

NINJA®

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

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

BN600C

Series • Série

**OWNER'S GUIDE
GUIDE DE L'UTILISATEUR**



ninjakitchen.com

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.**

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

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 Reversible Slicing/Shredding Disc.....	11
Care & Maintenance.....	13
Cleaning	13
Storing.....	13
Resetting the Motor Thermostat.....	13
Ordering Replacement Parts	13
Troubleshooting Guide.....	14
Warranty.....	15

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY



Indicates to read and review instructions to understand operation and use of product.



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.

⚠ 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.

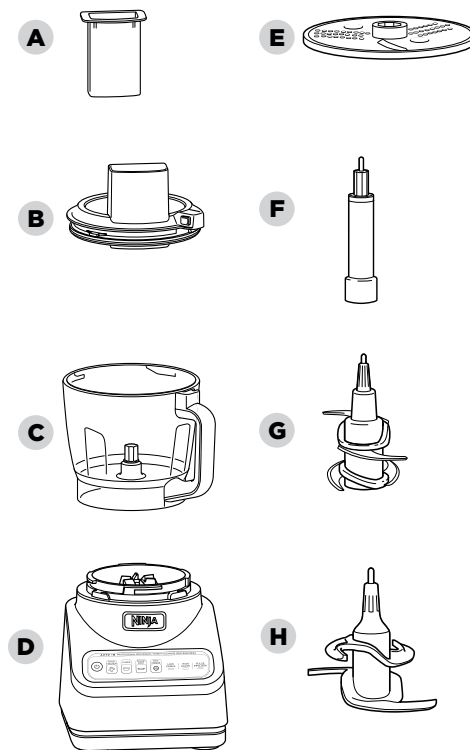
PARTS

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** 2.1 L (9-cup) Precision Processor™ Bowl
- D** Motor Base
(attached power cord not shown)
- E** Reversible Slicing/Shredding Disc
- F** Disc Spindle
- G** Chopping Blade Assembly
- H** 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, disc, 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, disc, 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

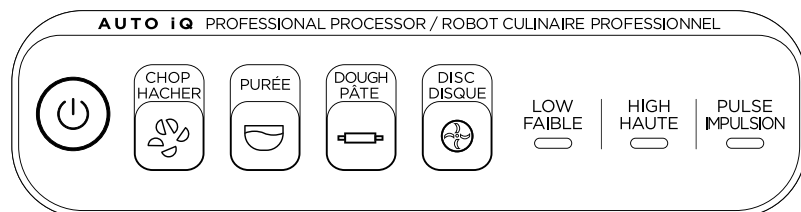
FEATURES

 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 or shred a variety of ingredients, from fresh vegetables to 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.

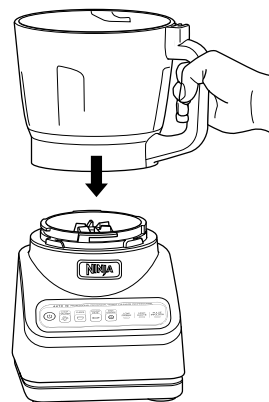
USING THE BLADE ASSEMBLIES

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.

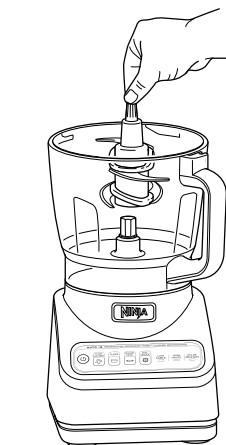
NOTE: DO NOT add ingredients before completing installation of the blade assembly.

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

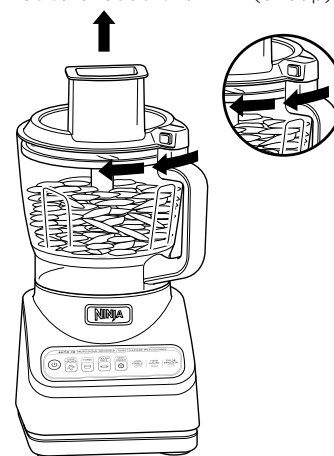
- 1 Place motor base on a clean, dry, level surface such as a countertop or table, then plug in the unit.



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

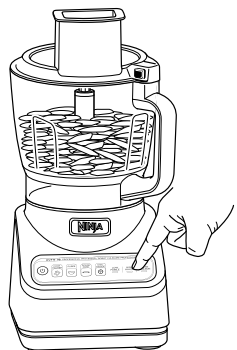


- 3 Exercising care, grasp the Chopping Blade Assembly by the top of the shaft and place it onto the drive gear inside the bowl. Note that the Chopping Blade Assembly will fit loosely on the drive gear.
- 4 Add ingredients to the bowl, making sure not to exceed the 2.1 L (9-cup) line.



- 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

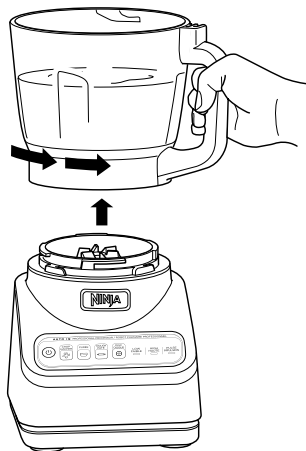


6a Press the Power button to turn it on. If using an Auto-IQ® program, select the program that best suits your recipe. The preset program will automatically stop the unit at the end of the program. To stop the unit at any time, press the currently active program again.

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 REVERSIBLE SLICING/SHREDDING DISC

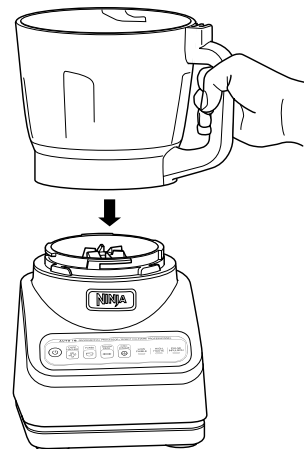
IMPORTANT: Review all warnings on pages 4-6 before proceeding.

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

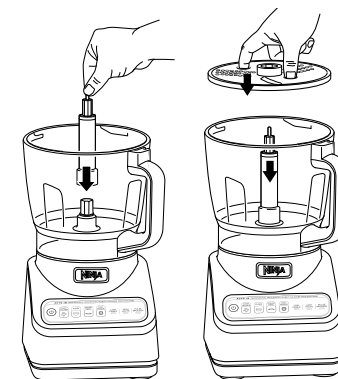
NOTE: The Slicing/Shredding Disc is reversible. Use the side labeled "Slicer" for slicing. Carefully flip the disc over to the side labeled "Shredder" for shredding.

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

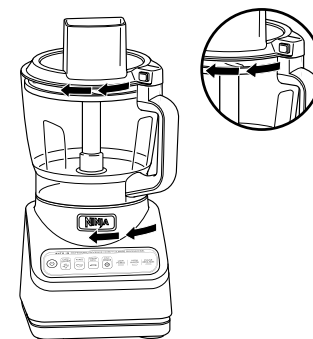
- 1** Place motor base on a clean, dry, level surface such as a countertop or table, then plug in the unit.



- 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 reversible slicing/shredding disc and place it over the spindle, with 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 REVERSIBLE SLICING/SHREDDING DISC - CONT.

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



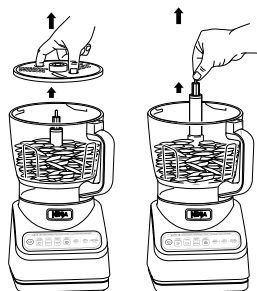
- 5** Press the Power button to turn it on, then select DISC or LOW. Add the prepped ingredients you want to slice or shred through the feed chute on the lid. Use the food pusher to help guide the ingredients through the feed chute.



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

Handle blade assemblies 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, disc, 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.

• 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 the bowl with the lid 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 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, trim ingredients to a uniform size so they fit better through the feed chute. Do not cut ingredients smaller than the feed chute height.

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.
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 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 \$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 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.

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 : 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® du bol Precision Processor™	22
Programmes manuels	22
Utilisation du jeu de lames	23
Utilisation du disque à trancher et à couper réversible	25
Entretien	27
Nettoyage	27
Rangement	27
Réinitialisation du thermostat du moteur	27
Commande de pièces de rechange	27
Guide de dépannage	28
Garantie	29

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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



Indique qu'il faut lire et vérifier les instructions afin de comprendre comment faire fonctionner et utiliser le produit.



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.

⚠ 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 laceration.
- 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-la 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 le jeu de lames afin de déterminer s'il est endommagé. 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 une supervision et 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.
- 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.

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.

- 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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

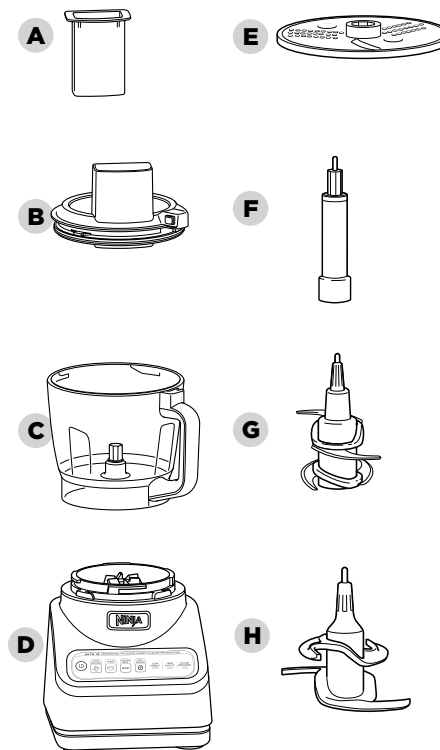
PIÈCES

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 de l'axe de rotation
- G Jeu de lames de hachage
- H 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 le jeu de lames dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Soyez prudent lorsque vous manipulez le jeu de lames.

- 1 Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil. Soyez prudent lors du déballeage du jeu 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 le jeu 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 le jeu de lames avec précaution, car les lames sont tranchantes.
- 4 Rincez à fond toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air.

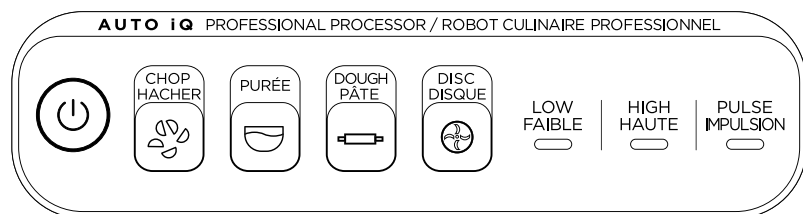
CARACTÉRISTIQUES

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

AUTO-iQ®

Les programmes intelligents préréglés 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.

PURÉE (PURÉE) (Pas sur tous les modèles)

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

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 préréglés Auto-iQ.

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

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

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.

DISK (DISQUE)

Tranchez ou râpez différents ingrédients, des légumes frais aux fromages.

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.

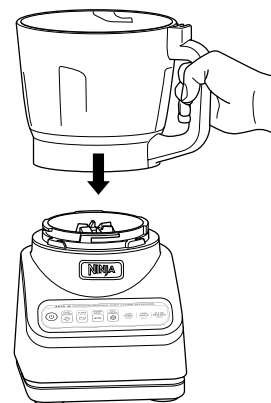
UTILISATION DU JEU DE LAMES

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.

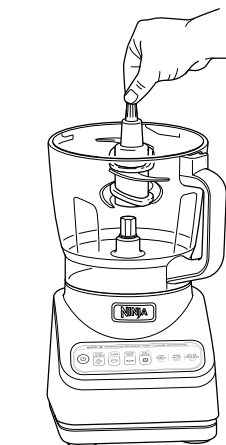
REMARQUE : N'AJOUTEZ PAS d'ingrédients avant de terminer l'installation du jeu de lames.

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

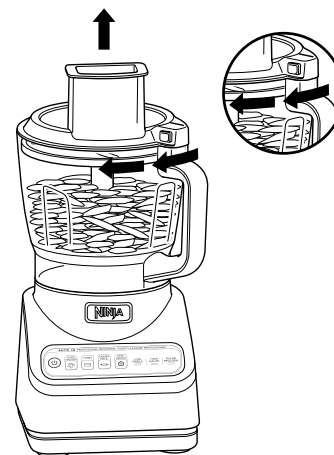
- 1 Placez le bloc moteur sur une surface plane, propre et sèche, comme un comptoir ou une table, puis branchez l'appareil.



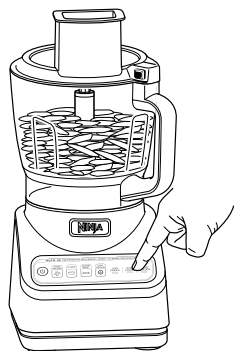
- 2 Abaissez le bol Precision Processor™ sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



- 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 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.

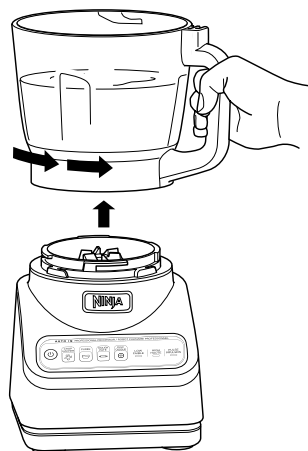


6a Appuyez sur le bouton Power (mise en marche) pour mettre l'appareil en marche. Si vous utilisez un programme Auto-iQ®, sélectionnez celui qui convient le mieux à votre recette. Le programme préréglé arrêtera l'appareil automatiquement une fois le programme terminé. Pour arrêter l'appareil à tout moment,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

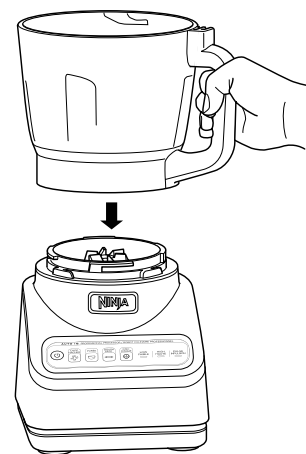
IMPORTANT : Procédez à une révision de tous les avertissements des pages 18 à 20 avant de poursuivre.

IMPORTANT : Utilisez seulement le programme DISC (disque) ou le réglage LOW (faible) lorsque vous utilisez le disque à trancher et à couper.

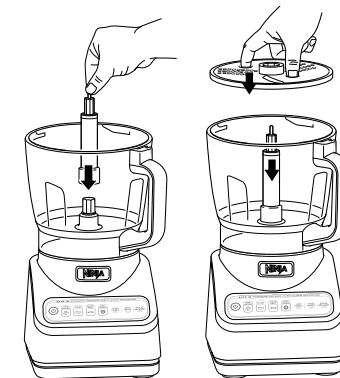
REMARQUE : Le disque à trancher et à couper est réversible. Utilisez le côté étiqueté « Slicer » (trancher) pour trancher. Retournez soigneusement le disque du côté où il est étiqueté « Shredder » (déchiqueter) pour couper.

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

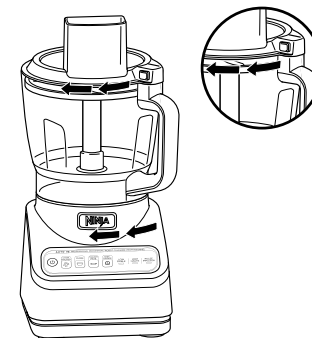
1 Placez le bloc moteur sur une surface plane, propre et sèche, comme un comptoir ou une table, puis branchez l'appareil.



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. Utilisez ensuite les trous pour les doigts pour saisir le disque à trancher et à couper réversible, puis placez-le sur l'axe de rotation, le côté que vous désirez utiliser face vers le haut.



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.

UTILISATION DU DISQUE À TRANCHER ET À COUPER RÉVERSIBLE - SUITE

REMARQUE : Avant de trancher ou de râper des aliments, il est important de les préparer. Pour en savoir plus, reportez-vous à la section portant sur la préparation des aliments du Guide de démarrage rapide.



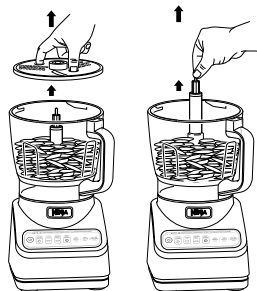
- 5 Appuyez sur le bouton Power (mise en marche) pour mettre l'appareil sous tension, puis sélectionnez DISC (disque) ou LOW (faible). Ajoutez les ingrédients préparés que vous voulez trancher ou râper par la trappe du couvercle. À l'aide du pilon, dirigez les ingrédients dans la trappe.



- 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.

ENTRETIEN

NETTOYAGE

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

• Nettoyage à la main

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

Manipulez le jeu de lames 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, le disque et le jeu 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 le jeu de lames.

• Bloc moteur

Éteignez l'appareil et débranchez le bloc moteur avant le nettoyage. Essuyez le bloc moteur avec un chiffon propre et 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 et rangez le jeu de lames à l'intérieur du bol ou fixez-le au bol, et placez le couvercle verrouillé en place.

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 à **registeryourshark.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 **ninjaaccessories.com**.

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

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.

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, 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.

[illegible][illegible]

SharkNinja Operating LLC
États-Unis : Needham, MA 02494
Canada : Ville Saint-Laurent (Québec) 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 sont des marques de commerce déposées de SharkNinja Operating LLC.

PRECISION PROCESSOR est une marque de commerce de SharkNinja Operating LLC.

Pour obtenir de l'information au sujet des brevets de SharkNinja aux États-Unis, consultez sharkninja.com/uspateints/

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 and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

PRECISION PROCESSOR is a trademark of SharkNinja Operating LLC.

For SharkNinja U.S. patent information, visit sharkninja.com/uspateints/

