# CT670V

**Series • Série • Serie**

## OWNER'S GUIDE
## GUIDE D'UTILISATION
## MANUAL DEL PROPIETARIO

# Smart Screen™ Kitchen System with FRESHVAC™ Technology

# Système de cuisine Smart Screen™ avec technologie FRESHVAC™

# Sistema de cocina Smart Screen™ con tecnología FRESHVAC™

ninjakitchen.com

# THANK YOU FOR PURCHASING THE
**Ninja® Smart Screen™ Kitchen System with FRESHVAC™ 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: _____

**THIS BOOK COVERS MODEL NUMBERS:**
CT672V, CT671AV

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

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

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

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

# CONTENTS


**Important Safeguards** . . . . . 4

**Getting to Know Your Ninja® Smart Screen™ Kitchen System with FreshVac™ Technology** . . . . . 8

**Parts** . . . . . 8

**Before First Use** . . . . . 10
Installing the Batteries . . . . . 10
Using an Optional AC Power Cord . . . . . 10

**Control Panel** . . . . . 11
Auto-iQ® Programs for the FreshVac Pitcher . . . . . 11
Auto-iQ Programs for the Single-Serve FreshVac Cup . . . . . 12
Auto-iQ Programs for the Precision Processor® Bowl . . . . . 13

**Vacuum Blending with the FreshVac Pitcher** . . . . . 14

**Traditional Blending with the FreshVac Pitcher** . . . . . 18

**Vacuum Blending with the Single-Serve FreshVac Cup** . . . . . 20

**Traditional Blending with the Single-Serve FreshVac Cup** . . . . . 23

**Using the Precision Processor Bowl** . . . . . 24

**Care & Maintenance** . . . . . 28
Cleaning . . . . . 28
Storing . . . . . 28
Resetting the Motor Thermostat . . . . . 28

**Troubleshooting Guide** . . . . . 29

**Replacement Parts** . . . . . 30

**Product Registration** . . . . . 30

**Warranty** . . . . . 31

# IMPORTANT SAFEGUARDS

**HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE**

**Read all instructions before using your NINJA SMART SCREEN™ KITCHEN SYSTEM WITH FRESHVAC™ TECHNOLOGY**

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

## ⚠ 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** This product is provided with a Stacked Blade Assembly and a Chopping Blade Assembly. **ALWAYS** exercise care when handling blade assemblies. The blade assemblies are sharp and are **NOT** locked in place in their containers. The blade assemblies are designed to be removable to facilitate cleaning and replacement if needed. **ONLY** grasp the blade assemblies by the top of the shaft. Failure to use care when handling the blade assemblies will result in a risk of laceration.

**4** **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.

**5** Take your time and exercise care during unpacking and appliance setup. This appliance contains sharp, loose blades that can cause injury if mishandled.

**6** Take inventory of all contents to ensure you have all parts needed to properly and safely operate your appliance.

**7** 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 attachment plug or entire cordset (if plug is molded onto cord) is not suitable for replacement. If damaged, the appliance shall be replaced.

**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** This appliance has important information on the plug prong. The power cord is not suitable for replacement. If damaged, contact SharkNinja for servicing in order to avoid a hazard.

**15** Extension cords should **NOT** be used with this appliance.

**16** **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.

**17** 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.

**18** Before each use, inspect blade assemblies for damage. If a blade is bent or damage is suspected, contact SharkNinja to arrange for replacement.

**19** **DO NOT** attempt to sharpen blades.

**20** **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.

**21** **DO NOT** allow any part of the unit to contact hot surfaces, including stoves and other heating appliances.

**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.

**25** **ONLY** use attachments 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.

**26** During operation and handling of the appliance, avoid contact with moving parts.

**27** **DO NOT** operate the appliance with an empty container.

**28** **DO NOT** fill containers past the **MAX FILL** or **MAX LIQUID** lines.

**29** **DO NOT** microwave any containers or accessories provided with the appliance.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFEGUARDS

**HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE**

**Read all instructions before using your NINJA SMART SCREEN™ KITCHEN SYSTEM WITH FRESHVAC™ TECHNOLOGY**

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

## ⚠ 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**

**30** **DO NOT** perform grinding operations with the Single-Serve Cup and Pro Extractor Blades® Assembly.

**31** 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.

**32** 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.

**33** **NEVER** operate the appliance without lids and caps in place. **DO NOT** attempt to defeat the interlock mechanism. Ensure the container and lid are properly installed before operation.

**34** **DO NOT** expose the containers and accessories to extreme temperature changes. They may experience damage.

**35** **NEVER** leave the appliance unattended while in use.

**36** **DO NOT** open lid or pour spout cap while blender is operating.

**37** **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.

**38** 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.

**39** **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.

**40** Upon completion of blending or processing, ensure the blade assembly is removed **BEFORE** emptying container's contents. Remove the blade assembly by carefully grasping the top of the shaft and lifting it from the container. Failure to remove the blade assembly before emptying the container results in a risk of laceration.





**41** Remove the Pro Extractor Blades® Assembly from the Single-Serve 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 Spout Lid to cover.

**42** 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.

**43** The maximum wattage rating for this appliance is based on the configuration of the Pro Extractor Blades Assembly and Single-Serve Cup. Other configurations may draw less power or current.

**44** **DO NOT** process dry ingredients without adding liquid to the Single-Serve Cup. The Single-Serve Cup is not intended for dry blending.

**45** **DO NOT** submerge the motor base or touchscreen in water or other liquids.

**46** **DO NOT** spray the motor base or touchscreen with any liquids. Turn off and unplug the motor base before cleaning.

**47** **DO NOT** operate pump during blending.

**48** **DO NOT** operate pump upside down.

**49** **DO NOT** immerse pump in water or any other liquid.

**50** **DO NOT** incinerate this appliance even if it is severely damaged. The batteries can explode in a fire.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

# GETTING TO KNOW YOUR NINJA® SMART SCREEN™ KITCHEN SYSTEM WITH FRESHVAC™ TECHNOLOGY

## WELCOME!

Congratulations on your purchase. Use this instruction manual to learn about the great features of your Ninja Smart Screen Kitchen System with FreshVac 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.

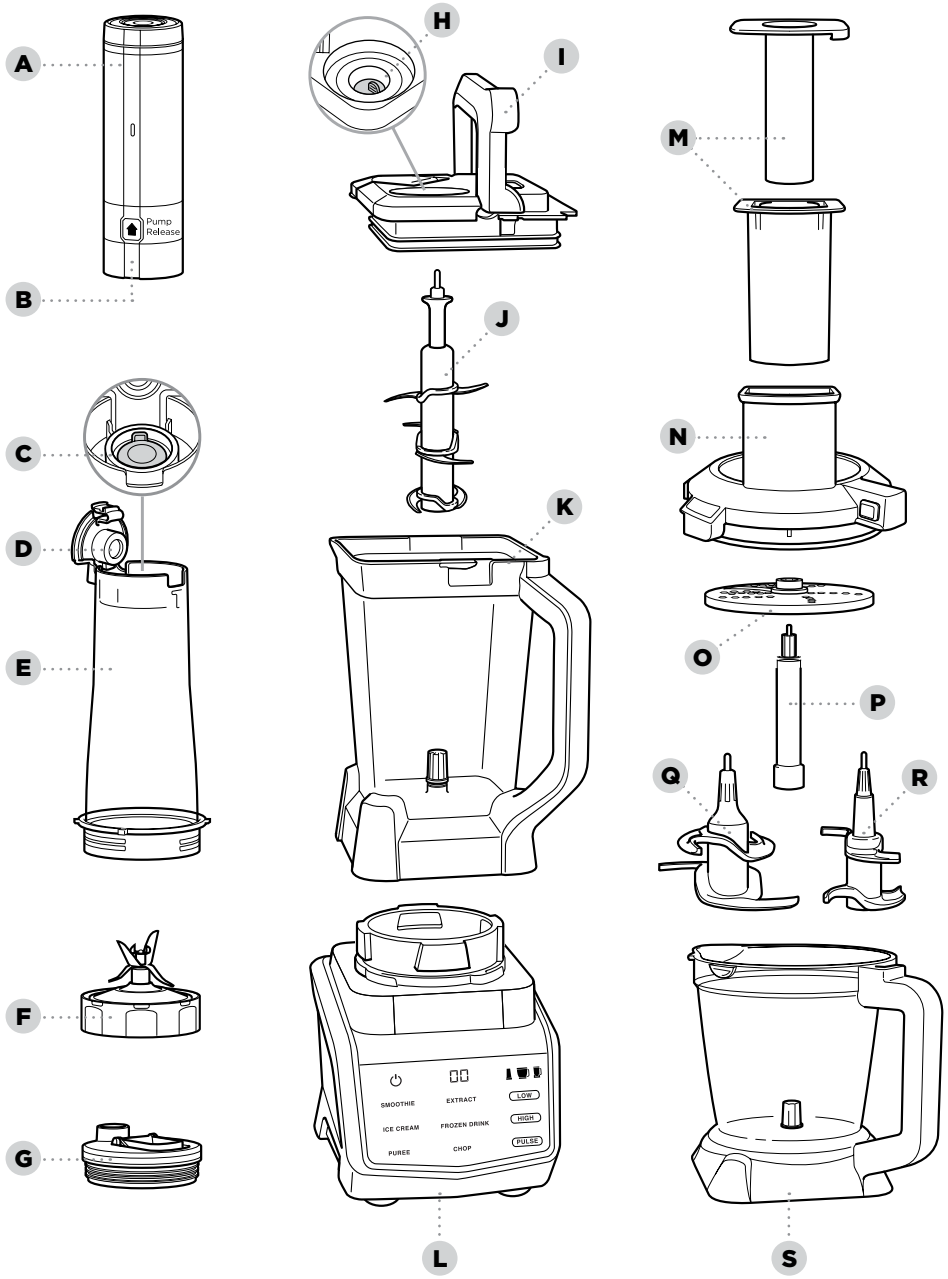
**NOTE:** The top flap of your box shows the select accessories that are included with your model.

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

## PARTS

- **A** FreshVac Pump
- **B** Overflow Reservoir
- **C** FreshVac Tab
- **D** Flip & Seal Lid
- **E** 20 oz. Single-Serve FreshVac Cup
- **F** Pro Extractor Blades® Assembly
- **G** Spout Lid
- **H** Pitcher FreshVac Tab
- **I** Pitcher Lid
- **J** Stacked Blade Assembly
- **K** 72 oz.* FreshVac Pitcher
- **L** Motor Base with Touchscreen (power cord not shown)
- **M** Two-Part Pusher for Feed Chute Lid
- **N** Feed Chute Lid
- **O** Reversible Slicing/Shredding Disc
- **P** Disc Spindle
- **Q** Chopping Blade Assembly
- **R** Dough Blade Assembly
- **S** Precision Processor® Bowl

*64 oz. max liquid capacity



# 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 spout lids.
- The cups, 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 cups, 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 Flip & Seal Lid 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 cups, 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.

### INSTALLING THE BATTERIES

1. Unscrew the FreshVac™ Pump's power button cap and remove the battery cover.
2. Install 6 AA alkaline batteries (included), ensuring the +/- symbols on the batteries match the markings on the battery cover and battery housing.
3. Replace the battery cover, making sure it is fully seated and clicked in place.
4. Screw on the pump's power button cap.

**NOTE:** If the battery cover and power button cap are not properly installed or tightly in place, the pump will not function.

### LIGHT INDICATORS

White Light: Vacuum sealing in progress

Green Light: Vacuum sealing complete

If light blinks white and green, replace batteries or make sure they're properly installed.

### USING THE FRESHVAC AC ADAPTER:

If you prefer to power your FreshVac Pump using an AC Adapter, you may purchase one on ninjaaccessories.com

1. Insert the plug of the AC Adapter into an electrical socket.
2. Insert the barrel connector (small round end of the AC Adapter power cord) into the AC Adapter port on the pump.
3. When the AC Adapter is correctly attached, you will be able to turn on the FreshVac Pump.

**NOTE:** Use only an optional AC adapter manufactured by SharkNinja. Other after-market adapters are not compatible with the FreshVac Pump.



# CONTROL PANEL



### WHAT IS AUTO-IQ® TECHNOLOGY?

Intelligent pre-set programs combine unique blending and pausing patterns that do the work for you. Once a pre-set program is selected, it will start immediately. Touch the selected program again to pause it.

### AUTO-IQ PROGRAMS FOR THE FRESHVAC PITCHER

Touch the Power symbol to turn your unit on or off.

### AUTO-IQ PROGRAMS:

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

**ICE CREAM**
Create delicious and scoop-able frozen desserts like ice cream or sorbet.

**PUREE**
Create anything from silky smooth sauces to the perfect hummus.

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

### MANUAL SETTINGS:

**LOW and HIGH**
Use HIGH or LOW 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.

# CONTROL PANEL – CONT.

## AUTO-IQ® PROGRAMS FOR THE FRESHVAC™ CUP

Touch the Power symbol to turn your unit on or off.

**AUTO-IQ PROGRAMS:**

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

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

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

**MANUAL SETTINGS:**

**LOW and HIGH**
Use HIGH or LOW 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.



## AUTO-IQ® PROGRAMS FOR THE PRECISION PROCESSOR® BOWL

Touch the Power symbol to turn your unit on or off.

**AUTO-IQ PROGRAMS:**

**PUREE**
Create anything from silky smooth sauces to the perfect hummus.

**CHOP**
Timed pulses and pauses to give you consistent chopping results.

**MANUAL SETTINGS:**

**LOW and HIGH**
Use HIGH or LOW 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.

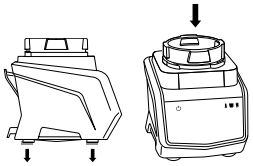
# VACUUM BLENDING WITH THE FRESHVAC™ PITCHER

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

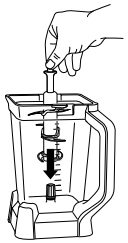
**IMPORTANT:** As a safety feature, if the pitcher and lid are not properly installed, the timer will display "" and the motor will be disabled. If this happens, repeat **step 4**. When the pitcher and lid are properly installed, the program buttons will illuminate steadily, indicating the appliance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

**Vacuum blending recommended**
for smoothies, soups, dips, frappes and protein drinks for brighter flavors, vibrant colors, and improved textures.

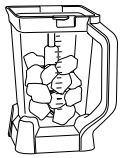
**Non vacuum blending recommended**
for frozen drinks and ice cream programs for best results.



**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. Plug the motor base into a wall outlet.

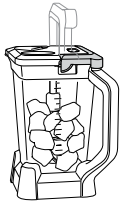


**2** Set the pitcher on a level surface and add ingredients, making sure not to exceed the MAX LIQUID line. Place the stacked blade assembly on the spindle in the pitcher.

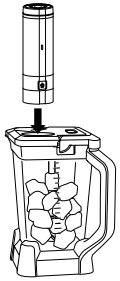


**3** Add ingredients, making sure to not exceed the MAX LIQUID line marked on the side of the pitcher.

**IMPORTANT:** Overfilling the pitcher may cause harm to the FreshVac Pump when in use.

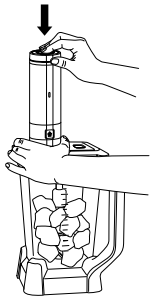


**4** Place the lid on the pitcher, aligning the triangle symbol located on the lid with the triangle symbol located on the pitcher's handle. Press down on the handle until it clicks into place. The triangle symbols **MUST** be aligned for the lid to lock onto place and the unit to operate.



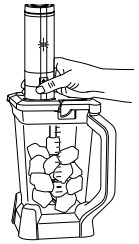
**5** Set the pitcher on a level surface and place the FreshVac Pump on top of the FreshVac Tab on the lid. **The pump DOES NOT lock into place on the lid.**

**IMPORTANT:** Make sure the FreshVac Tab is dry before using FreshVac Pump.

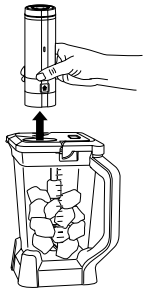


**6** Press the power button on top of the pump to begin vacuum sealing. The pump will make a motorized noise and the light on the pump will illuminate in white while vacuum sealing is in progress. You do not need to hold the pump in place while vacuum sealing.

**IMPORTANT:** Overfilling the cup may cause harm to the FreshVac Pump when in use.



**7** When vacuum sealing is complete, the pump will shut off automatically and the green light on the pump will illuminate.

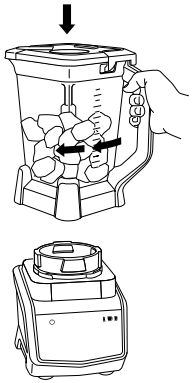


**8** To release the pump from the pitcher, press the pump release button on the bottom front of the pump and lift.

**9** To blend ingredients, follow instructions on the next page. When blending is complete, pressure must be released from the pitcher through the FreshVac™ Tab before opening the lid. See page 20 for more information.

**TIPS:**

- If the stacked blade assembly is not fully seated, you will not be able to install and lock the lid.
- To learn more about the programs that work with your FreshVac Pitcher, refer to page 11.



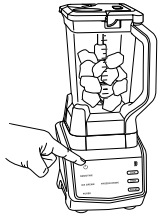
**10** Lower the FreshVac pitcher onto the motor base. Align the pitcher so the handle is to the right, in a diamond position. Then rotate the pitcher clockwise until it clicks into place.

**NOTE:** The Smart Screen™ Motor Base can detect which container is on the motor base. Only the functions available for a particular container will illuminate on the touchscreen.

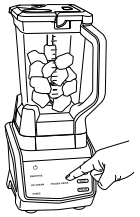
# VACUUM BLENDING WITH THE FRESHVAC™ PITCHER – CONT.

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

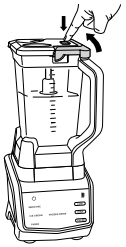
**IMPORTANT:** As a safety feature, if the pitcher and lid are not properly installed, the timer will display "" and the motor will be disabled. If this happens, repeat **step 4** on page **14**. When the pitcher and lid are properly installed, the program buttons will illuminate steadily, indicating the appliance is ready for use.



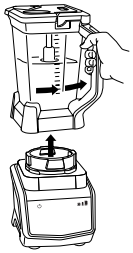
**11** When the unit is connected to power and the container is correctly locked onto the motor base, touch the Power symbol to turn unit on. The available program buttons will illuminate and the unit will be ready for use.



**12** If using a pre-set program, first select the program that best suits your recipe. The pre-set feature will automatically stop the appliance at the end of the program. To pause the unit at any time, select the currently active setting a second time. Reference page 11 for program descriptions.

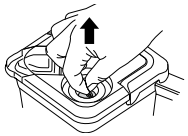


**13** If not using a pre-set program and ingredients have reached your desired consistency, stop the appliance by selecting the manual setting, and wait for the appliance to come to a complete stop.



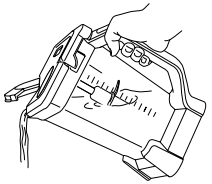
**14** When blending is complete, rotate pitcher counterclockwise to remove from motor base and place on a level surface.

The vacuum seal must be released before opening the pour spout or removing the lid (see step 15 for more information).



**15** To release the vacuum seal, gently lift the FreshVac Tab. Air will enter the pitcher, making it easy to remove the lid.

**DO NOT PULL TAB OUT**



**16a** To pour out thinner mixtures, ensure the lid is locked in place, then open the pour spout cap.

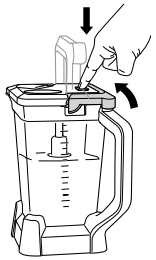


*Fig. 1*

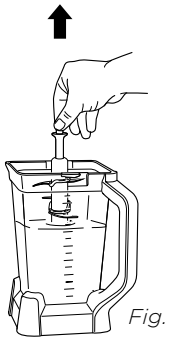


*Fig. 3*

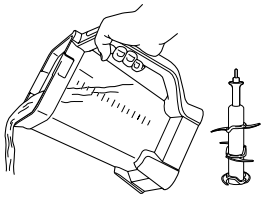
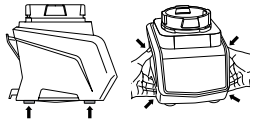


*Fig. 4*

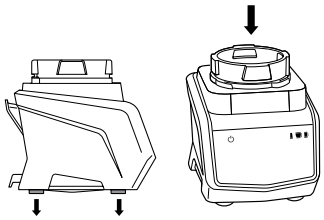
**16b** For thicker mixtures that cannot be emptied through the pour spout, remove the lid and stacked blade assembly before pouring. To remove the lid, press the LID RELEASE button and lift the handle **(Fig. 1)**. To remove the blade assembly, carefully grasp it by the top of the shaft **(Fig. 2)**. The pitcher can then be emptied **(Fig. 3)**.



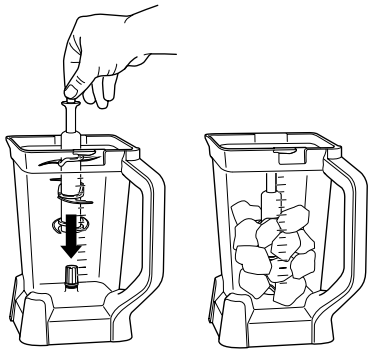
**17** Unplug the unit when finished. To lift the motor base, place your hands underneath both sides of it and gently pull the unit up and toward you. Refer to the Care & Maintenance section for storing instructions.

# TRADITIONAL BLENDING WITH THE FRESHVAC™ PITCHER

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

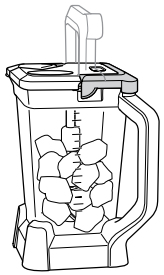


**1** Place the unplugged motor base on a clean, dry, level surface such as a countertop or table. Press downward on the motor base to adhere the suction cups to the work surface. Plug the motor base into a wall outlet.

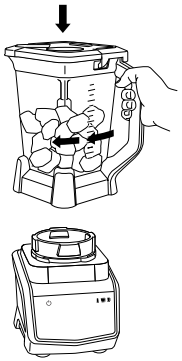


**2** Set the pitcher on a level surface and add ingredients, making sure not to exceed the MAX LIQUID line. Place the stacked blade assembly on the spindle in the pitcher.

**3** Add ingredients, making sure to not exceed the MAX LIQUID line marked on the side of the pitcher.

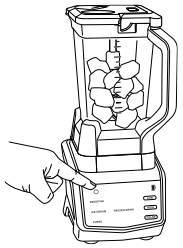


**4** Place the lid on the pitcher, aligning the triangle symbol located on the lid with the triangle symbol located on the pitcher's handle. Press down on the handle until it clicks into place. The triangle symbols **MUST** be aligned for the lid to lock onto place and the unit to operate.

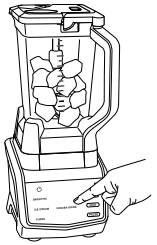


**5** Lower the FreshVac pitcher onto the motor base. Align the pitcher so the handle is to the right, in a diamond position. Then rotate the pitcher clockwise until it clicks into place.

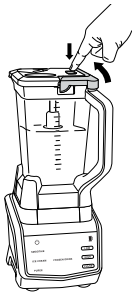
**NOTE:** The Smart Screen™ Motor Base can detect which container is on the motor base. Only the functions available for a particular container will illuminate on the touchscreen.



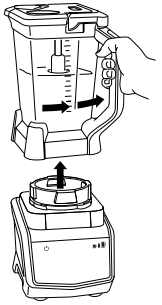
**6** When the unit is connected to power and the container is correctly locked onto the motor base, touch the Power symbol to turn unit on. The available program buttons will illuminate and the unit will be ready for use.



**7** If using a pre-set program, first select the program that best suits your recipe. The pre-set feature will automatically stop the appliance at the end of the program. To pause the unit at any time, select the currently active setting a second time. Reference page 11 for program descriptions.



**8** If not using a pre-set program and ingredients have reached your desired consistency, stop the appliance by selecting the manual setting, and wait for the appliance to come to a complete stop.



**9** When blending is complete, rotate pitcher counterclockwise to remove from motor base and place on a level surface.

# VACUUM BLENDING WITH THE SINGLE-SERVE FRESHVAC™ CUP

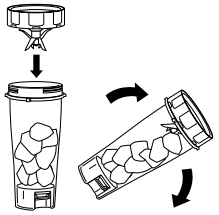
**IMPORTANT:** Review all warnings on pages 4–7 before proceeding.

**Vacuum blending recommended**
for extractions, smoothies, soups, dips, and dressings for brighter flavors, vibrant colors, and improved textures.

**Non vacuum blending recommended**
for whipped desserts that benefit from added air and frozen drinks with highly frozen ingredients for thicker results.

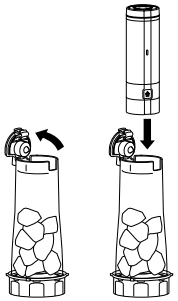
**1** Add ingredients to the FreshVac Cup. **DO NOT** add ingredients past the **MAX LIQUID** line on the cup.

**IMPORTANT:** Overfilling the cup may cause harm to the FreshVac Pump when in use.



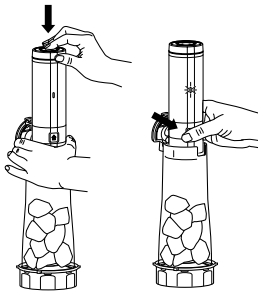
**2** Place the Pro Extractor Blades® Assembly on the top of the cup and turn clockwise to seal.

**3** Turn cup upside down so the Flip & Seal Lid is on top and the bottom of the blade assembly is flat on the counter.



**4** To open the Flip & Seal Lid, press and lift the latch. Set the FreshVac Pump on top of the FreshVac Tab.

**IMPORTANT:** Make sure the FreshVac Tab is dry before using FreshVac Pump.



**5** Press the power button on top of the pump to begin vacuum sealing. The pump will make a motorized noise and the light on the pump will illuminate in white while vacuum sealing is in progress. You do not need to hold the pump in place while vacuum sealing.

**IMPORTANT:** Do not use FreshVac™ Pump after blending, as this could damage the pump.

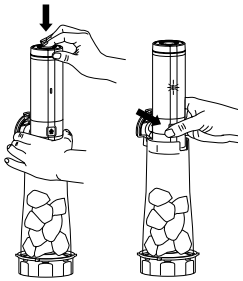
**TIP:** To learn more about the programs that work with your Single-Serve FreshVac Cup, refer to page 12.

**NOTE:** Pre-set programs have pauses and changes in speed throughout the cycle.





**NOTE:** The Smart Screen™ Motor Base can detect which container is on the motor base. Only the functions available for a particular container will illuminate on the touchscreen.

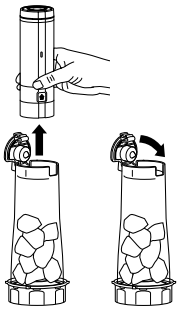


**5** Press the power button on top of the pump to begin vacuum sealing. The pump will make a motorized noise and the light on the pump will illuminate in white while vacuum sealing is in progress. You do not need to hold the pump in place while vacuum sealing.

**6** When vacuum sealing is complete, the pump will shut off automatically and the green light on the pump will illuminate.

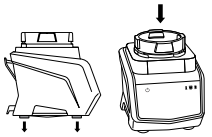
**IMPORTANT:** Do not use FreshVac™ Pump after blending, as this could damage the pump.

**7** To release the pump from the cup, press the pump release button on the bottom front of the pump and lift.

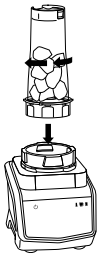


**8** Close the Flip & Seal Lid, pressing it until it clicks into place.

**9** To blend ingredients, follow instructions on the next page. When blending is complete, pressure must be released from the cup through the FreshVac™ Tab before opening the lid. See step 14 on next page for more information.



**10** 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. Plug the motor base into a wall outlet.

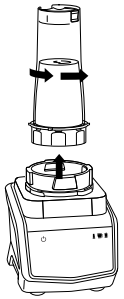


**11** Turn the Single-Serve Cup upside down and install on the motor base. Align the tabs on the cup with the slots on the base, then twist until it clicks into place. Touch the Power symbol to turn unit on. The available program buttons will illuminate and the unit will be ready for use.

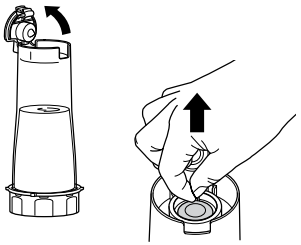
**12** If using a pre-set program, first select the program that best suits your recipe. The pre-set feature will automatically stop the unit at the end of the program. To pause the unit at any time, touch the currently active program a second time. Reference page 10 for program descriptions.

# VACUUM BLENDING WITH THE SINGLE-SERVE FRESHVAC™ CUP – CONT.

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

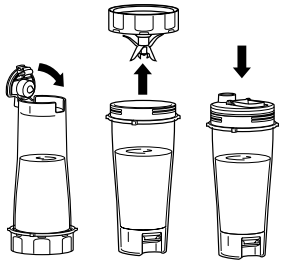


**13** When blending is complete, rotate cup counterclockwise to remove from motor base and place cup on a level surface. Pressure must be released before opening the cup. The FreshVac™ Cup may be stored in the refrigerator with the spout lid for later use. **DO NOT** store contents in the cup with the Pro Exactor Blades® Assembly attached.

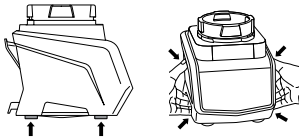


**14** Open the Flip & Seal Lid by pressing the tab and lifting. To release the vacuum seal, gently lift the FreshVac Tab. Air will enter the cup, making it easy to remove the blade assembly.

**DO NOT PULL TAB OUT**



**15** 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 spout lid on cup and turn clockwise to seal.



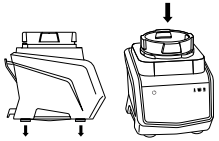
**16** Unplug the unit when finished. To lift the motor base, place your hands underneath both sides of it and gently pull the unit up and toward you. Refer to the Care & Maintenance section for storing instructions.



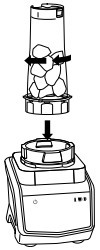
# TRADITIONAL BLENDING WITH THE SINGLE-SERVE FRESHVAC™ CUP

**1** Add ingredients to the FreshVac Cup. **DO NOT** add ingredients past the **MAX LIQUID** line on the cup.

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

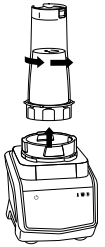


**3** Place the unplugged motor base on a clean, dry, level surface such as a countertop or table. Press downward on the motor base to adhere the suction cups to the work surface. Plug the motor base into a wall outlet.

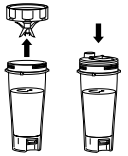


**4** Turn the Single-Serve Cup upside down and install on the motor base. Align the tabs on the cup with the slots on the base, then twist until it clicks into place. Touch the Power symbol to turn unit on. The available program buttons will illuminate and the unit will be ready for use.

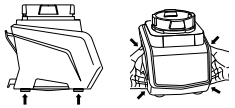
**5** If using a pre-set program, first select the program that best suits your recipe. The pre-set feature will automatically stop the unit at the end of the program. To pause the unit at any time, touch the currently active program a second time. Reference page 10 for program descriptions.



**6** When blending is complete, rotate cup counterclockwise to remove from motor base and place cup on a level surface. Pressure must be released before opening the cup. The FreshVac™ Cup may be stored in the refrigerator with the spout lid for later use. **DO NOT** store contents in the cup with the Pro Exactor Blades® Assembly attached.



**7** 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 spout lid on cup and turn clockwise to seal.



**8** 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.

# USING THE PRECISION PROCESSOR® BOWL

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

**TIPS:**

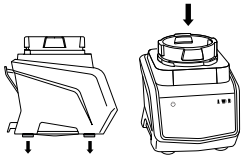
- If the blade assembly is not fully seated, you will not be able to install and lock the lid into position.
- To learn more about the programs that work with your Precision Processor Bowl, refer to page 13.

**NOTE:** Pre-set programs have pauses and changes in speed throughout the cycle.

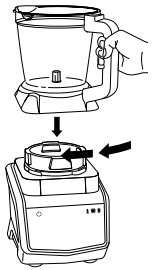
**NOTE: DO NOT** add ingredients before installing the blade assembly.

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

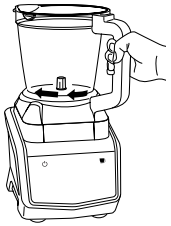
**NOTE:** When using the Dough Blade Assembly, ensure you are mixing the ingredients on the Low setting.



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



**2** Lower the Precision Processor Bowl onto the motor base. Align the bowl so the handle is to the right, in a diamond position.



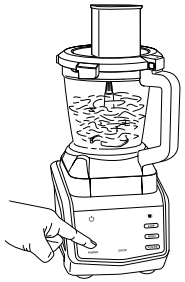
**3** Rotate the bowl clockwise until it clicks into place.

**4** Handling with care, grasp the Chopping Blade Assembly by the top of the shaft and place it onto the spindle inside the bowl. Note that the Chopping Blade Assembly will fit loosely on the spindle.

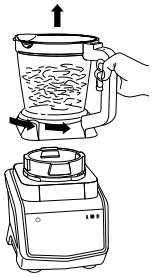
**NOTE:** Follow the same instructions to install the Dough Blade Assembly.

**5** Add ingredients to the bowl, making sure not to fill past the MAX FILL line.

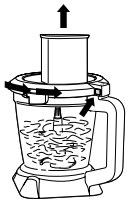
**6** Place the feed chute lid on the bowl and turn clockwise until you hear a click, indicating the lid is locked in place.



**7** If using a pre-set program, first select the program that best suits your recipe. The pre-set feature will automatically stop the unit at the end of the program. To pause the unit at any time, touch the currently active program a second time.

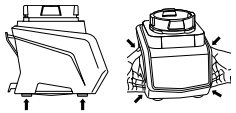


**8** To remove the bowl from the motor base, turn the bowl counterclockwise and then lift it.



**9** Remove the lid by pressing the release button on the front tab, twisting the lid counterclockwise, and lifting up. Always remove the Chopping Blade Assembly before emptying any of the ingredients in the bowl.

**10** Handling with care, grasp the Chopping Blade Assembly by the top of the shaft and lift out the bowl.



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

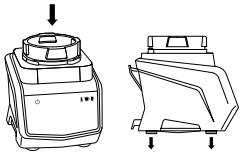
# USING THE SLICING/SHREDDING DISC

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

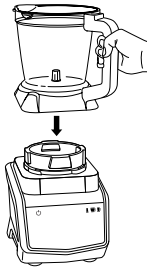
**IMPORTANT:** Use only the LOW setting when using the Slicing/Shredding Disc.

**NOTE:** The feed chute lid features a two-part pusher to guide food through the chute. Use the full pusher for larger items such as cucumbers. Twist and pull to remove the smaller pusher and use the narrow chute for smaller items such as carrots.

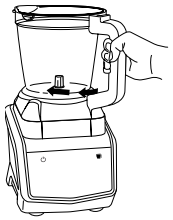
**NOTE:** The Slicing/Shredding Disc is reversible. Use the side labeled "Slicer" for slicing. Carefully flip the disc over to the side labeled "Shredder" for shredding.



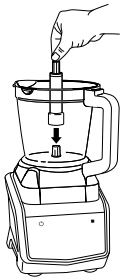
**1** Place the unplugged motor base on a clean, dry, level surface such as a countertop or table. Press downward on the motor base to adhere the suction cups to the work surface. Plug the motor base into a wall outlet.



**2** Lower the Precision Processor® Bowl onto the motor base.



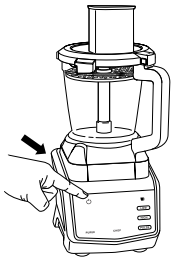
**3** Secure the bowl onto the motor base. Rotate bowl clockwise until it clicks into place.



**4** Place the disc spindle inside the bowl.

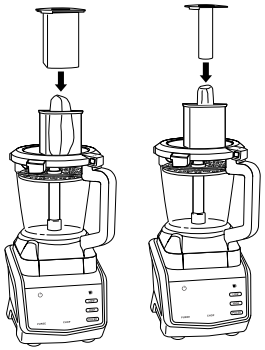
**5** Use the finger holes to grasp the disc and place it over the disc spindle.

**6** Place the feed chute lid on the bowl and turn clockwise until you hear a click, indicating the lid is locked in place.

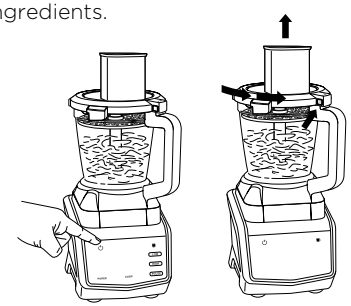


**7** Touch the power button to turn the unit on.

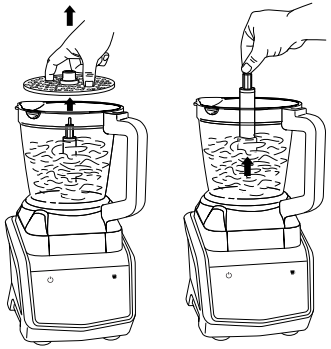
**8** Select LOW on the control panel. The disc will begin spinning.



**9** Add the ingredients you want to slice or shred through the feed chute on the lid. Use the two-part food pusher to help guide the ingredients through the feed chute. The middle piece of the food pusher is removable to use for smaller ingredients.

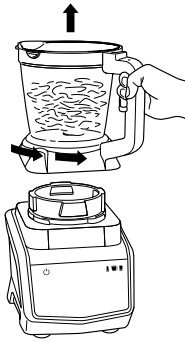


**10** When finished, stop the unit by touching the power button and wait for the disc to stop turning. Press the button on the feed chute lid located near the handle to unlock, then turn the lid counterclockwise. Lift the lid from the bowl.

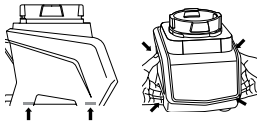


**11** Using the finger holes, carefully lift the Slicing/Shredding Disc out of the bowl.

**12** Grasp the spindle by the top of the shaft and lift it out of the bowl.



**13** To remove the bowl from the motor base, turn the bowl counterclockwise and then lift it.



**14** 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 page 28 for storing instructions.

# CARE & MAINTENANCE

### CLEANING

1 Separate all parts.

2 Wash all cups in warm, soapy water with a soft cloth.

3 **Hand-Washing**
Wash containers, lids, blade assemblies, 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:** If you find residue underneath the FreshVac™ Tab, try lifting it gently and rinsing under warm water. **DO NOT** remove FreshVac Tab.

**Dishwasher**
Containers, lids, and blade assemblies are dishwasher safe. Place the containers, lids, and blade assemblies on the top rack of the dishwasher **ONLY**. Ensure the blade assemblies and lids are removed from the container before placing in the dishwasher. Make sure Flip & Seal Lid on the cup is open before starting cleaning cycle.

**NOTE:** Overflow reservoir is not dishwasher safe.

**Motor Base**

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

**FreshVac™ Pump**

**NEVER** submerge the pump in water or other liquid. If you see water or other liquid in the overflow reservoir:

1 Remove overflow reservoir from pump and wash and dry it thoroughly.

2 Run pump for 10 seconds to clear any fluid.

3 Wipe pump clean with a soft cloth.

4 Reattach overflow reservoir to pump.

### 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** store blended or unblended ingredients in the Single-Serve FreshVac Cup with the Pro Extractor Blades® Assembly attached. Use only the spout lid when storing blended or unblended ingredients in the cup.

**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.

1 Unplug the unit from the electrical outlet.

2 Allow the unit to cool for approximately 15 minutes.

3 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, please call Customer Service at 1-877-646-5288.



# TROUBLESHOOTING GUIDE



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

**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.

**Container does not reach a full vacuum seal.**
- FreshTab™ Tab is wet. Be sure all vacuum components are dry before using.
- Low battery. If your FreshVac Pump is taking longer than usual to pull a vacuum, try replacing the batteries.
- Overflow reservoir is incorrectly assembled. Before operating the pump, be sure the overflow reservoir is correctly assembled on bottom of the pump. Overflow reservoir should sit flush to pump.

**FreshVac Pump won't turn on.**
- Ensure that working batteries are installed correctly in the pump and the battery cover is securely in place.
- If using an optional AC adapter, make sure it is manufactured by SharkNinja. Other after-market adapters are not compatible with the pump.
- If using a SharkNinja AC adapter, make sure the connector is inserted fully into the pump.

**FreshVac Pump won't turn off when using the pitcher.**
The pump will shut off automatically once a vacuum seal is achieved. If a vacuum seal is not achieved, you will be able to remove the pump from the lid. If this happens, turn off the pump and check the following:
- Make sure the Pro Extractor Blades® Assembly is tightly attached to the cup.
- Ensure the FreshVac Tab on the Flip & Seal Lid is properly installed. **DO NOT** remove the tab from the lid.

**Accidentally removed the FreshVac tab and need to reinstall.**
- In a case you accidentally remove the FreshVac Tab and need to reinstall, follow these easy steps. First ensure the FreshVac Tab matches up with the opening on the Flip & Seal Lid. Next, align the bottom side of the tab to match the shape of the opening on the cup. Then press the tab down until it is seated flat.

**What do the lights on the FreshVac Pump mean?**
- White LED light indicates the pump has been activated and vacuum sealing is in progress.
- Green LED light indicates vacuum sealing is complete. Pump will automatically shut off when complete.
- A blinking white and green light indicates the batteries have been loaded incorrectly or need to be replaced.

**Can't remove Pro Extractor Blades® Assembly from cup or lid from pitcher.**
- Container will be vacuum sealed shut after using the FreshVac Pump.
- Release the vacuum seal by gently pulling up on the FreshVac Tab.

**FreshVac Pump does not lock onto container.**
- Pump will not lock onto pitcher lid or cup. Once pump is activated, the pump will seal to the lid and become secure.

# TROUBLESHOOTING GUIDE – CONT.

**FreshVac Pump is stuck on container.**

- To release the pump from the container, press the pump release button (up arrow) and lift up.

**FreshVac Pump won't turn off when using the cup.**

- The pump will shut off once a vacuum seal is achieved. If a vacuum seal is not achieved, you will be able to remove the pump from the lid. If this happens, turn off the pump and check the following:
- Make sure the Pro Extractor Blades® Assembly is tightly attached to the cup.
- Ensure the FreshVac™ Tab on the Flip & Seal Lid is properly installed. **DO NOT** remove the tab from the lid.

**Ingredients are not evenly chopped.**

- For best results when chopping, cut pieces down to even sizes and do not overfill the Precision Processor® bowl.

**Doesn't mix well; ingredients get stuck.**

- Using the pre-set programs is the easiest way to achieve great results. The pulses and pauses allow the ingredients to settle toward the blade assembly. If ingredients are routinely getting stuck, adding some liquid will usually help.
- When filling the cup, start with fresh fruit or veggies, then leafy greens or herbs. Next add liquids or yogurt, then seeds, powders, or nut butters. Finally, add ice or frozen ingredients.

**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 on 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.

**You get a blinking "1 2" Message**

- The Smart Screen™ Motor Base can detect which container is installed. You may be trying to use a program that is not designed for the container you have installed. The programs available for a particular container will illuminate once the container is properly installed.

# 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.



Shark | NINJA



## ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

The One (1) Year Limited Warranty applies to purchases made from authorized retailers of **SharkNinja Operating LLC.** Warranty coverage applies to the original owner and to the original product only and is not transferable.

SharkNinja warrants that the unit shall be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase when it is used under normal household conditions and maintained according to the requirements outlined in the Owner's Guide, subject to the following conditions and exclusions:

**What is covered by this warranty?**

1. The original unit and/or non-wearable components deemed defective, in SharkNinja's sole discretion, will be repaired or replaced up to one (1) year from the original purchase date.
2. In the event a replacement unit is issued, the warranty coverage ends six (6) months following the receipt date of the replacement unit or the remainder of the existing warranty, whichever is later. SharkNinja reserves the right to replace the unit with one of equal or greater value.

**What is not covered by this warranty?**

1. Normal wear and tear of wearable parts (such as blending vessels, lids, cups, blades, removable pots, racks, pans, and blender bases, etc.), which require regular maintenance and/or replacement to ensure the proper functioning of your unit, are not covered by this warranty. Replacement parts are available for purchase at **ninjaaccessories.com**.
2. Any unit that has been tampered with or used for commercial purposes
3. Damage caused by misuse, abuse, negligent handling, failure to perform required maintenance (e.g., failure to keep the well of the motor base clear of food spills and other debris), or damage due to mishandling in transit.
4. Consequential and incidental damages.
5. Defects caused by repair persons not authorized by SharkNinja. These defects include damages caused in the process of shipping, altering, or repairing the SharkNinja product (or any of its parts) when the repair is performed by a repair person not authorized by SharkNinja.
6. Products purchased, used, or operated outside North America.

**How to get service**

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, visit **ninjakitchen.com** 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.

SharkNinja will cover the cost for the customer to send in the unit to us for repair or replacement. A fee of $19.95 (subject to change) will be charged when SharkNinja ships the repaired or replacement unit.

**How to initiate a warranty claim**

You must call **1-877-646-5288** to initiate a warranty claim. You will need the receipt as proof of purchase. A Customer Service Specialist will provide you with return and packing instruction information.

**How state law applies**

This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state. Some states do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.

# MERCI D'AVOIR ACHETÉ LE
**système de cuisine Smart Screen^MC Ninja^MD avec technologie FRESHVAC^MC**

**ENREGISTREZ VOTRE ACHAT**

registeryourninja.com

Numérisez le code QR avec votre appareil mobile

**NOTEZ LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSOUS**

Numéro du modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(conservez la facture)

Magasin où l'appareil a été acheté : _____

**CE GUIDE PORTE SUR LES NUMÉROS DE MODÈLES :**
CT672V, CT671AV

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

| | |
|---|---|
| Tension électrique : | 120 V~, 60 Hz |
| Puissance : | 1100 Watts |

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

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





# TABLE DES MATIÈRES


**Consignes de sécurité importantes . . . . . 35**

**Apprendre à connaître votre système de cuisine Smart Screen^MC Ninja^MD avec technologie FreshVac^MC . . . . . 38**

**Pièces . . . . . 38**

**Avant la première utilisation . . . . . 40**
Installation des piles . . . . . 40
Utilisation d'un cordon d'alimentation secteur optionnel . . . . . 40

**Panneau de commande . . . . . 41**
Programmes Auto-iQ^MD pour le pichet FreshVac . . . . . 41
Programmes Auto-iQ pour le gobelet FreshVac . . . . . 42
Programmes Auto-iQ pour le bol Precision Processor^MD . . . . . 43

**Mélange sous vide avec le pichet FreshVac . . . . . 44**

**Mélange traditionnel avec le pichet FreshVac . . . . . 48**

**Mélange sous vide avec le gobelet à portion individuelle FreshVac . . 50**

**Mélange traditionnel avec le gobelet FreshVac à portion individuelle . . . . . 53**

**Utilisation du bol Precision Processor . . . . . 55**

**Soins et entretien . . . . . 59**
Nettoyage . . . . . 59
Rangement . . . . . 59
Réinitialisation du thermostat du moteur . . . . . 59

**Guide de dépannage . . . . . 60**

**Pièces de rechange . . . . . 62**

**Enregistrement du produit . . . . . 62**

**Garantie . . . . . 63**

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

**Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser votre SYSTÈME DE CUISINE SMART SCREEN^MC NINJA AVEC TECHNOLOGIE FRESHVAC^MC**

**Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies, y compris les suivantes :**

## ⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque 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** Ce produit est vendu avec un jeu de lames superposées et un jeu de lames de hachage. Faites **TOUJOURS** preuve de prudence lorsque vous manipulez les jeux de lames. Les jeux de lames sont tranchants et **NE SONT PAS** fixés à leurs contenants. Les jeux de lames sont conçus pour être amovibles afin de faciliter le nettoyage et le remplacement au besoin. Saisissez le jeu de lames **UNIQUEMENT** par le haut de la tige. Ne pas faire preuve de prudence lors de la manipulation des jeux de lames se traduira par un risque de lacération.

**4** 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.

**5** 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.

**6** 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.

**7** Débranchez l'appareil 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 nettoyage fournies dans ce guide d'utilisation.

**9** Pour éviter le risque de décharge électrique, **NE SUBMERGEZ PAS** l'appareil ou 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. La fiche de connexion ou l'ensemble du cordon d'alimentation (si la fiche est moulée dans le cordon) ne peuvent être remplacés. Si endommagé, l'appareil sera remplacé.

**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 sera insérée dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas entièrement dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'insère toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. **NE MODIFIEZ PAS** la prise d'aucune façon.

**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 SharkNinja concernant la réparation.

**14** Des renseignements importants figurent sur les broches de la fiche de cet appareil. Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé. S'il est endommagé, communiquez avec SharkNinja pour la réparation afin de prévenir les dangers.

**15** **N'UTILISEZ PAS** de rallonges avec cet appareil.

**16** **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.

**17** 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.

**18** Avant chaque utilisation, inspectez les jeux de lames pour déterminer s'ils sont endommagés. Si une lame est tordue ou que vous soupçonnez des dommages, communiquez avec SharkNinja pour organiser le remplacement.

**19** **NE TENTEZ PAS** d'aiguiser les lames.

**20** **NE LAISSEZ PAS** l'unité 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.

**21** **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.

**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 à son couvercle.

## 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 SYSTÈME DE CUISINE SMART SCREEN^MC NINJA AVEC TECHNOLOGIE FRESHVAC^MC**

**Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies, y compris les suivantes :**

## ⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque 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

**24** Gardez les mains, les cheveux et les vêtements hors du contenant.

**25** Utilisez **SEULEMENT** les accessoires 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.

**26** Pendant le fonctionnement et la manipulation de l'appareil, évitez tout contact avec des pièces mobiles.

**27** **N'UTILISEZ PAS** l'appareil avec un contenant vide.

**28** **NE REMPLISSEZ PAS** les contenants au-delà des lignes **MAX FILL (remplissage maximal)** ou **MAX LIQUID (capacité liquide maximale)**.

**29** **NE METTEZ PAS** au four micro-ondes les contenants ou les accessoires fournis avec l'appareil.

**30** **N'EFFECTUEZ PAS** de broyage avec le gobelet à portion individuelle et le jeu de lames Pro Extractor Blades®.

**31** Avant l'utilisation, assurez-vous que tous les ustensiles sont retirés des contenants. Omettre de retirer des ustensiles peut mener au bris contenants et potentiellement causer des blessures et des dommages matériels.

**32** 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 hachoir. Un grattoir peut être utilisé, mais **UNIQUEMENT** lorsque le mélangeur ou le robot culinaire n'est pas en marche. Lors de l'utilisation du robot culinaire, utilisez toujours le pilon fourni pour ajouter des aliments. N'ajoutez **JAMAIS** d'aliments à la main.

**33** N'utilisez **JAMAIS** l'appareil sans les couvercles et les bouchons en place. **NE TENTEZ PAS** de contourner le mécanisme de verrouillage. Assurez-vous que le contenant et le couvercle sont correctement installés avant l'utilisation.

**34** **N'EXPOSEZ PAS** les contenants et les accessoires à des changements extrêmes de température. Ceux-ci pourraient subir des dommages.

**35** Ne laissez **JAMAIS** l'appareil en marche sans surveillance.

**36** **N'OUVREZ PAS** le couvercle ou le couvercle du bec verseur lorsque vous utilisez l'appareil.

**37** **NE MÉLANGEZ PAS** des liquides chauds. Cela peut entraîner une accumulation de pression et une exposition à la vapeur qui peut poser un risque de brûlure pour l'utilisateur.

**38** Si vous trouvez des ingrédients non mélangés collés aux parois du pichet, arrêtez l'appareil, retirez le couvercle et utilisez un grattoir pour déloger les ingrédients. **N'INSÉREZ JAMAIS** vos mains dans le pichet, car vous pourriez toucher une des lames et subir une lacération.

**39** **NE TENTEZ PAS** de retirer le contenant et les couvercles du bloc moteur pendant que le moteur et le jeu de lames tournent encore. Laissez l'appareil s'arrêter complètement avant de retirer le couvercle et le contenant.

**40** À la fin de l'opération du mélangeur ou du robot culinaire, veillez à ce que le jeu de lames soit retiré **AVANT** de vider le contenu du contenant. Retirez le jeu de lames en saisissant soigneusement la partie supérieure de la tige et en le soulevant du contenant. Si vous ne retirez pas le jeu de lames avant de vider le contenant, vous courrez le risque de provoquer des lacérations.

**41** Retirez le jeu de lames Pro Extractor Blades® du gobelet à portion individuelle après avoir mélangé les ingrédients. **N'ENTREPOSEZ PAS** les ingrédients avant de 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 qui peut poser un risque de blessure. Utilisez seulement le couvercle à bec verseur pour couvrir les ingrédients à entreposer dans le gobelet.

**42** En cas de surchauffe de l'appareil, un thermocontacteur 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 de nouveau.

**43** La puissance nominale maximale en watts pour cet appareil est basée sur la configuration du jeu de lames Pro Extractor Blades et du gobelet à portion individuelle. D'autres configurations peuvent tirer moins de puissance ou de courant.

**44** **NE MÉLANGEZ PAS** les ingrédients secs avant d'avoir ajouté des liquides dans le gobelet à portion individuelle. Le gobelet à portion individuelle n'est pas conçu pour mélanger des ingrédients secs.

**45** **N'IMMERGEZ PAS** le bloc moteur ou l'écran tactile dans de l'eau ou dans d'autres liquides.

**46** **NE PULVÉRISEZ PAS** de liquide sur le bloc moteur ou sur l'écran tactile. Arrêtez l'appareil et débranchez le bloc moteur avant le nettoyage.

**47** **NE FAITES PAS** fonctionner la pompe durant le mélange.

**48** **NE FAITES PAS** fonctionner la pompe à l'envers.

**49** **NE PLONGEZ PAS** la pompe dans l'eau ou dans d'autres liquides.

**50** **N'EXPOSEZ PAS** l'appareil à des flammes, même s'il est gravement endommagé. Les piles peuvent exploser.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE SYSTÈME DE CUISINE NINJA[MD] SMART SCREEN[MC] AVEC TECHNOLOGIE FRESHVAC[MC]

## BIENVENUE!

Félicitations pour votre achat. Utilisez ce mode d'emploi pour en apprendre davantage sur les excellentes fonctionnalités de votre système de cuisine Smart Screen Ninja avec technologie FreshVac. 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.

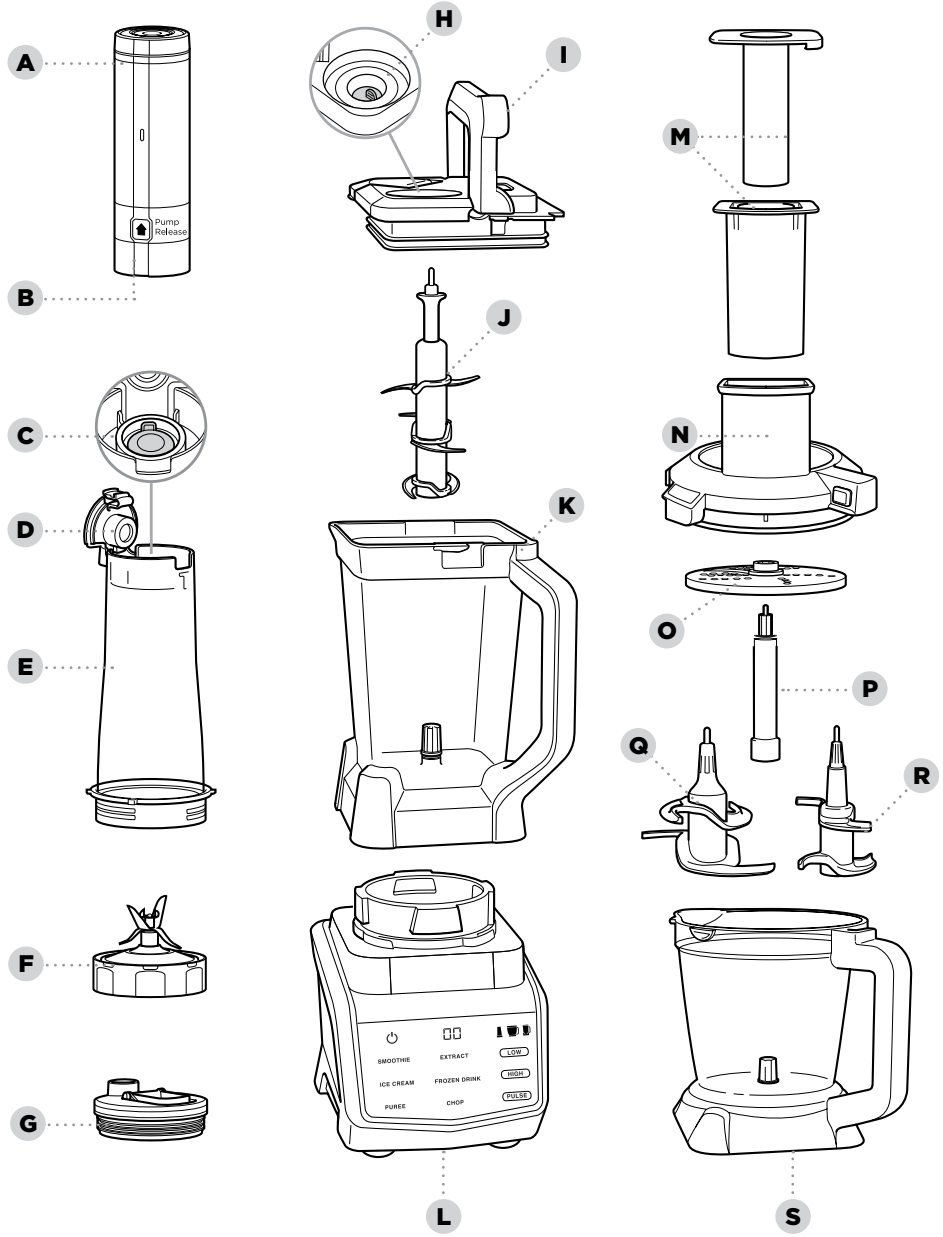
**REMARQUE :** Le rabat de la boîte présente les accessoires inclus avec ce modèle.

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

## PIÈCES

- **A** Pompe FreshVac
- **B** Réservoir de trop-plein
- **C** Languette FreshVac
- **D** Couvercle Flip & Seal
- **E** Gobelet FreshVac à portion individuelle de 592 ml (20 oz)
- **F** Jeu de lames Pro Extractor Blades®
- **G** Couvercle à bec verseur
- **H** Languette du pichet FreshVac
- **I** Couvercle du pichet
- **J** Jeu de lames superposées
- **K** Pichet FreshVac de 2,15 l (72 oz) *
- **L** Bloc moteur avec écran tactile (cordon d'alimentation non montré)
- **M** Pilon en deux parties pour le couvercle de la trappe
- **N** Couvercle de la trappe
- **O** Disque à trancher et à couper réversible
- **P** Disque de l'axe de rotation
- **Q** Jeu de lames de hachage
- **R** Jeu de lames pétrisseuses
- **S** Bol Precision Processor[MD]

* Capacité liquide maximale de 1,9 l (64 oz)



# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

**IMPORTANT :** Examinez tous les avertissements des pages 34 à 37 avant de poursuivre.

### LE SAVIEZ-VOUS?

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

**REMARQUE :** Manipulez le jeu de lames Pro Extractor Blades® en le tenant par la circonférence extérieure de la base du jeu de lames.

**REMARQUE :** Tous les accessoires vont au lave-vaisselle. Nous vous recommandons de placer les gobelets, 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 Flip & Seal est ouvert durant le cycle du 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 gobelets, les couvercles et le jeu de lames dans de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une brosse à vaisselle munie d'une poignée afin d'éviter le contact direct avec les lames. Manipulez le jeu de lames avec précaution, car les lames sont tranchantes.
3. Rincez à fond toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air.

### INSTALLATION DES PILES

1. Dévissez le capuchon du bouton Power (mise en marche) de la pompe FreshVac^MC et retirez logement des piles.
2. Insérez 6 piles alcalines AA (incluses) et assurez-vous que les pôles positifs (+) et négatifs (-) des piles correspondent aux symboles sur le logement et le couvercle du logement des piles.
3. Replacez le couvercle du logement des piles et assurez-vous qu'il est bien en place et enclenché.
4. Vissez le capuchon du bouton Power (mise en marche) de la pompe.

**REMARQUE :** La pompe ne fonctionnera pas si le couvercle du logement des piles et le capuchon du bouton Power (mise en marche) ne sont pas correctement installés ou solidement en place.

### VOYANTS LUMINEUX

Voyant blanc : Mise sous vide en cours

Voyant vert : Mise sous vide terminée

Si le voyant clignote en blanc et en vert, remplacez les piles ou assurez-vous qu'elles sont correctement installées.

### UTILISATION DE L'ADAPTATEUR SECTEUR FRESHVAC :

Si vous préférez alimenter votre pompe FreshVac avec un adaptateur secteur, vous pouvez en acheter un sur ninjaaccessories.com

1. Insérez la fiche de l'adaptateur secteur dans une prise électrique.
2. Insérez le connecteur cylindrique (petite extrémité ronde du cordon d'alimentation de l'adaptateur secteur) dans le port de l'adaptateur secteur de la pompe.
3. Lorsque l'adaptateur secteur est correctement branché, vous pourrez allumer la pompe FreshVac.

**REMARQUE :** Utilisez uniquement un adaptateur secteur optionnel fabriqué par SharkNinja. Les adaptateurs d'autres distributeurs ne sont pas compatibles avec la pompe FreshVac.



# PANNEAU DE COMMANDE



### QU'EST-CE QUE LA TECHNOLOGIE AUTO-IQ^MD?

Des programmes intelligents préétablis rassemblent des caractéristiques uniques de pause et de mélange qui font tout le travail pour vous. Lorsqu'un programme préréglé est sélectionné, il démarrera immédiatement. Appuyez de nouveau sur le programme sélectionné pour le mettre en pause.

### PROGRAMMES AUTO-IQ POUR LE PICHET FRESHVAC

Touchez le symbole Power (mise en marche) pour allumer ou éteindre votre appareil.

### PROGRAMMES AUTO-IQ :

**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.

**ICE CREAM (crème glacée)**
Créez de délicieux desserts glacés faciles à prendre à la cuillère, comme de la crème glacée ou du sorbet.

**PUREE (purée)**
Préparez tout ce dont vous avez envie, des sauces onctueuses et crémeuses au houmous parfait.

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

### RÉGLAGES MANUELS :

**HIGH (haute) et LOW (faible)**
Utilisez HIGH (haute) et LOW (faible) 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 PULSE (impulsion) en appuyant sur le bouton et en le relâchant pour obtenir la texture et la consistance voulues de vos ingrédients. Cette fonction se met en marche uniquement lorsque vous touchez au bouton. Appuyez brièvement pour de courtes impulsions et plus longtemps pour de longues impulsions.

# PANNEAU DE COMMANDE – SUITE

## PROGRAMMES AUTO-IQ[MD] POUR LE GOBELET FRESHVAC[MC]

Touchez le symbole Power (mise en marche) pour allumer ou éteindre votre appareil.

**PROGRAMMES AUTO-IQ :**

**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.

**EXTRACT (extraction)**
Idéal pour les fruits et légumes entiers, feuillus ou fibreux, y compris leurs pelures, graines et tiges.

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

**RÉGLAGES MANUELS :**

**HIGH (haute) et LOW (faible)**
Utilisez HIGH (haute) et LOW (faible) 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 PULSE (impulsion) en appuyant sur le bouton et en le relâchant pour obtenir la texture et la consistance voulues de vos ingrédients. Cette fonction se met en marche uniquement lorsque vous touchez au bouton. Appuyez brièvement pour de courtes impulsions et plus longtemps pour de longues impulsions.



## PROGRAMMES AUTO-IQ[MD] POUR LE BOL PRECISION PROCESSOR[MD]

Touchez le symbole Power (mise en marche) pour allumer ou éteindre votre appareil.

**PROGRAMMES AUTO-IQ :**

**PUREE (purée)**
Préparez tout ce dont vous avez envie, des sauces onctueuses et crémeuses au houmous parfait.

**CHOP (hacher)**
Impulsions et pauses chronométrées pour un hachage uniforme.

**RÉGLAGES MANUELS :**

**HIGH (haute) et LOW (faible)**
Utilisez HIGH (haute) et LOW (faible) 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 PULSE (impulsion) en appuyant sur le bouton et en le relâchant pour obtenir la texture et la consistance voulues de vos ingrédients. Cette fonction se met en marche uniquement lorsque vous touchez au bouton. Appuyez brièvement pour de courtes impulsions et plus longtemps pour de longues impulsions.

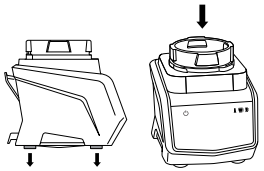
# MÉLANGE SOUS VIDE AVEC LE PICHET FRESHVAC^MC

**IMPORTANT :** Examinez tous les avertissements des pages 34 à 37 avant de poursuivre.

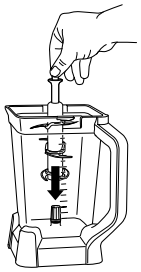
**IMPORTANT :** Par mesure de sécurité, la minuterie affichera « » et le moteur ne fonctionnera pas si le pichet et le couvercle ne sont pas installés correctement. Dans ce cas, répétez **l'étape 4** à la page **48**. Lorsque le pichet et le couvercle sont correctement installés, les boutons du programme resteront allumés, 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 et les boissons protéinées afin d'obtenir des saveurs plus vives, des couleurs éclatantes et des textures améliorées.

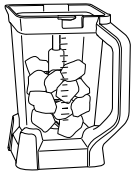
**Le mélange régulier est recommandé** pour les programmes de boisson glacée et de crème glacée afin d'obtenir de meilleurs résultats.



**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. Branchez le bloc moteur dans une prise électrique.

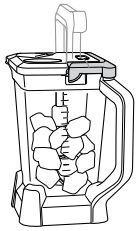


**2** Placez le pichet sur une surface plane et ajoutez les ingrédients, en vous assurant de ne pas dépasser la ligne MAX LIQUID (capacité liquide maximale). Placez l'assemblage de lames superposées sur l'axe de rotation du pichet.



**3** Ajoutez les ingrédients, en vous assurant qu'ils ne dépassent pas la ligne MAX LIQUID (capacité liquide maximale) sur le côté du pichet.

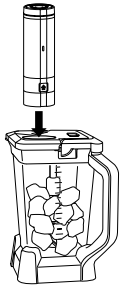
**IMPORTANT :** Le remplissage excessif du pichet peut endommager la pompe FreshVac lors de son utilisation.



**4** Placez le couvercle sur le pichet, en alignant le symbole de triangle situé sur le couvercle avec le symbole de triangle situé sur la poignée du pichet. Appuyez sur la poignée jusqu'à ce que vous entendiez un déclic vous indiquant qu'elle est bien en place. Les symboles de triangles **DOIVENT** être alignés pour que le couvercle se verrouille et que l'appareil fonctionne.

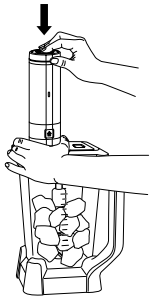
**CONSEILS :**

- Si le jeu de lames superposées n'est pas bien enfoncé, vous ne serez pas en mesure d'installer et de verrouiller le couvercle.
- Afin d'en savoir plus sur les programmes qui fonctionnent avec votre pichet FreshVac, veuillez vous référer à la page 41.



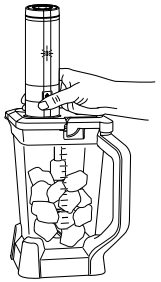
**5** Posez le pichet sur une surface plane et placez la pompe FreshVac sur la languette FreshVac du couvercle. La pompe **NE SE VERROUILLE PAS** sur le couvercle.

**IMPORTANT :** Assurez-vous que la languette FreshVac est sèche avant d'utiliser la pompe FreshVac.

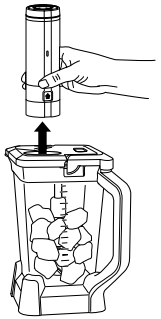


**6** Appuyez sur le bouton Power (mise en marche) sur la pompe pour amorcer le scellage sous vide. La pompe produira un bruit de moteur et la lumière de la pompe s'allumera en blanc pendant que le scellage sous vide est en cours. Vous n'avez pas besoin de maintenir la pompe en place pendant le scellage sous vide.

**IMPORTANT :** Le remplissage excessif du gobelet peut endommager la pompe FreshVac lors de son utilisation.



**7** Lorsque le mélange sous vide est terminé, la pompe s'éteindra automatiquement et la lumière verte sur la pompe s'allumera.



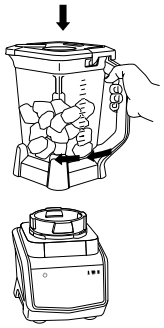
**8** Pour retirer la pompe du pichet, appuyez sur le bouton de dégagement de la pompe au centre inférieur de la pompe et soulevez.

**9** Pour mélanger les ingrédients, veuillez suivre les instructions à la page suivante. Quand le mélange est terminé, la pression doit être évacuée du pichet en utilisant la languette FreshVac^MC avant d'ouvrir le couvercle. Consultez la page 56 pour plus d'informations.

# MÉLANGE SOUS VIDE AVEC LE PICHET FRESHVAC^MC – SUITE

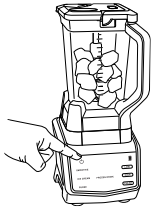
**IMPORTANT :** Examinez tous les avertissements des pages 34 à 37 avant de poursuivre.

**IMPORTANT :** Par mesure de sécurité, la minuterie affichera « » et le moteur ne fonctionnera pas si le pichet et le couvercle ne sont pas installés correctement. Dans ce cas, répétez **l'étape 4** à la page **48**. Lorsque le pichet et le couvercle sont correctement installés, les boutons du programme resteront allumés, vous signalant que l'appareil est prêt à être utilisé.

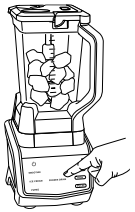


**10** Déposez le pichet FreshVac sur le bloc moteur. Alignez le pichet afin que la poignée se retrouve à droite, en position de diamant. Puis, tournez le pichet dans le sens horaire jusqu'à ce que vous entendiez un déclic vous indiquant qu'il est bien en place.

**REMARQUE :** Le bloc moteur du Smart Screen^MC peut détecter quel contenant est sur le bloc moteur. Seules les fonctions disponibles pour un contenant en particulier s'allumeront sur l'écran tactile.



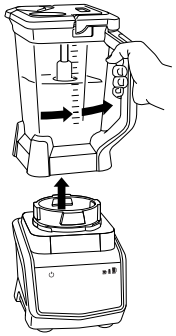
**11** Quand l'appareil est branché et que le contenant est enclenché correctement dans le bloc moteur, appuyez sur le bouton Power (mise en marche) pour faire fonctionner l'appareil. Les boutons des programmes disponibles s'allument et l'appareil est prêt à être utilisé.



**12** Si vous utilisez un programme préréglé, sélectionnez tout d'abord celui qui convient le mieux à votre recette. La fonction préréglée arrêtera automatiquement l'appareil à la fin du programme. Pour suspendre le fonctionnement de l'appareil à tout moment, appuyez une seconde fois sur le programme en cours. Consultez la page 41 pour les descriptions de programmes.

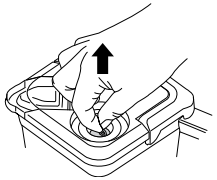
**13** Si vous n'utilisez pas de programme préréglé et que les ingrédients ont atteint la consistance souhaitée, arrêtez l'appareil en sélectionnant le bouton de vitesse manuelle et attendez qu'il s'arrête complètement.





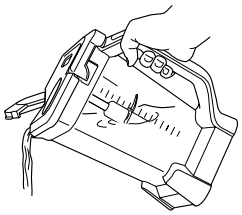
**14** Quand le mélange est terminé, faites pivoter le pichet dans le sens antihoraire afin de retirer le bloc moteur et placez-le sur une surface plane.

Le joint sous vide doit être dégagé avant d'ouvrir le bec verseur ou de retirer le co



**15** Pour dégager le joint sous vide, soulevez doucement la languette du FreshVac. L'air entrera dans le pichet, facilitant ainsi l'ouverture du couvercle.

**NE PAS RETIRER LA LANGUETTE**



**16a** Pour vider les mélanges plus liquides, assurez-vous que le couvercle est verrouillé, puis ouvrez le bouchon du bec verseur.

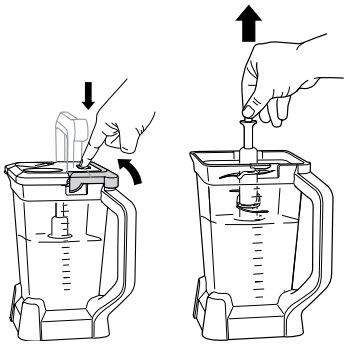


*Fig. 1* *Fig. 2*

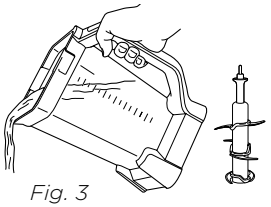
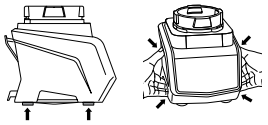


*Fig. 3*

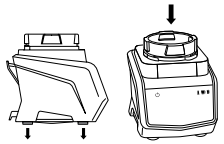
**16b** Pour les mélanges plus épais qui ne peuvent pas être vidés par le bec verseur, retirez le couvercle et le jeu de lames superposées avant de verser. Pour retirer le couvercle, appuyez sur le bouton LID RELEASE (Dégagement du couvercle) et soulevez la poignée **(Fig. 1)**. Pour retirer le jeu de lames, tenez-le délicatement par le haut de la tige **(Fig. 2)**. Le pichet peut ensuite être vidé **(Fig. 3)**.



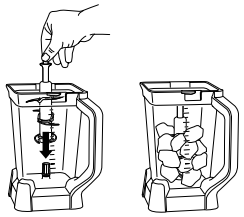
**17** Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé. Pour soulever le bloc moteur, placez vos mains sous les deux côtés et soulevez doucement l'appareil vers vous et vers le haut. Veuillez vous référer à la section Soins et entretien pour les instructions de rangement.

# MÉLANGE TRADITIONNEL AVEC LE PICHET FRESHVAC^MC

**IMPORTANT :** Examinez tous les avertissements des pages 34 à 37 avant de poursuivre.

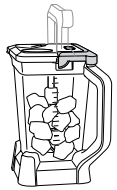


**1** Placez le bloc moteur débranché sur une surface plane, propre et sèche comme un comptoir ou une table. Appuyez vers le bas sur le bloc moteur pour fixer les ventouses sur la surface de travail. Branchez le bloc moteur dans une prise électrique.

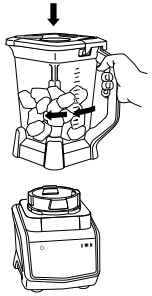


**2** Placez le pichet sur une surface plane et ajoutez les ingrédients, en vous assurant de ne pas dépasser la ligne MAX LIQUID (capacité liquide maximale). Placez l'assemblage de lames superposées sur l'axe de rotation du pichet.

**3** Ajoutez les ingrédients, en vous assurant qu'ils ne dépassent pas la ligne MAX LIQUID (capacité liquide maximale) sur le côté du pichet.

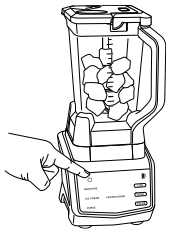


**4** Placez le couvercle sur le pichet, en alignant le symbole de triangle situé sur le couvercle avec le symbole de triangle situé sur la poignée du pichet. Appuyez sur la poignée jusqu'à ce que vous entendiez un déclic vous indiquant qu'elle est bien en place. Les symboles de triangles **DOIVENT** être alignés pour que le couvercle se verrouille et que l'appareil fonctionne.

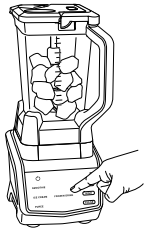


**5** Déposez le pichet FreshVac sur le bloc moteur. Alignez le pichet afin que la poignée se retrouve à droite, en position de diamant. Puis, tournez le pichet dans le sens horaire jusqu'à ce que vous entendiez un déclic vous indiquant qu'il est bien en place.

**REMARQUE :** Le bloc moteur du Smart Screen^MC peut détecter quel contenant est sur le bloc moteur. Seules les fonctions disponibles pour un contenant en particulier s'allumeront sur l'écran tactile.

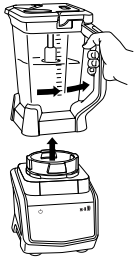


**6** Quand l'appareil est branché et que le contenant est enclenché correctement dans le bloc moteur, appuyez sur le bouton Power (mise en marche) pour faire fonctionner l'appareil. Les boutons des programmes disponibles s'allument et l'appareil est prêt à être utilisé.



**7** Si vous utilisez un programme préréglé, sélectionnez tout d'abord celui qui convient le mieux à votre recette. La fonction préréglée arrêtera automatiquement l'appareil à la fin du programme. Pour suspendre le fonctionnement de l'appareil à tout moment, appuyez une seconde fois sur le programme en cours. Consultez la page 51 pour les descriptions de programmes.

**8** Si vous n'utilisez pas de programme préréglé et que les ingrédients ont atteint la consistance souhaitée, arrêtez l'appareil en sélectionnant le bouton de vitesse manuelle et attendez qu'il s'arrête complètement.



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

# MÉLANGE SOUS VIDE AVEC LE GOBELET À PORTION INDIVIDUELLE FRESHVAC^MC

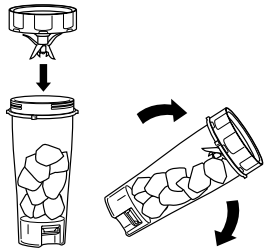
**IMPORTANT :** Examinez tous les avertissements des pages 34 à 37 avant de poursuivre.

**Le mélange sous vide est recommandé** pour les extractions, les boissons frappées, les soupes, les trempettes et les vinaigrettes afin d'obtenir des saveurs plus vives, des couleurs éclatantes et des textures améliorées.

**Le mélange régulier est recommandé** pour les desserts fouettés qui ont besoin d'air et les boissons glacées à base d'ingrédients congelés pour obtenir une consistance plus épaisse.

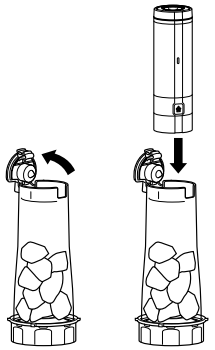
**1** Ajoutez les ingrédients dans le gobelet FreshVac. **N'AJOUTEZ PAS** d'ingrédients au-delà de la ligne **MAX LIQUID (capacité liquide maximale)** du gobelet.

**IMPORTANT :** Le remplissage excessif du gobelet peut endommager la pompe FreshVac lors de son utilisation.



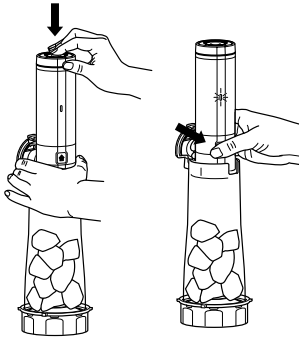
**2** Placez le jeu de lames Pro Extractor Blades® sur le dessus du gobelet et vissez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit fermé hermétiquement.

**3** Retournez le gobelet afin que le couvercle Flip & Seal soit sur le dessus et que la base du jeu de lames soit à plat sur le comptoir.



**4** Pour ouvrir le couvercle Flip & Seal, appuyez sur le loquet et soulevez-le. Placez la pompe FreshVac sur la languette FreshVac.

**IMPORTANT :** Assurez-vous que la languette FreshVac est sèche avant d'utiliser la pompe FreshVac.

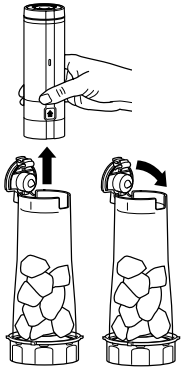


**5** Appuyez sur le bouton Power (mise en marche) sur le dessus de la pompe pour démarrer la mise sous vide. La pompe produira un bruit de moteur et le voyant lumineux blanc de la pompe s'allumera pendant le processus de mise sous vide. Vous n'avez pas besoin de maintenir la pompe en place pendant la mise sous vide.

**IMPORTANT :** N'utilisez pas la pompe FreshVac^MC après le mélange, car cela pourrait l'endommager.

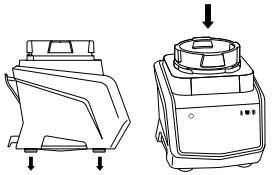
**6** Lorsque le mise sous vide est terminée, la pompe s'arrêtera automatiquement et la lumière verte sur la pompe s'allumera.

**7** Pour retirer la pompe du gobelet, appuyez sur le bouton de dégagement de la pompe situé sur le devant de la pompe et soulevez cette dernière

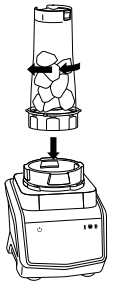


**8** Fermez le couvercle Flip & Seal en appuyant dessus jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.

**9** Pour mélanger les ingrédients, suivez les instructions à la page suivante. Lorsque le mélange est terminé, la pression doit être évacuée du gobelet à l'aide de la languette FreshVac^MC avant d'ouvrir le couvercle. Consultez l'étape 14 à la page 52 pour plus d'informations.



**10** 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. Branchez le bloc moteur dans une prise électrique.



**11** Retournez le gobelet à portion individuelle et installez-le sur le bloc moteur. Alignez les languettes du gobelet avec les fentes du bloc moteur, puis tournez le gobelet jusqu'à ce que vous entendiez un déclic vous indiquant qu'il est bien en place. Appuyez sur le symbole Power (mise en marche) pour allumer l'appareil. Les boutons des programmes disponibles s'allument et l'appareil est prêt à être utilisé.

**12** Si vous utilisez un programme préréglé, sélectionnez tout d'abord celui qui convient le mieux à votre recette. La fonction préréglée arrêtera l'appareil automatiquement à la fin du programme. Pour suspendre le fonctionnement de l'appareil à tout moment, appuyez une seconde fois sur le programme en cours. Consultez la page 42 pour les descriptions de programmes.

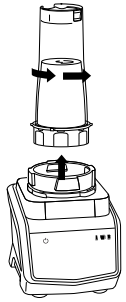
# MÉLANGE SOUS VIDE AVEC LE GOBELET À PORTION INDIVIDUELLE FRESHVAC^MC – SUITE

**IMPORTANT :** Examinez tous les avertissements des pages 34 à 37 avant de poursuivre.

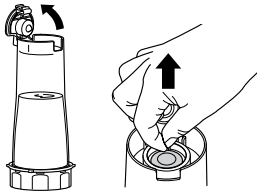
**CONSEILS :** Pour en savoir plus à propos des programmes qui fonctionnent avec votre gobelet FreshVac à portion individuelle, veuillez vous référer à la page 42.

**REMARQUE :** Les programmes préréglés effectuent des pauses et des changements de vitesse tout au long du cycle.

**REMARQUE :** Le bloc moteur du Smart Screen^MC peut détecter quel contenant est sur le bloc moteur. Seules les fonctions disponibles pour un contenant en particulier s'allumeront sur l'écran tactile.

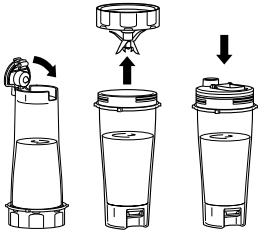


**13** Lorsque le mélange est terminé, tournez le gobelet dans le sens antihoraire pour le retirer du bloc moteur et placez-le sur une surface plane. La pression doit être évacuée avant d'ouvrir le gobelet. Le gobelet du FreshVac^MC peut être rangé dans le réfrigérateur avec le couvercle à bec verseur pour une utilisation ultérieure. **N'ENTREPOSEZ PAS** les mélanges avec le jeu de lames Pro Exactor Blades® fixé.

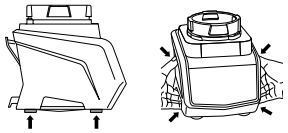


**14** Ouvrez le couvercle Flip & Seal en appuyant sur la languette et en la soulevant. Pour dégager le scellage sous vide, soulevez doucement la languette FreshVac. L'air entrera dans le gobelet, facilitant ainsi le dégagement du jeu de lames.

**NE PAS RETIRER LA LANGUETTE**



**15** Retournez le gobelet afin que le jeu de lames soit sur le dessus. Tournez le jeu de lames dans le sens antihoraire pour le retirer. Pour transporter vos mélanges avec vous, placez le couvercle avec bec verseur sur le gobelet et fixez-le en tournant dans le sens horaire.



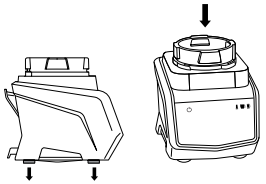
**16** Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé. Pour soulever le bloc moteur, placez vos mains sous les deux côtés et soulevez doucement l'appareil vers vous et vers le haut. Veuillez vous référer à la section Soins et entretien pour les instructions de rangement.



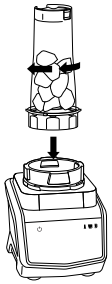
# MÉLANGE TRADITIONNEL AVEC LE GOBELET FRESHVAC^MC À PORTION INDIVIDUELLE

**1** Ajoutez les ingrédients dans le gobelet FreshVac. **N'AJOUTEZ PAS** d'ingrédients au-delà de la ligne **MAX LIQUID (capacité liquide maximale)** du gobelet.

**2** Placez le jeu de lames Pro Extractor Blades® sur le dessus du gobelet et vissez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit fermé hermétiquement.



**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. Branchez le bloc moteur dans une prise électrique.

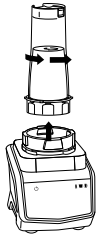


**4** Retournez le gobelet à portion individuelle et installez-le sur le bloc moteur. Alignez les languettes du gobelet avec les fentes du bloc moteur, puis tournez le gobelet jusqu'à ce que vous entendiez un déclic vous indiquant qu'il est bien en place. Appuyez sur le symbole Power (mise en marche) pour allumer l'appareil. Les boutons des programmes disponibles s'allument et l'appareil est prêt à être utilisé.

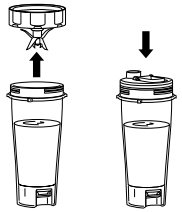
**5** Si vous utilisez un programme préréglé, sélectionnez tout d'abord celui qui convient le mieux à votre recette. La fonction préréglée arrêtera l'appareil automatiquement à la fin du programme. Pour suspendre le fonctionnement de l'appareil à tout moment, appuyez une seconde fois sur le programme en cours. Consultez la page 42 pour les descriptions de programmes.

# MÉLANGE TRADITIONNEL AVEC LE GOBELET FRESHVAC^MC À PORTION INDIVIDUELLE – SUITE

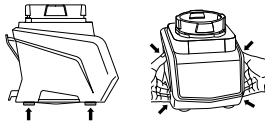
**IMPORTANT :** Examinez tous les avertissements des pages 34 à 37 avant de poursuivre.



**6** Lorsque le mélange est terminé, tournez le gobelet dans le sens antihoraire pour le retirer du bloc moteur et placez-le sur une surface plane. La pression doit être évacuée avant d'ouvrir le gobelet. Le gobelet du FreshVac^MC peut être rangé dans le réfrigérateur avec le couvercle à bec verseur pour une utilisation ultérieure. **N'ENTREPOSEZ PAS** les mélanges avec le jeu de lames Pro Exactor Blades® fixé.



**7** Retournez le gobelet afin que le jeu de lames soit sur le dessus. Tournez le jeu de lames dans le sens antihoraire pour le retirer. Pour transporter vos mélanges avec vous, placez le couvercle avec bec verseur sur le gobelet et fixez-le en tournant dans le sens horaire.



**8** Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé. Pour soulever le bloc moteur, placez vos mains sous les deux côtés et soulevez doucement l'appareil vers vous et vers le haut. Veuillez vous référer à la section Soins et entretien pour les instructions de rangement.



# UTILISATION DU BOL PRECISION PROCESSOR^MD



**IMPORTANT :** Examinez tous les avertissements des pages 34 à 37 avant de poursuivre.

**CONSEILS :**

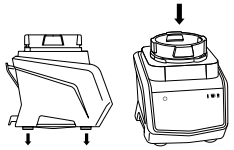
- Si le jeu de lames n'est pas bien maintenu en place, vous ne pourrez pas installer et verrouiller le couvercle en position.
- Pour en savoir plus à propos des programmes qui fonctionnent avec le bol Precision Processor, veuillez vous référer à la page 43.

**REMARQUE :** Les programmes préréglés effectuent des pauses et des changements de vitesse tout au long du cycle.

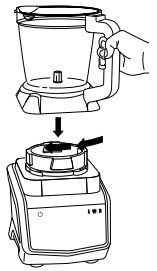
**REMARQUE : N'AJOUTEZ PAS** les ingrédients avant d'installer le jeu de lames.

**REMARQUE :** L'appareil peut détecter quel contenant se trouve sur le bloc moteur. Seules les fonctions disponibles pour un contenant en particulier s'allumeront sur l'écran tactile.

**REMARQUE :** Lorsque vous utilisez le jeu de lames pétrisseuses, assurez-vous de mélanger les ingrédients au réglage Low (faible).



**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 à la surface de travail. Branchez le bloc moteur dans une prise électrique.



**2** Déposez le bol Precision Processor sur le bloc moteur. Alignez le bol afin que la poignée se retrouve à droite, dans une position de diamant.

**3** Tournez le bol dans le sens horaire jusqu'à ce que vous entendiez un déclic vous indiquant qu'il est bien en place.

**4** En tenant le jeu de lames de hachage par le haut de la tige avec soin, placez-le sur l'axe de rotation à l'intérieur du bol. Notez que le jeu de lames de hachage s'adaptera de manière lâche sur l'axe de rotation.

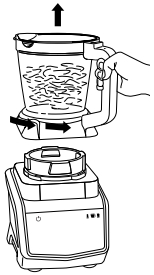
**REMARQUE :** Veuillez suivre les mêmes instructions que pour l'installation du jeu de lames pétrisseuses.

# UTILISATION DU PRECISION PROCESSOR[MD] – SUITE

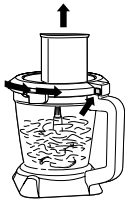
**5** Ajoutez les ingrédients dans le bol en vous assurant de ne pas dépasser la ligne MAX FILL (remplissage maximal).

**6** Mettez le couvercle de la trappe sur le bol et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'un déclic se fasse entendre vous indiquant ainsi que le couvercle s'est verrouillé.

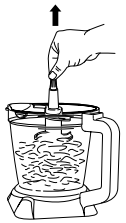
**7** Si vous utilisez un programme préréglé, sélectionnez tout d'abord celui qui convient le mieux à votre recette. La fonction préréglée arrêtera l'appareil automatiquement à la fin du programme. Pour suspendre le fonctionnement de l'appareil à tout moment, appuyez une seconde fois sur le programme en cours.



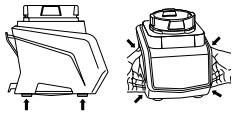
**8** Pour retirer le bol du bloc moteur, tournez le bol dans le sens antihoraire, puis soulevez-le.



**9** Retirez le couvercle en appuyant sur le bouton de dégagement sur la languette avant, en tournant le couvercle dans le sens antihoraire et en le soulevant. Retirez toujours le jeu de lames de hachage avant de vider le bol de ses ingrédients.



**10** Pour retirer le jeu de lames de hachage, saisissez-le par le haut de la tige avec précaution et soulevez-le hors du bol.



**11** Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé. Pour tirer le bloc moteur, placez vos mains sous les deux côtés et soulevez doucement l'appareil vers vous et vers le haut. Veuillez vous référer à la section Soins et entretien pour les instructions de rangement.

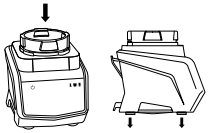


# UTILISATION DU DISQUE À TRANCHER ET À COUPER

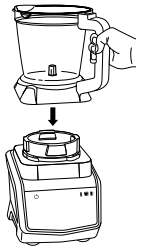
**IMPORTANT :** Utilisez seulement la fonction LOW (faible) lorsque vous utilisez le disque à trancher et à couper.

**REMARQUE :** Le couvercle de la trappe est caractérisé par un pilon en deux parties pour diriger les aliments dans la trappe. Utilisez le pilon en une pièce pour de plus gros aliments tels que les concombres. Tournez et tirez pour retirer le pilon et utilisez la trappe mince pour de plus petits aliments tels que des carottes.

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



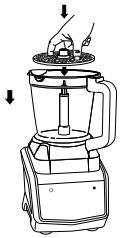
**1** Placez le bloc moteur débranché sur une surface plane, propre et sèche comme un comptoir ou une table. Appuyez vers le bas sur le bloc moteur pour fixer les ventouses sur la surface de travail. Branchez le bloc moteur dans une prise électrique.



**2** Déposez le bol du Precision Processor[MD] sur le bloc moteur.

**3** Installez le bol bien en place sur le bloc moteur. Tournez le bol dans le sens horaire jusqu'à ce que vous entendiez un déclic vous indiquant que celui-ci est bien en place.

**4** Placez l'axe de rotation dans le bol.



**5** Utilisez les trous pour les doigts pour saisir le disque voulu et placez-le sur l'axe de rotation.

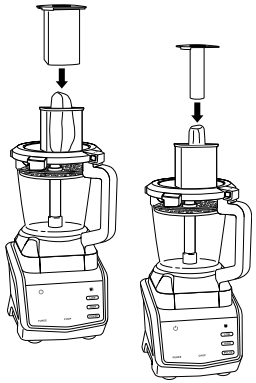
**6** Mettez le couvercle de la trappe sur le bol et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'un déclic se fasse entendre vous indiquant ainsi que le couvercle s'est verrouillé.

**7** Appuyez sur le bouton Power (mise en marche) pour mettre en marche l'appareil.

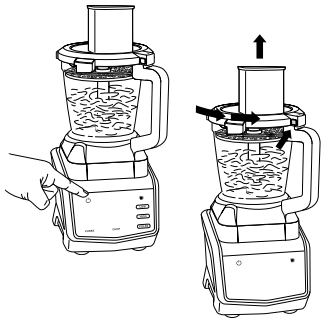
**8** Sélectionnez la fonction LOW (faible) sur le panneau de commande. Le disque commencera à tourner.

# UTILISATION DU DISQUE À TRANCHER ET À COUPER – SUITE

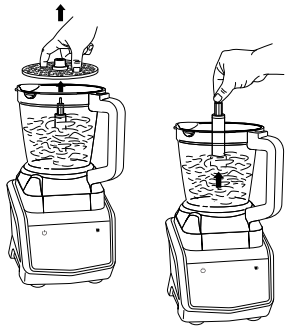
**IMPORTANT :** Examinez tous les avertissements des pages 34 à 37 avant de poursuivre.



**9** Ajoutez les ingrédients que vous voulez trancher ou couper par la trappe du couvercle. Utilisez le pilon en deux parties pour diriger les ingrédients dans la trappe. La pièce centrale du pilon est amovible pour utiliser de plus petits ingrédients.

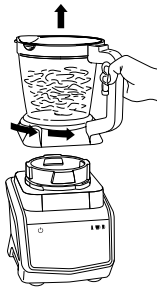


**10** Une fois que vous avez terminé, arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton Power (mise en marche) et attendez que le disque arrête de tourner. Appuyez sur le bouton situé sur le couvercle de la trappe près de la poignée pour déverrouiller et tournez le couvercle dans le sens antihoraire. Soulevez le couvercle du bol.

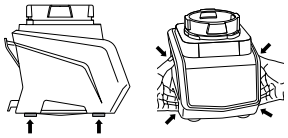


**11** Utilisez les trous pour les doigts pour saisir le disque à trancher et à couper et le soulever hors du bol.

**12** Saisissez l'axe de rotation par le haut du manche et retirez-le du bol.



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



**14** Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé. Pour soulever le bloc moteur, placez vos mains sous les deux côtés et soulevez doucement l'appareil vers vous et vers le haut. Consultez la page 59 pour les instructions de rangement.



# SOINS ET ENTRETIEN



## NETTOYAGE

**1** Séparez toutes les pièces.

**2** Lavez tous les gobelets dans de l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux.

**3** **Lavage à la main**
Laver les contenants, les couvercles, les jeux de lames et le réservoir de trop-plein à 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 laissez-les sécher à l'air.

**CONSEIL :** Si vous trouvez des résidus sous la languette FreshVac^MC, essayez de la soulever doucement et de la rincer à l'eau tiède. **NE RETIREZ PAS** la languette FreshVac.

**Lave-vaisselle**
Les contenants, les couvercles et les jeux 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. Veiller à retirer les jeux de lames et des couvercles avant de les placer dans le lave-vaisselle. Assurez-vous que le couvercle Flip & Seal est sur le gobelet avant de démarrer le cycle de nettoyage.

**REMARQUE :** Le réservoir de trop-plein ne va pas au 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.

### Pompe FreshVac^MC

N'immergez **JAMAIS** la pompe dans l'eau ou dans tout autre liquide. Si vous voyez de l'eau ou tout autre liquide dans le réservoir :

**1** Retirez le réservoir de trop-plein de la pompe, lavez-le et asséchez-le complètement.

**2** Faites fonctionner la pompe pendant 10 secondes pour retirer tout liquide.

**3** Essuyez la pompe avec un linge doux.

**4** Rattachez le réservoir de trop-plein sur la pompe.

## 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.

**NE CONSERVEZ PAS** les ingrédients avant ou après le mélange dans le gobelet à portion individuelle FreshVac alors que le jeu de lames Pro Extractor Blades® est fixé. N'utilisez que le couvercle à bec verseur pour ranger les ingrédients mélangés et non mélangés dans le gobelet.

**N'EMPILEZ PAS** d'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 en cas de surcharge par inadvertance. En cas de surcharge de l'appareil, le moteur s'arrêtera temporairement. Dans ce cas, suivez la procédure de réinitialisation ci-dessous.

**1** Débranchez l'appareil de la prise électrique.

**2** Laissez l'appareil refroidir pendant environ 15 minutes.

**3** Retirez le jeu de lames du gobelet. Videz le gobelet et assurez-vous qu'aucun ingrédient n'est coincé dans 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, veuillez communiquer avec le service à la clientèle au 1 877 646-5288.

# GUIDE DE DÉPANNAGE

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

**L'appareil ne se met pas en marche.**
- Assurez-vous qu'il est bien branché.
- L'affichage indique « » une fois connecté à l'alimentation électrique.
- Placez le gobelet sur le socle et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce que vous entendiez un déclic vous indiquant qu'il est bien en place.

**L'appareil ne s'éteint pas.**
- Retirez le gobelet du bloc moteur en le tournant dans le sens antihoraire et en le soulevant. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise.

**Le conteneur n'est pas complètement étanche sous vide.**
- La languette FreshTab™ est humide. Assurez-vous que tous les composants de l'aspirateur sont secs avant de les utiliser.
- Pile faible. Si votre pompe FreshVac prend plus de temps que d'habitude pour aspirer, essayez de remplacer les piles.
- Le réservoir de trop-plein est mal assemblé. Avant de faire fonctionner la pompe, assurez-vous que le réservoir de trop-plein est correctement assemblé au bas de la pompe. Le réservoir de trop-plein doit être aligné avec la pompe.

**La pompe FreshVac™ ne s'allume pas.**
- Assurez-vous que des piles fonctionnelles sont correctement installées dans la pompe et que le couvercle du logement des piles est solidement en place.
- Si vous utilisez un adaptateur secteur optionnel, assurez-vous qu'il est fabriqué par SharkNinja. Les adaptateurs d'autres distributeurs ne sont pas compatibles avec la pompe.
- Si vous utilisez un adaptateur secteur SharkNinja, assurez-vous que le connecteur est complètement inséré dans la pompe.

**La pompe FreshVac Pump ne s'éteint pas lorsqu'elle est utilisée avec le pichet.**
La pompe s'éteindra automatiquement une fois la mise sous vide terminée. Si une mise sous vide n'est pas terminée, vous serez en mesure de retirer la pompe du couvercle. Si cela se produit, éteignez la pompe et vérifiez les éléments suivants :
- Assurez-vous que le jeu de lames Pro Extractor Blades® est bien fixé au gobelet.
- Assurez-vous que la languette FreshVac sur le couvercle Flip & Seal est correctement installée. **NE RETIREZ PAS** la languette du couvercle.

**La languette FreshVac est accidentellement retirée et doit être réinstallée.**
- Si vous retirez accidentellement la languetteFreshVac et devez la réinstaller, suivez ces étapes simples. Assurez-vous d'abord que la languette FreshVac corresponde avec l'ouverture sur le couvercle Flip & Seal. Ensuite, alignez la base de la languette de façon à ce qu'elle corresponde à la forme de l'ouverture du gobelet. Enfin, appuyez sur la languette jusqu'à ce qu'elle repose bien en place.

**Que signifient les voyants lumineux sur la pompe FreshVac?**
- Un voyant lumineux DEL blanc indique que la pompe est activée et que le processus de mise sous vide est en cours.
- Un voyant lumineux DEL vert indique que la mise sous vide est terminée. La pompe s'éteindra automatiquement une fois l'opération terminée.
- Un voyant clignotant en blanc et en vert indique que les piles n'ont pas été chargées correctement ou qu'elles doivent être remplacées.

**Impossible de retirer le Jeu de lames Pro Extractor Blades™ du gobelet ou du couvercle du pichet.**
- Le gobelet sera scellé sous vide après l'utilisation de la pompe FreshVac.
- Libérez la pression en tirant doucement sur la languette FreshVac.





**La pompe FreshVac ne se verrouille pas sur le contenant.**
- La pompe ne se verrouille pas sur le gobelet. Une fois la pompe est activée, celle-ci se scellera au couvercle de manière sécuritaire.

**La pompe FreshVac est prise sur le contenant.**
- Pour retirer la pompe du gobelet, appuyez sur le bouton de dégagement de la pompe (flèche vers le haut) et soulevez.

**La pompe FreshVac ne s'éteint pas lorsqu'elle est utilisée avec le gobelet.**
La pompe s'éteindra une fois que le scellage sous vide sera terminé. Si une mise sous vide n'est pas terminée, vous serez en mesure de retirer la pompe du couvercle. Si cela se produit, éteignez la pompe et vérifiez les éléments suivants:
- Assurez-vous que le jeu de lames Pro Extractor Blades™ est bien fixé au gobelet.
- Assurez-vous que la languette FreshVac™ sur le couvercle Flip & Seal est correctement installée. **NE RETIREZ PAS** la languette du couvercle**.**

**Les ingrédients ne sont pas uniformément hachés.**
- Pour un meilleur hachage, coupez des morceaux de la même taille et ne surchargez pas le bol Precision Processor™.

**Les ingrédients ne se mélangent pas bien; les ingrédients restent coincés.**
- L'utilisation des programmes préréglés est la meilleure façon d'obtenir d'excellents résultats. Les impulsions et les pauses permettent aux ingrédients de se déposer sur le jeu de lames. Si les ingrédients se coincent régulièrement, l'ajout d'un peu de liquide aidera généralement.
- Lors du remplissage du gobelet, commencez avec des fruits ou des légumes frais, puis ajoutez des légumes verts ou feuillus. Ensuite, ajoutez des liquides ou des yaourts, puis des graines, des poudres ou des beurres de noix. Enfin, ajoutez de la glace ou des ingrédients congelés.

**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'adhéreront pas sur certaines surfaces telles que le bois, les tuiles et les finitions non polies.
- **NE TENTEZ PAS** d'utiliser l'appareil lorsque le bloc moteur est fixé à une surface non sécuritaire (planche à découper, plateau, plaques, 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.

**Un message « » clignotant s'affichera**
- Le bloc moteur du Smart Screen™ peut détecter quel contenant est installé. 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 un contenant particulier s'allumeront une fois que le contenant sera installé correctement.

# PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, veuillez visiter le **ninjaaccessories.com** ou communiquer avec le Service à la clientèle au **1 877-646-5288**.

# ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Veuillez consulter le site registeryourninja.com ou composez le 1 877 646-5288 pour enregistrer votre nouveau produit Ninja[MD] 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 guide d'utilisation inclus.





Shark | NINJA

## GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

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

SharkNinja garantit ce produit contre toute défectuosité de matériau ou de main-d'œuvre pour une période d'un (1) an à compter de la date d'achat, dans le cadre d'un usage domestique normal et si le produit est entretenu conformément aux exigences décrites dans le guide de l'utilisateur, sujet aux conditions, aux exclusions et aux exceptions ci-dessous.

**Qu'est-ce qui est couvert par cette garantie?**

1. L'appareil d'origine et/ou les composants inusables considérés comme défectueux, à la seule discrétion de SharkNinja, seront réparés ou remplacés jusqu'à un (1) an à compter de la date d'achat initiale.
2. Dans le cas d'un remplacement de l'appareil, la garantie prendra fin six (6) mois après la date de réception de l'appareil de remplacement ou pendant le reste de la période de garantie existante, selon la période la plus longue. SharkNinja se réserve le droit de le remplacer par un appareil de valeur égale ou supérieure.

**Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie?**

1. L'usure normale des pièces d'usure (comme les contenants de mélange, les couvercles, les tasses, les lames, les marmites amovibles, les grilles, les moules et les bases de mélangeur, etc.) qui nécessitent un entretien ou un remplacement périodique afin d'assurer le bon fonctionnement de votre appareil n'est pas couverte par cette garantie. Vous pouvez faire l'achat de pièces de rechange en visitant le **ninjaaccessories.com**.
2. La garantie ne s'applique pas aux appareils utilisés de façon abusive ou à des fins commerciales.
3. Les dommages causés par une mauvaise utilisation, un abus, une négligence lors de la manipulation, un manquement à l'entretien nécessaire (par exemple : le fait de ne pas laisser le bloc moteur à l'abri de renversements d'aliments et d'autres débris), ou un dommage dû à une mauvaise manipulation pendant le transport.
4. Les dommages indirects et accessoires.
5. Les défectuosités causées par des réparateurs non autorisées par SharkNinja. Ces défectuosités incluent les dommages causés lors du processus d'expédition, de modification ou de réparation du produit SharkNinja (ou de l'une de ses pièces) lorsque la réparation est effectuée par un réparateur non autorisé par SharkNinja.
6. Les produits achetés, utilisés ou mis en fonction à l'extérieur de l'Amérique du Nord.

**Comment obtenir du service**

Si votre appareil ne fonctionne pas comme il le devrait lors d'un usage domestique normal pendant la période de garantie, visitez le **ninjakitchen.com** pour obtenir de l'information sur les soins et entretien du produit que vous pouvez effectuer vous-même. Nos spécialistes du service à la clientèle sont aussi disponibles au **1 877 646-5288** pour de l'assistance sur les produits et les options de garantie de service offertes, y compris la possibilité de passer à nos options de garantie de service VIP pour certaines catégories de produits.

SharkNinja assumera les frais de retour de l'appareil à nos sites par le consommateur en vue de la réparation ou du remplacement de l'appareil. Un montant de 19,95 $ (sujet à modification) sera facturé lorsque SharkNinja expédiera l'appareil réparé ou remplacé.

**Comment présenter une demande de service sous garantie**

Veuillez noter que vous devez téléphoner au **1 877 646-5288** pour soumettre une réclamation au titre de la garantie. Vous aurez besoin du reçu comme preuve d'achat. Un spécialiste du service à la clientèle vous fournira les directives d'emballage et de retour.

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

Cette garantie vous accorde des droits spécifiques légaux et vous pouvez aussi bénéficier d'autres droits qui varient d'une province ou d'un État à l'autre. Certains États américains ou certaines provinces canadiennes n'acceptent pas l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects, ce qui fait que cette disposition peut ne pas s'appliquer à votre cas.

# GRACIAS POR COMPRAR EL

**sistema de cocina Ninja® Smart Screen™ con tecnología FRESHVAC™**

**REGISTRE SU COMPRA**

registeryourninja.com

Escanee el código QR con un dispositivo móvil

**GUARDE ESTA INFORMACIÓN**

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(conserve el recibo)

Tienda de compra: _____

**ESTE MANUAL ABARCA LOS NÚMEROS DE MODELO:**
CT672V, CT671AV

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

| | |
|---|---|
| Voltaje: | 120 V~, 60 Hz |
| Energía: | 1100 vatios |

**LEA ESTAS INSTRUCCIONES DETENIDAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA REFERENCIA FUTURA.**

**CONSEJO:** Encontrará el número de modelo y de serie en la etiqueta del código QR, ubicada en la parte posterior de la unidad, al lado del cable de alimentación.



ESPAÑOL

# ÍNDICE


**Salvaguardas importantes . . . . . 66**

**Conozca el sistema de cocina Ninja® Smart Screen™ con tecnología FRESHVAC™ . . . . . 70**

**Piezas . . . . . 70**

**Antes del primer uso . . . . . 72**
Cómo instalar las baterías . . . . . 72
Cómo usar el cable de alimentación AC opcional . . . . . 72

**Panel de control . . . . . 73**
Programas Auto-iQ® para la jarra FreshVac . . . . . 73
Programas Auto-iQ para el vaso FreshVac . . . . . 74
Programas Auto-iQ para el bol Precision Processor® . . . . . 74

**Licuado al vacío con la jarra FreshVac . . . . . 76**

**Licuado tradicional con la jarra FreshVac . . . . . 80**

**Licuado al vacío con el vaso individual FreshVac . . . . . 82**

**Licuado tradicional con el vaso individual FreshVac . . . . . 85**

**Cómo usar el bol Precision Processor . . . . . 87**

**Cuidado y mantenimiento . . . . . 92**
Limpieza . . . . . 92
Almacenamiento . . . . . 92
Cómo reiniciar el termostato del motor . . . . . 92

**Guía de solución de problemas . . . . . 93**

**Piezas de repuesto . . . . . 94**

**Registro del producto . . . . . 94**

**Garantía . . . . . 95**

# SALVAGUARDAS IMPORTANTES

**SOLO PARA USO DOMÉSTICO • LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR**

**Lea todas las instrucciones antes de utilizar su sistema de cocina NINJA SMART SCREEN™ CON TECNOLOGÍA FRESHVAC™**

**Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones de seguridad básicas, que incluyen las siguientes:**

## ⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas, lesiones graves, muerte o daños al utilizar este aparato, siga estas precauciones de seguridad básicas.

### PRECAUCIONES GENERALES

**1** Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato y sus accesorios.

**2** Observe y siga con cuidado todas las advertencias e instrucciones. Esta unidad contiene conexiones eléctricas y piezas móviles que presentan un riesgo potencial para el usuario.

**3** Este producto se proporciona con una unidad de cuchillas apiladas y una unidad de cuchillas de corte. **SIEMPRE** debe tener cuidado al manipular las unidades de cuchillas. Las unidades de cuchillas están afiladas y **NO** están aseguradas en su sitio en los recipientes. Las unidades de cuchillas están diseñadas para que se puedan desmontar a fin de facilitar la limpieza y su reemplazo, de ser necesario. Sujete las unidades de cuchillas **SOLO** desde la parte superior del eje. Si no se tiene cuidado al manipular las unidades de cuchillas, correrá el riesgo de cortarse.

**4** **SIEMPRE** tenga cuidado al manipular la unidad Pro Extractor Blades®. Las cuchillas son filosas. Sujete la unidad Pro Extractor Blades **SOLO** desde el perímetro exterior de la base de la unidad de cuchillas. Si no se tiene cuidado al manipular la unidad de cuchillas, correrá el riesgo de cortarse.

**5** Tome el tiempo necesario y tenga cuidado durante el desempaque y la instalación del aparato. Este aparato contiene cuchillas filosas y sueltas que pueden provocar lesiones si se manejan de forma incorrecta.

**6** Haga un inventario de todo el contenido para asegurarse de que tiene todas las piezas necesarias para que el aparato funcione de manera adecuada y segura.

**7** Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no se vaya a usar, antes de ensamblar o desensamblar las piezas, y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, sujete el cuerpo del enchufe y sáquelo del tomacorriente. **NUNCA** lo desenchufe sujetando el cable flexible y tirando de él.

**8** Antes de usarlo, lave todas las piezas que estén en contacto con alimentos. Siga las instrucciones de lavado que se describen en este manual de instrucciones.

**9** A fin de protegerse del peligro de descargas eléctricas, **NO** sumerja el aparato ni permita que el cable de alimentación entre en contacto con ningún tipo de líquido.

**10** **NO** use este aparato en exteriores. Está diseñado de forma exclusiva para uso doméstico en interiores.

**11** Este aparato incluye marcas importantes en el terminal del enchufe. El enchufe de conexión o el conjunto completo del cable (si el enchufe está moldeado en el cable) no se pueden reemplazar. Si se dañan, se deberá reemplazar el aparato.





**12** Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, este enchufe calzará en un tomacorriente polarizado solo de una manera. Si el enchufe no calza por completo en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aun así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. **NO** modifique el enchufe de ninguna manera.

**13** **NO** opere ningún aparato cuyo cable o enchufe estén dañados ni después de que el aparato haya tenido fallas, se haya caído o se haya dañado de alguna manera. Este aparato no tiene piezas que el usuario pueda reparar. Si se daña, comuníquese con SharkNinja para realizar la reparación.

**14** Este aparato incluye información importante sobre el enchufe. El cable de alimentación no puede reemplazarse. Si se daña, comuníquese con SharkNinja para realizar la reparación a fin de evitar algún peligro.

**15** **NO** deben usarse cables de extensión con este aparato.

**16** **NO** permita que los niños pequeños operen este aparato ni que lo usen como un juguete. Se necesita una supervisión estricta cuando cualquier aparato se usa cerca de los niños.

**17** Este aparato **NO** está diseñado para que lo usen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o que carezcan de la experiencia y el conocimiento, a menos que la persona responsable de su seguridad les proporcione supervisión o instrucciones relacionadas con el uso del aparato.

**18** Antes de cada uso, inspeccione las unidades de cuchillas en busca de daños. Si una cuchilla está doblada o se sospecha que tiene daños, comuníquese con SharkNinja para solicitar un repuesto.

**19** **NO** intente afilar las cuchillas.

**20** **NO** permita que el cable cuelguen sobre el borde de mesas o encimeras. El cable se puede enganchar y hacer que el aparato caiga de la superficie de trabajo.

**21** **NO** permita que el cable entre en contacto con superficies calientes, lo que incluye estufas y otros aparatos que se calientan.

**22** **SIEMPRE** utilice el aparato sobre una superficie seca y nivelada.

**23** **NUNCA** coloque la unidad de cuchillas sobre la base del motor sin antes conectarla al recipiente correspondiente (bol, jarra, vaso) con tapa.

**24** Mantenga las manos, el pelo y la ropa lejos del recipiente.

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

# SALVAGUARDAS IMPORTANTES

**SOLO PARA USO DOMÉSTICO • LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR**

**Lea todas las instrucciones antes de utilizar su sistema de cocina NINJA SMART SCREEN™ CON TECNOLOGÍA FRESHVAC™**

**Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones de seguridad básicas, que incluyen las siguientes:**

## ⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas, lesiones graves, muerte o daños al utilizar este aparato, siga estas precauciones de seguridad básicas.

### PRECAUCIONES GENERALES

**25** **ÚNICAMENTE** use los aditamentos y accesorios que se proporcionan con el producto o que están recomendados por SharkNinja. El uso de aditamentos no recomendados o vendidos por SharkNinja puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.

**26** Durante el funcionamiento y el manejo del aparato, evite el contacto con las piezas en movimiento.

**27** **NO** opere el aparato con un recipiente vacío.

**28** **NO** llene los recipientes más arriba de las líneas de **MAX FILL (nivel máximo de llenado)** o **MAX LIQUID (nivel máximo de líquido)**.

**29** **NO** coloque los recipientes o accesorios que se incluyen con el aparato en el horno de microondas.

**30** **NO** realice operaciones de molido con el vaso individual y la unidad Pro Extractor Blades®.

**31** Antes de operar el aparato, asegúrese de que todos los utensilios hayan sido retirados de los recipientes. Si no retira los utensilios de los recipientes, puede que estos se rompan, lo que podría provocar lesiones personales y daños materiales.

**32** Al picar, mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente para reducir el riesgo de lesiones personales graves o de daños a la licuadora/picadora de alimentos. Se puede utilizar una espátula **ÚNICAMENTE** cuando la licuadora o el procesador no se encuentre en funcionamiento. Al usar el procesador, siempre use el accesorio proporcionado para agregar los alimentos. **NUNCA** agregue los alimentos usando las manos.

**33** **NUNCA** opere el aparato sin que las tapas y los tapones estén colocados en su lugar. **NO** intente forzar el mecanismo de trabado. Asegúrese de que el recipiente y la tapa estén instalados de manera correcta antes de operar el aparato.

**34** **NO** exponga los recipientes y accesorios a cambios de temperatura extremos. Podrían sufrir daños.

**35** **NUNCA** deje el aparato sin supervisión cuando se encuentre en uso.

**36** **NO** abra la tapa o la tapa del pico vertedor mientras la licuadora esté funcionando.

**37** **NO** mezcle líquidos calientes. Hacer esto podría producir una acumulación de presión y una exposición a vapor que pueden generar un riesgo de quemaduras para el usuario.

**38** Si descubre ingredientes sin mezclarse adheridos a los lados de la jarra, detenga el aparato, retire la tapa y use una espátula para despegar los ingredientes. **NUNCA** meta las manos en la jarra, ya que podría tocar una de las cuchillas y cortarse.

**39** **NO** trate de retirar el recipiente y las tapas de la base del motor mientras la unidad de cuchillas aún esté girando. Deje que el aparato se detenga por completo antes de retirar la tapa y el recipiente.

**40** Al completar el licuado el procesamiento, asegúrese de retirar la unidad de cuchillas **ANTES** de vaciar el contenido del recipiente. Retire la unidad de cuchillas sujetándola con cuidado de la parte superior del eje y levantándola del recipiente. Si no se retira la unidad de cuchillas antes de vaciar el recipiente, correrá el riesgo de cortarse.

**41** Retire la unidad Pro Extractor Blades® del vaso individual al terminar de licuar. **NO** guarde ingredientes en el vaso antes o después de licuarlos con las cuchillas instaladas. Algunos alimentos pueden contener ingredientes activos o liberar gases que se expandirán si se dejan en un recipiente hermético, lo que producirá una acumulación excesiva de presión que puede representar un riesgo de lesiones. Para guardar alimentos en el vaso, use solo la tapa con pico para cubrirlos.

**42** Si el aparato se sobrecalienta, se activará un interruptor térmico y se desactivará el motor de manera temporal. Para reiniciarlo, desenchufe el aparato y déjelo enfriar durante, aproximadamente, 30 minutos antes de volver a utilizarlo.

**43** La potencia nominal máxima en vatios de este aparato se basa en la configuración de la unidad de cuchillas Pro Extractor Blades y el vaso individual. Otras configuraciones pueden consumir menos potencia o corriente.

**44** **NO** procese ingredientes secos sin añadir líquido al vaso individual. El vaso individual no está diseñado para licuar en seco.

**45** **NO** sumerja la base del motor o la pantalla táctil en agua ni ningún otro líquido.

**46** **NO** rocíe la base del motor o la pantalla táctil con ningún líquido. Apague y desenchufe la base del motor antes de realizar la limpieza.

**47** **NO** opere la bomba durante el licuado.

**48** **NO** opere la bomba en posición invertida.

**49** **NO** sumerja la bomba en agua ni en otro líquido.

**50** **NO** incinere este aparato, incluso si está extremadamente dañado. Las baterías pueden explotar en contacto con el fuego.

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

# CONOZCA EL SISTEMA DE COCINA NINJA® SMART SCREEN™ CON TECNOLOGÍA FRESHVAC™

## ¡BIENVENIDO!

Felicitaciones por su compra. Use este manual de instrucciones para conocer las excelentes características de su sistema de cocina Ninja Smart Screen con tecnología FreshVac. Aquí encontrará toda la información que necesita, desde el armado hasta el uso y el mantenimiento.

Hay una variedad de accesorios compatibles con esta serie de licuadoras.

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

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

## PIEZAS

**A** Bomba FreshVac

**B** Recipiente a rosca

**C** Pestaña del vaso FreshVac

**D** Tapa abatible de sellado Flip & Seal

**E** Vaso individual FreshVac de 529 ml (20 oz).

**F** Unidad de cuchillas Pro Extractor Blades®

**G** Tapa con pico

**H** Pestaña de la jarra FreshVac

**I** Tapa de la jarra

**J** Cuchillas apiladas

**K** Jarra FreshVac de 2,15 l (72 oz)

**L** Base del motor con pantalla táctil (no se muestra el cable de alimentación)

**M** Empujador de dos partes para tapa vertedora de alimentos

**N** Tapa vertedora de alimentos

**O** Disco rebanador/triturador reversible

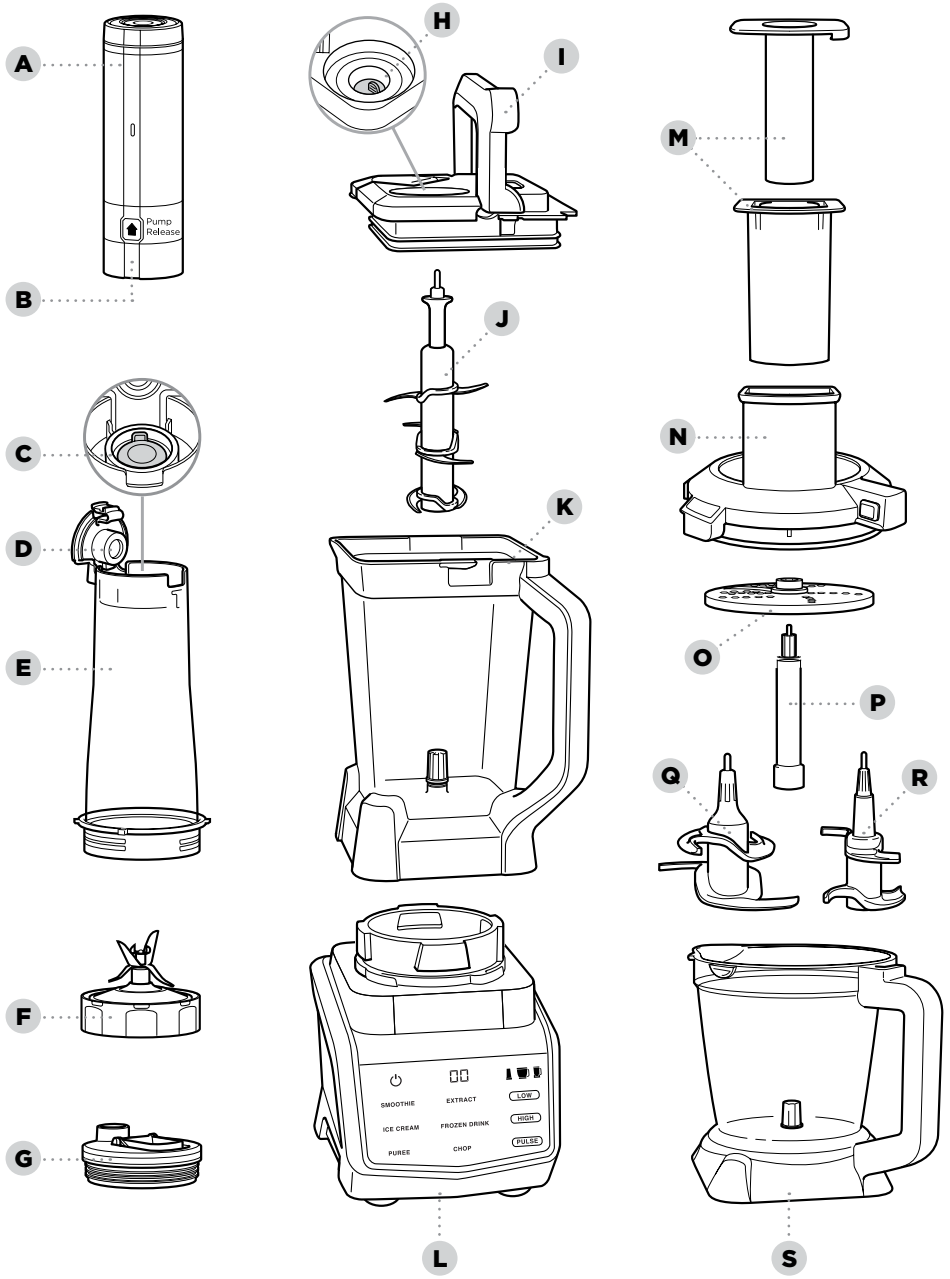
**P** Eje del disco

**Q** Unidad de cuchillas de corte

**R** Unidad de cuchillas para masa

**S** Bol Precision Processor®

*Capacidad líquida máxima de 1,9 l (64 oz)



# ANTES DEL PRIMER USO

**IMPORTANTE:** Revise todas las advertencias de las páginas 66 a 69 antes de continuar.

### ¿SABÍA QUE...?

- Puede llevar sus bebidas en el camino si usa las tapas con pico.
- Los vasos, las tapas y la unidad de cuchillas no contienen BPA y se pueden lavar en lavaplatos.

**NOTA:** Para manipular la unidad Pro Extractor Blades®, sujétela por el perímetro exterior de la base de la unidad de cuchillas.

**NOTA:** Todos los aditamentos son aptos para lavaplatos. Se recomienda colocar los vasos, las tapas, y las cuchillas en la bandeja superior del lavaplatos. Asegúrese de retirar las cuchillas y la tapa del vaso antes de colocarlo en el lavaplatos. Tenga cuidado al manipular la unidad de cuchillas. Asegúrese de que la tapa abatible de sellado Flip & Seal esté abierta durante el ciclo del lavaplatos.

1. Retire todos los materiales de empaque del aparato. Tenga cuidado al desempacar la unidad de cuchillas. El mecanismo de las cuchillas está afilado.
2. Lave los vasos, las tapas y la unidad de cuchillas en agua tibia con jabón con un utensilio para lavar platos con mango a fin de evitar el contacto directo con las cuchillas. Tenga cuidado cuando manipule la unidad de cuchillas, pues estas son filosas.
3. Enjuague por completo y seque todas las piezas al aire.

### CÓMO INSTALAR LAS BATERÍAS

1. Desenrosque la tapa del botónde encendido de la bomba FreshVac™ y retire compartimiento de las baterías.
2. Instale 6 baterías alcalinas AA (incluidas), asegurándose de que los símbolos +/- de las baterías coincidan con las marcas en la cubierta de la batería y el compartimiento de las baterías.
3. Vuelva a colocar la cubierta de las baterías, asegurándose de que esté completamente calzada y haga clic en su lugar.
4. Enrosque la tapa del botón de encendido de la bomba.

**NOTA:** Si la cubierta de las baterías y la tapa del botón de encendido no están instaladas adecuadamente o no están firmes en su lugar, la bomba no funcionará.

### LUCES INDICADORAS

Luz blanca: Sellado al vacío en proceso

Luz verde: Sellado al vacío finalizado

Si la luz parpadea en blanco y verde, reemplace las baterías o asegúrese de que estén instaladas correctamente.

### CÓMO USAR EL ADAPTADOR AC DE LA BOMBA FRESHVAC:

Si prefiere usar su bomba FreshVac con un adaptador AC, puede comprar uno en ninjaaccessories.com.

1. Enchufe el adaptador AC en un tomacorriente.
2. Inserte el conector de barril (el pequeño enchufe cilíndrico en uno de los extremos del cable de alimentación del adaptador AC) en el puerto del adaptador AC ubicado en la bomba
3. Una vez que el adaptador AC esté conectado correctamente, podrá encender la bomba FreshVac.

**NOTA:** Utilice únicamente un adaptador AC opcional fabricado por SharkNinja. Otros adaptadores del mercado de repuestos no son compatibles con la bomba FreshVac.



# PANEL DE CONTROL



### ¿QUÉ ES LA TECNOLOGÍA AUTO-IQ®?

Programas inteligentes preconfigurados que combinan patrones únicos de licuado y pausa que hacen todo el trabajo por usted. Una vez que se seleccione el programa preconfigurado, este iniciará de inmediato.
Para pausar el programa seleccionado, tóquelo nuevamente.

### PROGRAMAS AUTO-IQ PARA LA JARRA FRESHVAC

Toque el símbolo de encendido para encender o apagar la unidad.

### PROGRAMAS AUTO-IQ:

**SMOOTHIE (batido)**
Prepare bebidas y batidos súper suaves y bebibles con fruta fresca o congelada, leche, otros líquidos y hielo.

**ICE CREAM (helado)**
Cree deliciosos y excelentes postres congelados como helados o sorbetes.

**PUREE (puré)**
Cree de todo, desde salsas suaves y deliciosas hasta un humus perfecto.

**FROZEN DRINK (bebida helada)**
Convierta hielo, jugos y fruta en bebidas heladas mezcladas a la perfección de forma sencilla.

### CONFIGURACIÓN MANUAL:

**LOW (bajo) y HIGH (alto)**
Use las configuraciones HIGH (alto) o LOW (bajo) para licuar los ingredientes hasta que alcancen la consistencia que prefiera. Una vez que se seleccionan, estas funciones trabajan de forma continua hasta que se apagan. Las mismas no trabajan de forma conjunta con los programas preconfigurados.

**PULSE (pulso)**
Utilice la función PULSE (pulso) tocando y liberando el botón de pulsado para licuar los ingredientes hasta que alcancen la textura y consistencia que desea. Esta característica funciona solo cuando se toca el botón. Tóquelo brevemente para obtener pulsos breves y por más tiempo para obtener pulsos más largos.

# PANEL DE CONTROL (CONTINUACIÓN)

## PROGRAMAS AUTO-IQ® PARA EL VASO FRESHVAC™

Toque el símbolo de encendido para encender o apagar la unidad.

**PROGRAMAS AUTO-IQ:**

**SMOOTHIE (batido)**
Prepare bebidas y batidos súper suaves y bebibles con fruta fresca o congelada, leche, otros líquidos y hielo.

**EXTRACT (extracto)**
Ideal para frutas y verduras enteras duras, de hoja o fibrosas, incluidas la cáscara, las semillas y el tallo.

**FROZEN DRINK (bebida helada)**
Convierta hielo, jugos y fruta en bebidas heladas mezcladas a la perfección de forma sencilla.

**CONFIGURACIÓN MANUAL:**

**LOW (bajo) y HIGH (alto)**
Use las configuraciones HIGH (alto) o LOW (bajo) para licuar los ingredientes hasta que alcancen la consistencia que prefiera. Una vez que se seleccionan, estas funciones trabajan de forma continua hasta que se apagan. Las mismas no trabajan de forma conjunta con los programas preconfigurados.

**PULSE (pulso)**
Utilice la función PULSE (pulso) tocando y liberando el botón de pulsado para licuar los ingredientes hasta que alcancen la textura y consistencia que desea. Esta característica funciona solo cuando se toca el botón. Tóquelo brevemente para obtener pulsos breves y por más tiempo para obtener pulsos más largos.



## PROGRAMAS AUTO-IQ® PARA EL BOL PRECISION PROCESSOR®

Toque el símbolo de encendido para encender o apagar la unidad.

**PROGRAMAS AUTO-IQ:**

**PUREE (puré)**
Cree de todo, desde salsas suaves y deliciosas hasta un humus perfecto.

**CHOP (cortar)**
Los pulsos y pausas medidos le producirán resultados consistentes de corte.

**CONFIGURACIÓN MANUAL:**

**LOW (bajo) y HIGH (alto)**
Use las configuraciones HIGH (alto) o LOW (bajo) para licuar los ingredientes hasta que alcancen la consistencia que prefiera. Una vez que se seleccionan, estas funciones trabajan de forma continua hasta que se apagan. Las mismas no trabajan de forma conjunta con los programas preconfigurados.

**PULSE (pulso)**
Utilice la función PULSE (pulso) tocando y liberando el botón de pulsado para licuar los ingredientes hasta que alcancen la textura yconsistencia que desea. Esta característica funciona solo cuando se toca el botón. Tóquelo brevemente para obtener pulsos breves y por más tiempo para obtener pulsos más largos.

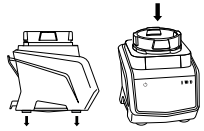
# LICUADO AL VACÍO CON LA JARRA FRESHVAC™

**IMPORTANTE:** Revise todas las advertencias de las páginas 66 a 69 antes de continuar.

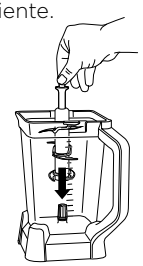
**IMPORTANTE:** Como función de seguridad, si la jarra y la tapa no se instalaron de forma adecuada, el temporizador mostrará "" y el motor se desactivará. Si sucede esto, repita el **paso 4**. Cuando la jarra y la tapa estén instaladas en forma adecuada, los botones del programa se iluminarán de forma continua, lo que indica que el aparato está listo para utilizarse.

**Se recomienda usar el licuado al vacío** para preparar batidos, sopas, salsas para untar, bebidas con hielo y bebidas proteicas para obtener sabores más fuertes, colores más vibrantes y mejores texturas.

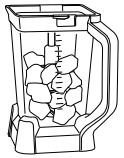
**No se recomienda usar el licuado al vacío** para obtener mejores resultados al preparar bebidas heladas y helados.



**1** Coloque la base del motor desenchufada en una superficie nivelada, limpia y seca, como una encimera o una mesa. Presione la base del motor hacia abajo para adherir las ventosas a la superficie de trabajo. Enchufe la base del motor en el tomacorriente.

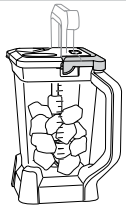


**2** Coloque la jarra sobre una superficie nivelada y agregue los ingredientes asegurándose de que no superen la línea de MAX LIQUID (nivel máximo de líquido). Coloque la unidad de cuchillas apiladas en el eje de la jarra.



**3** Agregue los ingredientes, asegurándose de que no superen la línea de MAX LIQUID (nivel máximo de líquido) en el lado de la jarra.

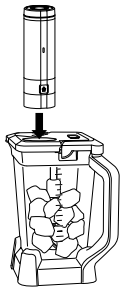
**IMPORTANT:** Puede que llenar el vaso de más cause daños a la bomba FreshVac cuando esté en uso.



**4** Coloque la tapa en la jarra alineando el símbolo de triángulo ubicado sobre la tapa con el símbolo de triángulo ubicado sobre el asa de la jarra. Presione el asa hacia abajo hasta que haga clic en su lugar. Los símbolos de triángulo **DEBEN** quedar alineados para que la tapa se trabe en su lugar y la unidad funcione.

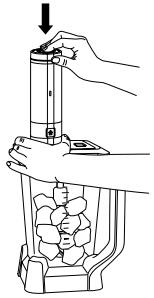
**CONSEJOS:**

- Si la unidad de cuchillas apiladas no está totalmente asentada, no podrá instalar y trabar la tapa.
- Para conocer más acerca de los programas que funcionan con la jarra FreshVac, consulte la página 73.



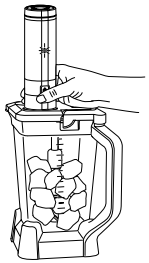
**5** Coloque la jarra en una superficie nivelada y coloque la bomba FreshVac encima de la pestaña FreshVac que está en la tapa. La bomba **NO** se traba en su lugar en la tapa.

**IMPORTANT:** Asegúrese de que la pestaña FreshVac esté seca antes de usar la bomba FreshVac.

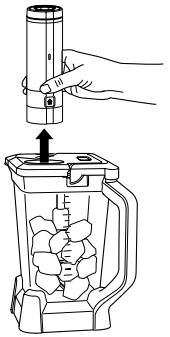


**6** Presione el botón de encendido en la parte superior de la bomba para comenzar a sellar al vacío. La bomba hará un ruido de motor y la luz de la bomba se iluminará en blanco mientras el sellado al vacío esté en proceso.

**IMPORTANT:** Puede que llenar el vaso de más cause daños a la bomba FreshVac cuando esté en uso.

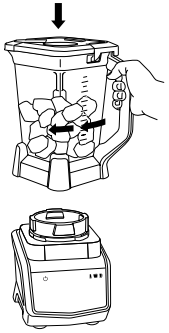


**7** Cuando el sellado al vacío termina, la bomba se apaga automáticamente y la luz verde de la bomba se ilumina.



**8** Para liberar la bomba de la jarra, presione el botón de liberación de la bomba que se encuentra en la parte inferior delantera de la bomba y levántela.

**9** Para licuar los ingredientes, siga las instrucciones que se brindan en la próxima página. Cuando finalice el licuado, antes de abrir la tapa, se debe liberar la presión de la jarra utilizando la pestaña FreshVac™. Consulte la página 79 para obtener más información.



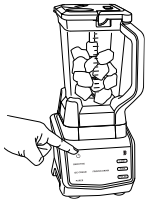
**10** Baje la jarra FreshVac hasta la base del motor. Alinee la jarra para que el asa se encuentre hacia la derecha, en una posición diamante. Después, rote la jarra en el sentido de las manecillas del reloj hasta que quede trabada en su lugar con un clic.

**NOTA:** La base del motor Smart Screen™ puede detectar qué recipiente se encuentra sobre la base del motor. En la pantalla táctil, solo se iluminarán las funciones disponibles para un recipiente en particular.

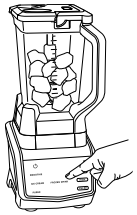
# LICUADO AL VACÍO CON LA JARRA FRESHVAC™ (CONTINUACIÓN)

**IMPORTANTE:** Revise todas las advertencias de las páginas 66 a 69 antes de continuar.

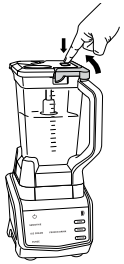
**IMPORTANTE:** Como función de seguridad, si la jarra y la tapa no se instalaron de forma adecuada, el temporizador mostrará "" y el motor se desactivará. Si sucede esto, repita el **paso 4** de la página 80. Cuando la jarra y la tapa estén instaladas en forma adecuada, los botones del programa se iluminarán de forma continua, lo que indica que el aparato está listo para utilizarse.



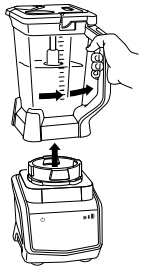
**11** Cuando la unidad está conectada a la corriente eléctrica y el recipiente está correctamente trabado en la base del motor, toque el símbolo de encendido a fin de encender la unidad. Los botones de programas disponibles se iluminarán y la unidad estará lista para usarse.



**12** Si utiliza un programa preconfigurado, primero debe seleccionar el programa que mejor se adapte a su receta. La función preconfigurada detendrá el aparato de manera automática al finalizar el programa. Para pausar la unidad en cualquier momento, seleccione por segunda vez la configuración que actualmente está activa. Consulte la página 73 para ver las descripciones de los programas.

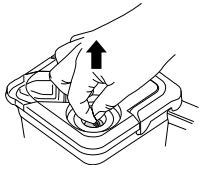


**13** Si no utiliza un programa preconfigurado y los ingredientes alcanzaron la consistencia que usted desea, detenga el aparato seleccionando la configuración manual y espere a queel aparato se detenga por completo.



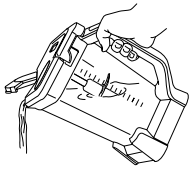
**14** Al finalizar el licuado, gire la jarra en sentido contrario a las manecillas del reloj para retirarla de la base del motor y colóquela sobre una superficie nivelada.

Antes de abrir el pico vertedor o quitar la tapa debe liberar el sello de vacío (consulte el paso 15 para ver más información).



**15** Para liberar el sello al vacío, levante suavemente la pestaña FreshVac. Ingresa aire en la jarra, lo que hace que sea sencillo retirar la tapa.

**NO EXTRAIGA LA PESTAÑA**



**16a** Para servir mezclas más líquidas, asegúrese de que la tapa esté trabada en su lugar y después levante la tapa del pico vertedor

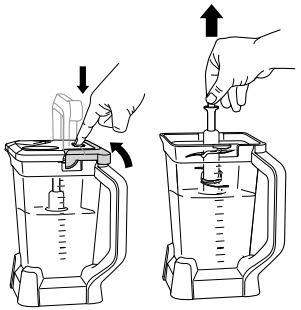


*Fig. 1* *Fig. 2*

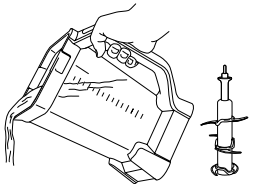
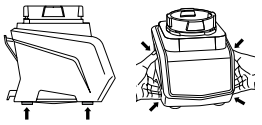


*Fig. 3*

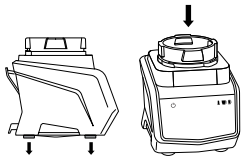
**16b** Para las mezclas más espesas que no pueden vaciarse por el pico vertedor, retire la tapa y la unidad de cuchillas apiladas antes de verter el contenido de la jarra. Para retirar la tapa, presione el botón LID RELEASE (liberación de la tapa) y levante el asa **(Fig. 1)**. Para quitar la unidad de cuchillas, sujete con cuidado la parte superior del eje **(Fig. 2)**. Luego, puede vaciarse la jarra **(Fig. 3)**.



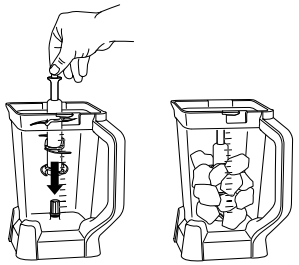
**17** Desenchufe la unidad cuando termine. Para levantar la base del motor, ubique las manos debajo de ambos lados de la misma y tire suavemente de la unidad hacia arriba y hacia usted. Consulte la sección Cuidado y mantenimiento para ver las instrucciones de almacenamiento.

# LICUADO TRADICIONAL CON LA JARRA FRESHVAC™

**IMPORTANTE:** Revise todas las advertencias de las páginas 66 a 69 antes de continuar.

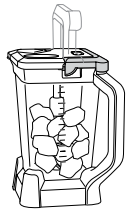


**1** Coloque la base del motor desenchufada en una superficie nivelada, limpia y seca, como una encimera o una mesa. Presione la base del motor hacia abajo para adherir las ventosas a la superficie de trabajo. Enchufe la base del motor en el tomacorriente.

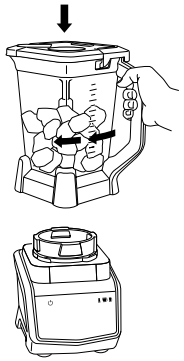


**2** Coloque la jarra sobre una superficie nivelada y agregue los ingredientes asegurándose de que no superen la línea de MAX LIQUID (nivel máximo de líquido). Coloque la unidad de cuchillas apiladas en el eje de la jarra.

**3** Agregue los ingredientes, asegurándose de que no superen la línea de MAX LIQUID (nivel máximo de líquido) en el lado de la jarra.

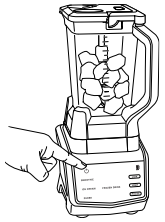


**4** Coloque la tapa en la jarra alineando el símbolo de triángulo ubicado sobre la tapa con el símbolo de triángulo ubicado sobre el asa de la jarra. Presione el asa hacia abajo hasta que haga clic en su lugar. Los símbolos de triángulo **DEBEN** quedar alineados para que la tapa se trabe en su lugar y la unidad funcione.

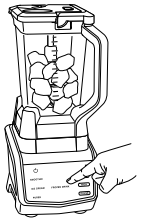


**5** Baje la jarra FreshVac hasta la base del motor. Alinee la jarra para que el asa se encuentre hacia la derecha, en una posición diamante. Después, rote la jarra en el sentido de las manecillas del reloj hasta que quede trabada en su lugar con un clic.

**NOTA:** La base del motor Smart Screen™ puede detectar qué recipiente se encuentra sobre la base del motor. En la pantalla táctil, solo se iluminarán las funciones disponibles para un recipiente en particular.

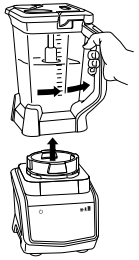


**6** Cuando la unidad está conectada a la corriente eléctrica y el recipiente está correctamente trabado en la base del motor, toque el símbolo de encendido a fin de encender la unidad. Los botones de programas disponibles se iluminarán y la unidad estará lista para usarse.



**7** Si utiliza un programa preconfigurado, primero debe seleccionar el programa que mejor se adapte a su receta. La función preconfigurada detendrá el aparato de manera automática al finalizar el programa. Para pausar la unidad en cualquier momento, seleccione por segunda vez la configuración que actualmente está activa. Consulte la página 91 para ver las descripciones de los programas.

**8** Si no utiliza un programa preconfigurado y los ingredientes alcanzaron la consistencia que usted desea, detenga el aparato seleccionando la configuración manual y espere a que el aparato se detenga por completo.



**9** Al finalizar el licuado, gire la jarra en sentido contrario a las manecillas del reloj para retirarla de la base del motor y colóquela sobre una superficie nivelada.

# LICUADO AL VACÍO CON EL VASO INDIVIDUAL FRESHVAC™

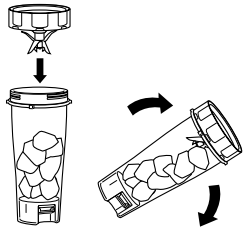
**IMPORTANTE:** Revise todas las advertencias de las páginas 66 a 69 antes de continuar.

**Se recomienda usar el licuado al vacío** para preparar extracciones, batidos, sopas, salsas para untar y aderezos para obtener sabores más fuertes, colores más vibrantes y mejores texturas.

**No se recomienda usar el licuado al vacío** para postres batidos que se benefician del aire agregado y bebidas heladas con ingredientes muy congelados para obtener resultados más espesos.

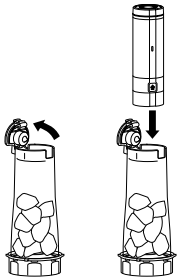
1 Agregue los ingredientes al vaso FreshVac. **NO** agregue ingredientes más arriba de la línea de **MAX LIQUID (nivel máximo de líquido)** del vaso.

**IMPORTANTE:** Puede que llenar el vaso de más cause daños a la bomba FreshVac cuando esté en uso.



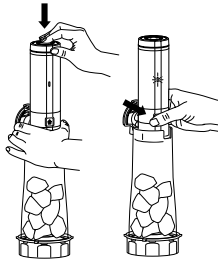
2 Coloque las cuchillas Pro Extractor Blades® en la parte superior del vaso y gírelas en el sentido de las manecillas del reloj para que queden selladas.

3 Invierta el vaso para que la tapa abatible de sellado Flip & Seal esté en la parte superior y que la parte inferior de la unidad de cuchillas esté horizontal sobre la encimera.



4 Para abrir la tapa abatible de sellado Flip & Seal, presione y levante la traba. Coloque la bomba FreshVac sobre la pestaña FreshVac.

**IMPORTANTE:** Asegúrese de que la pestaña FreshVac esté seca antes de usar la bomba FreshVac.

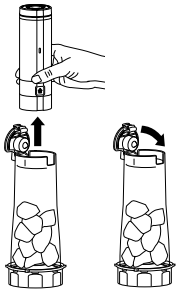


5 Presione el botón de encendido en la parte superior de la bomba para comenzar a sellar al vacío. La bomba hará un ruido de motor y la luz de la bomba se iluminará en blanco mientras el sellado al vacío esté en proceso.

**IMPORTANTE:** No use la bomba FreshVac™ después de realizar un licuado, ya que esto podría dañar a bomba.

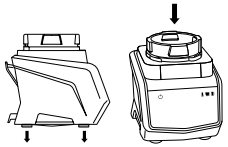
6 Cuando el sellado al vacío termina, la bomba se apaga automáticamente y la luz verde de la bomba se ilumina.

7 Para liberar la bomba del vaso, presione el botón de liberación de la bomba.

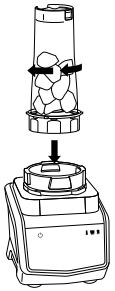


8 Cierre la tapa abatible de sellado Flip & Seal, presionando hasta que quede trabada en su lugar con un clic.

9 Para licuar los ingredientes, siga las instrucciones que se brindan en la próxima página. Cuando finalice el licuado, antes de abrir la tapa, se debe liberar la presión del vaso utilizando la pestaña FreshVac™. Consulte el paso 14 en la página 84 para obtener más información.



10 Coloque la base del motor desenchufada en una superficie nivelada, limpia y seca, como una encimera o una mesa. Presione la base del motor hacia abajo para adherir las ventosas a la superficie de trabajo. Enchufe la base del motor en el tomacorriente.



11 Invierta el vaso individual y colóquelo en la base del motor. Alinee las lengüetas del vaso con las ranuras de la base; luego, gírelo hasta que haga clic en su lugar. Toque el símbolo de encendido para encender la unidad. Los botones de programas disponibles se iluminarán y la unidad estará lista para usarse.

12 Si utiliza un programa preconfigurado, primero debe seleccionar el programa que mejor se adapte a su receta. La función preconfigurada detendrá la unidad de manera automática al finalizar el programa. Para pausar la unidad en cualquier momento, toque por segunda vez el programa que actualmente está activo. Consulte la página 74 para ver las descripciones de los programas.

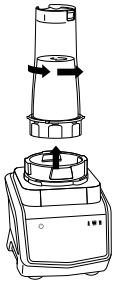
# LICUADO AL VACÍO CON EL VASO INDIVIDUAL FRESHVAC™ (CONTINUACIÓN)

**IMPORTANTE:** Revise todas las advertencias de las páginas 66 a 69 antes de continuar.

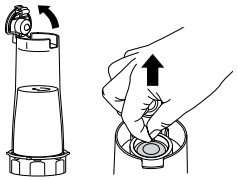
**CONSEJOS:** Para conocer más acerca de los programas que funcionan con el vaso individual FreshVac, consulte la página 74.

**NOTA:** Los programas preconfigurados tienen pausas y cambios de velocidad a lo largo del ciclo.

**NOTA:** La base del motor Smart Screen™ puede detectar qué recipiente se encuentra sobre la base del motor. En la pantalla táctil, solo se iluminarán las funciones disponibles para un recipiente en particular.

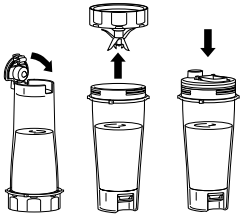


**13** Al finalizar el licuado, gire el vaso en sentido contrario a las manecillas del reloj para retirarlo de la base del motor y colóquelo sobre una superficie nivelada. Antes de abrir el vaso debe liberar la presión. El vaso FreshVac™ se puede guardar en el refrigerador con la tapa con pico para usarlo más tarde. **NO** guarde ningún contenido en el vaso con la unidad de cuchillas Pro Extractor Blades® puesta.

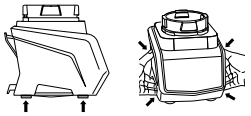


**14** Abra la tapa abatible de sellado Flip & Seal presionando la pestaña y levantándola. Para liberar el sello al vacío, levante suavemente la pestaña FreshVac. El aire entrará al vaso, lo cual facilitará quitar la unidad de cuchillas.

**NO EXTRAIGA LA PESTAÑA**



**15** Invierta el vaso de forma que la unidad de cuchillas esté en la parte superior. Para retirarlas, gire las cuchillas en sentido contrario a las manecillas del reloj. Para llevar consigo el contenido licuado, coloque la tapa con pico y gírela en el sentido de las manecillas del reloj para sellarla.



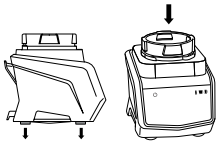
**16** Desenchufe la unidad cuando termine. Para levantar la base del motor, ubique las manos debajo de ambos lados de la misma y tire suavemente de la unidad hacia arriba y hacia usted. Consulte la sección Cuidado y mantenimiento para ver las instrucciones de almacenamiento.



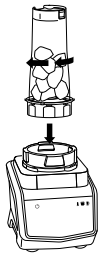
# LICUADO TRADICIONAL CON EL VASO INDIVIDUAL FRESHVAC™

**1** Agregue los ingredientes al vaso FreshVac. **NO** agregue ingredientes más arriba de la línea de **MAX LIQUID (nivel máximo de líquido)** del vaso.

**2** Coloque las cuchillas Pro Extractor Blades® en la parte superior del vaso y gírelas en el sentido de las manecillas del reloj para que queden selladas.



**3** Coloque la base del motor desenchufada en una superficie nivelada, limpia y seca, como una encimera o una mesa. Presione la base del motor hacia abajo para adherir las ventosas a la superficie de trabajo. Enchufe la base del motor en el tomacorriente.

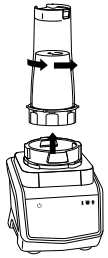


**4** Invierta el vaso individual y colóquelo en la base del motor. Alinee las lengüetas del vaso con las ranuras de la base; luego, gírelo hasta que haga clic en su lugar. Toque el símbolo de encendido para encender la unidad. Los botones de programas disponibles se iluminarán y la unidad estará lista para usarse.

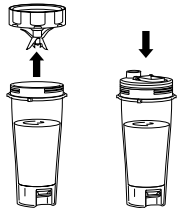
**5** Si utiliza un programa preconfigurado, primero debe seleccionar el programa que mejor se adapte a su receta. La función preconfigurada detendrá la unidad de manera automática al finalizar el programa. Para pausar la unidad en cualquier momento, toque por segunda vez el programa que actualmente está activo. Consulte la página 74 para ver las descripciones de los programas.

# LICUADO TRADICIONAL CON EL VASO INDIVIDUAL FRESHVAC™ (CONTINUACIÓN)

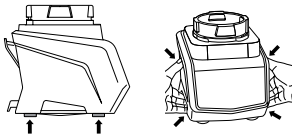
**IMPORTANTE:** Revise todas las advertencias de las páginas 66 a 69 antes de continuar.



**6** Al finalizar el licuado, gire el vaso en sentido contrario a las manecillas del reloj para retirarlo de la base del motor y colóquelo sobre una superficie nivelada. Antes de abrir el vaso debe liberar la presión. El vaso FreshVac™ se puede guardar en el refrigerador con la tapa con pico para usarlo más tarde. **NO** guarde ningún contenido en el vaso con la unidad de cuchillas Pro Extractor Blades® puesta.



**7** Invierta el vaso de forma que la unidad de cuchillas esté en la parte superior. Para retirarlas, gire las cuchillas en sentido contrario a las manecillas del reloj. Para llevar consigo el contenido licuado, coloque la tapa con pico y gírela en el sentido de las manecillas del reloj para sellarla.



**8** Desenchufe la unidad cuando termine. Para levantar la base del motor, ubique las manos debajo de ambos lados de la misma y tire suavemente de la unidad hacia arriba y hacia usted. Consulte la sección Cuidado y mantenimiento para ver las instrucciones de almacenamiento.



# CÓMO USAR EL BOL PRECISION PROCESSOR®



**IMPORTANTE:** Revise todas las advertencias de las páginas 66 a 69 antes de continuar.

**CONSEJOS:**

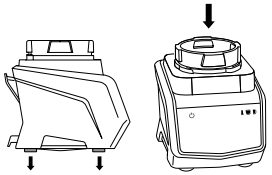
- Si la unidad de cuchillas no está totalmente asentada, no podrá instalar y asegurar la tapa en su sitio.
- Para conocer más acerca de los programas que funcionan con el bol Precision Processor, consulte la página 75.

**NOTA:** Los programas preconfigurados tienen pausas y cambios de velocidad a lo largo del ciclo.

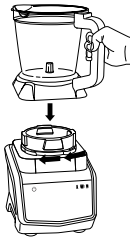
**NOTA: NO** agregue ingredientes antes de instalar la unidad de cuchillas.

**NOTA:** La unidad puede detectar qué recipiente se encuentra sobre la base del motor. En la pantalla táctil, solo se iluminarán las funciones disponibles para un recipiente en particular.

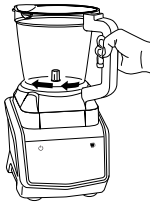
**NOTA:** Al usar la unidad de cuchillas para masa, asegúrese de mezclar los ingredientes en la configuración Low (bajo).



**1** Coloque la base del motor desenchufada en una superficie nivelada, limpia y seca, como una encimera o una mesa. Toque la base del motor hacia abajo para adherir las ventosas a la superficie de trabajo. Enchufe la base del motor en el tomacorriente.



**2** Baje el bol Precision Processor sobre la base del motor. Alinee el bol de forma que el asa se encuentre hacia la derecha,en una posición diamante.



**3** Gire el bol en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede trabada en su lugar con un clic.

**4** Con cuidado, sujete la unidad de cuchillas de corte, por la parte superior del eje, y colóquela en el eje dentro del bol. Tenga en cuenta que la unidad de cuchillas de corte se acoplará de manera holgada en el eje.

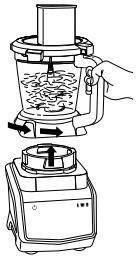
**NOTA:** Siga las mismas instrucciones para instalar la unidad de cuchillas para masa.

# CÓMO USAR EL BOL PRECISION PROCESSOR® (CONTINUACIÓN)

**5** Agregue los ingredientes al bol y asegúrese de que no superen la línea de MAX FILL (nivel máximo de llenado).

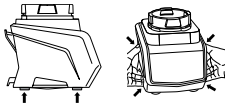
**6** Coloque la tapa vertedora de alimentos sobre el bol y gírela en el sentido de las manecillas del reloj hasta que oiga que hace clic en su lugar, lo que indica que la tapa está asegurada en su lugar.

**7** Si utiliza un programa preconfigurado, primero debe seleccionar el programa que mejor se adapte a su receta. La función preconfigurada detendrá la unidad de manera automática al finalizar el programa. Para pausar la unidad en cualquier momento, toque por segunda vez el programa que actualmente está activo.



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

**9** Retire la tapa presionando el botón "release" de liberación en la lengüeta frontal, gírela en sentido contrario al de las manecillas del reloj y levántela. Quite siempre la unidad de cuchillas de corte antes de vaciar los ingredientes que haya en el bol.



**11** Desenchufe la unidad cuando termine. Para levantar la base del motor, ubique las manos debajo de ambos lados de la misma y tire suavemente de la unidad hacia arriba y hacia usted. Consulte la sección Cuidado y mantenimiento para ver las instrucciones de almacenamiento.

**10** Con cuidado, sujete la unidad de cuchillas de corte, por la parte superior del eje, y levante el bol.



# CÓMO USAR EL DISCO REBANADOR/TRITURADOR

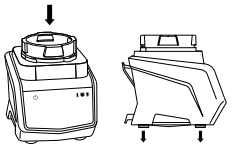


**IMPORTANTE:** Revise todas las advertencias de las páginas 66 a 69 antes de continuar.

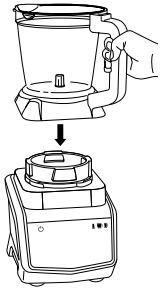
**IMPORTANTE:** Cuando utilice el disco rebanador/triturador solo debe usar la configuración LOW (bajo).

**NOTA:** La tapa vertedora de alimentos cuenta con un empujador de dos partes para dirigir los alimentos a través del conducto. Use el empujador completo para alimentos más grandes, como pepinos. Gire el empujador más pequeño y tire de él para retirarlo, y use el conducto angosto para alimentos más pequeños, como zanahorias.

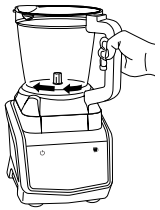
**NOTA:** El disco rebanador/triturador es reversible. Para rebanar, use el lado denominado "Slicer" (rebanador). Para triturar, gire el disco con cuidado hacia el lado denominado "Shredder" (triturador).



**1** Coloque la base del motor desenchufada en una superficie nivelada, limpia y seca, como una encimera o una mesa. Presione la base del motor hacia abajo para adherir las ventosas a la superficie de trabajo. Enchufe la base del motor en el tomacorriente.



**2** Baje el bol Precision Processor® sobre la base del motor.



**3** Coloque el bol en la base del motor. Gire el bol en el sentido de las manecillas del reloj hasta que haga clic en su lugar.

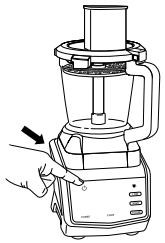
**4** Coloque el eje del disco dentro del bol.

# CÓMO USAR EL DISCO REBANADOR/TRITURADOR (CONTINUACIÓN)

**IMPORTANTE:** Revise todas las advertencias de las páginas 66 a 69 antes de continuar.

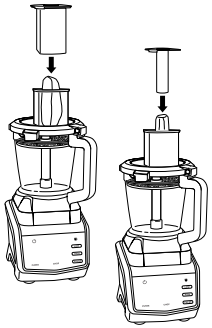
**5** Use los orificios para los dedos para sujetar el disco elegido y colóquelo sobre el eje del disco.

**6** Coloque la tapa vertedora de alimentos sobre el bol y gírela en el sentido de las manecillas del reloj hasta que oiga que hace clic en su lugar, lo que indica que la tapa está asegurada en su lugar.

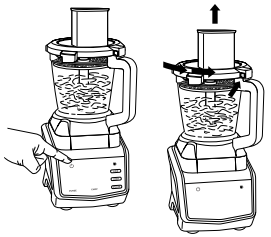


**7** Toque el botón de encendido para encender la unidad.

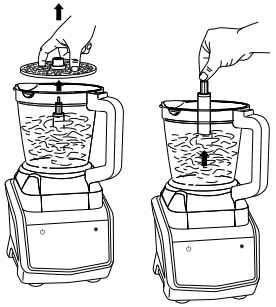
**8** Seleccione LOW (bajo) que está en el panel de control. El disco comenzará a girar.



**9** Agregue los ingredientes que desee rebanar o triturar a través del conducto de alimentos ubicado en la tapa. Use el empujador de dos partes para dirigir los ingredientes a través del conducto de alimentos. La pieza del medio del empujador de alimentos se puede extraer para ingredientes más pequeños.

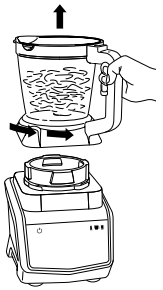


**10** Cuando termine, detenga la unidad tocando el botón de encendido y espere a que el disco deje de girar. Presione el botón de la tapa vertedora de alimentos ubicado cerca del asa para destrabarla, después gire la tapa en sentido contrario al de las manecillas del reloj. Levante la tapa del bol.

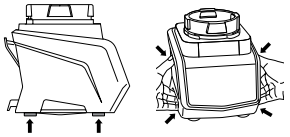


**11** Use los orificios para los dedos para levantar el disco rebanador/triturador hacia afuera del bol.

**12** Sujete la parte superior del eje y sáquelo del bol.



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



**14** Desenchufe la unidad cuando termine. Para levantar la base del motor, ubique las manos debajo de ambos lados de la misma y tire suavemente de la unidad hacia arriba y hacia usted. Consulte la página 92 para ver las instrucciones de almacenamiento.

# CUIDADO Y MANTENIMIENTO

**LIMPIEZA**

1 Separe todas las piezas.

2 Lave todos los vasos en agua tibia con jabón con un paño suave.

3 **Lavado a mano**
Lave los recipientes, las tapas, las unidades de cuchillas y el recipiente para derrames en agua tibia con jabón. Use un utensilio para lavar platos con mango para evitar el contacto directo con las cuchillas. Tenga cuidado cuando manipule los discos de corte y las unidades de cuchillas, ya que las cuchillas son filosas. Enjuague por completo y seque todas las piezas al aire.

**CONSEJO:** Si encuentra residuos debajo de la pestaña FreshVac™, levántela con cuidado y enjuáguela en agua tibia. **NO** retire la pestaña FreshVac.

**Lavaplatos**
Los recipientes, las tapas y las unidades de cuchillas son aptos para lavaplatos. Coloque los recipientes, las tapas y las unidades de cuchillas en la bandeja superior del lavaplatos SOLAMENTE. Asegúrese de retirar las unidades de cuchillas y las tapas de los recipientes antes de colocarlas en el lavaplatos. Asegúrese de que la tapa abatible de sellado Flip & Seal del vaso esté abierta antes de comenzar el ciclo de limpieza.

**NOTA:** El recipiente para derrames no es apto para el lavaplatos.

**Base del motor**

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

**Bomba FreshVac™**

**NUNCA** sumerja la bomba en agua ni en otro líquido. Si ve agua u otro líquido en el recipiente:

1 Retire el recipiente para derrames de la bomba y lávelo y séquelo minuciosamente.

2 Haga funcionar la bomba por 10 segundos para sacar todo el líquido.

3 Limpie la bomba con un paño suave.

4 Vuelva a colocar el recipiente para derrames en la bomba.

**ALMACENAMIENTO**

Enrolle el cable de alimentación alrededor del enrollacables que se encuentra en la parte trasera de la base del motor. Guarde la unidad en posición vertical y guarde todas las unidades de cuchillas en el interior o unidas a sus respectivos recipientes con las tapas aseguradas en su lugar.

**NO** guarde ingredientes licuados o no licuados en el vaso individual FreshVac con las cuchillas Pro Extractor Blades® puestas. Para guardar ingredientes licuados o no licuados en el vaso, use solo la tapa con pico.

**NO** apile artículos sobre los vasos. Guarde los aditamentos restantes junto con la unidad o en un gabinete donde no resulten dañados ni representen un peligro.

**CÓMO REINICIAR EL TERMOSTATO DEL MOTOR**

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

1 Desenchufe la unidad del tomacorriente.

2 Deje que la unidad se enfríe durante, aproximadamente, 15 minutos.

3 Quite la unidad de cuchillas del vaso. Vacíe el vaso y asegúrese de que no haya ingredientes que obstruyan la unidad de cuchillas.

**IMPORTANTE:** Asegúrese de no superar las capacidades máximas. Esta es la causa más común de sobrecarga del aparato.

Si su unidad necesita mantenimiento, comuníquese con Servicio al Cliente llamando al 1-877-646-5288.



# GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



**ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de descargas y de operación accidental, apague y desenchufe la unidad antes de resolver el problema.**

**La unidad no enciende.**
- Asegúrese de que la unidad esté enchufada.
- La pantalla mostrará "▮ ▮ ▮" cuando la unidad esté conectada a la electricidad.
- Coloque el vaso en la base y gírelo en el sentido de las manecillas del reloj hasta que quede trabado en su lugar y se produzca un sonido de clic.

**La unidad no se apaga.**
- Retire el vaso de la base girándolo en sentido contrario al de las manecillas del reloj y levantándolo. Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente.

**El vaso no queda completamente sellado al vacío.**
- La pestaña FreshTab™ está húmeda. Asegúrese de que todos los componentes para el sellado al vacío estén secos antes de usarlos.
- Batería baja. Si su bomba FreshVac tarda más de lo normal en sellar al vacío, pruebe a reemplazar las baterías.
- El recipiente para derrames no está colocado correctamente. Antes de usar la bomba, asegúrese de que el recipiente para derrames esté colocado correctamente en la parte inferior de la bomba. El recipiente para derrames debe asentarse al ras con la bomba.

**La bomba FreshVac no se enciende.**
- Asegúrese de que la bomba tenga baterías que funcionen y que estas estén instaladas correctamente, y que la tapa de las baterías esté asegurada en su lugar.
- Si usa un adaptador AC opcional, asegúrese de que el mismo haya sido fabricado por SharkNinja. Otros adaptadores del mercado de repuestos no son compatibles con la bomba.
- Si usa un adaptador AC de SharkNinja, asegúrese de que el conector esté completamente insertado en la bomba.

**La bomba FreshVac no se apaga al usar a jarra.**

La bomba se apagará automáticamente una vez que se logre el sellado al vacío. Si no se logra sellar al vacío, usted podrá quitar la bomba de la tapa. Si esto ocurre, apague la bomba y verifique lo siguiente:
- Asegúrese de que la unidad de cuchillas Pro Extractor Blades® esté acoplada firmemente al vaso.
- Asegúrese de que la pestaña FreshVac en la tapa abatible de sellado Flip & Seal esté instalada adecuadamente. **NO** retire la pestaña de la tapa.

**Se retiró la pestaña FreshVac de manera accidental y se debe volver a colocar.**
- En caso de que quite accidentalmente la pestaña FreshVac y deba volver a instalarla, siga estos pasos sencillos. Primero debe asegurarse de que la pestaña FreshVac coincida con la abertura que se encuentra en la tapa abatible de sellado Flip & Seal. Después, alinee la parte inferior de la pestaña para que coincida con la forma de la abertura que se encuentra en el vaso. Después, presione la pestaña hacia abajo hasta que se asiente de manera plana.

**¿Qué significan las luces de la bomba FreshVac?**
- La luz LED blanca indica que la bomba se ha activado y el sellado al vacío se está realizando.
- La luz LED verde indica que el sellado al vacío ha terminado. La bomba se apagará automáticamente cuando termine.
- Si la luz parpadea en blanco y verde, las baterías no están bien instaladas o se deben reemplazar.

**No es posible retirar la unidad de cuchillas Pro Extractor Blades® del vaso o la tapa de la jarra.**
- El vaso se sellará al vacío después de usar la bomba FreshVac™.
- Libere el sellado al vacío tirando suavemente de la pestaña FreshVac.

**La bomba FreshVac no se traba en el recipiente.**
- La bomba no se bloquea sobre el vaso. Cuando se active la bomba, esta se sellará al vaso y quedará firme y segura.

**La bomba FreshVac está atascada en el recipiente.**
- Para liberar la bomba del vaso, presione el botón para liberar la bomba (flecha hacia arriba) y levántela.

# GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS (CONTINUACIÓN)

**La bomba FreshVac no se apaga al usar el vaso.**

La bomba se apagará una vez que se logre el sellado al vacío. Si no se logra el sellado al vacío, podrá quitar la bomba de la tapa. Si esto ocurre, apague la bomba y verifique lo siguiente:

- Asegúrese de que la unidad de cuchillas Pro Extractor Blades® estén acopladas firmemente al vaso.
- Asegúrese de que la pestaña FreshVac™ de la tapa abatible de sellado Flip & Seal esté instalada de forma adecuada. **NO** quite la pestaña de la tapa.

**Los ingredientes están cortados de forma desigual.**

- Para obtener los mejores resultados al procesar, corte las piezas en tamaños parejos y no llene de forma excesiva el bol Precision Processor®.

**No se mezcla bien; los ingredientes se atascan.**

- Usar los programas preconfigurados es la manera más fácil de obtener excelentes resultados. Los pulsos y las pausas permiten que los ingredientes se asienten hacia las cuchillas. Si los ingredientes se atascan de forma constante, agregar algo de líquido por lo general ayudará.
- Al llenar el vaso, comience por la fruta o verduras frescas; luego, las verduras de hoja verde o hierbas. Después, agregue los líquidos o yogurt; luego, las semillas, los polvos o las cremas de nueces. Por último, agregue el hielo o los ingredientes congelados.

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

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

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

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

**Ve el mensaje parpadeante “1 ☕ 🍺”**

- La base del motor Smart Screen™ puede detectar qué recipiente está instalado. Es posible que esté intentando utilizar un programa que no está diseñado para el recipiente que ha instalado. Los programas disponibles para un recipiente en particular se iluminarán una vez que se haya instalado el recipiente de forma adecuada.

# PIEZAS DE REPUESTO

Para solicitar piezas y accesorios adicionales, visite nuestro sitio web **ninjaaccessories.com** o comuníquese con nuestro servicio al cliente al **1-877-646-5288**.

# REGISTRO DEL PRODUCTO

Visite registeryourninja.com o llame al 1-877-646-5288 para registrar su nuevo producto Ninja® en el término de diez (10) días después de la compra. Se le pedirá que proporcione el nombre de la tienda, la fecha de compra y el número de modelo junto con su nombre y dirección.

El registro nos permitirá contactarlo en el caso poco probable de que debamos comunicarle una notificación de seguridad del producto. Al registrar el producto, reconoce haber leído y comprendido las instrucciones de uso, así como las advertencias incluidas en las instrucciones adjuntas.





Shark | NINJA

## GARANTÍA LIMITADA DE UN (1) AÑO

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

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

**¿Qué cubre esta garantía?**

1. La unidad original o los componentes que no se gastan que se consideren defectuosos, a criterio exclusivo de SharkNinja, serán reparados o reemplazados un período máximo de un (1) año a partir de la fecha de compra original.
2. En el caso de que se entregue una unidad de reemplazo, la cobertura de la garantía termina seis (6) meses después de la fecha de recepción de la unidad de reemplazo o cuando termine el plazo restante de la garantía vigente, lo que sea posterior. SharkNinja se reserva el derecho a reemplazar la unidad con una de igual o mayor valor.

**¿Qué no cubre esta garantía?**

1. Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas que se gastan (como recipientes de licuado, tapas, vasos, cuchillas, recipientes extraíbles, bandejas, moldes y bases de licuadora, etc.), que requieren mantenimiento regular o reemplazo para asegurar el funcionamiento adecuado de la unidad. Se pueden comprar piezas de repuesto en **ninjaaccessories.com**.
2. Cualquier unidad que haya sido alterada o usada con fines comerciales.
3. Daños ocasionados por el uso incorrecto, el abuso, la manipulación negligente, la falta de mantenimiento necesario (p.ej.: no mantener la cavidad de la base del motor sin derrames de comida y otros restos) o daños debidos al mal trato durante el transporte.
4. Daños emergentes o incidentales.
5. Defectos causados por personas que hacen reparaciones y no estén autorizadas por SharkNinja. Estos defectos incluyen daños causados en el proceso de envío, modificación o reparación del producto SharkNinja (o cualquiera de sus piezas) cuando la reparación es realizada por una persona que no está autorizada por SharkNinja.
6. Productos comprados, usados u operados fuera de Norteamérica.

**Cómo solicitar el servicio técnico**

Si su aparato no funciona de forma adecuada cuando se usa en condiciones domésticas normales dentro del período de garantía, visite **ninjakitchen.com** para obtener instrucciones de cuidado y mantenimiento del producto que usted mismo pueda llevar a cabo. Nuestros especialistas de servicio al cliente también están a su disposición si llama al **1-877-646-5288** para asistirlo con todas las opciones de servicio de garantía y soporte del producto, incluida la posibilidad de mejorar su garantía a nuestras opciones de servicio de garantía VIP para categorías de productos exclusivos.

SharkNinja cubrirá el costo de envío de la unidad por parte del cliente para ser reparada o reemplazada. Se cobrará una tarifa de 19,95 USD (sujeto a cambios) cuando SharkNinja envíe la unidad reparada o el reemplazo.

**Cómo iniciar un reclamo de garantía**

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

**Cómo se aplica la ley estatal**

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

**Visit us online at:**
**Consultez notre site en ligne :**
**Visítenos en línea en:**
ninjakitchen.com

**Or follow us on any of our social media pages:**
**Ou suivez-nous sur nos pages de réseaux sociaux :**
**O síganos en cualquiera de nuestras páginas de medios sociales:**

Facebook.com/ninjakitchen
Twitter.com/ninjakitchen
Instagram.com/ninjakitchen
Pinterest.com/ninjakitchen
Youtube.com/epninjakitchen

**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, PRO EXTRACTOR BLADES, and TOTAL CRUSHING are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

FRESHVAC and SMART SCREEN 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**
**1-877-646-5288**
**ninjakitchen.com**

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

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

FRESHVAC et SMART SCREEN 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

© 2019 SharkNinja Operating LLC

**SharkNinja Operating LLC**
**EE. UU.: Needham, Massachusetts 02494**
**1-877-646-5288**
**ninjakitchen.com**

Las ilustraciones pueden diferir del producto real. Nos esforzamos constantemente por mejorar nuestros productos, por lo que las especificaciones incluidas en el presente pueden cambiar sin previo aviso.

AUTO-IQ, NINJA, PRO EXTRACTOR BLADES y TOTAL CRUSHING son marcas comerciales registradas de SharkNinja Operating LLC.

FRESHVAC y SMART SCREEN son marcas comerciales de SharkNinja Operating LLC.

Para obtener información sobre las patentes de SharkNinja en los EE. UU., visite sharkninja.com/uspatents

© 2019 SharkNinja Operating LLC

PRINTED IN CHINA / IMPRIMÉ EN CHINE / IMPRESO EN CHINA

CT670VSeries_IB_E_F_S_REV_Mv1

**@ninjakitchen**