

# NINJA™

## Master Prep



OWNER'S MANUAL  
MANUEL DU PROPRIÉTAIRE  
Model/Modèle QB900C 30



## GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

EURO-PRO Operating LLC garantit ce produit contre les vices de matériaux et de fabrication pour une période d'un (1) an à partir de la date d'achat, lorsqu'il est utilisé dans des conditions d'utilisation domestique normales.

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement alors qu'il est utilisé dans des conditions d'utilisation domestique normales, dans la période de garantie, renvoyez tout l'appareil et ses accessoires, fret payé. Pour le service à la clientèle, veuillez appeler le 1 (800) 798-7395 ou visiter le site Internet [www.ninjakitchen.com](http://www.ninjakitchen.com).

Si l'appareil s'avère avoir un vice de matériaux ou de fabrication, **EURO-PRO Operating LLC** le réparera ou le remplacera gratuitement. La preuve d'achat datée et 14,95 \$ pour couvrir les frais de port et de manutention doivent être inclus.\*

La responsabilité d'**EURO-PRO Operating LLC** est exclusivement limitée au coût de la réparation ou du remplacement, à notre choix. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces et n'est pas applicable aux appareils qui ont été altérés ou utilisés à des fins commerciales. Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages provoqués par une utilisation mauvaise ou abusive, la négligence, un emballage inadéquat ou une mauvaise manutention durant le transport.

Cette garantie s'applique à l'acheteur original de l'appareil et exclut toutes les autres garanties juridiques et/ou conventionnelles. La responsabilité d'**EURO-PRO Operating LLC**, le cas échéant, se limite aux obligations précises expressément assumées par elle en vertu de la garantie limitée. En aucun cas **EURO-PRO Operating LLC** n'est responsable des dommages accessoires ou indirects de quelque nature que ce soit. Certains États/Provinces ne permettent pas l'exclusion ou les limitations d'une garantie implicite, donc ce qui précède ne vous est peut-être pas applicable.

Cette garantie vous confère des droits précis auxquels peuvent s'ajouter d'autres droits variant d'un État à l'autre ou d'une Province à l'autre.

**\*Important: Emballez soigneusement le produit pour éviter tous dommages durant le transport. Vérifiez que la preuve d'achat datée est incluse et qu'une étiquette indiquant vos nom, adresse complète et numéro de téléphone, ainsi qu'une note avec les renseignements sur l'achat, le numéro de modèle et le problème, sont attachées à l'appareil. Nous vous recommandons d'assurer le paquet (car les dommages durant le transport ne sont pas couverts par votre garantie). Sur l'extérieur du paquet, veuillez indiquer « À L'ATTENTION DU SERVICE À LA CLIENTÈLE ». Nous cherchons sans cesse à améliorer nos produits, par conséquent, les spécifications contenues ici sont sujettes à changement sans préavis.**



### CARTE D'ENREGISTREMENT

#### POUR LES CONSOMMATEURS CANADIENS SEULEMENT

Remplissez et envoyez la carte d'enregistrement dans les dix (10) jours suivant l'achat. L'enregistrement nous permettra de vous contacter dans le cas peu probable d'une notification de sécurité concernant le produit. En renvoyant cette carte, vous reconnaissez avoir lu et compris le mode d'emploi et les mises en garde présentées dans les instructions.

RENOYER À **EURO-PRO Operating LLC, 4400 Bois Franc, St Laurent, QC, H4S 1A7**

**QB900C 30**

Modèle de l'appareil

Date d'achat

Nom du magasin

Nom du propriétaire

Adresse

Ville

Province

Code postal

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

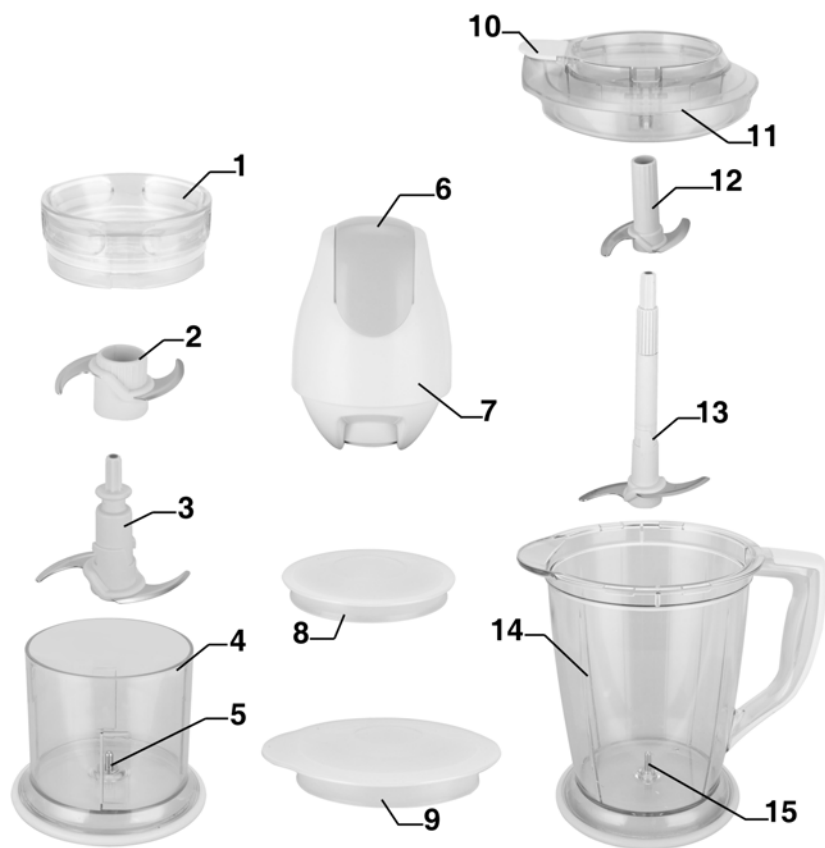
1. Read all instructions before using your Ninja Master Prep.
  2. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
  3. To protect against electric shock, **DO NOT** immerse cord, plug or any part of the main unit in water or any other liquids.
  4. **DO NOT** let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
  5. **DO NOT** operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or has been damaged in any manner. Return appliance to **EURO-PRO Operating LLC** for examination, repair or adjustment.
  6. Unplug appliance from outlet when not in use and before cleaning.
  7. **DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner.
  8. The use of accessory attachments, including canning jars not recommended by **EURO-PRO Operating LLC** may cause fire, electrical shock or risk of personal injury.
  9. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water or other liquids.
  10. Use this appliance on a stable work surface away from water.
  11. **DO NOT** remove the motor head before the chopping blades have stopped turning.
  12. **CAUTION! Chopping blades are sharp, handle with care. When handling the chopping blades, always hold by the plastic hub.**
  13. **DO NOT** expose jars to extreme temperature changes.
  14. **DO NOT** use jars if they are cracked or chipped.
  15. **DO NOT** use the appliance if chopping blades are bent or damaged.
  16. Avoid contact with moving parts at all times. Keep hands, hair, clothing as well as spatulas and other utensils away from pitcher or chopping container during operation to prevent risk of personal injury and/or damage to the appliance.
  17. Exercise extreme caution when blending hot liquids.
  18. Immediately release the On/Off button on the motor head in the event that the appliance malfunctions during use.
  19. To reduce the risk of injury, **NEVER** operate the appliance without the splash guard in place; **DO NOT** try to defeat the interlock mechanism; make sure that the cutting blades are properly assembled before operating the appliance.
  20. **DO NOT** use outdoors.
  21. **DO NOT** use appliance for other than intended use.
- NOTE:** This unit has a short power supply cord to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a long cord. An extension cord may be used if you are careful in its use:
1. The electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
  2. An extension cord with the power cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where they can be pulled on by children or tripped over accidentally.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS For Household Use Only



### 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 in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician to install the proper outlet. Do not modify the plug in any way.



- |                        |                            |
|------------------------|----------------------------|
| 1. Bowl Splash Guard   | 9. Pitcher Storage Lid     |
| 2. Upper Blade         | 10. Pouring Spout          |
| 3. Lower Blade         | 11. Pitcher Splash Guard   |
| 4. Master Prep Bowl    | 12. Upper Blade            |
| 5. Spindle Pin         | 13. Lower Blade            |
| 6. On/Off Pulse Button | 14. Master Prep Pitcher    |
| 7. Power Head          | 15. Spindle Pin            |
| 8. Bowl Storage Lid    | 16. Power Cord (not shown) |

### Technical Specifications

Voltage: 120V., 60Hz.  
 Power: 400 Watts  
 Pitcher Capacity: 48 ounces (6 cups)  
 Chopping Jar Capacity: 16 ounces (2 cups)  
 \*Illustrations may differ from actual product



**ATTENTION:** Vérifiez que le bloc-moteur est débranché de la source d'alimentation avant d'insérer ou d'enlever un accessoire et avant de nettoyer.

### Nettoyage

- N'immergez PAS le bloc-moteur dans de l'eau ou dans tout autre liquide. Nettoyez avec une éponge humide et un linge, et essuyez pour sécher.
- Le pare-éclaboussures Master Prep broc et les lames peuvent être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
- Soyez très prudent lorsque vous lavez les lames, car elles sont très aiguisées.
- Nettoyer le bol Master Prep et le broc Master Prep avec l'eau chaude et savonneuse avec une éponge ou un linge.

### Petits Trucs:

- Les lames doubles peuvent être utilisées pour hacher de la viande, du poisson, des légumes, du fromage, etc.
- Pour un hachage plus fin, augmentez le temps de hachage.
- Pour un hachage plus grossier, utilisez le bouton d'impulsion pendant quelques secondes et surveillez la texture des aliments.
- Pré-coupez les gros morceaux de manière à ce qu'ils entrent dans le bol Master Prep. Lors du hachage d'aliments durs (par ex. viande, fromage), coupez-les en cubes de 2,5 cm (1 po).

### Dépannage

**Le moteur ne démarre pas ou les lames ne tournent pas:**

- Vérifiez que la fiche est bien enfoncée dans la prise de courant.

**Les aliments sont hachés de manière irrégulière:**

- Soit vous hachez trop d'aliments en même temps, soit les morceaux sont trop gros. Essayez de couper les aliments en des morceaux plus petits de grosseur homogène et de hacher des quantités plus petites en plusieurs fois.

**Les aliments sont hachés trop fin ou c'est trop liquide:**

- Les aliments ont été trop hachés. Utilisez de brèves impulsions ou hachez pendant moins de temps. Laissez les lames s'arrêter complètement entre les impulsions.

**Les aliments s'accumulent sur le pare-éclaboussures/couvercle de sécurité ou sur les côtés du broc Master Prep ou du bol Master Prep:**

- Vous hachez peut-être trop d'aliments. Éteignez la machine. Lorsque les lames cessent de tourner, enlevez le bloc-moteur et le pare-éclaboussures. Enlevez une partie des aliments à hacher.

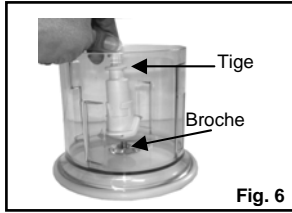
**Utilisation du bol Master Prep**

**ATTENTION: Les lames sont tranchantes! Soyez très prudent lorsque vous manipulez les lames.**

**Tenez-les toujours par le moyeu.**

**IMPORTANT: Ne faites jamais tourner l'appareil à vide.**

1. Placez le bol Master Prep sur une surface propre, sèche et plate.
2. Tenez la lame inférieure par le moyeu, placez-la sur la tige à l'intérieur du bol Master Prep. (Fig. 6)



3. Insérez prudemment la lame supérieure sur la lame inférieure et faites la tourner jusqu'à ce qu'elle soit verrouillée sur la lame inférieure. (Fig. 7, Fig. 8)

**IMPORTANT: Assemblez toujours les lames à l'intérieur du conteneur.**



Fig. 7

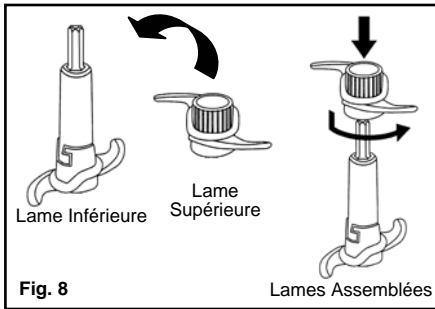


Fig. 8

Lames Assemblées

**ATTENTION: Faites attention de ne pas tenir l'assemblage par les lames, car ces dernières sont très affûtées.**

4. Placez les aliments que vous désirez préparer dans le bol Master Prep et placez le pare-éclaboussures sur le bol.

**REMARQUE:** N'ajoutez pas plus de 2 tasses d'ingrédients secs ou 1 tasse d'ingrédients liquides, car cela demandera trop d'effort au moteur et pourrait provoquer un débordement.

5. Placez le bloc-moteur sur le bol Master Prep (Fig. 9)



Fig. 9

6. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise de courant.
7. Pour faire démarrer l'appareil, appuyez sur le bouton de marche/arrêt «ON/OFF» d'impulsion, situé en haut du bloc-moteur. Pour arrêter l'appareil, relâchez le bouton de marche/arrêt «ON/OFF» d'impulsion. Pour de meilleurs résultats de hachage, utilisez la méthode par «impulsion». Si les ingrédients collent aux parois du bol Master Prep, arrêtez l'appareil, enlevez le bloc-moteur et le pare-éclaboussures. Utilisez une spatule pour déloger les morceaux et remplacez le pare-éclaboussures et le bloc-moteur. Continuez la préparation.

**REMARQUE: Ne faites pas fonctionner l'appareil continuellement pendant plus de 20 secondes à la fois.** Faites attention de ne pas trop hacher. Pour des aliments grossièrement hachés, utilisez plusieurs impulsions courtes jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

8. Tenez le bol Master Prep fermement tout en appuyant sur le bouton de marche/arrêt «ON/OFF» d'impulsion afin de vous assurer que l'appareil reste bien en place.
9. Vérifiez que les lames ont complètement fini de tourner avant d'enlever le pare-éclaboussures.

The Ninja Master Prep is an indispensable kitchen tool that is perfect for blending, chopping, mixing or pureeing when preparing your favorite recipes. For best results, be sure to carefully read all the instructions contained in the manual before using this appliance.

**400 Watt Power Head**

The 400 watt power head operates on 120V., 60 Hz. electrical power. Never allow the power head to become wet when plugged into an electrical outlet.

**WARNING:** The power head should never be immersed in water or any other liquid.

**CAUTION:** Make sure that the power head is unplugged from the electrical outlet and that the blades have stopped turning before attaching or removing any accessory.

**Using the Master Prep Pitcher**

**CAUTION: Blades are sharp! Use extreme caution when handling the blades. Always hold them by the hub.**

**IMPORTANT: Never run the appliance empty.**

1. Place the master prep pitcher on a clean, dry, level surface.
2. Holding the lower blade by the shaft, place it onto the spindle pin inside the master prep pitcher and then carefully slide the upper blade onto the shaft of the lower blade. Make sure that the upper blade slides down into the slots of the lower blade shaft. (Fig. 1, Fig. 2) Make sure that when you are inserting the upper blade, the blades are on the bottom.

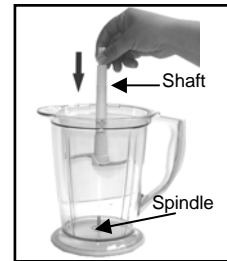


Fig. 1



Fig. 2

**WARNING: Do not try to place the blades onto the power head and then into the Master prep pitcher.** (Fig. 3)



Fig. 3

3. Add the ingredients to be processed into the master prep pitcher.
  4. Place the pitcher splash guard onto the top of the master prep pitcher. (Fig. 4)
  5. Place the power head on top of the pitcher splash guard making sure that it is securely in place. (Fig. 5)
- Do not attempt to operate the appliance without the safety splash guard in place.**



Fig. 4



Fig. 5

6. To start the appliance, press on the On/Off Pulse button located on the top of the power head. To stop the appliance, remove your fingers from the On/Off Pulse button. In order to obtain a better quality of chopping, operate the appliance by using the "pulse" method. If the ingredients stick to the side of the master prep pitcher, stop the appliance, remove the power head and the splash guard. Use a spatula to dislodge the pieces and then replace the splash guard and the power head. Continue processing.

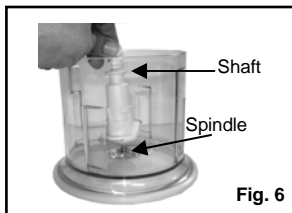
**NOTE: Do not operate the appliance continuously for more than 20 seconds at a time.**

7. Hold the master prep pitcher firmly while depressing the On-Off/Pulse button to ensure the unit stays in place.
8. Make sure that the blades have stopped completely before removing the splash guard.
9. Remove the blade assembly by its shaft before you empty the contents of the master prep pitcher.
10. **Never** add ingredients into the master prep pitcher before placing the blade assembly in first.

## Using the Master Prep Bowl

**CAUTION: Blades are sharp! Use extreme caution when handling the blades. Always hold them by the shaft. IMPORTANT: Never run the appliance empty.**

1. Place the master prep bowl on a clean, dry, level surface.
2. Holding the lower blade by the shaft, place it over the spindle pin inside the master prep bowl. (Fig. 6)



3. Carefully insert the upper blade over the lower blade rotating it until it locks onto the lower blade. (Fig. 7, Fig. 8)

**IMPORTANT:** Always assemble the blades inside the container.



Fig. 7

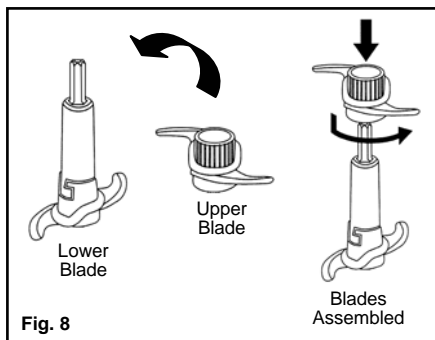


Fig. 8

**CAUTION: Be careful not to hold by the blades as the blades are very sharp.**

4. Place the food that you want to process into the master prep bowl and place the splash guard on the bowl.

**NOTE:** Do not add more than 2 cups dry or 1 cup liquid ingredients as this will strain the motor and may cause overflow.

5. Place the power head on the master prep bowl. (Fig. 9)



Fig. 9

6. Plug the power cord into the electrical outlet.
7. To start the appliance, press on the On/Off Pulse button located on the top of the power head. To stop the appliance, remove your fingers from the On/Off Pulse button. In order to obtain a better quality of chopping, operate the appliance by using the "pulse" method. If the ingredients stick to the side of the master prep bowl, stop the appliance, remove the power head and the splash guard. Use a spatula to dislodge the pieces and then replace the splash guard and the power head. Continue processing.

**NOTE: Do not operate the appliance continuously for more than 20 seconds at a time.** Be careful not to over process. For coarsely chopped foods, use repeated short pulsing action until the desired consistency is reached.

8. Hold the master prep bowl firmly while depressing the On/Off/Pulse button to ensure the unit stays in place.
9. Make sure that the blades have stopped completely before removing the splash guard.

Le Ninja Master Prep est un appareil de cuisine parfait pour mélanger, hacher ou mettre en purée afin de réaliser vos recettes préférées. Pour de meilleurs résultats, lisez soigneusement toutes les instructions contenues dans ce manuel avant d'utiliser cet appareil.

## Bloc-Moteur de 400 W

Le bloc-moteur de 400 W fonctionne sur une alimentation électrique de 120 V, 60 Hz. Ne laissez jamais le bloc-moteur être mouillé lorsqu'il est branché dans une prise de courant.

**MISE EN GARDE:** Le bloc-moteur ne doit jamais être immergé dans l'eau ou tout autre liquide.

**ATTENTION:** Vérifiez que le bloc-moteur est débranché de la prise de courant et que les lames ont cessé de tourner avant d'attacher ou d'enlever un accessoire.

## Utilisation du Broc Master Prep

**ATTENTION: Les lames sont tranchantes! Soyez très prudent lorsque vous manipulez les lames. Tenez-les toujours par le moyeu. IMPORTANT: Ne faites jamais tourner l'appareil à vide.**

1. Placez le broc Master Prep sur une surface propre, sèche et plate.
2. Tenez la lame inférieure par le moyeu, placez-le sur la tige à l'intérieur du broc Master Prep, puis faites glisser prudemment la lame supérieure sur le moyeu de la lame inférieure. Vérifiez que la lame supérieure glisse bien dans les fentes du moyeu de la lame inférieure. (Fig. 1, Fig. 2) Lorsque vous insérez la lame supérieure, vérifiez que les lames sont au fond.

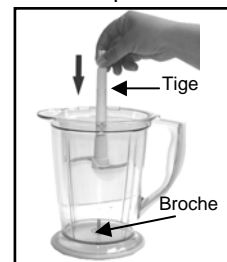


Fig. 1



Fig. 2

**MISE EN GARDE:** N'essayez PAS de placer les lames sur le bloc-moteur puis sur le broc Master Prep. (Fig. 3)



Fig. 3

3. Ajoutez les ingrédients à préparer dans le broc Master Prep
4. Placez le pare-éclaboussures sur le broc Master Prep. (Fig. 4)
5. Placez le bloc-moteur sur le pare-éclaboussures et vérifiez qu'il est bien en place. (Fig. 5) **N'essayez pas** de faire fonctionner l'appareil sans la sécurité du pare-éclaboussures en place.



Fig. 4



Fig. 5

6. Pour faire démarrer l'appareil, appuyez sur le bouton de marche/arrêt «ON/OFF» d'impulsion, situé en haut du bloc-moteur. Pour arrêter l'appareil, relâchez le bouton «On/Off» d'impulsion. Pour de meilleurs résultats de hachage, utilisez la méthode «par impulsion». Si les ingrédients collent aux parois du broc Master Prep, arrêtez l'appareil, enlevez le bloc-moteur et le pare-éclaboussures. Utilisez une spatule pour déloger les morceaux et remplacez le pare-éclaboussures et le bloc-moteur. Continuez la préparation.

**REMARQUE: Ne faites pas fonctionner l'appareil continuellement pendant plus de 20 secondes à la fois.**

7. Tenez le broc Master Prep fermement tout en appuyant sur le bouton de marche/arrêt «On/Off» d'impulsion afin de vous assurer que l'appareil reste bien en place.
8. Vérifiez que les lames ont complètement fini de tourner avant d'enlever le pare-éclaboussures.
9. Enlevez l'assemblage des lames par le moyeu avant de vider le contenu du broc Master Prep.
10. **N'ajoutez JAMAIS** d'ingrédients dans le broc Master Prep avant d'avoir placé l'assemblage des lames.



- |  |  |
|--|--|
| 1. Pare-Éclaboussures pour le Bol                | 9. Couvercle de Rangement du Broc        |
| 2. Lame Supérieure                               | 10. Bec de Versement                     |
| 3. Lame Inférieure                               | 11. Pare-Éclaboussures pour le Broc      |
| 4. Broc Master Prep                              | 12. Lame Supérieure                      |
| 5. Axe   | 13. Lame Inférieure                      |
| 6. Bouton de Marche Arrêt « On/Off » d'Impulsion | 14. Broc Master Prep                     |
| 7. Bloc-Moteur                                   | 15. Axe                                  |
| 8. Couvercle de Rangement du Bol                 | 16. Cordon d'Alimentation (non illustré) |

### Spécifications Techniques

Tension: 120 V, 60 Hz

Puissance: 400 W

Capacité du Broc: 1,42 L (48 oz) (6 tasses)

Capacité du Bol: 0,47 L (16 oz) (2 tasses)

\* Les illustrations peuvent être différentes du produit.



**CAUTION:** Make sure that the power head is unplugged from power source before inserting or removing any attachments and before cleaning.

### Cleaning

- **Do NOT** immerse the power head into water or any other liquid. Clean with a damp sponge and cloth and wipe dry.
- The master prep splash guards and chopping blades may be cleaned in the upper basket of the dishwasher.
- Use extreme caution when cleaning the chopping blades as the blades are very sharp.
- Wash the master prep pitcher and master prep bowl in hot soapy water with a sponge or cloth.

### Hints & Tips:

- The double chopping blades can be used for chopping meat, fish, vegetables, cheese, etc.
- For finer chopping, increase the length of time you process.
- For coarser chopping, use the pulse button for a few seconds and monitor food texture.
- Pre-cut larger pieces to make them fit into the master prep bowl. When chopping hard foods (e.g. meat, cheese) cut into 1-inch cubes.

### Trouble Shooting

#### **Motor doesn't start or blades don't rotate:**

- Check that the plug is securely inserted into the electrical outlet.

#### **Food is unevenly chopped:**

- Either you are chopping too much food at one time, or the pieces are not small enough. Try cutting the food into smaller pieces of even size and processing smaller amounts per batch.

#### **Food is chopped too fine or is too watery:**

- The food has been over processed. Use brief pulses or process for shorter time. Let blades stop completely between pulses.

#### **Food collects on splash guard/safety cover or on the sides of the master prep pitcher or master prep bowl:**

- You may be processing too much food. Turn the machine off. When the blades stop rotating, remove the power head and the splash guard. Remove some of the food being processed.

## ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

**EURO-PRO** Operating LLC warrants this product to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase when utilized for normal household use.

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 Customer Service support, call 1 (800) 798-7398 or visit our website [www.ninjakitchen.com](http://www.ninjakitchen.com).

If the appliance is found to be defective in material or workmanship, **EURO-PRO Operating LLC** will repair or replace it free of charge. Proof of purchase date and \$14.95 to cover the cost of return shipping and handling must be included.\*

The liability of **EURO-PRO** Operating LLC is limited solely to the cost of the repair or replacement of the unit at our option. This 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 warranty is extended to the original purchaser of the unit and excludes all other legal and/or conventional warranties. The responsibility of **EURO-PRO** Operating LLC if any, is limited to the specific obligations expressly assumed by it under the terms of the limited warranty. **In no event is EURO-PRO** Operating LLC liable for incidental or consequential damages 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 warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

**\*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 item. We recommend you insure the package (as damage in shipping is not covered by your warranty). Mark the outside of your package "ATTENTION CUSTOMER SERVICE". We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.**



### OWNERSHIP REGISTRATION CARD FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY

Please fill out and mail the product registration card within ten (10) days of purchase. The registration will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification. By returning this card you acknowledge to have read and understood the instructions for use, and warnings set forth in the accompanying instructions.

RETURN TO **EURO-PRO** Operating LLC, 4400 Bois Franc, St Laurent, QC, H4S 1A7

**QB900C 30**

Appliance model

Date purchased

Name of store

Owner's name

Address

City

Province

Postal code

Printed in China

6

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque des produits électriques sont utilisés, les précautions de sécurité élémentaires suivantes doivent toujours être observées:

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser votre Ninja Master Prep.
  2. Il faut faire preuve d'une grande vigilance lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou près d'enfants.
  3. Pour vous protéger contre le risque de choc électrique, NE mettez PAS le cordon, la fiche ou une partie quelconque du moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.
  4. NE laissez PAS le cordon pendre de la table ou du comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
  5. **NE** faites PAS fonctionner cet appareil si le cordon ou la fiche ont été endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas bien ou s'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Renvoyez l'appareil à **EURO-PRO Operating LLC** pour inspection, réparation ou réglage.
  6. Débranchez de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant tout entretien.
  7. N'installez pas ou ne placez pas près d'un chauffage à gaz ou électrique.
  8. L'utilisation d'accessoires notamment des boccoux à conserves non recommandés par **EURO-PRO** Operating LLC pourrait provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
  9. Il faut être extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil contenant des aliments, de l'eau ou autres liquides chauds.
  10. Utilisez cet appareil sur une table de travail stable, loin de l'eau.
  11. N'enlevez PAS le bloc-moteur avant que les lames aient cessé de tourner.
  12. **ATTENTION ! Les lames sont très affûtées, manipulez prudemment. Lors de la manipulation des lames, tenez toujours l'appareil par le moyeu en plastique.**
  13. N'exposez PAS les boccoux à des changements de température extrêmes.
  14. N'utilisez PAS les boccoux s'ils sont fêlés ou ébréchés.
  15. N'utilisez PAS l'appareil si les lames sont tordues ou endommagées.
  16. Évitez toujours le contact avec des pièces mobiles. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles loin du broc ou du conteneur de hachage durant le fonctionnement afin d'éviter les risques de blessures et/ou de dommages à l'appareil.
  17. Soyez très prudent lorsque vous mélangez des liquides chauds.
  18. Relâchez immédiatement le bouton de marche/arrêt « On/Off » sur le bloc-moteur au cas où l'appareil ne fonctionne pas correctement durant son utilisation.
  19. Pour réduire le risque de blessures, **NE** faites **JAMAIS** fonctionner l'appareil sans le pare-éclaboussures en place; N'essayez PAS de contourner le mécanisme de blocage; vérifiez que les lames sont bien assemblées avant de mettre l'appareil en marche.
  20. **NE** l'utilisez PAS en plein air.
  21. N'utilisez PAS cet appareil pour autre chose que son utilisation prévue.
- REMARQUE:** Cet appareil a un cordon d'alimentation court afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un long cordon. Une rallonge électrique peut être utilisée si vous l'utilisez prudemment:
1. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être au moins aussi grandes que les caractéristiques électriques de l'appareil.
  2. Une rallonge pour le cordon d'alimentation doit être mise de manière à ce qu'elle ne retombe pas de la table ou du comptoir, d'où elle pourrait être tirée par des enfants ou sur laquelle on pourrait trébucher accidentellement.

## CONSERVEZ CETTE NOTICE Pour Usage Domestique Seulement

### FICHE POLARISÉE



**MISE EN GARDE:** Pour réduire le risque de choc électrique, cet appareil a une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Cette fiche n'entre dans une prise de courant polarisée que d'une seule manière. Si la fiche ne rentre pas dans la prise de courant, retournez-la. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié pour installer une prise de courant appropriée. Ne modifiez pas la fiche de quelque façon que ce soit.