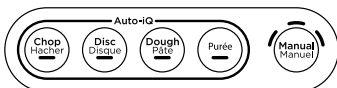


Please make sure to read the enclosed Ninja® Owner's Guide prior to using your unit.



PRECISIONPRO™ FOOD PROCESSOR QUICK ASSEMBLY

USING THE PROGRAMS



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.

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.

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

MANUAL PROGRAMS

LOW, MEDIUM (Not available on all models), and HIGH

When selected, manual program will begin on lowest speed. To ramp up to higher speed, select manual program again. These speeds run continuously for 60 seconds. They do not work in conjunction with any preset Auto-IQ programs.

PULSE

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

IMPORTANT:

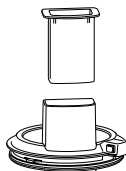
- **DO NOT** run the unit on HIGH if using the dough blade.
- The unit is **NOT** intended to crush ice. Refer to the warnings on pages 4-6 in the Owner's Guide.

USING THE CHOPPING & DOUGH BLADE ASSEMBLIES

PARTS



PRECISION PROCESSOR®
BOWL



PRECISION PROCESSOR
BOWL LID WITH
FOOD PUSHER



CHOPPING BLADE
ASSEMBLY



DOUGH BLADE
ASSEMBLY

ASSEMBLY



1. Place Precision Processor® Bowl on base and turn clockwise to lock in place.



2. Holding the blade assembly by the top of the shaft, install it in bowl.



3. Place feed chute lid on bowl and turn clockwise to lock in place.

PROCESS & ENJOY

Once the Precision Processor Bowl is locked onto the base, plug in the unit, then press the Power button  to turn the unit on.



1. Select any program to begin processing.



2. When processing is complete, press button on feed chute lid near handle to unlock. Turn lid counterclockwise and lift from bowl. Remove blade assembly before emptying bowl.



3. Remove bowl from base by turning it counterclockwise, then lifting it up.

WARNING: Chopping Blade Assembly is sharp and not locked in place. Before pouring, carefully remove Chopping Blade Assembly. Failure to do so will result in a risk of laceration. Refer to the Ninja® Owner's Guide for additional information.

USING THE REVERSIBLE SLICING/SHREDDING DISC

FOOD PREP



Trim ingredients so they are in 4–5 inch (10–13 cm) pieces or slightly over the height of the feed chute. **DO NOT** cut ingredients smaller than the size of the feed chute.



Cut both ends off ingredients to create flat surfaces. Trim tapered ingredients like carrots to make them more symmetrical.



Larger ingredients, such as potatoes, may need to be cut in half lengthwise.

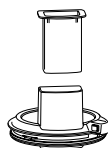


NOTE: Ensure cheese is well chilled before slicing/shredding. **DO NOT** slice or shred frozen cheese.

PARTS



PRECISION PROCESSOR BOWL



PRECISION PROCESSOR BOWL LID WITH FOOD PUSHER



DISC SPINDLE



REVERSIBLE SLICING/SHREDDING DISC

ASSEMBLY



1. Place Precision Processor® Bowl on base and turn clockwise to lock in place.



2. Install the disc spindle in the bowl.



3. Use the finger holes to grasp disc and place it over the spindle, with the side you would like to use facing up.



4. Place feed chute lid on bowl and turn clockwise to lock in place.

NOTE: The Slicing/Shredding Disc is reversible. Use the side labeled “Slicer” for slicing and the side labeled “Shredder” for shredding.

SLICE/SHRED & ENJOY

Once the Precision Processor Bowl is locked onto base, plug in the unit, then press the Power button  to turn the unit on.



1. Select DISC or LOW. The disc will begin spinning.



2. Add ingredients through the feed chute on the lid. Use the food pusher to help guide the ingredients.



3. The disc will automatically stop spinning at the end of the program. Wait for disc to stop turning, then press the button on the feed chute lid near the handle to unlock. Turn lid counterclockwise and lift lid from bowl. Remove disc and spindle before emptying.



4. Remove bowl from base by turning it counterclockwise, then lifting it up.

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

TRADITIONAL BASIL PESTO

PREP: 5 MINUTES | MAKES: 4 CUPS

INGREDIENTS

1 block (12 ounces) Parmesan cheese
4 cups fresh basil, stems removed
1 cup pine nuts
4 cloves garlic, peeled
1/2 teaspoon lemon juice
1 teaspoon kosher salt
1 teaspoon ground black pepper
3/4 cup olive oil

DIRECTIONS

1. Install the disc spindle in the Precision Processor Bowl. Place the reversible disc, shredding side up, on the spindle. Install the feed chute lid and place Parmesan cheese in feed chute. Select DISC, then use the pusher to push Parmesan through the chute.
2. Remove feed chute lid, disc, and spindle from bowl. Remove shredded parmesan and transfer to separate bowl. Set aside.
3. Install the chopping blade in the bowl and add remaining ingredients, plus shredded Parmesan. Install the feed chute lid. Select HIGH and run until program is complete.
4. Store in an airtight container in the refrigerator.

SLICING/SHREDDING DISC
CHOPPING BLADE

BUILD-YOUR-OWN CALZONE

DOUGH BLADE
CHOPPING BLADE

PREP: 20 MINUTES | **RISE:** 45 MINUTES | **BAKE:** 20-25 MINUTES | **MAKES:** 8-12 SERVINGS

INGREDIENTS

DOUGH

- 2 ¼ teaspoons active dry yeast
- 1 ½ teaspoons granulated sugar
- 1 ¼ cup warm water (110°F-115°F)
- ½ cup olive oil
- 4 cups all-purpose flour
- 1 teaspoon kosher salt
- 1 egg, whisked

SAUCE

- 1 can (14 ounces) whole peeled tomatoes
- 1 can (14 ounces) fire-roasted tomatoes with garlic
- 2 tablespoons Italian seasoning
- ½ teaspoon crushed red pepper
- 1 teaspoon granulated sugar
- 1 teaspoon kosher salt
- 1 teaspoon ground black pepper

FILLINGS

- 2 bags (8 ounces each) shredded mozzarella cheese
- 1 orange bell pepper, julienned
- 1 small red onion, peeled, ends trimmed, julienned
- 1 bag (8 ounces) sliced pepperoni

DIRECTIONS

1. Install the dough blade in the Precision Processor® Bowl. Place the yeast, sugar, and warm water in the bowl and allow to sit for 5 minutes.
2. After 5 minutes, add the olive oil, flour, and salt. Install the lid, then select DOUGH.
3. Remove dough ball and place in a lightly oiled bowl. Cover loosely with plastic wrap and allow to rise for 45 minutes or until dough has doubled in size.
4. While dough is rising, clean the bowl, then install the chopping blade in it. Place all sauce ingredients in the bowl. Install the lid, then select HIGH and run until program is complete. Transfer sauce to a mixing bowl and set aside.
5. Once dough ball has risen, preheat oven to 425°F. Line 2 sheet trays with parchment paper and set aside.
6. Cut dough ball in half, then half again, for 4 equal dough balls. Lightly flour each ball and use a rolling pin to roll each into a 6-inch disc. Place on the prepared pans.
7. Place a ¼ cup sauce on each round and spread sauce on the bottom half only, leaving a 1 ½-inch border around the edge.
8. Top sauce with cheese and fillings, then fold exposed dough over toppings to form a half-moon shape.
9. Press edges of dough together to seal, brush with whisked egg mixture, and cut 3 slits in the top of each calzone with a sharp knife.
10. Place pans in oven and bake for 20-25 minutes or until golden brown.
11. Allow to cool then slice and serve.

CLEANING

Dishwasher: Accessories are top-rack dishwasher safe and should NOT be cleaned with a heated dry cycle. Ensure blade assembly and lid are removed from the container before placing in the dishwasher. Exercise care when handling blade assembly to avoid risk of laceration.

Hand-washing: Wash bowl, lid, disc, and blade assemblies in warm, soapy water. Exercise care when washing the blade assemblies. Use a dishwashing utensil with a handle to avoid direct hand contact with blades. Rinse and air-dry thoroughly.



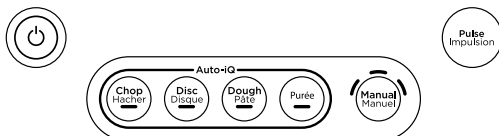
WARNING: Always unplug the base before cleaning.

Veuillez lire le Guide de l'utilisateur Ninja® inclus avant d'utiliser votre appareil.



ROBOT CULINAIRE PRECISIONPRO™ ASSEMBLAGE RAPIDE

UTILISATION DES PROGRAMMES



PROGRAMMES AUTO-iQ®

CHOP (HACHER)

Le cycle d'impulsions et de pauses produit des résultats de hachage constants. Lancez le programme une fois pour obtenir une coupe grossière, deux fois pour une coupe plus fine et trois fois si vous préférez une coupe ultrafine.

PUREE (PURÉE) (non offert sur tous les modèles)

Créez différents mets plus liquides, comme des sauces onctueuses ou l'houmous parfait.

DOUGH (PÂTE)

Il s'agit du programme idéal pour créer une pâte délicieuse, qu'il s'agisse d'une tarte, d'une pizza ou d'une pâte à biscuits.

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

DISC (DISQUE)

Tranchez ou râpez une grande variété d'ingrédients, des légumes frais aux fromages.

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

PROGRAMMES MANUELS

LOW (BAS), MEDIUM (MOYEN) (non offert sur tous les modèles) et HIGH (HAUT)

Lorsque sélectionné, le programme manuel démarrera à la vitesse la plus basse. Pour passer à une vitesse supérieure, sélectionnez la programme manuel de nouveau. Ces vitesses font fonctionner l'appareil sans arrêt pendant 60 secondes. Elles ne fonctionneront avec les programmes préréglés Auto-iQ.

PULSE (IMPULSION)

Offre un plus grand contrôle des impulsions et de la préparation. L'appareil fonctionne seulement lorsque le bouton PULSE (IMPULSION) est enfoncé. Appuyez brièvement pour faire de courtes impulsions et plus longtemps pour faire de longues impulsions.

IMPORTANT :

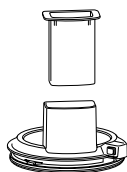
- **NE PAS** faire fonctionner l'appareil à vitesse élevée (HIGH) lorsque vous utilisez la lame à pâte.
- L'appareil n'est **PAS** destiné à concasser la glace. Consultez les avertissements des pages 4 à 6 du Guide de l'utilisateur.

UTILISATION DES JEUX DE LAMES DE HACHAGE ET DE PÉTRISSAGE

PIÈCES



**BOL PROCESSEUR
DE PRÉCISION™**



**COUVERCLE DE BOL
PROCESSEUR DE
PRÉCISION AVEC PILON**



**JEU DE LAMES
DE HACHAGE**



**JEU DE LAMES
DE PÉTRISSAGE**

ASSEMBLAGE



1. Placez le bol processeur de précision™ sur la base du robot culinaire et tournez-le dans le sens horaire pour le verrouiller en position.



2. Insérez le jeu de lames dans le bol en le tenant par la tige supérieure.



3. Placez le couvercle de la goulotte d'alimentation sur le bol et tournez-le dans le sens horaire pour le verrouiller en place.

PRÉPAREZ VOS ALIMENTS ET BON APPÉTIT

Une fois que le bol processeur de précision est verrouillé sur la base du robot culinaire, branchez l'appareil, puis appuyez sur le bouton d'alimentation  pour l'allumer.



1. Sélectionnez un programme pour commencer la préparation.



2. Une fois la préparation terminée, appuyez sur le bouton situé sur le couvercle de la goulotte d'alimentation, près de la poignée, pour le déverrouiller. Tournez le couvercle dans le sens antihoraire et soulevez-le. Retirez le jeu de lames avant de vider le bol.



3. Retirez le bol de la base en le tournant dans le sens antihoraire et en le soulevant.



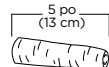
AVERTISSEMENT : Le jeu de lames de hachage est coupant et la tige n'est pas verrouillée en place. Avant de retirer les aliments du bol, retirez soigneusement la lame de hachage. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de laceration. Consultez le Guide de l'utilisateur Ninja® pour obtenir de plus amples renseignements.

UTILISATION DU DISQUE À TRANCHER ET À RÂPER RÉVERSIBLE

PRÉPARATION DES ALIMENTS



Taillez les ingrédients en morceaux de 4 à 5 po (10 à 13 cm) où d'un peu plus de la hauteur de la goulotte d'alimentation. **NE PAS** couper les ingrédients en morceaux plus petits que la hauteur de la goulotte d'alimentation.



Coupez les extrémités des ingrédients pour créer des surfaces planes. Coupez les ingrédients coniques comme les carottes pour les rendre plus symétriques.



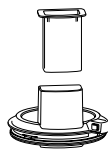
Les ingrédients plus gros, comme les pommes de terre, peuvent devoir être coupés en deux, dans le sens de la longueur.



PIÈCES



**BOL
PRECISION PROCESSOR**



**COUVERCLE DE
BOL PROCESSEUR DE
PRÉCISION AVEC PILON**



AXE DE DISQUE



**DISQUE À TRANCHER ET
À RÂPER RÉVERSIBLE**

ASSEMBLAGE



1. Placez le bol processeur de précision™ sur la base du robot culinaire et tournez dans le sens horaire pour le verrouiller en position.



2. Placez le disque sur son axe dans le bol.



3. Utilisez les trous pour les doigts pour saisir le disque voulu et placez-le sur l'axe, en mettant le côté que vous désirez utiliser face vers le haut.



4. Placez le couvercle de la goulotte d'alimentation sur le bol et tournez-le dans le sens horaire pour le verrouiller en place.

REMARQUE : Le disque à trancher et à râper est réversible. Utilisez le côté portant l'étiquette « Slicer » (Accessoire à trancher) pour trancher et le côté portant l'étiquette « Shredder » (Accessoire à râper) pour déchiqueter.

TRANCHEZ/RÂPEZ ET SAVOUREZ

Une fois que le bol processeur de précision est verrouillé sur la base du robot culinaire, branchez l'appareil, puis appuyez sur le bouton d'alimentation  pour l'allumer.



1. Sélectionnez DISC (DISQUE) ou LOW (BAS). Le disque commencera à tourner.



2. Ajoutez des ingrédients dans la goulotte d'alimentation du couvercle. Utilisez le pilon pour diriger les aliments.



3. Le disque cessera automatiquement de tourner à la fin du programme. Attendez que le disque cesse de tourner, puis appuyez sur le bouton situé sur le couvercle de la goulotte d'alimentation, près de la poignée, pour le déverrouiller. Tournez le couvercle dans le sens antihoraire et soulevez-le. Retirez le disque et l'axe avant de vider le contenu.



4. Retirez le bol de la base en le tournant dans le sens antihoraire et en le soulevant.

IMPORTANT : Utilisez seulement le programme DISC (DISQUE) ou la fonction LOW (BAS) lorsque vous utilisez le disque à trancher et à râper.

PESTO TRADITIONNEL AU BASILIC

**DISQUE
À TRANCHER ET À RÂPER
LAME DE HACHAGE**

PRÉPARATION : 5 MINUTES | **DONNE :** 4 TASSES

INGRÉDIENTS

- 1 bloc (12 oz) de fromage parmesan
- 4 tasses de basilic frais, sans les tiges
- 1 tasse de pignons
- 4 gousses d'ail, pelées
- 1/2 c. à thé de jus de citron
- 1 c. à thé de sel cachet
- 1 c. à thé de poivre noir moulu
- 3/4 tasse d'huile d'olive

INSTRUCTIONS

- Installez l'axe de disque dans le bol processeur de précision. Placez le disque réversible, côté à râper vers le haut, sur l'axe. Installez le couvercle de la goulotte d'alimentation et insérez le parmesan dans la goulotte d'alimentation. Sélectionnez DISC (DISQUE), puis utilisez le pilon pour pousser le fromage parmesan dans la goulotte.
- Retirez du bol le couvercle de la goulotte d'alimentation, et le disque sur son axe. Retirez le fromage parmesan râpé et transférez-le dans un bol séparé. Réservez.
- Installez la lame de hachage dans le bol et ajoutez le reste des ingrédients ainsi que le fromage parmesan râpé. Installez le couvercle de la goulotte d'alimentation. Sélectionnez HIGH (HAUT) et exécutez le programme jusqu'à ce qu'il s'arrête.
- Conservez au réfrigérateur dans un contenant hermétique.

CALZONE MAISON

LAME DE PÉTRISSAGE
LAME DE HACHAGE

PRÉPARATION : 20 MINUTES | LEVÉE : 45 MINUTES | CUISSON : 20 À 25 MINUTES | DONNE : 8 À 12 PORTIONS

INGRÉDIENTS

PÂTE

- 2 ¼ c. à thé de levure sèche active
- 1 ½ c. à thé de sucre granulé
- 1 ¼ tasses d'eau chaude (110 °F à 115 °F)
- ½ tasse d'huile d'olive
- 4 tasses de farine tout usage
- 1 c. à thé de sel cachet
- 1 œuf, battu

SAUCE

- 1 boîte (14 oz) de tomates entières, pelées
- 1 boîte (14 oz) de tomates rôties au feu avec ail
- 2 c. à soupe d'assaisonnement italien
- ½ c. à thé de piment rouge moulu
- 1 c. à thé de sucre
- 1 c. à thé de sel cachet
- 1 c. à thé de poivre noir moulu

GARNITURES

- 2 sacs (8 oz chacun) de fromage mozzarella râpé
- 1 poivron orange, en julienne
- 1 petit oignon rouge, épluché, pointes coupées, en julienne
- 1 sac (8 oz) de pepperoni tranché

INSTRUCTIONS

1. Installez la lame pour pâte dans le bol processeur de précision™. Versez la levure, le sucre et l'eau chaude dans le bol et laissez reposer pendant 5 minutes.
2. Au bout de 5 minutes, ajoutez l'huile d'olive, la farine et le sel. Installez le couvercle, puis sélectionnez DOUGH (PÂTE).
3. Retirez la boule de pâte et placez-la dans un bol légèrement huilé. Couvrez sans serrer avec du film plastique et laissez lever pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
4. Pendant que la pâte monte, nettoyez le bol, puis installez la lame de hachage. Versez tous les ingrédients de la sauce dans le bol. Installez le couvercle, puis sélectionnez HIGH (HAUT) et exécutez le programme jusqu'à ce qu'il s'arrête. Versez la sauce dans un bol à mélanger et réservez.
5. La boule de pâte ayant levé, préchauffez le four à 425°F. Couvrez les deux plaques de cuisson de papier parchemin et réservez.
6. Coupez la boule de pâte en deux, puis en deux de nouveau, afin de former 4 boules de pâte égales. Farinez légèrement chaque boule et utilisez un rouleau à pâte pour former des disques de 6 po. Placez-les sur les plaques préparées.
7. Placez ¼ tasse de sauce sur chaque rond et étendez la sauce sur la moitié inférieure seulement, laissant une bordure de 1 ½ po autour du bord.
8. Recouvrez la sauce de fromage et de garnitures, puis pliez la pâte exposée sur les garnitures pour former un demi-cercle.
9. Pressez les bords de la pâte ensemble pour sceller, appliquez l'œuf battu au pinceau et coupez 3 fentes sur chaque calzone à l'aide d'un couteau bien aiguisé.
10. Mettez les plaques au four et faites cuire pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
11. Laissez refroidir, puis coupez et servez.

NETTOYAGE

Lave-vaisselle : Les accessoires vont au lave-vaisselle, dans le panier supérieur et NE doivent PAS être nettoyés avec un cycle de séchage à la chaleur. Assurez-vous que le jeu de lames et le couvercle sont retirés du contenant avant de les mettre au lave-vaisselle. Faites preuve de prudence lorsque vous manipulez le jeu de lames pour éviter tout risque de laceration.

Nettoyage à la main : Lavez le bol, le couvercle, le disque et les jeux de lames dans de l'eau chaude savonneuse. Lavez les jeux de lames avec précaution. Utilisez une brosse à vaisselle munie d'une poignée pour éviter tout contact direct avec les lames. Rincez-les et laissez-les sécher complètement à l'air.



AVERTISSEMENT : Débranchez toujours la base avant de la nettoyer.