

NINJA®

BN602

OWNER'S GUIDE
GUIDE DE L'UTILISATEUR
GUÍA DEL USUARIO

**PROFESSIONAL
FOOD PROCESSOR
WITH AUTO-IQ®**

**ROBOT CULINAIRE
PROFESSIONAL
AVEC AUTO-IQ®**

**PROCESADOR
DE ALIMENTOS
PROFESIONAL
CON AUTO-IQ®**




THANK YOU

for purchasing the Ninja® Professional Food Processor with Auto-iQ®



REGISTER YOUR PURCHASE

 registeryourninja.com

 Scan QR code using mobile device

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____
(Keep receipt)

Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V-, 60Hz

Power: 850 Watts

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




CONTENTS

Important Safety Instructions	4
Parts	7
Before First Use	7
Features	8
Auto-iQ® Programs for the Precision Processor® Bowl	8
Manual Programs	8
Using the Blade Assemblies	9
Using the Disc Attachments	11
Care & Maintenance	13
Cleaning	13
Storing.....	13
Troubleshooting Guide	14
Warranty	15

TIP: You can find the model and serial numbers on the QR code label on the back of the unit by the power cord.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

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

WARNING

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

- 1 Read all instructions prior to using the appliance and its accessories.
- 2 Carefully observe and follow all warnings and instructions. This unit contains electrical connections and moving parts that potentially present risk to the user.
- 3 Take your time and exercise care during unpacking and appliance setup. This appliance contains sharp, loose blades that can cause injury if mishandled.
- 4 Take inventory of all contents to ensure you have all parts needed to properly and safely operate your appliance.
- 5 Blades are sharp. 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.

- 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 9-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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS

NOTE: The top flap of your box shows the select accessories that are included with your model.

- A** Pusher for Feed Chute Lid
- B** Feed Chute Lid
- C** 9-Cup Precision Processor® Bowl
- D** Motor Base (attached power cord not shown)
- E** Reversible Slicing/Shredding Disc
- F** Grating Disc
- G** Crinkle Cut Disc
- H** Disc Spindle
- I** Disc Storage Box
- J** Chopping Blade Assembly
- K** Dough Blade Assembly

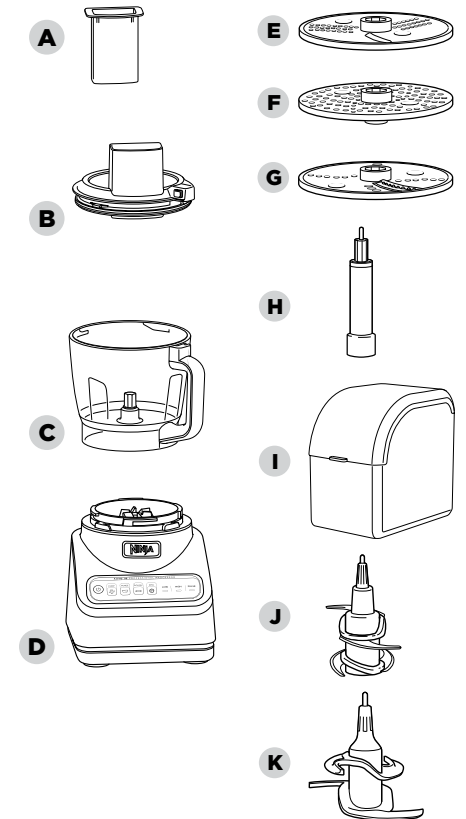
There are a variety of accessories that are compatible with this food processor series.

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

BEFORE FIRST USE

IMPORTANT: Review all warnings on pages 4-6 before proceeding.

NOTE: All attachments are BPA free and dishwasher safe. It is recommended that the bowl, lid, discs, and blade assemblies be placed on the top rack of the dishwasher. Exercise care when handling blade assemblies.



- 1** Remove all packaging materials from the appliance. Exercise care when unpacking blade assemblies. All blade assemblies are sharp.
- 2** The Chopping Blade Assembly is **NOT** locked in place in the bowl. Handle the 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 blades are sharp.
- 4** Thoroughly rinse and air-dry all parts.

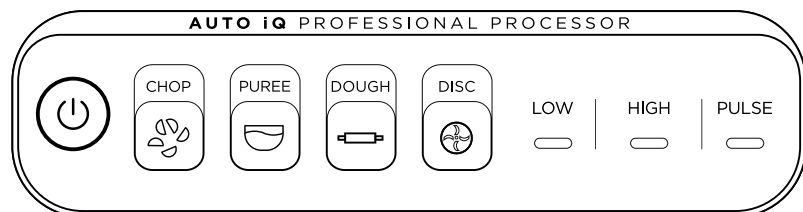
FEATURES

🔌 Use the Power button to turn the unit on and off.

AUTO-iQ®

Intelligent preset programs combine unique processing 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 up to a minute.



AUTO-iQ PROGRAMS

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 if you prefer to mince.

PUREE (Not available on all models)

Create anything from silky-smooth sauces to the perfect hummus.

MANUAL PROGRAMS

LOW and HIGH

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

IMPORTANT: DO NOT run the unit on HIGH if using the dough blade.

IMPORTANT: The unit is **NOT** intended to crush ice. Refer to the warnings on pages 4–6.

DOUGH

Ideal for creating delicious dough, from pie to pizza to cookie doughs.

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

DISC

Slice, shred, and create wavy crinkle cuts using a variety of ingredients, such as fresh vegetables, as well as grate cheeses.

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.

USING THE BLADE ASSEMBLIES

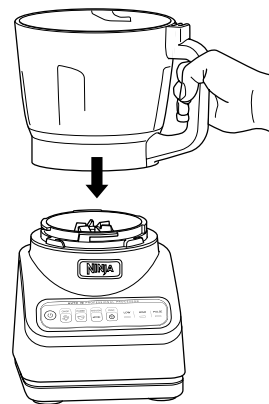
IMPORTANT: As a safety feature, if the blade assembly is not fully seated, you will not be able to install and lock the lid in position.

IMPORTANT: If the control panel is flashing, this means the lid is not locked in place correctly. Review steps 2–5 to ensure you are installing the bowl, blades, ingredients, and lid correctly.

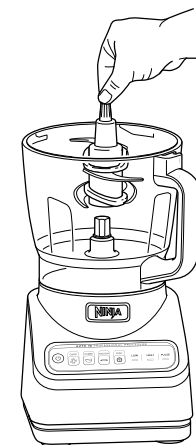
NOTE: DO NOT add ingredients before completing installation of the blade assembly.

NOTE: Please follow the same instructions to install the Dough Blade Assembly.

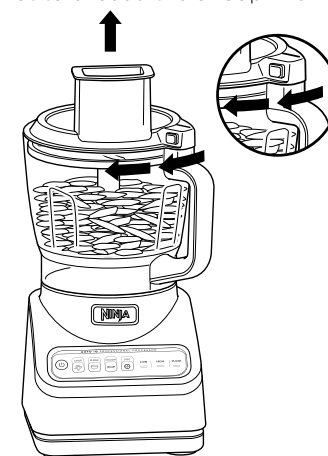
- 1 Place motor base on a clean, dry, level surface such as a countertop or table, then plug in the unit.



- 2 Lower the Precision Processor® Bowl onto the motor base and rotate clockwise until it clicks into place.



- 3 Exercising care, grasp the Chopping Blade Assembly by the top of the shaft and place it onto the drive gear inside the bowl. Note that the Chopping Blade Assembly will fit loosely on the drive gear.
- 4 Add ingredients to the bowl, making sure not to exceed the 9-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. **The control panel will stop flashing, indicating the bowl and lid are properly assembled.**

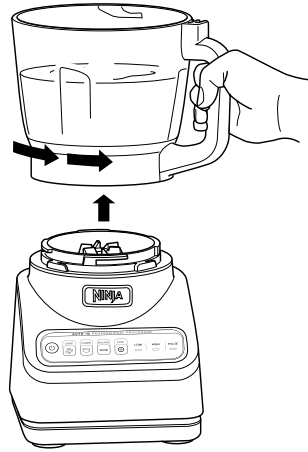
USING THE BLADE ASSEMBLIES - CON'T



- 6a** Press the Power button to turn it on. If using an Auto-IQ® program, select the program that best suits your recipe. The preset program will automatically stop the unit 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, and wait for the unit to come to a complete stop.



- 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 Chopping 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 ATTACHMENTS

IMPORTANT: Review all warnings on pages 4-6 before proceeding.

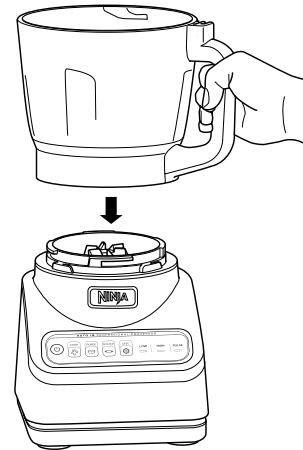
IMPORTANT: Use only the DISC program or LOW setting when using the Slicing/Shredding, Grating or Crinkle Cut Disc.

IMPORTANT: If the control panel is flashing, this means the lid is not locked in place correctly. Review steps 2-4 to ensure you are installing the spindle, ingredients, disc, and lid correctly.

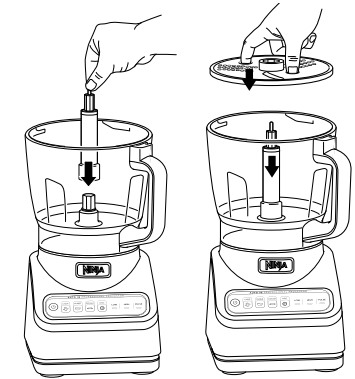
NOTE: The Slicing/Shredding Disc is reversible. Use the side labeled “Slicer” for slicing. Carefully flip the disc over to the side labeled “Shredder” for shredding.

NOTE: The feed chute lid features a pusher to guide food through the chute.

- 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** Place the disc spindle onto the drive gear inside the bowl. Then, use the finger holes to grasp the disc and place it over the spindle.

NOTE: The Slicing/Shredding Disc is reversible. Ensure you place the side you would like to use 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 place. **The control panel will stop flashing, indicating the bowl and lid are properly assembled.**

USING THE DISC ATTACHMENTS - CONT.

NOTE: Before using the disc, prep your ingredients. Refer to the Food Prep section in the Quick Start Guide for more information.



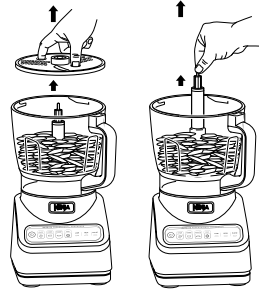
- 5 Press the Power button to turn it on, then select DISC or LOW. Add the prepped ingredients you want to slice or shred through the feed chute on the lid. Use the food pusher to help guide the ingredients through the feed chute.



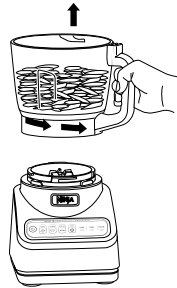
- 6 If using the Auto-IQ® program, DISC, the disc will automatically stop spinning at the end of the program. If using the manual program LOW, press the button again, and wait for the unit to come to a complete stop.



- 7 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.



- 8 Using the finger holes, carefully lift the disc out of the bowl. Then, grasp the spindle by the top of the shaft and lift it out of the bowl.



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

- 10 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 bowl in warm, soapy water with a soft cloth.

• Hand-Washing

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

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

• Dishwasher

All attachments are dishwasher safe. It is recommended that the bowl, lid, discs, and blade assemblies be placed on the top rack of the dishwasher **ONLY**. Ensure the blade assembly is removed from the bowl before placing in the dishwasher. Exercise care when handling blade assemblies and discs.

• Motor Base and Disc Storage Box

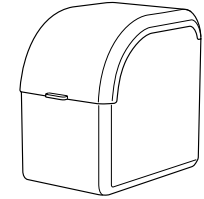
Turn off the unit and unplug the motor base before cleaning. Wipe motor base and disc storage box with a clean, damp cloth.

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 the Chopping Blade Assembly inside the bowl with the lid locked in place.

Store the Reversible Slicing/Shredding Disc, Grating Disc, and Crinkle Cut Disc in the disc storage box.



The grating disc can only be inserted in one of the three slots in the storage box, as noted on the inside of the box.



The Reversible Slicing/Shredding Disc and the Crinkle Cut Disc can be placed interchangeably in the other two slots.

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 bowl's lid and blade assembly. Empty the bowl and ensure no ingredients are jamming the blade assembly.

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

If your unit needs servicing, call Customer Service at 1-877-646-5288. So we may better assist you, please register your product online at registeryourninja.com and have the product on hand when you call.

ORDERING REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and attachments, visit ninjaaccessories.com.

TROUBLESHOOTING GUIDE

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

Flashing lights on the control panel.

- The feed chute lid and processor bowl are not properly installed on the motor base. Remove the bowl and reinstall it by lowering it onto the motor base and rotating it clockwise until it clicks into place. If the control panel lights are still flashing, remove the feed chute lid and reinstall it. Turn the lid clockwise until it clicks securely into place. The lights will stop flashing when the bowl and lid are both installed correctly.

Motor base won't stick to counter or tabletop.

- 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 pieces of ingredients in a uniform size and don't overfill the bowl.

Ingredients are unevenly sliced.

- For best results when using the Reversible Slicing/Shredding Disc or Crinkle Cut Disc, trim ingredients to a uniform size so they fit better through the feed chute. Do not cut ingredients smaller than the feed chute height.

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.
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 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 registeryourninja.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 \$19.95 (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 registeryourninja.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.


MERCI

d'avoir acheté le robot culinaire Professional Ninja® avec Auto-iQ®



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 registeryourninja.com

 Numérisez le code QR avec votre appareil mobile

NOTEZ LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSOUS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(Conservez la facture)

Magasin où l'appareil a été acheté : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension électrique : 120 V-, 60 Hz

Puissance : 850 watts

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




CONSEIL : Le numéro de modèle et le numéro de série apparaissent sur l'étiquette de code QR à l'arrière de l'appareil, à côté du cordon d'alimentation.

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité importantes	18
Pièces	21
Avant la première utilisation	21
Caractéristiques	22
Programmes Auto-iQ® pour le bol Precision Processor®	22
Programmes manuels	22
Utilisation des jeux de lames23
Utilisation des accessoires de disque25
Soins et entretien	27
Nettoyage27
Rangement27
Guide de dépannage	28
Garantie	29

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LES LIRE ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL • POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

	Lisez et étudiez les instructions de fonctionnement et d'utilisation.
	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, des mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies, y compris les suivantes :	

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de blessure, d'incendie, d'électrocution ou de dommages matériels, des mesures de sécurité de base doivent toujours être respectées, comme les avertissements numérotés ci-dessous et les instructions qui les suivent. N'utilisez l'appareil qu'aux fins pour lesquelles il est prévu.

- 1 Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et ses accessoires.
- 2 Respectez et suivez attentivement tous les avertissements et toutes les instructions. Cet appareil comporte des raccordements électriques et des pièces amovibles pouvant exposer l'utilisateur à certains risques.
- 3 Prenez votre temps et faites preuve de prudence pendant le déballage et l'installation de l'appareil. Cet appareil contient des lames tranchantes et lâches qui peuvent causer des blessures en cas de mauvaise manipulation.
- 4 Faites l'inventaire de tout le contenu pour vous assurer que vous avez toutes les pièces nécessaires pour faire fonctionner votre appareil correctement et en toute sécurité.
- 5 Les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec soin.
- 6 Ce produit comprend un jeu de lames de hachage. Faites **TOUJOURS** preuve de prudence lorsque vous manipulez le jeu de lames. Le jeu de lames est affûté et il **N'EST PAS** verrouillé avec le contenant. Le jeu de lames est conçu pour être amovible afin de faciliter le nettoyage et le remplacement au besoin. Saisissez **SEULEMENT** le jeu de lames par le haut de la tige. Ne pas faire preuve de prudence lors de la manipulation du jeu de lames vous expose à un risque de lacération.
- 7 Mettez l'appareil à **OFF** (arrêt), puis débranchez-le de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé avant de monter ou de démonter des pièces ainsi qu'avant son nettoyage. Pour le débrancher, saisissez le corps de la fiche et retirez-le de la prise électrique. Ne débranchez **JAMAIS** l'appareil en tirant sur le cordon souple.
- 8 Avant d'utiliser le produit, lavez toutes les pièces qui peuvent entrer en contact avec les aliments. Suivez les instructions de nettoyage fournies dans ce guide d'utilisation.
- 9 Avant chaque utilisation, inspectez les jeux de lames afin de déterminer s'ils sont endommagés. Si une lame est tordue ou que vous soupçonnez des dommages, communiquez avec SharkNinja pour organiser le remplacement.
- 10 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à l'extérieur. Il est conçu pour un usage domestique intérieur uniquement.
- 11 Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche sera insérée dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas entièrement dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'insère toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. **NE MODIFIEZ** la prise d'aucune façon.

- 12 **N'UTILISEZ PAS** un appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas bien ou s'il est tombé ou endommagé de quelque façon que ce soit. Cet appareil ne comporte aucune pièce qui peut être réparée par l'utilisateur. S'il est endommagé, communiquez avec SharkNinja concernant la réparation.
- 13 Cet appareil comporte des inscriptions importantes sur la lame de la fiche. L'ensemble du cordon d'alimentation ne peut être remplacé. S'il est endommagé, veuillez communiquer avec SharkNinja pour la réparation.
- 14 On **NE DOIT PAS** utiliser de rallonges avec cet appareil.
- 15 Pour éviter tout risque de décharge électrique, **NE SUBMERGEZ PAS** l'appareil et ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec tout type de liquide.
- 16 **NE LAISSEZ PAS** le cordon pendre du rebord des tables ou des comptoirs. Le cordon peut être accroché et faire tomber l'appareil de la surface de travail.
- 17 **NE LAISSEZ PAS** l'appareil ni le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris les cuisinières et d'autres appareils chauffants.
- 18 Utilisez **TOUJOURS** l'appareil sur une surface plane et sèche.
- 19 **NE PERMETTEZ PAS** aux enfants d'utiliser l'appareil ou de s'en servir comme jouet. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé en présence d'enfants.
- 20 Cet appareil n'est **PAS** conçu pour être utilisé par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles soient supervisées ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

- 21 Utilisez **SEULEMENT** les accessoires fournis avec le produit ou recommandés par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par SharkNinja, y compris de pots de mise en conserve, peut causer des incendies, des décharges électriques ou des blessures.
- 22 **NE POSEZ JAMAIS** un jeu de lames sur le bloc moteur sans l'avoir d'abord fixé au contenant et au couvercle correspondants.
- 23 Gardez les mains, les cheveux et les vêtements hors du contenant lors du remplissage et du fonctionnement.
- 24 Pendant le fonctionnement et la manipulation de l'appareil, évitez tout contact avec des pièces mobiles.
- 25 **NE DÉPASSEZ PAS** la ligne des 9 tasses du contenant.
- 26 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil avec un contenant vide.
- 27 **NE METTEZ PAS** au four micro-ondes les contenants ou les accessoires fournis avec l'appareil.
- 28 **NE LAISSEZ JAMAIS** l'appareil en marche sans surveillance.
- 29 **NE MÉLANGEZ PAS** des liquides chauds. Cela peut entraîner une accumulation de pression et une exposition à la vapeur qui peut poser un risque de brûlure pour l'utilisateur.
- 30 **NE MÉLANGEZ PAS** d'ingrédients secs avec le jeu de lames de hachage.
- 31 Pour réduire les risques de blessures, ne placez jamais le jeu de lames ou les disques sur le bloc sans avoir bien placé le bol au préalable.
- 32 **N'EFFECTUEZ PAS** de broyage avec le jeu de lames de hachage.
- 33 **N'UTILISEZ JAMAIS** l'appareil sans les couvercles et les capuchons en place. **NE TENTEZ PAS** de contourner le mécanisme de verrouillage. Assurez-vous que le contenant et le couvercle sont correctement installés avant l'utilisation.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LES LIRE ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL • POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de blessure, d'incendie, d'électrocution ou de dommages matériels, des mesures de sécurité de base doivent toujours être respectées, comme les avertissements numérotés ci-dessous et les instructions qui les suivent. N'utilisez l'appareil qu'aux fins pour lesquelles il est prévu.

- 34** Avant l'utilisation, assurez-vous que tous les ustensiles sont enlevés des contenants. Omettre d'enlever des ustensiles peut mener au bris des contenants et potentiellement causer des blessures et des dommages matériels.
- 35** Veuillez garder les mains et les ustensiles hors du contenant lors du hachage afin de réduire tout risque de blessures graves ou de dommage au mélangeur ou au hachoir. Un grattoir peut être utilisé, mais **UNIQUEMENT** lorsque l'appareil n'est pas en marche. Lorsque vous transformez des aliments, servez-vous toujours du pilon fourni pour ajouter ces derniers. **N'AJOUTEZ JAMAIS** d'aliments à la main.
- 36 NE TENTEZ PAS** d'enlever le contenant ou le couvercle du bloc moteur pendant que le jeu de lames tourne encore. Laissez l'appareil s'arrêter complètement avant de retirer les couvercles et les contenants.
- 37** En cas de surchauffe de l'appareil, un interrupteur thermique sera activé et arrêtera temporairement le moteur. Pour le réinitialiser, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 15 minutes avant de l'utiliser de nouveau.
- 38 N'EXPOSEZ PAS** les contenants et les accessoires à des changements extrêmes de température. Ceux-ci pourraient subir des dommages.
- 39** À la fin de l'opération, veillez à ce que le jeu de lames soit retiré **AVANT** de vider le contenu du contenant. Retirez le jeu de lames en saisissant soigneusement la partie supérieure de la tige et en le soulevant du contenant. Si vous ne retirez pas le jeu de lames avant de vider le contenant, vous courez le risque de subir des lacerations.
- 40** La puissance nominale maximale en watts pour cet appareil est basée sur la configuration du bol du robot culinaire.
- 41 N'IMMERGEZ PAS** le bloc moteur ou le panneau de commande dans de l'eau ou dans un autre liquide. **NE VAPORISEZ PAS** de liquide sur le bloc moteur ni sur le panneau de commande.
- 42 NE TENTEZ PAS** d'aiguiser les lames.
- 43** Éteignez l'appareil et débranchez le bloc moteur avant le nettoyage.
- 44** N'ajoutez jamais d'aliments à la main. Utilisez toujours le pilon.
- 45** Pour réduire le risque de blessure en endommageant le bol de transformation d'aliments ou par la séparation du couvercle, **NE CHARGEZ PAS** le bol de glaçons à concasser.
- 46** L'appareil est conçu pour créer une boule de pâte. Il **N'EST PAS** conçu pour pétrir la pâte en continu. Après la création de la boule de pâte, le pétrissage supplémentaire doit être fait à la main sur une surface de travail. Si l'appareil bouge de manière excessive sur la surface de travail, retirez la boule de pâte et pétrissez-la à la main.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

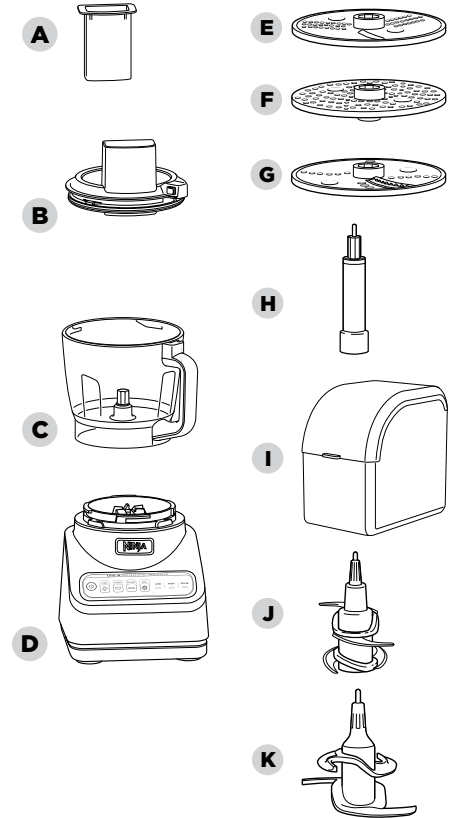
PIÈCES

REMARQUE : Le rabat supérieur de la boîte présente les accessoires inclus avec ce modèle.

- A** Pilon pour le couvercle de la trappe
B Couvercle de la trappe
C Bol Precision Processor® de 2,1 L (9 tasses)
D Bloc moteur (cordon d'alimentation attaché non illustré)
E Disque à trancher et à couper réversible
F Disque à râper
G Disque à coupe ondulée
H Disque de l'axe de rotation
I Boîte de rangement des disques
J Jeu de lames de hachage
K Jeu de lames pétrisseuses

Plusieurs accessoires sont compatibles avec les robots culinaires de cette série.

Pour acheter d'autres accessoires et découvrir d'excellentes recettes, visitez le site : ninjakitchen.com.



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

IMPORTANT : Procédez à une révision de tous les avertissements des pages 18 à 20 avant de poursuivre.

REMARQUE : Tous les accessoires sont exempts de BPA et vont au lave-vaisselle. Nous vous recommandons de placer le bol, le couvercle et les jeux de lames dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Soyez prudent lorsque vous manipulez les jeux de lames.

- 1 Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil. Soyez prudent lors du déballage des jeux de lames. Tous les jeux de lames sont tranchants.
- 2 Le jeu de lames de hachage **N'EST PAS** verrouillé dans le bol. Manipulez le jeu de lames de hachage en saisissant la partie supérieure de la tige.
- 3 Lavez le bol, le couvercle et les jeux de lames dans de l'eau tiède savonneuse à l'aide d'une brosse à vaisselle avec une poignée afin d'éviter le contact direct avec les lames. Manipulez les jeux de lames avec précaution, car les lames sont tranchantes.
- 4 Rincez à fond toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air.

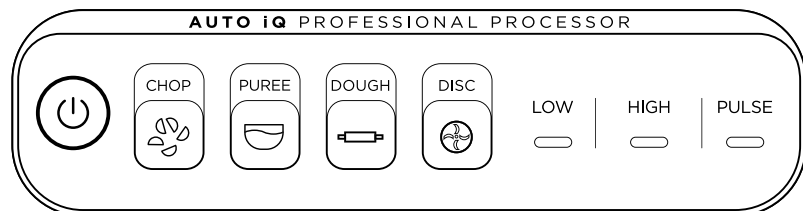
CARACTÉRISTIQUES

Utilisez le bouton Power (mise en marche) pour mettre l'appareil à on (marche) ou à off (arrêt).

AUTO-iQ®

Les programmes intelligents pré-réglés combinent des caractéristiques uniques de fonctions et de pause qui font tout le travail pour vous. Lorsqu'un programme Auto-iQ est sélectionné, il démarre immédiatement et s'arrêtera automatiquement lorsque l'opération est terminée. Pour arrêter l'opération avant la fin du programme, appuyez de nouveau sur le bouton actif.

REMARQUE : Le temps de fonctionnement d'un programme peut varier de quelques secondes à une minute.



PROGRAMMES AUTO-iQ

CHOP (hacher)

Impulsions et pauses chronométrées pour un hachage uniforme. Lancez le programme une fois pour un hachage grossier, deux fois pour un hachage fin et trois fois pour un résultat émincé.

PUREE (purée)

(Pas sur tous les modèles)

Préparez tout ce dont vous avez envie, des sauces onctueuses et crémeuses au houmous parfait.

DOUGH (pâte)

Programme idéal pour préparer une pâte délicieuse, que ce soit de la pâte à tarte, à pizza ou à biscuits.

REMARQUE : Utilisez le mode PULSE (impulsion) pour ajouter des ingrédients, p. ex. des morceaux de chocolats ou des raisins, une fois le programme à pâte terminé.

DISC (disque)

Tranchez, coupez en lanières, créez des coupes ondulées en utilisant différents ingrédients, comme des légumes frais, et râpez des fromages.

PROGRAMMES MANUELS

LOW (faible) et HIGH (haute)

Lorsqu'elles sont sélectionnées, chacune de ces options de vitesse fonctionne de manière continue pendant 60 secondes. Ces fonctions ne peuvent pas être utilisées avec les programmes pré-réglés Auto-iQ.

IMPORTANT : NE FAITES PAS fonctionner l'appareil à vitesse HIGH (haute) lorsque vous utilisez la lame à pâte.

PULSE (impulsion)

Offre un contrôle accru des impulsions et de l'opération. Fonctionne uniquement lorsque PULSE (impulsion) est enfoncé. Appuyez brièvement pour de courtes impulsions et plus longtemps pour de longues impulsions.

IMPORTANT : L'appareil **N'EST PAS** conçu pour concasser de la glace. Consultez les avertissements des pages 18 à 20.

UTILISATION DES JEUX DE LAMES

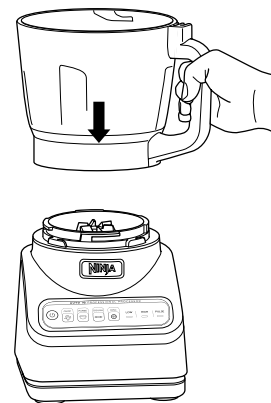
IMPORTANT : Par mesure de sécurité, si le jeu de lames ne repose pas bien sur le bloc, vous ne serez pas en mesure d'installer et de verrouiller le couvercle en place.

IMPORTANT : Si le panneau de commande clignote, cela signifie que le couvercle n'est pas bien verrouillé en place. Revoyez les étapes 2 à 5 pour bien installer le contenant, les lames, les ingrédients et le couvercle.

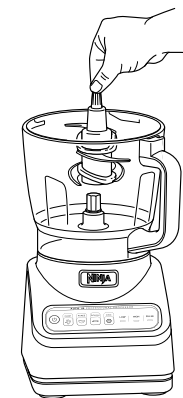
REMARQUE : N'AJOUTEZ PAS d'ingrédients avant de terminer l'installation du jeu de lames.

REMARQUE : Veuillez suivre les mêmes instructions que pour installer le jeu de lames pétrisseuses.

- 1 Placez le bloc moteur sur une surface plane, propre et sèche, comme un comptoir ou une table, puis branchez l'appareil.

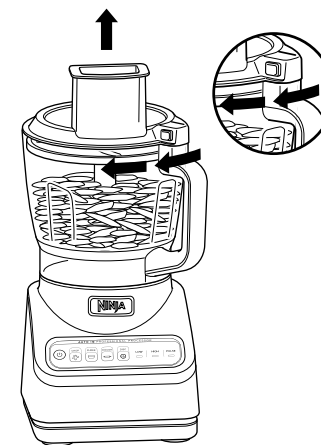


- 2 Abaissez le bol Precision Processor® sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



- 3 En tenant le jeu de lames de hachage par le haut de la tige avec soin, placez-le sur l'engrenage d'entraînement à l'intérieur du bol. Notez que le jeu de lames de hachage sera lâche sur l'engrenage d'entraînement.

- 4 Ajoutez les ingrédients dans le bol en vous assurant de ne pas dépasser la ligne de 2,1 L (9 tasses).



- 5 Mettez le couvercle de la trappe sur le bol et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'un déclic se fasse entendre, vous indiquant ainsi que le couvercle est verrouillé en place. **Le panneau de commande arrêtera de clignoter, indiquant que le bol et le couvercle sont correctement assemblés.**

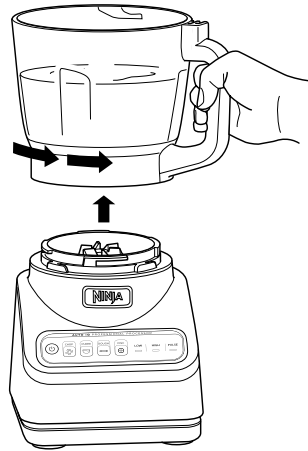


6a Appuyez sur le bouton Power (mise en marche) pour mettre l'appareil en marche. Si vous utilisez un programme Auto-iQ®, sélectionnez celui qui convient le mieux à votre recette. Le programme pré réglé arrêtera l'appareil automatiquement une fois le programme terminé. Pour arrêter l'appareil à tout moment, appuyez de nouveau sur le programme actif.

6b Si vous utilisez un programme manuel, appuyez de nouveau sur le bouton actif une fois que les ingrédients ont la consistance voulue, et attendez que l'appareil vienne à un arrêt complet.



7 Lorsque vous avez terminé, appuyez sur le bouton situé sur le couvercle, près de la poignée pour le déverrouiller, puis tournez dans le sens antihoraire et soulevez-le du bol. Avant de vider les ingrédients du bol, retirez toujours le jeu de lames de hachage en le saisissant par la partie supérieure de la tige et en le soulevant pour le sortir du bol.



8 Pour retirer le bol du bloc moteur, tournez-le dans le sens antihoraire, puis soulevez-le.

9 Appuyez sur le bouton Power (mise en marche) pour éteindre l'appareil, puis débranchez-le. Veuillez vous reporter à la section Entretien pour les instructions concernant le nettoyage et le rangement.

IMPORTANT : Procédez à une révision de tous les avertissements des pages 18 à 20 avant de poursuivre.

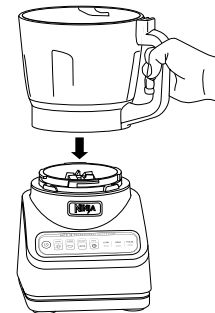
IMPORTANT : Utilisez seulement le programme DISC (disque) ou la fonction LOW (faible) lorsque vous utilisez les disques à trancher/à couper, à râper ou à coupe ondulée.

IMPORTANT : Si le panneau de commande clignote, cela signifie que le couvercle n'est pas bien verrouillé en place. Revoyez les étapes 2 à 4 pour bien installer l'axe, les ingrédients, le disque et le couvercle.

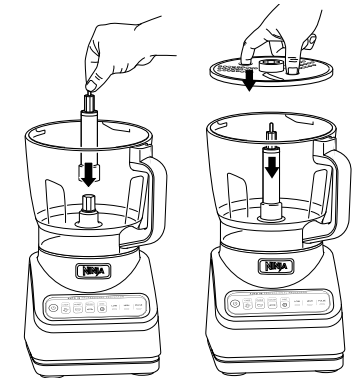
REMARQUE : Le disque à trancher et à couper est réversible. Utilisez le côté étiqueté « Slicer » (trancher) pour trancher. Retournez soigneusement le disque du côté où il est étiqueté « Shredder » (déchiqeter) pour couper.

REMARQUE : Le couvercle de la trappe comprend un pilon pour diriger les aliments dans la trappe.

1 Placez le bloc moteur sur une surface plane, propre et sèche, comme un comptoir ou une table, puis branchez l'appareil.

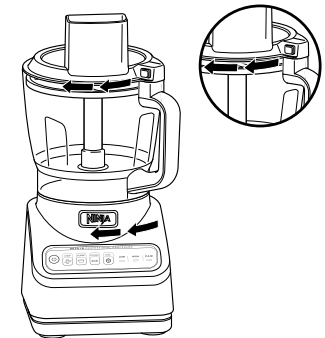


2 Abaissez le bol Precision Processor® sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



3 Placez le disque de l'axe de rotation sur l'engrenage à l'intérieur du bol. Puis, utilisez les trous pour les doigts pour saisir le disque voulu et placez-le sur l'axe de rotation.

REMARQUE : Le disque à trancher et à couper est réversible. Assurez-vous de mettre le côté que vous désirez utiliser vers le haut.



4 Mettez le couvercle de la trappe sur le bol et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'un déclic se fasse entendre, vous indiquant ainsi que le couvercle est verrouillé en place. **Le panneau de commande arrêtera de clignoter, indiquant que le bol et le couvercle sont correctement assemblés.**

REMARQUE : Avant d'utiliser le disque, préparez vos ingrédients. Pour en savoir plus, reportez-vous à la section portant sur la préparation des aliments du Guide de démarrage rapide.



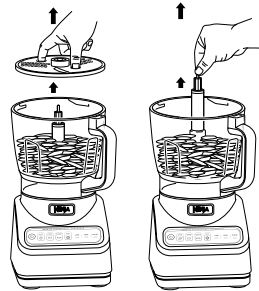
5 Appuyez sur le bouton Power (mise en marche) pour mettre l'appareil sous tension, puis sélectionnez DISC (disque) ou LOW (faible). Ajoutez les ingrédients préparés que vous voulez trancher ou râper par la trappe du couvercle. À l'aide du pilon, dirigez les ingrédients dans la trappe.



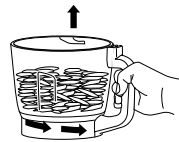
6 Si vous utilisez le programme Auto-IQ® DISC (disque), le disque s'arrêtera automatiquement de tourner à la fin du programme. Si vous utilisez le programme manuel LOW (faible), appuyez à nouveau sur le bouton et attendez l'arrêt complet de l'appareil.



7 Pour retirer le couvercle, appuyez sur le bouton situé sur le couvercle de la trappe, près de la poignée, pour le déverrouiller et tournez le couvercle dans le sens antihoraire. Soulevez le couvercle du bol.



8 À l'aide des trous pour les doigts, soulevez délicatement le disque pour le sortir du bol. Saisissez ensuite l'axe de rotation par la partie supérieure de la tige et retirez-le du bol.



9 Pour retirer le bol du bloc moteur, tournez-le dans le sens antihoraire, puis soulevez-le.

10 Appuyez sur le bouton Power (mise en marche) pour éteindre l'appareil, puis débranchez-le. Veuillez vous reporter à la section Entretien pour les instructions concernant le nettoyage et le rangement.

NETTOYAGE

Séparez toutes les pièces. Lavez le bol à l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux.

• Lavage à la main

Lavez le bol, le couvercle, les disques et les jeux de lames à l'eau chaude savonneuse. Lavez les jeux de lames et les disques avec une brosse à vaisselle munie d'une poignée pour éviter tout contact direct avec les lames.

Manipulez les jeux de lames et les disques avec précaution pour éviter de toucher les bords coupants. Rincez-les et laissez-les sécher complètement à l'air.

• Lave-vaisselle

Tous les accessoires vont au lave-vaisselle. Nous vous recommandons de placer le bol, le couvercle, les disques et les jeux de lames dans le panier supérieur du lave-vaisselle **SEULEMENT**. Prenez soin de retirer le jeu de lames du bol avant de le mettre au lave-vaisselle. Soyez prudent lorsque vous manipulez les jeux de lames et les disques.

• Bloc moteur et boîte de rangement des disques

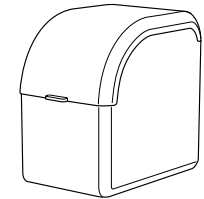
Éteignez l'appareil et débranchez le bloc moteur avant le nettoyage. Essuyez le bloc moteur et la boîte de rangement des disques à l'aide d'un chiffon propre humide.

N'UTILISEZ PAS de chiffons, de tampons, ni de brosses abrasifs pour nettoyer le bloc.

RANGEMENT

Enroulez le cordon autour du rembobineur à l'arrière du bloc moteur. Rangez l'appareil en position verticale, le jeu de lames de hachage à l'intérieur du bol et le couvercle verrouillé en place.

Rangez le disque à trancher et à couper réversible, le disque à râper et le disque à coupe ondulée dans la boîte de rangement des disques.



Le disque à râper ne peut être inséré que dans l'une des trois fentes de la boîte de rangement, comme indiqué à l'intérieur de la boîte.

Disque à râper



Le disque à trancher et à couper réversible et le disque à coupe ondulée peuvent être insérés dans l'une ou l'autre des deux autres fentes.

N'EMPILEZ PAS d'articles sur les contenants. Rangez tous les accessoires restants aux côtés de l'appareil ou dans une armoire où ils ne seront pas endommagés et ne poseront pas de danger.

RÉINITIALISATION DU THERMOSTAT DU MOTEUR

Cet appareil est doté d'un système de sécurité unique protégeant le moteur et le système d'entraînement en cas de surcharge par inadvertance. En cas de surcharge de l'appareil, le moteur s'arrêtera temporairement. Dans ce cas, 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 du bol et le jeu de lames. Videz le bol et assurez-vous qu'aucun ingrédient ne coince le jeu de lames.

IMPORTANT : Assurez-vous que la capacité maximale n'est pas dépassée. Il s'agit de la cause de surcharge de l'appareil la plus fréquente.

Si l'appareil doit être réparé, communiquez avec le service à la clientèle au 1 877 646-5288. Afin de nous aider à mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur registryourshark.com et ayez le produit à portée de main lorsque vous appelez.

COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, visitez le site : ninjaaccessories.com.

GUIDE DE DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT : Pour réduire les risques d'électrocution et de mise en marche involontaire, éteignez et débranchez l'appareil avant tout dépannage.

Voyants clignotants sur le panneau de commande.

- Le couvercle de la trappe et le bol du robot culinaire ne sont pas correctement installés sur le bloc moteur. Retirez le bol et réinstallez-le en l'abaissant sur le bloc moteur et en le tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Si les voyants du panneau de commande clignotent toujours, retirez le couvercle de la trappe et réinstallez-le. Tournez le couvercle dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Les voyants cessent de clignoter lorsque le bol et le couvercle sont installés correctement.

Le bloc moteur ne colle pas au comptoir ou à la table.

- Assurez-vous que la surface et les ventouses sont propres. Les ventouses n'adhèrent qu'aux surfaces lisses.
- Les ventouses n'adhèrent pas à certaines surfaces telles que le bois, les tuiles et les finitions non polies.
- **NE TENTEZ PAS** d'utiliser l'appareil lorsque le bloc moteur est fixé à une surface non sécuritaire (planche à découper, plateau, plaque, etc.).

L'appareil est difficile à retirer du comptoir pour le rangement.

- Placez vos mains sous les deux côtés du bloc moteur et tirez doucement l'appareil vers vous et vers le haut.

La nourriture n'est pas hachée uniformément.

- Pour obtenir de meilleurs résultats lors du hachage, coupez des morceaux d'ingrédients de la même taille et ne remplissez pas trop le bol.

Les ingrédients ne sont pas tranchés uniformément.

- Pour obtenir les meilleurs résultats lors de l'utilisation du disque à trancher et à couper réversible ou du disque à coupe ondulée, coupez les ingrédients à une taille uniforme afin qu'ils passent mieux dans la trappe d'alimentation. Ne coupez pas les ingrédients en morceaux plus petits que la hauteur de la trappe.

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.
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 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 19,95 \$ (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.

GRACIAS

por comprar el Procesador de alimentos Profesional Ninja® con Auto-iQ®



REGISTRAR LA COMPRA

 registeryourninja.com

 Escanee el código QR
con un dispositivo móvil

REGISTRAR ESTA INFORMACIÓN

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(Conserve el recibo)

Tienda donde la adquirió: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 120 V~, 60 Hz

Alimentación: 850 vatios

**LEA ATENTAMENTE Y GUARDE
COMO REFERENCIA PARA EL
FUTURO.**




SUGERENCIA: Puede encontrar los números de modelo y de serie en la etiqueta del código QR en la parte posterior del cable de alimentación de la unidad.

CONTENIDO

Instrucciones importantes de seguridad	32
Piezas	35
Antes del primer uso	35
Características	36
Programas Auto-iQ® para el tazón Precision Processor®	36
Programmas manuales	36
Uso de las unidades de cuchillas	37
Uso de los aditamentos de discos	39
Cuidado y mantenimiento	41
Limpieza	41
Almacenamiento	41
Guía de solución de problemas	42
Garantía	43

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA DETENIDAMENTE ANTES DEL USO • PARA USO EN EL HOGAR ÚNICAMENTE

	Lea y revise las instrucciones para conocer la operación y el uso.
	Indica la presencia de un peligro que podría causar lesiones, la muerte o daños materiales considerables si no se le hace caso a la advertencia incluida con este símbolo.
	Solo para uso doméstico y en interiores.
Al utilizar 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, incluyendo las siguientes advertencias numeradas y las instrucciones posteriores. No utilice el electrodoméstico para otro uso que no sea el previsto.

- 1 Lea todas las instrucciones antes de usar el electrodoméstico y sus accesorios.
- 2 Observe y siga con cuidado todas las advertencias e instrucciones. Esta unidad contiene conexiones eléctricas y piezas móviles que presentan un riesgo potencial para el usuario.
- 3 Tómese su tiempo y tenga precaución durante el desempacado y la instalación del electrodoméstico. Este electrodoméstico contiene cuchillas filosas y sueltas que pueden provocar lesiones si se manejan de forma incorrecta.
- 4 Haga un inventario de todo el contenido para asegurarse de que tiene todos los componentes necesarios para operar su electrodoméstico en forma adecuada y segura.
- 5 Las cuchillas son filosas. Manéjelas con cuidado.
- 6 Este producto se proporciona con una unidad de cuchillas de corte. **SIEMPRE** debe 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. Sujete la unidad de cuchillas **SOLO** desde la parte superior del eje. Si no se tiene cuidado al manipular la unidad de cuchillas, correrá el riesgo de cortarse.
- 7 **APAGUE** el electrodoméstico, luego desenchúfelo de la toma de corriente cuando no se vaya a usar, antes de ensamblar o desensamblar las piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufar, sujete el enchufe por el cuerpo y tire de la toma de corriente. **NUNCA** desenchufe el dispositivo sujetando y tirando del cable flexible.
- 8 Antes de usar, lave todas las piezas que vayan a estar en contacto con alimentos. Siga las instrucciones de lavado consideradas en este manual de instrucciones.
- 9 Antes de cada uso, inspeccione las unidades de cuchillas en busca de daños. Si una cuchilla está doblada o se sospecha que hay daño, comuníquese con SharkNinja para solicitar el reemplazo.
- 10 **NO** use 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, invierta el enchufe. Si de todas formas no encaja, comuníquese con un electricista calificado. **NO** modifique el enchufe en lo absoluto.

- 12 **NO** opere 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, contacte 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, póngase en contacto con SharkNinja para el servicio.
- 14 **NO** deben usarse cables de extensión con este electrodoméstico.
- 15 A fin de protegerse del riesgo de descargas eléctricas, **NO** sumerja el electrodoméstico ni permita que el cable de alimentación entre en contacto con ningún tipo de líquido.
- 16 **NO** permita que el cable cuelgue sobre el borde de mesas o encimeras y mesadas. El cable se puede enganchar y hacer que el aparato caiga de la superficie de trabajo.
- 17 **NO** permita que la unidad o el cable entren en contacto con superficies calientes, incluyendo estufas y demás calentadores.
- 18 **SIEMPRE** utilice el electrodoméstico sobre una superficie seca y plana.
- 19 **NO** permita que los niños pequeños operen este aparato o lo usen como un juguete. Es necesaria una supervisión minuciosa cuando se utiliza cualquier electrodoméstico cerca de 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** use 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** coloque la unidad de cuchillas sobre la base del motor sin antes conectarla al recipiente correspondiente (tazón) con su tapa.
- 23 Mantenga las manos, el cabello y la ropa fuera del recipiente al cargar y operar.
- 24 Durante el funcionamiento y manejo del electrodoméstico, evite el contacto con las partes móviles.
- 25 **NO** llene el recipiente más arriba de la línea de 9 vasos.
- 26 **NO** haga funcionar el electrodoméstico con un recipiente vacío.
- 27 **NO** coloque en el horno de microondas ningún recipiente o accesorio incluido con el electrodoméstico.
- 28 **NUNCA** deje el electrodoméstico desatendido mientras está en uso.
- 29 **NO** licue líquidos calientes. Hacer esto podría producir una acumulación de presión y una exposición a vapor que pueden generar un riesgo de quemaduras para el usuario.
- 30 **NO** procese ingredientes secos con la unidad de cuchillas de corte.
- 31 Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla de corte o los discos en la base sin colocar primero el tazón correctamente en su lugar.
- 32 **NO** realice operaciones de molido con la unidad de cuchillas de corte.
- 33 **NUNCA** opere el electrodoméstico sin que las tapas y los tapones estén colocados en su lugar. **NO** intente forzar el mecanismo de trabado. Asegúrese de que el recipiente y la tapa estén correctamente instalados antes del funcionamiento.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA DETENIDAMENTE ANTES DEL USO • PARA USO EN EL HOGAR ÚNICAMENTE

⚠ ADVERTENCIA

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

- 34** Antes de su operación, asegúrese de retirar todos los utensilios de los recipientes. Si no retira los utensilios, los recipientes pueden romperse y causar lesiones personales y daños materiales.
- 35** Al picar, mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente para reducir el riesgo de lesiones personales graves o de daños a la licuadora/triturador de comida. Se puede utilizar una espátula **ÚNICAMENTE** cuando el procesador no se encuentre en funcionamiento. Cuando manipule el procesador, utilice siempre el empujador de alimentos para agregar alimentos. **NUNCA** agregue alimentos a mano.
- 36** **NO** trate de retirar el recipiente o la tapa de la base del motor mientras la unidad de cuchillas aún esté girando. Deje que el electrodoméstico se detenga por completo antes de retirar las tapas y los recipientes.
- 37** Si el electrodoméstico se sobrecalienta, un interruptor térmico se activará y desactivará el motor en forma temporal. Para reiniciarlo, desenchufe el electrodoméstico y déjelo enfriar durante, aproximadamente, 15 minutos antes de volver a utilizarlo.
- 38** **NO** esponga los recipientes y accesorios a cambios extremos de temperatura. Pueden sufrir daños.
- 39** Al completar el procesamiento, asegúrese de retirar la unidad de cuchillas **ANTES** de vaciar el contenido del recipiente. Retire 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, correrá el riesgo de cortarse.
- 40** La potencia nominal máxima en vatios de este aparato se basa en la configuración del tazón del procesador de alimentos.
- 41** **NO** sumerja la base del motor o el panel de control en agua ni ningún otro líquido. **NO** rocíe la base del motor o el panel de control con ningún líquido.
- 42** **NO** intente afilar las cuchillas.
- 43** Apague el electrodoméstico y desenchufe la base del motor antes de realizar la limpieza.
- 44** Nunca agregue alimentos a mano. Utilice 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** cargue 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 amasar con las manos 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.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

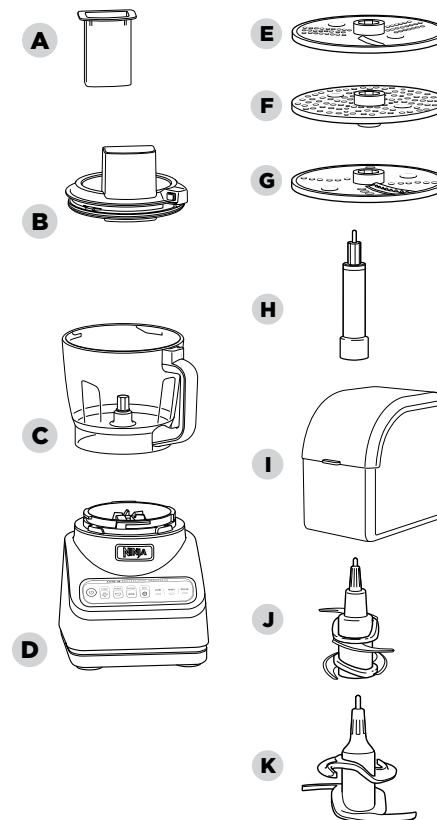
PIEZAS

NOTA: La pestaña superior de la caja muestra los accesorios selectos que se incluyen con su modelo.

- A** Empujador para la tapa del canal de suministro
- B** Tapa del canal de suministro
- C** Tazón Precision Processor® de 9 vasos
- D** Base del motor (cable de alimentación conectado, no mostrado)
- E** Disco de corte/trituración reversible
- F** Disco de rallado
- G** Disco de corte ondulado
- H** Husillo de disco
- I** Caja de almacenamiento de discos
- J** Unidad de cuchillas de corte
- K** Unidad de cuchillas de masa

Hay una variedad de accesorios compatibles con esta serie de procesadores de alimentos.

Para adquirir más accesorios y encontrar recetas visite ninjakitchen.com.



ANTES DEL PRIMER USO

IMPORTANTE: Revise todas las advertencias en las páginas 32-34 antes de continuar.

NOTA: Todos los aditamentos no contienen BPA y son aptos para el lavaplatos. Se recomienda colocar el tazón, la tapa, los discos y las unidades de cuchillas en la bandeja superior del lavaplatos. Tenga cuidado al manipular las unidades de cuchillas.

- 1** Retire todo el material de embalaje del electrodoméstico. Tenga cuidado al desempacar las unidades de cuchillas. Todas las unidades de cuchillas son filosas.
- 2** La unidad de cuchillas de corte **NO** está asegurada en su sitio dentro del tazón. Para manipular la unidad de cuchillas de corte, sujétela por la parte superior del eje.
- 3** Lave 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. Tenga cuidado al manipular las unidades de cuchillas, ya que son filosas.
- 4** Enjuague bien y seque al aire todos los componentes.

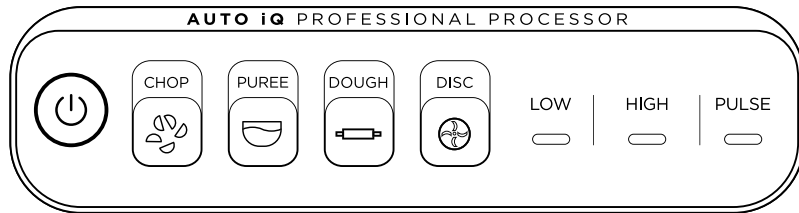
CARACTERÍSTICAS

Utilice el botón de encendido para encender o apagar la unidad.

AUTO-iQ®

Los programas inteligentes preconfigurados combinan patrones únicos de procesamiento y pausa que hacen todo el trabajo por usted. 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, vuelva a presionar el botón que actualmente está activo.

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



PROGRAMAS AUTO-iQ

CHOP (corte)

Los pulsos y las pausas cronometrados le dan resultados de corte consistentes. Ejecute el programa una vez para un corte grande, dos veces para un corte pequeño y tres veces si prefiere picar.

PUREE (puré)

(no está disponible en todos los modelos)

Cree de todo, desde salsas suaves y deliciosas hasta un humus perfecto.

DOUGH (masa)

Ideal para crear una masa deliciosa, desde pastel hasta pizza y masas de galletas.

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

DISC (disco)

Rebane, triture y cree cortes ondulados con una variedad de ingredientes, como verduras frescas, así como quesos rallados.

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 los programas Auto-iQ preconfigurados.

IMPORTANTE: NO ejecute la unidad en HIGH (alta) si se utiliza la cuchilla de masa.

IMPORTANTE: La unidad **NO** está diseñada para triturar hielo. Consulte las advertencias en las páginas 32-34.

PULSE (pulsar)

Ofrece un mayor control de pulsación y procesamiento. Funciona solo cuando se presiona PULSE (pulsar). Utilice pulsaciones cortas para pulsos cortos y pulsaciones largas para pulsos largos.

USO DE LAS UNIDADES DE CUCHILLAS

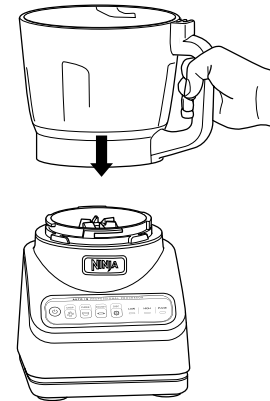
IMPORTANTE: Como característica de seguridad, si la unidad de cuchillas no está totalmente asentada, no podrá instalar y trabar la tapa en su posición.

IMPORTANTE: Si el panel de control parpadea, significa que la tapa no está bloqueada en su lugar correctamente. Revise los pasos del 2 al 5 para asegurarse de instalar el recipiente, las cuchillas, los ingredientes y la tapa correctamente.

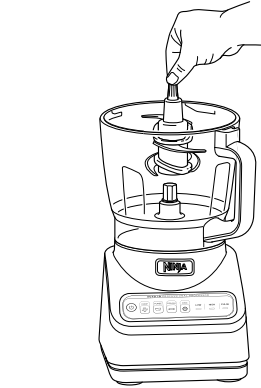
NOTA: NO agregue ingredientes antes de completar la instalación de la unidad de cuchillas.

NOTA: Siga las mismas instrucciones para instalar la unidad de cuchillas de masa.

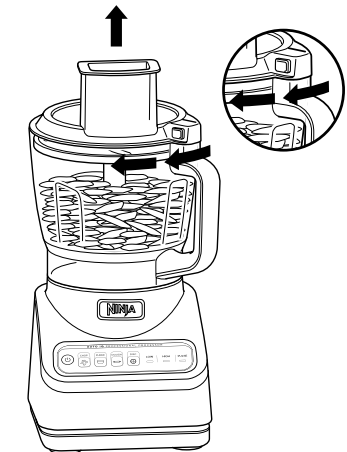
- 1 Coloque la base del motor sobre una superficie nivelada, limpia y seca, como una encimera o una mesa y luego, enchufe la unidad.



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

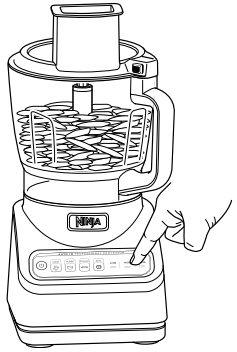


- 3 Sujete con cuidado la unidad de cuchillas de corte por la parte superior del eje y colóquela en el engranaje de accionamiento dentro del tazón. Tenga en cuenta que la unidad de cuchillas de corte calzará de manera holgada en el engranaje de accionamiento.
- 4 Agregue los ingredientes al tazón, asegurándose de no exceder la línea de 9 vasos.



- 5 Coloque la tapa con conducto de alimentación sobre el tazón y gírela en el sentido de las manecillas del reloj hasta que escuche un clic. Esto indica que la tapa está asegurada en su lugar. **Las luces del panel de control dejarán de parpadear cuando el tazón y la tapa estén ensamblados correctamente.**

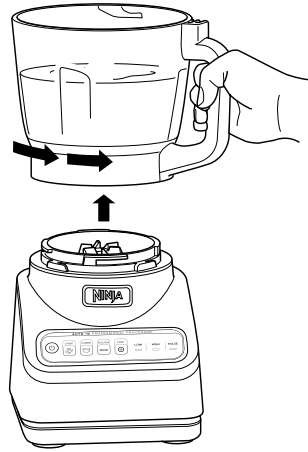
USO DE LAS UNIDADES DE CUCHILLAS (continuación)



- 6a** Presione el botón de encendido para encenderlo. Si utiliza un programa Auto-IQ®, seleccione el programa que mejor se adapte a su receta. El programa preconfigurado detendrá la unidad de manera automática al finalizar el programa. Para detener la unidad en cualquier momento, vuelva a presionar el programa que actualmente está activo.
- 6b** Si utiliza un programa manual, una vez que los ingredientes hayan alcanzado la consistencia deseada, pulse de nuevo el botón activo y espere a que la unidad se detenga por completo.



- 7** Cuando haya terminado, presione el botón de la tapa cerca del mango para desarmarla, luego gírela en sentido contrario a las manecillas del reloj y levántela del tazón. Retire siempre la unidad de cuchillas de corte antes de vaciar los ingredientes del tazón, sujetándola con cuidado de la parte superior del eje y levantándola del tazón.



- 8** Para retirar el tazón de la base del motor, gire el tazón en sentido contrario al de las manecillas del reloj y, luego, levántelo.
- 9** Presione el botón de encendido para apagar la unidad y luego desenchufe la unidad. Consulte la sección Cuidado y mantenimiento para obtener instrucciones de limpieza y almacenamiento.

USO DE LOS ADITAMENTOS DE DISCOS

IMPORTANTE: Revise todas las advertencias en las páginas 32-34 antes de continuar.

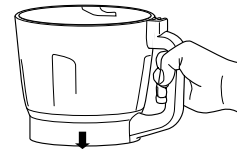
IMPORTANTE: Utilice solo el programa DISC (disco) o el ajuste LOW (baja) cuando utilice el disco de corte/trituración, rallado o corte ondulado.

IMPORTANTE: Si el panel de control parpadea, significa que la tapa no está bloqueada en su lugar correctamente. Revise los pasos del 2 al 4 para asegurarse de instalar el eje, los ingredientes, el disco y la tapa correctamente.

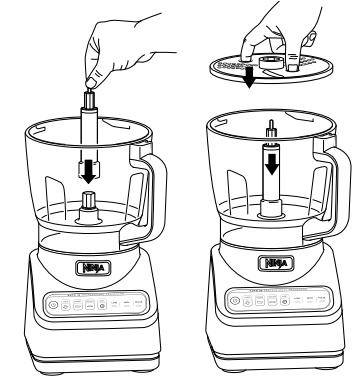
NOTA: El disco de corte/trituración es reversible. Utilice el lado etiquetado "Slicer" (cortadora) para el corte. Voltee con cuidado el disco hacia el lado etiquetado "Shredder" (trituradora) para la trituración.

NOTA: La tapa del canal de suministro cuenta con un empujador para guiar los alimentos a través del canal.

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



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



- 3** Coloque el husillo de disco en el engranaje de accionamiento dentro del tazón. A continuación, utilice los orificios para los dedos para sujetar el disco y colóquelo sobre el husillo.

NOTA: El disco de corte/trituración es reversible. Asegúrese de colocar el lado que desea utilizar mirando hacia arriba.



- 4** Coloque la tapa con conducto de alimentación sobre el tazón y gírela en el sentido de las manecillas del reloj hasta que escuche un clic. Esto indica que la tapa está asegurada en su lugar. **Las luces del panel de control dejarán de parpadear cuando el tazón y la tapa estén ensamblados correctamente.**

NOTA: Antes de usar el disco, prepare los ingredientes. Consulte la sección Preparación de alimentos en la Guía de inicio rápido para obtener más información.



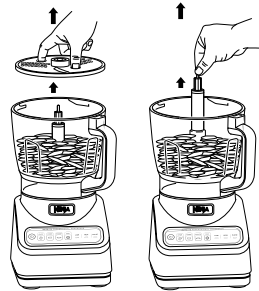
- 5** Presione el botón de encendido para encenderlo y luego seleccione DISC (disco) o LOW (baja). Agregue los ingredientes preparados que desea cortar o triturar a través del canal de suministro en la tapa. Utilice el empujador de alimentos para ayudar a guiar los ingredientes a través del canal de suministro.



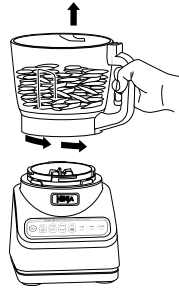
- 6** Si utiliza el programa Auto-IQ® DISC (disco), el disco dejará de girar de manera automática al finalizar el programa. Si utiliza el programa manual LOW (baja), pulse de nuevo el botón activo y espere a que la unidad se detenga por completo.



- 7** Para retirar la tapa, presione el botón en la tapa del canal de suministro cerca del mango para destrabarla, luego gírela en sentido contrario a las manecillas del reloj. Levante la tapa del tazón.



- 8** Con los orificios para los dedos, levante con cuidado el disco del tazón. A continuación, sujete el husillo de la parte superior del eje y levántelo del tazón.



- 9** Para retirar el tazón de la base del motor, gire el tazón en sentido contrario al de las manecillas del reloj y, luego, levántelo.

- 10** Presione el botón de encendido para apagar la unidad y luego desenchufe la unidad. Consulte la sección Cuidado y mantenimiento para obtener instrucciones de limpieza y almacenamiento.

LIMPIEZA

Separe todas las piezas. Lave el tazón en agua jabonosa tibia con un paño suave.

• Lavado a mano

Lave el tazón, la tapa, los discos y las unidades de cuchillas en agua jabonosa tibia. Cuando lave las unidades de cuchillas y los discos, use un utensilio para lavar platos que tenga mango con el fin de evitar el contacto directo con las cuchillas.

Manipule las unidades de cuchillas y los discos con cuidado para evitar el contacto con los bordes filosos. Enjuague y deje secar al aire libre por completo.

• Lavaplatos

Todos los aditamentos son aptos para el lavaplatos. Se recomienda colocar el tazón, la tapa, los discos y las unidades de cuchillas **ÚNICAMENTE** en la bandeja superior del lavaplatos. Asegúrese de que la unidad de cuchillas no se encuentre en el tazón antes de colocarla en el lavaplatos. Tenga cuidado al manipular las unidades de cuchillas y los discos.

• Base del motor y caja de almacenamiento de discos

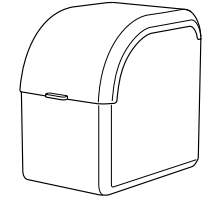
Apague la unidad y desenchufe la base del motor antes de realizar la limpieza. Limpie la base del motor y la caja de almacenamiento de discos con un paño limpio y húmedo.

NO utilice paños, almohadillas ni cepillos abrasivos para limpiar la base.

ALMACENAMIENTO

Enrolle el cable de alimentación alrededor del enrollables que se encuentra en la parte trasera de la base del motor. Guarde la unidad en posición vertical y guarde la unidad de cuchillas de corte dentro del tazón con la tapa trabada en su lugar.

Guarde el disco de corte/trituración reversible, el disco de rallado y el disco de corte ondulado en la caja de almacenamiento de discos.



El disco de rallado solo se puede insertar en una de las tres ranuras de la caja de almacenamiento, como se indica en el interior de la caja.

Disco de corte



El disco de corte/trituración reversible y el disco de corte ondulado pueden colocarse de manera intercambiable en las otras dos ranuras.

NO apile artículos sobre los recipientes. Guarde los aditamentos restantes junto a la unidad o en un gabinete donde no se dañarán o crearán un peligro.

REINICIAR EL TERMOSTATO DEL MOTOR

Esta unidad tiene un sistema de seguridad único que evita que el motor y el sistema de accionamiento sufran daños en caso de que usted la sobrecargue sin darse cuenta. Si la unidad se sobrecarga, se apagará el motor temporalmente. Si esto ocurre, siga el procedimiento de reiniciar a continuación.

- 1 Desenchufe la unidad de la toma de corriente.
- 2 Deje que la unidad se enfríe durante, aproximadamente 15 minutos.
- 3 Retire la tapa del tazón y la unidad de cuchillas. Vacíe el tazón y asegúrese de que no haya ingredientes que obstruyan la unidad de cuchillas.

IMPORTANTE: Asegúrese de que no se exceda la capacidad máxima. Esta es la causa más común de sobrecarga del electrodoméstico.

Si su unidad necesita mantenimiento, llame al Servicio al Cliente marcando el 1-877-646-5288. Para que podamos asistirlo mejor, registre su producto en línea en registryourninja.com y tenga el producto a la mano cuando llame.

CÓMO SOLICITAR PIEZAS DE REPUESTO

Para solicitar piezas y aditamentos adicionales, visite nuestro sitio web ninjaaccessories.com.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠️ ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de descarga y operación involuntaria, apague la unidad y desenchúfela antes de solucionar problemas.

Las luces del panel de control parpadean.

- La tapa con conducto de alimentación y el tazón del procesador no están instalados correctamente en la base del motor. Retire el tazón y vuelva a instalarlo. Para hacerlo, colóquelo sobre la base del motor y gírelo en el sentido de las manecillas del reloj hasta que encaje en su lugar. Si las luces del panel de control siguen parpadeando, retire la tapa con conducto de alimentación y vuelva a instalarla. Gire la tapa en el sentido de las manecillas del reloj hasta que encaje firmemente en su lugar. Las luces dejarán de parpadear cuando el tazón y la tapa estén instalados correctamente.

La base del motor no se adhiere a la superficie de la encimera o de la mesa.

- Asegúrese 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** intente 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.

- Coloque 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 cortar, corte trozos de ingredientes en un tamaño uniforme y no llene en exceso el tazón.

Los ingredientes se cortan de manera desigual.

- Para obtener los mejores resultados cuando utilice el disco de corte/trituración reversible o el disco de corte ondulado, recorte los ingredientes a un tamaño uniforme para que encajen mejor a través del canal de suministro. No corte ingredientes más pequeños que la altura del canal de suministro.

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 garantía, 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.
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 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 registryourninja.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 19,95 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.

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 for more information.

SharkNinja Operating LLC
États-Unis : Needham, MA 02494
Canada : Saint-Laurent (QC) H4S 1A7
1 877 646-5288
ninjakitchen.com

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

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

Ce produit peut être protégé par un ou plusieurs brevets aux États-Unis.
Pour plus d'information, veuillez consulter sharkninja.com/patents.

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.
Consulte sharkninja.com/patents para obtener más información.

© 2022 SharkNinja Operating LLC

BN602_IB_E_F_S_REV_Mv9



@ninjakitchen