



PROFESSIONAL XL FOOD PROCESSOR WITH AUTO-IQ®

NF700C Series | Owner's Guide



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

	Read and review instructions for operation and use.
	Indicates the presence of a hazard that can cause personal injury, death, or substantial property damage if the warning included with this symbol is ignored.
	For indoor and household use only.
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:	

⚠WARNING: To reduce the risk of injury, fire, electrical shock, or property damage, basic safety precautions must always be followed, including the following numbered warnings and subsequent instructions. Do not use appliance for other than intended use.

- 1 Read all instructions prior to using the appliance and its accessories.
- 2 Carefully observe and follow all warnings and instructions. This unit contains electrical connections and moving parts that potentially present risk to the user.
- 3 Take your time and exercise care during unpacking and appliance setup. This appliance contains sharp, loose blades that can cause injury if mishandled.
- 4 Take inventory of all contents to ensure you have all parts needed to properly and safely operate your appliance.
- 5 Blades are sharp and loose. Handle carefully.
- 6 This product is provided with a Chopping Blade Assembly. **ALWAYS** exercise care when handling blade assembly. The blade assembly is sharp and is **NOT** locked in place in the container. The blade assembly is designed to be removable to facilitate cleaning and replacement if needed. **ONLY** grasp the blade assembly by the top of the shaft. Failure to use care when handling the blade assembly will result in a risk of laceration.
- 7 Turn the appliance **OFF**, then unplug the appliance from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug by the body and pull from the outlet. **NEVER** unplug by grasping and pulling the flexible cord.
- 8 Before use, wash all parts that may contact food. Follow washing instructions covered in this instruction manual.
- 9 Before each use, inspect blade assemblies for damage. If a blade is bent or damage is suspected, contact SharkNinja to arrange for replacement.
- 10 **DO NOT** use this appliance outdoors. It is designed for indoor household use only.
- 11 This appliance has a polarized plug (one prong is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, 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. **DO NOT** modify the plug in any way.
- 12 **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. This appliance has no user-serviceable parts. If damaged, contact SharkNinja for servicing.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

- 13 This appliance has important markings on the plug blade. The entire supply cord is not suitable for replacement. If damaged, please contact SharkNinja for service.
- 14 Extension cords should **NOT** be used with this appliance.
- 15 To protect against the risk of electric shock, **DO NOT** submerge the appliance or allow the power cord to contact any form of liquid.
- 16 **DO NOT** allow the cord to hang over the edges of tables or counters. The cord may become snagged and pull the appliance off the work surface.
- 17 **DO NOT** allow the unit or the cord to contact hot surfaces, including stoves and other heating appliances.
- 18 **ALWAYS** use the appliance on a dry and level surface.
- 19 **DO NOT** allow children to operate this appliance or use as a toy. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- 20 This appliance is **NOT** intended to be used by people with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 21 **ONLY** use attachments and accessories that are provided with the product or are recommended by SharkNinja. The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by SharkNinja may cause fire, electric shock, or injury.
- 22 **NEVER** place a blade assembly on the motor base without it first being attached to its corresponding container (bowl) and lid.
- 23 Keep hands, hair, and clothing out of the container when loading and operating.
- 24 During operation and handling of the appliance, avoid contact with moving parts.
- 25 **DO NOT** fill container past the 12-Cup line.
- 26 **DO NOT** operate the appliance with an empty container.
- 27 **DO NOT** microwave any containers or accessories provided with the appliance.
- 28 **NEVER** leave the appliance unattended while in use.
- 29 **DO NOT** blend hot liquids. Doing so may result in pressure buildup and steam exposure that can pose a risk of the user being burned.
- 30 **DO NOT** process dry ingredients with the Chopping Blade Assembly.
- 31 To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.
- 32 **DO NOT** perform grinding operations with the Chopping Blade Assembly.
- 33 **NEVER** operate the appliance without lids and caps in place. **DO NOT** attempt to defeat the interlock mechanism. Ensure the container and lid are properly installed before operation.
- 34 Before operation, ensure all utensils are removed from containers. Failure to remove utensils can cause containers to shatter and potentially result in personal injury and property damage.
- 35 Keep hands and utensils out of containers while processing to reduce the risk of severe personal injury or damage to the appliance. A scraper may be used **ONLY** when the processor is not running. When using the processor, always use food pusher to add food. **NEVER** add food by hand.
- 36 **DO NOT** attempt to remove the container or lid from the motor base while the blade assembly is still spinning. Allow the appliance to come to a complete stop before removing lids and containers.

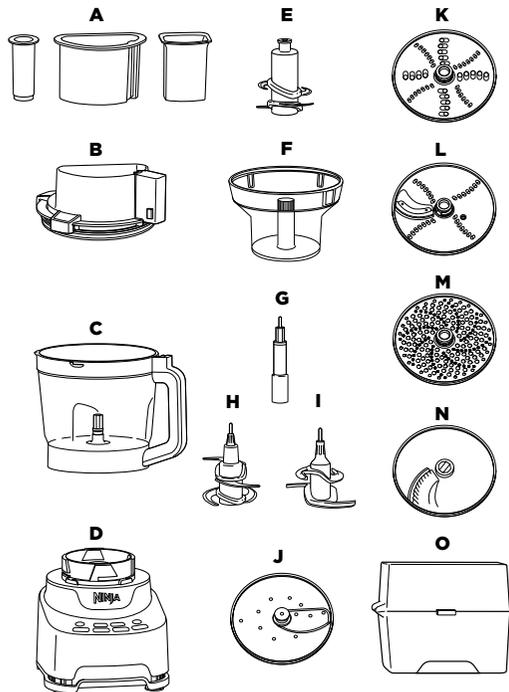
- 37 If the appliance overheats, a thermal switch will activate and temporarily disable the motor. To reset, unplug the appliance and allow it to cool for approximately 15 minutes before using again.
- 38 **DO NOT** expose the containers and accessories to extreme temperature changes. They may experience damage.
- 39 Upon completion of processing, ensure that the blade assembly is removed **BEFORE** emptying container's contents. Remove the blade assembly by carefully grasping the top of the shaft and lifting it from the container. Failure to remove the blade assembly before emptying the container results in a risk of laceration.
- 40 The maximum wattage rating for this appliance is based on the configuration of the food processor bowl.
- 41 **DO NOT** submerge the motor base or control panel in water or other liquids. **DO NOT** spray motor base or control panel with any liquid.
- 42 **DO NOT** attempt to sharpen blades.
- 43 Turn off the appliance and unplug the motor base before cleaning.
- 44 Never feed food by hand. Always use food pusher.
- 45 To reduce the risk of injury from damage to the food processing bowl or separation of the lid, **DO NOT** load the bowl with ice cubes for crushing.
- 46 Unit is intended to create a dough ball. It is **NOT** intended to continuously knead. After dough ball forms, additional kneading should be done by hand on a work surface. If the unit moves excessively on the work surface, remove the dough ball and knead by hand.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS

NOTE: Discs, blade assemblies, and accessories vary by model.

- A 3-Part Food Pusher for Feed Chute Lid
- B Feed Chute Lid
- C 12-Cup Precision Processor® Bowl
- D Motor Base
(attached power cord not shown)
- E Small Chopping Blade Assembly*
- F 4.5-Cup Nesting Workbowl*
- G Disc Spindle
- H Chopping Blade Assembly
- I Dough Blade Assembly
- J Adjustable Slicing Disc*
- K Reversible Shredding Disc*
- L Reversible Slicing/Shredding Disc*
- M Grating Disc*
- N Crinkle Cut Disc*
- O Storage Box*



*Not included on all models

To purchase more accessories and find great recipes, visit ninjakitchen.ca.

NOTE: Unit color may vary by model.

BEFORE FIRST USE

IMPORTANT: Review all warnings before proceeding

- 1 Remove all packaging materials from the unit. Exercise care when unpacking blade and disc assemblies, as they are sharp.
- 2 Chopping blade assemblies are NOT locked in place in the bowl or nesting bowl. Handle each chopping blade assembly by grasping the top of the shaft.
- 3 Wash bowl, lid, discs, and blade assemblies in warm, soapy water using a dishwashing utensil with a handle to avoid direct contact with the blades. Exercise care when handling blade assemblies, as the discs and blades are sharp.
- 4 Thoroughly rinse and air-dry all parts.

NOTE: All attachments are BPA free. Accessories are top-rack dishwasher safe and should **NOT** be cleaned with a heated dry cycle. Ensure all parts are separated from each other before placing in the dishwasher. Exercise care when handling blade assemblies.

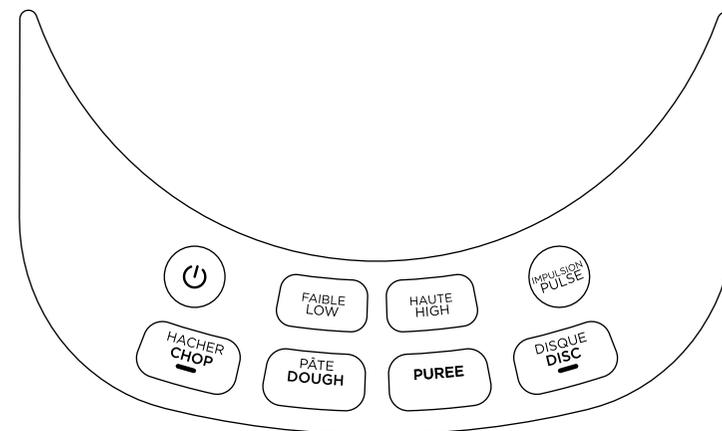
FEATURES

 Use the Power button to turn the unit on or off.

AUTO-iQ® PROGRAMS

Intelligent preset programs combine unique blending and pausing patterns that do the work for you. Once an Auto-iQ program is selected, it will start immediately and automatically stop when processing is complete. To stop processing before the end of a program, press the currently active button again.

NOTE: Program run times vary from a few seconds to just over a minute.



CHOP

Timed pulses and pauses give you consistent chopping results. Run program once for a large chop, twice for a small chop, and three times for a mince. Use with chopping blade assembly.

DOUGH

Ideal for creating delicious dough, from pie to pizza to cookie doughs. Use with dough blade assembly.

NOTE: Use PULSE to add mix-ins, such as chocolate chips or raisins, after dough program has completed.

PUREE

Create anything from silky-smooth sauces to the perfect hummus. Use with chopping blade assembly or nesting workbowl with small chopping blade assembly.

DISC

Slice and shred a variety of ingredients, such as vegetables, cheese, and potatoes. Use with adjustable slicing, reversible slicing/shredding, or reversible shredding disc.

MANUAL PROGRAMS

LOW and HIGH: When selected, each of these speeds runs continuously for 60 seconds. They do not work in conjunction with any Auto-iQ programs.

PULSE: Offers greater control of pulsing and processing. Operates only when PULSE is pressed. Use short presses for short pulses and long presses for long pulses.

IMPORTANT:

- **DO NOT** run the unit on HIGH if using the dough blade or disc assemblies.
- The unit is **NOT** intended to crush ice. Refer to the warnings in the Safety Instructions.

GET TO KNOW THE ATTACHMENTS

BLADE ASSEMBLIES



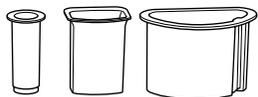
CHOPPING BLADE ASSEMBLY



DOUGH BLADE ASSEMBLY

Use the Chopping Blade Assembly and Dough Blade Assembly in the 12-Cup Precision Processor Bowl.

3-PART FOOD PUSHER



To accommodate different-sized ingredients, the pusher can be split into 3 different sizes (small, medium, large). Use the small pusher for ingredients like carrots, the medium pusher for ingredients like cucumbers and zucchini, and the large pusher for ingredients like potatoes.

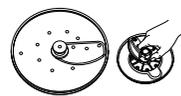
NOTES:

- Large food pusher must be inserted in the feed chute for the unit to run.
- **DO NOT** exceed the **CHUTE MAX FILL** line on the large feed chute. Unit will not run if ingredients exceed this line.

DISC ASSEMBLIES

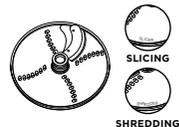
(disc assemblies vary by model)

IMPORTANT: Ensure adjustable slicing disc is **NOT** on the **S** (storage) setting before installing it. Return disc to **S** position after use.



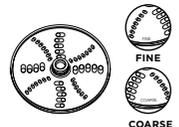
ADJUSTABLE SLICING:

The adjustable slicing disc allows you to customize the slice thickness (0.3-8mm). Great for mushrooms, zucchini, cucumbers, and potatoes. The disc has 8 main settings with 1/3-mm micro settings between each (for a total of 24 individual settings) ranging from 0.3mm-8mm.



REVERSIBLE SLICING/SHREDDING:

The reversible slicing/shredding disc is perfect for outputs like thinly sliced cucumbers and shredded carrots. Face the side labeled **SLICER** up for slicing and face the side labeled **SHREDDER** up for shredding.



REVERSIBLE SHREDDING:

The reversible shredding disc is ideal for different thicknesses of shredding. Place the **FINE** side up for outputs such as shredded carrots, or place the **COARSE** side up for outputs such as shredded cabbage.



GRATING DISC:

The grating disc is perfect for outputs shorter than what you'd get from the shredding discs. Use it with cheese, cabbage, carrots, and potatoes.



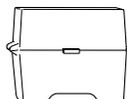
CRINKLE CUT DISC:

The crinkle cut disc is perfect for wavy outputs with vegetables such as carrots, sweet potatoes, or pickles.



DISC SPINDLE:

Install disc spindle onto the drive gear of the Precision Processor® Bowl to use the disc assemblies or 4.5-Cup Nesting Workbowl.



STORAGE BOX:

(not included with all models)
Easily and safely store all your accessories in the storage box. To purchase, visit ninjaaccessories.ca.

GET TO KNOW THE ATTACHMENTS (CONT.)

4.5-CUP NESTING WORKBOWL

(not included with all models, available for purchase on ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories)



4.5-CUP NESTING WORKBOWL

The 4.5-Cup Nesting Workbowl is perfect for smaller quantities of output. Place inside the Precision Processor Bowl and you will be ready to make all the delicious recipes in smaller quantities.



SMALL CHOPPING BLADE ASSEMBLY

NOTE: Nesting workbowl also uses the included disc spindle.

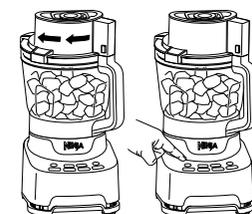
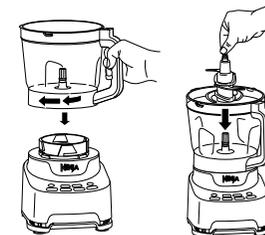
USING THE BLADE ASSEMBLIES

IMPORTANT:

- As a safety feature, if the blade assembly is not fully seated, you will not be able to install and lock the lid in position.
- If the control panel is flashing, this means the lid, bowl, or food pushers are not locked in place correctly. Review steps to ensure you are installing all components correctly.

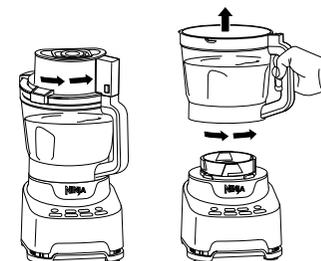
NOTE: DO NOT add ingredients before completing installation of the blade assembly.

- 1 Place motor base on a clean, dry, level surface such as a countertop or table, then plug in the unit.
- 2 Lower the Precision Processor® Bowl onto the motor base and rotate clockwise until it clicks into place.
- 3 Exercising care, grasp the blade assembly by the top of the shaft and place it onto the drive gear inside the bowl. Note that the blade assembly will fit loosely on the drive gear.



- 4 Add ingredients to the bowl, making sure not to exceed the 12-Cup line.
- 5 Place the feed chute lid on the bowl and turn clockwise until you hear a click, indicating the lid is locked in place. Press the Power button to turn unit on.
- 6a If using the Auto-iQ® Program **CHOP**, **PUREE** or **DOUGH**, the preset feature will automatically stop at the end of the program. To stop the unit at any time, press the currently active program again.
- 6b If using a manual program, once the ingredients have reached your desired consistency, press the active button again, or wait for the unit to come to a complete stop after 60 seconds.

- 7 When finished, press the button on the lid near the handle to unlock, then turn counterclockwise and lift up from the bowl. Always remove the blade assembly before emptying ingredients from the bowl by carefully grasping it by the top of the shaft and lifting it out of the bowl.
- 8 To remove the bowl from the motor base, turn the bowl counterclockwise and then lift it up.
- 9 Press the Power button to turn the unit off, then unplug the unit. Refer to the Care & Maintenance section for cleaning and storage instructions.



USING THE DISC ASSEMBLIES (discs vary by model)

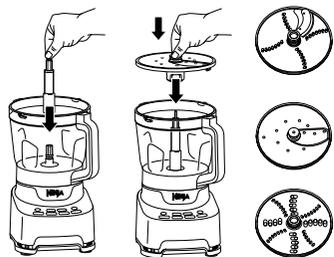
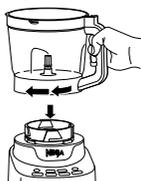
IMPORTANT:

- Use only the DISC program or LOW setting when using the disc assemblies.
- If the control panel is flashing, this means the lid, bowl, or food pushers are not locked in place correctly. Review steps to ensure you are installing all components correctly.

NOTES:

- Ensure the desired side is facing up on the reversible slicing/shredding disc or reversible shredding disc before use.
- Ensure the desired thickness is set on the adjustable slicing disc before use.
- The 3-part food pusher separates into a small, medium and large food pusher to guide ingredients through the different size feed chute openings. Use the small feed chute opening for ingredients like carrots, the medium feed chute for ingredients like cucumbers and zucchini, and the large feed chute for ingredients like potatoes.
- The large food pusher must be inserted in the feed chute for the unit to run.

- 1 Place motor base on a clean, dry, level surface such as a countertop or table, then plug in the unit.
- 2 Lower the Precision Processor® Bowl onto the motor base and rotate clockwise until it clicks into place.

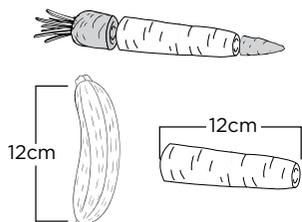


3a. REVERSIBLE SLICING/SHREDDING Use the plastic grip to place disc over spindle with the desired output facing up. Use the side labeled SLICER for slicing and the side labeled SHREDDER for shredding.

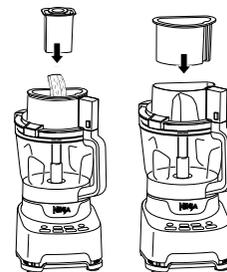
3b. ADJUSTABLE SLICING Use dial on disc to select the desired thickness (0.3–8mm). Then use plastic grip to carefully place disc over disc spindle. Ensure disc is NOT on the S (storage) setting before installing it. Return disc to S position after use.

3c. REVERSIBLE SHREDDING Use the plastic grip to place the disc over the disc spindle with the desired shredding size (either COARSE or FINE) facing up.

- 4 Place the feed chute lid on the bowl and turn clockwise until you hear a click, indicating the lid is locked in. Based on the ingredient, use the smallest possible feed chute opening for best slicing and shredding results. Press the Power button to turn unit on.



- 5 Prior to slicing or shredding, prep ingredients to fit the feed chute opening. Cut both ends off ingredients to create flat surfaces. Trim tapered ingredients like carrots to make them more symmetrical. Ensure cheese is well chilled. **DO NOT** slice or shred frozen cheese. Keep ingredients as steady as possible when pushing through the feed chute to minimize waste.

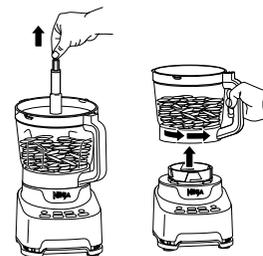
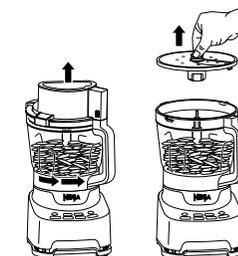


6a If using the small or medium feed chute opening, select **DISC** or **LOW**. The disc will begin spinning. Add ingredients through the feed chute on the lid.

6b If using the large feed chute opening, place ingredients up to, but not exceeding, the **CHUTE MAX FILL** line. Insert the pusher into the feed chute, then select **DISC** or **LOW**. The disc will begin spinning.

- 7 If using the Auto-IQ® program, **DISC**, the disc will automatically stop spinning at the end of the program. If using the manual program **LOW**, press the button again, or wait for the unit to come to a complete stop after 60 seconds.

- 8 To remove the lid, press the button on the feed chute lid near the handle to unlock, then turn the lid counterclockwise. Lift the lid from the bowl.



9 Remove the disc assembly by grasping the plastic grip, then carefully lifting the disc out of the bowl. Then, grasp the spindle by the top of the shaft and lift it out of the bowl.

10 To remove the bowl from the motor base, turn the bowl counterclockwise and then lift it up.

11 Press the Power button to turn the unit off, then unplug the unit. Refer to the Care & Maintenance section for cleaning and storage instructions.

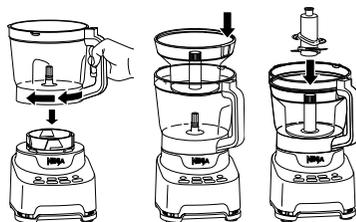
USING THE NESTING WORKBOWL (not included with all models)

IMPORTANT: If the control panel is flashing, this means the lid, bowl, or food pushers are not locked in place correctly. Review steps to ensure you are installing all components correctly.

NOTES:

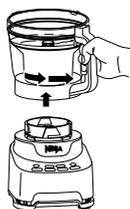
- Do not make dough in the workbowl.
- Large food pusher must be inserted in the feed chute for the unit to run.
- Use only the PUREE program or the manual programs when using the nesting workbowl.

- 1 Place Precision Processor® Bowl on base and turn clockwise to lock in place.
- 2 Place the nesting workbowl in the processor bowl with the arrow on the workbowl aligned with the arrow on the processor bowl handle.
- 3 Place the disc spindle through the opening in the middle and sit it on the drive gear. Then, place the small chopping blade over the spindle inside the workbowl.



- 4 Place ingredients in the workbowl, then place the feed chute lid on the bowl and turn clockwise until you hear a click, indicating the lid is locked in place. Press the Power button to turn unit on.
- 5a If using the Auto-iQ® Program **PUREE**, the preset feature will automatically stop at the end of the program. To stop the unit at any time, press **PUREE**.
- 5b If using a manual program, once the ingredients have reached your desired consistency, press the active button again, or wait for the unit to come to a complete stop after 60 seconds.

- 6 When finished, press the button on the lid near the handle to unlock, then turn counterclockwise and lift up from the bowl. Always remove the small chopping blade assembly before emptying ingredients from the workbowl by carefully grasping it by the top of the shaft and lifting it out of the bowl. Then, remove the disc spindle.
- 7 Remove workbowl by grasping the textured center and lifting up. Remove bowl from base by turning it counterclockwise, then lifting it up.
- 8 Press the Power button to turn the unit off, then unplug the unit. Refer to the Care & Maintenance section for cleaning and storage instructions.



CARE & MAINTENANCE

CLEANING

Separate all parts. Wash all containers in warm, soapy water with a soft cloth.

• Hand-Washing

Wash processor bowl, nesting workbowl, lid, spindle, discs, and blade assemblies in warm, soapy water. When washing the blade and disc assemblies, use a dishwashing utensil with a handle to avoid direct hand contact with blades.

Handle blade and disc assemblies with care to avoid contact with sharp edges. Rinse and air-dry thoroughly.

• Dishwasher

Accessories are top-rack dishwasher safe and should **NOT** be cleaned with a heated dry cycle. Ensure the blade or disc assemblies are removed from the bowl before placing in the dishwasher. Exercise care when handling blade or disc assemblies.

• Motor Base

Turn off the unit and unplug the motor base before cleaning. Wipe motor base with a clean, damp cloth. **DO NOT** use abrasive cloths, pads, or brushes to clean the base.

STORING

Wrap the power cord around the cord wrap on the back of the motor base. Store the unit upright and store all blade assemblies inside or attached to their respective containers with their lids locked in place.

DO NOT stack items on top of the containers. Store any remaining attachments alongside the unit or in a cabinet where they will not be damaged or create a hazard.

RESETTING THE MOTOR THERMOSTAT

This unit features a unique safety system that prevents damage to the motor and drive system should you inadvertently overload the unit. If the unit is overloaded, the motor will be temporarily disabled. Should this occur, follow the reset procedure below.

- 1 Unplug the unit from the electrical outlet.
- 2 Allow the unit to cool for approximately 15 minutes.
- 3 Remove the container's lid and blade assembly. Empty the container and ensure no ingredients are jamming the blade assembly.

IMPORTANT: Ensure that maximum capacities are not exceeded. This is the most typical cause of appliance overload.

If your unit needs servicing, please call Customer Service at 1 855 520-7816. So we may better assist you, please register your product online at ninjakitchen.ca/register/guarantee and have the product on hand when you call.

ORDERING REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and attachments, visit ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories.

⚠ WARNING: To reduce the risk of shock and unintended operation, turn power off and unplug unit before troubleshooting.

Program will not run and/or LEDs are flashing.

- Make sure the unit is plugged in, fully assembled, and powered on.
- The LEDs on the motor base will flash if the unit is powered on but the feed chute lid, processor bowl, and largest food pusher are not properly installed. Install bowl by lowering it onto the motor base and rotating it clockwise until it clicks into place. Install the lid onto the bowl by turning it clockwise to click into place. Insert the food pushers into the lid by pressing down.
- Largest feed chute pusher must be installed for unit to run.

Motor base moves around on countertop.

- Make sure surface and suction feet are wiped clean. Suction feet will only stick to smooth surfaces.
- Suction feet will not stick to some surfaces such as wood, tile, and non-polished finishes.
- **DO NOT** attempt to use unit when the motor base is stuck to a surface that is not secure (cutting board, platter, plates, etc.).

Unit is difficult to remove from counter for storage.

- Place your hands underneath both sides of the motor base and gently pull the unit up and toward you.

Food is not evenly chopped.

- For best results when chopping, cut ingredients in a uniform size and don't overfill the bowl.
- For smaller quantities, use 4.5-Cup Nesting Workbowl (not included on all models).

Ingredients are unevenly sliced.

- For best results when using the reversible slicing/shredding disc (not included on all models) or adjustable slicing disc (not included on all models), trim ingredients to a uniform size.
- For the most even results, place ingredients in the smallest possible of the 3 feed chutes.

Cannot install lid on bowl.

- If any components are misaligned, the lid will not install properly. Make sure the disc spindle and discs or blade assembly are fully seated on the drive gear inside the bowl after the bowl is fully installed on the motor base.

How many settings are there on the adjustable slicing disc (not available with all models)?

- The adjustable slicing disc has 8 main settings with 1/3-mm microsettings between each (for a total of 24 individual settings) ranging from 0.3mm to 8mm.

How do I use different food pusher sizes?

- Using the narrowest feed chute possible allows ingredients to be guided down towards the discs for the most even output.
- To use the largest feed chute, assemble the lid and place ingredients into the chute. Install the largest pusher with the medium and small pusher nested inside to push ingredients through. Large pusher must be installed to the chute max fill line before selecting a program.
- To use the medium or small feed chute, install the large pusher into the lid and use smaller pushers to guide food through the center of the large or medium pusher.

The Dough program is flashing.

- As a safety feature, the unit prevents running the dough program more than 3 consecutive times.
- The unit is not intended to continuously knead. Remove the dough from the bowl and knead the dough by hand. Unplug the unit and let cool for 15 minutes.

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

The One (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 one (1) year from the date of purchase when it is used under normal household conditions and maintained according to the requirements outlined in the Owner's Guide, subject to the following conditions and exclusions:

What is covered by this warranty?

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

What is not covered by this warranty?

1. Normal wear and tear of wearable parts (such as blending vessels, lids, cups, blades, blender bases, removable pots, racks, pans, etc.), which require regular maintenance and/or replacement to ensure the proper functioning of your unit, are not covered by this warranty. Replacement parts are available for purchase at ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories.
2. Any unit that has been tampered with or used for commercial purposes.
3. Damage caused by misuse, abuse, negligent handling, failure to perform required maintenance (e.g., failure to keep the well of the motor base clear of food spills and other debris), or damage due to mishandling in transit.
4. Consequential and incidental damages.
5. Defects caused by repair persons not authorized by SharkNinja. These defects include damages caused in the process of shipping, altering, or repairing the SharkNinja product (or any of its parts) when the repair is performed by a repair person not authorized by SharkNinja.
6. Products purchased, used, or operated outside North America.

How to get service

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, visit support.ninjakitchen.ca for product care and maintenance self-help. Our Customer Service Specialists are also available at **1 855 520-7816** to assist with product support and warranty service options, including the possibility of upgrading to our VIP warranty service options for select product categories. So we may better assist you, please register your product online at support.ninjakitchen.ca and have the product on hand when you call.

SharkNinja will cover the cost for the customer to send in the unit to us for repair or replacement. A fee of \$20.95 (subject to change) will be charged when SharkNinja ships the repaired or replacement unit.

How to initiate a warranty claim

You must call **1 855 520-7816** to initiate a warranty claim. You will need the receipts proof of purchase. We also ask that you register your product online at ninjakitchen.ca/register/guarantee and have the product on hand when you call, so we may better assist you. A Customer Service Specialist will provide you with return and packing instruction information.

How state law applies

This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from one province or one state to another. Some US states and some Canadian provinces do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT TOUTE UTILISATION
DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**

	Lisez et prenez connaissance des instructions de fonctionnement et d'utilisation de l'appareil.
	Indique un risque potentiel de blessures, de mort ou de dommages matériels importants si l'avertissement signalé par ce symbole est ignoré.
	Pour usage intérieur et domestique seulement.
Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment :	

⚠ AVERTISSEMENT : Afin de réduire les risques de blessure, d'incendie, de décharge électrique ou de dommages, les consignes de sécurité de base doivent toujours être respectées, y compris les avertissements numérotés suivants et les instructions qui s'y rattachent. **N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui prévu.**

- 1 Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et ses accessoires.
- 2 Respectez scrupuleusement les avertissements et les instructions. Cet appareil contient des connexions électriques et des pièces mobiles qui peuvent présenter un risque pour l'utilisateur.
- 3 Prenez votre temps et faites preuve de prudence lors du déballage et de l'assemblage de l'appareil. Cet appareil contient des lames coupantes non assemblées qui peuvent entraîner des blessures si elles sont mal manipulées.
- 4 Passez en revue le contenu pour vérifier que vous disposez de toutes les pièces nécessaires pour utiliser l'appareil correctement et en toute sécurité.
- 5 Les lames sont coupantes et lâches.. Manipulez avec précaution.
- 6 Ce produit est fourni avec un jeu de lames de hachage. **TOUJOURS** manipuler le jeu de lames avec précaution. Le jeu de lames est tranchant et n'est **PAS** verrouillé en place dans le contenant. Le jeu de lames est conçu pour être amovible afin de faciliter le nettoyage et le remplacement au besoin. **TOUJOURS** prendre le jeu de lames par le haut de l'arbre. Le non-respect de cette consigne lors de la manipulation du jeu de lames entraîne un risque de laceration.
- 7 **ÉTEIGNEZ** l'appareil, puis débranchez-le de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou de démonter des pièces et avant le nettoyage. Pour débrancher l'appareil, saisissez le corps de la fiche et tirez-le de la prise électrique. Ne **JAMAIS** débrancher la fiche en saisissant le cordon et en tirant.
- 8 Avant toute utilisation, lavez toutes les pièces qui peuvent entrer en contact avec des aliments. Suivez les instructions de lavage qui figurent dans ce mode d'emploi.
- 9 Avant chaque utilisation, vérifiez que les jeux de lames sont en bon état. Si une lame est tordue ou endommagée, communiquez avec SharkNinja pour obtenir une lame de rechange.
- 10 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à l'extérieur. Il est conçu pour un usage domestique à l'intérieur seulement.

- 11 Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque de décharge électrique, la fiche s'insère uniquement dans une prise polarisée. Si la fiche refuse de s'insérer à fond dans la prise, essayez dans l'autre sens. Si le problème persiste, contactez un électricien qualifié. **NE PAS** modifier la fiche.
- 12 **NE PAS** utiliser l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, si l'appareil fonctionne mal, s'il est tombé ou s'il est endommagé de quelque façon. Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. En cas de dommage, contactez SharkNinja pour une réparation.
- 13 Cet appareil comporte des messages importants sur la fiche. Il n'est pas possible de remplacer le cordon d'alimentation. En cas de dommage, contactez SharkNinja pour une réparation.
- 14 **NE PAS** utiliser de rallonge électrique avec cet appareil.
- 15 Pour éviter tout risque de décharge électrique, **NE PAS** plonger l'appareil dans l'eau et ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec des liquides.
- 16 **NE PAS** laisser le cordon pendre de la table ou du comptoir. Il pourrait se coincer et faire tomber l'appareil de la surface de travail.
- 17 **NE PAS** laisser l'appareil ou le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris des fours et des appareils de chauffage.
- 18 **TOUJOURS** utiliser l'appareil sur une surface sèche et plane.
- 19 **NE PAS** laisser les enfants utiliser l'appareil ou s'en servir comme un jouet. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé en présence d'enfants.
- 20 Cet appareil **N'EST PAS** destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil données par une personne responsable de leur sécurité.
- 21 Utiliser **UNIQUEMENT** des accessoires fournis avec le produit ou recommandés par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires, y compris de pots de conserve, non recommandés ou vendus par SharkNinja peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- 22 **NE JAMAIS** placer le jeu de lames sur la base du moteur sans l'avoir d'abord fixé au contenant correspondant (bol) avec le couvercle.
- 23 Gardez les mains, les cheveux et les vêtements loin du contenant lors du chargement et de l'utilisation.
- 24 Lors de l'utilisation et de la manipulation de l'appareil, évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- 25 **NE PAS** remplir après la ligne de 12 tasses.
- 26 **NE PAS** utiliser l'appareil avec un contenant vide.
- 27 **NE PAS** mettre les contenants ni les accessoires fournis avec l'appareil au four à micro-ondes.
- 28 **NE JAMAIS** laisser l'appareil en marche sans surveillance.
- 29 **NE PAS** mélanger de liquides chauds. Les liquides chauds pourraient entraîner une accumulation de pression et la vapeur pourrait causer des brûlures.
- 30 **NE PAS** mélanger d'ingrédients secs avec le jeu de lames de hachage.
- 31 Pour réduire les risques de blessures, ne jamais placer le jeu de lames étagées ou les disques sur la base sans avoir d'abord mis le bol correctement en place.
- 32 **NE PAS** broyer des aliments à l'aide du jeu de lames de hachage.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT TOUTE UTILISATION
DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

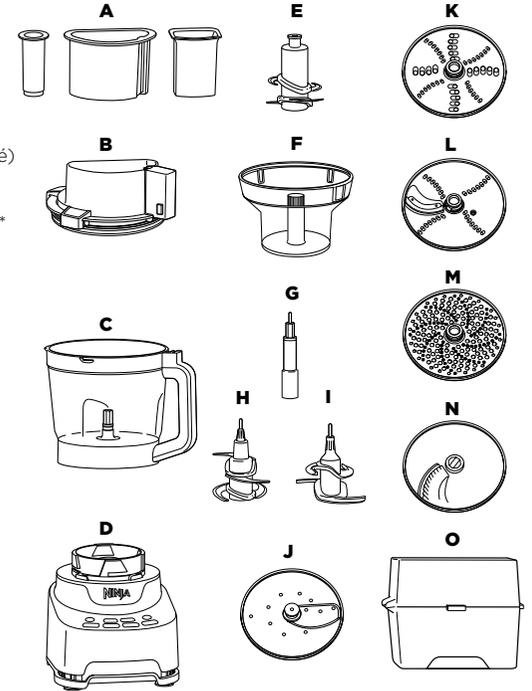
- 33 **N'UTILISEZ JAMAIS** l'appareil sans couvercle. **NE PAS** tenter de forcer le mécanisme de verrouillage. Assurez-vous que le contenant et le couvercle sont correctement posés avant d'utiliser l'appareil.
- 34 Avant toute utilisation, vérifiez que les ustensiles sont retirés du récipient. Si ce n'est pas le cas, le contenant pourrait se briser et entraîner des blessures et des dommages.
- 35 Garder les mains et les ustensiles hors des contenants pendant le traitement afin de limiter le risque de blessures graves ou d'endommagement de l'appareil. Il est possible d'utiliser une spatule **UNIQUEMENT** lorsque l'appareil n'est pas en marche. Lorsque vous utilisez le robot culinaire, utilisez toujours le poussoir à aliment pour ajouter des aliments. N'ajoutez **JAMAIS** des aliments avec les mains.
- 36 **NE PAS** essayer de retirer le contenant ou le couvercle de la base du moteur pendant que le jeu de lames tourne encore. Attendez que l'appareil soit complètement arrêté avant de retirer le couvercle et le contenant.
- 37 Si l'appareil surchauffe, un interrupteur thermique est activé et désactivera temporairement le moteur. Pour réinitialiser l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir pendant environ 15 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
- 38 **NE PAS** exposer les contenants et les accessoires à des variations extrêmes de température. Ils pourraient être endommagés.
- 39 Une fois le traitement terminé, assurez-vous que le jeu de lames est retiré **AVANT** de vider le contenu du contenant. Retirez le jeu de lames en saisissant soigneusement le haut de l'arbre et en le soulevant du contenant. Le fait de ne pas retirer le jeu de lames avant de vider le contenant entraîne un risque de laceration.
- 40 La puissance nominale maximale de cet appareil dépend de la configuration du bol de robot culinaire.
- 41 **NE PAS** plonger la base du moteur ou le panneau de commande dans l'eau ou dans d'autres liquides. **NE PAS** vaporiser de liquide sur la base du moteur ou le panneau de commande.
- 42 **NE PAS** tenter d'aiguiser les lames.
- 43 Éteignez l'appareil et débranchez la base du moteur avant de le nettoyer.
- 44 N'ajoutez jamais des aliments avec les mains. Utilisez toujours un poussoir d'aliments.
- 45 Pour réduire le risque de blessure en cas d'endommagement du bol du robot culinaire ou la séparation du couvercle, **NE PAS** charger le bol avec des glaçons pour les concasser.
- 46 L'appareil est conçu pour créer une boule de pâte. Il n'est **PAS** conçu pour pétrir la pâte de manière continue. Après la création de la boule de pâte, le pétrissage supplémentaire doit être fait à la main sur une surface de travail. Si l'appareil bouge de manière excessive sur la surface de travail, retirez la boule de pâte et pétrissez-la à la main.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES

REMARQUE : Les disques, les jeux de lames et les accessoires varient selon le modèle.

- A Poussoir à aliments en 3 parties pour couvercle de la goulotte d'alimentation
- B Couvercle de la goulotte d'alimentation
- C Bol Precision Processor® de 12 tasses
- D Base de moteur (le cordon d'alimentation n'est pas illustré)
- E Petit JEU de lames de hachage*
- F Bol à mélanger emboîtable de 4,5 tasses*
- G Axe de disque
- H Jeu de lames de hachage
- I Jeu de lames de pétrissage
- J Disque à trancher réglable*
- K Disque de déchiquetage réversible*
- L Disque à trancher et à râper réversible*
- M Disque râpeur*
- N Disque à coupe ondulée*
- O Boîte de rangement*



*Non inclus avec tous les modèles

Pour acheter d'autres accessoires et découvrir d'excellentes recettes, allez à ninjakitchen.ca.

REMARQUE : La couleur de l'appareil peut varier selon le modèle.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

IMPORTANT : Lisez attentivement tous les avertissements avant de poursuivre.

- 1 Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil. La prudence est de mise lors du déballage des jeux de lames et de disques, car ils sont tranchants.
- 2 Les jeux de lames de hachage ne sont PAS verrouillés en place dans le bol ou le bol à mélanger emboîtable. Manipulez le jeu de lames de hachage en saisissant le haut de l'arbre.
- 3 Lavez le bol, les disques, le couvercle et les jeux de lames dans de l'eau chaude savonneuse avec une brosse munie d'une poignée afin d'éviter tout contact direct avec les lames. Manipulez le jeu de disques avec précaution, car celles-ci sont tranchantes.
- 4 Rincez à fond toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air.

REMARQUE : Tous les accessoires sont sans BPA. Les accessoires vont au lave-vaisselle dans le panier supérieur et **NE DOIVENT PAS** être nettoyés avec un cycle de séchage à la chaleur. Assurez-vous que toutes les pièces sont séparées les unes des autres avant des mettre au lave-vaisselle. Manipulez les jeux de lames avec précaution.

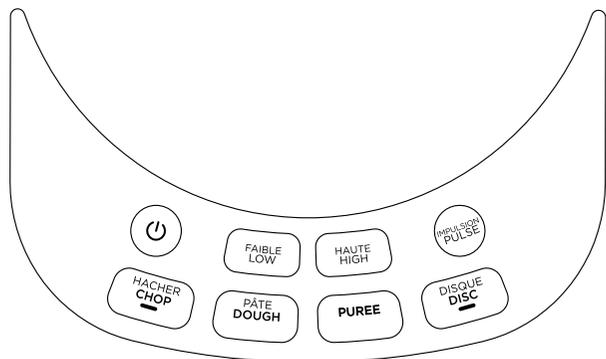
FONCTIONNALITÉS

Utilisez le bouton d'alimentation pour allumer et éteindre l'appareil.

PROGRAMMES AUTO-IQ®

Les programmes intelligents prédéfinis combinent des cycles de mélange et de pause qui font tout le travail pour vous. Lorsqu'un programme Auto-iQ est sélectionné, il démarre immédiatement et s'arrête automatiquement une fois le traitement terminé. Pour arrêter le traitement avant la fin d'un programme, appuyez de nouveau sur le bouton activé.

REMARQUE : La durée des cycles des programmes varie de quelques secondes à un peu plus d'une minute.



CHOP (HACHAGE) :

Le cycle d'impulsions et de pauses produit des résultats de coupe constants. Lancez le programme une fois pour obtenir une coupe grossière, deux fois pour une coupe plus fine et trois fois pour une coupe ultra fine. À utiliser avec le jeu de lames de hachage.

DOUGH (PÉTRISSAGE) :

Il s'agit du programme idéal pour créer une pâte délicieuse, qu'il s'agisse d'une tarte, d'une pizza ou d'une pâte à biscuits. À utiliser avec le jeu de lames de pétrissage.

REMARQUE : Utilisez les impulsions (PULSE) pour ajouter des garnitures comme des pépites de chocolat ou des raisins à la pâte lorsque le programme de pétrissage se termine.

PURÉE

Créez différents mets plus liquides, comme des sauces onctueuses ou un houmous parfait. À utiliser avec le jeu de lames de hachage ou le bol à mélanger emboîtable avec le jeu de petites lames de hachage.

DISQUE

Tranchez et râpez une variété d'ingrédients, tels que les légumes, le fromage et les pommes de terre. À utiliser avec un disque à trancher réglable, un disque à trancher/râper réversible ou un disque à râper réversible.

PROGRAMMES MANUELS

Réglage de vitesse BASSE et ÉLEVÉE : Lorsque cette option est sélectionnée, chacune de ces vitesses fonctionne en continu pendant 60 secondes. Cela ne fonctionne pas avec les programmes Auto-iQ.

PULSE (IMPULSIONS) : Offre un meilleur contrôle des impulsions et de la transformation des aliments. Fonctionne uniquement lorsque le bouton PULSE est enfoncé. Utilisez des pressions courtes pour de courtes impulsions et des pressions longues pour de longues impulsions.

IMPORTANT :

- **NE PAS FAIRE FONCTIONNER** l'appareil à PUISSANCE ÉLEVÉE en utilisant les lames de pétrissage ou les disques.
- L'appareil n'est **PAS** destiné à concasser la glace. Reportez-vous aux avertissements des consignes de sécurité.

DÉCOUVRIR LES ACCESSOIRES

JEU DE LAMES



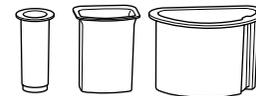
JEU DE LAMES DE HACHAGE



LAME DE PÉTRISSAGE

Utilisez le jeu de lames de hachage et le jeu de lames de pétrissage dans le bol Precision Processor® de 12 tasses.

POUSSOIR À ALIMENTS EN 3 PARTIES



Pour accueillir des ingrédients de différentes tailles, le poussoir peut être divisé en 3 tailles différentes (petite, moyenne, grande). Utilisez le petit poussoir pour les ingrédients comme les carottes, le poussoir moyen pour les ingrédients comme les concombres et les courgettes, et le grand poussoir pour les ingrédients comme les pommes de terre.

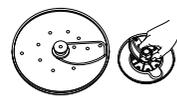
REMARQUES :

- Par mesure de sécurité, le gros poussoir à aliments doit être inséré dans la goulotte d'alimentation pour que l'appareil fonctionne.
- **NE DÉPASSEZ PAS la LIGNE DE REMPLISSAGE MAXIMAL** de la grande ouverture de la goulotte d'alimentation. L'appareil ne fonctionnera pas si les ingrédients dépassent cette limite.

JEU DE DISQUES

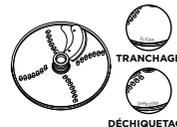
(les jeux de disques varient selon le modèle)

IMPORTANT : Assurez-vous que le réglage du disque réglable n'est **PAS** sur **S** (rangement) avant de l'installer. Réglez le disque à la position **S** après son utilisation.



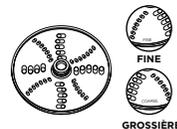
TRANCHAGE RÉGLABLE :

Le disque à trancher réglable vous permet de personnaliser l'épaisseur de coupe (0,3 à 8 mm). Idéal pour les champignons, les courgettes, les concombres et les pommes de terre. Le disque dispose de huit réglages principaux, et de microréglages de 1/3 mm entre chacun d'eux (pour un total de 24 réglages) allant de 0,3 à 8 mm.



TRANCHAGE ET DE DÉCHIQUETAGE RÉVERSIBLE :

Le disque de tranchage et de déchiquetage réversible est parfait pour les mélanges tels que des tranches fines de concombres et des carottes râpées. Faites face au côté indiquant « **SLICER** » (trancheuse) pour trancher et face au côté indiquant « **SHREDDER** » (déchiqueteuse) pour déchiqueter.



DÉCHIQUETAGE RÉVERSIBLE :

Le disque de déchiquetage réversible est idéal pour le déchiquetage de différentes épaisseurs. Positionnez le disque avec la face **FINE** vers le haut pour râper finement, comme des carottes, ou la face **GROSSIÈRE** vers le haut pour obtenir un déchiquetage plus grossièrement, comme du chou.



DISQUE RÂPEUR :

Le disque râpeur est idéal pour avoir des morceaux plus petits que ceux obtenus en utilisant les disques déchiqueteurs. Utilisez-le avec le fromage, le chou, les carottes et les pommes de terre.



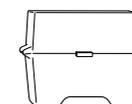
DISQUE À COUPE ONDULÉE :

Le disque à coupe ondulée est parfait pour donner un effet ondulé aux légumes comme les carottes, les patates douces ou les cornichons.



AXE DE DISQUE :

Installez l'axe de disque sur l'engrenage d'entraînement du bol Precision Processor® du robot culinaire pour utiliser les jeux de disques ou le bol à mélanger emboîtable de 4,5 tasses.



BOÎTE DE RANGEMENT :

(non inclus avec tous les modèles)
Rangez facilement et en toute sécurité tous vos accessoires dans la boîte de rangement. Pour acheter, veuillez vous rendre sur ninjaaccessories.ca.

DÉCOUVRIR LES ACCESSOIRES (suite)

BOL À MÉLANGER EMBOÎTABLE DE 4,5 TASSES

(n'est pas inclus avec tous les modèles; peut être acheté sur ninjakitchen.ca/fr/page/parts-and-accessories)



BOL À MÉLANGER EMBOÎTABLE DE 4,5 TASSES

Le bol à mélanger emboîtable à 4,5 tasses est parfait pour les petites quantités. Placez-le dans le bol Precision Processor du robot culinaire et vous serez prêt à préparer vos délicieuses recettes en plus petites quantités.



PETIT JEU DE LAMES DE HACHAGE

REMARQUE : Le bol à mélanger emboîtable nécessite également l'axe de disque fourni.

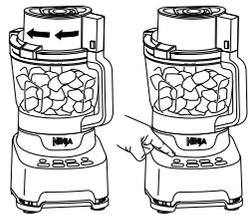
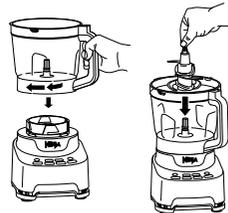
UTILISER LE JEU DE LAMES

IMPORTANT :

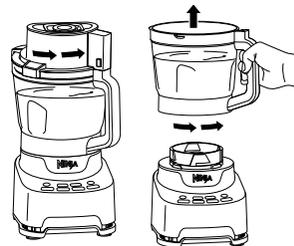
- Par mesure de sécurité, si le jeu de lames n'est pas bien installé, vous ne pourrez pas installer ni verrouiller le couvercle.
- Si le panneau de commande clignote, cela signifie que le couvercle n'est pas bien verrouillé en place. Passez en revue les étapes pour vous assurer que vous installez correctement tous les composants.

REMARQUE : NE PAS ajouter d'ingrédients avant de terminer l'installation du jeu de lames.

- 1 Placez la base du moteur sur une surface plane propre et sèche, comme un comptoir ou une table, puis branchez l'appareil.
- 2 Abaissez le bol Precision Processor® sur la base du moteur et faites-le pivoter dans le horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- 3 Avec précaution, saisissez le jeu de lames par le haut de l'arbre, placez-le sur l'engrenage d'entraînement à l'intérieur du bol. Notez que le jeu de lames s'ajuste librement à l'engrenage d'entraînement.



- 4 Ajoutez les ingrédients dans le bol, en veillant à ne pas dépasser la limite de 12 tasses.
- 5 Placez le couvercle de la goulotte d'alimentation sur le bol et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce que vous entendiez un clic, indiquant que le couvercle est verrouillé. Appuyez sur l'interrupteur pour mettre l'appareil sous tension.
- 6a Si vous utilisez le programme Auto-iQ® **CHOP (hachage)**, **PUREE (purée)** ou **DOUGH (pétrissage)**, la fonction prédéfinie s'arrête automatiquement à la fin du programme. Pour arrêter l'appareil à tout moment, appuyez de nouveau sur le programme actuellement actif.



- 6b Si vous utilisez le programme manuel, appuyez de nouveau sur le bouton activé une fois que les ingrédients ont atteint la consistance souhaitée, ou attendez que l'appareil s'arrête complètement après 60 secondes.
- 7 Lorsque vous avez terminé, appuyez sur le bouton situé sur le couvercle près de la poignée pour déverrouiller, puis tournez-le dans le sens antihoraire et soulevez-le du bol. Retirez toujours la lame avant de vider les ingrédients du bol en la saisissant délicatement par le haut de l'axe et en la soulevant hors du bol.
- 8 Pour retirer le bol de la base du moteur, tournez-le dans le sens antihoraire, puis soulevez-le.
- 9 Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour éteindre l'appareil, puis débranchez-le. Consultez la section Entretien pour obtenir les consignes de nettoyage et de rangement.

UTILISER LE JEU DE DISQUES (les disques varient selon le modèle)

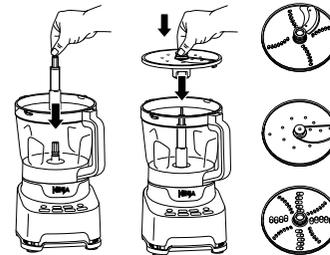
IMPORTANT :

- Utilisez uniquement le programme DISC (disque) ou le réglage LOW (faible vitesse) lorsque vous utilisez les jeux de disques.
- Si le panneau de commande clignote, cela signifie que le couvercle n'est pas bien verrouillé en place. Passez en revue les étapes pour vous assurer que vous installez correctement tous les composants.

REMARQUES :

- Assurez-vous que le côté désiré soit orienté vers le haut sur le disque à trancher/déchiqetage réversible ou le disque de déchiqetage réversible avant utilisation.
- Assurez-vous que l'épaisseur souhaitée est réglée sur le disque à trancher réglable avant de l'utiliser.
- Le poussoir à aliments en 3 parties se divise en petit, moyen et grand poussoir pour insérer les ingrédients dans les ouvertures de différentes tailles de la goulotte d'alimentation. Utilisez la petite ouverture de la goulotte d'alimentation pour les ingrédients tels que les carottes, la goulotte d'alimentation moyenne pour les ingrédients tels que les concombres et les courgettes et la grande goulotte d'alimentation pour les ingrédients tels que les pommes de terre.
- Par mesure de sécurité, le gros poussoir à aliments doit être inséré dans la goulotte d'alimentation pour que l'appareil fonctionne.

- 1 Placez la base du moteur sur une surface plane propre et sèche, comme un comptoir ou une table, puis branchez l'appareil.
- 2 Abaissez le bol Precision Processor® sur la base du moteur et faites-le pivoter dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

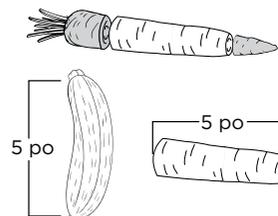


3a TRANCHER/DÉCHIQUETAGE À L'AIDE de la poignée en plastique, placez le disque sur l'axe avec le résultat souhaité vers le haut. Faites face au côté indiquant « SLICER » (trancheuse) pour trancher et face au côté indiquant « SHREDDER » (déchiqetuse) pour déchiqeter.

3b TRANCHAGE RÉGLABLE Utilisez le cadran du disque pour sélectionner l'épaisseur souhaitée (0,3 à 8 mm). Ensuite, utilisez une poignée en plastique pour placer avec précaution le disque sur l'axe du disque. Assurez-vous que le réglage du disque n'est PAS sur S (rangement) avant de l'installer. Réglez le disque à la position S après son utilisation.

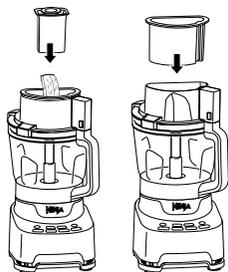
3c DÉCHIQUETAGE RÉVERSIBLE Utilisez la poignée en plastique pour placer le disque sur l'axe du disque avec la taille de déchiqetage souhaitée (GROSSIÈRE ou FINE) vers le haut.

- 4 Placez le couvercle de la goulotte d'alimentation sur le bol et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce que vous entendiez un clic, indiquant que le couvercle est verrouillé. En fonction de l'ingrédient, utilisez la plus petite ouverture possible de la goulotte d'alimentation pour obtenir des résultats de coupe et de broyage optimaux. Appuyez sur l'interrupteur pour mettre l'appareil sous tension.



- 5 Avant de trancher ou de déchiqeter, préparez les ingrédients en fonction de l'ouverture de la goulotte d'alimentation. Coupez les deux extrémités des ingrédients pour créer des surfaces planes. Coupez les ingrédients coniques comme les carottes pour les rendre plus symétriques. Assurez-vous que le fromage est bien réfrigéré. **NE PAS** trancher ni déchiqeter de fromage congelé. Maintenez les ingrédients aussi stables que possible lorsque vous les poussez dans la goulotte d'alimentation pour minimiser les déchets.

UTILISER LE JEU DE DISQUES (suite) (les disques varient selon le modèle)

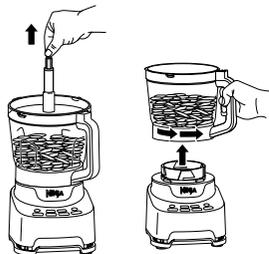


6a Si vous utilisez la petite ou la moyenne ouverture de la goulotte d'alimentation, sélectionnez **DISC** (disque) ou **LOW** (faible vitesse). Le disque commencera à tourner. Ajoutez des ingrédients dans la goulotte d'alimentation du couvercle.

6b Si vous utilisez la grande ouverture de la goulotte d'alimentation, placez les ingrédients jusqu'à la **LIGNE REMPLISSAGE MAXIMAL DE LA GOULOTTE D'ALIMENTATION**, sans la dépasser. Insérez le poussoir dans la goulotte d'alimentation, puis sélectionnez **DISC** (disque) ou **LOW** (faible vitesse). Le disque commencera à tourner.

7 Si vous utilisez le programme Auto-iQ®, **DISC**, le disque cesse automatiquement de tourner à la fin du programme. Si vous utilisez le programme manuel **LOW**, appuyez de nouveau sur le bouton ou attendez que l'appareil s'arrête complètement après 60 secondes.

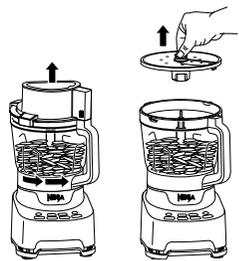
8 Pour retirer le couvercle, appuyez sur le bouton situé sur le couvercle de la goulotte d'alimentation près de la poignée pour le déverrouiller, puis tournez le couvercle dans le sens antihoraire. Soulevez le couvercle du bol.



9 Retirer le jeu de disque en saisissant la poignée en plastique, puis en soulevant avec précaution le disque hors du bol. Saisissez ensuite l'axe par le haut de l'arbre et retirez-la du bol.

10 Pour retirer le bol de la base du moteur, tournez-le dans le sens antihoraire, puis soulevez-le.

11 Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour éteindre l'appareil, puis débranchez-le. Consultez la section Entretien pour obtenir les consignes de nettoyage et de rangement.



UTILISER LE BOL À MÉLANGER EMBOÎTABLE (non inclus avec tous les modèles)

IMPORTANT : Si le panneau de commande clignote, cela signifie que le couvercle n'est pas bien verrouillé en place. Passez en revue les étapes pour vous assurer que vous installez correctement tous les composants.

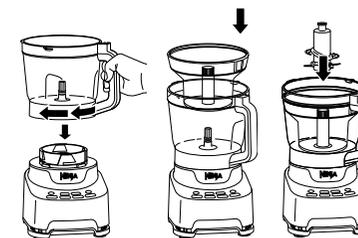
REMARQUES :

- Ne pas pétrir de pâte dans le bol.
- Par mesure de sécurité, le gros poussoir à aliments doit être inséré dans la goulotte d'alimentation pour que l'appareil fonctionne.
- Utilisez uniquement le programme PUREE ou les programmes manuels lorsque vous utilisez le bol à mélanger emboîtable.

1 Placez le bol Precision Processor* sur la base du robot culinaire et tournez-le dans le sens horaire pour le verrouiller en position.

2 Placez le bol à mélanger emboîtable dans le bol du robot culinaire en alignant sa flèche avec celle située sur la poignée du bol du robot culinaire.

3 Insérez l'axe de disque dans l'ouverture situé au milieu du bol à mélanger et posez-le sur l'engrenage d'entraînement. Placez ensuite la petite lame de hachage sur l'axe, à l'intérieur du bol à mélanger.



4 Placez les ingrédients dans le bol à mélanger, puis placez le couvercle de la goulotte d'alimentation sur le bol et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce que vous entendiez un déclic indiquant que le couvercle est verrouillé. Appuyez sur l'interrupteur pour mettre l'appareil sous tension.

5a Si vous utilisez le programme Auto-iQ® **PUREE**, cette fonction de pré-réglage s'arrêtera automatiquement à la fin du programme. Pour arrêter l'appareil à tout moment, appuyez sur **PUREE**.

5b Si vous utilisez le programme manuel, appuyez de nouveau sur le bouton activé une fois que les ingrédients ont atteint la consistance souhaitée, ou attendez que l'appareil s'arrête complètement après 60 secondes.

6 Lorsque vous avez terminé, appuyez sur le bouton situé sur le couvercle près de la poignée pour déverrouiller, puis tournez-le dans le sens antihoraire et soulevez-le du bol. Retirez toujours la petite lame avant de vider les ingrédients du bol à mélanger en le saisissant délicatement par le haut de l'axe et en la soulevant hors du bol. Enlevez ensuite l'axe du disque.

7 Retirez le bol à mélanger en saisissant le centre texturé et en le soulevant. Retirez le bol de la base en le tournant dans le sens antihoraire puis en le soulevant.

8 Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour éteindre l'appareil, puis débranchez-le. Consultez la section Entretien pour obtenir les consignes de nettoyage et de rangement.



ENTRETIEN

NETTOYAGE

Détachez toutes les pièces. Lavez tous les récipients à l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux.

• Lavage à la main

Lavez le bol du robot culinaire, le bol à mélanger emboîtable, le couvercle, l'axe, les disques, et les lames dans de l'eau chaude savonneuse. Lors du lavage des jeux de lames et de disques, utiliser un ustensile de lavage avec une poignée pour éviter tout contact direct avec les lames.

Manipuler les jeux de lames et de disques avec précaution pour éviter tout contact avec des bords tranchants. Rincez-les et laissez-les complètement sécher à l'air libre.

• Lave-vaisselle

Les accessoires vont au lave-vaisselle dans le panier supérieur et **NE DOIVENT PAS** être nettoyés avec un cycle de séchage à la chaleur. Assurez-vous de retirer les jeux de lames ou de disques avant de le mettre au lave-vaisselle. Manipulez les jeux de lames ou de disques avec précaution.

• Base du moteur

Éteignez l'appareil et débranchez la base du moteur avant de le nettoyer. Essayez la base du moteur avec un linge propre et humide. **NE PAS** utiliser de chiffons, tampons ou brosses abrasifs pour nettoyer la base.

RANGEMENT

Enroulez le cordon d'alimentation autour des guides situés à l'arrière de la base du moteur. Rangez l'unité à la verticale et rangez tous les jeux de lames à l'intérieur ou fixés-les à leurs contenants respectifs avec leurs couvercles verrouillés en place.

N'EMPILEZ PAS d'articles sur les contenants. Rangez tous les accessoires restants avec l'appareil ou dans une armoire où ils ne risquent pas d'être endommagés ou de présenter un danger.

RÉINITIALISATION DU THERMOSTAT DU MOTEUR

Cet appareil est doté d'un système de sécurité exclusif qui protège le moteur et le système d'entraînement en cas de surcharge accidentelle. Si l'appareil est surchargé, le moteur se désactivera temporairement. Dans une telle éventualité, suivez la procédure de réinitialisation ci-dessous.

1 Débranchez l'appareil de la prise électrique.

2 Laissez l'appareil refroidir pendant environ 15 minutes.

3 Retirez le couvercle et le jeu de lames du contenant. Videz le contenant et assurez-vous qu'aucun aliment n'est coincé entre les lames.

IMPORTANT : Assurez-vous que les capacités maximales ne sont pas dépassées. Il s'agit de la cause la plus fréquente de surcharge de l'appareil.

Si l'appareil a besoin d'être réparé, veuillez communiquer avec le service à la clientèle en composant le 1-855-520-7816. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee et avoir le produit sous la main lorsque vous appelez.

COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, allez à ninjakitchen.ca/fr/page/parts-and-accessories.

GUIDE DE DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT : pour réduire les risques de décharge électrique et de mise en marche involontaire, éteignez et débranchez l'appareil avant tout dépannage.

Le programme ne s'exécute pas et/ou les voyants à DEL clignotent.

• Assurez-vous que l'appareil est branché, entièrement assemblé et sous tension.

• Les voyants de la base du moteur clignotent si l'appareil est sous tension, mais que le couvercle de la goulotte d'alimentation, le bol du processeur et le plus gros poussoir d'aliments ne sont pas correctement installés. Installez le bol en l'abaissant sur la base du moteur et en la tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Installez le couvercle sur le bol en le tournant dans le sens horaire pour le mettre en place. Insérez les poussoirs à aliments dans le couvercle en appuyant dessus.

• Le plus grand poussoir de goulotte d'alimentation doit être installé pour que l'appareil puisse fonctionner.

La base du moteur se déplace sur le plan de travail.

• Assurez-vous que la surface et les pieds à ventouse sont propres. Les pieds à ventouse adhèrent uniquement aux surfaces lisses.

• Les pieds à ventouse ne colleront pas sur certaines surfaces, comme le bois, les carreaux et les finis non polis.

• **NE PAS** essayer d'utiliser l'appareil lorsque la base du moteur est coincée sur une surface qui n'est pas solidement fixée (planche à découper, plateau, plaques, etc.).

L'appareil est difficile à retirer du comptoir pour l'entreposage.

• Placez vos mains sous les deux côtés de la base du moteur et tirez doucement l'appareil vers vous.

Les aliments ne sont pas hachés uniformément.

• Pour de meilleurs résultats lors du hachage, coupez les ingrédients d'une taille uniforme et ne remplissez pas trop le bol.

• Pour les petites quantités, utilisez un bol à mélanger emboîtable de 4,5 tasses (non inclus sur tous les modèles).

Les ingrédients sont tranchés de façon inégale.

• Pour de meilleurs résultats lorsque vous utilisez le disque à trancher/déchetage réversible (non inclus sur tous les modèles) ou le disque à trancher réglable (non inclus sur tous les modèles), coupez les ingrédients à une taille uniforme.

• Pour obtenir des résultats optimaux, placez les ingrédients dans la plus petite des 3 goulottes possibles.

Impossible d'installer le couvercle sur le bol.

• Si des composants sont mal alignés, le couvercle ne s'installera pas correctement. Assurez-vous que l'axe du disque et les jeux de lames ou de disques sont bien en place sur l'engrenage d'entraînement à l'intérieur du bol après avoir complètement installé le bol sur la base du moteur.

Combien de réglages existe-t-il sur le disque à trancher réglable (non disponible sur tous les modèles)?

• Le disque dispose de huit réglages principaux, et de microréglages de $\frac{1}{3}$ mm entre chacun d'eux (pour un total de 24 réglages) allant de 0,3 à 8 mm.

Comment utiliser des poussoirs de différentes tailles?

• L'utilisation de la goulotte d'alimentation la plus étroite possible permet de guider les ingrédients vers le bas, vers les disques, pour un rendu optimal.

• Pour utiliser la plus grande goulotte d'alimentation, assemblez le couvercle et placez les ingrédients dans la goulotte. Installez le plus grand poussoir avec le poussoir moyen et petit emboîtés à l'intérieur pour pousser les ingrédients à travers. Un gros poussoir doit être installé sur la ligne de remplissage maximum de la goulotte avant de sélectionner un programme.

• Pour utiliser la goulotte d'alimentation moyenne ou petite, installez le gros poussoir dans le couvercle et utilisez des poussoirs plus petits pour guider les aliments à travers le centre du poussoir grand ou moyen.

Le programme Dough (pétrissage) clignote.

• Par mesure de sécurité, l'unité empêche l'exécution du programme Dough plus de 3 fois de suite.

• L'appareil n'est pas conçu pour pétrir la pâte en continu. Retirez la pâte du bol et pétrissez-la à la main. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 15 minutes.

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

La garantie limitée d'un (1) an s'applique aux achats effectués auprès des 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 d'un (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 le guide de l'utilisateur, sujet aux conditions, aux exclusions et aux exceptions ci-dessous.

Qu'est-ce qui est couvert par cette garantie?

1. L'appareil d'origine et/ou des pièces inusables considérés comme défectueux, à la seule discrétion de SharkNinja, seront réparés ou remplacés jusqu'à un (1) an à compter de la date d'achat initiale.
2. Dans le cas d'un remplacement de l'appareil, la garantie prendra fin six (6) mois après la date de réception de l'appareil de remplacement ou pendant le reste de la période de garantie existante, selon la période la plus longue. 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 cette garantie?

1. L'usure normale des pièces (comme les contenants de mélange, les couvercles, les tasses, les lames, les marmites amovibles, les grilles, les moules et les bases de mélangeur, etc.) qui nécessitent un entretien ou un remplacement périodique afin d'assurer le bon fonctionnement de votre appareil n'est pas couverte par cette garantie. Vous pouvez faire l'achat de pièces de rechange en visitant le <https://www.ninjakitchen.ca/fr/page/parts-and-accessories>.
2. La garantie ne s'applique pas aux appareils utilisés de façon abusive ou à des fins commerciales.
3. Les dommages causés par une mauvaise utilisation, un abus, une négligence lors de la manipulation, un manquement à l'entretien nécessaire (par exemple : le fait de ne pas laisser le bloc moteur à l'abri de renversements d'aliments et d'autres débris), ou un dommage dû à une mauvaise manipulation pendant le transport.
4. Les dommages indirects et accessoires.
5. Les défectuosités causées par des réparateurs non autorisés par SharkNinja. Ces défectuosités incluent les dommages causés lors du processus d'expédition, de modification ou de réparation du produit SharkNinja (ou de l'une de ses pièces) lorsque la réparation est effectuée par un réparateur non autorisé par SharkNinja.
6. Les produits achetés, utilisés ou mis en fonction à l'extérieur de l'Amérique du Nord.

Comment obtenir du service

Si votre appareil ne fonctionne pas comme il le devrait lors d'un usage domestique normal pendant la période de garantie, visitez le <https://support.ninjakitchen.ca/hc/fr-ca> pour obtenir de l'information sur les soins et entretien du produit que vous pouvez effectuer vous-même. Nos spécialistes du service à la clientèle sont aussi disponibles au **1 855 520-7816** pour de l'assistance sur les produits et les options de garantie de service offertes, y compris la possibilité de passer à nos options de garantie de service VIP pour certaines catégories de produits. Afin que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne à <https://www.ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee> et ayez le produit à portée de main lorsque vous appelez.

SharkNinja assumera les frais de retour de l'appareil à nos sites par le consommateur en vue de la réparation ou du remplacement de l'appareil. Un montant de 20,95 \$ (sujet à modification) sera facturé lorsque SharkNinja expédiera l'appareil réparé ou remplacé.

Comment présenter une demande de service sous garantie

Veuillez noter que vous devez téléphoner au **1 855 520-7816** pour soumettre une réclamation au titre de la garantie. Vous aurez besoin du reçu comme preuve d'achat. Un spécialiste du service à la clientèle vous fournira les directives d'emballage et de retour. Nous vous demandons également d'enregistrer votre produit en ligne à <https://www.ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee> et d'avoir le produit à portée de main lorsque vous appelez, afin que nous puissions mieux vous aider.

De quelle manière les lois d'État s'appliquent-elles?

Cette garantie vous accorde des droits légaux spécifiques et 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, ce qui fait que cette disposition peut ne pas s'appliquer à votre cas.



REGISTER YOUR PURCHASE

ENREGISTREZ VOTRE ACHAT



ninjakitchen.ca/register/guarantee
ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee



Scan QR code using mobile device
Lisez le code QR à l'aide de votre appareil mobile

RECORD THIS INFORMATION

CONSIGNEZ LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSOUS

Model Number:
Numéro de modèle : _____

Serial Number:
Numéro de série : _____

Date of Purchase:
(Keep receipt)
Date d'achat : _____
(conservez le reçu)

Store of Purchase:
Magasin où l'appareil a été acheté : _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V-, 60Hz
Power: 1000 Watts

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 120 V-, 60 Hz
Alimentation : 1 000 watts

SharkNinja Operating LLC
US: Needham, MA 02494
CAN: Ville St-Laurent, QC H4S 1A7
1 855 520-7816
ninjakitchen.ca

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.

AUTO-iQ, NINJA, and PRECISION PROCESSOR are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

This product may be covered by one or more U.S. patents.
See sharkninja.com/patents for more information.

© 2022 SharkNinja Operating LLC

SharkNinja Operating LLC
É.-U. : Needham, MA 02494
CAN : Ville St-Laurent (QC) H4S 1A7
1 855 520-7816
ninjakitchen.ca

Les illustrations peuvent différer du produit réel. Nous nous efforçons constamment d'améliorer nos produits; par conséquent, les spécifications contenues dans le présent document sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

AUTO-iQ, NINJA et PRECISION PROCESSOR sont des marques de commerce déposées de SharkNinja Operating LLC.

Ce produit peut être protégé par un ou plusieurs brevets américains.
Consultez sharkninja.com/patents pour en savoir plus.

© 2022 SharkNinja Operating LLC

NF700C Series_IB_E_F_REV_Mv8



@ninjakitchencanada