

NINJA®

BL820
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® SYSTEM.

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.

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)

Bowl Capacity: 64 oz (8 cups, 1.8 L)

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

⚠️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 Stacked Blade Assembly is sharp, not locked in place and removable, handle with care. When handling the Stacked Blade Assembly, always hold by the shaft. Failure to do so will result in a risk of laceration.
- 3 **⚠️WARNING:** 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 **⚠️WARNING:** Chopping Blade Assembly is sharp and not locked in place. Before emptying contents carefully remove lid and Chopping Blade Assembly, holding it by the shaft. Failure to do so will result in a risk of laceration.
- 5 **⚠️CAUTION:** Do not blend hot liquids, doing so may cause excessive pressure build-up, resulting in risk of the user being burned.
- 6 **⚠️CAUTION:** We do not recommend grinding in any of our Nutri Ninja® Cups.
- 7 **⚠️CAUTION:** Remove the Nutri Ninja Blades® 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.

- 8 **⚠ CAUTION: DO NOT process dry ingredients without adding liquid to the cup. This product is not intended for dry blending.**
- 9 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.
- 10 **DO NOT** allow the appliance to be used by children. Close supervision is necessary when used near children. This is not a toy.
- 11 Never leave an appliance unattended when in use.
- 12 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.
- 13 **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.
- 14 **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.
- 15 **DO NOT** let the power cord hang over the edge of table or counter or touch hot surfaces such as the stove.
- 16 Always use the appliance on a dry, level surface.
- 17 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.
- 18 Avoid contact with moving parts.
- 19 **DO NOT attempt to sharpen blades.**
- 20 **DO NOT** use the appliance if blade assemblies are bent or damaged.
- 21 To reduce risk of injury, never place the blade assemblies on the base without the containers properly attached.
- 22 **DO NOT** push food into the food chute with your fingers. Always use the food pusher provided.
- 23 **DO NOT** operate this appliance on or near any hot surfaces (such as gas or electric burner or in a heated oven).
- 24 The use of attachments or accessories including canning jars, not recommended by the manufacturer, may result in fire, electric shock or personal injury.
- 25 **DO NOT** remove any container from the motor base while the appliance is in operation. Always unplug the unit when not in use.
- 26 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 blades, make sure they are properly installed before operating the appliance.
- 27 **DO NOT** expose containers to extreme temperature changes.
- 28 **DO NOT** overfill.
- 29 **DO NOT** operate the appliance empty.
- 30 To reduce the risk of burns, always allow the appliance to cool before taking off parts and before cleaning.
- 31 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.
- 32 **THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.** Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use outdoors.
- 33 The maximum rating is based on without the top blades 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 SYSTÈME NINJA ULTIMA^{MD}.

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.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension :	120 V, 60 Hz.
Alimentation :	1 500 watts
Capacité du pichet :	72 oz (9 tasses, 2,1 L)
Cap. max de liquide :	64 oz (8 tasses, 1,8 L)
Capacité du bol :	64 oz (8 tasses, 1,8 L)
Capacité du gobelet :	16 oz (2 tasses, 500 ml)

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

- ⚠ 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.
- ⚠ 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 lacerations.
- ⚠ 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 laceration.
- ⚠ AVERTISSEMENT** : Les lames de hachage sont coupantes et la tige n'est pas verrouillée en place. Avant de vider le contenu, retirez délicatement le couvercle et le jeu de lames de hachage, en le tenant par la tige. Ne pas procéder de la sorte augmente le risque de laceration.
- ⚠ 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** : Nous ne recommandons pas l'utilisation des gobelets Nutri Ninja^{MD} pour mouliner des ingrédients.
- ⚠ MISE EN GARDE** : Retirez le jeu de lames Nutri Ninja de la tasse 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.

- 8 **⚠ 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.**
- 9 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.
- 10 **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.
- 11 Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- 12 Veuillez éteindre l'appareil (position « Off ») et débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant lorsqu'il 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.
- 13 **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. Pour débrancher l'appareil, tirez sur la fiche et retirez-la de la prise d'alimentation.
- 14 **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.
- 15 **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.
- 16 Posez toujours l'appareil sur une surface sèche et de niveau.
- 17 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.
- 18 Évitez le contact avec les pièces mobiles.
- 19 **NE tentez PAS d'affûter les lames.**
- 20 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si les jeux de lames est tordu ou endommagé.
- 21 Pour réduire les risques de blessures, ne déposez jamais les jeux de lames sur la base sans fixer les récipients correctement.
- 22 **N'UTILISEZ PAS** vos doigts pour pousser les aliments dans l'entonnoir. Utilisez toujours le pousoir fourni.
- 23 **N'utilisez PAS** cet appareil sur une surface chaude ou près de celle-ci (brûleur à gaz, plaque électrique ou four chaud).
- 24 L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant, dont les bocaux de conserve, peut causer un incendie ou des blessures, ou entraîner l'électrocution.
- 25 **NE RETIREZ PAS** le récipient du bloc-moteur lorsque l'appareil est en marche. Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- 26 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.
- 27 **N'EXPOSEZ PAS** les récipients à des changements extrêmes de température.
- 28 **NE REMPLISSEZ PAS** excessivement le récipient.
- 29 **NE FAITES PAS** fonctionner l'appareil à vide.
- 30 Pour réduire le risque de brûlures, laissez toujours refroidir l'appareil avant de le démonter et de le nettoyer.
- 31 En cas de surchauffe de l'appareil, le disjoncteur thermique est actionné et coupe le moteur. Pour le réinitialiser, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 15 minutes avant de l'utiliser de nouveau.
- 32 **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.
- 33 La puissance maximale est déterminée sans que les lames supérieures soient insérées dans le pichet. Cette utilisation exige la plus grande puissance. Les autres accessoires recommandés peuvent nécessiter moins de puissance.

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 SISTEMA NINJA ULTIMA®.

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.

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:	64 onzas (8 tazas, 1,8 L)
Capacidad del tazón individual:	16 onzas (2 tazas, 500 ml)

⚠️ 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 **⚠️ ADVERTENCIA:** Las cuchillas de corte son filosas y no quedan trabadas en su lugar. Antes de vaciar el contenido, retire cuidadosamente la tapa y las cuchillas de corte sosteniéndolas desde el eje. De lo contrario, podría cortarse.
- 5 **⚠️ CUIDADO:** No licúe líquidos calientes, ya que hacerlo podría causar una acumulación excesiva de presión y un riesgo de quemaduras para el usuario.
- 6 **⚠️ CUIDADO:** No recomendamos moler en ninguna de las tazas Nutri Ninja®.
- 7 **⚠️ CUIDADO:** Retire las cuchillas Nutri Ninja Blades® 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.

- 8 **⚠ CUIDADO: NO procese ingredientes secos sin agregar líquido en la taza. Este producto no está diseñado para licuar en seco.**
- 9 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.
- 10 **NO** permita que el aparato sea utilizado por niños. Se requiere supervisión cuando se usa cerca de niños. Esto no es un juguete.
- 11 Nunca deje un artefacto desatendido cuando lo use.
- 12 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.
- 13 **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.
- 14 **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. Retórnelo a SharkNinja Operating LLC para que sea examinado, reparado o ajustado.
- 15 **NO** permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mesada, o que toque superficies calientes como la estufa.
- 16 Use siempre el artefacto sobre una superficie seca y nivelada.
- 17 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.
- 18 Evite tocar las partes móviles.
- 19 **NO intente afilar las cuchillas.**
- 20 **NO** use el artefacto si las cuchillas están dobladas o dañadas.
- 21 Para reducir el riesgo de heridas, nunca coloque las cuchillas en la base sin tener la jarra o el tazón correctamente colocados.
- 22 **NO** empuje alimentos dentro del tubo de entrada con sus dedos. Use siempre el accesorio para empujar incluido.
- 23 **NO** use este artefacto sobre o cerca de superficies calientes (como una estufa eléctrica o de gas, o en un horno caliente).
- 24 El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o daños personales.
- 25 **NO** saque ningún recipiente de la base del motor mientras el artefacto esté funcionando. Siempre desenchufe la unidad cuando no la utilice.
- 26 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 removibles, verifique que estén correctamente instaladas antes de encender el artefacto.
- 27 **NO** exponga las jarras a cambios extremos de temperatura.
- 28 **NO** la llene de más.
- 29 **NO** haga funcionar este artefacto cuando esté vacío.
- 30 Para reducir el riesgo de quemaduras, siempre deje que el artefacto se enfríe antes de remover partes o de limpiarlo.
- 31 Si el artefacto recalienta, se activará un interruptor térmico que apagará el motor. Para reiniciarlo, desenchufe el artefacto y déjelo enfriar durante unos 15 minutos antes de usarlo nuevamente.
- 32 **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.
- 33 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

Contents

Thank you for
purchasing the
Ninja Ultima®
System.

Getting to Know Your Ninja Ultima System	10
Before First Use	12
Assembly and Use of the Pitcher.....	13
Assembly and Use of the Nutri Ninja® Cup	15
Assembly and Use of the Food Processor Bowl.....	16
Using the Chopping Blade Assembly	17
Using the Dough Blade Assembly	17
Using the Cutting Discs	18
Pitcher Speed Settings & Uses	19
Food Processor Speed Settings & Uses	19
Tips	20
Care & Maintenance	21
Troubleshooting Guide.....	22
Replacement Parts	22
Warranty & Registration.....	53



Table des matières

Merci d'avoir
acheté le système
Ninja Ultima^{MD}.

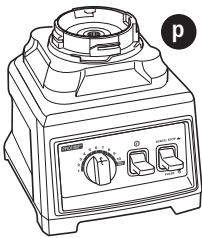
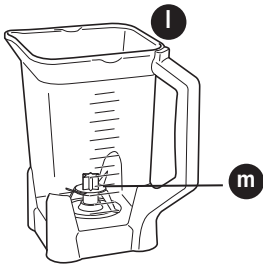
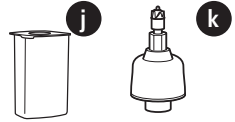
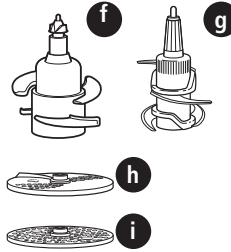
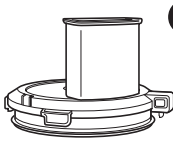
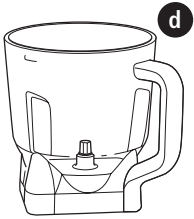
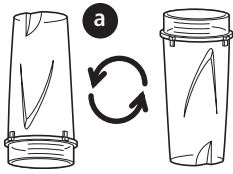
Familiarisez-vous avec votre système Ninja Ultima.....	24
Avant la première utilisation	26
Assemblage et utilisation du pichet.....	27
Assemblage et utilisation du gobelet Nutri Ninja ^{MD}	29
Assemblage et utilisation du bol du robot culinaire.....	30
Utilisation du jeu de lames de hachage	31
Utilisation du jeu de lames à pétrir.....	32
Utilisation des disques	33
Réglages de vitesse et utilisations du pichet.....	34
Réglages de vitesse et utilisations du robot culinaire	34
Conseils.....	35
Soins et entretien.....	36
Guide de dépannage.....	37
Pièces de rechange	37
Garantie et enregistrement.....	54

Índice

Gracias por
comprar el Ninja
Ultima[®] System.

Partes de su Ninja Ultima System	38
Antes de su primera utilización	40
Armado y uso de la jarra de la licuadora	41
Armado y uso de la tazas Nutri Ninja [®]	43
Armado y uso del tazón para procesar alimentos	44
Uso de la cuchilla para picar.....	45
Uso del accesorio para amasar	46
Uso de los discos.....	47
Ajustes de velocidad de la jarra y usos	48
Ajustes de velocidad del procesador y usos	48
Consejos	49
Cuidado y mantenimiento.....	50
Guía de diagnóstico de problemas.....	51
Partes de reemplazo.....	51
Garantía y registro	55

Getting To Know Your Ninja Ultima® System



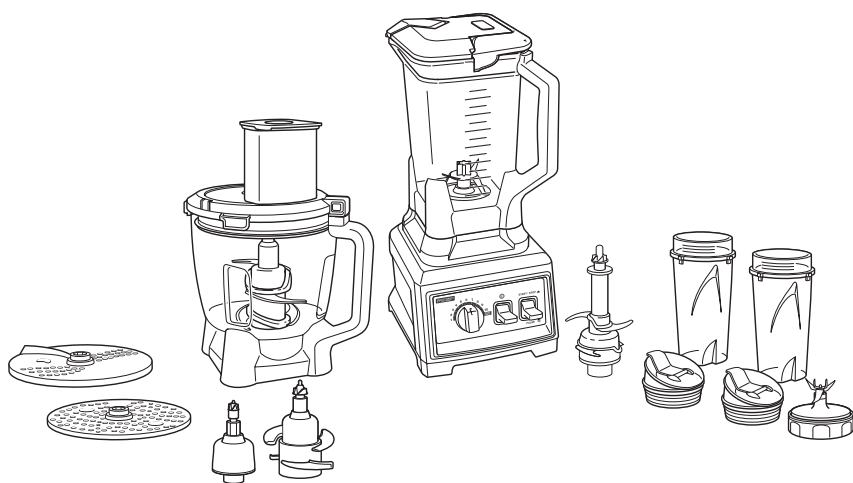
- a Nutri Ninja® Cup (x2)
- b Nutri Ninja Blade Assembly
- c Sip & Seal® Lids (x2)

- d Food Processor Bowl
- e Food Processor Lid
- f Dough Blade Assembly (bowl)
- g Chopping Blade Assembly (bowl)
- h Reversible Slicer/Shredder Disc
- i Grating Disc
- j Food Pusher
- k Disc Gear Shaft

- l Pitcher
- m Bottom Blade (Non-Removable)
- n Lid with Locking Handle (pitcher)
- o Top Stacked Blade Assembly (Removable) (pitcher)
- p Motor Base

NOTE: Attachments are not interchangeable.

The Ninja Ultima® System features a patent pending dual blade system and 3 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:

- Patent Pending Ninja® Dual Stage Blade Technology
- BPA Free Pitcher, Nutri Ninja Cups, Food Processor Bowl and Sip & Seal Lids
- Drip-Free Pour Spout
- Easy to Clean Control Panel
- Sturdy, Non-Slip Base
- Hidden Drain Holes - prevent water build up from dishwasher
- 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: Attachments are not interchangeable.

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

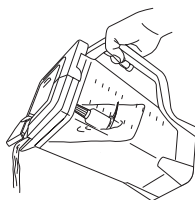
IMPORTANT: Never run the appliance empty.

IMPORTANT: DO NOT push food into the food chute with your fingers. Always use the food pusher provided.

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

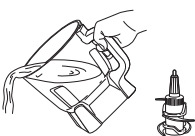
▲ WARNING: Top Stacked Blade Assembly is sharp and not locked in place. If using the pour spout, ensure the lid is fully locked onto the blender pitcher. Failure to do so will result in a risk of laceration.



▲ 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.



▲ WARNING: Chopping Blade Assembly is sharp and not locked in place. Before emptying contents carefully remove lid and Chopping Blade Assembly, 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, bowl, Nutri Ninja™ cups, grating disc, slicing/shredding disc 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 and the grating, slicing/shredding discs with care when washing, as the blades are sharp.

- 3 Handle blade assemblies and discs with care to avoid contact with sharp edges. Rinse and air dry thoroughly.
- 4 The pitcher, bowl, Nutri Ninja cups, lids, grating, slicing/shredding discs and Blade Assemblies are all dishwasher safe. It is recommended that the lids, grating, slicing/shredding discs and Blade Assemblies be placed on the top rack. Ensure that the Blade Assemblies and the discs 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

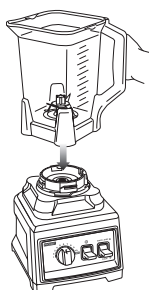


Fig. 1

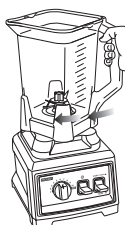


Fig. 2



Fig. 3a

OR



Fig. 3b



Fig. 4

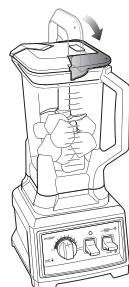



Fig. 5

- 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.

⚠ WARNING: Never leave the appliance unattended while in use.

USE

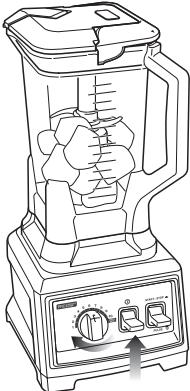


Fig. 6

REMOVAL

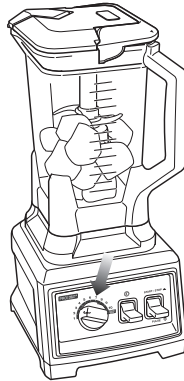


Fig. 7

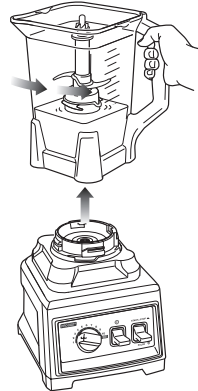


Fig. 8

- 9 Review warning and caution statements on page 13 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 "Power" toggle up, then 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 turn the unit off by pushing 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.
- ⚠ CAUTION:** Never insert your hands in the pitcher as the Stacked Blade Assembly is sharp. Always use a spatula to dislodge food that has stuck to the sides of the pitcher.
- 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 blender pitcher. (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. Unplug the unit before attempting to dislodge anything.

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 blades, replace the lid and continue processing.
- For softer ingredients, the bottom fixed blades are enough to fully process in one step.

Assembly and Use of the Nutri Ninja® Cup

- ⚠ **WARNING:** Handle the Nutri Ninja Blades® Assembly with care, as the blades are sharp.
- ⚠ **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.
- ⚠ **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.
- ⚠ **CAUTION:** Remove the Nutri Ninja Blades 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 that will expand if left in a sealed container, resulting in excessive pressure buildup that can pose a risk of injury. For ingredient storage in the cup, use only Sip & Seal® Lid to cover.
IMPORTANT: Make sure that the motor base is plugged in for use.

ASSEMBLY

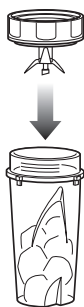


Fig. 9

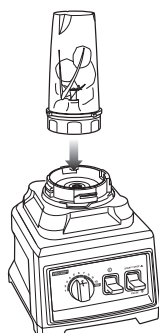


Fig. 10

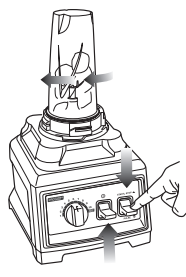


Fig. 11

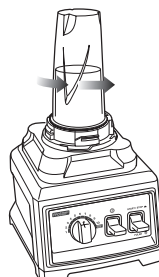


Fig. 12

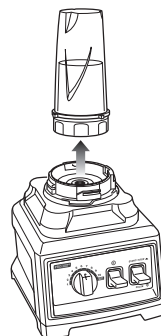


Fig. 13



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 The Nutri Ninja cup only operates at one speed regardless of which number is chosen on the dial.

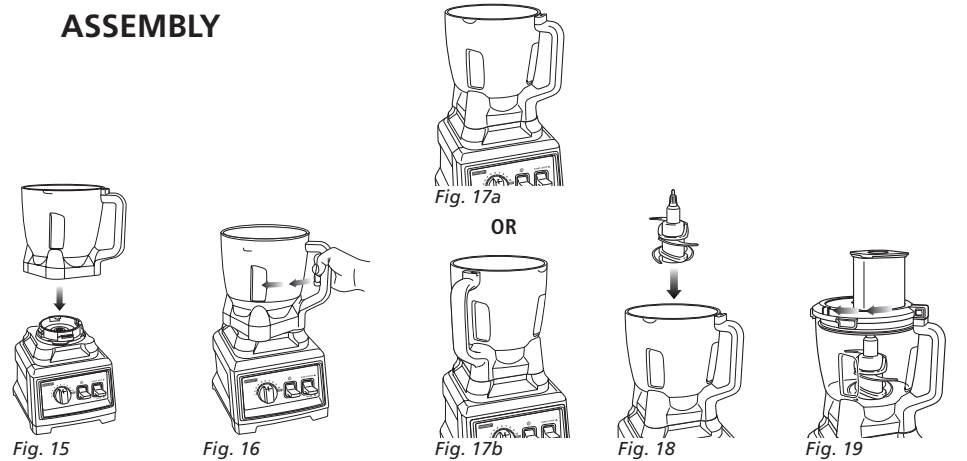
Press down on the "Start/Stop/Pulse" toggle in short intervals until you have reached your desired consistency. (Fig. 11)

- 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.

Assembly and Use of the Food Processor Bowl

- ⚠ WARNING:** Chopping Blade Assembly is sharp and not locked in place. Before emptying contents carefully remove lid and Chopping Blade Assembly, holding it by the shaft. Failure to do will result in risk of laceration.
 - ⚠ WARNING:** Remove utensils prior to processing. Failure to remove may cause the bowl 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.
 - ⚠ CAUTION:** Remove the lid from the bowl upon completion of processing. Some ingredients have the potential to expand after blending resulting in excessive pressure buildup that can pose a risk of injury.
- IMPORTANT:** Make sure that the motor base is plugged in for use.

ASSEMBLY

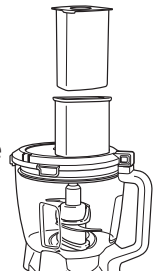


- 1 Review warning and caution statements above before proceeding to number 2.
- 2 Place the motor base on a clean, dry, level surface such as a counter or table top.
- 3 Align and lower the Bowl onto the motor base. (Fig. 15) Handle should be aligned slightly to the right of the "LOCK" symbol on the motor base.
- 4 Rotate the bowl clockwise as far as it will go to lock in place. (Fig. 16)
- 5 The bowl can be placed on the motor base two ways; the handle can be on the front right corner or the front left corner. (Fig. 17a, Fig. 17b)
- 6 Holding the desired blade assembly by the top of the shaft, place it onto the drive gear inside the bowl. Ensure that the attachment is seated properly and is standing upright. (Fig. 18)
NOTE: The blade assembly will fit loosely on the star-shaped post.
- 7 Add the ingredients to the bowl, making sure that they do not exceed the highest measured marking line on the side of the bowl.
- 8 Holding the lid from the feed chute, place it on top of the bowl and turn clockwise aligning the arrow (▼) located on the lid with the arrow (▲) located on the bowl's handle. (Fig. 19)
- 9 Plug the power cord into the electrical outlet and press up on the power toggle (⏻) to turn the power "On".

⚠ NOTE: The 64 oz. bowl is not intended for blending drinks. Do not overfill.

NOTE: To add liquids during processing, remove the food pusher from the feed chute to drizzle in liquids. Do not remove the lid while in use.

TIP: Turn the unit down to the lowest setting before adding additional liquids.



USE CHOPPING BLADE ASSEMBLY

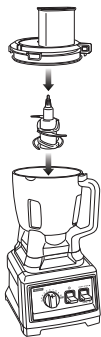


Fig. 20

REMOVAL



Fig. 21

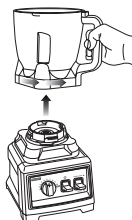


Fig. 22

USE DOUGH BLADE ASSEMBLY



Fig. 23

USING THE CHOPPING BLADE ASSEMBLY

- 1 Review warning and caution statements at the top of page 16 before proceeding to number 2.
- 2 Place the motor base on a clean, dry, level surface such as a counter or table top. (Fig. 23)
- 3 Secure the bowl onto the motor base.
- 4 Holding the Chopping Blade Assembly by the shaft, place it onto the star-shaped post inside the bowl. Ensure that the Chopping Blade Assembly fits on the star-shaped post and that it is standing straight.
- 5 Add the ingredients and secure the bowl lid onto the bowl. (Fig. 20)
- 6 Plug the power cord into the electrical outlet and press the power toggle up (⬆) to turn the power "On".
- 7 Select the speed that best suits your needs. Pulse ingredients for even chopping by pressing down on the "Start/Stop/Pulse" toggle in short intervals. Press up on the "Start/Stop/Pulse" toggle to run the unit continuously.
NOTE: When making dips or sauces, set the variable speed on a low setting (1-3) and press the "Start/Stop/Pulse" toggle up.
NOTE: Please refer to "Speed Settings & Uses" chart for suggested uses and speeds.
- 8 When you have reached your desired consistency, stop the appliance by pressing the "Start/Stop/Pulse" toggle up and wait for the Chopping Blade Assembly to stop turning.
- 9 Press the power toggle (⬆) down to turn the power off.
- 10 To remove the lid, press the release button and turn the lid counter-clockwise and lift the lid off. Hold the bowl with one hand and lift the lid with the other for best leverage. Turn the bowl counter-clockwise and then lift off the base. (Fig. 21, Fig. 22)

USING THE DOUGH BLADE ASSEMBLY

- 1 Review warning and caution statements at the top of page 16 before proceeding to number 2.
- 2 Place the motor base on a clean, dry, level surface such as a counter or table top. (Fig. 23)
- 3 Secure the bowl onto the motor base.
- 4 Holding the Dough Blade Assembly by the shaft, place it onto the star-shaped post inside the bowl. Ensure that the Dough Blade Assembly fits on the star-shaped post and that it is standing straight.
- 5 Add the ingredients and secure the bowl lid onto the bowl.
NOTE: For best results add dry ingredients first and then add wet ingredients.
- 6 Plug the power cord into the electrical outlet and press up on the power toggle (⬆) to turn the power "On".
- 7 **IMPORTANT:** Use only the "DOUGH/DISC" setting when mixing dough or using either disc. Press up on the Start/Stop/Pulse Toggle to start the unit.
- 8 When finished making dough, press up on the Start/Stop/Pulse Toggle to stop the unit. Remove the bowl from the motor base. (Fig. 21, Fig. 22)
- 9 Press the power toggle (⬆) down to turn off the unit.
NOTE: As a safety feature, the power light will flash when the power toggle (⬆) is pushed upwards if the lid or bowl are not installed correctly. Then the lid and bowl are installed properly and the toggle (⬆) is pushed up, the power light will become solid, indicating the unit is ready for use.

Using the Cutting Discs

- ⚠ **WARNING:** The Cutting Discs are sharp. Always use the finger holes when placing or removing the cutting discs. Failure to do so will result in a risk of laceration.
- ⚠ **WARNING:** Remove utensils prior to processing. Failure to remove may cause the bowl to be damaged or to shatter, which may cause personal injury.
- ⚠ **WARNING:** Never leave the appliance unattended while in use.
IMPORTANT: Make sure that the motor base is plugged in for use.

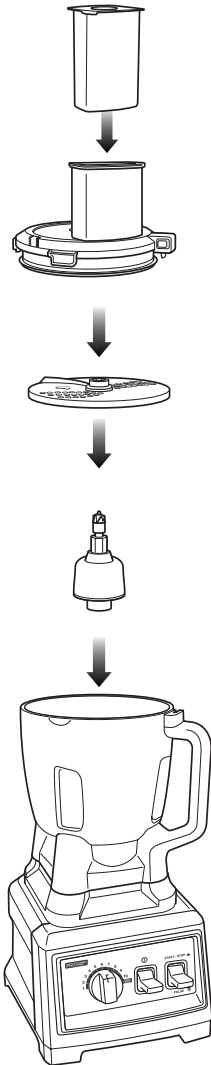


Fig. 24

NOTE: The feed chute lid features a two part pusher to guide food through the chute. Use the full pusher for larger items such as cucumbers. Twist and pull to remove the smaller pusher and use the narrow chute for smaller items such as carrots.

IMPORTANT: Use only the "DOUGH/DISC" setting when mixing dough or using either disc.

IMPORTANT: Use **ONLY** the Feed Chute Lid when using the discs.

- 1 Review warning statements at the top before proceeding to number 2.
- 2 Place the motor base on a clean, dry, level surface such as a counter or table top. (Fig. 24)
- 3 Secure the bowl onto the motor base.
- 4 Place the disc gear shaft inside the bowl.
- 5 Use the finger holes to grasp the selected disc and place it over the gear shaft.
- 6 Place the feed chute lid on the bowl and turn clockwise to lock in place. (Fig. 24)
- 7 Plug the power cord into the electrical outlet and press up on the power toggle (⏻) to turn the power "On".
- 8 Turn the variable speed dial to 10 (Dough & Discs).
- 9 Press the Start/Stop/Pulse toggle up to have the discs start spinning.
- 10 Add the food that you want to slice, shred or grate through the feed chute on the lid. (Fig. 24)
- 11 When finished, press the Start/Stop toggle up to stop the discs and then press the power toggle down to turn the appliance off. Remove the lid. Using the finger holes, carefully lift the disc out of the bowl.

Pitcher Speed Settings & Uses

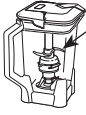
Function	Type of Food	Blade Assembly	Speed Settings
Juices / Smoothies	Fruits Vegetables	Top Stacked Blade Assembly with Bottom Blades	Pulse then 5 - 10
Ice Crushing / Frozen Blending	Ice Frozen fruit Ice cream	Top Stacked Blade Assembly with Bottom Blades	Pulse then 5 - 10
Pureeing	Smooth soups* Milkshakes 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 soups or sauces, make sure they're cooled to room temperature first - Ninja® containers are not intended for hot blending.

Food Processor Speed Settings & Uses

Function	Type of Food	Suggested Blade(s)	Speed Settings
Chopping	Vegetables, Nuts, Herbs	Chopping Blade Assembly	Pulse
Mixing	Dips, Sauces, Quick breads	Chopping Blade Assembly	1-10
Dough Mixing	Pizza dough, Pasta dough, Cookie dough	Dough Blade Assembly	Dough/Discs
Grating	Cheese Chocolate	Add disc gear shaft and grating disc	Dough/Discs
Slicing/Shredding	Vegetables	Add disc gear shaft and slicing/shredding disc	Dough/discs

Tips



- Top Stacked Blades Assembly are 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 Blades Assembly by lifting from the shaft, replace the lid and press the power toggle up to continue processing with only the Bottom Blade.
- 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.



- Always use the Dough/Discs setting on the dial when mixing dough or using either disc.
- When chopping, pulse for the perfect chop.
- When using the Chopping Blade Assembly, start the Variable Speed Dial at a low speed and gradually increase to desired speed.

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, bowl, Nutri Ninja® cup, cutting discs and blade assemblies in warm, soapy water. When washing the blade assemblies and cutting discs, use a dish-washing utensil with a handle to avoid direct hand contact with blades. Handle blade assemblies and cutting discs with care to avoid contact with sharp edges. Rinse and air dry thoroughly.

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

⚠ WARNING: Handle the Stacked Blade Assembly, Chopping Blade Assembly, Nutri Ninja Blade Assembly, Grating Disc and Slicing/Shredding Disc 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® System 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.

RESETTING THE MOTOR THERMOSTAT

The Ninja Ultima® System 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. Allow the appliance to cool for approximately 15 minutes. 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 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
<p>Motor doesn't start or attachment doesn't rotate.</p>	<p>Make sure the pitcher, bowl 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 turned "Off". Turn the Variable Speed Dial to the desired speed setting, press up on the power toggle and press the Start toggle switch 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>
<p>Food is unevenly chopped.</p>	<p>You are chopping too much food at one time. Use short pulses for best results.</p>
<p>Food is chopped too fine or is too watery.</p>	<p>The food has been over processed. Use short pulses for best results.</p>
<p>Food collects on lid or on the sides of the container.</p>	<p>The mixture is too thick. Add more liquid. Start at a low speed and slowly increase to high for best results.</p>
<p>You cannot achieve snow from solid ice.</p>	<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>
<p>Variable speed won't work on my Nutri Ninja® cup.</p>	<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>
<p>The unit won't stop blinking although everything seems to be assembled properly.</p>	<p>Unit is overfilled. Reduce amount being processed and restart.</p>

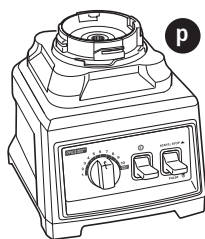
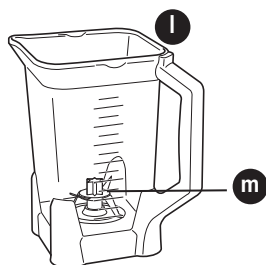
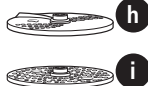
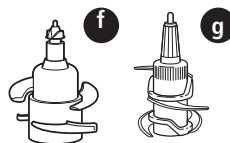
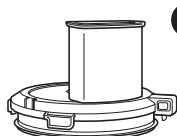
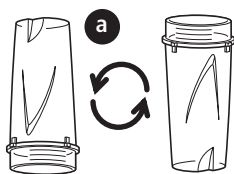
Replacement Parts

ORDERING REPLACEMENT PARTS

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



Familiarisez-vous avec votre système Ninja Ultima^{MD}



a Gobelet Nutri Ninja^{MD} (x 2)

b Jeu de lames Nutri Ninja

c Couvercles étanches à rabat Sip & Seal (x 2)

d Bol du robot culinaire

e Couvercle du robot culinaire

f Jeu de lame à pétrir (bol)

g Jeu de lame à hacher (bol)

h Disque à émincer/trancher

i Disque à râper

j Poussoir

k Arbre de transmission du disque

l Pichet

m Lame inférieure (fixe)

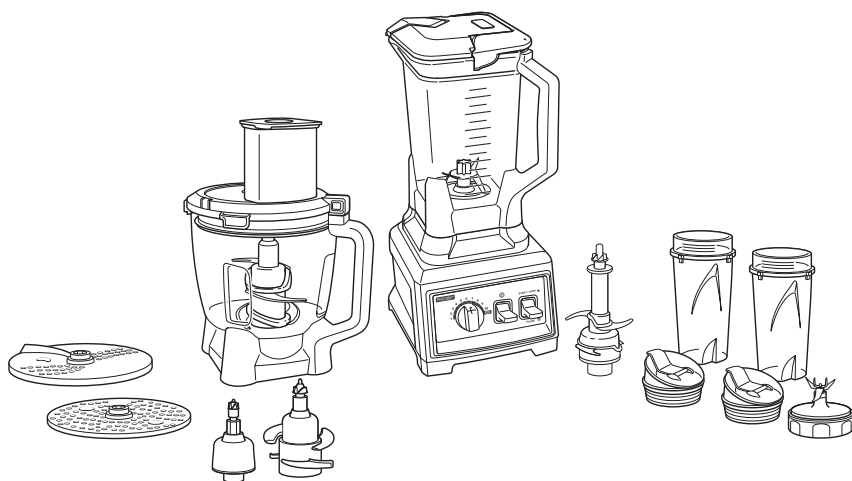
n Couvercle avec poignée de verrouillage (pichet)

o Jeu de lames superposées supérieur (amovible) (pichet)

p Bloc-moteur

REMARQUE : Les accessoires ne sont pas interchangeables.

L'appareil Ninja Ultima^{MD} comporte un système de deux jeux de lames (brevet en instance) et un moteur à puissance maximale de 3 HP pour accomplir des tâches culinaires de précision à la maison. Pour des résultats optimaux, assurez-vous de lire attentivement toutes les instructions du manuel avant d'utiliser cet appareil.



CARACTÉRISTIQUES :

- Technologie à deux jeux de lames Ninja^{MD} avec brevet en instance
- Pichet, gobelet Nutri Ninja, bol du robot culinaire et couvercles sans bisphénol A (BPA)
- Bec verseur antigoutte
- Panneau de commande facile à nettoyer
- Bloc-moteur robuste et antidérapant
- Orifices de drainage dissimulés – préviennent l'accumulation d'eau dans le lave-vaisselle
- 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 : Les accessoires ne sont pas interchangeables.

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

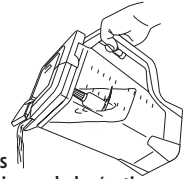
IMPORTANT : Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.

IMPORTANT : NE PUSSEZ PAS les aliments dans la trappe avec vos doigts. Utilisez toujours le pilon fourni.

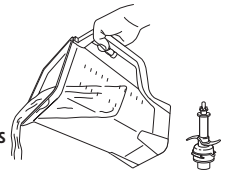
IMPORTANT : Lorsque vous utilisez le jeu de lames superposées supérieur, ajoutez toujours les ingrédients dans le mélangeur APRÈS avoir inséré le jeu de lames superposées supérieur.

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

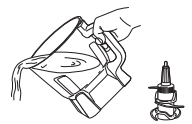
▲ AVERTISSEMENT : Le jeu de lames superposées supérieur est coupant et n'est pas verrouillé en place. Si vous transvidez un mélange par le bec verseur, assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé sur le pichet. Ne pas procéder de la sorte augmente le risque de laceration.



▲ 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 laceration.



▲ AVERTISSEMENT : Les lames de hachage sont coupantes et la tige n'est pas verrouillée en place. Avant de vider le contenu, retirez délicatement le couvercle et le jeu de lames de hachage, en le tenant par la tige. Ne pas procéder de la sorte augmente le risque de laceration.



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

- 1 Retirez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes de l'appareil. Séparez et retirez toutes les pièces.
- 2 Lavez les couvercles, le pichet, le bol du robot culinaire, les gobelets Nutri Ninja, disque à râper, disque à trancher et à couper en lanières 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.
- ▲ **AVERTISSEMENT :** Manipulez les jeux de lames de hachage et les disques à râper, à trancher et à couper en lanières 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, le bol, les gobelets Nutri Ninja, les couvercles, les disques à râper, à trancher et à couper en lanières et les jeux de lames peuvent tous être mis au lave-vaisselle. Nous vous recommandons de placer les couvercles, les disques pour trancher et couper en lanières 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

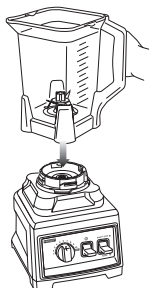


Fig. 1

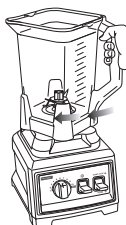


Fig. 2



Fig. 3a

OR



Fig. 3b



Fig. 4

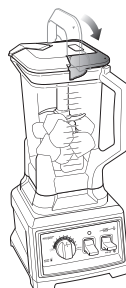


Fig. 5


- 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'enclenche.

REMARQUE : Il est possible d'insérer le récipient 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 insérant les lames 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 72 oz.

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

Assemblage et utilisation du pichet-mélangeur – suite

⚠ AVERTISSEMENT : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.

UTILISATION

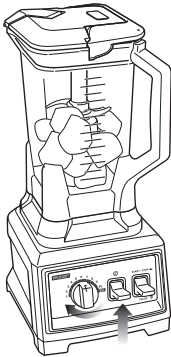


Fig. 6

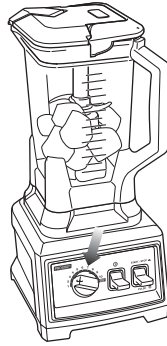


Fig. 7

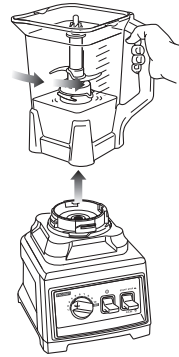


Fig. 8

9 Passez en revue les avertissements et les mises en garde en haut de la page 27 avant de continuer.

10 Tournez le bouton de commande de vitesse variable à la vitesse 1. (Fig. 6) Le témoin d'alimentation (Ⓛ) s'allumera. Pour mettre en marche le mélangeur, déplacez le commutateur d'alimentation vers le haut et enfoncez le commutateur « Start/Pulse/Stop » (marche/impulsion/arrêt) pour démarrer l'appareil. Augmentez lentement la vitesse jusqu'au paramètre désiré.

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 arrêtez l'appareil en soulevant le commutateur « Start/Pulse/Stop » (Marche/Impulsion/Arrêt), 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.

⚠ MISE EN GARDE : N'insérez jamais vos mains dans le pichet, car le jeu de lames superposées est coupant. Utilisez toujours une spatule pour déloger la nourriture qui est collée sur les parois du pichet.

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

DÉMONTAGE

superposées 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. (Fig. 8)

⚠ MISE EN GARDE : N'insérez jamais les mains dans le récipient, car les lames sont coupantes. Utilisez toujours une raclette pour déloger les aliments collés aux parois du récipient. Débranchez toujours l'appareil avant de déloger des aliments.

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 mélange.
- Pour les ingrédients plus mous, les lames inférieures sont suffisantes pour transformer les aliments en une seule étape.

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

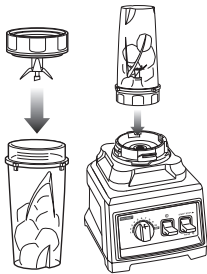


Fig. 9

Fig. 10

PULSIONS (« PULSE »)

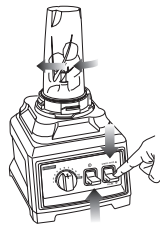


Fig. 11

DÉMONTAGE

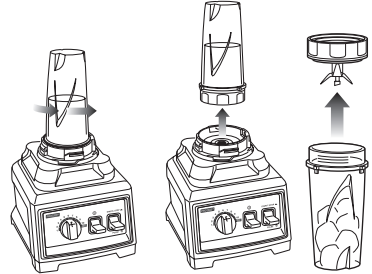


Fig. 12

Fig. 13

Fig. 14



Pour de meilleurs résultats, utilisez de brèves « **PULSIONS** »...

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 ongles 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 Le gobelet Nutri Ninja fonctionne à une seule vitesse, quelle que soit la sélection du bouton de commande. Déplacez le commutateur « Start/Pulse/Stop » (marche/impulsion/arrêt) vers le bas en

- appuyant brièvement à plusieurs reprises jusqu'à l'obtention de la 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.

Assemblage et utilisation du bol du robot culinaire

- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Les lames de hachage sont coupantes et la tige n'est pas verrouillée en place. Avant de vider le contenu, retirez délicatement le couvercle et le jeu de lames de hachage, en le tenant par la tige. Ne pas procéder de la sorte entraînera un risque de lacération.
 - ⚠ **AVERTISSEMENT** : Retirez tout ustensile avant de transformer des aliments. Sinon, cela pourrait endommager le bol ou le faire éclater et ainsi causer des blessures.
 - ⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance.
 - ⚠ **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.
 - ⚠ **MISE EN GARDE** : Retirez le couvercle du bol à la fin de l'utilisation. Certains ingrédients peuvent se dilater lorsqu'ils sont broyés, ce qui peut créer une accumulation de pression excessive et poser un risque de blessures.
- IMPORTANT** : Assurez-vous que le bloc-moteur est branché avant d'utiliser l'appareil.

ASSEMBLAGE

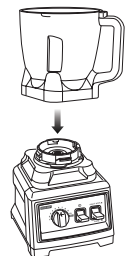


Fig. 15

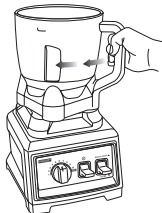


Fig. 16

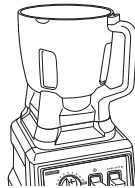


Fig. 17a

OU

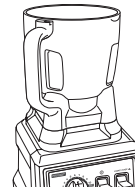


Fig. 17b



Fig. 18

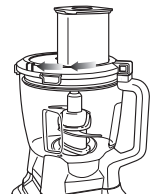
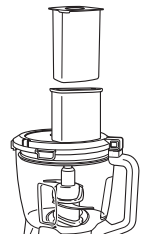


Fig. 19

- 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 bol sur le bloc-moteur. (Fig. 15) La poignée doit être légèrement orientée à la droite du symbole de verrouillage "LOCK" du bloc-moteur.
 - 4 Faites tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé en place. (Fig. 16)
 - 5 Il est possible d'insérer le bol sur le bloc-moteur de deux façons, soit la poignée en avant vers la droite ou vers la gauche. (Fig. 17a, Fig. 17b)
 - 6 En tenant l'arbre du jeu de lames désiré, insérez celui-ci dans le pignon d'entraînement situé dans le bol. Assurez-vous que le jeu de lames est bien logé en position verticale. (Fig. 18)
REMARQUE : Le jeu de lames supérieur est fixé de manière amovible dans le pignon d'entraînement cannelé.
 - 7 Ajoutez les ingrédients dans le bol, en vous assurant qu'ils ne dépassent pas la ligne de remplissage supérieure du bol.
 - 8 En tenant le couvercle par l'entonnoir et en position verticale, déposez-le sur le bol en alignant la flèche (▼) sur le couvercle avec la flèche (▲) de la poignée du bol. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre. (Fig. 19)
 - 9 Branchez le cordon d'alimentation dans la prise électrique et soulevez le commutateur d'alimentation (Ⓞ) pour mettre l'appareil en marche (« On »).
- ⚠ **REMARQUE** : Le bol de 8 tasses (64 oz) n'est pas conçu pour le mélange de boissons. Veillez à ne pas trop remplir le réservoir.
- REMARQUE** : Pour ajouter des liquides pendant le mélange, retirez le poussoir de l'entonnoir et versez-y lentement les liquides. Ne retirez pas le couvercle lorsque l'appareil est en marche.
- CONSEIL** : Réduisez la vitesse au plus bas réglage avant d'ajouter des liquides.



UTILISATION JEU DE LAMES À HACHER

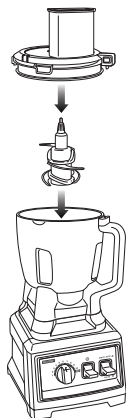


Fig. 20

DÉMONTAGE



Fig. 21

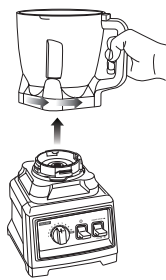


Fig. 22

UTILISATION DU JEU DE LA LAME À HACHER

- 1 Passez en revue les avertissements et les mises en garde en haut de la page 30 avant de passer au numéro 2.
- 2 Déposez le bloc-moteur sur une surface propre, sèche et de niveau, comme un comptoir ou une table.
- 3 Fixez le bol sur le bloc-moteur.
- 4 En tenant l'arbre du jeu de la lame à hacher, insérez celle-ci dans le pignon d'entraînement cannelé du bol. Assurez-vous que l'accessoire est bien logé et repose sur le pignon d'entraînement cannelé en position verticale. (Fig. 20)
- 5 Ajoutez les ingrédients et fixez le couvercle sur le bol. (Fig. 20)
- 6 Branchez le cordon d'alimentation dans la prise électrique et soulevez le commutateur d'alimentation (Ⓞ) pour mettre l'appareil en marche (« On »).
- 7 Choisissez la vitesse correspondant à vos besoins. Pour hacher des ingrédients uniformément, enfoncez brièvement le commutateur « Start/Stop/Pulse » vers le bas à plusieurs reprises. Pour le mélange continu, déplacez le commutateur « Start/Stop/Pulse » vers le haut.

REMARQUE : Pour préparer des trempettes et des sauces, sélectionnez une basse vitesse (1-3) avec la commande de vitesse variable et déplacez le commutateur « Start/Stop/Pulse » vers le haut.

REMARQUE : Veuillez consulter le tableau « Réglages de vitesse et utilisations » pour connaître les vitesses et les utilisations suggérées.

- 8 Lorsque vous avez obtenu la consistance désirée, éteignez l'appareil en déplaçant le commutateur « Start/Stop/Pulse » vers le haut et attendez que la lame cesse de tourner.
- 9 Déplacez le commutateur (Ⓞ) « Start/Stop/Pulse » vers le bas pour éteindre l'appareil.
- 10 Pour enlever le couvercle, enfoncez le bouton de dégagement, faites tourner le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et tirez celui-ci vers le haut. Pour une efficacité optimale, tenez le bol d'une main et utilisez l'autre main pour soulever le couvercle. Tournez le bol dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et soulevez-le pour l'enlever du bloc-moteur. (Fig. 21, Fig. 22)

UTILISATION JEU DE LAME À PÉTRIR



Fig. 23

UTILISATION DE LA LAME À PÉTRIR

- 1 Passez en revue les avertissements et les mises en garde en haut de la page 30 avant de passer au numéro 2.
- 2 Déposez le bloc-moteur sur une surface propre, sèche et de niveau, comme un comptoir ou une table.
- 3 Fixez le bol sur le bloc-moteur.
- 4 En tenant l'arbre de la lame à pétrir, insérez celle-ci dans le pignon d'entraînement cannelé du bol. Assurez-vous que l'accessoire est bien logé et repose sur le pignon d'entraînement cannelé en position verticale. (Fig. 23)
- 5 Ajoutez les ingrédients et fixez le couvercle sur le bol. (Fig. 23)
REMARQUE : Pour des résultats optimaux, ajoutez d'abord les ingrédients secs, puis les ingrédients liquides.
- 6 Branchez le cordon d'alimentation dans la prise électrique et soulevez le commutateur d'alimentation (Ⓞ) pour mettre l'appareil en marche (« On »).
- 7 **IMPORTANT :** Utilisez le réglage « DOUGH/DISC » (pâte/disque) uniquement pour mélanger de la pâte ou lorsque vous utilisez l'un des disques. Déplacez le commutateur « Start/Stop/Pulse » (marche/arrêt/impulsion) vers le haut pour démarrer l'appareil.

- 8 Lorsque la préparation de la pâte est terminée, déplacez le commutateur « Start/Stop/Pulse » (marche/arrêt/impulsion) vers le haut pour éteindre l'appareil. Retirez le bol du bloc-moteur. (Fig. 21, Fig. 22)
- 9 Déplacez le commutateur (Ⓞ) vers le bas pour éteindre l'appareil.

REMARQUE : Par mesure de sécurité, le témoin d'alimentation clignotera si le commutateur d'alimentation (Ⓞ) est enfoncé vers le haut et lorsque le bol et (ou) le couvercle ne sont pas installés correctement. Lorsque le couvercle et le bol sont installés correctement et que le commutateur (Ⓞ) est enfoncé vers le haut, le témoin d'alimentation s'allume sans clignoter, indiquant que l'appareil est prêt à être utilisé.

Assemblage et utilisation des disques

- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Les disques de coupe sont tranchants. Utilisez toujours les trous pour les doigts en déposant ou en retirant les disques de coupe. Ne pas procéder de la sorte augmente le risque de laceration.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Retirez tout ustensile avant de transformer des aliments. Sinon, cela pourrait endommager le bol ou le faire éclater et ainsi causer des blessures.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance.
IMPORTANT : Assurez-vous que le bloc-moteur est branché avant d'utiliser l'appareil.

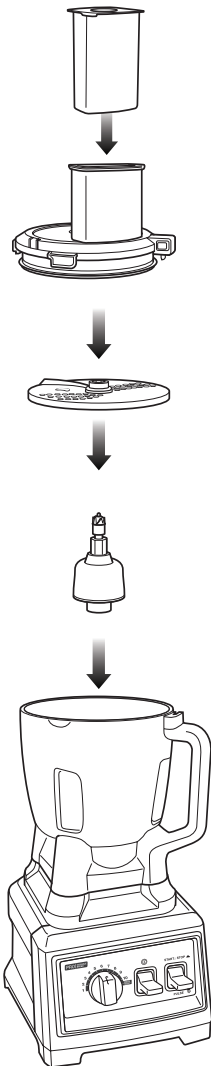


Fig. 24

REMARQUE : Le couvercle avec entonnoir comprend un poussoir en deux sections pour insérer les aliments dans l'entonnoir. Utilisez le poussoir assemblé pour les plus gros aliments, comme les concombres. Dévissez et tirez les sections du poussoir pour dégager la plus petite section, puis utilisez l'entonnoir étroit pour les ingrédients plus petits, comme les carottes.

IMPORTANT : Utilisez le réglage « DOUGH/DISC » (pâte/disque) uniquement pour mélanger de la pâte ou lorsque vous utilisez l'un des disques.

IMPORTANT : Utilisez le couvercle avec entonnoir **UNIQUEMENT** lorsque vous utilisez l'un des disques.

- 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. (Fig. 24)
- 3 Fixez le bol sur le bloc-moteur.
- 4 Insérez l'arbre de transmission du disque dans le bol.
- 5 Insérez le doigt dans les orifices prévus à cet effet pour choisir le disque requis et déposez celui-ci sur l'arbre de transmission.
- 6 Placez le couvercle avec entonnoir sur le bol et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller. (Fig. 24)
- 7 Branchez le cordon d'alimentation dans la prise électrique et soulevez le commutateur d'alimentation pour mettre l'appareil en marche (« On »).
- 8 Tournez le bouton de commande de vitesse variable à la vitesse 10 (pâte et disques « DOUGH/DISC »).
- 9 Déplacez le commutateur « Start/Stop/Pulse » (marche/arrêt/impulsion) vers le haut pour faire tourner le disque.
- 10 Insérez les aliments à trancher, émincer ou râper dans l'entonnoir du couvercle. (Fig. 24)
- 12 Lorsque vous avez terminé, déplacez le commutateur « Start/Stop/Pulse » (marche/arrêt/impulsion) vers le haut pour immobiliser le disque et enfoncez le commutateur d'alimentation vers le bas pour éteindre l'appareil. Retirez le couvercle. Insérez le doigt dans les orifices prévus à cet effet pour soulever délicatement le disque afin de le retirer du bol.

Réglages de vitesse et utilisations du pichet

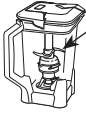
Fonction	Type d'aliment	Jeu(x) de lames suggéré(s)	Réglages de vitesse
Jus / frappés aux fruits	Fruits Légumes	Jeu de lames superposées supérieur avec lames inférieures	Réglage par impulsion « Pulse », puis vitesse 5 – 10
Glace concassée / mélange surgelé	Glace Fruits surgelés Crème glacée	Jeu de lames superposées supérieur avec lames inférieures	pulsion « Pulse » puis 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	pulsion « Pulse »
Mélange	Préparations de pâte Tremettes	Lames inférieures seulement	1 - 3
Broyage	Viandes	Jeu de lames superposées supérieur avec lames inférieures	pulsion « 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.

Réglages de vitesse et utilisations du robot culinaire

Fonction	Type d'aliment	Jeu(x) de lames suggéré(s)	Réglages de vitesse
Hachage	Légumes, noix, fines herbes	Jeu de lame à hacher	pulsion « Pulse »
Mélange	Tremettes, sauces, Pains éclair	Jeu de lame à hacher	1-10
Mélange de la pâte	Pâte à pizza, Préparation pour pâtes fraîches, Pâte à biscuits	Jeu de lame à pétrir	Pâte/disque « DOUGH/DISC »
Râpage	Fromage Chocolat	Insérer l'arbre de transmission du disque et le disque à râper	Pâte/disque « DOUGH/DISC »
Émincer/trancher	Légumes	Insérer l'arbre de transmission du disque et le disque à émincer/trancher	Pâte/disque « DOUGH/DISC »

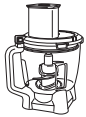
Conseils



- 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 en appuyant brièvement à plusieurs reprises jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.



- Utilisez toujours le réglage « DOUGH/DISC » (pâte/disque) pour mélanger de la pâte ou lorsque vous utilisez l'un des disques.
- Lorsque vous hachez des aliments, utilisez le réglage par impulsion « Pulse » pour des résultats optimaux.
- Lorsque vous utilisez le jeu de lame à hacher, commencez le traitement des aliments à basse vitesse, puis augmentez la vitesse graduellement jusqu'au réglage de vitesse désiré.

Soins et entretien

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, le bol du robot culinaire, les gobelets Nutri Ninja^{MD}, les disques et les jeux de lames à l'eau savonneuse tiède. Lorsque vous nettoyez les jeux de lames et les disques utilisez une petite vadrouille avec un manche pour éviter de toucher les lames avec vos mains. Manipulez les jeux de lames et les disques de coupe 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, les disques de coupe et les accessoires peuvent tous être mis au lave-vaisselle. Les couvercles, les disques de coupe et les jeux de lames peuvent être mis dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Veillez à retirer les jeux de lames et les disques de coupe des contenants avant de les placer dans le lave-vaisselle.

⚠ AVERTISSEMENT : Manipulez le jeu de lames, les disques 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 lacerations.

- 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 supplémentaire.

RANGEMENT

- 1 Rangez le système Ninja Ultima^{MD} 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.

RÉINITIALISATION DU THERMOSTAT DU MOTEUR

Le système Ninja Ultima 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 de l'appareil, le moteur s'arrête automatiquement. 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 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

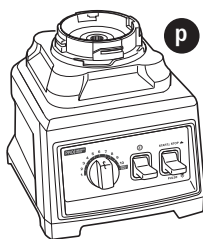
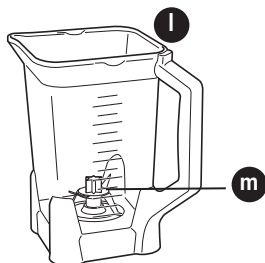
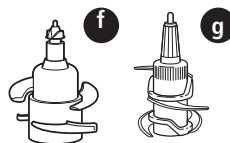
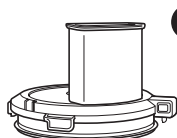
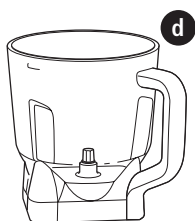
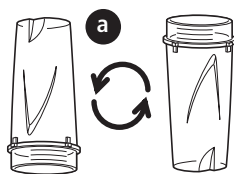
PROBLÈMES	CAUSES ET SOLUTIONS POSSIBLES
Le moteur ne démarre pas ou l'accessoire ne tourne pas.	<p>Assurez-vous que le pichet, le bol ou le gobelet Nutri Ninja^{MD} est solidement fixé au bloc-moteur.</p> <p>Assurez-vous que le couvercle est solidement fixé au récipient, dans la bonne position (alignez les flèches).</p> <p>L'appareil est éteint (position « Off »). Tournez le bouton de commande de vitesse variable au réglage souhaité, puis déplacez le commutateur d'alimentation 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 impulsions plus brèves 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/Pulse/Stop » (marche/impulsion/arrêt) vers le bas en appuyant brièvement à plusieurs reprises jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.</p>
Le témoin de l'appareil clignote continuellement, mais toutes les pièces sont assemblées correctement.	<p>Vous avez excédé la capacité maximale de l'appareil. Réduisez la quantité d'aliments dans le récipient et recommencez le mélange.</p>

Pièces de rechange

COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces supplémentaires ou de rechange, veuillez visiter notre site Web : www.ninjakitchen.com contactez le Service à la clientèle 1-877-646-5288 ou envoyez-nous un courriel à l'adresse suivante : customer-services@SharkNinja.com.

Partes de su Ninja Ultima® System



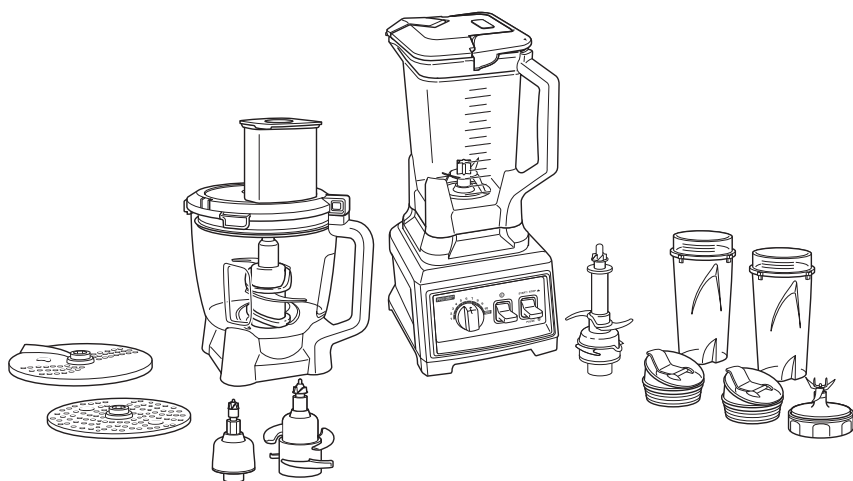
- a Taza Nutri Ninja® para beber (x2)
- b Cuchilla para taza Nutri Ninja
- c Tapas Sip & Seal® (x2)

- d Tazón del procesador
- e Tapa del procesador
- f Cuchilla para amasar (tazón)
- g Cuchilla para picar (tazón)
- h Disco reversible para rebanar/rallar
- i Disco para rallar queso
- j Accesorio para empujar
- k Vástago para discos

- l Jarra de la licuadora
- m Cuchilla inferior (no extraíble)
- n Tapa con mango de traba (licuadora)
- o Cuchillas superiores (removibles) (licuadora)
- p Base del motor

NOTA: Los accesorios no son intercambiables.

El sistema Ninja Ultima® tiene un sistema de cuchilla doble con patente pendiente y un motor con potencia pico de 3 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 de cuchillas Ninja® de dos etapas con patente pendiente
- Jarra de licuadora sin BPA, tazas Nutri Ninja®, tazón para procesador de alimentos y tapas
- Pico vertedor sin derrames
- Panel de control de fácil limpieza
- Base robusta, antideslizante
- Orificios de drenaje ocultos, evitan que se acumule el agua del lavavajillas
- 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: NO intente utilizar el artefacto sin la tapa colocada.

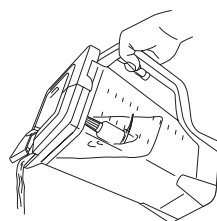
IMPORTANTE: Nunca haga funcionar el artefacto vacío.

IMPORTANTE: NO empuje los alimentos en el tubo de entrada de alimentos con los dedos. Siempre use el accesorio proporcionado para empujar los alimentos.

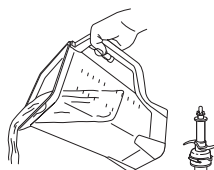
IMPORTANTE: Cuando utilice la unidad superior de cuchillas apiladas, siempre agregue los ingredientes en la licuadora DESPUÉS de insertarla.

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

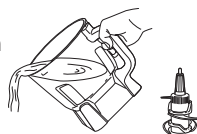
⚠ ADVERTENCIA: Las cuchillas apiladas son filosas y no quedan trabadas en su lugar. Si usa el pico vertedor, asegúrese de que la tapa esté completamente trabada en la jarra de la licuadora. De lo contrario, podría cortarse.



⚠ 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.



⚠ ADVERTENCIA: Las cuchillas de corte son filosas y no quedan trabadas en su lugar. Antes de vaciar el contenido, retire cuidadosamente la tapa y las cuchillas de corte sosteniéndolas desde el eje. 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, el tazón, los discos, las tazas Nutri Ninja® 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.
- ⚠ **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, la tazón del procesador, las tazas Nutri Ninja, las tapas, las cuchillas apiladas, los discos 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 y los discos 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

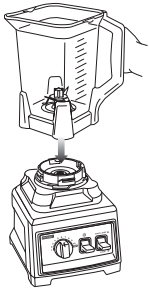


Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3a

0



Fig. 3b



Fig. 4

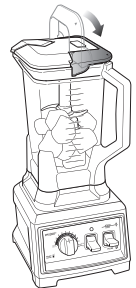



Fig. 5

- 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 trava.
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 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

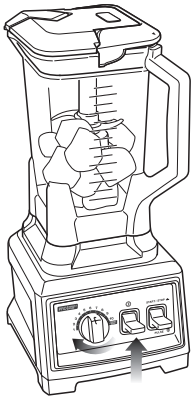


Fig. 6

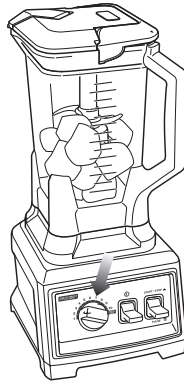


Fig. 7

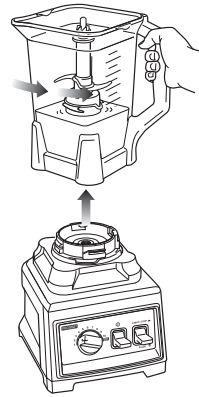


Fig. 8

- 9 Revise las indicaciones de advertencia y de precaución en la página 41 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 y espere a que deje de girar la unidad de cuchillas. (Fig. 7)
 - 12 Gire la jarra en sentido antihorario para retirarla y, luego, levántela de la base.
- ⚠ **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.

EXTRACCIÓN

- 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. (Fig. 8)
 - 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.
- Para ingredientes blandos, la cuchilla inferior fija es suficiente para procesarlos completamente en un solo paso.

Armado y uso de las tazas Nutri Ninja®

- ⚠ **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® para cubrirlos.
- IMPORTANTE:** Asegúrese de que la base del motor esté enchufada para usarla.

ARMADO

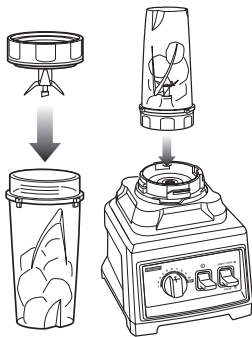


Fig. 9

Fig. 10

USO

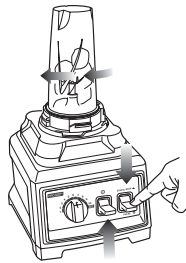


Fig. 11

EXTRACCIÓN

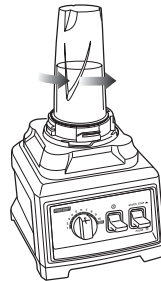


Fig. 12

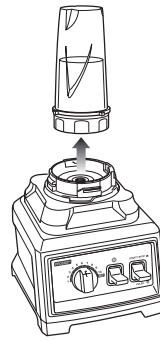


Fig. 13



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 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 Nutri Ninja en sentido contra horario (Fig. 12) y levántela para removerla. (Fig. 13)
- 8 Dé vuelta la taza y remueva la cuchilla individual 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® sobre la taza individual, gírela 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.

Armado y uso del tazón para procesar alimentos

- ⚠ **ADVERTENCIA:** Las cuchillas de corte son filosas y no quedan trabadas en su lugar. Antes de vaciar el contenido, retire cuidadosamente la tapa y las cuchillas de corte sosteniéndolas desde el eje. De lo contrario, podría cortarse.
 - ⚠ **ADVERTENCIA:** Retire los utensilios antes de procesar alimentos. De lo contrario, la jarra 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:** Al terminar de procesar el contenido, retire la tapa del bol. Algunos ingredientes pueden expandirse después del licuado, lo cual produce una acumulación excesiva de presión, que puede presentar un riesgo de lesiones.
- IMPORTANTE:** Asegúrese de que la base del motor esté enchufada para usarla.

ARMADO

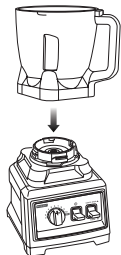


Fig. 15

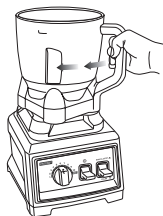


Fig. 16

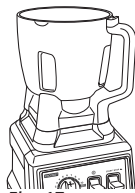


Fig. 17a



Fig. 17b



Fig. 18



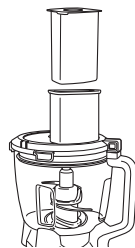
Fig. 19

- 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 Alinee y coloque el tazón sobre la base del motor. (Fig. 15) El mango debe quedar levemente inclinado hacia la derecha del símbolo de "TRABA" en la base del motor.
- 4 Gire el tazón en sentido horario todo lo que pueda para trazarla en su lugar. (Fig. 16)
- 5 El tazón 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. 17a, Fig. 17b)
- 6 Sosteniendo el mecanismo de cuchillas deseado por la parte superior del vástago, colóquelo sobre el eje del motor, dentro del tazón. Verifique que quede correctamente colocado y en posición vertical. (Fig. 18)
NOTA: La cuchilla se apoyará sin quedar ajustada sobre el poste en forma de estrella.

- 7 Agregue los ingredientes al tazón, teniendo cuidado para no exceder la línea de máximo que está en el costado del tazón.
 - 8 Sosteniendo la tapa por el tubo de alimentación, colóquela sobre el tazón y gírela en sentido horario alineando la flecha (▼) ubicada en la tapa con la flecha (▲) ubicada en el mango del tazón. (Fig. 19)
 - 9 Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente y presione la palanca de encendido (Ⓞ) hacia arriba para encenderla.
- ⚠ **NOTA:** El tazón de 64 oz. no está diseñado para licuar bebidas. No lo llene de más.

NOTA: Para agregar líquidos durante el proceso, saque el accesorio para empujar del tubo de alimentación y poder agregar los líquidos. No remueva la tapa mientras usa la unidad.

CONSEJO: Reduzca la velocidad al nivel más bajo antes de agregar más líquidos.



USO LA CUCHILLA PARA PICAR



Fig. 20

EXTRACCIÓN



Fig. 21

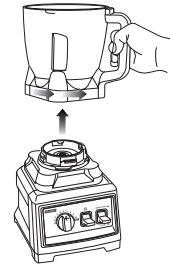


Fig. 22

USO DE LA CUCHILLA PARA PICAR

- 1 Revise las indicaciones de advertencia y de precaución en la página 44 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. (Fig. 20)
- 3 Coloque el tazón sobre la base del motor.
- 4 Sosteniendo la cuchilla para picar por el vástago, colóquela sobre el poste con forma de estrella dentro del tazón. Verifique que el accesorio quede bien ajustado sobre el poste con forma de estrella y de que el vástago quede derecho.
- 5 Agregue los ingredientes y asegure la tapa sobre el tazón. (Fig. 20)
- 6 Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente y presione la palanca de encendido (⏻) hacia arriba para encenderla.
- 7 Seleccione la velocidad de acuerdo con sus necesidades. Pulse los ingredientes para picarlos parejo presionando la palanca "Start/Stop/Pulse" hacia abajo a intervalos cortos. Presione la palanca "Start/Stop/Pulse" hacia arriba para que la unidad funcione constantemente.

NOTA: Al hacer cremas para mojar o salsas, ajuste la velocidad a un nivel bajo (1-3) y presione la palanca "Start/Stop/Pulse" hacia arriba.

NOTA: Consulte el cuadro de "Velocidades y usos" por usos y velocidades sugeridas.

- 8 Cuando haya alcanzado la consistencia deseada, detenga el artefacto presionando la palanca "Start/Stop/Pulse" hacia arriba y espere a que la cuchilla deje de girar.
- 9 Presione la palanca de encendido (⏻) hacia abajo para apagar el artefacto.
- 10 Para remover la tapa, presione el botón de liberación y gire la tapa en sentido contra horario hasta removerla. Lo mejor es sostener la jarra con una mano mientras levanta la tapa con la otra mano. Gire el tazón en sentido contra horario y sáquelo de la base. (Fig. 21, Fig. 22)

⚠ CUIDADO: Tenga cuidado al manipular la cuchilla removible para picar. Las cuchillas son filosas, manéjelas con cuidado. Sosténgala siempre por el vástago.

Armado y uso del tazón para procesar alimentos - cont.

USO ACCESORIO PARA AMASAR



Fig. 23

USANDO EL ACCESORIO PARA AMASAR

- 1 Revise las indicaciones de advertencia y de precaución en la página 44 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. (Fig. 23)
- 3 Coloque el tazón sobre la base del motor.
- 4 Sosteniendo el accesorio para amasar por el vástago, colóquelo sobre el poste con forma de estrella dentro del tazón. Verifique que el accesorio quede bien ajustado sobre el poste con forma de estrella y de que el vástago quede derecho.
- 5 Agregue los ingredientes y asegure la tapa sobre el tazón.
NOTA: Para obtener los mejores resultados, agregue primero los ingredientes secos y luego los húmedos.
- 6 Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente y presione la palanca de encendido (⏻) hacia arriba para encenderla.

- 7 **IMPORTANTE:** Use únicamente la opción de "DOUGH/DISC" cuando quiera amasar o usar alguno de los discos. Presione la palanca Start/Stop/Pulse hacia arriba para encender la unidad.
- 8 Cuando termine de hacer la masa, presione la palanca Start/Stop/Pulse hacia arriba para apagar la unidad. Remueva el tazón de la base del motor. (Fig. 21, Fig. 22)
- 9 Presione la palanca de encendido (⏻) hacia abajo para apagar la unidad.

NOTA: Como medida de seguridad, la luz de encendido parpadeará cuando empuje la palanca de encendido (⏻) hacia arriba si la tapa o el tazón no están bien colocados en su lugar. Cuando la tapa y el tazón estén instalados correctamente y se empuje la palanca (⏻) hacia arriba, la luz de encendido se encenderá constantemente indicando que la unidad está lista para usar.

Armado y uso de los discos de corte

- ▲ **ADVERTENCIA:** Los discos de corte están afilados. Siempre use los orificios para los dedos al colocar o retirar los discos de corte. De lo contrario, podría cortarse.
- ▲ **ADVERTENCIA:** Retire los utensilios antes de procesar alimentos. De lo contrario, la jarra podría dañarse o romperse y causar lesiones personales.
- ▲ **ADVERTENCIA:** Nunca deje el aparato sin supervisión cuando se encuentre en uso.
IMPORTANTE: Asegúrese de que la base del motor esté enchufada para usarla.

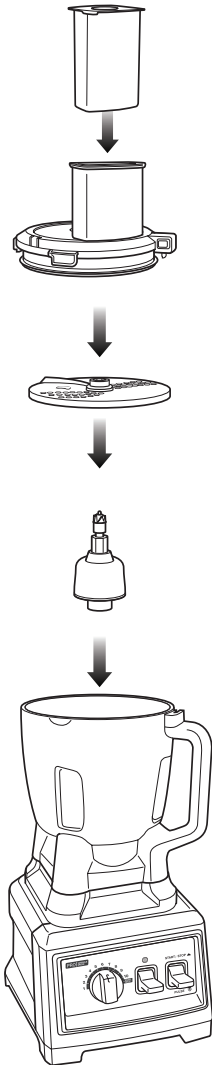


Fig. 24

USO DE LOS DISCOS

NOTA: La tapa del tubo alimentador cuenta con un accesorio para empujar de dos partes para guiar los alimentos a través del tubo. Utilice todo el accesorio para empujar para los alimentos grandes, como los pepinos. Gire y tire para retirar el accesorio para empujar más pequeño, y utilice el tubo angosto para los alimentos más pequeños, como las zanahorias.

- ▲ **IMPORTANTE:** Use únicamente la opción de "DOUGH/DISC" cuando quiera amasar o usar alguno de los discos.
 - ▲ **IMPORTANTE:** Use ÚNICAMENTE la tapa con tubo de alimentación cuando use los discos.
- 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. (Fig. 24)
 - 3 Coloque el tazón sobre la base del motor.
 - 4 Coloque el vástago de los discos dentro del tazón.
 - 5 Use los orificios para los dedos para agarrar el disco seleccionado y colocarlo sobre el vástago.
 - 6 Coloque la tapa con tubo de alimentación sobre el tazón y gírela en sentido horario para trazarla en su lugar. (Fig. 24)
 - 7 Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente y presione la palanca de encendido (⏻) hacia arriba para encenderla.
 - 8 Gire la perilla de velocidad variable a 10 (Masa y discos).
 - 9 Presione la palanca Start/Stop/Pulse hacia arriba para que los discos comiencen a girar.
 - 10 Agregue la comida que quiera rebanar, rallar o moler por el tubo de alimentación de la tapa. (Fig. 24)
 - 11 Cuando termine, presione la palanca Start/Stop/Pulse hacia arriba para detener los discos y presione la palanca de encendido hacia abajo para apagar el artefacto. Remueva la tapa. Usando los orificios para los dedos, levante cuidadosamente el disco fuera del tazón

Ajustes de velocidad de la jarra 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	Sopa crema* Malteadas Leche de frutos secos	Unidad superior de cuchillas apiladas con cuchillas inferiores Cuchillas inferiores solamente	1 - 10
Emulsionar	Aderezos para ensalada Salsas*	Cuchillas inferiores solamente	1 - 5
Cortar en trozos pequeños	Salsa Verduras Fruta seca	Unidad superior de cuchillas apiladas con cuchillas inferiores	Pulso
Mezclar	Mantequillas Mezclas para mojar	Cuchillas inferiores 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 Garbanzo	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.

Ajustes de velocidad del procesador y usos

Función	Tipo de alimento	Cuchillas sugeridas	Velocidades
Cortar en trozos pequeños	Verduras, frutos secos, hierbas	Unidad de cuchillas para picar	Pulso
Mezclar	Mezclas para mojar, salsas, panes rápidos	Unidad de cuchillas para picar	1-10
Mezclar masa	Masa para pizza, para pasta, para galletas	Unidad de cuchillas para amasar	Masa/Discos
Rallar	Queso Chocolate	Agregar vástago para disco y disco para rallar queso	Masa/Discos
Rebanar/Rallar	Verduras	Agregar vástago para disco y disco para rebanar/rallar	Masa/Discos

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® 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.



- Use siempre la opción de "DOUGH/DISC" cuando quiera amasar o usar alguno de los discos.
- Cuando quiera picar, use pulsos para que le salga perfecto.
- Al usar la cuchilla para picar, comience a baja velocidad y aumentela gradualmente hasta llegar a la velocidad 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, el bol, la taza Nutri Ninja®, los discos de corte y la unidad de cuchillas en agua tibia con jabón. Al lavar la unidad de cuchillas y los discos de corte, use un utensilio para lavar platos con mango para evitar el contacto directo de las manos con las cuchillas. Manipule la unidad de cuchillas y los discos de corte 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, los discos de corte y los aditamentos son aptos para lavaplatos. Las tapas, los discos de corte y la unidad de cuchillas son aptos para lavar en la bandeja superior del lavaplatos. Asegúrese de retirar la unidad de cuchillas y los discos de corte de los recipientes antes de colocarlos en el lavaplatos.

⚠ ADVERTENCIA: Al lavar, manipule la unidad de cuchillas apiladas, la unidad de cuchillas para picar, la unidad de cuchillas Nutri Ninja, el disco para rallar y el disco para rebanar/picar 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 el sistema Ninja Ultima® 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 enrollables que se encuentra en la parte trasera de la base del motor.

PARA REINICIAR EL TERMOSTATO DEL MOTOR

El sistema Ninja Ultima 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 aparato se sobrecarga, se apagará el motor. Deje que el aparato se enfríe durante, aproximadamente, 15 minutos. Para reiniciar el artefacto, siga este procedimiento:

- 1 Desenchufe el aparato 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
<p>El motor no arranca o los accesorios no rotan.</p>	<p>Verifique que la jarra, el tazón o la taza Nutri Ninja® estén correctamente colocados 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 apagado. Gire la perilla de control de velocidad hasta la velocidad deseada, presione hacia arriba la palanca de encendido y presione hacia arriba la palanca de encendido para encender la unidad.</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>
<p>Los alimentos no se pican de forma pareja.</p>	<p>Está picando demasiada comida a la vez. Use pulsos cortos para obtener mejores resultados.</p>
<p>Los alimentos se pican demasiado o salen muy aguados.</p>	<p>Los alimentos se procesaron de más. Use pulsos cortos para obtener mejores resultados.</p>
<p>Se acumula la comida en la tapa o en los costados del recipiente.</p>	<p>La mezcla es demasiado densa. Agregue más líquido. Comience a baja velocidad y aumentela lentamente para obtener los mejores resultados.</p>
<p>No puede hacer nieve a partir de hielo sólido.</p>	<p>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.</p>
<p>La velocidad variable no funciona con mi taza Nutri Ninja®.</p>	<p>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.</p>
<p>La unidad no deja de parpadear, a pesar de que todo parece estar armado correctamente.</p>	<p>La unidad está sobrecargada de alimentos. Reduzca la cantidad a procesar y vuelva a empezar.</p>

Partes de repuesto

COMPRA DE PARTES DE REPUESTO

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

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.ninjakitchen.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.

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.

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.ninjakitchen.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.

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.

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.ninjakitchen.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, and Sip & Seal are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

Auto-iQ is a trademark of SharkNinja Operating LLC.

Ninja, Ninja Ultima, et Sip & Seal sont des marques déposées de SharkNinja Operating LLC.

Auto-iQ est une marque commerciale de SharkNinja Operating LLC.

Ninja, Ninja Ultima, y Sip & Seal son marcas registradas de SharkNinja Operating LLC.

Auto-iQ es una marca comercial 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.

BL820_30_160617.2



@ninjakitchen