

IV700

Series • Série

OWNER'S GUIDE GUIDE DE L'UTILISATEUR

NINJA® BLENDER DUO™
WITH MICRO-JUICE™
TECHNOLOGY
NINJA® BLENDER DUO™
DOTÉ DE LA
TECHNOLOGIE MICRO-JUICE™



THANK YOU

For purchasing the Ninja® Blender Duo™ with Micro-Juice™ Technology



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:	

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

THIS BOOK COVERS MODEL NUMBERS:

IV700C, IV701C

TECHNICAL SPECIFICATIONS

120V~, 60Hz Voltage: Power: 1100 Watts

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

CONTENTS

Important Safeguards4
Getting to Know Your Ninja* Blender Duo™ with Micro-Juice™ Technology
Parts8
Before First Use10
Control Panel11
Blending with the Pitcher12
Making Juice with the Pitcher15
Blending with the Single-Serve Blending Cup
Care & Maintenance19
Troubleshooting Guide20
Replacement Parts22
Product Registration22
Warranty 27

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

Read all instructions before using your Ninja® Blender Duo™ with Micro-Juice™ Technology.

A WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, serious injury, death, or damage when using this appliance, follow these basic safety precautions.

General Precautions

- 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** ALWAYS exercise care when handling the Pro Extractor Blades[™] Assembly. The blades are sharp. **ONLY** grasp the Pro Extractor Blades Assembly by the outer perimeter of the blade assembly base. Failure to use care when handling the blade assembly will result in a risk of laceration.
- **4** Take your time and exercise care during unpacking and appliance setup. This appliance contains sharp, loose blades that can cause injury if mishandled.
- **5** Take inventory of all contents to ensure you have all parts needed to properly and safely operate your appliance.
- 6 Blades are sharp. Handle carefully.

- 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 To protect against the risk of electric shock, DO NOT submerge the appliance or allow the power cord to contact any form of liquid.
- **10 DO NOT** use this appliance outdoors. It is designed for indoor household use only.
- 11 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.
- 12 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

- 13 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.
- **14** Extension cords should **NOT** be used with this appliance.
- **15 DO NOT** allow young children to operate this appliance or use as a toy. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- 16 This appliance is NOT intended to be used by people (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 17 Before each use, inspect blade assemblies for damage. If a blade is bent or damage is suspected, contact SharkNinia to arrange for replacement.
- **18 DO NOT** attempt to sharpen blades.
- 19 DO NOT allow the unit or the cord to hang over the edges of tables or counters. The cord may become snagged and pull the appliance off the work surface.

- **20 DO NOT** allow any part of the unit to contact hot surfaces, including stoves and other heating appliances.
- **21 DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- **22 ALWAYS** use the appliance on a dry and level surface.
- **23 NEVER** place a blade assembly on the motor base without it first being attached to its corresponding container (bowl, pitcher, cup) and lid.
- **24** Keep hands, hair, and clothing out of the container when loading and operating
- **25 NEVER** leave the appliance unattended while in use.
- 26 ONLY use attachments, including canning jar, and accessories that are provided with the product or are recommended by SharkNinja. The use of attachments not recommended or sold by SharkNinja may cause fire, electric shock, or injury.
- **27** During operation and handling of the appliance, avoid contact with moving parts.
- **28 DO NOT** operate the appliance with an empty container.

niniakitchen.com 5

SAVE THESE INSTRUCTIONS

4 ninjakitchen.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

Read all instructions before using your Ninja® Blender Duo™ with Micro-Juice™ Technology.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

A WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, serious injury, death, or damage when using this appliance, follow these basic safety precautions.

GENERAL PRECAUTIONS

- **29 DO NOT** fill containers past the MAX FILL or MAX LIQUID lines.
- **30 DO NOT** microwave any containers or accessories provided with the appliance.
- **31 DO NOT** perform grinding operations with the Single-Serve Blending Cup and Pro Extractor Blades[™] Assembly.
- **32 DO NOT** process dry ingredeints without adding liquid to the Single-Serve Blending Cup. The Single-Serve Blending Cup is not intended for dry blending.
- **33** 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.
- 34 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 blender or processor is not running. When using the processor, always use food pusher to add food. NEVER add food by hand.

- **35 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.
- **36 DO NOT** expose the containers and accessories to extreme temperature changes. They may experience damage.
- **37 DO NOT** open lid or pour spout cap while blender is operating.
- **38 DO NOT** operate pump during blending.
- **39 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.
- 40 If you find unmixed ingredients sticking to the sides of the pitcher, stop the appliance, remove the lid, and use a scraper to dislodge ingredients. NEVER insert your hands into the pitcher, as you may contact one of the blades and experience a laceration.
- 41 DO NOT attempt to remove the container and lids from the motor base while the blade assembly is still spinning. Allow the appliance to come to a complete stop before removing lid and container

- Assembly from the Single-Serve Blending Cup upon completion of blending. DO NOT store ingredients before or after blending them in the cup with the blade assembly attached. Some foods may contain active ingredients or release gases that will expand if left in a sealed container, resulting in excessive pressure buildup that can pose a risk of injury. For ingredient storage in the cup, use only Sealed Spout Lid to cover.
- **43** 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 30 minutes before using again.
- 44 The maximum wattage rating for this appliance is based on the configuration of the Pro Extractor Blades Assembly and Single-Serve Blending Cup. Other configurations may draw less power or current.
- **45 DO NOT** submerge the motor base or touchscreen in water or other liquids.
- **46 DO NOT** spray the motor base with any liquids. Turn off and unplug the motor base before cleaning.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GETTING TO KNOW YOUR NINJA® BLENDER DUO™ WITH MICRO-JUICE™ TECHNOLOGY

WELCOME!

Congratulations on your purchase. Use this instruction manual to learn about the great features of your Ninja Blender Duo with Micro-Juice Technology. From assembly to use to maintenance, you will find it all in here.

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

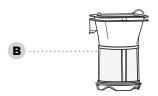
NOTE: The top flap of your box shows the select accessories that are included with your model.

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

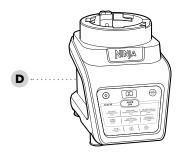
PARTS

- A Sealed Pitcher Lid
- **B** Micro-Juice Filter
- C 72 oz.* Pitcher with High-Speed Total Crushing® and Extraction Blades (*64 oz. max liquid capacity)
- D 1100-Watt Motor Base with Built-in Vacuum Pump (power cord not shown)
- **E** 20 oz. Single-Serve Blending Cup
- **F** Pro Extractor Blades[™] Assembly
- **G** Sealed Spout Lid

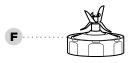














BEFORE FIRST USE

IMPORTANT: Review all warnings on pages 4-7 before proceeding.

DID YOU KNOW?

- You can take your drinks on the go using the sealed spout lid.
- The containers, lids, and blade assembly are BPA free and dishwasher safe.

NOTE: Handle the Pro Extractor Blades™ Assembly by grasping around the perimeter of the blade assembly base.

NOTE: All attachments are dishwasher safe. It is recommended that the containers, lids, and blade assembly be placed on the top rack of the dishwasher. Ensure blade assembly and lid are removed from the cup before placing in the dishwasher. Exercise care when handling blade assembly. Make sure channel cover is open during dishwasher cycle.

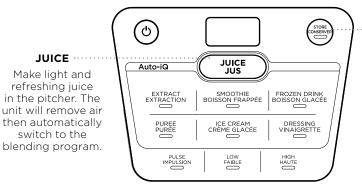
- 1 Remove all packaging materials from the appliance. Exercise care when unpacking blade assembly. The blade assembly is sharp.
- 2 Wash containers, lids, and blade assembly in warm, soapy water using a dishwashing utensil with a handle to avoid direct contact with the blades. Exercise care when handling blade assembly, as the blades are sharp.
- **3** Thoroughly rinse and air-dry all parts.

CONTROL PANEL

AUTO-IQ® PROGRAMS FOR PITCHER AND SINGLE-SERVE BLENDING CUP







- DRINKSAVER

Press DRINKSAVER button after blending to remove air and keep drinks fresh up to 48 hours.

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

AUTO-IQ PROGRAMS:

JUICE

Our unique combination of blades, vacuum technology, and Micro-Juice™ Filter allows you to make fresh, great-tasting, virtually pulp-free juice.

EXTRACT

Ideal for tough, leafy, or fibrous whole fruits and vegetables, including their skins, seeds, and stems.

SMOOTHIE

Make super-smooth, sippable drinks and shakes from fresh or frozen fruit, milk. liquids, and ice.

FROZEN DRINK

Turn ice, juices, and fruit into expertly blended frozen drinks.

PUREE

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

ICE CREAM

Create delicious and scoop-able frozen desserts

DRESSING

Create fresh marinades, dressings, and sauces.

MANUAL SETTINGS:

LOW and HIGH

Use LOW or HIGH to blend ingredients to your preferred consistency. Once selected, these functions will run continuously until turned off. They will not run in conjunction with pre-set programs.

PULSE

Use PULSE by touching and releasing the button to pulse ingredients to your desired texture and consistency. This function operates only when the button is touched. Use short touches for short pulses, and longer touches for longer pulses.

DRINKSAVER

Press the DRINKSAVER button after blending to remove air and keep drinks fresh. For longer storage (up to 48 hours), press DRINKSAVER, then blend ingredients, and store in the refrigerator without releasing the vacuum seal.

NOTE: The motor base can detect which container is attached. Only the functions available for that particular container will illuminate.

BLENDING WITH THE PITCHER

IMPORTANT: Review all warnings on pages 4-7 before proceeding.

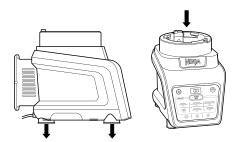
IMPORTANT: As a safety feature, if the pitcher and lid are not properly installed, the timer will display "---" and the motor will be disabled. If this happens, repeat **step 4**. When the pitcher and lid are properly installed, the program button LEDs will illuminate, indicating the appliance is ready to use.

Vacuum blending recommended

for smoothies, soups, dips, frappes, juices, and protein drinks for brighter flavors, vibrant colors, and improved textures. To vacuum blend, press DRINKSAVER. The unit will vacuum seal for approximately 30 seconds or until the vacuum seal is achieved. Then press desired program.

NOTE: Vacuum blending is not recommended for frozen drinks or ice cream programs.

1 Place the unplugged motor base on a clean, dry, level surface such as a countertop or table. Press downward on the motor base to adhere the suction cups to the work surface. Then plug the motor base into a wall outlet.



2 Set the pitcher on a level surface and add ingredients, making sure to not exceed the MAX LIQUID line. DO NOT add dairy products past the MAX DAIRY line.



3 Place the lid on the pitcher, aligning the triangle symbol located on the lid with the triangle symbol located on the pitcher's handle. Press down on both tabs to lock lid into place. The triangle symbol **MUST** be aligned for the lid to lock in place and the unit to operate.



4 Lower pitcher onto base. Align arrow on pitcher with arrow on base. Then rotate the pitcher clockwise until it clicks into place.





NOTE: The motor base can detect which container is installed. Only the functions available for a particular container will illuminate.

To learn more about the programs that work with the pitcher, refer to page 11.

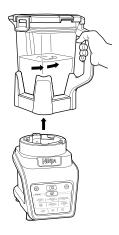
5 Press the Power button to turn the unit on. The available program buttons will illuminate and the unit will be ready to use.



6 Select your desired Auto-iQ® or manual program.



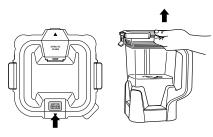
7 When blending is complete, rotate pitcher counterclockwise to remove from motor base, then place on a level surface.



NOTE: If vacuum blending, you must release the vacuum seal before removing the pitcher lid (see step 8 on the next page for more information).

BLENDING WITH THE PITCHER - CONT.

8 To release the vacuum seal, pull up on the vacuum release tab on pitcher lid.



9 Remove lid and pour out the blended contents.



10 Unplug the unit when finished. To lift the motor base, place your hands underneath both sides of it and gently pull the unit up and toward you. Refer to the Care & Maintenance section for storing instructions.





TIP: Storing in the Pitcher

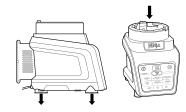
After vacuum blending in the pitcher, don't release the seal—just put the pitcher in the refrigerator. When you're ready, release the seal and remove the lid to pour a serving. Then lock the lid back on the pitcher, attach pitcher to base, and press DRINKSAVER to vacuum seal the remaining contents for later.

MAKING JUICE WITH THE PITCHER

IMPORTANT: Review all warnings on pages 4-7 before proceeding.

Vacuum blending is necessary to make light, refreshing, virtually pulp-free juices.

1 Place the unplugged motor base on a clean, dry, level surface such as a countertop or table. Press downward on the motor base to adhere the suction cups to the work surface. Then plug the motor base into a wall outlet.



2 Set the pitcher on a level surface. Insert Micro-Juice™ Filter into the pitcher, aligning the arrow on filter with pour spout on pitcher.



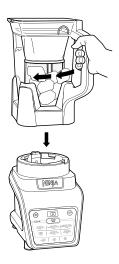
3 Fill filter with desired contents up to the **MAX FILL** line. Start with fresh fruit and veggies. Next add liquid and top off with frozen ingredients/ice.



4 Place lid on pitcher, aligning the triangle symbol located on the pitcher's handle. Press down on both tabs to lock lid into place. The triangle symbol **MUST** be aligned for the lid to lock into place and the unit to operate.



5 Lower pitcher onto base. Align arrow on pitcher with arrow on base. Then rotate the pitcher clockwise until it clicks into place.



MAKING JUICE WITH THE PITCHER - CONT.

6 Press the power button to turn the unit on. Press the **JUICE** button. First the unit will vacuum seal for approximately 30 seconds, then it will automatically switch to the blending program.

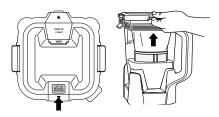


7 When program is complete, rotate the pitcher counterclockwise to remove from motor base, then place on a level surface.

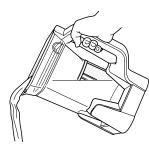




8 Before removing lid, first release the vacuum seal by pulling up on the vauum release tab on pitcher lid.



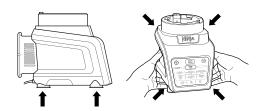
9 Remove lid and pour out fresh juice, leaving Micro-Juice™ Filter inserted in pitcher.



10 After pouring out all the blended contents, remove filter.



11 Unplug the unit when finished. To lift motor base, place your hands underneath both sides of it and gently pull the unit up and toward you.



IMPORTANT: Review all warnings on pages 4-7 before proceeding.

Vacuum blending recommended

for extractions, smoothies, soups, dips, and dressings for brighter flavors, vibrant colors, and improved textures. To vacuum blend, press DRINKSAVER. The unit will vacuum seal for approximately 15 seconds or until the vacuum seal is achieved. Then press desired blending program.

NOTE: Vacuum blending is not recommended for whipped desserts that benefit from added air and frozen drinks with highly frozen ingredients.

1 Fill cup with desired contents. DO NOT add ingredients past the MAX LIQUID line on cup. DO NOT add dairy products past the MAX DAIRY line on the cup.



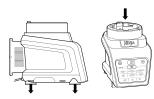
2 Place the Pro Extractor Blades™ Assembly on the top of the cup and turn clockwise to seal.



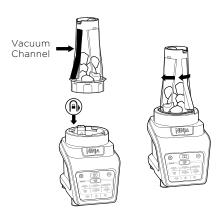
NOTE: The motor base can detect which container is installed. Only the functions available for a particular container will illuminate.

To learn more about the programs that work with the single-serve blending cup, refer to page 11.

3 Place the unplugged motor base on a clean,dry, level surface such as a countertop or table. Press downward on the motor base to adhere the suction cups to the work surface. Then plug the motor base into a wall outlet.



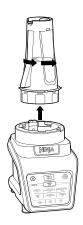
4 Turn the cup upside down and align vacuum channel to lock symbol on base. Then turn cup clockwise to lock in place. Press the Power button to turn unit on



5 Select your desired Auto-iQ® or manual program.

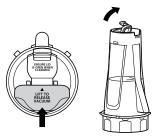


BLENDING WITH THE SINGLE-SERVE BLENDING CUP - CONT.



6 When blending is complete, rotate cup counterclockwise to remove from motor base.

NOTE: If vacuum blending, you must release the vacuum seal before removing the blade assembly (see step 7 below for more information).



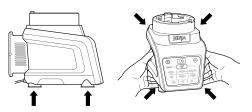
7 With cup flat on the counter (with blade assembly on the bottom), pull up on the vacuum release tab. Once the vacuum is released, you'll be able to remove the blade assembly.

TIP: Storing with the Blade Assembly

After vacuum blending in the cup, don't release the seal—just put the cup with the blade assembly attached in the refrigerator. When you're ready to enjoy, release the seal and remove the blade assembly.



8 Turn cup over so blade assembly is on top. Rotate blade assembly counterclockwise to remove. To take your blended contents on the go, place the sealed spout lid on cup and turn clockwise to seal.



9 Unplug the unit when finished. To lift the motor base, place your hands underneath both sides of it and gently pull the unit up and toward you. Refer to the Care & Maintenance section for storing instructions.

TIP: Storing with the Spout Lid

After vacuum blending in the cup, releasing the seal, and removing the blade assembly, twist the spout lid onto the cup, attach cup to base, and press DRINKSAVER to vacuum seal contents. They'll stay fresh in the sealed cup until you're ready to enjoy at home or on the go.

CARE & MAINTENANCE

CLEANING

Separate all parts.

Hand-Washing

Wash containers, lids, blade assembly, and overflow reservoir in warm soapy water. Use a dishwashing utensil with handle to avoid direct contact with the blades. Exercise care when handling the blade assembly as the blades are sharp. Thoroughly rinse and air-dry all parts.

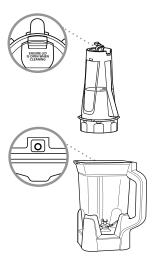
TIP: Keep the channel covers on the single-serve blending cup and pitcher lid open when washing, so the vacuum channel gets cleaned every time.

Dishwasher

Containers, lids, and blade assembly are dishwasher safe. Place the containers, lids, and blade assembly on the top rack of the dishwasher **ONLY**. Remove the lids from the containers and the blade assembly from the cup before placing in the dishwasher.

Motor Base

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



STORING

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

DO NOT stack items on top of the cups. 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 it. If the unit is overloaded, the motor will be temporarily disabled. Should this occur, follow the reset procedure below.

Unplug the unit from the electrical outlet and allow the unit to cool for approximately 15 minutes. Remove the cup's blade assembly. Empty the cup and ensure no ingredients are jamming the blade assembly.

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

If your unit needs servicing, 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.

TROUBLESHOOTING GUIDE

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

VACUUM

Container does not reach or maintain a full vacuum seal.

- When releasing the vacuum seal, you are not hearing sound of vacuum releasing.
- Vacuum channel cover isn't securely closed on single-serve blending cup and/or pitcher lid. Ensure cover is latched completely.
- Overflow reservoir needs to be cleaned. Remove reservoir from base and clean it by rinsing under water or dishwashing. Make sure reservoir is dry before reinstalling and vacuum sealing.
- Pitcher lid is not securely fastened. Make sure lid is on tightly and the latching features are securely latched.
- The cup is not correctly attached to the base. Align the vacuum channel to the lock symbol on the motor base and rotate clockwise until the cup clicks into place.

I can't remove Pro Extractor Blades™ Assembly from single-serve blending cup or lid from pitcher.

- Containers will be vacuum sealed after using the DRINKSAVER function, and they won't open until you release the vacuum seal.
- Release the vacuum seal on the cup and the pitcher lid by gently pulling up on the vacuum release tab.

JUICING

Filter doesn't fit in pitcher.

• Ensure you are inserting the filter in the correct orientation. Align the word "Spout" with the pour spout of the pitcher. Press filter down to lock in place.

Large chunks of unprocessed ingredients are left in filter after blending.

- Ensure you are loading ingredients in the correct order (see Recipe Book for instructions).
- Ensure you are using recommended quantities and size of ingredients. See Recipe Book for more information.

Juice is too foamy.

- To get smooth, light juice, you must use the JUICE program.
- The container may not be vacuum sealed properly. See the "Container does not reach or maintain a full vacuum seal." section above for more information.

Pulp is leaking out of filter while blending.

• Make sure the filter is inserted properly. Push down on filter until it's securely in place.

Pulp is leaking out of filter while pouring.

• Ensure filter lid is secured tightly. The filter lid will restrict any pulp or waste from escaping while pouring out fresh juice.

GENERAL

Unit doesn't turn on.

- Make sure unit is plugged in (display will read "---" once connected to power).
- Place container on base and rotate it clockwise until it clicks into place. Available programs will illuminate, indicating the unit is ready for use.

Unit doesn't turn off.

• Remove container from base by rotating it counterclockwise and lifting it. Display should turn off. Unplug the power cord from the outlet.

Motor is stalling/blades stop spinning/unit shuts off.

- Ingredients may be stuck. Take the pitcher off the base, shake the contents, and place back on. Select your blending program and re-run.
- The motor may be overheated. Unplug the motor base and wait 5 minutes. Plug back in and select program to re-run.

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.

The unit displays blinking "--" message.

- You may be trying to use a program that is not designed for the container you have installed. The programs available for each container will illuminate once the container is properly installed.
- The container may be installed incorrectly. Ensure the container is installed and locked in place before operating.
- The pitcher lid may not be installed correctly. Make sure both pitcher tabs are snapped down completely.

REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and accessories, visit ninjaaccessories.com or contact Customer Service at 1-877-646-5288.

PRODUCT REGISTRATION

Please visit registeryourninja.com or call 1-877-646-5288 to register your new Ninja® product within ten (10) days of purchase. You will be asked to provide the store name, date of purchase, and model number along with your name and address.

The registration will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification. By registering, you acknowledge you have read and understood the instructions for use and warnings set forth in the accompanying instructions.



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.

SharkNinia 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. SharkNinia 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 **niniaaccessories.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 SharkNinia product (or any of its parts) when the repair is performed by a repair person not authorized by SharkNinia.
- 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 **niniakitchen.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 registeryourninia.com and have the product on hand when you call.

SharkNinia 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 registeryourninia.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.



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	

blades

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
Apprendre à connaître le Ninja® Blender Duo™ doté de la technologie Micro-Juice™
Pièces 3
Avant la première utilisation
Panneau de commande33
Mélanger à l'aide du pichet
Préparer du jus à l'aide du pichet3
Mélanger à l'aide du gobelet à mélanger pour portion individuelle39
Soins et entretien 4
Guide de dépannage42
Pièces de rechange43
Enregistrement du produit44
O-markle 41

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT • VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser votre Ninja* Blender Duo™ doté de la technologie Micro-Juice™.

A AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de décharges électriques, de blessures graves, de décès ou de dommages lors de l'utilisation de cet appareil, respectez ces précautions de sécurité élémentaires.

Précautions générales

- 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 Soyez TOUJOURS prudent lorsque vous manipulez le jeu de lames Pro Extractor Blades™. Les lames sont tranchantes. Saisissez le jeu de lames Pro Extractor Blades UNIQUEMENT par le bord extérieur de la base du jeu de lames. Ne pas faire preuve de prudence lors de la manipulation du jeu de lames se traduira par un risque de lacération.
- 4 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.
- **5** 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.
- **6** Les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec soin.

- 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 le nettoyage. Pour le débrancher, saisissez le corps de la fiche et retirez celle-ci de la prise électrique. NE DÉBRANCHEZ JAMAIS l'appareil en tirant sur le cordon souple.
- **8** Avant l'utilisation, lavez toutes les pièces qui peuvent entrer en contact avec les aliments. Suivez les instructions de lavage fournies dans ce quide d'utilisation.
- 9 Pour éviter le 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.
- 10 N'UTILISEZ PAS cet appareil à l'extérieur. Il est conçu pour un usage domestique intérieur uniquement.
- 11. 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.
- 12 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 peut être insérée dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas entièrement dans la prise, retournez la fiche. Si elle ne s'insère toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. NE MODIFIEZ PAS la fiche d'aucune facon.

- 13 N'UTILISEZ PAS un appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas bien ou s'il a été échappé 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 SharkNinia concernant la réparation.
- **14** On **NE DOIT PAS** utiliser de rallonges avec cet appareil.
- 15 NE PERMETTEZ PAS aux jeunes 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.
- 16 Cet appareil n'est PAS prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles soient supervisées ou aient été instruites concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- 17 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.
- 18 NE TENTEZ PAS d'aiguiser les lames.
- 19 NE LAISSEZ PAS l'appareil ni 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.

- **20 NE LAISSEZ PAS** toute pièce de l'appareil entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris les poêles et d'autres appareils de chauffage.
- 21 NE PLACEZ PAS l'appareil sur un élément de poêle électrique ou de poêle au gaz chaud ou à proximité de celui-ci, ni dans un four chaud.
- **22** Utilisez **TOUJOURS** l'appareil sur une surface plane et sèche.
- 23 NE POSEZ JAMAIS un jeu de lames sur le bloc moteur sans l'avoir d'abord fixé à son récipient correspondant (bol, pichet, gobelet) et sans avoir mis son couvercle.
- **24** Gardez les mains, les cheveux et les vêtements hors du contenant lors du remplissage et du fonctionnement.
- **25 NE LAISSEZ JAMAIS** l'appareil en marche sans surveillance.
- 26 Utilisez SEULEMENT les accessoires, y compris le pot de mise en conserve, qui sont fournis avec le produit ou qui sont recommandés par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par SharkNinja peut causer des incendies, des décharges électriques ou des blessures.
- **27** Pendant le fonctionnement et la manipulation de l'appareil, évitez tout contact avec des pièces mobiles.
- **28 N'UTILISEZ PAS** l'appareil avec un contenant vide

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT • VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser votre Ninja* Blender Duo™ doté de la technologie Micro-Juice™.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours respecter des mesures de sécurité de base, notamment :

A AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de décharges électriques, de blessures graves, de décès ou de dommages lors de l'utilisation de cet appareil, respectez ces précautions de sécurité élémentaires.

PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES

- 29 NE REMPLISSEZ PAS les contenants au-delà des lignes MAXFILL (remplissage maximal) ou MAX LIQUID (capacité liquide maximale).
- **30 NE METTEZ PAS** les contenants ou les accessoires fournis avec l'appareil au four micro-ondes.
- **31 N'EFFECTUEZ PAS** de broyage avec le gobelet à mélanger pour portion individuelle et le jeu de lames Pro Extractor Blades[™].
- **32 NE MÉLANGEZ PAS** les ingrédients secs avant d'avoir ajouté un liquide dans le gobelet à mélanger pour portion individuelle. Le gobelet à mélanger pour portion individuelle n'est pas conçu pour mélanger des ingrédients secs.
- **33** Avant l'utilisation, assurez-vous que tous les ustensiles sont enlevés des contenants. Omettre de retirer des ustensiles peut mener au bris des contenants et potentiellement causer des blessures et des dommages.

- 34 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.
- **35** N'UTILISEZ JAMAIS l'appareil sans les couvercles et les capuchons en place. NE TENTEZ PAS de contourner le mécanisme de verrouillage. Assurezvous que le contenant et le couvercle sont correctement installés avant l'utilisation.
- **36 N'EXPOSEZ PAS** les contenants et les accessoires à des changements extrêmes de température. Ceux-ci pourraient subir des dommages.
- **37 N'OUVREZ PAS** le couvercle ni le couvercle du bec verseur lorsque vous utilisez l'appareil.
- **38 NE FAITES PAS FONCTIONNER** la pompe pendant le mélange.
- **39 NE MÉLANGEZ PAS** de 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.

- 40 Si vous trouvez des ingrédients non mélangés collés aux parois du pichet, arrêtez l'appareil, retirez le couvercle et utilisez un grattoir pour les déloger. N'INSÉREZ JAMAIS vos mains dans le pichet, car vous pourriez toucher une des lames et subir une lacération.
- 41 NE TENTEZ PAS d'enlever le contenant et les couvercles du bloc moteur pendant que le jeu de lames tourne encore. Laissez l'appareil s'arrêter complètement avant de retirer le couvercle et le contenant
- 42 Retirez le jeu de lames Pro Extractor Blades™ du gobelet à mélanger pour portion individuelle après avoir mélangé les ingrédients. N'ENTREPOSEZ PAS les ingrédients avant ou après les avoir mélangés dans le gobelet fixé au jeu de lames. Certains aliments peuvent contenir des ingrédients actifs ou libérer des gaz qui prendront de l'expansion s'ils sont laissés dans un récipient fermé, entraînant une accumulation excessive de pression aui peut poser un risque de blessure. Utilisez seulement le couvercle scellé à bec verseur pour couvrir les ingrédients à entreposer dans le gobelet.

- 43 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 30 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
- 44 La puissance nominale maximale en watts de cet appareil est basée sur la configuration du jeu de lames Pro Extractor Blades et du gobelet à mélanger pour portion individuelle. D'autres configurations peuvent tirer moins de puissance ou de courant.
- **45 N'IMMERGEZ PAS** le bloc moteur ou l'écran tactile dans de l'eau ou un autre liquide.
- **46 NE PULVÉRISEZ** aucun liquide sur le bloc moteur. Arrêtez l'appareil et débranchez le bloc moteur avant le nettoyage.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

APPRENDRE À CONNAÎTRE LE NINJA® BLENDER DUO™ DOTÉ DE LA TECHNOLOGIE MICRO-JUICE™

BIENVENUE!

Félicitations pour votre achat. Utilisez ce mode d'emploi pour en savoir plus sur les excellentes fonctionnalités de votre Ninja Blender Duo doté de la technologie Micro-Juice. De l'assemblage à l'utilisation, en passant par l'entretien, vous trouverez tous les renseignements que vous cherchez ici.

Plusieurs accessoires sont compatibles avec cette série de mélangeurs.

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

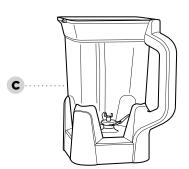
Pour acheter d'autres accessoires et découvrir d'excellentes recettes, visitez le ninjakitchen.com.

PIÈCES

- A Couvercle du pichet scellé
- **B** Filtre Micro-Juice
- C Pichet de 2 100 mL (72 oz*) avec lames d'extraction et Total Crushing® (capacité liquide maximale de *1 818 mL [64 oz])
- **D** Bloc moteur de 1100 W avec pompe à vide intégrée (cordon d'alimentation non illustré)
- **E** Gobelet à mélanger pour portion individuelle de 568 mL (20 oz)
- F Jeu de lames Pro Extractor Blades™
- G Couvercle scellé à bec verseur

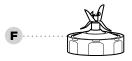














AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

IMPORTANT: Procédez à une révision de tous les avertissements des pages 4 à 7 avant de poursuivre.

LE SAVIEZ-VOUS?

- Vous pouvez emporter vos boissons avec vous en utilisant le couvercle scellé à bec verseur
- Les contenants, les couvercles et le ieu de lames sont exempts de BPA et vont au lave-vaisselle

REMARQUE: Manipulez le ieu de lames Pro Extractor Blades™ en le tenant par la circonférence extérieure de la base du ieu de lames

REMARQUE: Tous les accessoires vont au lave-vaisselle. Nous vous recommandons de placer les contenants, les couvercles et le jeu de lames dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Assurez-vous de retirer le jeu de lames et le couvercle du gobelet avant de les placer dans le lave-vaisselle. Soyez prudent lorsque vous manipulez le jeu de lames. Assurez-vous que le couvercle du canal du gobelet est ouvert dans le lave-vaisselle.

- 1 Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil. Soyez prudent lors du déballage du jeu de lames. Le jeu de lames est tranchant.
- 2 Lavez les contenants, les couvercles et le ieu 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 ieu de lames avec précaution, car les lames sont tranchantes.
- 3 Rincez à fond toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air.

PANNEAU DE COMMANDE

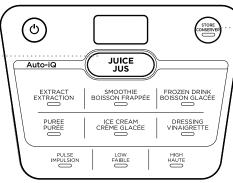
PROGRAMMES AUTO-IQ® POUR LE PICHET ET LE GOBELET À MÉLANGER POUR PORTION INDIVIDUELLE





JUICE (jus) ······

Préparez des ius léaers et rafraîchissants dans le pichet L'appareil enlèvera l'air, puis passera automatiquement au programme de mélange.



PRÉSERVE-BOISSON

Appuvez sur le bouton DrinkSaver (préserve-boisson) après avoir mélangé les ingrédients pour retirer l'air et conserver les ius frais pendant au moins 48 heures

(h) Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre l'appareil à on (marche) ou à off (arrêt).

PROGRAMMES AUTO-IQ:

JUICE (ius)

Notre combinaison unique de lames, de la technologie sous vide et d'un filtre Micro-Juice[™] vous permettent de préparer de délicieux jus frais et presque sans pulpe.

EXTRACT (extraction)

Idéal pour les fruits et légumes entiers. feuillus ou fibreux, v compris leurs pelures. graines et tiges.

SMOOTHIE (boisson frappée)

Préparez de délectables boissons et laits frappés très onctueux à partir de fruits frais ou congelés, de lait, de liquides et de glace.

FROZEN DRINK (boisson glacée) Transformez de la glace, du jus et des fruits en boissons glacées mélangées à 6 la perfection.

PUREE (purée)

Préparez tout ce dont vous avez envie. de sauces onctueuses et crémeuses à du houmous parfait.

ICE CREAM (crème glacée)

Créez de délicieux desserts glacés à manger à la cuillère.

DRESSING (vinaigrette)

Prénarez des marinades, des vinaigrettes et des sauces fraîches.

RÉGLAGES MANUELS:

LOW (faible) et HIGH (haute) Utilisez LOW (faible) ou HIGH (haute) pour mélanger les ingrédients à votre consistance préférée. Une fois sélectionnées, ces fonctions poursuivent leur exécution jusqu'à leur désactivation. Ces fonctions ne fonctionnent pas avec les programmes préréglés.

PULSE (impulsion)

Utilisez cette fonction en appuyant sur le bouton et en le relâchant jusqu'à ce que vos ingrédients aient la texture et la consistance voulues. Cette fonction se met en marche uniquement lorsque vous touchez le bouton. Appuvez brièvement pour de courtes impulsions et plus longtemps pour de longues impulsions.

PRÉSERVE-BOISSON

Appuyez sur le bouton PRÉSERVE-BOISSON après avoir mélangé les ingrédients pour retirer l'air et conserver les boissons fraîches. Pour une conservation plus longue (jusqu'à 48 heures), appuvez sur PRÉSERVE-BOISSON, puis mélangez les ingrédients et conservez le mélange au réfrigérateur, sans libérer la pression négative.

REMARQUE: Le bloc moteur peut détecter quel contenant est installé. Seules les fonctions disponibles pour un contenant en particulier s'allumeront.

MÉLANGER À L'AIDE DU PICHET

IMPORTANT: Procédez à une révision de tous les avertissements des pages 4 à 7 avant de poursuivre.

IMPORTANT: Par mesure de sécurité, si le pichet et le couvercle ne sont pas installés correctement, la minuterie affichera « --- » et le moteur s'arrêtera. Dans ce cas, répétez l'étape 4. Lorsque le pichet et le couvercle sont correctement installés, les lumières DEL du bouton du programme s'allumeront, vous signalant que l'appareil est prêt à être utilisé.

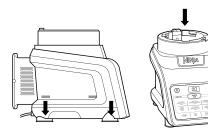
Le mélange sous vide est recommandé

pour les boissons frappées, les soupes, les trempettes, les frappés, les jus et les boissons protéinées pour des saveurs plus vives, des couleurs vibrantes et des textures améliorées. Pour mélanger sous vide, appuyez sur PRÉSERVE-BOISSON. L'appareil retirera l'air pendant 30 secondes environ ou jusqu'à ce que le scellage sous vide soit terminé. Puis, appuyez sur le programme souhaité.

REMARQUE: Le mélange sous vide n'est pas recommandé pour les programmes de boisson glacée et de crème glacée.

1 Placez le bloc moteur débranché sur une surface plane, propre et sèche comme un comptoir ou une table.

Appuyez vers le bas sur le bloc moteur pour fixer les ventouses sur la surface de travail. Puis, branchez le bloc moteur dans une prise électrique.







3 Placez le couvercle sur le pichet en alignant le symbole de triangle situé sur le couvercle avec celui situé sur la poignée du pichet. Appuyez sur les deux languettes pour verrouiller le couvercle en place. Les symboles de triangle **DOIVENT** être alignés pour que le couvercle se verrouille en place et que l'unité fonctionne.



4 Placez le pichet sur le bloc. Alignez la flèche située sur le pichet avec celle du bloc. Puis, faites tourner le pichet dans le sens horaire jusqu'à ce que vous entendiez un déclic vous indiquant qu'il est bien en place.



REMARQUE: Le bloc moteur peut détecter quel contenant est installé. Seules les fonctions disponibles pour un contenant en particulier s'allumeront.

Afin d'en savoir plus sur les programmes qui fonctionnent avec le pichet, consultez la page 11.

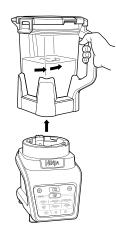
5 Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre en marche l'appareil. Les boutons des programmes disponibles s'allument et l'appareil est prêt à être utilisé



6 Sélectionnez votre programme Auto-iQ® ou manuel souhaité.



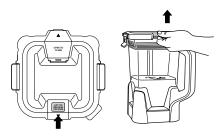
7 Quand le mélange est terminé, faites pivoter le pichet dans le sens antihoraire afin de retirer le bloc moteur, puis placez-le sur une surface plane.



REMARQUE: Si vous mélangez sous vide, vous devez dégager le scellage sous vide avant de retirer le couvercle du pichet (consultez l'étape 8 à la page suivante pour de plus amples renseignements).

MÉLANGER À L'AIDE DU PICHET - SUITE

8 Pour dégager le scellage sous vide, tirez la languette de scellage sous vide du couvercle du pichet vers le haut.



9 Retirez le couvercle et versez le mélange.



10 Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé. Pour soulever le bloc moteur, placez vos mains sous les deux côtés et tirez doucement l'appareil vers le haut et vers vous. Veuillez vous reporter à la section Soins et entretien pour les instructions concernant le rangement.





CONSEIL: Conservation dans le pichet

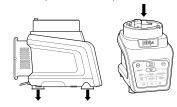
Après avoir mélangé sous vide dans le pichet, ne dégagez pas le scellage; mettez simplement le pichet dans le réfrigérateur. Lorsque vous êtes prêt, dégagez le scellage et retirez le couvercle pour servir une portion. Puis, verrouillez de nouveau le couvercle sur le pichet, fixez ce dernier sur le bloc et appuyez sur PRÉSERVE-BOISSON pour sceller sous vide le contenu qui reste pour plus tard.

PRÉPARER DU JUS À L'AIDE DU PICHET

IMPORTANT : Procédez à une révision de tous les avertissements des pages 4 à 7 avant de poursuivre.

Le mélange sous vide est nécessaire pour obtenir des jus légers, rafraîchissants et presque sans pulpe.

1 Placez le bloc moteur débranché sur une surface plane, propre et sèche comme un comptoir ou une table.
Appuyez vers le bas sur le bloc moteur pour fixer les ventouses sur la surface de travail. Puis, branchez le bloc moteur dans une prise électrique.



2 Déposez le pichet sur une surface plane. Insérez le filtre Micro-Juice™ dans le pichet en alignant la flèche du filtre avec celle du bec verseur du pichet.



3 Versez le contenu souhaité dans le filtre jusqu'à la ligne **MAX FILL** (remplissage maximal). Commencez avec des fruits et légumes frais. Puis, ajoutez le liquide et les ingrédients congelés ou la glace.



4 Placez le couvercle sur le pichet en alignant le symbole de triangle situé sur la poignée du pichet. Appuyez sur les deux languettes pour verrouiller le couvercle en place. Les symboles de triangle **DOIVENT** être alignés pour que le couvercle se verrouille en place et que l'unité fonctionne.



5 Placez le pichet sur le bloc. Alignez la flèche située sur le pichet avec celle du bloc. Puis, faites tourner le pichet dans le sens horaire jusqu'à ce que vous entendiez un déclic vous indiquant qu'il est bien en place.



PRÉPARER DU JUS À L'AIDE DU PICHET - SUITE

6 Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre en marche l'appareil. Appuyez sur le bouton JUICE (jus). Tout d'abord, l'appareil retirera l'air pendant 30 secondes environ, puis il passera automatiquement au programme de mélange.

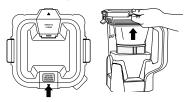


7 Quand le programme est terminé, faites pivoter le pichet dans le sens antihoraire afin de retirer le bloc moteur, puis placez-le sur une surface plane.





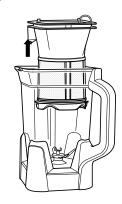
8 Avant de retirer le couvercle, libérez la pression négative en tirant sur la languette de scellage sous vide du couvercle du pichet vers le haut.



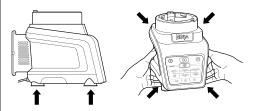
9 Retirez le couvercle et versez le jus frais en laissant le filtre Micro-Juice™ inséré dans le pichet.



10 Après avoir versé tout le mélange, retirez le filtre.



11. Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé. Pour soulevez le bloc moteur, placez vos mains sous les deux côtés et tirez doucement l'appareil vers le haut et vers vous.



MÉLANGER À L'AIDE DU GOBELET À MÉLANGER POUR PORTION INDIVIDUELLE

IMPORTANT : Procédez à une révision de tous les avertissements des pages 4 à 7 avant de poursuivre.

Le mélange sous vide est recommandé

pour les extractions, les boissons frappées, les soupes, les trempettes et les vinaigrettes pour des saveurs plus vives, des couleurs vibrantes et des textures améliorées. Pour mélanger sous vide, appuyez sur PRÉSERVE-BOISSON. L'appareil retirera l'air pendant 15 secondes environ ou jusqu'à ce que le scellage sous vide soit terminé. Puis, appuyez sur le programme de mélange souhaité.

REMARQUE: Le mélange sous vide n'est pas recommandé pour les desserts fouettés qui bénéficient de l'air ajouté ni pour les boissons glacées à base de nombreux ingrédients congelés.

1 Remplissez le gobelet des ingrédients souhaités. N'AJOUTEZ PAS d'ingrédients de manière à dépasser la ligne MAX LIQUID (capacité liquide maximale) sur le gobelet. N'AJOUTEZ PAS de produits laitiers de manière à dépasser la ligne MAX DAIRY (capacité de produits laitiers maximale).



2 Placez le jeu de lames Pro Extractor Blades™ sur le dessus du gobelet et tournez-le dans le sens horaire pour bien le fixer.



REMARQUE: Le bloc moteur peut détecter quel contenant est installé. Seules les fonctions disponibles pour un contenant en particulier s'allumeront. Pour en savoir plus à propos des programmes qui fonctionnent avec

3 Placez le bloc moteur débranché sur une surface plane, propre et sèche comme un comptoir ou une table.

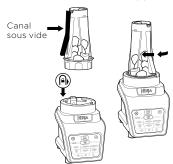
Appuyez vers le bas sur le bloc moteur pour fixer les ventouses sur la surface de travail. Puis, branchez le bloc moteur dans une prise électrique.

le gobelet à mélanger pour portion

individuelle, consultez la page 11.



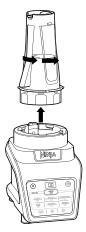
4 Renversez le gobelet et alignez le canal sous vide de manière à verrouiller le symbole sur le bloc. Puis tournez-le dans le sens horaire pour le verrouiller en place. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre en marche l'appareil.



5 Sélectionnez votre programme Auto-iQ® ou manuel souhaité.



MÉLANGER À L'AIDE DU GOBELET À MÉLANGER POUR PORTION INDIVIDUELLE - SUITE



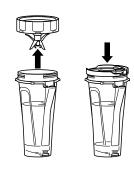
6 Lorsque le mélange est terminé, tournez le gobelet dans le sens antihoraire pour le retirer du bloc moteur.

REMARQUE: Si vous mélangez sous vide, vous devez dégager le scellage sous vide avant de retirer le jeu de lames (consultez l'étape 7 ci-dessous pour de plus amples renseignements).

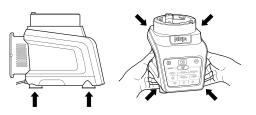


7 En posant le gobelet à plat sur le comptoir (avec le jeu de lames en bas), tirez la languette de scellage sous vide vers le haut. Une fois la pression négative éliminée, vous pourrez retirer le jeu de lames.

CONSEIL: Conservation avec le jeu de lames. Après avoir mélangé sous vide dans le gobelet, ne libérez pas la pression négative; placez simplement le gobelet avec le jeu de lames dans le réfrigérateur. Lorsque vous souhaitez boire le mélange, dégagez le scellage et retirez le jeu de lames.



8 Retournez le gobelet afin que le jeu de lames se trouve sur le dessus.
Tournez le jeu de lames dans le sens antihoraire pour le retirer. Pour emporter vos mélanges avec vous, placez le couvercle scellé à bec verseur sur le gobelet et tournez-le dans le sens horaire pour le fixer.



9 Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé. Pour soulever le bloc moteur, placez vos mains sous les deux côtés et tirez doucement l'appareil vers le haut et vers vous. Veuillez vous reporter à la section Soins et entretien pour les instructions concernant le rangement.

CONSEIL : Conservation avec le couvercle à bec verseur

Après avoir mélangé sous vide dans le gobelet, dégagez le scellage et retirez le jeu de lames, faites tourner le couvercle à bec verseur sur le gobelet, fixez ce dernier au bloc et appuyez sur PRÉSERVE-BOISSON pour sceller le mélange sous vide. Le mélange restera frais dans le gobelet scellé jusqu'à ce que vous souhaitiez le boire à la maison ou où que vous soyez.

SOINS ET ENTRETIEN

NETTOYAGE

Séparez toutes les pièces.

Nettoyage à la main

Lavez les contenants, les couvercles, le jeu de lames et le réservoir de trop-plein dans de l'eau tiède savonneuse. Utilisez une brosse à vaisselle munie d'une poignée pour éviter tout contact direct avec les lames. Manipulez le jeu de lames avec précaution, car les lames sont tranchantes. Rincez à fond toutes les pièces et laissezles sécher à l'air.

CONSEIL: Gardez les couvercles de canal du gobelet à mélanger pour portion individuelle et celui du pichet ouverts lors du nettoyage; ainsi, le canal sous vide est nettoyé à chaque fois.

Lave-vaisselle

Les contenants, les couvercles et le jeu de lames peuvent être mis au lave-vaisselle. Placez les contenants, les couvercles et le jeu de lames **SEULEMENT** dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Retirez les couvercles des contenants et le jeu de lames du gobelet avant de les placer dans le lave-vaisselle.

Bloc moteur

Arrêtez l'appareil et débranchez le bloc moteur avant le nettoyage. Essuyez le bloc moteur avec un chiffon propre et humide.



RANGEMENT

Enroulez le cordon d'alimentation autour du rembobineur à l'arrière du bloc moteur. Rangez l'appareil en position verticale et rangez tous les jeux de lames à l'intérieur ou fixez-les à leurs contenants respectifs avec leurs couvercles verrouillés en place.

N'EMPILEZ PAS d'autres articles sur les gobelets. 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 des dommages 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.

Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir pendant environ 15 minutes. Retirez le jeu de lames du gobelet. Videz le gobelet et assurez-vous qu'aucun ingrédient ne coince le jeu de lames.

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

Si l'appareil a besoin d'être réparé, communiquez avec le service à la clientèle en composant le 1 877 646-5288. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur registeryourninja.com et avoir le produit sous la main lorsque vous appelez.

40 niniakitchen.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.

SOUS VIDE

Le contenant ne permet pas ou ne maintient pas un scellage entièrement sous vide.

- Lors du dégagement de scellage sous vide, vous n'entendez pas le son qui accompagne le dégagement.
- Le couvercle du canal sous vide n'est pas bien fixé sur le gobelet à mélanger pour portion individuelle ou le couvercle du pichet. Assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé.
- Le réservoir de trop-plein doit être nettoyé. Retirez le réservoir du bloc et nettoyez-le en le rinçant sous l'eau ou en le mettant au lave-vaisselle. Assurez-vous qu'il est sec avant de la réinstaller et d'effectuer le scellage sous vide.
- Le couvercle du pichet n'est pas bien fixé. Assurez-vous que le couvercle est bien fermé et que les dispositifs de verrouillage sont bien fixés.
- Le gobelet n'est pas bien fixé à la base. Alignez le canal sous vide avec le symbole de verrouillage qui se trouve sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce que le gobelet s'enclenche.

Je n'arrive pas à retirer le jeu de lames Pro Extractor Blades™ du gobelet à mélanger pour portion individuelle ou du couvercle du pichet.

- Les contenants seront scellés sous vide après l'activation de la fonction PRÉSERVE-BOISSON; ils ne s'ouvriront pas tant que le scellage sous vide n'est pas dégagé.
- Dégagez le scellage sous vide du gobelet et du couvercle du pichet en tirant délicatement sur la languette de scellage sous vide.

CONFECTION DE JUS

Le filtre ne rentre pas dans le pichet.

• Assurez-vous que vous insérez le filtre dans le bon sens. Alignez le mot « Spout » avec le bec verseur du pichet. Appuyez sur le filtre pour le fixer.

De gros morceaux d'ingrédients sont restés dans le filtre après le mélange.

- Assurez-vous que les ingrédients sont insérés dans le bon ordre (consultez le livre de recettes pour les instructions).
- Assurez-vous d'utiliser les quantités et les tailles d'ingrédients recommandées. Consultez le livre de recettes pour de plus amples renseignements.

Le jus est trop mousseux.

- Pour obtenir un jus léger et fluide, vous devez utiliser le programme JUICE (jus).
- Il se peut que le contenant ne soit pas bien scellé sous vide. Consultez la section « Le contenant ne permet pas ou ne maintient pas une bonne pression négative. » ci-dessus pour de plus amples renseignements.

De la pulpe sort du filtre lors du mélange.

• Assurez-vous que le filtre est bien inséré. Appuyez sur le filtre jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.

De la pulpe sort du filtre lors du versement.

• Assurez-vous que le couvercle du filtre est bien fermé. Le couvercle du filtre empêchera la pulpe ou tout déchet de s'échapper lors du versement du jus frais.

DÉPANNAGE GÉNÉRAL

L'appareil ne se met pas en marche.

- Assurez-vous que l'appareil est branché (il affichera « -- » une fois connecté à l'alimentation électrique).
- Placez le contenant sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce que vous entendiez un déclic vous indiquant qu'il est bien en place. Les programmes disponibles s'allumeront pour indiquer que l'appareil est prêt à l'emploi.

L'appareil ne s'éteint pas.

 Retirez le contenant du bloc moteur en le tournant dans le sens antihoraire et en le soulevant. L'écran devrait s'éteindre. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise.

Le moteur cale/les lames ne tournent plus/l'appareil s'est éteint.

- Il se peut que des ingrédients soient coincés. Retirez le pichet du bloc, secouez-le et replacez-le. Sélectionnez à nouveau votre programme de mélange.
- Il se peut que le moteur ait surchauffé. Débranchez le bloc moteur et attendez 5 minutes. Rebranchez-le et sélectionnez à nouveau le programme souhaité.

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 adhère à une surface non fixée en place (planche à découper, plateau, assiettes, 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.

L'appareil affiche le message « -- » clignotant.

- Vous essayez peut-être d'utiliser un programme qui n'a pas été conçu pour le contenant que vous avez installé. Les programmes disponibles pour chaque contenant s'allumeront une fois que le contenant sera installé correctement.
- Il se peut que le contenant ne soit pas bien installé. Assurez-vous que le contenant est bien installé et fixé avant de faire fonctionner l'appareil.
- Il se peut que le couvercle du pichet ne soit pas bien fixé. Assurez-vous que les deux languettes du pichet sont complètement enclenchées.

PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, visitez le site niniaaccessories.com ou communiquez avec le service à la clientèle au 1877 646-5288.

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Veuillez consulter le site registeryourninja.com ou composez le 1 877 646-5288 pour enregistrer votre nouveau produit Ninja® au plus tard dix (10) jours après l'achat. Le nom du magasin, la date d'achat, le numéro de modèle ainsi que votre nom et votre adresse vous seront demandés.

L'enregistrement nous permettra de vous joindre dans le cas peu probable d'un avis de sécurité touchant le produit. Lorsque vous enregistrez votre produit, vous reconnaissez avoir lu et compris les instructions et les avertissements présentés dans le quide d'utilisation inclus.



La garantie limitée d'un (1) 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 ou les 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?

- L'usure normale des pièces d'usure (comme les contenants de mélange, les couvercles, les lames, 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 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 ninjakitchen.com/support pour obtenir de l'information sur les soins et l'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 pour 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. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur registeryourninja.com et avoir le produit sous la main lorsque vous appelez.

SharkNinja assumera les frais de retour de l'appareil à nos sites par le consommateur en vue de la réparation ou du remplacement de l'appareil. Un montant de 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 1877 646-5288 pour soumettre une réclamation au titre de la garantie. Vous aurez besoin du recu comme preuve d'achat. Nous vous demandons également d'enregistrer votre produit en ligne sur registeryourninja.com et d'avoir le produit à portée de main lorsque vous appelez afin que nous puissions mieux vous aider. 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.

44 niniakitchen.com

REMARQUES		
	_	
	_	
	_	
	_	
	_	
	_	
	_	
	_	
	_	
	_	
	_	
	_	
	_	
	_	
	_	
	_	
	_	
	_	
	_	

SharkNinja Operating LLC US: Needham, MA 02494 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 TOTAL CRUSHING are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC. BLENDER-DUO, DRINKSAVER, MICRO-JUICE, and PRO EXTRACTOR BLADES, are trademarks of SharkNinja Operating LLC.

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

© 2019 SharkNinja Operating LLC

SharkNinja Operating LLC États-Unis : Needham, MA 02494 1877 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 document peuvent être modifiées sans préavis.

AUTO-IQ, NINJA, et TOTAL CRUSHING sont des marques de commerce déposées de SharkNinja Operating LLC.

BLENDER-DUO, PRÉSERVE-BOISSON, MICRO-JUICE, et PRO EXTRACTOR BLADES sont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.

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

© SharkNinja Operating LLC, 2019.

f





