



**PROFESSIONAL XL  
FOOD PROCESSOR WITH AUTO-IQ®**  
NF700 Series | Owner's Guide



ENGLISH

FRANÇAIS

ESPAÑOL

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY**

|                                                                                                                       |                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                       | <b>Read and review instructions for operation and use.</b>                                                                                                          |
|                                       | <b>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.</b> |
|                                       | <b>For indoor and household use only.</b>                                                                                                                           |
| <b>When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:</b> |                                                                                                                                                                     |

## **⚠ 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. 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 CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

## ⚠ 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.

- 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.

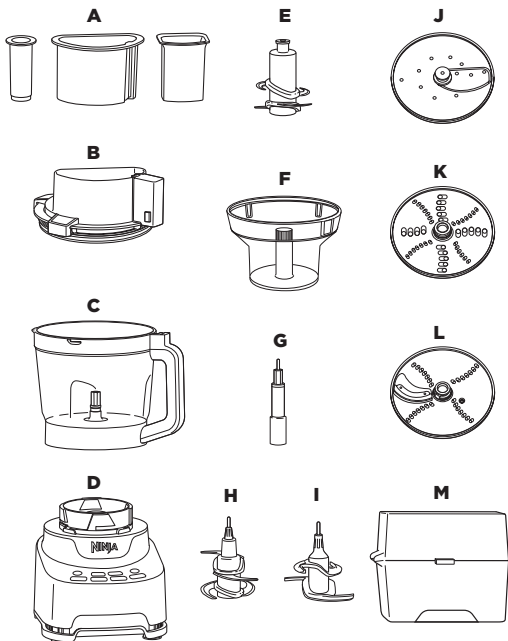
# SAVE THESE INSTRUCTIONS

- 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.

## 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** Storage Box\*



\*Not included on all models

To purchase more accessories and find great recipes, visit [ninjakitchen.com](http://ninjakitchen.com).

## 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 and dishwasher safe. Ensure all parts are separated from each other before placing in the dishwasher. Exercise care when handling blade assemblies.

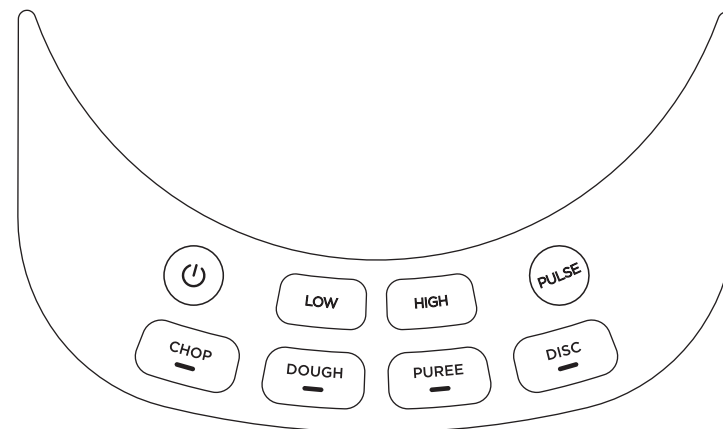
## FEATURES

 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.

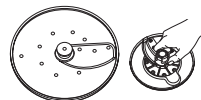
### NOTES:

- 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

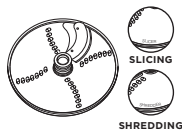
(disc assemblies vary by model)

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



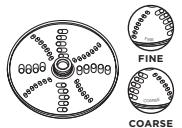
### ADJUSTABLE SLICING:

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.



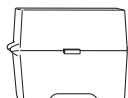
### REVERSIBLE SHREDDING:

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.



### 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.com](http://ninjaaccessories.com).

## 4.5-CUP NESTING WORKBOWL

(not included with all models, available for purchase on [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com))



### 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.

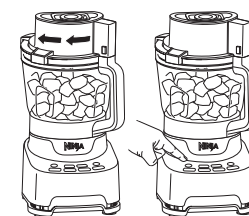
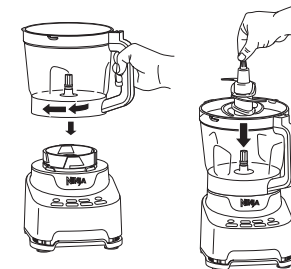
# USING THE BLADE ASSEMBLIES

### 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.

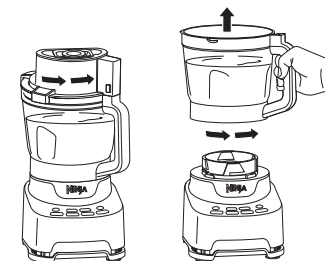
**NOTE: DO NOT** add ingredients before completing installation of the blade assembly.

- 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)

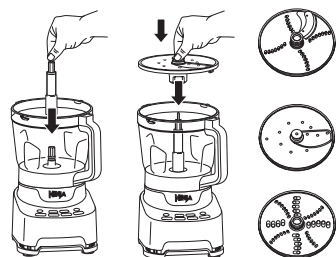
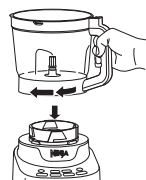
## IMPORTANT:

- 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.

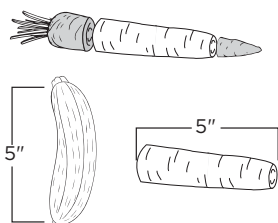
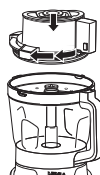


**3a. REVERSIBLE SLICING/SHREDDING** Use the plastic grip to place disc over spindle with the desired output facing up. Use the side labeled SLICER for slicing and the side labeled SHREDDER for shredding.

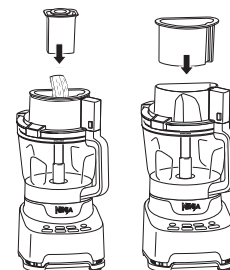
**3b. ADJUSTABLE SLICING** Use dial on disc to select the desired thickness (0.3-8mm). Then use plastic grip to carefully place disc over disc spindle. Ensure disc is NOT on the S (storage) setting before installing it. Return disc to S position after use.

**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.

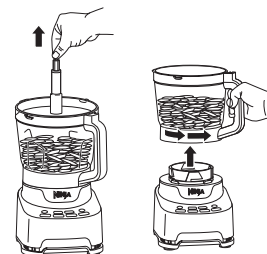
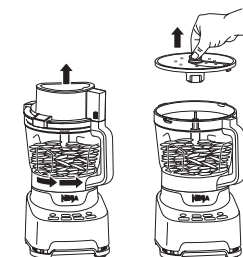


**6a** If using the small or medium feed chute opening, select **DISC** or **LOW**. The disc will begin spinning. Add ingredients through the feed chute on the lid.

**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

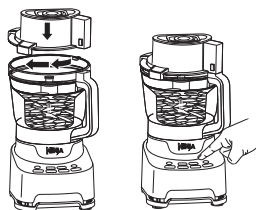
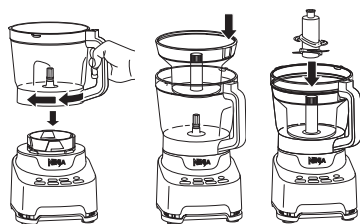
(not included with all models)

**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:

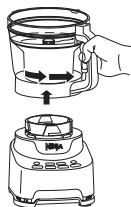
- Do not make dough in the workbowl.
- Large food pusher must be inserted in the feed chute for the unit to run.
- Use only the PUREE program or the manual programs when using the nesting workbowl.

- 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

All attachments are dishwasher safe. 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 1-877-646-5288. So we may better assist you, please register your product online at [registryourninja.com](http://registryourninja.com) and have the product on hand when you call.

## ORDERING REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and attachments, visit [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com).

# TROUBLESHOOTING GUIDE

**⚠ 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.

# Shark | NINJA

## 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, blades, blender bases, 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 [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com).
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 [ninjakitchen.com/support](http://ninjakitchen.com/support) for product care and maintenance self-help. Our Customer Service Specialists are also available at **1-877-646-5288** 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 [registryourninja.com](http://registryourninja.com) 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 **1-877-646-5288** to initiate a warranty claim. You will need the receipt as proof of purchase. We also ask that you register your product online at [registryourninja.com](http://registryourninja.com) 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 state to state. Some states do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.



**ROBOT CULINAIRE  
PROFESSIONNEL XL AVEC AUTO-IQ®**  
Série NF700 | Guide de l'utilisateur



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE DOCUMENT AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL •  
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. 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.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- 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.
- 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.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE DOCUMENT AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL •  
DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### ⚠️ AVERTISSEMENT

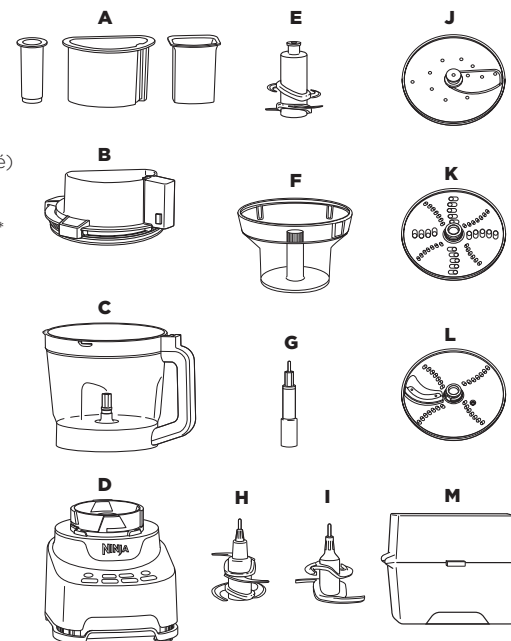
Afin de réduire les risques de blessure, d'incendie, de décharge électrique ou de dommages, les consignes de sécurité de base doivent toujours être respectées, y compris les avertissements numérotés suivants et les instructions qui s'y rattachent. N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui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

- 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.

## 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 Boîte de rangement\*



\*Non inclus avec tous les modèles

Pour acheter d'autres accessoires et découvrir d'excellentes recettes, allez à [ninjakitchen.com](http://ninjakitchen.com).

## 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 et vont au lave-vaisselle. 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.

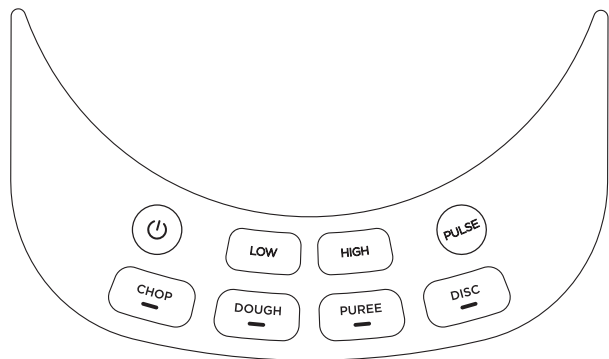
# FONCTIONNALITÉS

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.

## POUSOIR 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.

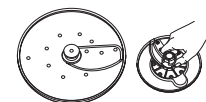
### REMARQUES :

- 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

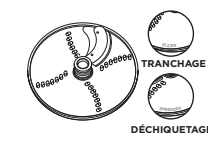
(les jeux de disques varient selon le modèle)

**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.



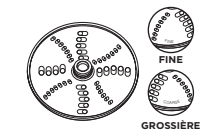
### TRANCHAGE RÉGLABLE :

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.



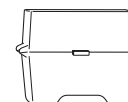
### DÉCHIQUETAGE RÉVERSIBLE :

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.



### 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.com](http://ninjaaccessories.com).

## BOL À MÉLANGER EMBOÎTABLE DE 4,5 TASSES

(n'est pas inclus avec tous les modèles; peut être acheté sur [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com))



### 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.

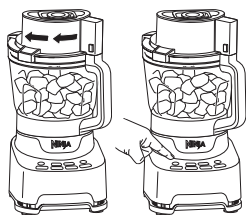
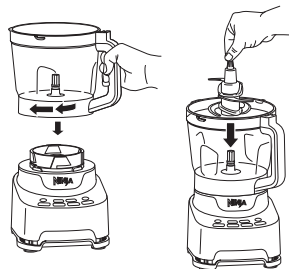
## UTILISER LE JEU DE LAMES

### 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.

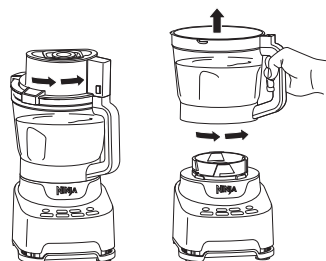
**REMARQUE : NE PAS** ajouter d'ingrédients avant de terminer l'installation du jeu de lames.

- 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 sens 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 le 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)

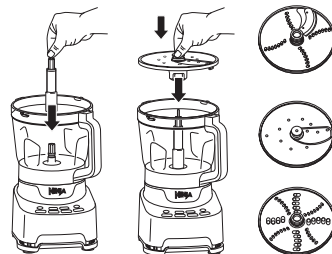
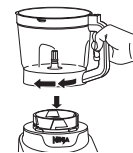
### IMPORTANT :

- 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.

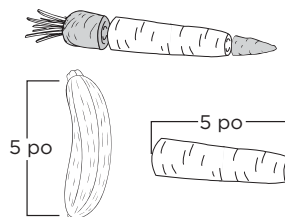


**3a TRANCHER/DÉCHIQUETAGE À L'AIDE** de la poignée en plastique, placez le disque sur l'axe avec le résultat souhaité vers le haut. Faites face au côté indiquant « SLICER » (trancheuse) pour trancher et face au côté indiquant « SHREDDER » (déchiqetuse) pour déchiqeter.

**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.

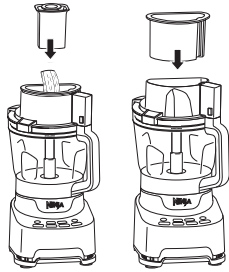
- 4 Placez le couvercle de la goulotte d'alimentation sur le bol et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce que vous entendiez un clic, indiquant que le couvercle est verrouillé. En fonction de l'ingrédient, utilisez la plus petite ouverture possible de la goulotte d'alimentation pour obtenir des 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)

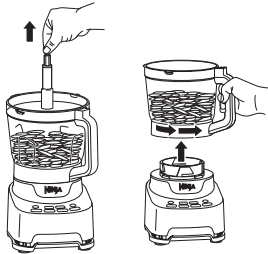


**6a** Si vous utilisez la petite ou la moyenne ouverture de la goulotte d'alimentation, sélectionnez **DISC** (disque) ou **LOW** (faible vitesse). Le disque commencera à tourner. Ajoutez des ingrédients dans la goulotte d'alimentation du couvercle.

**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.

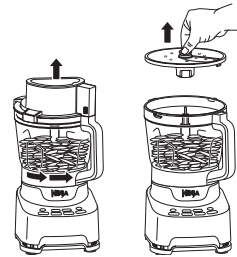
**8** Pour retirer le couvercle, appuyez sur le bouton situé sur le couvercle de la goulotte d'alimentation près de la poignée pour le déverrouiller, puis tournez le couvercle dans le sens antihoraire. Soulevez le couvercle du bol.



**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.

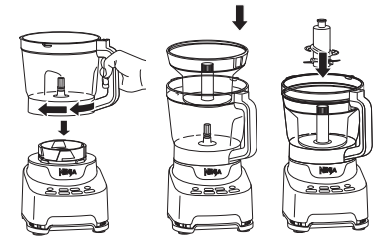
### REMARQUES :

- Ne pas pétrir de pâte dans le bol à mélanger.
- 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.

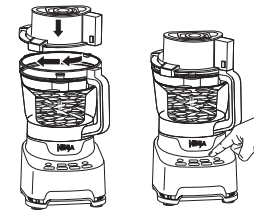
**3** Insérez l'axe de disque dans l'ouverture situé au milieu du bol à mélanger et posez-le sur l'engrenage d'entraînement. Placez ensuite la petite lame de hachage sur l'axe, à l'intérieur du bol à mélanger.



**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**.

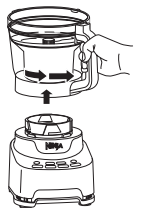
**5b** Si vous utilisez le programme manuel, appuyez de nouveau sur le bouton activé une fois que les ingrédients ont atteint la consistance souhaitée, ou attendez que l'appareil s'arrête complètement après 60 secondes.



**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

Tous les accessoires vont au lave-vaisselle. 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 1 877 646-5288. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur [registeryourninja.com](https://registeryourninja.com) 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 [ninjaaccessories.com](https://ninjaaccessories.com).

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

SharkNinja garantit ce produit contre toute défectuosité de matériau ou de main-d'œuvre pour une période 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 d'usure (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 [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com).
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 [ninjakitchen.com/support](http://ninjakitchen.com/support) 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 **1-877-646-5288** 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.

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 **1-877-646-5288** 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.

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

Cette garantie vous accorde des droits spécifiques légaux 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.

## PROCESADOR DE ALIMENTOS XL

## PROFESIONAL CON AUTO-IQ®

## Serie NF700 | Guía del propietario



## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

### LEE DETENIDAMENTE ANTES DE USAR • ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

|                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                   | Lee y revisa las instrucciones para obtener información acerca del funcionamiento y el uso.                                                                     |
|                                                                                                                                   | Indica la presencia de un peligro que podría causar lesiones, la muerte o daños materiales considerables si se ignora la advertencia incluida con este símbolo. |
|                                                                                                                                   | Únicamente para uso doméstico y en interiores.                                                                                                                  |
| Cuando se utilizan electrodomésticos, siempre se deben seguir las precauciones de seguridad básicas, que incluyen las siguientes: |                                                                                                                                                                 |

## ⚠️ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de lesiones, incendios, descargas eléctricas o daños a la propiedad, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes advertencias numeradas y las instrucciones posteriores. No utilices el electrodoméstico para otro uso que no sea el previsto.

1. Lee todas las instrucciones antes de usar el electrodoméstico y sus accesorios.
2. Observa y sigue con cuidado todas las advertencias e instrucciones. Esta unidad contiene conexiones eléctricas y piezas móviles que presentan un riesgo potencial para el usuario.
3. Tómate tu tiempo y ten precaución durante el desempacado y la instalación del electrodoméstico. Este aparato contiene cuchillas filosas y sueltas que pueden provocar lesiones si se manejan de forma incorrecta.
4. Haz un inventario de todo el contenido para asegurarte de que tienes todos los componentes necesarios para operar su electrodoméstico de forma adecuada y segura.
5. Las cuchillas están afiladas. Manéjalas con cuidado.
6. Este producto se proporciona con una unidad de cuchillas de picado. **SIEMPRE** debes tener cuidado al manipular la unidad de cuchillas. La unidad de cuchillas está afilada y **NO** está asegurada en su sitio en el recipiente. La unidad de cuchillas está diseñada para que se pueda desmontar a fin de facilitar la limpieza y su reemplazo, de ser necesario. Sujeta la unidad de cuchillas **SOLO** desde la parte superior del eje. Si no tienes cuidado al manipular la unidad de cuchillas, correrás el riesgo de cortarte.
7. **APAGA** el aparato, luego desenchúfalo de la toma de corriente cuando no se vaya a usar, antes de ensamblar o desensamblar las piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufar, sujeta el enchufe por el cuerpo y tira de la toma de corriente. **NUNCA** desenchufes el dispositivo sujetando y jalando del cable flexible.
8. Antes de usar, lava todas las piezas que vayan a estar en contacto con alimentos. Sigue las instrucciones de lavado consideradas en este manual de instrucciones.
9. Antes de cada uso, inspecciona las unidades de cuchillas en busca de daños. Si una cuchilla está doblada o se sospecha que hay daño, comunícate con SharkNinja para solicitar el reemplazo.
10. **NO** uses este electrodoméstico al aire libre. Está diseñado para uso doméstico en interiores solamente.
11. Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encajará en una toma de corriente polarizada en una sola posición. Si el enchufe no encaja completamente en la toma de corriente, inviértelo. Si de todas formas no encaja, comunícate con un electricista calificado. **NO** modifiques el enchufe en lo absoluto.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEE DETENIDAMENTE ANTES DE USAR • ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

## ⚠ ADVERTENCIA

**Para reducir el riesgo de lesiones, incendios, descargas eléctricas o daños a la propiedad, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes advertencias numeradas y las instrucciones posteriores. No utilices el electrodoméstico para otro uso que no sea el previsto.**

- 12 **NO** operes ningún electrodoméstico cuyo cable o enchufe estén dañados ni después de que el aparato haya tenido fallas, se haya caído o se haya dañado de alguna manera. Este electrodoméstico no tiene partes que puedan ser reparadas o mantenidas por el usuario. Si está dañado, contacta a SharkNinja para obtener servicio de mantenimiento.
- 13 Este electrodoméstico tiene marcas importantes en la patilla del enchufe. No es posible reemplazar todo el cable de alimentación. Si está dañado, ponte en contacto con SharkNinja para el servicio.
- 14 **NO** deben usarse cables de extensión con este aparato.
- 15 A fin de protegerse del riesgo de descargas eléctricas, **NO** sumerjas el aparato ni permitas que el cable de alimentación entre en contacto con ningún tipo de líquido.
- 16 **NO** permitas que el cable cuelgue sobre el borde de mesas o encimeras. El cable se puede enganchar y hacer que el aparato caiga de la superficie en la que se está utilizando.
- 17 **NO** permitas que la unidad o el cable entren en contacto con superficies calientes, incluidas estufas y otros calentadores.
- 18 **SIEMPRE** utiliza el electrodoméstico sobre una superficie seca y plana.
- 19 **NO** permitas que los niños pequeños operen este aparato o lo usen como un juguete. Es necesaria una supervisión rigurosa cuando se utiliza cualquier electrodoméstico cerca de los niños.
- 20 Este electrodoméstico **NO** está diseñado para que lo usen personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o que carezcan de la experiencia y el conocimiento, a menos que la persona responsable de su seguridad les haya proporcionado supervisión o instrucciones relacionadas con su uso.
- 21 **SOLAMENTE** usa aditamentos y accesorios que se proporcionan con el producto o que sean recomendados por SharkNinja. El uso de aditamentos, incluidos los frascos de conservas, no recomendados o vendidos por SharkNinja puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- 22 **NUNCA** coloques la unidad de cuchillas sobre la base del motor sin antes conectarla al recipiente correspondiente (tazón) con su tapa.
- 23 Mantén las manos, el cabello y la ropa fuera del recipiente mientras lo llenas y lo operas.
- 24 Durante el funcionamiento y manejo del electrodoméstico, evita el contacto con las partes móviles.
- 25 **NO** llenes el recipiente más arriba de la línea de 12 tazas.
- 26 **NO** hagas funcionar el electrodoméstico con un recipiente vacío.
- 27 **NO** coloques en el horno de microondas ningún recipiente o accesorio incluido con el electrodoméstico.
- 28 **NUNCA** dejes el electrodoméstico desatendido mientras esté en uso.
- 29 **NO** mezcles líquidos calientes. Hacer esto podría producir una acumulación de presión y una exposición al vapor que pueden generar un riesgo de quemaduras para el usuario.
- 30 **NO** proceses ingredientes secos con la unidad de cuchillas de corte.
- 31 Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloques la cuchilla o los discos de corte en la base sin colocar primero el tazón correctamente en su lugar.
- 32 **NO** realices operaciones de molido con la unidad de cuchillas de picado.
- 33 **NUNCA** operes el electrodoméstico sin que las tapas y los tapones estén colocados en su lugar. **NO** intentes forzar el mecanismo de trabado. Asegúrate de que el recipiente y la tapa estén correctamente instalados antes del funcionamiento.

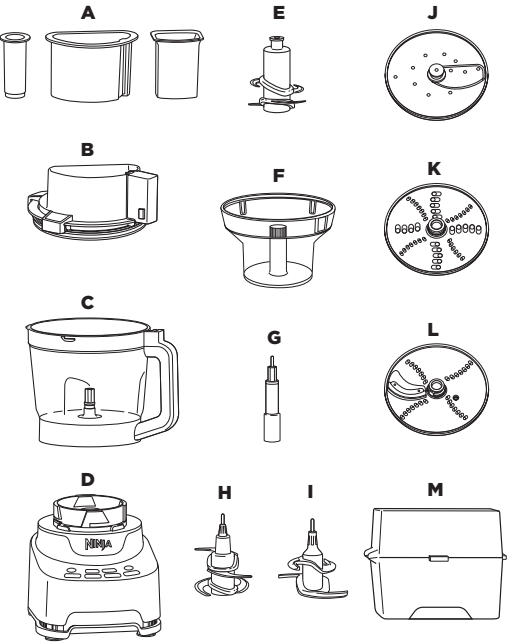
# GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

- 34 Antes de ponerlo en funcionamiento, asegúrate de retirar todos los utensilios de los recipientes. Si no retiras los utensilios, los recipientes pueden romperse y causar lesiones personales y daños materiales.
- 35 Al procesar, mantén las manos y los utensilios fuera del recipiente para reducir el riesgo de lesiones personales graves o de daños al electrodoméstico. Se puede utilizar una espátula **SOLAMENTE** cuando el procesador no se encuentre en funcionamiento. Cuando manipules el procesador, utiliza siempre el empujador de alimentos para agregar alimentos. **NUNCA** agregues alimentos a mano.
- 36 **NO** trates de retirar el recipiente o la tapa de la base del motor mientras la unidad de cuchillas aún esté girando. Deja que el aparato se detenga por completo antes de retirar las tapas y los recipientes.
- 37 Si el electrodoméstico se sobrecalienta, un interruptor térmico se activará y apagará el motor en forma temporal. Para reiniciarlo, desenchufa el electrodoméstico y déjalo enfriar por 15 minutos aproximadamente antes de volver a utilizarlo.
- 38 **NO** expongas los recipientes y accesorios a cambios extremos de temperatura. Pueden sufrir daños.
- 39 Al completar el procesamiento, asegúrate de retirar la unidad de cuchillas **ANTES** de vaciar el contenido del recipiente. Retira la unidad de cuchillas sujetándola con cuidado de la parte superior del eje y levantándola del recipiente. Si no se retira la unidad de cuchillas antes de vaciar el recipiente, correrás el riesgo de cortarse.
- 40 La potencia nominal máxima en vatios de este electrodoméstico se basa en la configuración del tazón del procesador de alimentos.
- 41 **NO** sumerjas la base del motor o el panel de control en agua ni ningún otro líquido. **NO** rocíes la base del motor o el panel de control con ningún líquido.
- 42 **NO** intentes afilar las cuchillas.
- 43 Apaga el electrodoméstico y desenchufa la base del motor antes de limpiarlo.
- 44 Nunca agregues alimentos a mano. Utiliza siempre el empujador de alimentos.
- 45 Para reducir el riesgo de lesión por daños al tazón de procesamiento de alimentos o por la separación de la tapa, **NO** cargues el tazón con cubos de hielo para trituración.
- 46 La unidad está diseñada para crear una bola de masa. **NO** está diseñada para amasar continuamente. Luego de que se forme la bola de masa, se debe seguir amasando a mano sobre una superficie de trabajo. Si la unidad se mueve excesivamente sobre la superficie de trabajo, retira la bola de masa y amasa con las manos.

# PIEZAS

**NOTA:** Los discos, las unidades de cuchillas y los accesorios varían según el modelo.

- A** Empujador de alimentos de 3 piezas para la tapa con conducto de alimentación
- B** Tapa con conducto de alimentación
- C** Tazón Precision Processor® de 12 tazas
- D** Base del motor (no se muestra el cable de alimentación conectado)
- E** Unidad de cuchillas de picado pequeña\*
- F** Recipiente de trabajo insertable de 4,5 tazas\*
- G** Husillo del disco
- H** Unidad de cuchillas de picado
- I** Unidad de cuchillas de masa
- J** Disco de rebanado ajustable\*
- K** Disco de triturado reversible\*
- L** Disco de rebanado/triturado reversible\*
- M** Caja de almacenamiento\*



\* No incluido en todos los modelos

Para adquirir más accesorios y encontrar recetas, visita [ninjakitchen.com](http://ninjakitchen.com).

# ANTES DEL PRIMER USO

**IMPORTANTE:** Revisa todas las advertencias antes de continuar

- 1 Retira todo el material de embalaje de la unidad. Ten cuidado al desembalar las unidades de cuchillas y discos, ya que estas son filosas.
- 2 Las unidades de cuchillas de picado NO están aseguradas en su lugar en el tazón o en el tazón insertable. Para manipular cada unidad de cuchillas de corte, sujétala por la parte superior del eje.
- 3 Lava el tazón, la tapa, los discos y las unidades de cuchillas en agua jabonosa tibia con un utensilio para lavar platos que tenga mango con el fin de evitar el contacto directo con las cuchillas. Ten cuidado cuando manipules las unidades de cuchillas, ya que los discos y las cuchillas son filosos.
- 4 Enjuaga bien y seca al aire todas las piezas.

**NOTA:** Todos los aditamentos están libres de BPA y son aptos para el lavaplatos. Asegúrate de que todas las piezas estén separadas entre sí antes de colocarlas en el lavavajillas. Ten cuidado al manipular las unidades de cuchillas.

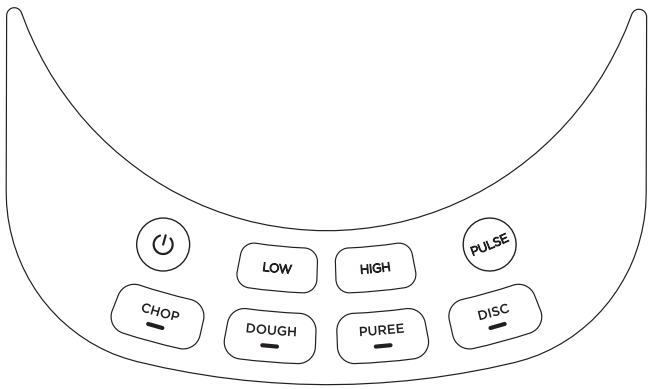
# CARACTERÍSTICAS

Utiliza el botón Power (encendido) para encender o apagar la unidad.

## PROGRAMAS AUTO-IQ®

Los programas inteligentes preconfigurados combinan patrones únicos de mezclado y pausa que hacen todo el trabajo por ti. Una vez que se seleccione el programa Auto-iQ, este iniciará de inmediato y se detendrá automáticamente al terminar de procesar. Para detener el procesamiento antes de finalizar el programa, vuelve a presionar el botón que actualmente está activo.

**NOTA:** Los tiempos de ejecución del programa varían desde unos pocos segundos hasta un poco más de un minuto.



**CHOP (Picado)**  
Los pulsos y las pausas cronometrados te dan resultados de picado uniformes. Ejecuta el programa una vez para picado grande, dos veces para picado pequeño y tres veces para moler. Úsalo con la unidad de cuchillas de picado.

**DOUGH (Masa)**  
Ideal para crear una masa deliciosa, desde pastel hasta pizza y masas de galletas. Utilízalo con la unidad de cuchillas de masa.

**NOTA:** Utiliza PULSE (pulsar) para agregar mezclas, como chips de chocolate o pasas, después de que el programa de masa se haya completado.

**PUREE**  
(Puré) Crea de todo, desde salsas suaves y deliciosas hasta un humus perfecto. Úsala con la unidad de cuchillas de picado o el recipiente de trabajo insertable con una unidad de cuchillas de picado pequeña.

**DISC**  
(Disco) Rebana y tritura diversos ingredientes, como verduras, queso y papas. Úsala con el disco de rebanado ajustable, rebanado/triturado reversible o triturado reversible.

## PROGRAMAS MANUALES

**LOW (baja) y HIGH (alta):** Cuando se seleccionan, cada una de estas velocidades funcionan de forma continua durante 60 segundos. Estos no trabajan de forma conjunta con ningún programa Auto-iQ.

**PULSE (Pulsar):** Ofrece un mayor control de pulsación y procesamiento. Funciona solo cuando se presiona PULSE (Pulsar). Utiliza presiones breves para funcionar en pulsos cortos y presiones prolongadas para pulsos largos.

**IMPORTANTE:**

- NO operes la unidad en HIGH (alta) si utilizas las unidades de cuchillas o discos de masa.
- La unidad NO está diseñada para triturar hielo. Consulta las advertencias en las Instrucciones de seguridad.

# CONOCE LOS ADITAMENTOS

## UNIDADES DE CUCHILLAS



UNIDAD DE CUCHILLAS DE PICADO



UNIDAD DE CUCHILLAS DE MASA

Utiliza la unidad de cuchillas de picado y la unidad de cuchillas de masa en el Tazón Precision Processor de 12 tazas.

## EMPUJADOR DE ALIMENTOS DE 3 PIEZAS



Para acomodar ingredientes de diferentes tamaños, el empujador puede dividirse en 3 tamaños diferentes (pequeño, mediano, grande). Utiliza el empujador pequeño para ingredientes como zanahorias, el empujador mediano para ingredientes como pepinos y calabacines, y el empujador grande para ingredientes como las papas.

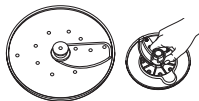
### NOTAS:

- Se debe insertar un empujador grande para alimentos en el conducto de alimentación para que la unidad funcione.
- NO** superes la línea de **CHUTE MAX FILL** (Llenado máximo del conducto) en el conducto de alimentación grande. La unidad no funcionará si los ingredientes superan esta línea.

## UNIDADES DE DISCOS

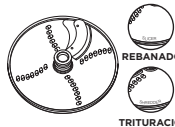
(las unidades de discos varían según el modelo)

**IMPORTANTE:** Asegúrate de que el disco rebanador ajustable **NO** esté en la configuración **S** (almacenamiento) antes de instalarlo. Vuelve a colocar el disco en la posición **S** después de utilizarlo.



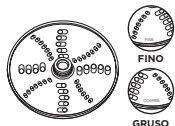
### REBANADO AJUSTABLE:

El disco de rebanado ajustable te permite ajustar el grosor del corte (de 0,3 mm a 8 mm). Ideal para champiñones, calabacines, pepinos y papas. El disco tiene 8 ajustes principales con microajustes de 1/3 mm entre cada uno (para un total de 24 ajustes individuales) que van de 0,3 mm a 8 mm.



### REBANADO/TRITURADO REVERSIBLE:

El disco reversible de rebanado/triturado es perfecto para preparar, por ejemplo, pepinos cortados en rodajas finas y zanahorias ralladas. Coloca hacia arriba el lado etiquetado como **SLICER** (Rebanado) para rebanar y coloca hacia arriba el lado etiquetado como **SHREDDER** (Triturado) para triturar.



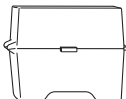
### TRITURADO REVERSIBLE:

El disco de triturado reversible es ideal para diferentes grosores de triturado. Coloca el lado **FINE** (Fino) hacia arriba para preparar, por ejemplo, zanahorias ralladas o coloca el lado **COARSE** (Grueso) hacia arriba para preparar, por ejemplo, repollo rallado.



### HUSILLO DE DISCO:

Instala el husillo del disco en el engranaje de accionamiento del Tazón Precision Processor® para usar las unidades de disco o el recipiente de trabajo insertable de 4,5 tazas.



### CAJA DE ALMACENAMIENTO:

(no incluida con todos los modelos)  
Guarda todos tus accesorios en la caja de almacenamiento de forma fácil y segura. Para comprar, visita [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com).

## RECIPIENTE DE TRABAJO INSERTABLE DE 4,5 TAZAS

(no se incluye con todos los modelos, disponible para la compra en [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com))



### TAZÓN DE TRABAJO INSERTABLE DE 4,5 TAZAS

El tazón de trabajo insertable de 4,5 tazas es perfecto para la preparación de pequeñas cantidades. Colócalo dentro del Tazón Precision Processor y estarás listo para preparar todas las deliciosas recetas en cantidades más pequeñas.



UNIDAD DE CUCHILLAS DE PICADO PEQUEÑAS

**NOTA:** El tazón de trabajo insertable también utiliza el husillo de disco incluido.

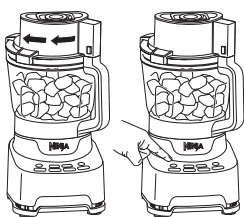
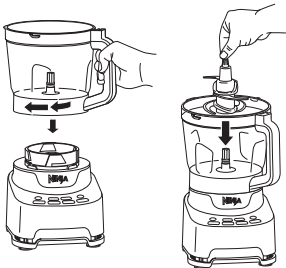
# USO DE LAS UNIDADES DE CUCHILLAS

### IMPORTANTE:

- Como característica de seguridad, si la unidad de cuchillas no está totalmente asentada, no podrás instalar y trabar la tapa en su posición.
- Si el panel de control parpadea, significa que la tapa, el tazón o los empujadores de alimentos no están asegurados correctamente en su lugar. Revisa los pasos para asegurarte de instalar todos los componentes correctamente.

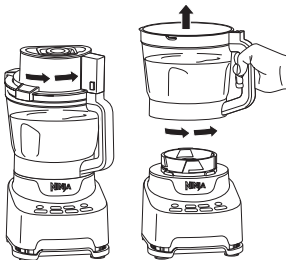
**NOTA:** NO agregues ingredientes antes de completar la instalación de la unidad de cuchillas.

- Coloca la base del motor sobre una superficie nivelada, limpia y seca, como una encimera o una mesa y luego, enchufa la unidad.
- Baja el tazón Precision Processor® a la base del motor y gíralo en sentido de las manecillas del reloj hasta que encaje en su lugar.
- Sujeta con cuidado la unidad de cuchillas por la parte superior del eje y colócala en el engranaje de accionamiento dentro del tazón. Ten en cuenta que la unidad de cuchillas entrará holgadamente en el engranaje de accionamiento.



- Agrega los ingredientes al tazón, asegurándote de no exceder la línea de 12 tazas.
- Coloca la tapa con conducto de alimentación sobre el tazón y gírala en el sentido de las manecillas del reloj hasta que escuche un clic. Esto indica que la tapa está asegurada en su lugar. Presiona el botón de encendido para encender la unidad.
- 6a Si utilizas el programa Auto-iQ® de **CHOP** (Picado), **PUREE** (Puré) o **DOUGH** (Masa), la función preconfigurada se detendrá automáticamente al final del programa. Para detener la unidad en cualquier momento, vuelve a presionar el programa que actualmente está activo.
- 6b Si utilizas un programa manual, una vez que los ingredientes hayan alcanzado la consistencia deseada, presiona nuevamente el botón activo y espera a que la unidad se detenga por completo después de 60 segundos.

- Cuando hayas terminado, presiona el botón de la tapa cerca del mango para destrabarla, luego gírala en sentido contrario a las manecillas del reloj y levántala del tazón. Retira siempre la unidad de cuchillas antes de vaciar los ingredientes del tazón, sujetándola con cuidado de la parte superior del eje y levantándola del tazón.
- Para retirar el tazón de la base del motor, gira el tazón en sentido contrario al de las manecillas del reloj y, luego, levántalo.
- Presiona el botón de encendido para apagar la unidad y luego desenchufa la unidad. Consulta la sección Cuidado y mantenimiento para obtener instrucciones de limpieza y almacenamiento.



# USO DE LAS UNIDADES DE DISCO

(los discos varían según el modelo)

## IMPORTANTE:

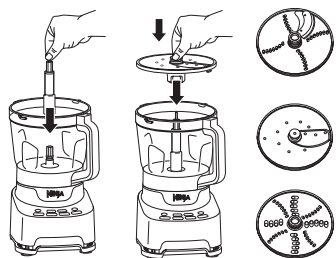
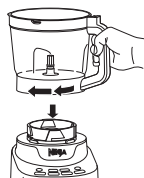
- Utiliza solo el programa de DISCO o el ajuste BAJO cuando utilices las unidades de disco.
- Si el panel de control parpadea, significa que la tapa, el tazón o los empujadores de alimentos no están asegurados correctamente en su lugar. Revisa los pasos para asegurarte de instalar todos los componentes correctamente.

## NOTAS:

- Asegúrate de que el lado deseado esté orientado hacia arriba en el disco reversible de rebanado/triturado o en el disco de triturado reversible antes de usarlo.
- Asegúrate de que el grosor deseado esté configurado en el disco de rebanado ajustable antes de utilizarlo.
- El empujador para alimentos de 3 piezas se divide en un empujador para alimentos pequeño, mediano y grande para guiar los ingredientes a través de las aberturas del conducto de alimentación de diferentes tamaños. Utiliza la abertura del conducto de alimentación pequeña para ingredientes como zanahorias, el conducto de alimentación mediano para ingredientes como pepinos y calabacines, y el conducto de alimentación grande para ingredientes como las papas.
- Se debe insertar un empujador grande para alimentos en el conducto de alimentación para que la unidad funcione.

- 1 Coloca la base del motor sobre una superficie nivelada, limpia y seca, como una encimera o una mesa y luego, enchufa la unidad.

- 2 Baja el tazón Precision Processor® a la base del motor y gíralo en sentido de las manecillas del reloj hasta que encaje en su lugar.

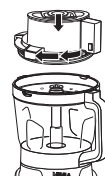


**3a. REBANADO/TRITURADO REVERSIBLE** Usa el mango de plástico para colocar el disco sobre el husillo con el lado deseado hacia arriba. Usa el lado etiquetado como SLACER (Rebanado) hacia arriba para rebanar y coloca el lado etiquetado como SHREDDER (Triturado) hacia arriba para triturar.

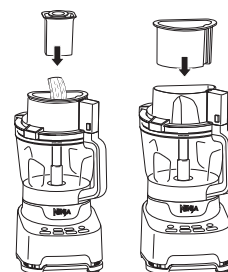
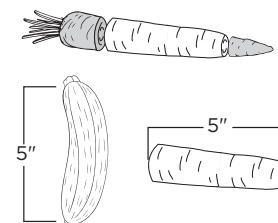
**3b. REBANADO AJUSTABLE** Usa el dial en el disco para seleccionar el grosor deseado (de 0,3 mm a 8 mm). A continuación, utiliza el mango de plástico para colocar cuidadosamente el disco sobre el husillo del disco. Asegúrate de que el disco NO esté en la configuración S (almacenamiento) antes de instalarlo. Vuelve a colocar el disco en la posición S después de utilizarlo.

**3c. TRITURADO REVERSIBLE** Usa el mango de plástico para colocar el disco sobre el husillo del disco con el tamaño de trituración deseado (COARSE [Grueso] o FINE [Fino]) hacia arriba.

- 4 Coloca la tapa del conducto de alimentación en el tazón y gírala en sentido de las manecillas del reloj hasta que oigas un clic, que indica que la tapa está asegurada. Según el ingrediente, utiliza la abertura más pequeña posible del conducto de alimentación para obtener los mejores resultados de rebanado y trituración. Presiona el botón de encendido para encender la unidad.



- 5 Antes de rebanar o triturar, prepara los ingredientes para que entren en la abertura del conducto de alimentación. Corta ambos extremos de los ingredientes para crear superficies planas. Recorta los ingredientes con forma cónica como las zanahorias para que sean más simétricos. Asegúrate de que el queso esté bien frío. **NO** rebanes ni tritures el queso congelado. Mantén los ingredientes lo más estables posible al empujar a través del conducto de alimentación para minimizar los desperdicios.

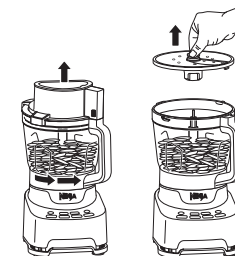
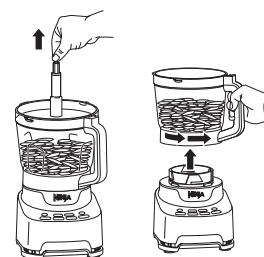


- 6a** Si utilizas la abertura del conducto de alimentación pequeña o media, selecciona **DISC** (Disco) o **LOW** (Bajo). El disco comenzará a girar. Agrega los ingredientes a través del conducto de alimentación en la tapa.

- 6b** Si utilizas la abertura grande del conducto de alimentación, coloca los ingredientes como máximo hasta la línea de **CHUTE MAX FILL** (Llenado máximo). Inserta el empujador en el conducto de alimentación y, a continuación, selecciona **DISC** (Disco) o **LOW** (Bajo). El disco comenzará a girar.

- 7 Si utilizas el programa Auto-IQ®, **DISC** (Disco), el disco dejará de girar de manera automática al finalizar el programa. Si utilizas el programa manual **LOW** (Bajo), pulsa de nuevo el botón y espera a que la unidad se detenga por completo después de 60 segundos.

- 8 Para retirar la tapa, presiona el botón en la tapa del conducto de alimentación cerca del mango para destrabarla, luego gírala en sentido contrario a las manecillas del reloj. Levanta la tapa del tazón.



- 9 Retira la unidad de disco sujetando el mango plástico y, a continuación, levanta cuidadosamente el disco para sacarlo del recipiente. A continuación, sujeta el husillo de la parte superior del eje y levántalo del tazón.

- 10 Para retirar el tazón de la base del motor, gira el tazón en sentido contrario al de las manecillas del reloj y, luego, levántalo.

- 11 Presiona el botón de encendido para apagar la unidad y luego desenchúfala. Consulta la sección Cuidado y mantenimiento para obtener instrucciones de limpieza y almacenamiento.

# USO DEL TAZÓN DE TRABAJO INSERTABLE

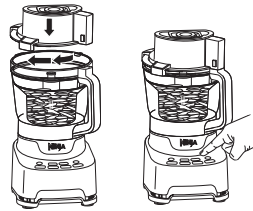
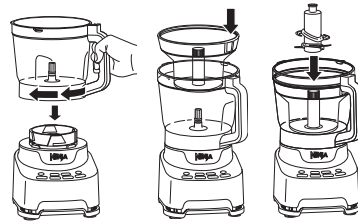
(no incluido con todos los modelos)

**IMPORTANTE:** Si el panel de control parpadea, significa que la tapa no está asegurada correctamente en su lugar. Revisa los pasos para asegurarte de instalar todos los componentes correctamente.

## NOTAS:

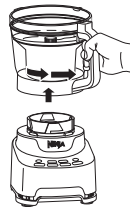
- No hagas masa en el tazón de trabajo.
- Se debe insertar un empujador grande para alimentos en el conducto de alimentación para que la unidad funcione.
- Utiliza solo el programa PUREE (Puré) o los programas manuales cuando utilices el tazón de trabajo insertable.

- 1 Coloca el tazón Precision Processor® en la base y gíralo en el sentido de las manecillas del reloj para fijarlo en su lugar.
- 2 Coloca el tazón de trabajo insertable en el tazón del procesador con la flecha del tazón de trabajo alineada con la flecha del mango del recipiente del procesador.
- 3 Coloca el husillo del disco a través de la abertura en el medio y colóquelo en el engranaje de accionamiento. Luego, coloca la cuchilla de picado pequeña sobre el husillo dentro del tazón de trabajo.



- 4 Coloca los ingredientes en el tazón de trabajo, después coloca la tapa con conducto de alimentación sobre el tazón y gírala en el sentido de las manecillas del reloj hasta que escuche un clic. Esto indica que la tapa está asegurada en su lugar. Presiona el botón de encendido para encender la unidad.
- 5a Si se utiliza el programa Auto-iQ® **PUREE** (Puré), la función reconfigurada se detendrá automáticamente al final del programa. Para detener la unidad en cualquier momento, presiona **PUREE** (Puré).
- 5b Si utilizas un programa manual, una vez que los ingredientes hayan alcanzado la consistencia deseada, presiona nuevamente el botón activo y espera a que la unidad se detenga por completo después de 60 segundos.

- 6 Cuando hayas terminado, presiona el botón de la tapa cerca del mango para desatrarla, luego gírala en sentido contrario a las manecillas del reloj y levántala del tazón. Retira siempre la unidad de cuchillas de picado pequeña antes de vaciar los ingredientes del tazón de trabajo, sujetándola con cuidado de la parte superior del eje y levantándola del tazón. A continuación, quita el husillo del disco.
- 7 Retira el tazón de trabajo sujetando el centro texturado y levantándolo. Retira el recipiente de la base girándolo en sentido contrario a las manecillas del reloj y levantándolo.
- 8 Presiona el botón de encendido para apagar la unidad y luego desenchúfala. Consulta la sección Cuidado y mantenimiento para obtener instrucciones de limpieza y almacenamiento.



# CUIDADO Y MANTENIMIENTO

## LIMPIEZA

Separa todas las piezas. Lava todos los recipientes en agua tibia con jabón con un paño suave.

### • Lavado a mano

Lava el tazón del procesador, el tazón de trabajo insertable, la tapa, el husillo, los discos, y las unidades de chuchillas en agua tibia y jabonosa. Cuando laves las unidades de cuchillas y disco, usa un utensilio para lavar platos que tenga mango con el fin de evitar el contacto directo de la mano con las cuchillas.

Manipula cuidadosamente las unidades de cuchillas y disco para evitar el contacto con los bordes filosos. Enjuaga y deja secar al aire libre por completo.

### • Lavaplatos

Todos los aditamentos son aptos para el lavaplatos. Asegúrate de que las unidades de cuchillas o disco no se encuentren en el tazón antes de colocarlo en el lavaplatos. Ten cuidado al manipular las unidades de cuchillas o disco.

### • Base del motor

Apaga la unidad y desenchufa la base del motor antes de limpiarla. Limpia la base del motor con un paño limpio y húmedo. **NO** utilices paños, almohadillas ni cepillos abrasivos para limpiar la base.

## ALMACENAMIENTO

Enrolla el cable de alimentación alrededor del enrollables que se encuentra en la parte trasera de la base del motor. Guarda la unidad en posición vertical y guarda todas las unidades de cuchillas en el interior o fijadas a sus respectivos recipientes con las tapas aseguradas en su lugar.

**NO** apiles artículos sobre los recipientes. Guarda los accesorios restantes junto a la unidad o en un gabinete donde no se dañarán o crearán un peligro.

## CÓMO REINICIAR EL TERMOSTATO DEL MOTOR

Esta unidad tiene un sistema de seguridad único que evita que el motor y el sistema de accionamiento sufran daños en caso de que la sobrecargues sin darte cuenta. Si la unidad se sobrecarga, se apagará el motor temporalmente. Si esto ocurre, sigue el procedimiento de reinicio que aparece a continuación.

1 Desenchufa la unidad de la toma de corriente.

2 Deja que la unidad se enfríe durante 15 minutos aproximadamente.

3 Retira la tapa y la unidad de cuchillas del recipiente. Vacía el recipiente y asegúrate de que no haya ingredientes que obstruyan la unidad de cuchillas.

**IMPORTANTE:** Asegúrate de que no se excedan las capacidades máximas. Esta es la causa más común de sobrecarga del electrodoméstico.

Si tu unidad necesita mantenimiento, comunícate con Servicio al Cliente al 1-877-646-5288. Para que podamos asistirte mejor, registra tu producto en línea en [registeryourninja.com](https://www.registeryourninja.com) y ten el producto a la mano cuando llames.

## CÓMO SOLICITAR PIEZAS DE REPUESTO

Para solicitar piezas y aditamentos adicionales, visita nuestro sitio web [ninjaaccessories.com](https://www.ninjaaccessories.com).

# GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

**⚠ ADVERTENCIA:** Para reducir el riesgo de descarga y operación involuntaria, apaga la unidad y desenchúfala antes de solucionar problemas.

## El programa no se ejecuta o los LED parpadean.

- Asegúrate de que la unidad esté enchufada, completamente armada y encendida.
- Los LED de la base del motor parpadearán si la unidad está encendida pero la tapa con conducto de alimentación, el tazón del procesador y el empujador de alimentos más grande no están instalados correctamente. Instala el tazón colocándolo sobre la base del motor y girándolo en el sentido de las manecillas del reloj hasta que encaje en su lugar. Instala la tapa en el tazón girándola en el sentido de las manecillas del reloj para que encaje en su lugar. Inserta los empujadores de alimentos en la tapa empujándolos hacia abajo.
- Se debe instalar el empujador de alimentos más grande del conducto de alimentación para que la unidad funcione.

## La base del motor se mueve sobre la encimera.

- Asegúrate de que la superficie y las ventosas estén limpias. Las ventosas solo se adherirán a superficies lisas.
- Las ventosas no se adherirán a ciertas superficies, como madera, baldosas y acabados no pulidos.
- **NO** intentes usar la unidad cuando la base del motor esté adherida a una superficie que no esté asegurada (tablas de cortar, fuentes, platos, etc.).

## Es difícil quitar la unidad de la mesada para guardarla.

- Coloca las manos debajo de ambos lados de la base del motor y tire suavemente de la unidad hacia arriba y hacia usted.

## Los alimentos no se cortan de manera uniforme.

- Para obtener mejores resultados al picar, corta los ingredientes en un tamaño uniforme y no llenes en exceso el tazón.
- Para cantidades más pequeñas, utiliza el tazón de trabajo insertable de 4,5 tazas (no incluido en todos los modelos).

## Los ingredientes se cortan de manera desigual.

- Para obtener mejores resultados cuando se utiliza el disco de rebanado/triturado reversible (no incluido en todos los modelos) o el disco de rebanado ajustable (no incluido en todos los modelos), recorta los ingredientes hasta obtener un tamaño uniforme.
- Para obtener resultados más uniformes, coloca los ingredientes en el menor de los 3 conductos de alimentación posible.

## No se puede instalar la tapa en el tazón.

- Si algún componente está desalineado, la tapa no se instalará correctamente. Asegúrate de que el husillo del disco y la unidad de disco o cuchillas estén completamente asentados en el engranaje de accionamiento dentro del tazón después de que el tazón esté instalado en la base del motor en su totalidad.

## ¿Cuántos ajustes hay en el disco de rebanado ajustable (no disponible en todos los modelos)?

- El disco de rebanado ajustable tiene 8 ajustes principales con microajustes de 1/3 mm entre cada uno (para un total de 24 ajustes individuales) que van de 0,3 mm a 8 mm.

## ¿Cómo utilizo diferentes tamaños de empujadores de alimentos?

- El uso del conducto de alimentación más estrecho posible permite guiar los ingredientes hacia los discos para obtener el resultado más uniforme.
- Para utilizar el conducto de alimentación más grande, monta la tapa y coloca los ingredientes en el conducto. Instala el empujador más grande con el empujador mediano y pequeño insertado en el interior para empujar los ingredientes. Se debe instalar un empujador grande en la línea de llenado máximo del conducto antes de seleccionar un programa.
- Para utilizar el conducto de alimentación mediano o pequeño, instala el empujador grande en la tapa y utiliza empujadores más pequeños para guiar los alimentos a través del centro del empujador grande o mediano.

## El programa Dough (Masa) está parpadeando.

- Como característica de seguridad, la unidad evita que el programa Dough (Masa) se ejecute más de 3 veces consecutivas.
- La unidad no está diseñada para amasar de manera continua. Retira la masa del tazón y amásala a mano. Desenchufa la unidad y déjala que se enfríe durante 15 minutos.

## GARANTÍA LIMITADA DE UN (1) AÑO

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

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

### ¿Qué cubre esta garantía?

1. La unidad original o las piezas no portátiles que se consideren defectuosas, a discreción exclusiva de SharkNinja, serán reparados o reemplazados hasta de un (1) año a partir de la fecha de compra original.
2. En el caso de que se entregue una unidad de reemplazo, la cobertura de la garantía termina seis (6) meses después de la fecha de recepción de la unidad de reemplazo o cuando termine el plazo restante de la garantía vigente, lo que sea posterior. SharkNinja se reserva el derecho a reemplazar la unidad con una de igual o mayor valor.

### ¿Qué no cubre esta garantía?

1. El desgaste normal de las piezas portátiles (como los recipientes de licuado, las tapas, los vasos, las cuchillas, las bases de la licuadora, las ollas extraíbles, los estantes, los sartenes, etc.), que requieren un mantenimiento regular o un reemplazo para garantizar el correcto funcionamiento de su unidad, no están cubiertos por esta etc.), que requieren un mantenimiento regular o un reemplazo para garantizar el correcto funcionamiento de su unidad, no están cubiertos por esta garantía. Las piezas de repuesto están disponibles para su compra en [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com).
2. Cualquier unidad que haya sido alterada o usada con fines comerciales.
3. Daños causados por mal uso, abuso, manejo negligente, no realizar el mantenimiento requerido (por ejemplo, no mantener el hueco de la base del motor libre de derrames de alimentos y otros desechos), o daños debidos a un mal manejo en tránsito.
4. Daños emergentes o incidentales.
5. Defectos causados por personas que hacen reparaciones y no estén autorizadas por SharkNinja. Estos defectos incluyen daños causados en el proceso de envío, modificación o reparación del producto SharkNinja (o cualquiera de sus piezas) cuando la reparación es realizada por una persona que no está autorizada por SharkNinja.
6. Productos comprados, usados u operados fuera de Norteamérica.

### Cómo solicitar el servicio técnico

Si su aparato no funciona de forma adecuada cuando se usa en condiciones domésticas normales dentro del período de garantía, visite [ninjakitchen.com/support](http://ninjakitchen.com/support) para obtener instrucciones de cuidado y mantenimiento del producto que usted mismo pueda llevar a cabo. Nuestros especialistas de servicio al cliente también están a su disposición si llama al **1-877-646-5288** para asistirlo con todas las opciones de servicio de garantía y soporte del producto, incluida la posibilidad de mejorar su garantía a nuestras opciones de servicio de garantía VIP para categorías de productos exclusivos. Para que podamos asistirlo mejor, registre su producto en línea en [registeryourninja.com](http://registeryourninja.com) y tenga el producto a la mano cuando llame.

SharkNinja cubrirá el costo de envío de la unidad por parte del cliente para ser reparada o reemplazada. Se cobrará una tarifa de 20,95 USD (sujeto a cambios) cuando SharkNinja envíe la unidad reparada o el reemplazo.

### Cómo iniciar un reclamo de garantía

Debe llamar al **1-877-646-5288** para iniciar un reclamo de garantía. Necesitará el recibo como prueba de compra. Un especialista de servicio al cliente le proporcionará instrucciones para la devolución y el embalaje.

### Cómo se aplica la ley estatal

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted también puede tener otros derechos que varían según el estado. Algunos estados no permiten la exclusión o la limitación de los daños incidentales o emergentes, por lo que lo anterior puede no aplicarse en su caso.

[illegible]

**REGISTER YOUR PURCHASE  
ENREGISTREZ VOTRE ACHAT  
REGISTRE SU COMPRA**



registeryourninja.com



Scan QR code using mobile device

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

Escanee el código QR con un dispositivo móvil

**RECORD THIS INFORMATION  
CONSIGNEZ LES RENSEIGNEMENTS  
CI-DESSOUS  
REGISTRA ESTA INFORMACIÓN**

Model Number: \_\_\_\_\_  
 Numéro de modèle : \_\_\_\_\_  
 Número de modelo: \_\_\_\_\_

Serial Number: \_\_\_\_\_  
 Numéro de série : \_\_\_\_\_  
 Número de serie: \_\_\_\_\_

Date of Purchase: \_\_\_\_\_  
(Keep receipt)  
Date d'achat : \_\_\_\_\_  
(conservez le reçu)  
Fecha de compra: \_\_\_\_\_  
(Conserva el recibo)

Store of Purchase:  
Magasin où l'appareil a été acheté :  
Tienda de compra: \_\_\_\_\_

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

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

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 120 V-, 60 Hz  
Potencia: 1000 vatios

**SharkNinja Operating LLC**  
**US: Needham, MA 02494**  
**CAN: Ville St-Laurent, QC H4S 1A7**  
**1-877-646-5288**  
**ninjakitchen.com**

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

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](http://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**  
**1 877 646-5288**  
**ninjakitchen.com**

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](http://sharkninja.com/patents) pour en savoir plus.

© 2022 SharkNinja Operating LLC

**SharkNinja Operating LLC**  
**EE. UU.: Needham, MA 02494**  
**CAN: Ville St-Laurent, QC H4S 1A7**  
**1-877-646-5288**  
**ninjakitchen.com**

Las ilustraciones pueden diferir del producto real. Nos esforzamos constantemente para mejorar nuestros productos; por lo tanto, las especificaciones contenidas en este documento están sujetas a cambios sin previo aviso.

AUTO-iQ, NINJA y PRECISION PROCESSOR son marcas registradas de SharkNinja Operating LLC.

Este producto puede ser objeto de una o más patentes de EE. UU.  
Consulta [sharkninja.com/patents](http://sharkninja.com/patents) para obtener más información.

© 2022 SharkNinja Operating LLC

NF700Series\_IB\_E\_F\_S\_MP\_Mv13



**@ninjakitchen**