

NINJA™

Master Prep™/MC *Professional*

QB1004C

**OWNER'S GUIDE
MANUEL DU PROPRIÉTAIRE**



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

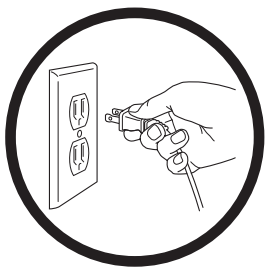
For Household Use Only

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

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING YOUR NINJA™ MASTER PREP™ PROFESSIONAL.

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.**



1. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
2. To protect against electric shock, **DO NOT** immerse cord, plug or any part of the main unit in water or any other liquids.
3. **DO NOT** let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
4. **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, has been dropped or damaged in any manner. Return the appliance to EURO-PRO Operating LLC for examination, repair or adjustment.
5. Unplug appliance from outlet when not in use and before cleaning.
6. **DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner.
7. 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.
8. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water or other liquids.
9. Use this appliance on a stable work surface away from water.
10. **DO NOT** remove the motor head before the chopping blades have stopped turning.
11. **CAUTION!** Chopping blades are sharp, handle with care. When handling the chopping blades, always hold by the plastic shaft.
12. **DO NOT attempt to sharpen blades.**
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 pulse 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.
22. **DO NOT** operate the appliance for more than 15 seconds.
23. **DO NOT** operate the appliance empty.
24. If the appliance overheats, a thermal switch will become activated and shut off the motor. To reset, unplug the appliance and let it cool down for approximately 10 minutes before using again.

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



Thank you for purchasing the Ninja™ Master Prep™ Professional.

Getting Started6

Using the Master Prep™ Professional Pitchers8

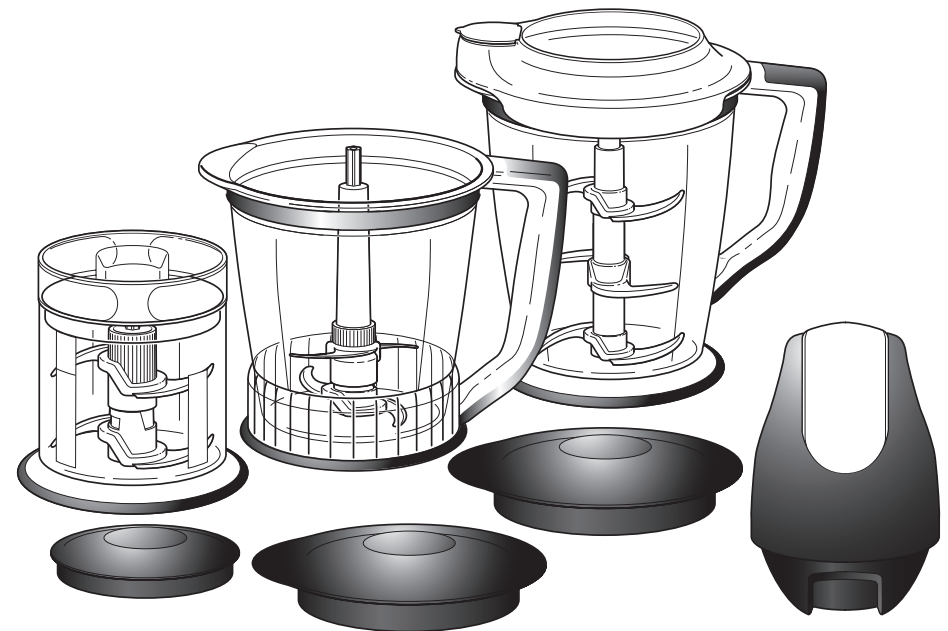
Using the Master Prep™ Professional Bowl10

Cleaning and Maintenance12

Troubleshooting Guide12

Warranty13

Registration27



THIS BOOK COVERS MODEL NUMBERS:

QB1004C 30

TECHNICAL SPECIFICATIONS

U.S. Patent No. 7,677,485

Voltage: 120V., 60Hz.

Power: 450 Watts

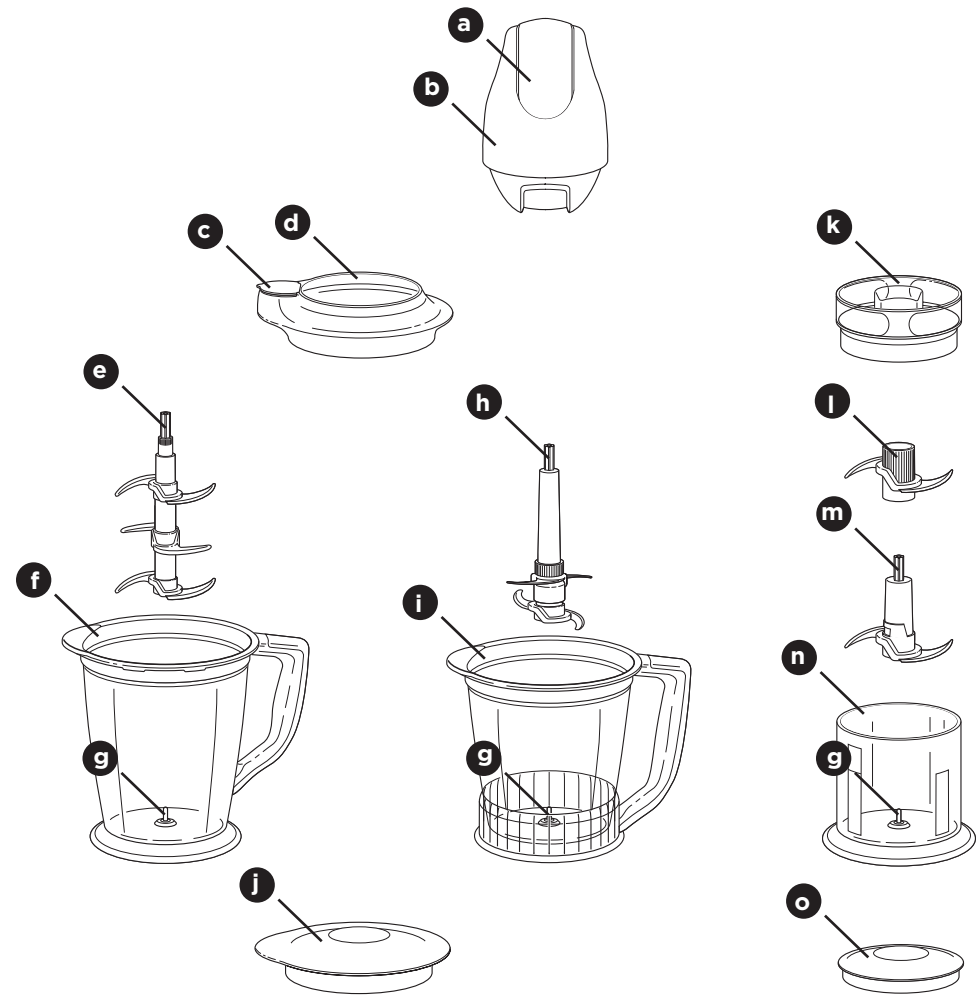
Pitcher Capacities:

- 1.42 L (48 ounces) (6 cups)
- 1.18 L (40 ounces) (5 cups)

Bowl Capacity: 0.47 L (16 ounces) (2 cups)

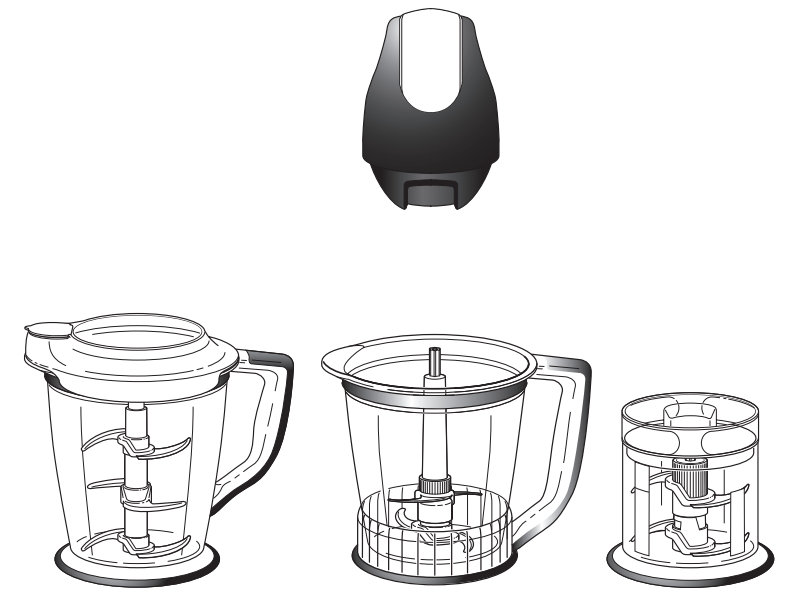


Getting Started



- a On/Off Pulse Button
- b Power Head
- c Pouring Spout
- d Pitcher Splash Guard
- e Ninja 6-Blade
- f Master Prep Professional 48 oz. Pitcher with Non-Slip Base
- g Spindle Pin
- h Ninja 4-Blade
- i Master Prep Professional 40 oz. Pitcher with Non-Slip Base
- j Pitcher Storage Lid (x 2)
- k Bowl Splash Guard
- l Upper Blade
- m Lower Blade
- n Master Prep Professional Bowl with Non-Slip Base
- o Bowl Storage Lid
- p Power Cord (not shown)

The Ninja Master Prep Professional 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.

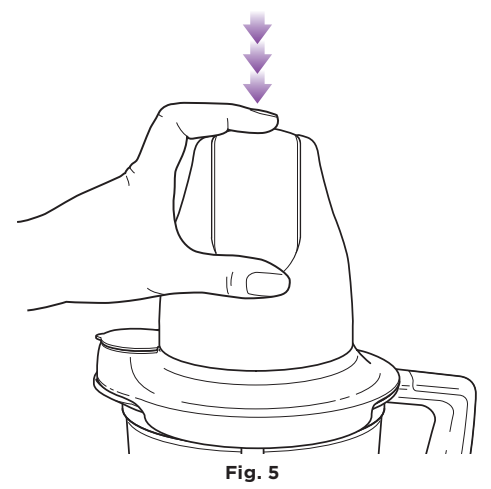
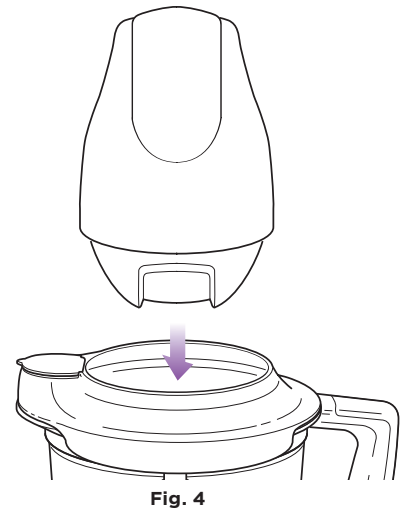
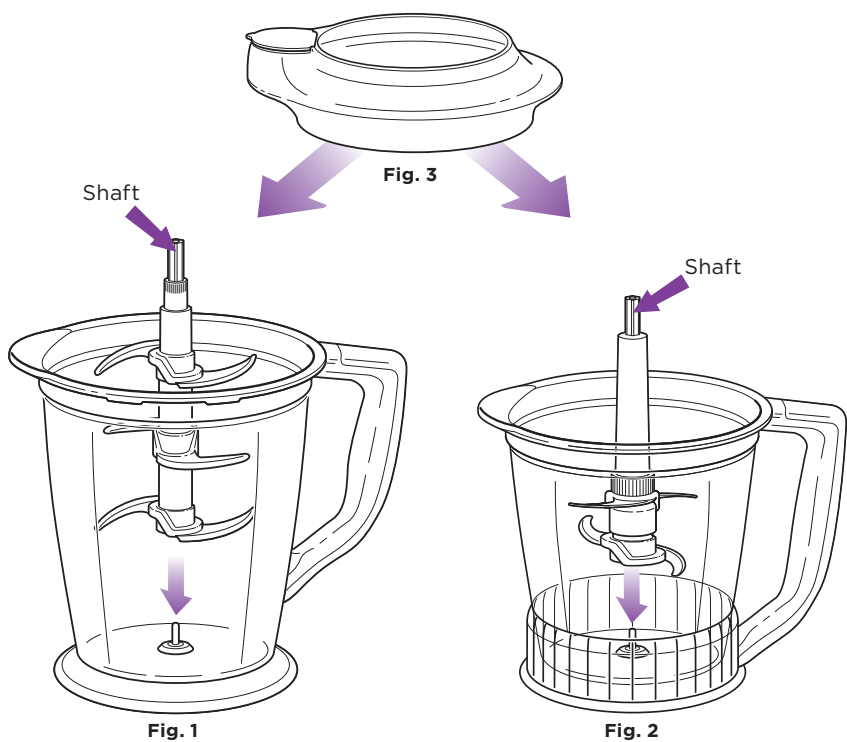


450 Watt Power Head

The 450 watt power head operates on 120V., 60Hz. 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.
- ⚠ CAUTION: Blades are sharp! Use extreme caution when handling the blades. Always hold them by the shaft. Do not attempt to sharpen blades.**
- ⚠ IMPORTANT: Never run the appliance empty.**

Using the Master Prep™ Professional Pitchers

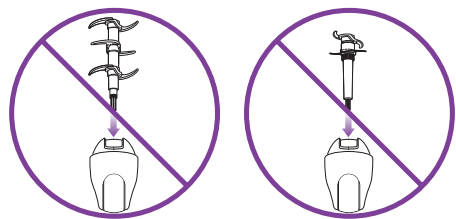


CAUTION: Blades are sharp! Use extreme caution when handling the blades. Always hold them by the shaft.

IMPORTANT: Never run the appliance empty.

- Place the Master Prep™ Professional Pitcher on a clean, dry, level surface.
- Holding the blade by the shaft, place it onto the spindle pin inside the Master Prep™ Professional Pitcher.
 - Use the Ninja™ 6-Blade in the 48 oz. Pitcher. (Fig. 1)
 - Use the Ninja™ 4-Blade in the 40 oz. Pitcher. (Fig. 2)

IMPORTANT: Place blade inside the container carefully as blades are sharp.



WARNING: DO NOT try to place the blade onto the power head and then into the Master Prep™ Professional Pitcher.

3 Add the ingredients to be processed into the Master Prep™ Professional Pitcher.

IMPORTANT: Never add ingredients into the Master Prep™ Professional Pitcher before placing the blades in first.

4 Place the pitcher splash guard onto the top of the Master Prep™ Professional Pitcher. (Fig. 3)

5 Place the power head on top of the pitcher splash guard making sure that it is securely in place. (Fig. 4) **DO NOT** attempt to operate the appliance without the safety splash guard in place.

6 To start the appliance, plug the power cord into the electrical outlet, securely hold power head while operating and press on the on/off pulse button located on the top of the power head. (Fig. 5)

7 Hold the Master Prep™ Professional Pitcher firmly while depressing the on/off pulse button to ensure the unit stays in place.

NOTE: DO NOT operate the appliance continuously for more than 15 seconds at a time.

8 To stop the appliance, remove your fingers from the on/off pulse button.

9 In order to obtain a better quality of chopping, operate the appliance by using the “pulse” method.

10 Make sure that the blades have stopped completely before removing the power head.

11 If the ingredients stick to the side of the Master Prep™ Professional 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.

12 Depending on the consistency of the contents, use the pouring spout to empty liquid contents.

13 For thicker consistencies, first remove splash guard and blade (by its shaft), then empty contents of the Master Prep™ Professional Pitcher.

Using the Master Prep™ Professional Bowl

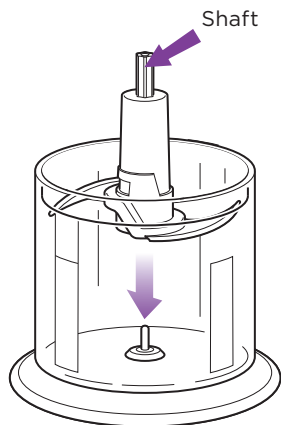


Fig. 6

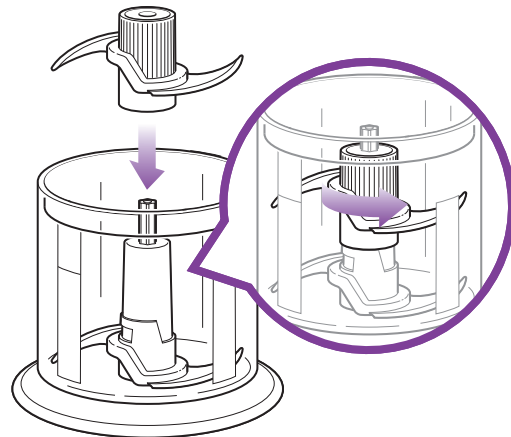
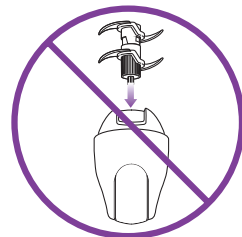


Fig. 7



⚠ 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™ Professional 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™ Professional bowl. (Fig. 6)
 - 3 Carefully insert the upper blade over the lower blade rotating it until it locks onto the lower blade. (Fig. 7)
- ⚠ IMPORTANT:** Always assemble the blades inside the container.

⚠ WARNING: DO NOT try to place the blades onto the power head and then into the Master Prep™ Professional bowl.

4 Place the food that you want to process into the Master Prep™ Professional bowl.

⚠ IMPORTANT: Never add ingredients into the Master Prep™ Professional bowl before placing the blade assembly in first.

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

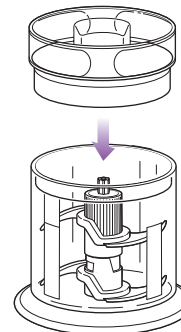


Fig. 8

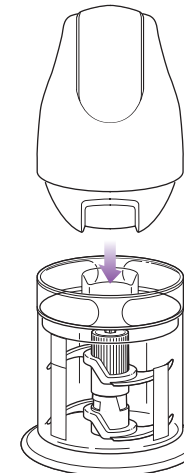


Fig. 9

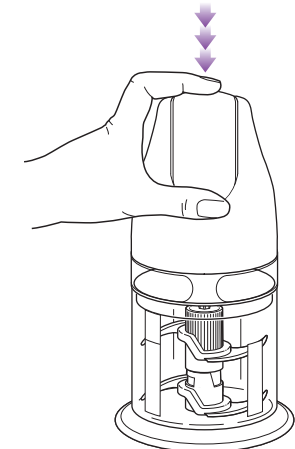


Fig. 10

5 Place the splash guard on the bowl. (Fig. 8)

6 Place the power head on top of the splash guard making sure that it is securely in place. (Fig. 9) **DO NOT** attempt to operate the appliance without the safety splash guard in place.

7 To start the appliance, plug the power cord into the electrical outlet, securely hold power head while operating and press on the on/off pulse button located on the top of the power head. (Fig. 10)

8 Hold the Master Prep™ Professional bowl firmly while depressing the on/off pulse button to ensure the unit stays in place.

NOTE: DO NOT operate the appliance continuously for more than 15 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.

9 To stop the appliance, remove your fingers from the on/off pulse button.

10 In order to obtain a better quality of chopping, operate the appliance by using the “pulse” method.

11 Make sure that the blades have stopped completely before removing the power head.

12 If the ingredients stick to the side of the Master Prep™ Professional 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.

13 Remove the blade assembly by its shaft before you empty the contents of the Master Prep™ Professional bowl.

HINTS & TIPS FOR USING YOUR NINJA™ MASTER PREP™ PROFESSIONAL

- The chopping blades can be used for chopping meat, fish, vegetables, cheese etc.
- For mincing, chopping and pureeing, increase the length of pulses.
- For coarse chopping, use short, quick pulses and monitor food texture.
- Pre-cut larger pieces to make them fit into the Master Prep™ Professional. When chopping hard foods (e.g. meat, cheese) cut into 1-inch cubes.
- To crush ice into snow, start by using short pulses to break up large chunks. Continue until snow is achieved.



Cleaning and Maintenance

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

DO NOT immerse the power head into water or any other liquid. Clean with a damp sponge or cloth and wipe dry.

The Master Prep™, Professional pitchers, Master Prep™, Professional bowl, storage lids, Master Prep™, Professional splash guards and chopping blades are all dishwasher safe. It is recommended to place the storage lids and the chopping blades on the top rack. Use extreme caution when handling the chopping blades as they are very sharp.

Clean the Ninja™, Master Prep™, Professional and all parts before first use and immediately after each use.

Troubleshooting Guide

PROBLEMS	POSSIBLE REASONS & SOLUTIONS
Motor Doesn't Start or Blades Don't Rotate.	<p>Check that the bottom of motor head is clean and there is no food blocking connection when placing on containers.</p> <p>There is too much food in the container.</p> <p>The unit has overheated. Unplug and wait approximately 10 minutes before using again.</p> <p>Make sure the splash guard is securely on container.</p> <p>Make sure the power head is securely placed on splash guard.</p> <p>Check that the plug is securely inserted into the electrical outlet.</p> <p>Check fuse or breaker. Replace fuse/reset breaker.</p>
Food is Unevenly Chopped.	<p>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.</p>
Food is Chopped Too Fine or is Too Watery.	<p>The food has been over processed. Use brief pulses or process for shorter time. Let blades stop completely between pulses.</p>
Food Collects On Splash Guard/Safety Cover or On the Sides of the Master Prep™, Professional Pitchers or Master Prep™, Professional Bowl.	<p>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.</p>
You Cannot Achieve Snow From Solid Ice.	<p>Do not use ice that has been sitting out or has started to melt. Be sure to use short pulses in the beginning to break up large pieces.</p>

To purchase replacement parts, please visit our website: www.ninjakitchen.com or contact customer service: 1-800-798-7398.

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

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

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 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 **EURO-PRO Operating LLC**.

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the Limited Warranty period, you may return the complete appliance and accessories with proof of purchase and date, freight prepaid. For Customer Service support, call 1-800-798-7398 or visit our website www.ninjakitchen.com.

If the appliance is found by **EURO-PRO Operating LLC** to be defective, in **EURO-PRO Operating LLC's** sole discretion, we will repair or replace it free of charge. Proof of purchase date and a check made payable to **EURO-PRO Operating LLC** in the amount of \$14.95 to cover the cost of return shipping and handling must be included.*

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 **EURO-PRO 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 EURO-PRO 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". We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Pour Usage Domestique Seulement

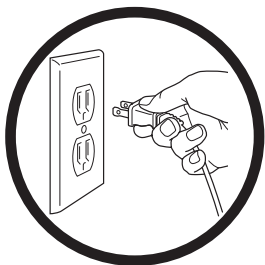
LORSQUE DES PRODUITS ÉLECTRIQUES SONT UTILISÉS, LES PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ ÉLÉMENTAIRES SUIVANTS DOIVENT TOUJOURS ÊTRE OBSERVÉES:

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE NINJA[™] MASTER PREP[™] PROFESSIONAL.

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.**



1. Il faut faire preuve d'une grande vigilance lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou près d'enfants.
2. 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.
3. **NE** laissez **PAS** le cordon pendre de la table ou du comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
4. Évitez d'utiliser l'appareil si son cordon ou sa fiche sont endommagés ou si l'appareil fonctionne mal, qu'il a été échappé ou endommagé de quelque façon. Dans ce cas, retournez l'appareil à EURO-PRO OPERATING LLC à des fins d'examen, de réparation ou de réglage.
5. Débranchez de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant tout entretien.
6. **N'installez PAS** ou **NE** placez **PAS** près d'un chauffage à gaz ou électrique.
7. L'utilisation d'accessoires notamment des bocaux à conserves non recommandés par EURO-PRO Operating LLC pourrait provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. Il faut être extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil contenant des aliments, de l'eau ou autres liquides chauds.
9. Utilisez cet appareil sur une table de travail stable, loin de l'eau.
10. **N'enlevez PAS** le bloc-moteur avant que les lames aient cessé de tourner.
11. **ATTENTION!** Les lames sont très affûtées, manipulez prudemment. Lors de la manipulation des lames, tenez toujours l'appareil par le moyeu en plastique.
12. **N'essayez PAS d'aiguiser les lames.** 13. **N'exposez PAS** les bocaux à des changements de température extrêmes.
14. **N'utilisez PAS** les bocaux 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 pichet 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.
22. **N'utilisez PAS** l'appareil pendant plus de 15 secondes.
23. **N'utilisez PAS** l'appareil vide.
24. En cas de surchauffe de l'appareil, un interrupteur thermique deviendra activé et coupera le moteur. Pour réinitialiser, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 10 minutes avant de le réutiliser.

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

Merci d'avoir
acheté
le Ninja[®]
Master Prep[™]
Professional.

Démarrage	18
Utilisation de Vos Pichets Master Prep [™] Professional	20
Utilisation de Votre Bol Master Prep [™] Professional	22
Nettoyage et Entretien	24
Guide de Dépannage	24
Garantie	25
Enregistrement	27

CE MANUEL COUVRE LES MODÈLES:

QB1004C 30

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Brevet Américain No. 7,677,485

Tension: 120V., 60Hz.

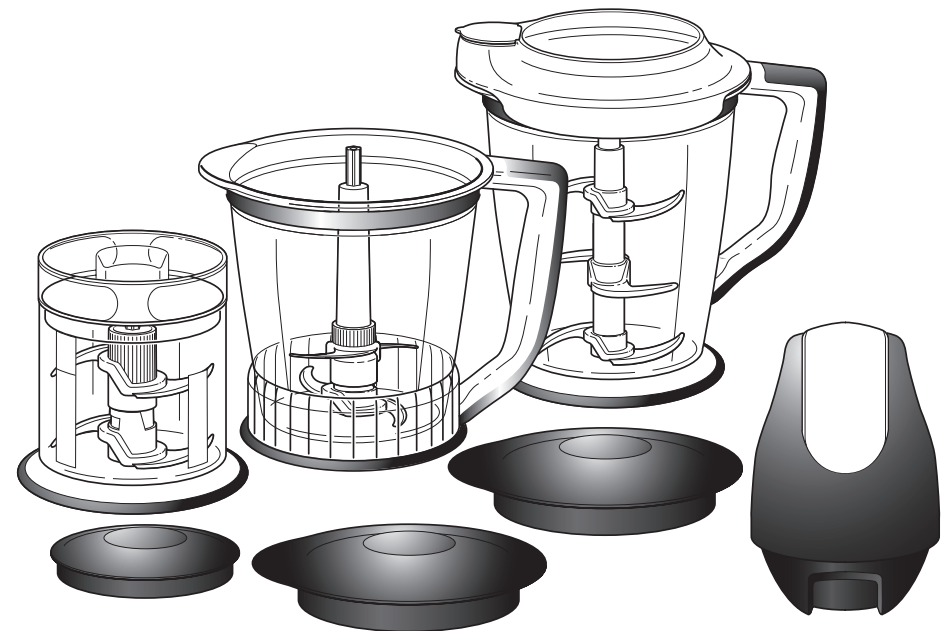
Puissance: 450 W

Capacités des Pichets:

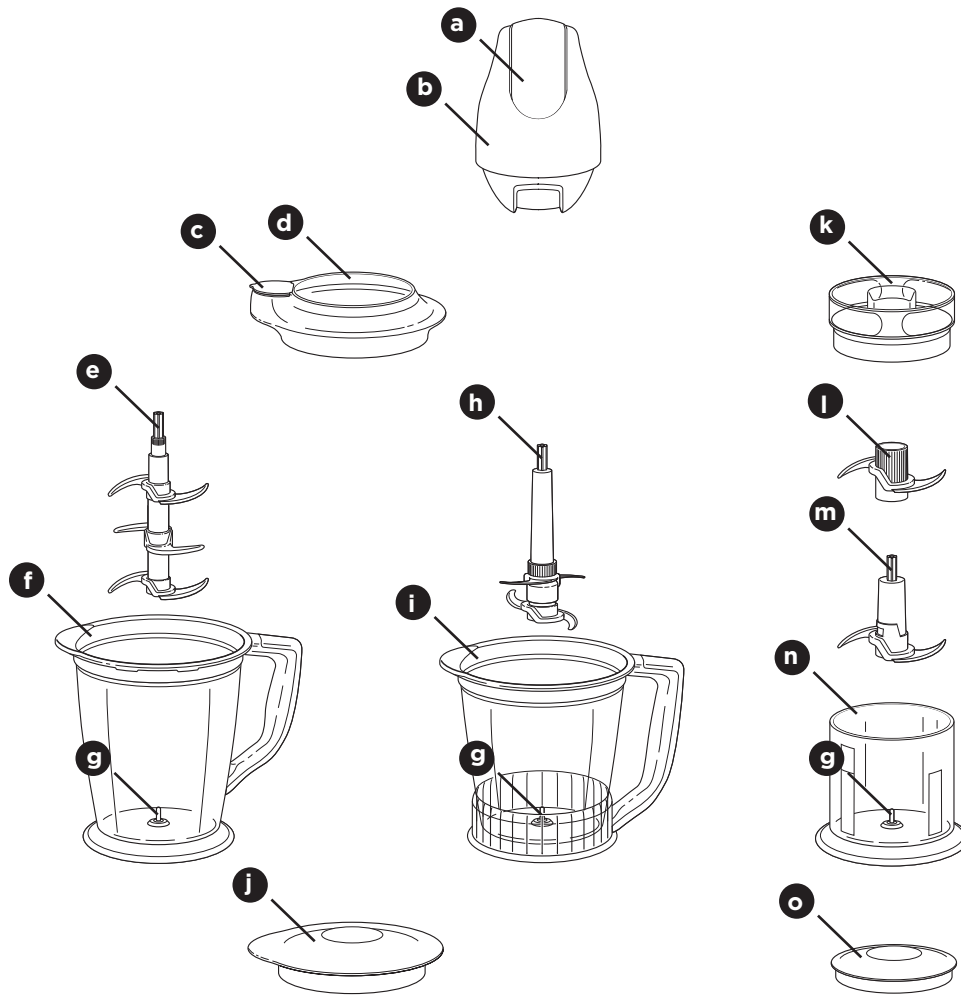
- 1,42 L (48 oz) (6 tasses)

- 1.18 L (40 oz) (5 tasses)

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

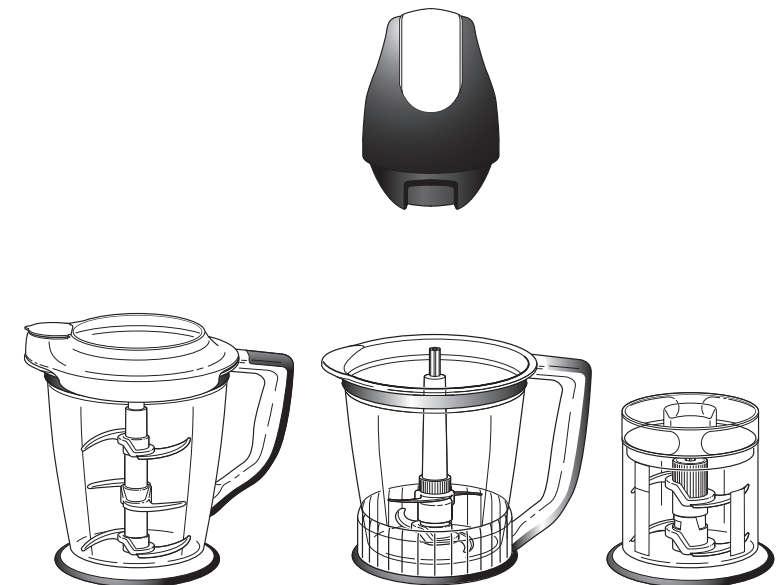


Démarrage



- a Bouton de Marche Arrêt «ON/OFF» d'Impulsion
- b Bloc-Moteur
- c Bec de Versement
- d Pare-Éclaboussures pour les Pichets
- e Ninja[™] à 6 Lames
- f Pichet Master Prep[™] Professional de 48 oz. avec Joint de la Base Antidérapante
- g Tige
- h Ninja[™] à 4 Lames
- i Pichet Master Prep[™] Professional de 40 oz. avec Joint de la Base Antidérapante
- j Couvercle de Rangement pour les Pichets (x 2)
- k Pare-Éclaboussures pour le Bol
- l lame Supérieure
- m lame Inférieure
- n Bol Master Prep[™] Professional avec Joint de la Base Antidérapante
- o Couvercle de Rangement pour Bol
- p Cordon d'Alimentation (non illustré)

Le Ninja[™] Master Prep[™] Professional 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.

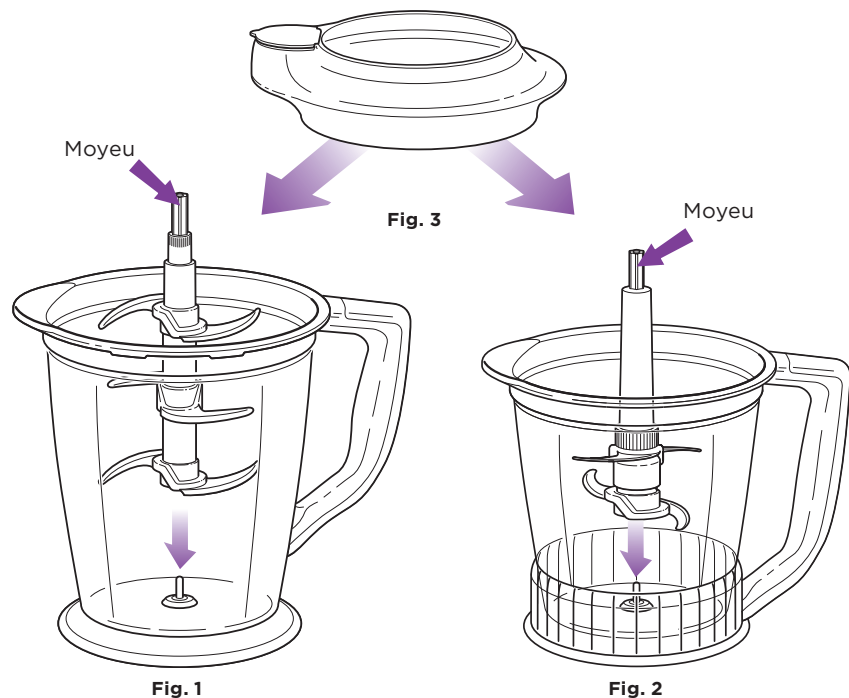


Bloc-Moteur de 450 W

Le bloc-moteur de 450 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.
- ⚠ **ATTENTION: Les lames sont tranchantes! Soyez très prudent lorsque vous manipulez les lames. Tenez-les toujours par le moyeu. N'essayez pas d'aiguiser les lames.**
- ⚠ **IMPORTANT: NE faites JAMAIS tourner l'appareil à vide.**

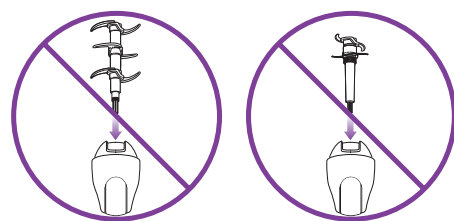
Utilisation de Vos Pichets Master Prep^{nc} Professional



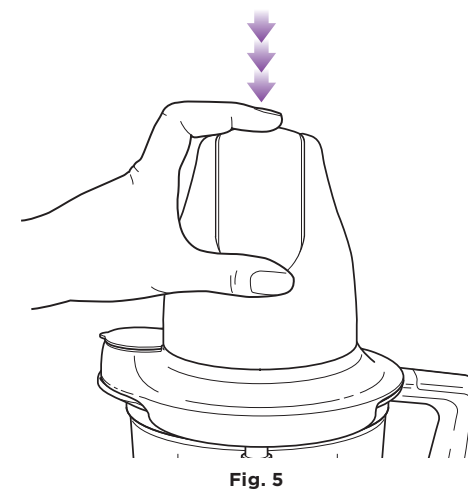
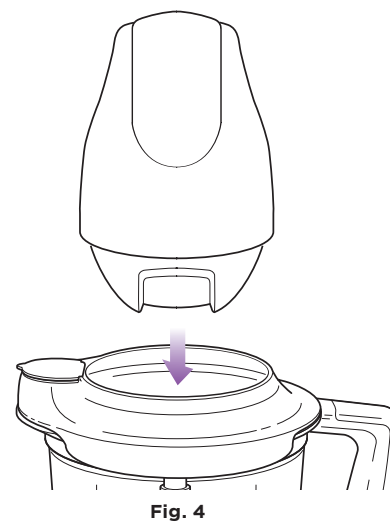
- ⚠ **ATTENTION:** Les lames sont tranchantes! Soyez très prudent lorsque vous manipulez les lames. Tenez-les toujours par le moyeu.
- ⚠ **IMPORTANT:** Ne faites jamais tourner l'appareil à vide.

- 1 Placez le pichet Master Prep^{nc} Professional sur une surface propre, sèche et plate.
- 2 Tenez le lame par le moyeu, placez-le sur la tige à l'intérieur du pichet Master Prep^{nc} Professional.
 - Utilisez le Ninja^{nc} à 6 Lames dans le pichet de 48 oz. (Fig. 1)
 - Utilisez le Ninja^{nc} à 4 Lames dans le pichet de 40 oz. (Fig. 2)

- ⚠ **IMPORTANT:** Déposez soigneusement le lame à l'intérieur du contenant; les lames sont très coupantes.



- ⚠ **MISE EN GARDE:** N'essayez PAS de placer le lame sur le bloc-moteur puis sur le pichet Master Prep^{nc} Professional.



- 3 Ajoutez les ingrédients à préparer dans le pichet Master Prep^{nc} Professional.

- ⚠ **IMPORTANT:** N'ajoutez jamais d'ingrédients dans le pichet Master Prep^{nc} Professional avant d'avoir placé les lames.

- 4 Placez le pare-éclaboussures sur le pichet Master Prep^{nc} Professional. (Fig. 3)
- 5 Placez le bloc-moteur sur le pare-éclaboussures et vérifiez qu'il est bien en place. (Fig. 4) N'essayez PAS de faire fonctionner l'appareil sans la sécurité du pare-éclaboussures en place.
- 6 Pour faire démarrer l'appareil, branchez le cordon d'alimentation dans la prise de courant, tenez fermement le bloc-moteur lors du fonctionnement et appuyez sur le bouton de marche/arrêt «ON/OFF» d'impulsion, situé en haut du bloc-moteur. (Fig. 5)
- 7 Tenez le pichet Master Prep^{nc} Professional 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.

REMARQUE: NE faites PAS fonctionner l'appareil continuellement pendant plus de 15 secondes à la fois.

- 8 Pour arrêter l'appareil, relâchez le bouton «ON/OFF» d'impulsion.
- 9 Pour de meilleurs résultats de hachage, utilisez la méthode «par impulsion».
- 10 Vérifiez que les lames ont complètement fini de tourner avant d'enlever le bloc-moteur.
- 11 Si les ingrédients collent aux parois du pichet Master Prep^{nc} Professional, arrêtez l'appareil, enlevez le bloc-moteur et le pare-éclaboussures. Utilisez une spatule pour déloger les morceaux et replacez le pare-éclaboussures et le bloc-moteur. Continuez la préparation.
- 12 Selon la consistance du contenu, utilisez le bec de versement pour vider le contenu liquide.
- 13 Pour les consistances plus épaisses, enlevez d'abord le pare-éclaboussures et le lame (par son moyeu), puis videz le contenu du Pichet Master Prep^{nc} Professional.

Utilisation de Votre Bol Master Prep^{nc} Professional

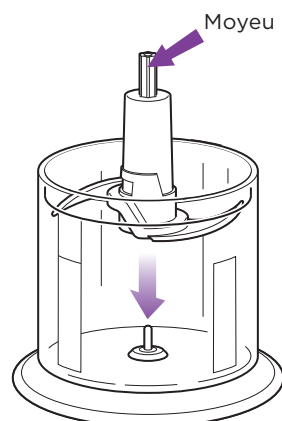


Fig. 6

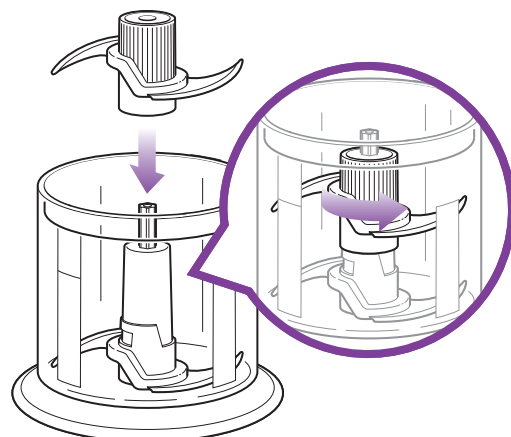


Fig. 7



⚠ 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^{nc} Professional 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^{nc} Professional. (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)

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

⚠ MISE EN GARDE: N'essayez PAS de placer les lames sur le bloc-moteur puis sur le bol Master Prep^{nc} Professional.

4 Placez les aliments que vous désirez préparer dans le bol Master Prep^{nc} Professional.

⚠ IMPORTANT: N'ajoutez jamais d'ingrédients dans le bol Master Prep^{nc} Professional avant d'avoir placé l'assemblage des lames.

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.

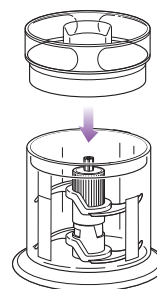


Fig. 8

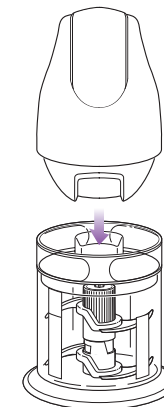


Fig. 9

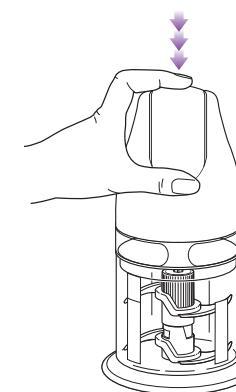


Fig. 10

5 Placez le pare-éclaboussures sur le bol. (Fig. 8)

6 Placez le bloc-moteur sur le pare-éclaboussures et vérifiez qu'il est bien en place. (Fig. 9) N'essayez PAS de faire fonctionner l'appareil sans la sécurité du pare-éclaboussures en place.

7 Pour faire démarrer l'appareil, branchez le cordon d'alimentation dans la prise de courant, tenez fermement le bloc-moteur lors du fonctionnement et appuyez sur le bouton de marche/arrêt «ON/OFF» d'impulsion, situé en haut du bloc-moteur. (Fig. 10)

8 Tenez le bol Master Prep^{nc} Professional 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.

REMARQUE: NE faites PAS fonctionner l'appareil continuellement pendant plus de 15 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.

9 Pour arrêter l'appareil, relâchez le bouton de marche/arrêt «ON/OFF» d'impulsion.

10 Pour de meilleurs résultats de hachage, utilisez la méthode par «impulsion».

11 Vérifiez que les lames ont complètement fini de tourner avant d'enlever le pare-éclaboussures.

12 Si les ingrédients collent aux parois du bol Master Prep^{nc} Professional, arrêtez l'appareil, enlevez le bloc-moteur et le pare-éclaboussures. Utilisez une spatule pour déloger les morceaux et replacez le pare-éclaboussures et le bloc-moteur. Continuez la préparation.

13 Enlevez l'assemblage des lames par le moyeu avant de vider le contenu du pichet Master Prep^{nc} Professional.

INDICES ET CONSEILS POUR UTILISER VOTRE NINJA^{nc} MASTER PREP^{nc} PROFESSIONAL

- Les lames peuvent être utilisées pour hacher de la viande, du poisson, des légumes, du fromage, etc.
- Pour hacher, couper et faire de la purée, augmentez la longueur des impulsions.
- Pour couper plus grossièrement, utilisez des impulsions courtes et rapides tout en surveillant la texture des aliments.
- Pré-coupez les gros morceaux de manière à ce qu'ils entrent dans le Master Prep^{nc} Professional. Lors du hachage d'aliments durs (par ex. viande, fromage), coupez-les en cubes de 2,5 cm (1 po).
- Pour changer la glace concassée en neige, commencez par de petites impulsions pour briser les gros morceaux. Continuez jusqu'à ce qu'elle se change en neige.

Nettoyage et Entretien

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.

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.

Les pichets Master Prep^{mc} Professional, le bol Master Prep^{mc} Professional, les couvercles, les pare-éclaboussures Master Prep^{mc} Professional et les lames peuvent être lavés dans le lave-vaisselle. Nous recommandons de mettre les couvercles et les lames dans le panier supérieur. Soyez très prudent lorsque vous manipulez les lames car elles sont très aiguisées.

Avant la première utilisation et immédiatement après usage, nettoyez le Ninja^{mc} Master Prep^{mc} Professional et toutes ses pièces.

Guide de Dépannage

PROBLÈMES	RAISONS ET SOLUTIONS POSSIBLES
Le Moteur ne Démarre pas ou les Lames ne Tournent pas.	Vérifiez que le bas du bloc-moteur est propre et il n'y a pas de nourriture qui bloque la connexion lorsque vous la placez dans les conteneurs. Il y a trop de nourriture dans le conteneur. L'appareil est en surchauffe. Débranchez-le et attendez environ 10 minutes avant de le réutiliser. Assurez-vous que le pare-éclaboussures est solidement attaché au conteneur. Assurez-vous que le bloc-moteur est bien placé sur le pare-éclaboussures. Vérifiez que la fiche est bien enfoncée dans la prise de courant. Vérifiez le fusible ou le disjoncteur. Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
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 des Pichets Master Prep^{mc} Professional ou du Bol Professional Master Prep^{mc}.	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.
Vous ne pouvez pas faire de la neige à partir de la glace solide.	N'utilisez pas de la glace qui a été assise ou qui a commencé à fondre. Veuillez utiliser des impulsions courtes au début afin de briser les gros morceaux.

Pour acheter des pièces de rechange, veuillez visiter notre site web: www.ninjakitchen.com ou contactez le service à la clientèle au: 1-800-798-7395.

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 domestiques normales, sujet aux conditions, exclusions et exceptions suivantes.

La responsabilité d'**EURO-PRO Operating LLC** est exclusivement limitée au coût de la réparation ou du remplacement, à notre choix. Cette Garantie Limitée 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 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 à ses pièces, effectué par un réparateur non-autorisé d'**EURO-PRO Operating LLC**.

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement alors qu'il est utilisé dans des conditions d'utilisation domestique normales, dans la période de Garantie Limitée, vous pouvez renvoyer tout l'appareil et ses accessoires avec la preuve d'achat et la date, fret payé. Pour le service d'aide à la clientèle, appelez le 1-800-798-7395 ou visitez notre site web au www.ninjakitchen.com.

Si **EURO-PRO Operating LLC** constate que l'appareil est défectueux, à la seule discrétion d'**EURO-PRO Operating LLC**, nous le réparerons ou le remplacerons sans frais. La preuve d'achat et le chèque à l'ordre d'**EURO-PRO Operating LLC** pour un montant de 14,95 \$ pour couvrir les frais de port et de manutention doivent être inclus.*

Cette Garantie Limitée s'applique à l'acheteur original de l'appareil et exclut toutes les autres garanties juridiques, implicites et/ou conventionnelles. La responsabilité d'**EURO-PRO Operating LLC**, le cas échéant, se limite aux obligations précises expressément assumées par elle en vertu de cette Garantie Limitée. **En aucun cas, EURO-PRO Operating LLC** n'est responsable des dommages accessoires ou indirects à quiconque de quelque nature que ce soit. Certaines provinces n'autorisent pas l'exclusion ou limitation de dommages accessoires ou indirects, donc ce qui précède ne vous est peut-être pas applicable.

La Garantie Limitée 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 tout dommage durant le transport. Vérifiez que la preuve d'achat est incluse et qu'une étiquette indiquant votre nom, adresse complète et numéro de téléphone, ainsi qu'une note avec les renseignements sur l'achat, le numéro de modèle et le problème, 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 Limitée). 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.**

Remarques / Notes

Lined area for handwritten notes.

CARTE D'ENREGISTREMENT
POUR LES CONSOMMATEURS
CANADIENS SEULEMENT

OWNERSHIP REGISTRATION CARD
FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY

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.

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.

Postez à l'adresse suivante: / Mail to the following address:

- EURO-PRO Operating LLC
4400 Bois Franc, Ville St. Laurent, Québec, Canada H4S 1A7

Nom du propriétaire: / Owner's Name:

Empty box for owner's name.

Adresse: / Address:

Empty box for address.

Ville: / City: Province: / Province: Code postal: / Postal Code:

Empty boxes for city, province, and postal code.

Date d'achat: / Date Purchased:

Empty box for purchase date.

Nom du magasin: / Name of Store:

Empty box for store name.

Modèle de l'appareil: / Appliance Model:

QB1004C 30



Euro-Pro Operating LLC

É-U/US: Newton, MA 02459

CAN: Ville St-Laurent, QC H4S 1A7

Français: 1-800-798-7395

English: 1-800-798-7398

www.ninjakitchen.com

Droit d'Auteur © 2010 Euro-Pro Operating LLC

Copyright © 2010 Euro-Pro Operating LLC

Imprimé au Chine

Printed in China

Les illustrations peuvent être différentes du produit.

Illustrations may differ from actual product.

QB1004C.EF.100915