE

1 Store the Ninja Ultima® Dual Stage Blender upright with the blade assembly inside the corresponding container with the lid secured on top. Do not place anything on top. Store the rest of the attachments in a safe place where they will not be damaged and won't cause harm. Loosely wrap the power cord around the motor base.

NOTE: Do not store blended or unblended ingredients in the Nutri Ninja Cup with the blade assembly attached.

RESETTING THE MOTOR THERMOSTAT

The Ninja Ultima Dual Stage Blender features a unique safety system which prevents damage to the unit's motor and drive system should you inadvertently overload your appliance. If the appliance is being overloaded, the motor will stop and the power indicator light will flash. To reset the appliance, follow the resetting procedure below:

- 1 Unplug the appliance from the electrical outlet.
- 2 Remove and empty the container and ensure that no food is jamming the cutting blades or attachments.
- 3 Allow the appliance to cool for approximately 15 minutes.
- 4 Re-install the container onto the base, carefully re-insert the top blades (if using) and re-plug the appliance into the electrical outlet.
- 5 Proceed to use the appliance as before, making sure not to exceed the recommended maximum capacities.

Troubleshooting Guide

PROBLEMS	POSSIBLE REASONS & SOLUTIONS
Motor doesn't start or attachment doesn't rotate.	<p>Make sure the pitcher or Nutri Ninja® Cup is securely placed on motor base.</p> <p>Make sure the lid is securely on pitcher in the correct position (align arrows).</p> <p>The appliance is unplugged. Plug the unit in, turn the Variable Speed Dial to the desired speed setting and press the Start toggle up to turn "On".</p> <p>Check that the plug is securely inserted into the electrical outlet.</p> <p>Check the fuse or circuit breaker.</p> <p>The unit has overloaded. The appliance will stop and the power indicator light will flash. Unplug and wait approximately 15 minutes before using again.</p> <p>The unit has overheated. Unplug and wait approximately 15 minutes before using again.</p>
Food is unevenly chopped.	<p>You are chopping too much food at one time. Use short pulses for best results.</p>
Food is chopped too fine or is too watery.	<p>The food has been over processed. Use short pulses for best results.</p>
Food collects on lid or on the sides of the container.	<p>The mixture is too thick. Add more liquid. Start at a low speed and slowly increase to high for best results.</p>
You cannot achieve snow from solid ice.	<p>Do not use ice that has been sitting out or has started to melt. Use ice straight from the freezer. Pulse for best results.</p>
Variable speed won't work on my Nutri Ninja® Cup.	<p>The Nutri Ninja® Cup only operates at one speed regardless of which number is chosen on the dial. Press down on the "Start/Stop/Pulse" toggle in short intervals until you have reached your desired consistency.</p>

Replacement Parts

ORDERING REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and attachments, please visit our website: www.ninjaaccessories.com or feel free to contact customer service at 1-877-646-5288 or e-mail us at customer-services@SharkNinja.com.



Shark | NINJA

TWO (2) YEAR LIMITED WARRANTY

SharkNinja Operating LLC warrants this product to be free from material defects and workmanship for a period of two (2) years from the date of purchase when utilized for normal household use, subject to the following conditions, exclusions and exceptions.

The liability of **SharkNinja Operating LLC** is limited solely to the cost of the repair or replacement of the unit at our option. This Limited Warranty does not cover normal wear of parts and does not apply to any unit that has been tampered with or used for commercial purposes. This Limited Warranty does not cover damage caused by misuse, abuse, negligent handling or damage due to faulty packaging or mishandling in transit. This Limited Warranty does not cover damage or defects caused by or resulting from damages from shipping or repairs, service or alteration to the product or any of its parts, which have been performed by a repair person not authorized by **SharkNinja Operating LLC**.

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, return the complete appliance and accessories, freight prepaid. For assistance with warranty service options or customer support, please call our customer care and product specialists at , call 1 (877) 646-5288 or visit our website www.ninjakitchen.com/warranty.

If the appliance is found to be defective in material or workmanship, **SharkNinja Operating LLC** will repair or replace it free of charge. Proof of purchase is required and a fee of \$19.95 will apply to cover the cost of return freight. *

This Limited Warranty is extended to the original purchaser of the unit and excludes all other legal, implied and/or conventional warranties. The responsibility of **SharkNinja Operating LLC** if any, is limited to the specific obligations expressly assumed by it under the terms of this Limited Warranty. In no event is **SharkNinja Operating LLC** liable for incidental or consequential damages to anyone of any nature whatsoever. Some states do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.

This Limited Warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state or from province to province.

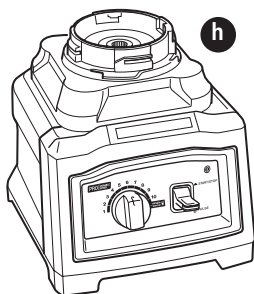
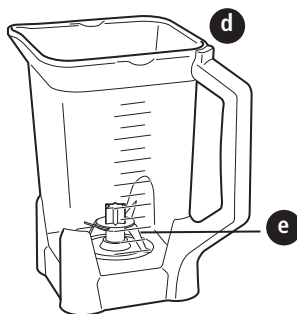
***IMPORTANT: Carefully pack item to avoid damage in shipping. Be sure to include proof of purchase date and to attach tag to item before packing with your name, complete address and phone number with a note giving purchase information, model number and what you believe is the problem with the item. We recommend you insure the package (as damage in shipping is not covered by your Limited Warranty). Mark the outside of your package "ATTENTION CUSTOMER SERVICE".**

Product Registration

Please visit www.registeryourninja.com or call **1-877-646-5288** to register your new Ninja® product within ten (10) days of purchase. You will be asked to provide the store name, date of purchase and model number along with your name and address.

The registration will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification. By registering you acknowledge to have read and understood the instructions for use, and warnings set forth in the accompanying instructions.

Familiarisez-vous avec votre mélangeur Ninja Ultima^{MD} à deux phases



- a Gobelet Nutri Ninja^{MD} (x3)
- b Jeu de lames Nutri Ninja
- c Couvercles étanches à rabat Sip & Seal^{MD} (x3)

- d Pichet
- e Jeu de lames inférieure (fixe)
- f Couvercle avec poignée de verrouillage
- g Jeu de lames superposées supérieur (amovible)

- h Bloc-moteur
- i Cordon d'alimentation (non illustré)

Le mélangeur Ninja Ultima^{MD} à deux phases comporte un système de deux jeux de lames breveté et un moteur de puissance de pointe de 2,5 chevaux-puissance pour accomplir des tâches culinaires de précision à la maison. Pour de meilleurs résultats, assurez-vous de lire attentivement toutes les instructions du manuel avant d'utiliser cet appareil.



CARACTÉRISTIQUES :

- Technologie à deux jeux de lames Ninja^{MD} brevetée
- Très grand récipient de 2.1 Litre et gobelet Nutri Ninja^{MD} – sans bisphénol A (BPA)
- Bec verseur antigoutte
- Couverts étanches à rabat
- Panneau de commande facile à nettoyer
- Bloc-moteur robuste et antidérapant
- Orifices de drainage dissimulés – préviennent l'accumulation d'eau dans le lave-vaisselle
- Système de deux jeux de lames breveté
- Couvercle doté de la technologie intelligente Smart Lid, qui se détache facilement

Avant la première utilisation

VEUILLEZ GARDER À L'ESPRIT CES DIRECTIVES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES LORSQUE VOUS UTILISEZ L'APPAREIL :

IMPORTANT : Assurez-vous que le bloc-moteur est branché avant d'utiliser l'appareil.

IMPORTANT : Il faut toujours insérer le jeu de lames dans le récipient avant d'y ajouter des ingrédients.

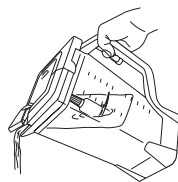
IMPORTANT : NE METTEZ PAS l'appareil en marche sans d'abord mettre le couvercle.

IMPORTANT : Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.

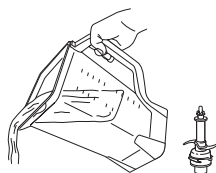
IMPORTANT : Lorsque vous utilisez le jeu de lames superposées supérieur, ajoutez toujours les ingrédients dans le mélangeur APRÈS avoir inséré le jeu de lames superposées supérieur.

IMPORTANT : Les accessoires accompagnant cet appareil ne sont pas conçus pour être utilisés dans le four à micro-ondes, car cela pourrait les endommager.

⚠ AVERTISSEMENT : Le jeu de lames superposées supérieur est coupant et n'est pas verrouillé en place. Si vous transvidez un mélange par le bec verseur, assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé sur le pichet. Ne pas procéder de la sorte augmente le risque de lacération.



⚠ AVERTISSEMENT : Le jeu de lames superposées supérieur est coupant et n'est pas verrouillé en place. Pour verser sans le couvercle, retirez d'abord le jeu de lames superposées avec précaution en le tenant par le manche. Ne pas procéder de la sorte augmente le risque de lacération.



⚠ MISE EN GARDE : N'immergez pas le bloc-moteur dans l'eau ou tout autre liquide.

- 1 Retirez tous les composants d'emballage et toutes les étiquettes de l'appareil. **Séparez et retirez toutes les pièces.**
- 2 Lavez les couvercles, le pichet, les gobelets Nutri Ninja, et les jeux de lames à l'eau savonneuse tiède. Lorsque vous nettoyez les jeux de lames, utilisez une petite vadrouille avec un manche pour éviter de toucher les lames avec vos mains.
- 3 **⚠ AVERTISSEMENT :** Manipulez les jeux de lames avec soin lorsque vous les lavez, puisque les lames sont tranchantes.
- 3 Manipulez les jeux de lames prudemment afin d'éviter de toucher les arêtes tranchantes. Rincez et faites bien sécher à l'air.
- 4 Le pichet, les gobelets Nutri Ninja, les couvercles, et les jeux de lames peuvent tous être mis au lave-vaisselle. Nous vous recommandons de placer les couvercles et les jeux de lames dans le panier supérieur. Veillez à retirer les jeux de lames et les disques des contenants avant de les placer dans le lave-vaisselle.
- 5 Pour nettoyer le bloc-moteur, essuyez-le avec un linge humide. N'immergez pas le bloc-moteur dans l'eau ni dans un autre liquide.

Assemblage et utilisation du pichet

- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
 - ⚠ **AVERTISSEMENT** : Enlevez les ustensiles avant de mélanger les aliments. Le non-respect de cette directive pourrait endommager ou faire éclater le récipient, ce qui pourrait causer des blessures.
 - ⚠ **MISE EN GARDE** : Manipulez le jeu de lames superposées avec prudence, car les lames sont coupantes.
 - ⚠ **MISE EN GARDE** : Ne mélangez pas de liquides chauds; cela pourrait provoquer une accumulation de pression excessive, ce qui présente un risque de brûlure pour l'utilisateur.
- IMPORTANT** : Assurez-vous que le bloc-moteur est branché avant d'utiliser l'appareil.

Assemblage

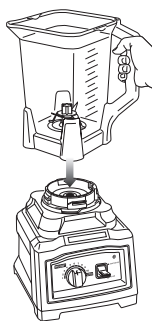


Fig. 1

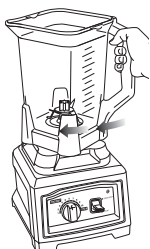


Fig. 2

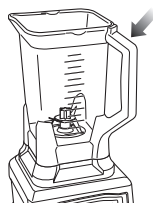


Fig. 3a OU



Fig. 3b



Fig. 4

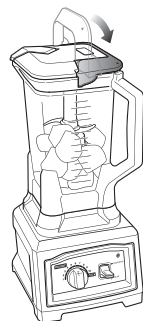


Fig. 5

1 Lisez les avertissements et les mises en garde avant de passer à l'étape 2.

2 Déposez le bloc-moteur sur une surface propre, sèche et de niveau, comme un comptoir ou une table.

3 Alignez et déposez le pichet sur le bloc-moteur. (Fig. 1) La poignée doit être légèrement orientée à la droite du symbole de verrouillage « LOCK » du bloc-moteur.

4 Faites tourner le pichet dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé en place. (Fig. 2) Vous entendrez un clic lorsque le verrou s'engage.

REMARQUE : Il est possible d'insérer le pichet sur le bloc-moteur de deux façons, soit la poignée en avant vers la droite ou vers la gauche. (Fig. 3a, Fig. 3b)

5 En tenant l'arbre du jeu de lames supérieur, insérez celui-ci dans le pichet. Assurez-vous que le jeu de lames supérieur est bien logé en position verticale dans le pichet. Ne mettez pas l'appareil en marche si le jeu de lames supérieur n'est pas en position verticale, et ce, en tout temps. (Fig. 4)

REMARQUE : Le jeu de lames supérieur est fixé de manière amovible sur les lames inférieures, mais

il sera verrouillé en place lorsque vous mettrez le couvercle sur le récipient.

CONSEIL : Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous faites des purées, utilisez les lames inférieures uniquement.

REMARQUE : Les lames inférieures sont fixes.

6 Ajoutez les ingrédients dans le récipient, en vous assurant qu'ils ne dépassent pas la ligne de remplissage de 2.1 L.

REMARQUE : Si vous devez ajouter des ingrédients lorsque l'appareil est en marche, arrêtez l'appareil, retirez le bouchon du bec verseur et versez les ingrédients par l'ouverture.

REMARQUE : Lorsque vous mélangez des liquides, notamment pour préparer des boissons et des frappés, assurez-vous que les ingrédients ne dépassent pas la ligne de remplissage « MAX » pour les liquides (1.8 L) du pichet.

7 Branchez le cordon d'alimentation dans la prise électrique et appuyez sur le bouton d'alimentation (b).

8 En tenant le couvercle par la poignée et en position verticale, déposez-le sur le récipient en alignant la flèche (▼) sur le couvercle avec la flèche (▲) de la poignée du récipient. (Fig. 5) Enfoncez la poignée jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

Assemblage et utilisation du pichet – suite

UTILISATION

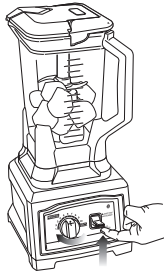


Fig. 6

9 Passez en revue les avertissements et les mises en garde en haut de la page 22 avant de continuer.

10 Tournez le bouton de commande de vitesse variable à la vitesse 1. (Fig. 6) Le témoin d'alimentation (⏻) s'allumera à ce moment. Pour mettre en marche le mélangeur, déplacez le commutateur « Start/Stop/Pulse » (marche/arrêt/impulsion) vers le haut pour démarrer l'appareil.

REMARQUE : Par mesure de sécurité, le témoin d'alimentation (⏻) clignotera et le moteur ne démarrera pas lorsque le récipient et le couvercle ne sont pas installés correctement.

REMARQUE : Si vous devez trancher des ingrédients par impulsion, appuyez brièvement sur le commutateur plusieurs fois.

11 Lorsque vous avez obtenu la consistance désirée, réduisez lentement la vitesse et éteignez l'appareil en soulevant le commutateur « Start/Stop/Pulse » (marche/arrêt/impulsion), puis attendez que le jeu de lames cesse de tourner. (Fig. 7)

12 Tournez le pichet dans le sens antihoraire pour l'enlever et le soulever du socle. (Fig. 8)

13 Ouvrez le couvercle du bec verseur pour verser le contenu liquide.

14 Pour obtenir une consistance plus épaisse, enlevez soigneusement le couvercle et le jeu de lames superposés supérieur (par la tige), puis versez le contenu du contenant. Pour enlever le couvercle, appuyez sur le bouton de dégagement sur le couvercle et tirez la poignée du couvercle jusqu'à un angle de 90°, puis retirez le couvercle du pichet du mélangeur.

DÉMONTAGE

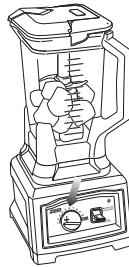


Fig. 7

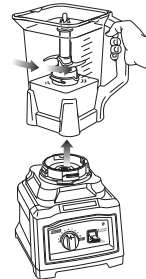


Fig. 8

⚠ MISE EN GARDE : N'insérez jamais les mains dans le pichet, car les lames sont coupantes. Utilisez toujours une raclette pour déloger les aliments collés aux parois du pichet.

15 Assurez-vous que l'appareil est débranché lorsqu'il n'est pas utilisé.

CONSEILS:

- Utilisez les réglages de vitesse basse (1-3) pour mélanger des boissons et d'autres aliments mélangés préalablement.
- Utilisez les réglages de vitesse moyenne (4-6) pour mélanger des aliments surgelés, concasser de la glace et broyer des ingrédients secs.
- Utilisez les réglages de vitesse élevée (7-10) pour produire des purées, des sauces, des trempettes et des garnitures à glacer de qualité professionnelle. Il faut utiliser le jeu de lames supérieur pour traiter des ingrédients durs, comme la glace ainsi que des fruits et des légumes entiers. Pour obtenir une consistance très veloutée, éteignez l'appareil en appuyant sur le commutateur d'alimentation, puis retirez délicatement le jeu de lames supérieur, remettez le couvercle et continuez le mélangeur en utilisant seulement le jeu de lames inférieures.
- Pour les ingrédients plus mous, les lames inférieures sont suffisantes pour mélanger les aliments en une seule étape.
- Pour obtenir une consistance plus épaisse, enlevez soigneusement le couvercle et le jeu de lames superposés supérieur (par la tige), puis versez le contenu du contenant.

Assemblage et utilisation du gobelet Nutri Ninja^{MD}

- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Manipulez le jeu de lames Nutri Ninja avec prudence, car les lames sont coupantes.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Enlevez les ustensiles avant de mélanger les aliments. Le non-respect de cette directive pourrait endommager ou faire éclater le pichet, ce qui pourrait causer des blessures.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- ⚠ **MISE EN GARDE** : Ne mélangez pas des liquides chauds, car cela pourrait entraîner une accumulation de pression et causer des risques de brûlure.
- ⚠ **MISE EN GARDE** : Retirez le jeu de lames Nutri Ninja du gobelet Nutri Ninja après avoir mélangé les ingrédients. N'entrez pas les ingrédients avant ou après les avoir mélangés dans le gobelet fixé au jeu de lames. Certains aliments peuvent contenir des matières actives ou relâcher des gaz qui prendront de l'expansion s'ils sont dans un contenant scellé. Ces gaz peuvent causer une augmentation de la pression et poser un risque de blessures. Utilisez seulement le couvercle Sip & Seal pour couvrir les ingrédients à entreposer dans le gobelet. **IMPORTANT** : Assurez-vous que le bloc-moteur est branché avant d'utiliser l'appareil.

ASSEMBLAGE

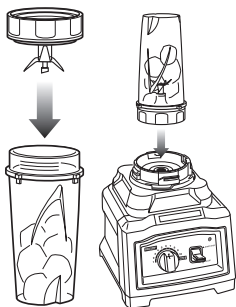


Fig. 9

Fig. 10

PULSIONS (« PULSE »)

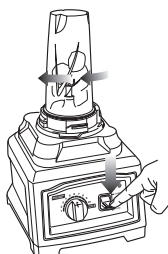


Fig. 11

DÉMONTAGE

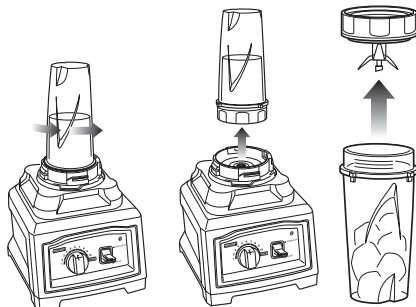


Fig. 12

Fig. 13

Fig. 14



Pour de meilleurs résultats, utilisez de brèves « IMPULSIONS »... C'est en pratiquant qu'on arrive à la perfection!

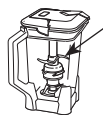
- 1 **Lisez les avertissements et les mises en garde avant de passer à l'étape 2.**
- 2 Déposez le bloc-moteur sur une surface propre, sèche et de niveau, comme un comptoir ou une table.
- 3 **Ajoutez les ingrédients dans le gobelet Nutri Ninja.** **REMARQUE** : Veillez à ne pas trop remplir le gobelet! Pour éviter les dégâts, veillez à ce que les ingrédients ne dépassent pas la ligne de remplissage « Max ».
- 4 Vissez fermement le jeu de lames Nutri Ninja sur le gobelet jusqu'à ce que l'assemblage soit étanche. (Fig. 9)
- 5 Retournez le gobelet à Nutri Ninja et placez-le à l'envers sur le bloc-moteur, en alignant les onglets du gobelet avec le bloc-moteur. (Fig. 10) Faites tourner le gobelet dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé en place; l'appareil est prêt à être utilisé. (Fig. 11)
- 6 Tournez le bouton de commande de vitesse variable jusqu'à l'icône de portion individuelle. Le gobelet Nutri Ninja fonctionne à une seule vitesse, quelle que soit la sélection du bouton de commande. Déplacez le commutateur « Start/Stop/Pulse » (marche/arrêt/impulsion) vers le bas ou vers le haut en appuyant brièvement à plusieurs reprises pour des impulsions de courts intervalles jusqu'à ce que vous ayez atteint votre consistance désirée. (Fig. 11)
- 7 **Lorsque vous avez obtenu la consistance désirée, faites tourner le gobelet Nutri Ninja dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (Fig. 12) et tirez-le vers le haut pour le retirer de l'appareil. (Fig. 13)**
- 8 **Retournez le gobelet Nutri Ninja à l'endroit et enlevez le jeu de lames Nutri Ninja en tournant son support dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. (Fig. 14)**
- 9 **N'entrez pas les mélanges avec le jeu de lames Nutri Ninja fixé.**
- 10 **Mettez le couvercle Sip & Seal^{MD} sur le gobelet Nutri Ninja. Vissez pour sceller et dégustez!**
- 11 **Pour l'entreposage, utilisez seulement le couvercle Sip & Seal.**
- 12 **Assurez-vous d'entreposer le jeu de lames Nutri Ninja fixé à un gobelet vide lorsqu'il n'est pas utilisé.**
- 13 **Assurez-vous que le bloc-moteur est débranché lorsque l'appareil n'est pas utilisé.**

Utilisation, sélection des lames et réglages de la vitesse

Fonction	Type d'aliment	Jeu(x) de lames suggéré(s)	Réglages de vitesse
Jus / frappés aux fruits	Fruits Légumes	Jeu de lames superposées supérieur avec lames inférieures	Réglage par impulsion « Pulse », puis vitesse 5 – 10
Glace concassée / mélange surgelé	Glace Fruits surgelés Crème glacée	Jeu de lames superposées supérieur avec lames inférieures	Réglage par impulsion « Pulse », puis vitesse 5 – 10
Purée	Potages veloutés** Laits frappés Laits de noix	Jeu de lames superposées supérieur avec lames inférieures* Lames inférieures seulement*	1 - 10
Émulsion	Vinaigrettes Sauces**	Lames inférieures seulement	1 - 5
Hachage	Salsa Légumes Noix	Jeu de lames superposées supérieur avec lames inférieures	Impulsion « Pulse »
Mélange	Préparations de pâte Tremettes	Lames inférieures seulement	1 - 3
Broyage	Viandes	Jeu de lames superposées supérieur avec lames inférieures	Impulsion « Pulse »
Beurres de noix	Beurre de tournesol Beurre d'arachide Beurre d'amande	Jeu de lames superposées supérieur avec lames inférieures	1 - 8
Mouture de farines	Riz Quinoa Pois chiches	Jeu de lames superposées supérieur avec lames inférieures	5 - 8

** Pour le mélange des sauces et des soupes, laissez d'abord refroidir les ingrédients à la température ambiante. Les récipients Ninja^{MD} ne sont pas conçus pour le mélange d'aliments chauds.

*CONSEILS :



- Il faut utiliser le jeu de lames supérieur pour traiter des ingrédients durs, comme la glace ainsi des fruits et légumes entiers. Pour obtenir une consistance très veloutée, éteignez l'appareil en déplaçant le commutateur d'alimentation vers le bas. Retirez délicatement le jeu de lames supérieur en le soulevant de l'arbre et remettez le couvercle. Enfoncez le commutateur d'alimentation pour continuer le mélange avec les lames inférieures seulement.
- Pour les ingrédients plus mous, les lames inférieures sont suffisantes pour transformer les aliments en une seule étape.



- Pour obtenir d'excellents résultats, utilisez le gobelet Nutri Ninja^{MD} pour préparer des portions individuelles de smoothie ou d'une autre boisson.
- Le gobelet Nutri Ninja^{MD} est également un excellent accessoire pour hacher des aliments et préparer des vinaigrettes!
- Le gobelet Nutri Ninja^{MD} fonctionne à une seule vitesse, quelle que soit la sélection du bouton de commande. Déplacez le commutateur « Start/Stop/Pulse » (marche/arrêt/impulsion) vers le bas ou vers le haut en appuyant brièvement à plusieurs reprises pour des impulsions de courts intervalles jusqu'à ce que vous ayez atteint votre consistance désirée.

NETTOYAGE

⚠ MISE EN GARDE : Assurez-vous que le bloc-moteur est débranché avant d'insérer ou de retirer des accessoires pour les laver.

⚠ MISE EN GARDE : N'immergez PAS le bloc-moteur dans l'eau ni dans un autre liquide.

- 1 Retirez et désassemblez toutes les pièces.
- 2 **Nettoyage à la main** : Avec un linge doux, lavez les couvercles, le pichet, les gobelets Nutri Ninja^{MD}, et les jeux de lames à l'eau savonneuse tiède. Lorsque vous nettoyez les jeux de lames utilisez une petite vadrouille avec un manche pour éviter de toucher les lames avec vos mains. Manipulez les jeux de lames avec précaution pour éviter de toucher les bords coupants. Rincez et séchez complètement les pièces.

Nettoyage au lave-vaisselle : Les contenants, les couvercles, les jeux de lames et les accessoires peuvent tous être mis au lave-vaisselle. Les couvercles et les jeux de lames peuvent être mis dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Veillez à retirer les jeux de lames des contenants avant de les placer dans le lave-vaisselle.

⚠ AVERTISSEMENT : Manipulez le jeu de lames, et le jeu de lames Nutri Ninja avec soin lorsque vous les nettoyez, car les lames sont tranchantes. Tout contact avec les arêtes des lames peut entraîner des lacérations.

- 3 Nettoyez le bloc-moteur avec un chiffon humide.

Veillez appeler le Service à la clientèle au 1-877-646-5288 si l'appareil nécessite une réparation ou un entretien poussé.

RANGEMENT

- 1 Rangez le mélangeur Ninja Ultima^{MD} à deux phases en position verticale avec le jeu de lames à l'intérieur du contenant correspondant avec le couvercle fixé sur le dessus. Ne mettez rien sur le dessus. Rangez le reste des accessoires dans un endroit sécuritaire où ils ne seront pas endommagés et ne causeront pas de blessures. Enroulez lâchement le cordon d'alimentation autour du socle moteur.

REMARQUE : N'entrez pas les ingrédients avant ou après les avoir mélangés dans le gobelet fixé au jeu de lames.

RÉINITIALISATION DU THERMOSTAT DU MOTEUR

Le mélangeur Ninja Ultima^{MD} à deux phases comporte un mécanisme de sécurité pour prévenir les dommages au moteur et au système d'entraînement en cas de surcharge accidentelle de votre appareil. En cas de surcharge du mélangeur, le moteur s'éteint et le témoin d'alimentation clignote. Pour réinitialiser l'appareil, suivez la procédure ci-dessous :

- 1 Débranchez l'appareil de la prise électrique.
- 2 Retirez et videz le récipient en vous assurant qu'il n'y a aucun aliment qui bloque les jeux de lames.
- 3 Laissez refroidir l'appareil pendant environ 15 minutes.
- 4 Remettez le récipient sur le bloc-moteur, réinsérez délicatement le jeu de lames supérieur (le cas échéant) dans le récipient et branchez l'appareil dans la prise électrique.
- 5 Utilisez l'appareil comme d'habitude, en veillant à ne pas excéder la capacité maximale.

Guide de dépannage

PROBLÈMES	CAUSES PROBABLES ET SOLUTIONS
Le moteur ne démarre pas ou l'accessoire ne tourne pas.	<p>Assurez-vous que le récipient ou le gobelet à portion individuelle est solidement fixé au bloc-moteur.</p> <p>Assurez-vous que le couvercle est solidement fixé au récipient, dans la bonne position (alignez les flèches).</p> <p>L'appareil est débranché. Branchez l'appareil, puis tournez le bouton de commande de vitesse variable au réglage de vitesse souhaité et soulevez le commutateur à la position de marche « On ».</p> <p>Vérifiez que la fiche est bien branchée dans la prise électrique.</p> <p>Vérifiez le fusible et le disjoncteur.</p> <p>Surcharge de l'appareil. L'appareil s'éteint et le témoin d'alimentation clignote. Débranchez l'appareil et attendez environ 15 minutes avant de l'utiliser de nouveau.</p> <p>L'appareil surchauffe. Débranchez l'appareil et attendez environ 15 minutes avant de l'utiliser de nouveau.</p>
Les aliments ne sont pas hachés uniformément.	<p>Vous hachez trop d'aliments à la fois. Utilisez des impulsions plus brèves pour obtenir de meilleurs résultats.</p>
Les aliments sont hachés trop finement ou sont trop liquides.	<p>Vous avez haché les aliments trop longtemps. Utilisez des impulsions plus brèves pour obtenir de meilleurs résultats.</p>
Les aliments s'accumulent dans le couvercle ou sur les parois du récipient.	<p>La consistance du mélange est trop épaisse. Ajoutez du liquide. Pour de meilleurs résultats, commencez le mélange à basse vitesse, puis augmentez lentement la vitesse jusqu'au réglage de vitesse élevée.</p>
Vous n'arrivez pas à produire de la neige avec la glace.	<p>N'utilisez pas de la glace qui est fondue ou qui est restée hors du congélateur. Utilisez de la glace qui sort du congélateur. Utilisez le réglage par impulsion pour obtenir de meilleurs résultats.</p>
Je ne peux pas utiliser la commande de vitesse variable lorsque le gobelet Nutri Ninja^{MD} est en place.	<p>Le gobelet Nutri Ninja^{MD} fonctionne à une seule vitesse, quelle que soit la sélection du bouton de commande. Déplacez le commutateur « Start/Stop/Pulse » (marche/arrêt/impulsion) vers le bas ou vers le haut en appuyant brièvement à plusieurs reprises pour des impulsions de courts intervalles jusqu'à ce que vous ayez atteint votre consistance désirée.</p>

Pièces de rechange

COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces supplémentaires ou de rechange, veuillez visiter notre site

Web : www.ninjaaccessories.com, contactez le Service à la clientèle 1-877-646-5288 ou envoyez-nous un courriel à l'adresse suivante : customer-services@euro-pro.com.



GARANTIE LIMITÉE DE DEUX (2) ANS

SharkNinja Operating LLC garantit ce produit contre toute défectuosité de matériel ou de main-d'œuvre pour une période de deux (2) ans à compter de la date d'achat, dans le cadre d'une utilisation domestique normale, en vertu des conditions, exclusions et exceptions suivantes.

La responsabilité de **SharkNinja Operating LLC** se limite au coût des réparations ou du remplacement de l'appareil, à sa 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'usage abusif, 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 résultant du transport, des réparations, ou de l'entretien ni de l'altération du produit ou de ses pièces, effectués par un réparateur non autorisé par **SharkNinja Operating LLC**.

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement dans des conditions d'utilisation domestique normales, et ce, pendant la période de garantie, vous pouvez retourner l'appareil et les accessoires avec la preuve et la date d'achat, port payé. Pour le Service à la clientèle ou pour parler à nos spécialistes de produits, appelez le 1-877-646-5288 ou visitez notre site Web www.ninjakitchen.com/warranty.

S'il s'avérait que l'appareil présente une défectuosité matérielle ou de fabrication, **SharkNinja Operating LLC** le réparera ou le remplacera sans frais. Vous devez inclure une preuve d'achat et un montant de 19,95 \$ pour couvrir les frais d'expédition de transport de retour.*

Cette garantie limitée s'applique à l'acheteur original de l'appareil et exclut toutes les autres garanties juridiques, implicites ou conventionnelles. Le cas échéant, la responsabilité de SharkNinja Operating LLC se limite aux obligations spécifiques expressément énoncées au titre de cette garantie limitée. En aucun cas **SharkNinja Operating LLC** ne peut être tenue responsable d'incidents ou de dommages indirects à quiconque et de quelque nature que ce soit. Certains états et certaines provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects; dans ce cas, cette disposition ne s'appliquerait pas.

La garantie limitée vous confère des droits juridiques auxquels peuvent s'ajouter d'autres droits qui varient d'un État à l'autre et d'une province à l'autre.

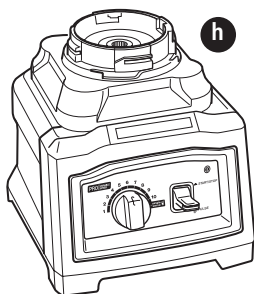
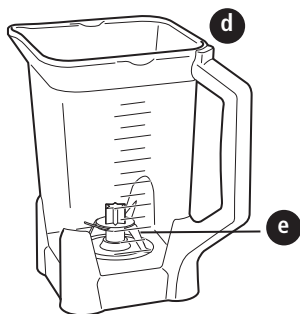
***IMPORTANT : Emballez soigneusement l'appareil pour éviter tout dommage lors du transport. Avant d'emballer l'appareil, assurez-vous d'y apposer une étiquette portant vos nom, adresse complète et numéro de téléphone ainsi qu'une note précisant les détails de l'achat, le modèle et le problème éprouvé par l'appareil. Nous vous recommandons d'assurer votre colis (puisque les dommages lors du transport ne sont pas couverts par la garantie limitée). Indiquez sur l'extérieur de votre colis « À L'ATTENTION DE : SERVICE À LA CLIENTÈLE ».**

Enregistrement du produit

Veillez visiter www.registeryourninja.com ou composer le **1-877-646-5288** pour enregistrer votre nouveau produit Ninja^{MD} 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 dans l'éventualité peu probable d'un avis sur la sécurité du produit. En enregistrant votre produit, vous reconnaissez avoir lu et compris les instructions d'utilisation et les consignes de sécurité énoncées dans ce document.

Partes de su licuadora Ninja Ultima^{MR} Dual Stage



a Taza Nutri Ninja® (x3)

b Cuchilla para taza Nutri Ninja

c Tapas Sip & Seal® (x3)

d Jarra de la licuadora

e Cuchilla inferior (no extraíble)

f Tapa con mango de traba

g Cuchillas superiores (removibles)

h Base del motor

i Cable de alimentación
(no se muestra)

La licuadora Ninja Ultima^{MR} Dual Stage tiene un sistema de cuchilla doble patentada y un motor con potencia pico de 2,5 HP para brindar precisión culinaria en el hogar. Para obtener los mejores resultados, asegúrese de leer todas las instrucciones contenidas en el manual antes de usar este artefacto.



CARACTERÍSTICAS:

- Tecnología Ninja^{MR} Dual Stage patentada
- Jarra extra grande de 72 oz. y tazas Nutri Ninja^{MR} - Sin BPA
- Pico vertedor sin derrames
- Tapas Sip & Seal^{MR}
- Panel de control de fácil limpieza
- Base robusta, antideslizante
- Orificios de drenaje ocultos, evitan que se acumule el agua del lavavajillas
- Sistema patentado de doble cuchilla
- Tapa con tecnología inteligente para liberación rápida

Antes de su primera utilización

TENGA EN CUENTA ESTAS MEDIDAS DE SEGURIDAD AL UTILIZAR EL ARTEFACTO:

IMPORTANTE: Asegúrese de que la base del motor esté enchufada para usarla.

IMPORTANTE: Nunca agregue ingredientes en el recipiente antes de colocarle las cuchillas.

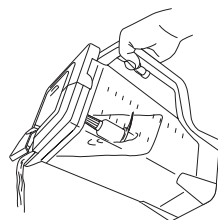
IMPORTANTE: Las cuchillas no son intercambiables.

IMPORTANTE: Nunca haga funcionar el artefacto vacío.

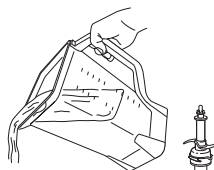
IMPORTANTE: Cuando utilice la unidad superior de cuchillas apiladas, siempre agregue los ingredientes en la licuadora **DESPUÉS** de insertarla.

IMPORTANTE: Los accesorios del artefacto no están diseñados para usarlos en el microondas ya que podría dañarlos.

⚠ ADVERTENCIA: Las cuchillas apiladas son filosas y no quedan trabadas en su lugar. Si usa el pico vertedor, asegúrese de que la tapa esté completamente trabada en la jarra de la licuadora. De lo contrario, podría cortarse.



⚠ ADVERTENCIA: Las cuchillas apiladas son filosas y no quedan trabadas en su lugar. Si vierte el contenido con la tapa retirada, antes retire cuidadosamente las cuchillas apiladas sosteniéndolas del vástago. De lo contrario, podría cortarse.



⚠ CUIDADO: No sumerja la base del motor en agua ni en ningún otro líquido.

- 1 Saque todo el material de embalaje y etiquetas del artefacto. **Separe / quite todas las partes.**
- 2 Lave las tapas, la jarra, las tazas Nutri Ninja^{MR} y las cuchillas con agua tibia con jabón. Al lavar las cuchillas, use un utensilio para lavar platos con mango para evitar el contacto directo de las manos con las cuchillas.
- 3 **⚠ CUIDADO:** Al lavar, manipule las cuchillas y los discos con cuidado, ya que las cuchillas son filosas.
- 3 Manipule las cuchillas con cuidado para evitar el contacto con los bordes filosos. Enjuague y deje secar al aire por completo.
- 4 La jarra, las tazas Nutri Ninja, las tapas, las cuchillas apiladas, y las cuchillas Nutri Ninja son aptas para lavaplatos. Se recomienda colocar las tapas y las cuchillas en la bandeja superior. Asegúrese de retirar la unidad de cuchillas de los recipientes antes de colocarlos en el lavaplatos.
- 5 Limpie la base del motor con un trapo húmedo.

Armado y uso de la jarra de la licuadora

- ⚠ **ADVERTENCIA:** Tenga cuidado al manipular las cuchillas apiladas ya que son muy filosas.
 - ⚠ **ADVERTENCIA:** Retire los utensilios antes de mezclar. No retirar los utensilios puede dañar o romper el recipiente, que puede causar lesiones.
 - ⚠ **ADVERTENCIA:** Nunca deje el artefacto desatendido mientras esté funcionando.
 - ⚠ **CUIDADO:** No licúe líquidos calientes, ya que hacerlo podría causar una acumulación excesiva de presión y un riesgo de quemaduras para el usuario.
- IMPORTANTE:** Verifique que la base del motor esté enchufada y lista para usar.

Armado

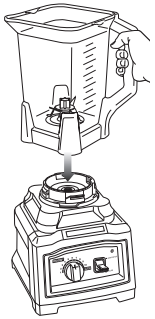


Fig. 1

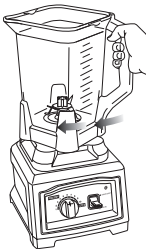


Fig. 2

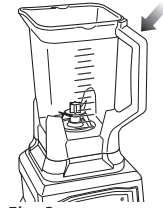


Fig. 3a

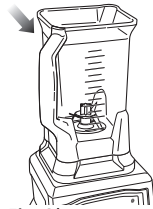


Fig. 3b



Fig. 4

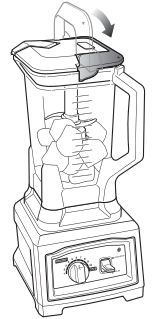


Fig. 5

- 1 Revise las indicaciones de advertencia y de precaución anteriores antes de seguir con el paso número 2.
- 2 Coloque la base del motor sobre una superficie limpia, seca y nivelada como una mesada o mesa.
- 3 Coloque la jarra sobre la base del motor. (Fig. 1) El mango debe quedar levemente inclinado hacia la derecha del símbolo de "TRABA" en la base del motor.
- 4 Gire la jarra en sentido horario todo lo que pueda para trabarla en su lugar. (Fig. 2) Se escuchará un clic cuando se activa el mecanismo de traba.
NOTA: La jarra se puede colocar en la base del motor de dos formas distintas; el mango puede quedar en la esquina delantera derecha o en la delantera izquierda. (Fig. 3a, Fig. 3b)
- 5 Sosteniendo las cuchillas superiores por la parte superior del vástago, colóquelas sobre las cuchillas inferiores, dentro de la jarra. Verifique que las cuchillas superiores estén bien colocadas y que queden paradas dentro de la jarra. No use la unidad si las cuchillas superiores no están en posición vertical. (Fig. 4)
NOTA: La cuchilla superior se apoyará sin quedar ajustada sobre la cuchilla inferior, pero quedará asegurada al colocar la tapa.

CONSEJO: Al hacer puré, use únicamente la cuchilla inferior para obtener los mejores resultados.

NOTA: La cuchilla inferior no es removible.

- 6 Al usar la cuchilla superior, verifique que esté bien colocada en su lugar antes de agregar los ingredientes. Agregue los ingredientes a la jarra, sin exceder la línea de 72 onzas que está en la jarra.

NOTA: Si necesita agregar ingredientes adicionales mientras el artefacto está funcionando, no saque la tapa. Apague el artefacto, abra la tapa del pico vertedor y agregue los ingredientes adicionales, cierre la tapa y siga procesando.

NOTA: Al licuar cualquier tipo de líquido, como mezclas para bebidas o batidos, no exceda la marca de "MAX" (64 onzas) de la jarra.

- 7 Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente y presione el botón de encendido (⏻).
- 8 Sosteniendo la tapa por el mango en posición vertical, colóquela sobre la jarra alineando la flecha (▼) ubicada en la tapa con la flecha (▲) ubicada en el mango de la jarra. (Fig. 5) Presione el mango hacia abajo hasta que haga clic.

Armado y uso de la jarra de la licuadora - cont.

▲ ADVERTENCIA: Nunca deje el artefacto desatendido mientras esté funcionando.

USO

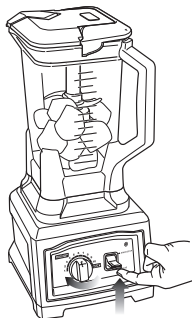


Fig. 6

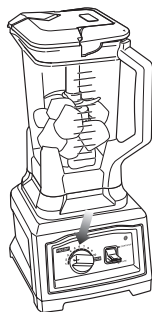


Fig. 7

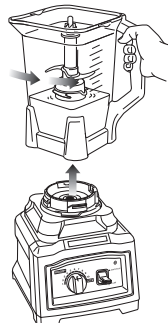


Fig. 8

- 9 **Revise las indicaciones de advertencia y de precaución en la página 32 antes de seguir adelante.**
- 10 Gire la perilla de velocidad variable a 1. (Fig. 6) Se encenderá la luz indicadora de encendido (b) Para encender la licuadora, mueva la palanca de encendido hacia arriba, luego presione el botón de "Start/Stop/Pulse" hacia arriba para comenzar a procesar. Aumente lentamente la velocidad hasta el nivel deseado.
NOTA: Como medida de seguridad, la luz de encendido (b) parpadeará y el motor no funcionará si la jarra y la tapa no están bien colocadas en su lugar.
NOTA: Si necesita pulsar ingredientes, presione la palanca hacia abajo a intervalos cortos.
- 11 Cuando haya alcanzado la consistencia deseada, reduzca lentamente la velocidad y apague la unidad empujando la palanca Start/Stop/Pulse hacia arriba. (Fig. 7)
- 12 Gire la jarra en sentido antihorario para retirarla y, luego, levántela de la base. (Fig. 8)
- 13 Abra el pico vertedor para vaciar el contenido líquido.
- 14 Para consistencias más espesas, retire la tapa y la unidad superior de cuchillas apiladas con cuidado (por su eje); luego, vacíe el contenido del recipiente. Para quitar la tapa, presione el botón de liberación de la tapa, tire del mango de la tapa hasta un ángulo de 90 grados y levante la tapa de la jarra.

EXTRACCIÓN

▲ CUIDADO: Nunca inserte sus manos en la jarra ya que las cuchillas son muy filosas. Use siempre una espátula para desprender comida que haya quedado atascada dentro de la jarra. Desenchufe la unidad antes de intentar destrabar cualquier alimento.

- 15 Verifique que la unidad esté desenchufada cuando no la utilice.

CONSEJOS:

- Use las velocidades bajas (1-3) para preparar bebidas y licuar otros ingredientes.
- Use las velocidades medias (4-6) para licuar elementos congelados, moler hielo o moler ingredientes secos.
- Use las velocidades altas (7-10) para hacer puré como salsa, cremas para mojar y glaseados tipo restaurant. La cuchilla superior hace falta para procesar ingredientes duros como hielo, frutas sólidas y verduras. Si desea obtener resultados suaves y sedosos, presione la palanca de encendido hacia abajo para apagarla, remueva cuidadosamente la cuchilla superior, vuelva a colocar la tapa y siga procesando utilizando sólo la cuchilla inferior fija.
- Para ingredientes blandos, la cuchilla inferior fija es suficiente para procesarlos completamente en un solo paso.
- Para consistencias más espesas, retire la tapa y la unidad superior de cuchillas apiladas con cuidado (por su eje); luego, vacíe el contenido del recipiente.

Armado y uso de las tazas Nutri Ninja^{MR}

- ⚠ **ADVERTENCIA:** Manipule las cuchillas Nutri Ninja con cuidado, ya que las cuchillas son filosas.
 - ⚠ **ADVERTENCIA:** Retire los utensilios antes de procesar alimentos. De lo contrario, la taza Nutri Ninja podría dañarse o romperse y causar lesiones personales.
 - ⚠ **ADVERTENCIA:** Nunca deje el aparato sin supervisión cuando se encuentre en uso.
 - ⚠ **PRECAUCIÓN:** No licúe líquidos calientes, ya que hacerlo podría causar una acumulación excesiva de presión y un riesgo de quemaduras para el usuario.
 - ⚠ **PRECAUCIÓN:** Retire la unidad de cuchillas Nutri Ninja del vaso Nutri Ninja al terminar de licuar. No guarde ingredientes en el vaso antes o después de licuarlos con la unidad de cuchillas puesta. Algunos alimentos pueden contener ingredientes activos o liberar gases que se expanden si se dejan en un recipiente hermético, lo cual puede resultar en una acumulación de la presión excesiva y presentar un peligro de lesión. Para guardar alimentos en el vaso, use solamente la tapa Sip & Seal^{MR} para cubrirlos.
- IMPORTANTE:** Asegúrese de que la base del motor esté enchufada para usarla.

ARMADO

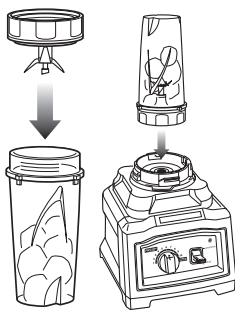


Fig. 9 Fig. 10

PULSO

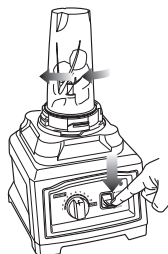


Fig. 11

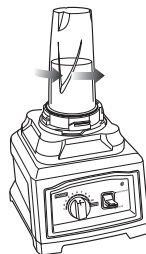


Fig. 12

EXTRACCIÓN

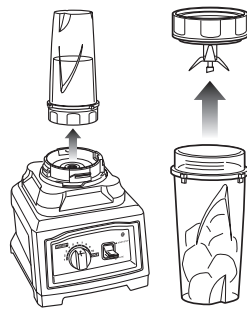


Fig. 13

Fig. 14



Para obtener un mejor resultado, use **"PULSOS"** cortos... ¡La práctica hace la perfección!

- 1 **Revise las indicaciones de advertencia y de precaución anteriores antes de seguir con el paso número 2.**
- 2 Coloque la base del motor sobre una superficie limpia, seca y nivelada como una mesada o mesa.
- 3 Agregue los ingredientes en la taza **Nutri Ninja**. **NOTA:** ¡No la llene de más! Para evitar derrames, no agregue ingredientes por encima de la línea de "Max".
- 4 Coloque la cuchilla **Nutri Ninja** sobre la taza y ajústela bien hasta obtener un buen cierre. (Fig. 9)
- 5 Dé vuelta la taza **Nutri Ninja** y colóquela sobre la base del motor, alineando las pestañas de la taza con la base del motor. (Fig. 10) Gire en sentido horario hasta que la taza se trabe en su lugar. La unidad está lista para usar. (Fig. 11)
- 6 Gire la perilla de velocidad variable hasta el ícono de porción individual. La taza **Nutri Ninja** funciona en una sola velocidad sin importar el número seleccionado en la perilla. Presione la palanca

"Start/Stop/ Pulse" hacia abajo a intervalos cortos hasta alcanzar la consistencia deseada. (Fig. 11)

- 7 Cuando haya alcanzado la consistencia deseada, gire la taza individual en sentido contra horario (Fig. 12) y levántela para removerla. (Fig. 13)
- 8 Dé vuelta la taza y remueva la cuchilla **Nutri Ninja** girando la cuchilla **Nutri Ninja** en sentido contra horario. (Fig. 14)
- 9 **No guarde ningún contenido licuado con la unidad de cuchillas Nutri Ninja puesta.**
- 10 ¡Coloque la tapa de transporte Sip & Seal^{MR} sobre la taza individual, enrósquela para trabarla y disfrute!
- 11 **Para guardar, use solamente la tapa Sip & Seal.**
- 12 **Asegúrese de guardar la unidad de cuchillas Nutri Ninja puesta en un vaso vacío cuando no la esté usando.**
- 13 Verifique que la base del motor esté desenchufada cuando no la utilice.

Velocidades y usos

Función	Tipo de alimento	Cuchillas sugeridas	Velocidades
Jugos/Batidos	Frutas verduras	Unidad superior de cuchillas apiladas con cuchillas inferiores	Pulso, luego 5 - 10
Moler hielo/Licuadao congelados	Hielo Fruta congelada Helado	Unidad superior de cuchillas apiladas con cuchillas inferiores	Pulso, luego 5 - 10
Hacer puré	Sopas crema** Malteadas Leche de frutos secos	Unidad superior de cuchillas apiladas con cuchillas inferiores* Cuchilla inferior solamente*	1 - 10
Emulsionar	Aderezos para ensalada Salsas**	Cuchilla inferior solamente	1 - 5
Cortar en trozos pequeños	Salsa Verduras Frutos secos	Unidad superior de cuchillas apiladas con cuchillas inferiores	Pulso
Mezclar	Mantequillas Mezclas para mojar	Cuchilla inferior solamente	1 - 3
Moler	Carne	Unidad superior de cuchillas apiladas con cuchillas inferiores	Pulso
Mantequillas de frutos secos	Mantequilla de girasol Mantequilla de maní Mantequilla de almendra	Unidad superior de cuchillas apiladas con cuchillas inferiores	1 - 8
Molinería	Arroz Quinoa Garbanzos	Unidad superior de cuchillas apiladas con cuchillas inferiores	5 - 8

**Al licuar sopas o salsas, asegúrese de enfriarlas primero a temperatura ambiente; los recipientes Ninja® no están diseñados para licuar productos calientes.

*CONSEJOS:



- La cuchilla superior hace falta para procesar ingredientes duros como hielo, frutas sólidas y verduras. Si desea obtener resultados suaves y sedosos, presione la palanca de encendido hacia abajo para apagar la unidad. Remueva cuidadosamente la cuchilla superior tomándola por su vástago, vuelva a colocar la tapa y presione la palanca de encendido hacia arriba para seguir procesando con la cuchilla inferior solamente.

- Para ingredientes blandos, la cuchilla inferior fija es suficiente para procesarlos completamente en un solo paso.



- Use la taza Nutri Ninja^{MR} para resultados excelentes cuando quiera hacer porciones individuales de batidos u otras bebidas.
- ¡La taza Nutri Ninja también es ideal para picar y crear aderezos para ensaladas!
- La taza Nutri Ninja funciona en una sola velocidad sin importar el número seleccionado en la perilla. Presione la palanca "Start/Stop/ Pulse" hacia abajo a intervalos cortos hasta alcanzar la consistencia deseada.

Cuidado y Mantenimiento

LIMPIEZA

⚠ CUIDADO: Verifique que la base del motor esté desenchufada del tomacorriente antes de colocar o sacar cualquier accesorio y antes de limpiarla.

⚠ CUIDADO: NO sumerja la base con el motor en agua o ningún otro líquido.

- 1 Separe/remueva todas las partes.
- 2 **Lavado a mano:** Lave las tapas, la jarra, la taza Nutri Ninja^{MR}, y la unidad de cuchillas en agua tibia con jabón. Al lavar la unidad de cuchillas, use un utensilio para lavar platos con mango para evitar el contacto directo de las manos con las cuchillas. Manipule la unidad de cuchillas con cuidado para evitar el contacto con los bordes filosos. Enjuague y deje secar al aire por completo.

Lavavajillas: Los recipientes, las tapas, la unidad de cuchillas y los aditamentos son aptos para lavaplatos. Las tapas y la unidad de cuchillas son aptos para lavar en la bandeja superior del lavaplatos. Asegúrese de retirar la unidad de cuchillas de los recipientes antes de colocarlos en el lavaplatos.

⚠ ADVERTENCIA: Al lavar, manipule la unidad de cuchillas apiladas y la unidad de cuchillas Nutri Ninja, con cuidado ya que las cuchillas son filosas. El contacto con los bordes de las cuchillas puede producir cortes.

- 3 Limpie la base del motor con un paño húmedo.

Llame a nuestro servicio al cliente si necesita cualquier reparación del artefacto al 1-877-646-5288.

ALMACENAMIENTO

- 1 Guarde la licuadora Ninja Ultima^{MR} Dual Stage en posición vertical con las cuchillas apiladas dentro del recipiente correspondiente y la tapa asegurada en la parte superior. No coloque nada encima. Sin compactarlo, enrolle el cable de alimentación alrededor del enrollacables que se encuentra en la parte trasera de la base del motor.

NOTA: NO guarde ingredientes licuados o no licuados en el taza Nutri Ninja[®] con la unidad de cuchillas puesta.

PARA REINICIAR EL TERMOSTATO DEL MOTOR

La licuadora Ninja Ultima^{MR} Dual Stage tiene un sistema exclusivo de seguridad que evita daños al motor y al sistema de engranajes de la unidad en caso de sobrecargas. Si el artefacto se sobrecarga, el motor se detiene automáticamente y la luz de encendido parpadeará. Para reiniciar el artefacto, siga este procedimiento:

- 1 Desenchufe la unidad del tomacorriente.
- 2 Retire y vacíe el recipiente, y asegúrese de que no haya alimentos bloqueando el mecanismo de las cuchillas.
- 3 Deje que el aparato se enfríe durante, aproximadamente, 15 minutos.
- 4 Vuelva a instalar el recipiente en la base y a enchufar el aparato en el tomacorriente.
- 5 Siga utilizando el aparato como antes, asegurándose de no superar las capacidades máximas recomendadas.

Guía de diagnóstico de problemas

PROBLEMAS	POSIBLE CAUSA Y SOLUCIÓN
El motor no arranca o los accesorios no rotan.	<p>Verifique que la jarra o la taza individual esté correctamente colocada sobre la base del motor.</p> <p>Verifique que la tapa esté colocada en la jarra en la posición correcta (flechas alineadas).</p> <p>El artefacto está desenchufado. Enchufe el artefacto, gire la perilla de velocidad variable a la velocidad deseada y presione la palanca Start hacia arriba para encenderlo.</p> <p>Verifique que el cable esté bien enchufado en el tomacorriente.</p> <p>Verifique su fusible o la llave general.</p> <p>La unidad se recalentó. La unidad se apagará y la luz de encendido parpadeará. Desenchúfela y espere unos 15 minutos antes de usarla nuevamente.</p> <p>La unidad se recalentó. Desenchúfela y espere unos 15 minutos antes de usarla nuevamente.</p>
Los alimentos no se pican de forma pareja.	Está picando demasiada comida a la vez. Use pulsos cortos para obtener mejores resultados.
Los alimentos se pican demasiado o salen muy aguados.	Los alimentos se procesaron de más. Use pulsos cortos para obtener mejores resultados.
Se acumula la comida en la tapa o en los costados del recipiente.	La mezcla es demasiado densa. Agregue más líquido. Comience a baja velocidad y aumentela lentamente para obtener los mejores resultados.
No puede hacer nieve a partir de hielo sólido.	No use hielo que se haya dejado afuera o que haya comenzado a derretirse. Use hielo directamente del congelador. Use pulsos para obtener los mejores resultados.
La velocidad variable no funciona con mi taza Nutri Ninja ^{MR} .	La taza Nutri Ninja ^{MR} funciona en una sola velocidad sin importar el número seleccionado en la perilla. Presione la palanca "Start/Stop/ Pulse" hacia abajo a intervalos cortos hasta alcanzar la consistencia deseada.

Partes de repuesto

COMPRA DE PARTES DE REPUESTO

Para ordenar partes y accesorios adicionales, visite nuestro sitio Web: www.ninjaaccessories.com o llame a servicio al cliente al 1-877-646-5288 o por correo electrónico a customer-services@euro-pro.com.



GARANTÍA LIMITADA DE DOS (2) AÑOS

SharkNinja Operating LLC garantiza este producto contra defectos de materiales y mano de obra por un término de dos (2) años a partir de la fecha de compra original, siempre que sea utilizado para uso doméstico normal, sujeto a las siguientes condiciones, exclusiones y excepciones.

La responsabilidad de **SharkNinja Operating LLC** se limita únicamente al costo de reparación o reemplazo de la unidad, a nuestro criterio. Esta garantía limitada no cubre el desgaste normal de las partes y no cubre ninguna unidad que haya sido alterada o utilizada con fines comerciales. Esta garantía limitada no cubre daños ocasionados por uso inadecuado, abuso, negligencia o daños causados por embalaje inapropiado o maltrato durante el transporte. Esta garantía limitada no cubre daños o defectos causados o resultantes durante el transporte para su reparación o alteraciones del producto o cualquiera de sus partes, realizadas por una persona no autorizada por **SharkNinja Operating LLC**.

Si su artefacto no funciona correctamente al utilizarlo bajo condiciones domésticas normales dentro del período de garantía, devuelva el artefacto completo y los accesorios, pagando el envío. Por asistencia con opciones del servicio de garantía o para soporte al cliente, llame a nuestro centro de atención al cliente y especialistas de productos al 1 (877) 646-5288 o visite nuestro sitio web en www.ninjakitchen.com/warranty.

Si el artefacto presenta un defecto de materiales o mano de obra, **SharkNinja Operating LLC** lo reparará o reemplazará sin cargo. Se requiere comprobante de compra y se aplica un cargo de \$19,95 para cubrir el costo del envío de vuelta. *

Esta garantía limitada es válida para el comprador original del producto y excluye cualquier otra garantía legal, implícita y/o convencional. La responsabilidad de **SharkNinja Operating LLC** de existir, se limita a las obligaciones específicas asumidas expresamente bajo los términos de esta garantía limitada. **Bajo ninguna circunstancia SharkNinja Operating LLC** será responsable por daños incidentales o indirectos a cualquiera, de ninguna clase.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños consiguientes o incidentales, por lo tanto lo anterior puede no ser válido para usted.

Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos, y usted puede también tener otros derechos los que varían de estado a estado o de provincia a provincia.

***IMPORTANTE: Embale el producto cuidadosamente para evitar daños durante el transporte. Asegúrese de incluir un comprobante de la fecha de compra y de colocarle una etiqueta al producto con su nombre, dirección completa y número de teléfono, una nota proporcionando información de la compra, número de modelo y una descripción del problema que tenga la unidad. Le recomendamos asegurar el paquete (puesto que la garantía limitada no cubre daños de envío). Escriba en el exterior del paquete "ATTENTION CUSTOMER SERVICE".**

Registro del producto

Visite www.registeryourninja.com o llame al **1-877-646-5288** para registrar su nuevo producto Ninja® dentro de los diez (10) días siguientes a la compra. Se le preguntará el nombre de la tienda, la fecha de compra y el número de modelo, junto con su nombre y su dirección.

El registro nos permitirá contactarnos con usted en caso de existir alguna notificación de seguridad con respecto al producto. Al registrarlo, usted reconoce haber leído y comprendido las instrucciones de uso y advertencias incluidas en estas instrucciones.



SharkNinja Operating LLC

US: Newton, MA 02459

CAN: Ville St-Laurent, QC H4S 1A7

1-877-646-5288

www.ninjakitchen.com

Copyright / Droit d'auteur / Derechos reservados © SharkNinja Operating LLC 2016

Ninja, Ninja Ultima, Nutri Ninja, Sip & Seal and Ultima are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC. Ninja, Ninja Ultima, Nutri Ninja, Sip & Seal et Ultima sont des marques déposées de SharkNinja Operating LLC. Ninja, Ninja Ultima, Nutri Ninja, Sip & Seal y Ultima son marcas registradas de SharkNinja Operating LLC.

For SharkNinja U.S. Patent information visit sharkninja.com/USPatents.

Pour des renseignements sur les brevets de SharkNinja aux É.-U., veuillez visiter sharkninja.com/USPatents.

Por información acerca de las patentes en EE.UU. de SharkNinja, visita <http://www.sharkninja.com/USPatents>.

Printed in China / Imprimé en Chine / Impreso en China

Illustrations may differ from actual product.

Les illustrations peuvent différer du produit réel.

El dibujo puede no ser igual al producto real.

BL830_30_161213.11



@ninjakitchen