Produktdatenblatt JC152EU

1. Bezeichnung

Bezeichnung:	Ninja 3-in-1 Kaltentsafter JC152EU
Artikel-Nr.:	JC152EU
EAN:	0622356388696
Farbe:	Grau
Kategorie:	Entsafter
UVP (€):	169,99
Garantie:	2 Jahre



2. Eigenschaften

Leistung (Watt):	150
Kapazität	700-ml-Saftkrug, 1,1-L-Fruchtfleischbehälter
Portionsgröße	/
Programme	START/STOP REVERSE
Filter	austauschbar
Reinigung	Saftkrug und Fruchtfleischbehälter spülmaschinenfest
Produkt Gewicht (kg):	3,6 kg
Produkt Größe - HBT (cm)	40,46 cm x 30,75 cm x 18,16 cm
VE Gewicht (kg):	6 kg
VE Größe - HBT (cm):	31,6 cm x 31,8 cm x 39,5 cm

Lieferumfang	1x 150-Watt-Motor 1x 700-ml-Saftkrug 1x Schneide- und Raspeleinsatz 1x 1,1-L Fruchtfleischbehälter 1x Tamper 2x austauschbare Fruchtfleischfilter 1x Reinigungsbürste 1x Rezeptheft

JUICE RECIPE

TROPICAL TWIST JUICE

PREP: 5 MINUTES | **MAKES:** 1 SERVING (300ML) | **ATTACHMENT:** LOTS OF PULP (ORANGE FILTER)

INGREDIENTS

1 orange, peeled, cut in quarters

170g pineapple, cut in 5 cm pieces

1 mango, peeled, cut in 5 cm pieces

DIRECTIONS

1. Refer to the Owner's Guide for juicer orange "lots of pulp" filter and juice jug assembly information.
2. Press START/STOP, then gradually add ingredients to the feed chute in the order listed. For best results, allow juicer to process each piece before adding more to the feed chute. Use the tamper to press ingredients down through the feed chute, as needed.
3. Upon completion, stir juice and serve immediately. If making the Tropical Twist Ice Pops (recipe below), be sure to save the pulp.

PULP RECIPE

TROPICAL TWIST ICE POPS

PREP: 5 MINUTES | **FREEZE:** 8 HOURS–OVERNIGHT | **MAKES:** 4 SERVINGS

INGREDIENTS

230ml Tropical Twist Juice

170g Tropical Twist Juice pulp

DIRECTIONS

1. Mix the juice and pulp together until combined.
2. Divide mixture evenly between 4 ice pop molds (100ml each).
3. Freeze at least 8 hours or overnight.

TIP You can also freeze the mixture in ice cube trays.

SLICE/SHRED RECIPE

VEGGIES & DIP

PREP: 15 MINUTES | **MAKES:** 200G OF DIP | **ATTACHMENTS:** SLICER BLADE, LESS PULP (GRAY FILTER)

INGREDIENTS

1 English cucumber, ends trimmed, cut to the length of the feed chute

2 large carrots, peeled, ends trimmed, cut to the length of the feed chute

2 red peppers, ends trimmed, seeds removed, cut in half

DIP

120g plain Greek yogurt

60g sour cream

2 tablespoons mayonnaise

1 ½ teaspoons garlic powder

1 ½ teaspoons onion powder

1 tablespoon fresh dill, finely chopped

2 tablespoons fresh parsley, finely chopped

2 tablespoons fresh chives, finely chopped

½ teaspoon salt

½ teaspoon ground black pepper

1 lemon, peeled, cut in quarters

DIRECTIONS

1. Refer to the Owner's Guide for food prep slicer blade assembly information.
2. Place a large bowl under the feed chute. Press START/STOP, then add cucumber, carrots, and bell peppers to the feed chute, one piece at a time. Use the tamper to press pieces down though the feed chute into the large bowl.
3. Once all vegetables have been sliced, arrange them on a serving platter and set aside.
4. To a medium bowl, add all dip ingredients, except lemon. Stir to combine and set aside.
5. Refer to the Owner's Guide for juicer gray "less pulp" filter and juice jug assembly information.
6. Press START/STOP, then add lemon to the feed chute. Use the tamper to press pieces down through the feed chute into the bowl.
7. Add lemon juice to the dip and stir to combine. Serve vegetables with the dip.

NINJA NEVERCLOG 3-IN-1 JUICER – SLICER – SHREDDER

To watch videos on how to use and clean the **NINJA *NEVER*CLOG 3-IN-1 *JUICER – SLICER – SHREDDER*** scan the QR code.

ninjakitchen.eu

© 2026 SharkNinja Operating LLC.
NINJA and NEVERCLOG are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.
JC152EU_QSG_MP_Mv3

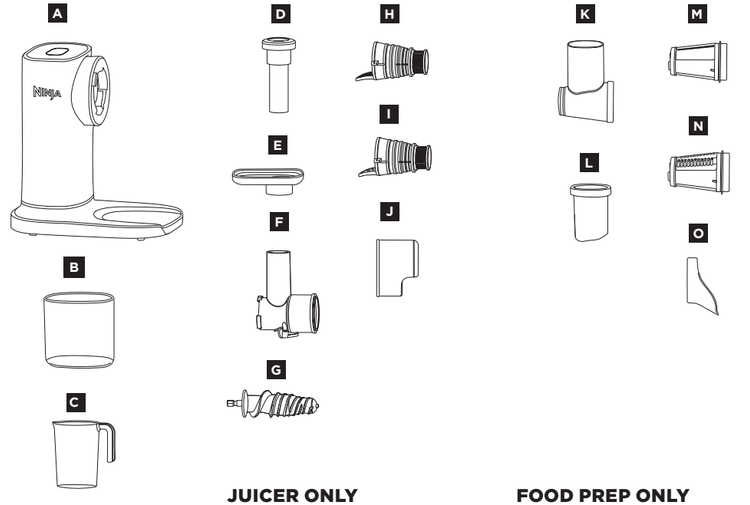
Please make sure to read the enclosed Ninja® Owner's Guide prior to using your unit.

ENGLISH

NINJA NEVERCLOG 3-IN-1 JUICER – SLICER – SHREDDER

QUICK START GUIDE

What's in the Box



- **A** Motor Base
- **B** Pulp Container
- **C** Juice Jug

JUICER ONLY

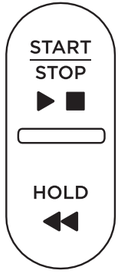
- **D** Tamper
- **E** Food Tray
- **F** Feed Chute Chamber
- **G** Auger
- **H** Gray Filter (less pulp)
- **I** Orange Filter (lots of pulp)
- **J** Pulp Spout

FOOD PREP ONLY

- **K** Food Prep Chamber
- **L** Food Prep Pusher
- **M** Food Prep Slicer
- **N** Food Prep Thick Shredder
- **O** Food Prep Dispense Chute

NOTE: The feed chute chamber (F), auger (G), orange filter (I), and pulp spout (J) are preassembled. Use the juicer attachments (D, E, F, G, H, I, J) only for the juicing assembly and the food prep attachments (K, L, M, N, O) only for the food preparation assembly. Before first use, disassemble and clean all parts, then follow the assembly instructions.

Using the Control Panel

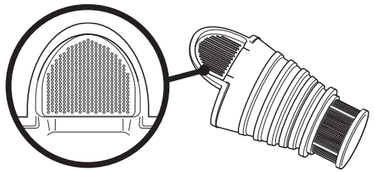


START/STOP
Press once to start continuous running up to 12 minutes; press again to stop.

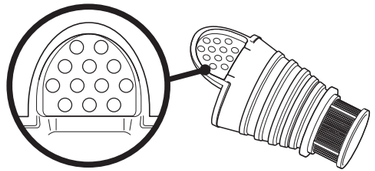
REVERSE
If the feed chute chamber becomes blocked or ingredients are not processing, press and hold REVERSE. There will be a beep and a brief pause, then the juicing auger or food prep blade will rotate in the opposite direction. Release REVERSE to stop. Repeat as needed. Press START/STOP to resume normal operation.

Using the Filters for Pulp Control

Control the amount of pulp by choosing the appropriate filter.



LESS PULP
Use the gray filter with the finest mesh for juice with less pulp.



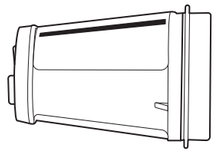
LOTS OF PULP
Use the orange filter with the largest mesh for juice with lots of pulp.

For best results, we recommend using the **Orange (Lots of Pulp)** filter when processing soft fibrous fruits like pears, berries, seeded melons, and pineapple.

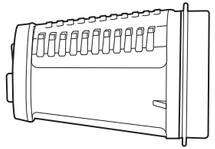
Depending on the seasonality of ingredients, you may experience lower juice and pulp yield when using **Gray (Less Pulp)** filter. If this occurs, try using **Orange (Lots of Pulp)** filter.

Using the Food Prep Blades

Control your size and shape by choosing the appropriate blade.



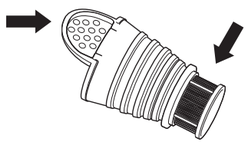
FOOD PREP SLICER
Get knife-level, uniform slices in seconds. The precision-ground blade guarantees consistent thickness for faster, even results. Just load, press, and plate.



FOOD PREP THICK SHREDDER
Turn dense, thick ingredients into flawless, wide ribbons with one press. No pre-cutting needed. The oversized shred blades create perfectly balanced strands for every recipe.

NOTE: For best results, we recommend using **cold ingredients** when processing to ensure the most uniform slicing and shredding.

Cleaning



If there is pulp buildup on the metal portion of the filter, use a cleaning utensil or toothpick to remove the excess before washing.

Dishwasher
All parts except the motor base are top-rack dishwasher safe but should **NOT** be cleaned with a heated dry cycle.

Hand-Washing
Wash parts in warm, soapy water.

IMPORTANT: DO NOT attempt to clean the unit by adding water to the feed chute while it's attached to the motor base.

Juicing 101

Use the freshest and ripest fruits and vegetables, and wash them prior to juicing.
Always turn the juicer on before adding ingredients to the feed chute.
Add ingredients gradually, making sure each has been fully processed and has moved through the feed chute chamber before adding more.

PEEL VS. NO PEEL

REMOVE SKINS & RINDS
from ingredients such as citrus fruits, melons, pineapples, dragon fruit, mangoes, pomegranates, beets, ginger, papayas, and root vegetables.

THE PEEL OR SKIN CAN REMAIN ON
for ingredients such as apples, pears, peaches, plums, cucumbers, and carrots.

PREP

For best results, cut ingredients in 5cm pieces.

REMOVE STEMS
from apples (no need to remove the core or seeds). Remove stems from herbs, if desired.

REMOVE LARGE PITS & SEEDS
from ingredients such as mangoes, plums, peaches, cherries, papayas, lemons, melons, and peppers.

REMINDER

450g of produce will yield approximately 230ml of juice.*

DO NOT PROCESS INGREDIENTS
that do not contain juice, such as bananas or avocados.

Ingredients such as grapes and berries will require ample quantity due to low juice yield.

DO NOT PROCESS FROZEN
fruits and vegetables or ice.

***Yield may vary depending on produce and seasonality.**

SAVE PULP FOR RECIPES

USE THE PULP
for other recipes such as quick bread instead of throwing it away.

REFER TO THE INSPIRATION GUIDE
for more ideas.

ENGLISH

SAFT-REZEPT

TROPICAL-TWIST-SAFT

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN | **ERGIBT:** 1 PORTION (300 ML)
AUFSATZ: VIEL FRUCHTFLEISCH (ORANGEFARBENER FILTER)

ZUTATEN

1 Orange, geschält, geviertelt

170 g Ananas, in 5 cm große Stücke geschnitten

1 Mango, geschält, in 5 cm große Stücke geschnitten

ANLEITUNG

1. Informationen zum orangefarbenen Filter für „viel Fruchtfleisch“ und zur Montage des Saftbehälters findest du in der Bedienungsanleitung.
2. Drücke START/STOP (START/STOPP) und gib die Zutaten nach und nach in der angegebenen Reihenfolge in den Einfüllschacht. Lasse für optimale Ergebnisse den Entsafter jedes Stück verarbeiten, bevor du mehr in den Einfüllschacht gibst. Drücke die Zutaten mit dem Tamper nach Bedarf durch den Einfüllschacht.
3. Nach Verarbeitung den Saft umrühren und sofort servieren. Bei der Zubereitung der Tropical Twist Ice Pops (Rezept unten) das Fruchtfleisch aufbewahren.

REZEPT MIT FRUCHTFLEISCH

TROPICAL TWIST ICE POPS

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN | **EINFRIERZEIT:** 8 STUNDEN – ÜBER NACHT | **ERGIBT:** 4 PORTIONEN

ZUTATEN

230 ml Tropical-Twist-Saft

170 g Tropical-Twist-Saft-Fruchtfleisch

ANLEITUNG

1. Den Saft und das Fruchtfleisch gut mischen.
2. Die Mischung gleichmäßig auf 4 Stieleisformen (je 100 ml) verteilen.
3. Mindestens 8 Stunden oder über Nacht einfrieren.

TIPP Du kannst die Mischung auch in Eiswürfelschalen einfrieren.

REZEPT MIT RASPEL-/ SCHNEID-AUFSATZ

GEMÜSE UND DIP

ZUBEREITUNG: 15 MINUTEN | **ERGIBT:** 200 G DIP
AUFSÄTZE: SCHNEIDKLINGE, WENIGER FRUCHTFLEISCH (GRAUER FILTER)

ZUTATEN

1 Salatgurke, Enden abgeschnitten, auf die Länge des Einfüllschachts geschnitten

2 große Karotten, geschält, Enden abgeschnitten, auf die Länge des Einfüllschachts geschnitten

2 rote Paprikaschoten, Enden abgeschnitten, entkernt und halbiert

DIP

120 g griechischer Joghurt

60 g saure Sahne

2 Esslöffel Mayonnaise

1 ½ Teelöffel Knoblauchpulver

1 ½ Teelöffel Zwiebelpulver

1 Esslöffel frischer Dill, fein gehackt

2 Esslöffel frische Petersilie, fein gehackt

2 Esslöffel frischer Schnittlauch, fein gehackt

½ Teelöffel Salz

½ Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Zitrone, geschält, geviertelt

ANLEITUNG

1. Informationen zur Montage der Schneidklingeneinheit findest du in der Bedienungsanleitung.
2. Eine große Schüssel unter den Einfüllschacht stellen. START/STOP (START/STOPP) drücken, dann Gurke, Karotten und Paprika in den Einfüllschacht geben, eins nach dem anderen. Verwende den Tamper, um die Stücke durch den Einfüllschacht in die große Schüssel zu drücken.
3. Sobald alle Gemüsestücke geschnitten sind, auf einer Servierplatte anrichten und zur Seite stellen.
4. Alle Zutaten für den Dip außer Zitrone in eine mittelgroße Schüssel geben. Alles gut vermischen und beiseitestellen.
5. Informationen zum grauen Filter für „weniger Fruchtfleisch“ und zur Montage des Saftbehälters findest du in der Bedienungsanleitung.
6. START/STOP (START/STOPP) drücken und die Zitrone in den Einfüllschacht geben. Verwende den Tamper, um Stücke durch den Einfüllschacht in die Schüssel zu drücken.
7. Zitronensaft zum Dip geben und verrühren. Gemüse mit dem Dip servieren.

NINJA NEVERCLOG 3-IN-1 ENTSAFTER – HOBEL – REIBE

Scanne den QR-Code, um Videos zur Verwendung und Reinigung des **NINJA *NEVER*CLOG 3-IN-1 *ENTSAFTER – HOBEL – REIBE*** anzusehen.

ninjakitchen.eu

© 2026 SharkNinja Operating LLC.
NINJA und NEVERCLOG sind eingetragene Warenzeichen von SharkNinja Operating LLC.
JC152EU_QSG_MP_Mv3

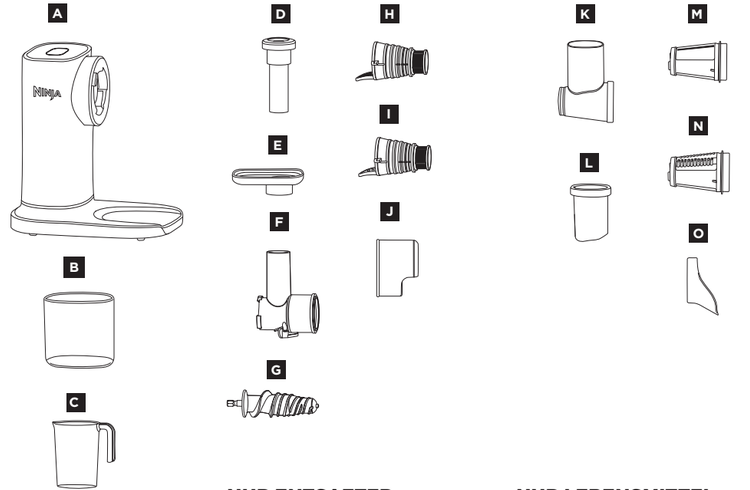
Bitte vor Gebrauch des Geräts die beiliegende Ninja® Bedienungsanleitung lesen.

DEUTSCH

NINJA NEVERCLOG 3-IN-1 ENTSAFTER – HOBEL – REIBE

KURZANLEITUNG

Lieferumfang



- **A** Motorbasis
- **B** Fruchtfleischbehälter
- **C** Saftkrug

NUR ENTSAFTER

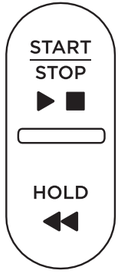
- **D** Stopfer
- **E** Lebensmittelschale
- **F** Einfüllschacht
- **G** Schnecke
- **H** Grauer Filter (weniger Fruchtfleisch)
- **I** Orangefarbener Filter (viel Fruchtfleisch)
- **J** Fruchtfleischausgießer

NUR LEBENSMITTEL-ZUBEREITUNG

- **K** Lebensmittel-Einfüllschacht
- **L** Lebensmittel-Stopfer
- **M** Schneidklingen-Aufsatz
- **N** Reibeaufsatz für grobes Raspeln
- **O** Ausgabeschacht

HINWEIS: Der Einfüllschacht (F), die Schnecke (G), der orangefarbene Filter (I) und der Fruchtfleischausgießer (J) sind vormontiert. Verwende die Entsafter-Aufsätze (D, E, F, G, H, I, J) nur für die Entsaftungseinheit und die Aufsätze zur Lebensmittelzubereitung (K, L, M, N, O) nur für die Lebensmittelzubereitungseinheit. Vor dem ersten Gebrauch alle Teile zerlegen und reinigen, dann den Montageanweisungen folgen.

Nutzung des Bedienfelds

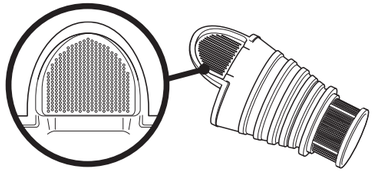


START/STOP (START/STOPP)
Drücke einmal auf diese Taste, damit das Gerät dauerhaft bis zu 12 Minuten läuft. Drücke zum Stoppen des Geräts erneut auf die Taste.

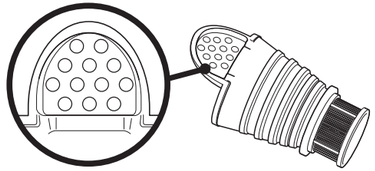
REVERSE (RÜCKWÄRTS)
Wenn die Einfüllkammer verstopft ist oder die Zutaten nicht verarbeitet werden, REVERSE (RÜCKWÄRTS) gedrückt halten. Es ertönt ein Signalton, gefolgt von einer kurzen Pause – anschließend dreht sich die Entsafter-Schnecke oder die Klinge für die Lebensmittelzubereitung in die entgegengesetzte Richtung. Die Taste REVERSE (RÜCKWÄRTS) loslassen, um den Vorgang anzuhalten. Bei Bedarf wiederholen. Drücke START/STOP (START/STOPP), um den normalen Betrieb fortzusetzen.

Verwendung der Filter zur Fruchtfleischkontrolle

Kontrolliere die Fruchtfleischmenge, indem du den entsprechenden Filter auswählst.



WENIGER FRUCHTFLEISCH
Verwende den grauen Filter mit dem feinsten Sieb für Saft mit wenig Fruchtfleisch.



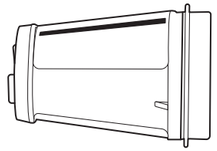
VIEL FRUCHTFLEISCH
Verwende den orangefarbenen Filter mit dem gröbsten Sieb für Saft mit viel Fruchtfleisch.

Für optimale Ergebnisse empfehlen wir, den **orangefarbenen Filter (viel Fruchtfleisch)** bei der Verarbeitung von weichen faserigen Früchten wie Birnen, Beeren, entkernten Melonen und Ananas zu verwenden.

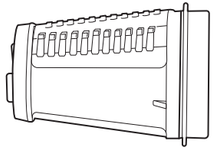
Je nach Reife der Zutaten ergibt sich bei Verwendung des **grauen Filters (wenig Fruchtfleisch)** möglicherweise weniger Saft und Fruchtfleisch. Versuche in diesem Fall, den **orangefarbenen Filter (viel Fruchtfleisch)** zu verwenden.

Verwendung der Klingen für die Lebensmittelzubereitung

Bestimme Größe und Form deiner Zutaten, indem du die passende Klinge wählst.



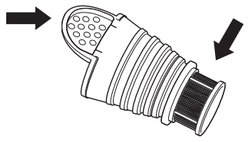
SCHNEIDEEINSATZ ZUR LEBENSMITTELZUBEREITUNG
Perfekte, gleichmäßige Schnitte – so präzise wie mit einem Messer – in nur wenigen Sekunden. Die präzise geschliffene Klinge sorgt für gleichmäßige Dicke und schnellere, gleichmäßige Ergebnisse. Einfach einlegen, drücken und servieren.



AUFSATZ FÜR GROBE ZERKLEINERUNG
Verarbeite feste Zutaten mit nur einem Knopfdruck zu makellosen, breiten Streifen. Ganz ohne Vorschneiden Dank der extragroßen Klingen entstehen gleichmäßige, ausgewogene Streifen für verschiedenste Rezepte.

HINWEIS: Für optimale Ergebnisse empfehlen wir, **kalte Zutaten** zu verwenden, um ein möglichst gleichmäßiges Schneiden und Zerkleinern zu gewährleisten.

Reinigung



Wenn sich Fruchtfleisch auf dem Metallteil des Filters angesammelt hat, entferne die Rückstände vor dem Waschen mit einem Reinigungswerkzeug oder einem Zahnstocher.

Geschirrspüler
Alle Teile außer der Motorbasis sind spülmaschinenfest (im oberen Korb) und sollten **NICHT** durch einen heißen Trockenzyklus gereinigt werden.

Von Hand spülen
Teile in warmem Wasser mit Spülmittel abwaschen.

WICHTIG: Versuche **NICHT**, das Gerät zu reinigen, indem du Wasser in den Einfüllschacht gibst, während es an der Motorbasis angebracht ist.

Das 1x1 des Entsaftens

Verwende das frischeste und reifste Obst und Gemüse und wasche es vor dem Entsaften. Schalte den Entsafter immer ein, bevor du Zutaten in den Einfüllschacht gibst. Füge die Zutaten nach und nach hinzu und achte darauf, dass jede verarbeitet und durch den Einfüllschacht bewegt wurde, bevor du weitere hinzufügst.

MIT ODER OHNE SCHALE

ENTFERNE SCHALE UND RINDE
von Zutaten wie Citrusfrüchten, Melonen, Ananas, Drachenfrucht, Mangos, Granatäpfeln, Rote Beete, Ingwer, Papaya und Wurzelgemüse.

DIE SCHALE KANN BEI
Zutaten wie Äpfeln, Birnen, Pfirsichen, Pflaumen, Gurken und Karotten dranbleiben.

ZUBEREITUNG

Für optimale Ergebnisse die Zutaten in 5 cm große Stücke schneiden.

ENTFERNE DIE STIELE
von Äpfeln (die Kerne oder das Gehäuse müssen nicht entfernt werden). Falls gewünscht, Stängel von Kräutern entfernen.

ENTFERNE GROSSE KERNE UND SAMEN
aus Zutaten wie Mangos, Pflaumen, Pfirsichen, Kirschen, Papayas, Zitronen, Melonen und Paprika.

ERINNERUNG

450 g Obst und Gemüse ergeben ca. 230 ml Saft.*

KEINE ZUTATEN VERARBEITEN,
die keinen Saft enthalten, wie Bananen oder Avocados.

Da Zutaten wie Trauben und Beeren wenig Saft ergeben, benötigst du eine größere Menge.

VERARBEITE KEIN GEFRORENES
Obst und Gemüse oder Eis.

*** Der Ertrag kann je nach Produkt und Saison variieren.**

FRUCHTFLEISCH FÜR REZEPTE AUFBEWAHREN

VERWENDE DAS FRUCHTFLEISCH
für andere Rezepte, wie z. B. Brot, anstatt es wegzuwerfen.

SCHAUE INS REZEPTBUCH
für weitere Ideen.

RECETTE DE JUS

JUS « TROPICAL TWIST »

PRÉPARATION : 5 MINUTES | **QUANTITÉ :** 1 PORTION (300 ML)
ACCESSOIRE : BEAUCOUP DE PULPE (FILTRE ORANGE)

INGRÉDIENTS

1 orange, pelée, coupée en quartiers

170 g d'ananas, coupé en morceaux de 5 cm

1 mangue, pelée, coupée en morceaux de 5 cm

PRÉPARATION

1. Reportez-vous à la notice d'utilisation pour plus d'informations sur l'assemblage du filtre à pulpe et de la carafe à jus.
2. Appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT), puis ajoutez progressivement les ingrédients dans la goulotte d'alimentation, dans l'ordre indiqué. Pour des résultats optimaux, laissez l'appareil extraire le jus de chaque ingrédient avant d'en ajouter davantage. Utilisez le poussoir pour pousser les ingrédients dans la goulotte d'alimentation, si nécessaire.
3. Une fois la préparation terminée, mélangez le jus et servez immédiatement. Si vous préparez les Bâtonnets glacés « Tropical Twist » (recette ci-dessous), veillez à conserver la pulpe.

RECETTE À BASE DE PULPE

BÂTONNETS GLACÉS « TROPICAL TWIST »

PRÉPARATION : 5 MINUTES | **CONGÉLATION :** 8 HEURES (UNE NUIT ENTIÈRE) | **QUANTITÉ :** 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

230 ml de jus Tropical Twist

150 g de pulpe de jus Tropical Twist

PRÉPARATION

1. Mélangez bien le jus et la pulpe.
2. Répartissez le mélange uniformément entre 4 moules à bâtonnets glacés (100 ml chacun).
3. Congelez au moins 8 heures ou toute une nuit.

CONSEIL Vous pouvez également congeler le mélange dans des bacs à glaçons.

RECETTE TRANCHER/ EFFILOCHER

LÉGUMES ET SAUCES

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **QUANTITÉ :** 200 G DE SAUCE
ACCESSOIRES : TRANCHEUSE, MOINS DE PULPE (FILTRE GRIS)

INGRÉDIENTS

1 concombre anglais, extrémités retirées, coupé à la taille de la goulotte d'alimentation

2 grandes carottes, pelées, parées et coupées à la taille de la goulotte d'alimentation

2 poivrons rouges, parés, épépinés et coupés en deux

SAUCE

120 g de yaourt grec nature

60 g de crème fraîche

2 cuillères à soupe de mayonnaise

1 ½ cuillère à café d'ail en poudre

1 ½ cuillère à café d'oignon en poudre

1 cuillère à soupe d'aneth frais, finement haché

2 cuillères à soupe de persil frais, finement haché

2 cuillères à soupe de ciboulette fraîche, finement hachée

½ cuillère à café de sel

½ cuillère à café de poivre noir moulu

1 citron, pelé, coupé en quartiers

PRÉPARATION

1. Consultez la notice d'utilisation pour obtenir des informations sur l'assemblage de la trancheuse pour la préparation des aliments.
2. Placez un grand bol sous la goulotte. Appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT), puis ajoutez le concombre, les carottes et les poivrons dans la goulotte, pièce par pièce. Utilisez le poussoir pour faire descendre les morceaux dans le grand bol via la goulotte.
3. Une fois que tous les légumes ont été coupés, disposez-les sur un plateau de service et réservez.
4. Dans un bol de taille moyenne, ajoutez tous les ingrédients pour la sauce, sauf le citron. Mélangez pour incorporer et réservez.
5. Reportez-vous à la notice d'utilisation pour plus d'informations sur l'assemblage du filtre gris « moins de pulpe » et de la carafe à jus.
6. Appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT), puis ajoutez le citron dans la goulotte. Utilisez le poussoir pour faire descendre les morceaux dans le bol via la goulotte.
7. Ajoutez le jus de citron dans la sauce et mélangez. Servez les légumes avec la sauce.

NINJA NEVERCLOG EXTRACTEUR DE JUS - TRANCHEUR - HACHOIR 3-EN-1

Pour accéder aux tutoriels vidéo et découvrir comment utiliser et nettoyer l'extracteur de jus, le trancheur et le hachoir **NINJA *NEVER*CLOG 3-EN-1,** scannez le QR code.

ninjakitchen.eu

© 2026 SharkNinja Operating LLC.
NINJA et NEVERCLOG sont des marques déposées de SharkNinja Operating LLC.
JC152EU_QSG_MP_Mv3

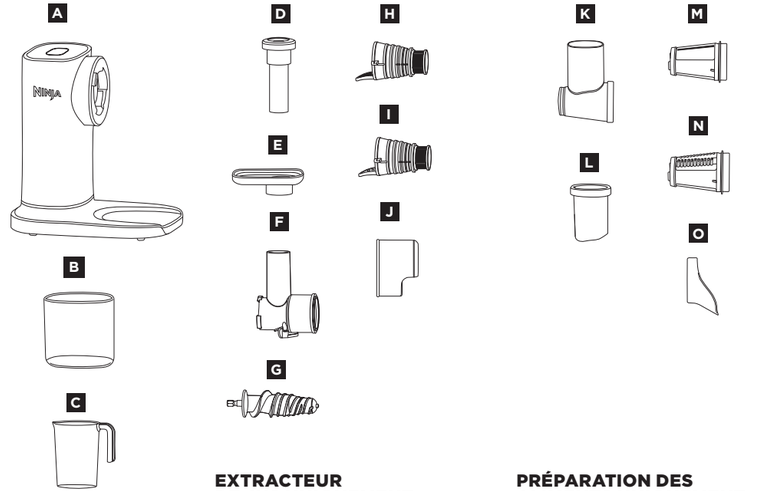
Lisez attentivement la notice d'utilisation Ninja® incluse avant d'utiliser votre appareil.

FRANÇAIS

NINJA NEVERCLOG EXTRACTEUR DE JUS - TRANCHEUR - HACHOIR 3-EN-1

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

Contenu de la boîte



- **A** Base motorisée
- **B** Contenant à pulpe
- **C** Carafe à jus

EXTRACTEUR DE JUS UNIQUEMENT

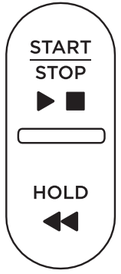
- **D** Poussoir
- **E** Plateau
- **F** Chambre de la goulotte d'alimentation
- **G** Vis d'extraction
- **H** Filtre gris (moins de pulpe)
- **I** Filtre orange (beaucoup de pulpe)
- **J** Bec verseur

PRÉPARATION DES ALIMENTS UNIQUEMENT

- **K** Chambre de préparation des aliments
- **L** Poussoir
- **M** Trancheur
- **N** Hachoir
- **O** Goulotte de distribution pour la préparation des aliments

REMARQUE : la chambre de la goulotte d'alimentation (F), la vis d'extraction (G), le filtre orange (I) et le bec verseur à pulpe (J) sont préassemblés. N'utilisez les accessoires de jus (D, E, F, G, H, I, J) que pour l'assemblage d'extraction, et les accessoires de préparation culinaire (K, L, M, N, O) que pour l'assemblage destiné à la préparation des aliments. Avant la première utilisation, démontez et nettoyez toutes les pièces, puis suivez la notice d'utilisation pour le montage.

Utilisation du panneau de commande

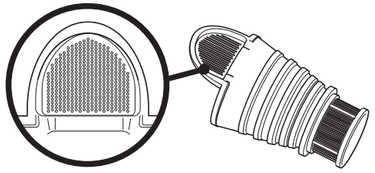


START/STOP (MARCHE/ARRÊT)
Appuyez une fois pour démarrer le fonctionnement continu jusqu'à 12 minutes, appuyez à nouveau pour arrêter.

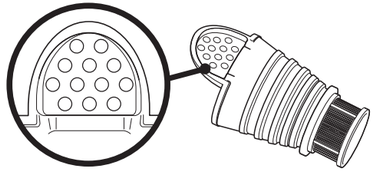
REVERSE (EN ARRIÈRE)
Si la goulotte d'alimentation se bloque ou si les ingrédients ne sont pas traités, appuyez sur la touche REVERSE (EN ARRIÈRE) et maintenez-la enfoncée. Après un signal sonore et une brève pause, la vis d'extraction ou la lame de préparation des aliments tournera dans le sens inverse. Libérez le bouton REVERSE (EN ARRIÈRE) pour l'arrêter. Répétez l'opération si nécessaire. Appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour revenir à un fonctionnement normal.

Utilisation des filtres pour contrôler la quantité de pulpe

Contrôlez la quantité de pulpe en choisissant le filtre correspondant.



MOINS DE PULPE
Utilisez le filtre gris avec les mailles plus fines pour obtenir un jus comportant moins de pulpe.



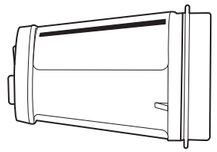
BEAUCOUP DE PULPE
Utilisez le filtre orange avec les plus grandes mailles pour un jus contenant beaucoup de pulpe.

Pour de meilleurs résultats, nous recommandons d'utiliser le **filtre orange (beaucoup de pulpe)** avec les fruits fibreux et moins durs comme les poires, les baies, les melons à pépins et l'ananas.

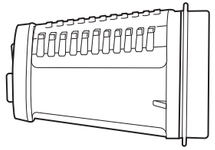
En fonction du degré de maturité de vos fruits et légumes, le rendement en jus et en pulpe peut être plus faible lorsque vous utilisez le **filtre gris (moins de pulpe)**. Si cela se produit, essayez d'utiliser le **filtre orange (beaucoup de pulpe)**.

Utilisation des lames de préparation des aliments

Contrôlez la taille et la forme en choisissant la lame appropriée.



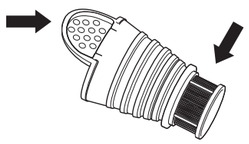
TRANCHEUR DE PRÉPARATION DES ALIMENTS
Obtenez des tranches uniformes comme si elles avaient été coupées au couteau en quelques secondes. La lame de précision garantit une épaisseur constante pour des résultats plus rapides et uniformes. Il vous suffit de charger, d'appuyer et de mettre sur une assiette.



HACHOIR ÉPAIS DE PRÉPARATION DES ALIMENTS
Transformez des ingrédients denses en larges rubans parfaitement réguliers, d'une simple pression. Aucune pré-découpe nécessaire. Les lames de hachoir surdimensionnées créent des morceaux de taille parfaite pour chaque recette.

REMARQUE : pour de meilleurs résultats, nous recommandons d'utiliser des **ingrédients froids** lors du traitement pour assurer un découpage et un hachage uniformes.

Nettoyage



Si de la pulpe s'accumule sur la partie métallique du filtre, utilisez un ustensile de nettoyage ou un cure-dent pour enlever l'excédent avant de le laver.

Lave-vaisselle
Toutes les pièces, à l'exception de la base motorisée, sont lavables au lave-vaisselle. Ne **PAS** utiliser un cycle de séchage à chaud.

Lavage à la main
Lavez toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse.

IMPORTANT : NE PAS tenter de nettoyer l'appareil en ajoutant de l'eau dans la goulotte d'alimentation alors qu'elle est fixée à la base motorisée.

Introduction au jus de fruits et de légumes

Choisissez des fruits et légumes les plus frais et les plus mûrs possible, puis lavez-les avant de les passer dans l'extracteur. Allumez toujours l'extracteur avant de mettre des ingrédients dans la goulotte d'alimentation. Ajoutez progressivement les ingrédients, en vous assurant qu'ils sont passés dans la goulotte d'alimentation et ont bien été pressés avant d'en ajouter davantage.

FAUT-IL ÉPLUCHER OU PAS ?

ÉPLUCHEZ LES ÉCORCES ET PEAUX
d'ingrédients tels que les agrumes, melons, ananas, fruits du dragon, mangues, grenades, betteraves, le gingembre, la papaye et les légumes-racines.

LAISSEZ LA PEAU DES INGRÉDIENTS
tels que les pommes, poires, pêches, prunes, concombres et carottes.

PRÉPARATION

Pour des résultats optimaux, coupez les ingrédients en morceaux de 5 cm.

ENLEVEZ LES QUEUES
des pommes (inutile d'enlever le trognon ou les pépins). Enlevez les tiges des herbes si vous le souhaitez.

RETIREZ LES GROS NOYAUX ET LES GRAINES
des ingrédients tels que les mangues, prunes, pêches, cerises, papayes, citrons, melons et poivrons.

RAPPEL

450 g de produit produira environ 240 ml de jus.*

NE PRESSEZ PAS D'INGRÉDIENTS
qui ne contiennent pas de jus, comme les bananes et les avocats.

Les ingrédients tels que les raisins et les fruits rouges nécessitent des quantités importantes en raison de leur faible rendement.

N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL AVEC DES
fruits et légumes surgelés ou des glaçons.

*** Le rendement peut varier en fonction des produits et de leur degré de maturité.**

GARDEZ LA PULPE POUR DES RECETTES

UTILISEZ LA PULPE
pour d'autres recettes, comme un pain rapide, au lieu de la jeter.

LISEZ NOTRE GUIDE D'INSPIRATION
pour plus d'idées.