

NINJA®

ULTRA PREP™

PS100

Series • Série • Serie


**OWNER'S GUIDE
GUIDE D'UTILISATION
MANUAL DEL PROPIETARIO**



THANK YOU
for purchasing the Ninja® Ultra Prep™



REGISTER YOUR PURCHASE

 registeryourninja.com

 Scan QR code using mobile device

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____
(Keep receipt)

Store of Purchase: _____

THIS BOOK COVERS MODEL NUMBER:

PS100

PS101

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V, 60Hz

Watts: 700W

Pitcher Capacity: 48 oz. (6 cups, 1.5 L)

**PLEASE READ CAREFULLY AND
KEEP FOR FUTURE REFERENCE.**

TIP: You can find the model and serial numbers on the QR code located on the bottom of the power pod.

CONTENTS

Registration 1

Important Safeguards 2

Getting Started 4

Before First Use 6

Assembling & Using the Jar 7

Care & Maintenance 8

Cleaning 8

Using the Power Pod Cleaning Brush 8

Storing 8

Resetting the Motor Thermostat 8

Troubleshooting Guide 9

Ordering Replacement Parts 9

Helpful Tips 10

Warranty 11

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY

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. Extension cords are not recommended for use with this product.

WARNING

- 1 DO NOT** try to place the blade onto the power pod and then into the Jar. **ALWAYS** assemble the blade inside the jar.
- Remove utensils prior to processing. Failure to remove may cause the jar to be damaged or to shatter which may cause personal injury.
- The blades are sharp, not locked in place, and removable. Handle with care. When handling the blades, always hold them by the shaft. Failure to do so will result in a risk of laceration.
- Make sure to carefully remove the splash guard lid and blade assembly, holding it by the shaft, before emptying contents of the jar. Failure to do so will result in a risk of laceration.
- DO NOT** place ingredients into the jar without first installing the blade assembly.
- DO NOT** operate the appliance without the splash guard lid in place.
- DO NOT** blend hot liquids, as doing so may cause excessive pressure buildup, resulting in a risk of the user being burned.
- 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.
- DO NOT** allow the appliance to be used by children. Close supervision is necessary when used near children. This is not a toy.
- NEVER** leave an appliance unattended when in use.
- Appliance accessories are not intended to be used in the microwave, as it may result in damage to the accessories.
- Remove the power pod from the appliance and unplug 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

- DO NOT** abuse the power cord. **NEVER** carry the power pod by the power cord or yank it to disconnect from electrical outlet; instead grasp the plug and pull to disconnect.
- DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or 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.
- DO NOT** let the power cord hang over the edges of tables or counters or touch hot surfaces such as the stove.
- ALWAYS** use appliance on a clean, dry, level surface.
- Keep hands, hair, clothing, and 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 not running.
- Avoid contact with moving parts.
- DO NOT** attempt to sharpen blades.
- DO NOT** use the appliance if blades are bent or damaged.
- DO NOT** expose jar to extreme temperature changes.
- DO NOT** use jar if cracked or chipped.
- DO NOT** operate the appliance on or near any hot surfaces (such as on a gas or electric burner or in a heated oven).
- The use of accessory attachments, including canning jars, is not recommended by the manufacturer and may cause fire, electrical shock, or risk of personal injury.
- DO NOT** remove the power pod before the blades have stopped turning.
- DO NOT** overfill.
- DO NOT** operate the appliance empty.
- DO NOT** try to defeat the interlock mechanism. Make sure the blades are properly installed before operating the appliance.
- Immediately release the Power Pod control button on the power pod if the appliance malfunctions during use.
- DO NOT** operate the appliance for more than 15 seconds.
- If the appliance overheats, a thermal switch will activate and shut off the motor. To reset, unplug the appliance and let it cool down for approximately 10 minutes before using again.
- This product is intended for household use only. **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use outdoors.

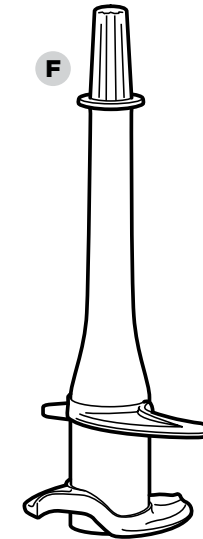
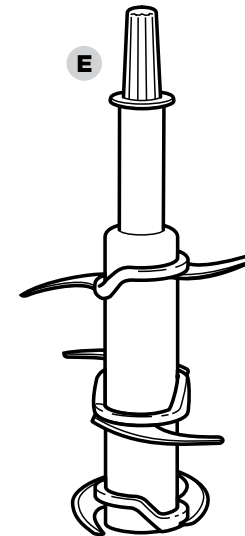
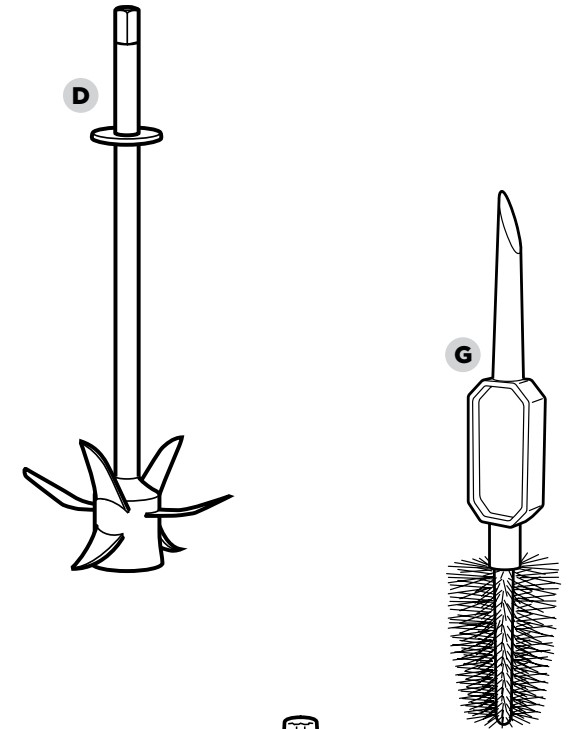
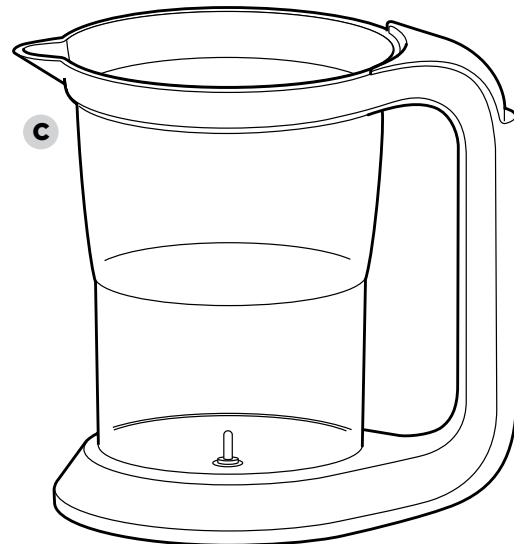
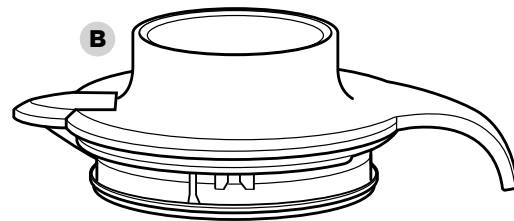
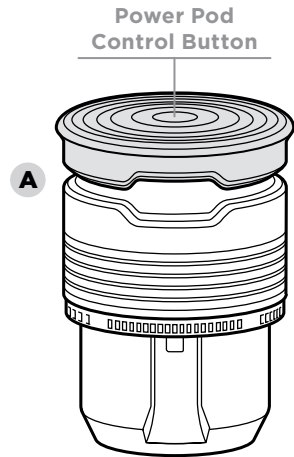
GETTING STARTED

WELCOME

Congratulations on your purchase. Use this Owner's Guide to learn about the great features of your Ninja® Ultra Prep™. From assembly to use to maintenance, you will find it all in here.

PARTS

- A** Power Pod
(power cord not shown)
- B** Splash Guard Lid
- C** Jar with
Non-Slip Base
- D** High-Speed Blade
- E** Total Crushing® &
Power Chopping Blade
- F** Dough Blade
- G** Power Pod
Cleaning Brush

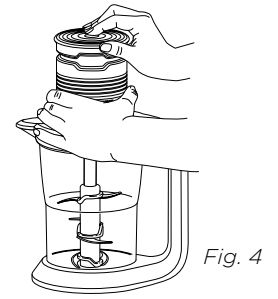
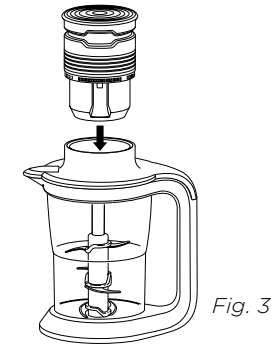
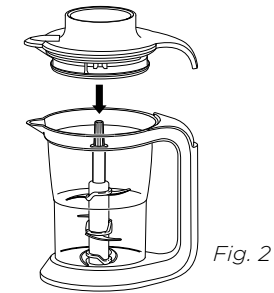
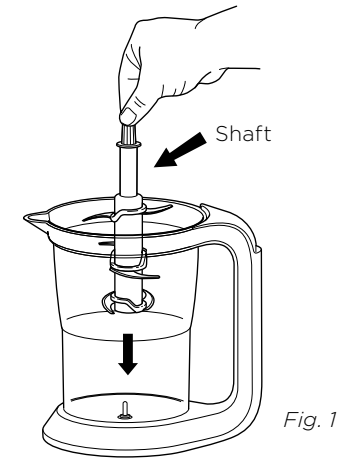


BEFORE FIRST USE

NOTE: Be careful not to over-process. Use repeated short pulses until your desired consistency is reached.

- 1 Remove all packaging material and labels from the appliance. Separate all parts.
- 2 Wash the jar, splash guard lid, and blades in warm, soapy water. When washing the blades, use a dishwashing utensil with a handle to avoid direct hand contact with blades.
- 3 Handle the blades with care to avoid contact with sharp edges. Rinse and air-dry thoroughly.
- 4 The jar, splash guard lid, and blades are all dishwasher safe. It is recommended that the jar, splash guard lid, and blades be placed on the top rack. Ensure blades are removed from the jar before placing in the dishwasher.
- 5 Wipe the Power Pod clean with a damp cloth.

ASSEMBLING & USING THE JAR



- 1 Review important safeguards on pages 2-3 before proceeding to step 2.
- 2 Place the jar on a clean, dry, level surface.
- 3 Holding the blade by the shaft, carefully lower it onto the spindle pin inside the jar (**Fig. 1**).
- 4 Add the ingredients to be processed into the jar.
- 5 Place splash guard lid on the jar (**Fig. 2**).
- 6 Place the power pod on top of the splash guard lid, making sure it is securely in place (**Fig. 3**).
- 7 To start the appliance, plug the power cord into an electrical outlet, securely hold the power pod, and press the Power Pod control button located on the top of the power pod. Continue to hold jar and power pod firmly while operating (**Fig. 4**).
- 8 To stop the appliance, stop pressing the Power Pod control button.
- 9 Make sure the blade has stopped completely before removing the power pod.
- 10 If ingredients stick to the sides of the jar, stop the appliance, remove the power pod and splash guard lid, then use a spatula to scrape ingredients down toward the blades.
- 11 To remove ingredients with a thinner consistency, pour them through the spout on the splash guard lid. To remove contents with thicker consistencies, first take off the splash guard lid. Carefully remove the blade and set it aside before emptying contents from jar.

CLEANING

- 1 Separate all parts.
- 2 **Hand-Washing:** Wash the jar, splash guard lid, and blades in warm, soapy water. When washing the blades, use a dishwashing utensil with a handle to avoid direct hand contact with blades. Handle the blades with care to avoid contact with sharp edges. Rinse and air-dry thoroughly.

Dishwasher: The jar, splash guard lid, and blades are all dishwasher safe. It is recommended that the blades be placed on the top rack. Ensure the blades are removed from the jar before placing in the dishwasher.

- 3 Wipe the Power Pod clean with a damp cloth.

USING THE POWER POD CLEANING BRUSH

- 1 Use the bristled end of the power pod cleaning brush to gently remove any debris from the base of the power pod.
- 2 Carefully use the pointed end of the power pod cleaning brush to remove stuck-on debris.
- 3 Gently rinse the power pod cleaning brush after use and let air-dry.

NOTE: do not use the power pod cleaning brush to clean any part of the Ninja Ultra Prep™, except for the base of the power pod.

STORING

- 1 Store the unit upright with the Total Crushing® & Power Chopping Blade inside the jar. Place the splash guard lid on top of the jar, and the power pod on top of the splash guard lid. Store the High-Speed Blade inside the storage box, and the dough blade in a drawer.

RESETTING THE MOTOR THERMOSTAT

The unit features a unique safety system that prevents damage to the unit's motor and drive system should you inadvertently overload it. If the appliance is overloaded, the motor will stop. To reset the appliance, follow the resetting procedure below:

- 1 Unplug the appliance from the electrical outlet.
- 2 Remove the power pod and splash guard lid and empty the container to ensure no ingredients are jamming the blade assembly.
- 3 Allow the appliance to cool for approximately 10 minutes.
- 4 Replace the splash guard lid and power pod and plug the appliance into the electrical outlet.
- 5 Proceed to use the appliance as before, making sure not to exceed the recommended maximum capacities.

ISSUE	POSSIBLE REASONS & SOLUTIONS
Motor does not start or blade assembly does not rotate.	<p>Check that the bottom of power pod is clean and no ingredients are blocking connection when attaching the splash guard.</p> <p>There are too many ingredients in the jar.</p> <p>The unit has overheated or overloaded. Unplug and wait approximately 10 minutes before using again.</p> <p>Make sure the splash guard lid is securely attached to jar.</p> <p>Make sure the power pod is securely seated on splash guard lid.</p> <p>Check that the plug is securely inserted into the electrical outlet.</p> <p>Check fuse or breaker in your home. Replace fuse/reset breaker.</p>
Ingredients are unevenly chopped.	<p>Either you are chopping too many ingredients at one time, or the pieces are not small enough. Try cutting the ingredients into smaller pieces of even size and processing smaller amounts per batch.</p>
Ingredients are chopped too fine or are too watery.	<p>The ingredients have been over-processed. Use brief pulses or process for a shorter time. Let blade assembly stop completely between pulses.</p>
Ingredients collect on splash guard lid or on the sides of the jar.	<p>You may be processing too many ingredients. Turn the unit off. When the blade assembly comes to a complete stop, take off the power pod and splash guard lid, and remove some of the ingredients.</p>
You cannot create snow from solid ice.	<p>Do not use ice that has been sitting out or has started to melt. Use ice straight from the freezer. Start by using short pulses to break up large pieces, then continue processing until snow is achieved.</p>

ORDERING REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and attachments, visit ninjakitchen.com or contact Customer Service at **1-877-646-5288**.

HELPFUL TIPS

- For coarse chopping, use short, quick pulses and monitor food texture.
- For mincing, chopping, and pureeing, increase the length of pulses.
- To crush ice into snow, start by using short pulses to break up large pieces, then continue processing until snow is achieved.
- The Total Crushing® & Power Chopping Blade can be used to chop meat, fish, vegetables, cheese, and more.
- For finer purees, dressings, and extractions, use the High-Speed Blade.
- Cut larger ingredients into smaller pieces to better fit them in the Ninja® Ultra Prep™. When chopping harder foods like meat and cheese, cut them into 1-inch cubes.

SOY BEAN DIP RECIPE

Prep: 10 minutes

Blade: High-Speed Blade

Pulsing time: 15 seconds

INGREDIENTS

740g dry soy beans

DIRECTIONS

- 1** Clean and dry jar and blade.
- 2** Place the High-Speed Blade into the Jar, then add soy beans.
- 3** Pulse for 15 seconds.

Shark NINJA ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

The 1-Year Limited Warranty applies to purchases made from authorized retailers of SharkNinja Operating LLC. Warranty coverage applies to the original owner and to the original product only and is not transferable.

SharkNinja warrants that the unit shall be free from defects in material and workmanship for a period of 1 year from the date of purchase when it is used under normal household conditions and maintained according to the requirements outlined in this Owner's Guide, subject to the following conditions and exclusions.

What is covered by my warranty?

1. The original unit and/or non-wearable components deemed defective, in SharkNinja's sole discretion, will be repaired or replaced for up to 1 year from the original purchase date.
2. In the rare event that a replacement unit is issued, the warranty coverage ends 6 months after the receipt date of the replacement unit or the remainder of the existing warranty, whichever is greater. If the unit is replaced, SharkNinja reserves the right to replace the unit with one of equal or greater value.

What is not covered by my warranty?

Our Customer Service/Product Specialists are available to provide all the warranty service options available to you, including the possibility of upgrading to our VIP Warranty Service Options for select product categories.

1. Normal wear and tear of wearable parts (including all blending vessels, lids, blade assemblies, and power pod) that require regular maintenance and/or replacement to ensure the proper functioning of your unit are not covered by this warranty.
2. Any unit that has been tampered with or used for commercial purposes.
3. SharkNinja will cover the cost for the customer to send the unit to us for repair or replacement. A fee of \$19.95 for return shipping costs will be charged at the time of return shipment of the repaired or replacement unit.
4. Damage caused by misuse, abuse, or negligent handling, or damage due to mishandling in transit.
5. Consequential and incidental damages.
6. Defects caused by or resulting from damages from shipping or from repairs, service, or alteration to the product or any of its parts that have been performed by a repair person not authorized by SharkNinja.
7. Products purchased, used, or operated outside of North America.

Problems with your unit/How to get service:

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, visit ninjakitchen.com for product care/maintenance self-help. Our Customer Service and Product Specialists are also available at 1-877-646-5288 to assist with product support and warranty service options.

How to initiate a warranty claim:

You can call 1-877-646-5288 to have a Customer Service Specialist assist you. Please note, you must call 1-877-646-5288 to initiate a warranty claim. Return and Packing Instruction information will be provided at that time.

For Customer Service hours, visit ninjakitchen.com.

Replacement parts are available for purchase at ninjaaccessories.com. For more information on what are classified as wearable and non-wearable parts, visit ninjakitchen.com/warranty.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.


Some states or provinces do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.

MERCI
d'avoir acheté le Ninja® Ultra Prep™



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 registeryourninja.com

 Numérisez le code QR avec votre appareil mobile

CONSIGNEZ LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSOUS

Numéro du modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(conservez la facture)

Magasin où l'appareil a été acheté : _____

CE GUIDE PORTE SUR LE NUMÉRO DE MODÈLE :

PS100
PS101

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension électrique : 120 V, 60 Hz

Puissance : 700 W

Capacité du pichet : 48 oz (6 tasses, 1,5 l)

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

TABLE DES MATIÈRES

Inscription	14
Consignes de sécurité importantes	16
Pour commencer	18
Avant la première utilisation	20
Assemblage et utilisation du bocal	21
Soins et entretien	22
Nettoyage	22
Utilisation de la brosse de nettoyage du socle d'alimentation	22
Entreposage	22
Réinitialisation du thermostat du moteur	22
Guide de dépannage	23
Commande de pièces de rechange	23
Conseils utiles	24
Garantie	25

UN CONSEIL : Le numéro de modèle et le numéro de série sont indiqués sur le code QR, situé au-dessous du socle d'alimentation.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

Afin de réduire le risque d'électrocution, cet appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une lame étant plus large que l'autre). Cette fiche d'alimentation s'insère dans une prise de courant polarisée dans un seul sens. Si la fiche d'alimentation ne s'insère pas à fond dans la prise de courant, inversez alors le sens de la fiche. Si elle ne s'insère toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié pour faire installer une prise de courant appropriée. NE MODIFIEZ PAS la fiche d'alimentation, de quelque façon que ce soit. L'utilisation d'une rallonge électrique n'est pas recommandée pour ce produit.

⚠ AVERTISSEMENT

- 1 N'ESSAYEZ PAS** de placer la lame sur le socle d'alimentation, puis dans le bocal. **INSTALLEZ TOUJOURS** la lame dans le bocal.
- Retirez tout ustensile avant de transformer des aliments. Sinon, cela pourrait endommager le contenant ou le faire éclater et ainsi causer des blessures.
- Les lames sont tranchantes et amovibles, et elles ne sont pas verrouillées. Manipulez avec précaution. Lorsque vous manipulez les lames, tenez-les toujours par la tige. Ne pas procéder de la sorte augmente le risque de lacération.
- Assurez-vous de toujours retirer soigneusement le couvercle pare-éclaboussures et le jeu de lames en le tenant par la tige avant de vider le contenu du bocal. Ne pas procéder de la sorte augmente le risque de lacération.
- NE PLACEZ PAS** d'ingrédients dans le bocal sans avoir d'abord installé le jeu de lames.
- NE TENTEZ PAS** d'utiliser l'appareil sans avoir installé d'abord le couvercle pare-éclaboussures.
- NE MÉLANGEZ PAS** de liquides chauds puisque cela pourrait provoquer une accumulation de pression excessive, ce qui présente un risque de brûlure pour l'utilisateur.
- Pour éviter les électrocutions, **NE SUBMERGEZ PAS** l'appareil et ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec de l'eau ou tout autre liquide.
- NE LAISSEZ PAS** les enfants se servir de l'appareil. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé en présence d'enfants. Cet appareil n'est pas un jouet.
- NE LAISSEZ JAMAIS** un appareil en marche sans surveillance.
- Les accessoires de l'appareil ne sont pas conçus pour l'utilisation dans le micro-ondes, car cela peut les endommager.
- Retirez le socle d'alimentation de l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de désassembler des pièces ainsi qu'avant de nettoyer l'appareil. Pour le débrancher, saisissez la fiche et tirez-la de la prise électrique. **NE TIREZ JAMAIS** sur le cordon d'alimentation.
- PRENEZ SOIN** du cordon d'alimentation. **NE PORTEZ JAMAIS** le socle d'alimentation par le cordon d'alimentation et ne tirez pas sur celui-ci pour débrancher le socle; tirez plutôt sur la fiche.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

- N'UTILISEZ PAS** un appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, un appareil qui a subi une défaillance ou un appareil qui a été échappé ou endommagé de quelque façon que ce soit. Cet appareil ne comporte aucune pièce qui puisse être réparée. Retournez l'appareil à SharkNinja Operating LLC pour toute vérification, toute réparation ou tout réglage.
- NE LAISSEZ PAS** le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes, comme une cuisinière.
- UTILISEZ TOUJOURS** l'appareil sur une surface propre, plane et sèche.
- Gardez les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles hors du contenant pendant l'utilisation pour réduire le risque de blessures graves ou de dommages à l'appareil. Un grattoir peut être utilisé, mais uniquement lorsque l'appareil n'est pas en marche.
- Évitez d'entrer en contact avec des pièces mobiles.
- NE TENTEZ PAS** d'aiguiser les lames.
- N'UTILISEZ PAS** l'appareil si les lames sont pliées ou endommagées.
- N'EXPOSEZ PAS** le bocal à des changements extrêmes de température.
- N'UTILISEZ PAS** le bocal s'il est fissuré ou endommagé.
- N'UTILISEZ PAS** l'appareil sur ou près d'une surface chaude (comme un brûleur électrique ou à gaz, ou le dessus d'un four chaud).
- L'utilisation d'accessoires, y compris de pots de mise en conserve, non recommandés par le fabricant pourrait occasionner un incendie ou une décharge électrique, ou poser un risque de blessures.
- NE RETIREZ PAS** le socle d'alimentation avant que les lames aient cessé de tourner.
- NE REMPLISSEZ PAS** excessivement le socle.
- N'UTILISEZ PAS** l'appareil si le contenant est vide.
- NE TENTEZ PAS** de forcer le mécanisme de verrouillage. Assurez-vous que les lames sont correctement installées avant d'utiliser l'appareil.
- Cessez immédiatement d'appuyer sur le bouton de contrôle du socle d'alimentation si l'appareil ne fonctionne pas bien.
- N'UTILISEZ PAS** l'appareil pendant plus de 15 secondes.
- En cas de surchauffe de l'appareil, un thermocontacteur sera activé et arrêtera le moteur. Pour le réinitialiser, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 10 minutes avant de l'utiliser de nouveau.
- 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.

MISE EN ROUTE

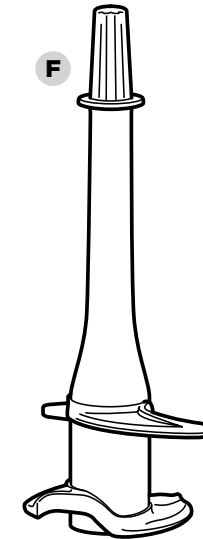
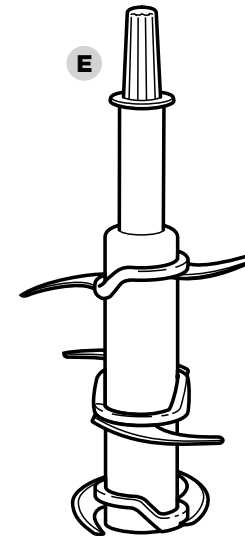
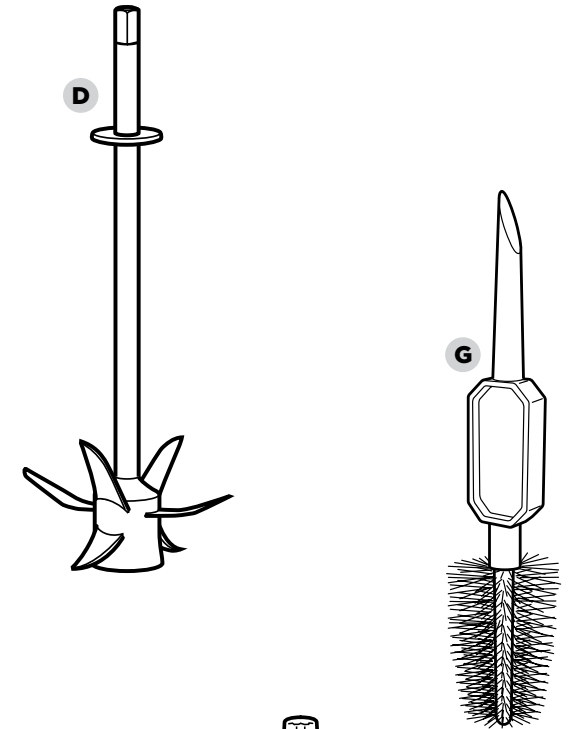
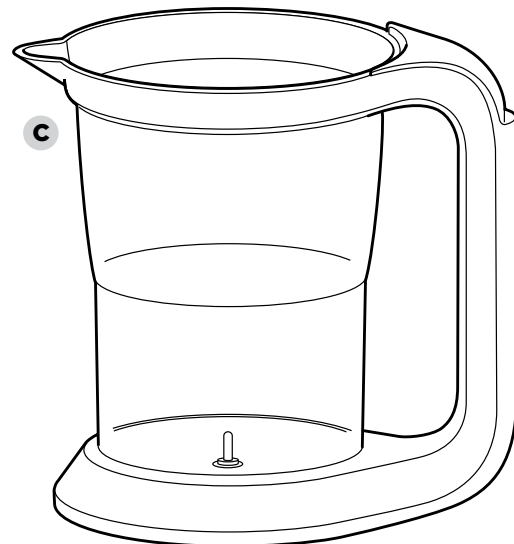
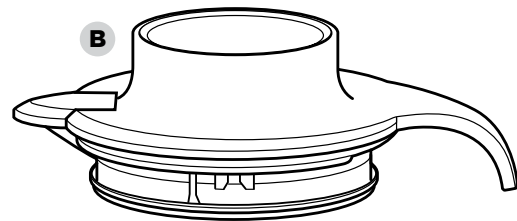
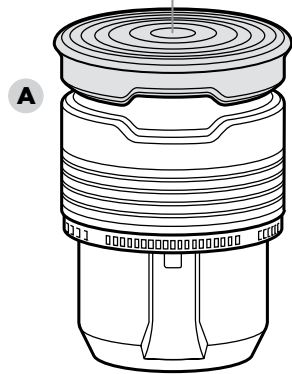
BIENVENUE

Félicitations pour votre achat. Utilisez ce guide du propriétaire pour en apprendre sur les caractéristiques fantastiques de votre Ninja® Ultra Prep™. De l'assemblage à l'utilisation, en passant par l'entretien, vous trouverez tous les renseignements que vous cherchez ici.

PIÈCES

- A** Socle d'alimentation (cordon d'alimentation non illustré)
- B** Couvercle pare-éclaboussures
- C** Bocal avec base antidérapante
- D** Lame à haute vitesse
- E** Total Crushing® et lame de hachage
- F** Lame à pâtes
- G** Brosse de nettoyage du socle d'alimentation

Bouton de contrôle du socle d'alimentation

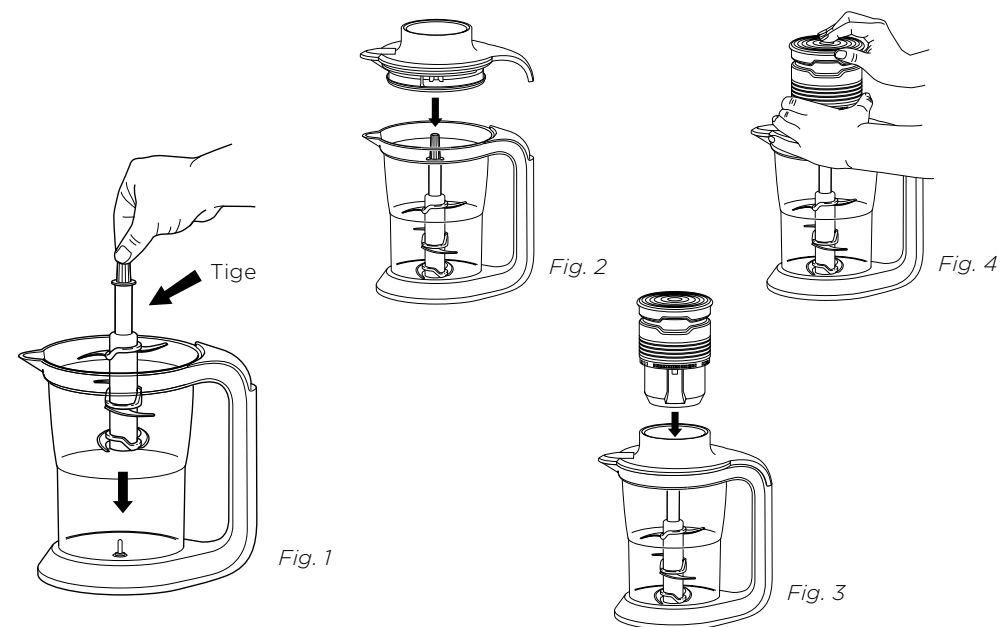


AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

REMARQUE : Assurez-vous de ne pas trop transformer les aliments. Utilisez de courtes pulsations jusqu'à obtenir la consistance désirée.

- 1 Retirez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes de l'appareil. Séparez toutes les pièces.
- 2 Nettoyez le bocal, le couvercle pare-éclaboussures et les lames dans de l'eau chaude savonneuse. Lavez les lames avec une brosse à vaisselle munie d'une poignée pour éviter tout contact direct avec les lames.
- 3 Manipulez les lames avec précaution pour éviter de toucher les bords coupants. Rincer et laisser sécher complètement à l'air.
- 4 Le bocal, le couvercle pare-éclaboussure et les lames peuvent aller au lave-vaisselle. Nous vous recommandons de placer le bocal, le couvercle pare-éclaboussures et le jeu de lames dans le panier supérieur. Assurez-vous que les lames sont retirées du bocal avant de le mettre dans le lave-vaisselle.
- 5 Essuyez le socle d'alimentation à l'aide d'un chiffon humide pour le nettoyer.

ASSEMBLAGE ET UTILISATION DU BOCAL



- 1 Consultez les consignes de sécurité importantes sur les pages 2 et 3 avant de passer à l'étape 2.
- 2 Placez le bocal sur une surface plane, propre et sèche.
- 3 En tenant la lame par sa tige, placez-la doucement sur l'axe de rotation du bocal (**fig. 1**).
- 4 Ajoutez les ingrédients qui seront transformés dans le bocal.
- 5 Placez le couvercle pare-éclaboussures sur le bocal (**fig. 2**).
- 6 Placez le socle d'alimentation au-dessus du pare-éclaboussures en vous assurant qu'il est fixé de manière sécuritaire (**fig. 3**).
- 7 Pour mettre l'appareil en marche, branchez le cordon d'alimentation dans la prise électrique, tenez fermement le socle d'alimentation puis appuyez sur le bouton de contrôle du socle d'alimentation situé sur le dessus de celui-ci. Tenez le bocal et le socle d'alimentation pendant le fonctionnement (**fig. 4**).
- 8 Pour arrêter l'appareil, relâchez le bouton de contrôle du bloc d'alimentation.
- 9 Assurez-vous que la lame a cessé de tourner avant d'enlever le bloc d'alimentation.
- 10 Si des ingrédients sont collés sur le bocal, arrêtez l'appareil, retirez le bloc d'alimentation et le couvercle pare-éclaboussures, puis utilisez une spatule pour faire descendre les ingrédients vers les lames.
- 11 Pour retirer les ingrédients plus fins, utilisez le bec verseur du couvercle pare-éclaboussures. Pour retirer des ingrédients plus épais, retirez d'abord le couvercle pare-éclaboussures. Retirez doucement la lame et mettez-la de côté avant de vider le bocal.

NETTOYAGE

- 1 Séparez toutes les pièces.
- 2 **Lavage à la main** : Nettoyez le bocal, le couvercle pare-éclaboussures et les lames dans de l'eau chaude savonneuse. Lavez les lames avec une brosse à vaisselle munie d'une poignée pour éviter tout contact direct avec les lames. Manipulez les jeux de lames avec précaution pour éviter de toucher les bords coupants. Rincer et laisser sécher complètement à l'air.

Lave-vaisselle : Le bocal, le couvercle pare-éclaboussure et les lames peuvent aller au lave-vaisselle. Nous vous recommandons de placer les lames dans le panier supérieur. Assurez-vous que les lames sont retirées du bocal avant de le mettre dans le lave-vaisselle.

- 3 Essayez le socle d'alimentation à l'aide d'un chiffon humide pour le nettoyer.

UTILISATION DE LA BROSSSE DE NETTOYAGE DU SOCLE D'ALIMENTATION

- 1 Utilisez l'extrémité à poils de la brosse de nettoyage du socle d'alimentation pour nettoyer en douceur les débris de la base du socle d'alimentation.
- 2 Utilisez l'extrémité pointue de la brosse de nettoyage du socle d'alimentation avec soin pour retirer les débris collés.
- 3 Rincez doucement la brosse de nettoyage du socle d'alimentation après chaque utilisation et laissez-la sécher.

REMARQUE : n'utilisez pas la brosse de nettoyage du socle d'alimentation pour nettoyer des pièces du Ninja® Ultra Prep™, sauf s'il s'agit du socle d'alimentation.

RANGEMENT

- 1 Entrez l'unité à la verticale et placez la lame Total Crushing® et de hachage dans le bocal. Placez le couvercle pare-éclaboussures sur le bocal et le socle d'alimentation sur celui-ci. Entrez la lame à haute vitesse dans la boîte et la lame à pâtes dans un tiroir.

RÉINITIALISATION DU THERMOSTAT DU MOTEUR

Cet appareil est doté d'un système de sécurité unique protégeant le moteur et le système d'entraînement en cas de surcharge accidentelle. En cas de surcharge de l'appareil, le moteur s'arrêtera. Pour le réinitialiser, suivez la procédure de réinitialisation ci-dessous :

- 1 Débranchez l'appareil.
- 2 Retirez le socle d'alimentation et le pare-éclaboussures, videz le contenu et assurez-vous qu'aucun ingrédient n'est coincé dans le jeu de lames.
- 3 Laissez l'appareil refroidir pendant environ 10 minutes.
- 4 Remplacez le pare-éclaboussures et le socle d'alimentation sur le contenant et rebranchez l'appareil.
- 5 Continuez à utiliser l'appareil en vous assurant de ne pas excéder les capacités maximales recommandées.

PROBLÈME	RAISONS ET SOLUTIONS POSSIBLES
Le moteur ne démarre pas ou le jeu de lames ne tourne pas.	<p>Vérifiez que le dessous du socle d'alimentation est propre et qu'aucun ingrédient n'obstrue la connexion lorsque vous installez le couvercle pare-éclaboussures.</p> <p>Il y a trop d'ingrédients dans le bocal.</p> <p>L'appareil a surchauffé ou est surchargé. Débranchez l'appareil et attendez environ 10 minutes avant de vous en servir de nouveau.</p> <p>Assurez-vous que le couvercle pare-éclaboussures est bien attaché au bocal.</p> <p>Assurez-vous que le socle d'alimentation soit bien fixé au couvercle pare-éclaboussures.</p> <p>Vérifiez que la fiche est insérée dans la prise électrique de manière sécuritaire.</p> <p>Vérifiez le fusible ou le disjoncteur de votre domicile. Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.</p>
Les ingrédients ne sont pas hachés uniformément.	<p>Soit vous avez haché trop d'aliments en même temps, soit les morceaux ne sont pas assez petits. Tentez de couper les ingrédients en plus petits morceaux de taille égale et de transformer de plus petites quantités d'aliments par lot.</p>
Les ingrédients sont hachés trop finement ou sont trop liquides.	<p>Les ingrédients ont été transformés trop longtemps. Utilisez de courtes impulsions ou transformez les aliments pour une plus courte période. Laissez le jeu de lames cesser de tourner complètement entre les impulsions.</p>
Les ingrédients s'accumulent sur le couvercle pare-éclaboussures ou les côtés du bocal.	<p>Vous transformez peut-être trop d'ingrédients en même temps. Éteignez l'appareil. Lorsque les lames s'arrêtent complètement, retirez le socle d'alimentation et le couvercle pare-éclaboussures, puis enlevez quelques ingrédients.</p>
Les glaçons ne se transforment pas en neige.	<p>N'utilisez pas la glace qui a été laissée à la température de la pièce pendant un certain temps ou qui a commencé à fondre. Utilisez de la glace provenant directement du congélateur. Commencez par de courtes impulsions pour briser les plus gros morceaux, puis continuez jusqu'à obtenir de la neige.</p>

COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, veuillez visiter le www.ninjakitchen.com ou communiquer avec le Service à la clientèle au **1 877 646-5288**.

- Pour hacher grossièrement, utilisez de courtes et rapides impulsions et surveillez la consistance des aliments.
- Pour émincer, hacher et réduire en purée, augmentez la durée des impulsions.
- Pour faire de la neige avec de la glace, commencez par de courtes impulsions pour briser les plus gros morceaux, puis continuez jusqu'à obtenir de la neige.
- La lame Total Crushing® et de hachage peut être utilisée pour hacher de la viande, du poisson, des légumes, du fromage et plus encore.
- Pour réaliser des purées, des vinaigrettes et des extractions plus fines, utilisez la lame à haute vitesse.
- Coupez de plus gros ingrédients en petits morceaux pour qu'ils rentrent plus facilement dans le Ninja® Ultra Prep™. Lors du hachage d'aliments durs comme des viandes et du fromage), coupez-les en morceaux de 2,5 cm (1 po).

RECETTE DE TREMPETTE AU SOYA

Prép. : 10 minutes

Lame : Lame à haute vitesse

Durée d'impulsion : 15 secondes

INGRÉDIENTS

740 g de fèves soya sèches

INSTRUCTIONS

- 1 Nettoyez et séchez le bocal et la lame.
- 2 Placez la lame à haute vitesse dans le bocal, puis ajoutez les fèves soya.
- 3 Appuyez sur le bouton d'impulsion pendant 15 secondes.

La garantie limitée d'un an s'applique aux achats effectués auprès de détaillants autorisés de SharkNinja Operating LLC. La garantie s'applique uniquement au premier propriétaire et au produit original et n'est pas transférable.

SharkNinja garantit ce produit contre toute défectuosité de matériau ou de main-d'œuvre pour une période de 1 an à compter de la date d'achat, dans le cadre d'un usage domestique normal et si le produit est entretenu conformément aux exigences décrites dans ce guide du propriétaire, sujet aux conditions, aux exclusions et aux exceptions ci-dessous.

Que couvre ma garantie?

1. L'appareil d'origine et/ou les composants inusables considérés comme défectueux, à la seule discrétion de SharkNinja, seront réparés ou remplacés jusqu'à 1 an à compter de la date d'achat initiale.
2. Dans les rares cas où un appareil est remplacé, la garantie prend fin six (6) mois après la date de réception de l'appareil de remplacement ou le reste de la période de garantie existante, selon la période la plus longue. Si l'appareil est remplacé, SharkNinja se réserve le droit de le remplacer par un appareil de valeur égale ou supérieure.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par ma garantie?

Nos spécialistes de produits ou du Service à la clientèle sont à votre disposition pour vous fournir toutes les options du service de la garantie offertes, y compris la possibilité de l'améliorer et de choisir nos options de garantie de service VIP disponibles pour certaines catégories de produits.

1. L'usure normale des pièces d'usure (y compris tous les contenants de mélange, les couvercles, le jeu de lames et le socle d'alimentation) qui nécessitent un entretien ou un remplacement périodique afin d'assurer le bon fonctionnement de votre appareil n'est pas couverte par cette garantie.
2. La garantie ne s'applique pas aux appareils utilisés de façon abusive ou à des fins commerciales.
3. SharkNinja assumera les frais de retour de l'appareil à nos centres par le consommateur en vue de la réparation ou du remplacement de l'appareil. Un montant de 19,95 \$ pour les frais de retour de l'appareil réparé ou remplacé sera facturé au moment de son expédition.
4. Dommages causés par un mésusage, un abus ou une manipulation sans précaution en cours d'utilisation, ou dommages causés par une manipulation inadéquate en cours de transport.
5. Dommages indirects et accessoires.
6. Défectuosités causées par ou découlant de dommages lors de l'expédition ou des réparations, d'un entretien ou d'une modification du produit ou de toute pièce de celui-ci, effectués par un réparateur non autorisé par SharkNinja.
7. Produits achetés ou utilisés à l'extérieur de l'Amérique du Nord.

Problèmes avec l'appareil et réparations sous garantie :

Si votre appareil ne fonctionne pas comme il le devrait en cours d'usage domestique normal pendant la période de garantie, consultez le site www.ninjakitchen.com pour obtenir de l'information au sujet des soins et l'entretien du produit que vous pouvez effectuer vous-même. Pour obtenir de l'assistance avec les options du service de la garantie ou avec le produit, veuillez appeler notre service à la clientèle et nos spécialistes de produits au 1 877 646-5288.

Comment présenter une demande de service sous garantie :

Vous pouvez téléphoner au 1 877 646-5288 pour demander l'aide d'un spécialiste du service à la clientèle. Veuillez noter que vous devez téléphoner au 1 877 646-5288 pour présenter une demande de service sous garantie. Les directives d'emballage et de retour de l'appareil vous seront fournies à ce moment-là.


Pour connaître les heures d'ouverture du service à la clientèle, consultez le site www.ninjakitchen.com. Vous pouvez faire l'achat de pièces de rechange en visitant le www.ninjakitchen.com. Pour obtenir plus de renseignements sur ce qui est qualifié de pièces d'usure et de pièces inusables, consultez le site suivant : www.ninjakitchen.com/warranty.

Cette garantie vous confère des droits juridiques particuliers selon la loi; vous pouvez aussi bénéficier d'autres droits qui varient d'une province ou d'un État à l'autre.

Certains états américains ou certaines provinces canadiennes n'acceptent pas l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects, auquel cas cette disposition ne s'appliquerait pas.



REGISTRE SU COMPRA

 registeryourninja.com

 Escanee el código QR con un dispositivo móvil

GUARDE ESTA INFORMACIÓN

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(conserve el recibo)

Tienda de compra: _____

ESTE MANUAL ABARCA EL NÚMERO DE MODELO:

PS100
PS101

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 120 V, 60 Hz

Vatios: 700 W

Capacidad de la jarra: 1,419 l (48 onzas)
(6 tazas; 1,5 l)

**LEA ESTAS INSTRUCCIONES
DETENIDAMENTE Y CONSÉRVELAS
PARA REFERENCIA FUTURA.**

ÍNDICE

Registro	26
Salvaguardas importantes	28
Introducción	30
Antes del primer uso	32
Ensamble y uso de la jarra	33
Cuidado y mantenimiento	34
Limpieza	34
Uso del cepillo de limpieza de la base del motor	34
Almacenamiento	34
Cómo reiniciar el termostato del motor	34
Guía de solución de problemas	35
Cómo solicitar piezas de repuesto	35
Consejos útiles	36
Garantía	37

CONSEJO: Encontrará el número de modelo y de serie en el código QR, ubicado en la parte inferior de la base del motor.

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un terminal es más ancho que el otro). Este enchufe se conecta en un tomacorriente polarizado solo de una forma. Si el enchufe no entra por completo en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún así no entra, comuníquese con un electricista calificado para instalar el tomacorriente adecuado. **NO modifique el enchufe de ninguna manera. No se recomienda el uso de cables de extensión con este producto.**

⚠ ADVERTENCIA

- 1 NO** trate de colocar las cuchillas en la base del motor y después en la jarra. **SIEMPRE** ensamble las cuchillas dentro de la jarra.
- Retire los utensilios antes de procesar alimentos. De lo contrario, la jarra podría dañarse o romperse y causar lesiones personales.
- Las cuchillas están afiladas, no están fijadas y son extraíbles. Manipúlelo con cuidado. Cuando manipule las cuchillas, sosténgalas siempre por el mango. De lo contrario, podría cortarse.
- Asegúrese de retirar cuidadosamente la tapa antisalpicaduras y la unidad de cuchillas, sosteniéndola por el eje, antes de vaciar el contenido de la jarra. De lo contrario, podría cortarse.
- NO** introduzca ingredientes en la jarra antes de instalar la unidad de cuchillas.
- NO** opere el aparato sin que la tapa antisalpicaduras esté puesta.
- NO** licúe líquidos calientes, ya que al hacerlo podría causar una acumulación excesiva de presión y un riesgo de quemaduras para el usuario.
- A fin de protegerse de descargas eléctricas, **NO** sumerja el aparato ni permita que el cable de alimentación entre en contacto con agua ni con ningún otro líquido.
- NO** permita que los niños utilicen el aparato. Se necesita una supervisión estricta cuando se utiliza el aparato cerca de los niños. Este aparato no es un juguete.
- NUNCA** deje un aparato sin supervisión cuando se encuentre en uso.
- Los accesorios del aparato no están diseñados para utilizarse en un horno de microondas, ya que esto puede dañarlos.
- Cuando no se encuentre en uso, retire la base del motor del aparato y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente, antes de ensamblar o desensamblar las piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y desconéctelo del tomacorriente. **NUNCA** tire del cable de alimentación.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

- NO** fuerce el cable de alimentación. **NUNCA** transporte la base del motor tomándola desde el cable de alimentación ni le dé un tirón para desconectarla del tomacorriente; en lugar de ello, tome el enchufe y tire de él para desconectarlo.
- NO** opere ningún aparato cuyo cable o enchufe estén dañados ni después de que el aparato haya tenido fallas, se haya caído o dañado de alguna manera. Este aparato no tiene piezas reparables. Devuelva el aparato a SharkNinja Operating LLC para su examinación, reparación o ajuste.
- NO** permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de mesas o mesadas ni que toque superficies calientes, como la estufa.
- SIEMPRE** utilice el aparato sobre una superficie limpia, seca y nivelada.
- Al procesar alimentos, mantenga las manos, el cabello, la ropa y los utensilios fuera del recipiente para reducir el riesgo de que las personas sufran lesiones graves o el aparato se dañe. Se puede utilizar una espátula, pero únicamente cuando el aparato no se encuentre en funcionamiento.
- Evite el contacto con las piezas móviles.
- NO** intente afilar las cuchillas.
- NO** utilice el aparato si las cuchillas están dobladas o dañadas.
- NO** exponga la jarra a cambios de temperatura extremos.
- NO** utilice la jarra si está rajada o astillada.
- NO** opere este aparato sobre ninguna superficie caliente ni cerca de una (como en un quemador a gas o eléctrico, o en un horno calentado).
- El fabricante no recomienda el uso de aditamentos o accesorios, incluidos frascos para conservas, ya que puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- NO** extraiga la base del motor antes que las cuchillas hayan terminado de girar.
- NO** exceda la capacidad del recipiente.
- NO** opere el aparato si se encuentra vacío.
- NO** intente forzar el mecanismo de trabado. Asegúrese de que las cuchillas estén instaladas adecuadamente antes de utilizar el aparato.
- Libere inmediatamente el botón de control de la base del motor que se encuentra en el mismo en caso de que el aparato tenga un fallo durante su uso.
- NO** opere el aparato durante más de 15 segundos.
- Si el aparato se recalienta, se activará un interruptor térmico que apagará el motor. Para reiniciarlo, desenchufe el aparato y déjelo enfriar durante, aproximadamente, 10 minutos antes de volver a utilizarlo.
- Este producto está destinado al uso doméstico únicamente. **NO** utilice este aparato para nada que no sea el uso previsto. **NO** lo use al aire libre.

INTRODUCCIÓN

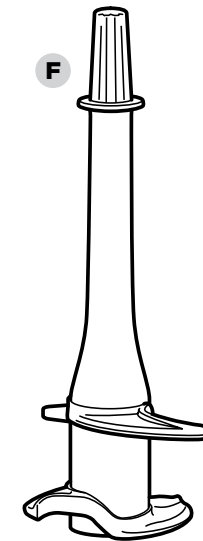
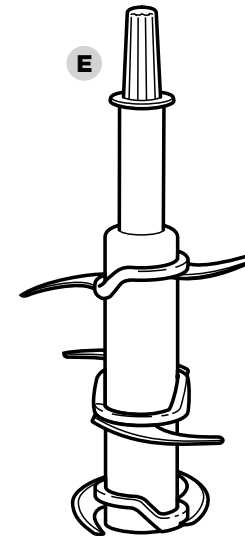
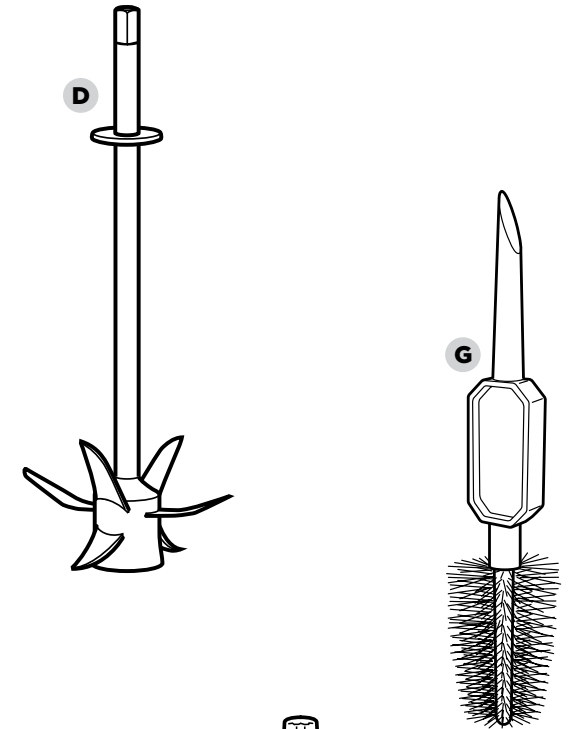
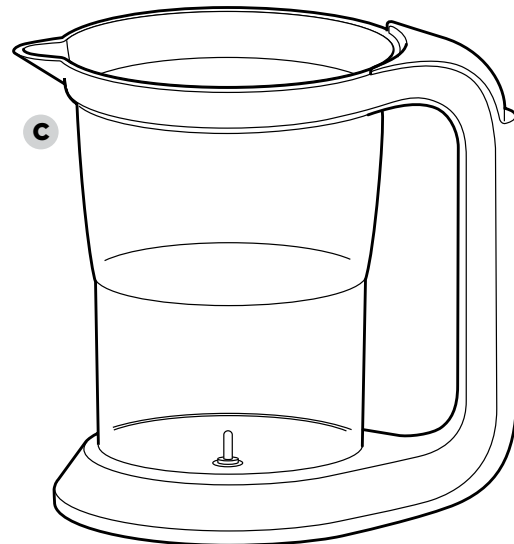
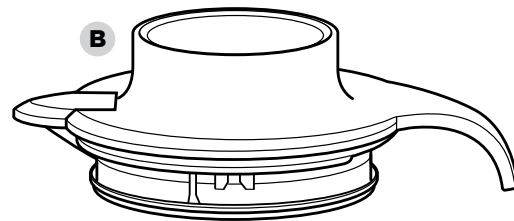
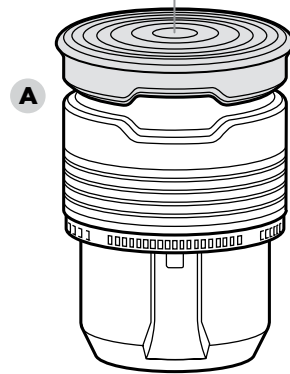
BIENVENIDO

Felicitaciones por su compra. Utilice este Manual del propietario para conocer las grandes prestaciones de su Ninja® Ultra Prep™. Aquí encontrará toda la información que necesita, desde el armado hasta el uso y el mantenimiento.

PIEZAS

- A** Base del motor (no se muestra el cable de alimentación)
- B** Tapa antisalpicaduras
- C** Jarra con base antideslizante
- D** Cuchillas de alta velocidad
- E** Cuchillas Total Crushing® y Power Chopping
- F** Cuchillas para amasar
- G** Cepillo de limpieza de la base del motor

Botón de control de la base del motor

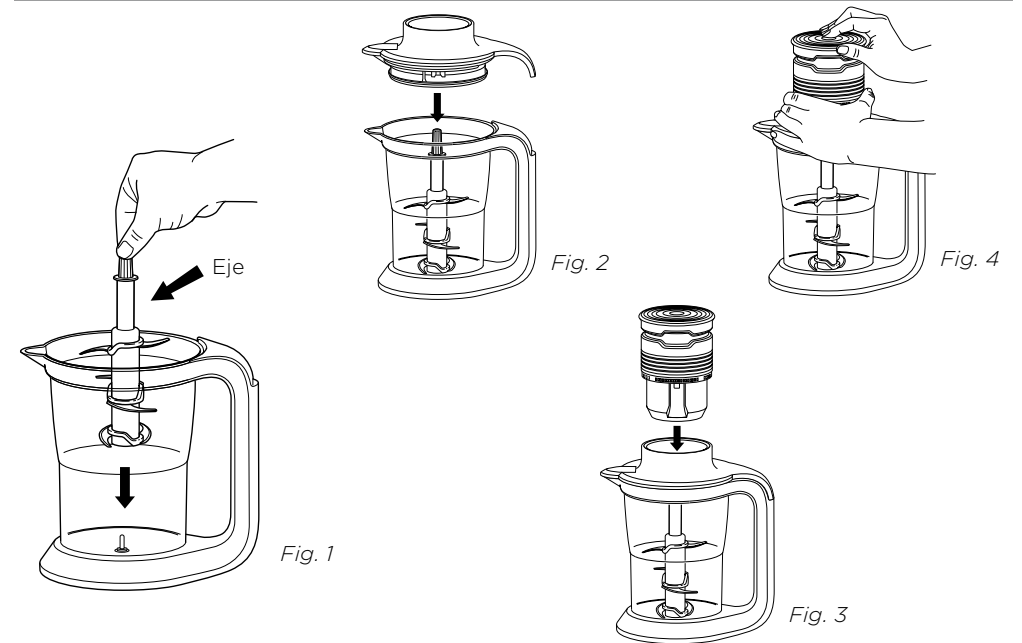


ANTES DEL PRIMER USO

NOTA: Tenga cuidado de no procesar demasiado los alimentos. Utilice pulsos cortos hasta alcanzar la consistencia deseada.

- 1 Retire todos los materiales y etiquetas de embalaje del aparato. Separe todas las piezas.
- 2 Lave la jarra, tapa antisalpicaduras y cuchillas con agua tibia y jabón. Al lavar las cuchillas, utilice un utensilio para lavar platos con mango para evitar el contacto directo de las manos con las cuchillas.
- 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, tapa antisalpicaduras y cuchillas son aptas para lavaplatos. Se recomienda colocar la jarra, la tapa antisalpicaduras y las cuchillas en la bandeja superior. Asegúrese de retirar las cuchillas de la jarra antes de colocarla en el lavavajillas.
- 5 Limpie la base del motor con un paño húmedo.

ENSAMBLE Y USO DE LA JARRA



- 1 Revise las salvaguardas importantes que aparecen en las páginas 2-3 antes de proceder al paso 2.
- 2 Coloque la jarra sobre una superficie limpia, seca y nivelada.
- 3 Sosteniendo las cuchillas por el eje, colóquelas cuidadosamente sobre el perno del pasador dentro de la jarra (**Fig. 1**).
- 4 Añada los ingredientes que se procesarán en la jarra.
- 5 Coloque la tapa antisalpicaduras en la jarra (**Fig. 2**).
- 6 Coloque la base del motor sobre la tapa antisalpicaduras, asegurándose de que esté fija en su lugar (**Fig. 3**).
- 7 Para empezar a usar el aparato, enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente, sujete firmemente la base del motor, y presione el botón de control de la base del motor situado en la parte superior de la misma. Sujete firmemente la jarra y la base del motor mientras opera (**Fig. 4**).
- 8 Para detener el aparato, deje de apretar el botón de control de la base del motor.
- 9 Asegúrese de que las cuchillas se hayan detenido completamente antes de quitar la base del motor.
- 10 Si los ingredientes se pegan a los costados de la jarra, detenga el aparato, remueva la base del motor y la tapa antisalpicaduras, luego use una espátula para deslizar los ingredientes hacia las cuchillas.
- 11 Para remover ingredientes con una consistencia más liviana, viértalos por la boca de la tapa antisalpicaduras. Para remover ingredientes con una consistencia más espesa, primero quite la tapa antisalpicaduras. Extraiga cuidadosamente las cuchillas y colóquelas a un lado antes de vaciar el contenido de la jarra.

LIMPIEZA

- 1 Separe todas las piezas.
- 2 **Lavado a mano:** Lave la jarra, tapa antisalpicaduras y cuchillas con agua tibia y jabón. Al lavar las cuchillas, utilice un utensilio para lavar platos con mango para evitar el contacto directo de las manos con las cuchillas. Manipule las cuchillas con cuidado para evitar el contacto con los bordes filosos. Enjuague y deje secar al aire por completo.

Lavaplatos: La jarra, tapa antisalpicaduras y cuchillas son aptas para lavaplatos. Se recomienda colocar las cuchillas en la bandeja superior. Asegúrese de retirar las cuchillas de la jarra antes de colocarlas en el lavavajillas.

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

USO DEL CEPILLO DE LIMPIEZA DE LA BASE DEL MOTOR

- 1 Utilice el extremo con cerdas del cepillo de limpieza de la base del motor para remover con cuidado cualquier residuo del fondo de la base del motor.
 - 2 Utilice cuidadosamente el extremo puntiagudo del cepillo de limpieza de la base del motor para remover residuos atascados.
 - 3 Enjuague con cuidado el cepillo de limpieza de la base del motor luego de su uso y deje secar al aire.
- NOTA:** no use el cepillo de limpieza de la base del motor para limpiar ninguna parte del Ninja Ultra Prep™, excepto el fondo de la base del motor.

ALMACENAMIENTO

- 1 Almacene la unidad de forma vertical con las cuchillas Total Crushing® y Power Chopping dentro de la jarra. Coloque la tapa antisalpicaduras encima de la jarra, y la base del motor sobre la tapa antisalpicaduras. Almacene las cuchillas de alta velocidad en la caja de almacenamiento y la cuchilla para masa en un cajón.

CÓMO REINICIAR EL TERMOSTATO DEL MOTOR

Esta unidad tiene un sistema de seguridad único que evita que el motor y el sistema de accionamiento sufran daños en caso de que usted sobrecargue la unidad sin darse cuenta. Si el aparato se sobrecarga, se apagará el motor. Para restablecer el aparato, siga el procedimiento de restablecimiento que se indica a continuación:

- 1 Desenchufe el aparato del tomacorriente.
- 2 Remueva la base del motor y la tapa antisalpicaduras y vacíe el contenedor para asegurarse que ningún ingrediente esté trabando la unidad de cuchillas.
- 3 Deje que el aparato se enfríe durante, aproximadamente, 10 minutos.
- 4 Reemplace la tapa antisalpicaduras y la base del motor y conecte el aparato al enchufe eléctrico.
- 5 Siga utilizando el aparato como antes y asegúrese de no superar las capacidades máximas recomendadas.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES Y SOLUCIONES
El motor no arranca o la unidad de cuchillas no rota.	<p>Verifique que el fondo de la base del motor esté limpio y que no haya ingredientes obstruyendo la conexión al momento de acoplar la tapa antisalpicaduras.</p> <p>Hay demasiados ingredientes en la jarra.</p> <p>La unidad se recalentó o sobrecargó. Desenchufe y espere, aproximadamente, 10 minutos antes de volverla a utilizar.</p> <p>Asegúrese que la tapa antisalpicaduras esté sujeta firmemente a la jarra.</p> <p>Asegúrese que la base del motor esté firmemente emplazada sobre la tapa antisalpicaduras.</p> <p>Verifique que el enchufe esté firmemente introducido en el tomacorriente.</p> <p>Verifique el fusible o disyuntor en su hogar. Sustituya el fusible/restablezca el disyuntor.</p>
Los ingredientes están cortados de forma desigual.	<p>Está picando demasiados ingredientes de una vez, o bien los trozos no son suficientemente pequeños. Pruebe cortar los ingredientes en trozos más pequeños de tamaño uniforme y procesar cantidades más pequeñas por tanda.</p>
Los ingredientes están picados muy finos o son muy acuosos.	<p>Los ingredientes han sido demasiado procesados. Utilice pulsaciones breves o procese durante menos tiempo. Deje que la unidad de cuchillas se detenga por completo entre una pulsación y otra.</p>
Los ingredientes se acumulan en la tapa antisalpicaduras o en los costados de la jarra.	<p>Puede estar procesando demasiados ingredientes. Apague la unidad. Cuando la unidad de cuchillas se detiene por completo, remueva la base del motor y tapa antisalpicaduras, y quite algunos de los ingredientes.</p>
No pueden hacerse raspados a partir de hielo sólido.	<p>No utilice hielo que haya estado fuera del congelador o que haya comenzado a derretirse. Utilice hielo recién sacado del congelador. Comience haciendo pulsos cortos para quebrar las piezas más grandes, luego siga procesando hasta lograr el raspado.</p>

CÓMO SOLICITAR PIEZAS DE REPUESTO

Para solicitar piezas y aditamentos adicionales, visite ninjakitchen.com o comuníquese con nuestro Servicio al Cliente al **1-877-646-5288**.

- Para cortar en trozos más grandes, presione el botón de pulsado en intervalos breves y rápidos y controle la textura del alimento.
- Para moler, cortar y hacer puré, prolongue el pulsado.
- Para hacer un raspado de hielo, comience haciendo pulsos cortos para quebrar las piezas más grandes, luego siga procesando hasta lograr el raspado.
- Las cuchillas Total Crushing® y Power Chopping Blade pueden usarse para picar carne, pescado, vegetales, queso y más.
- Para purés, aderezos y extracciones, use las cuchillas de alta velocidad.
- Corte los ingredientes más grandes en pedazos más pequeños para que calcen mejor en el Ninja® Ultra Prep™. Al picar alimentos duros como carnes y quesos, córtelos en cubos de 2,54 cm (1 pulg.).

RECETA PARA ADEREZO CON BROTES DE SOJA

Preparación: 10 minutos

Cuchillas: Cuchillas de alta velocidad

Tiempo de operación: 15 segundos

INGREDIENTES

740g de semillas de soja seca

INSTRUCCIONES

- 1 Limpie y seque la jarra y las cuchillas.
- 2 Coloque las cuchillas de alta velocidad en la jarra, luego añada las semillas de soja.
- 3 Opere durante 15 segundos.

La garantía limitada de 1 año se aplica a las compras realizadas a los vendedores minoristas autorizados de SharkNinja Operating LLC. La cobertura de garantía se aplica solo al propietario y al producto originales, y no puede transferirse.

SharkNinja garantiza que la unidad estará libre de defectos de materiales y de mano de obra durante un período de 1 año desde la fecha de compra, siempre y cuando se use en condiciones domésticas normales y se efectúe su mantenimiento de acuerdo con los requisitos descritos en este manual del propietario, sujeto a las siguientes condiciones y exclusiones.

¿Qué cubre mi garantía?

1. La unidad original y/o los componentes que no se gastan que se consideren defectuosos, a criterio exclusivo de SharkNinja, serán reparados o reemplazados durante un período máximo de 1 año a partir de la fecha de compra original.
2. En el raro caso de que se entregue una unidad de reemplazo, la cobertura de la garantía terminará 6 meses después de la fecha de recepción de la unidad de reemplazo o cuando termine el plazo restante de la garantía vigente, lo que sea mayor. Si se reemplaza la unidad, SharkNinja se reserva el derecho a reemplazarla con una unidad de igual o mayor valor.

¿Qué no cubre mi garantía?

Nuestros especialistas de Atención al cliente/productos están a su disposición para proporcionar todas las opciones de servicio de garantía disponibles para usted, incluida la posibilidad de mejorar su garantía a nuestras opciones de servicio de garantía VIP para categorías de productos exclusivas.

1. Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas que se gastan (lo que incluye todos los recipientes de licuado, tapas, unidades de cuchillas y base del motor), que requieren mantenimiento regular o reemplazo para asegurar el funcionamiento adecuado de la unidad.
2. Cualquier unidad que haya sido alterada o usada con fines comerciales.
3. SharkNinja cubrirá el costo de envío de la unidad, por parte del cliente a nosotros, para ser reparada o reemplazada. Se cobrará una tarifa de 19,95 USD para cubrir el costo de envío en el momento de realizar el envío para devolver la unidad reparada o reemplazada.
4. Daños causados por el uso incorrecto, el abuso, la manipulación negligente o el mal trato durante el transporte.
5. Daños emergentes o incidentales.
6. Defectos causados por daños provocados por el envío o por las reparaciones, el servicio técnico o alteraciones del producto o de cualquiera de sus piezas que hayan sido realizadas por un técnico no autorizado por SharkNinja, o que sean el resultado de ello.
7. Productos comprados, usados u operados fuera de Norteamérica.

Problemas con su unidad/Cómo solicitar el servicio técnico:

Si su aparato no funciona de forma adecuada cuando se usa en condiciones domésticas normales dentro del periodo de garantía, visite ninjakitchen.com para obtener instrucciones de cuidado/mantenimiento del producto que usted mismo pueda llevar a cabo. Nuestros especialistas de servicio al cliente/productos también están a su disposición para brindarle asistencia para el producto y opciones de servicio de garantía si llama al 1-877-646-5288.

Cómo iniciar un reclamo de garantía:

Puede llamar al 1-877-646-5288 para que un especialista de servicio al cliente lo ayude. Tenga en cuenta que debe llamar al 1-877-646-5288 para iniciar un reclamo de garantía. Las instrucciones de devolución y embalaje se le proporcionarán en ese momento.

Para conocer el horario de nuestro servicio al cliente, visite ninjakitchen.com.

Se pueden comprar piezas de repuesto en ninjaaccessories.com. Para obtener más información sobre las piezas que se clasifican como piezas que se gastan y piezas que no se gastan, visite ninjakitchen.com/warranty.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted también puede tener otros derechos que varían según el estado o la provincia.

Algunos estados o provincias no permiten la exclusión o la limitación de los daños incidentales o emergentes, por lo que lo anterior puede no aplicarse en su caso.

VISIT US ONLINE AT:

ninjakitchen.com

Or follow us on any of our social media pages:

VISITEZ-NOUS EN LIGNE :

www.ninjakitchen.com

Ou suivez-nous sur nos pages de réseaux sociaux :

VISÍTENOS EN LÍNEA EN:

ninjakitchen.com

O síganos en cualquiera de nuestras páginas de medios sociales:



SharkNinja Operating LLC

US: Needham, MA 02494

1-877-646-5288

ninjakitchen.com

Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

NINJA is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.

ULTRA-PREP is a trademark of SharkNinja Operating LLC.

SharkNinja Operating LLC

EE. UU.: Needham, Massachusetts 02494

1-877-646-5288

ninjakitchen.com

Las ilustraciones pueden diferir del producto real. Nos esforzamos constantemente por mejorar nuestros productos, por lo que las especificaciones que se incluyen en el presente pueden cambiar sin previo aviso.

NINJA es una marca comercial registrada de SharkNinja Operating LLC.

ULTRA-PREP es una marca comercial de SharkNinja Operating LLC.

SharkNinja Operating LLC

États-Unis : Needham, MA 02494

1 877 646-5288

ninjakitchen.com

Les illustrations peuvent différer du produit réel. Nous tentons constamment d'améliorer nos produits; par conséquent, les caractéristiques indiquées dans le présent document peuvent être modifiées sans préavis.

NINJA est une marque de commerce déposée de SharkNinja Operating LLC.

ULTRA-PREP est une marque de commerce de SharkNinja Operating LLC.

© SharkNinja Operating LLC, 2018
PS100Series_IB_MP_EN_FR_SP_MV1

PRINTED IN CHINA/ IMPRESO EN CHINA /IMPRIMÉ EN CHINE



@ninjakitchen