

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



NINJA
DETECT™ DUO™
POWER BLENDER
+ SINGLE-SERVE

WITH
BlendSense™ TECHNOLOGY

10 QUICK & EASY RECIPES



Blending made simple.

Welcome to the Ninja Detect™ Duo™ Power Blender Inspiration Guide. From here you're just a few pages away from recipes, tips, tricks, and helpful hints to give you the confidence to make everything from smoothies and drinks to soups, spreads, and entrees. Now let's get blending!



For helpful tips and tricks on how to use your blender, scan the QR code above.

TABLE OF CONTENTS

USING THE CONTROL PANEL	2	USING THE SINGLE-SERVE CUP	13
BLENDSENSE™ TECHNOLOGY	3	INTRO TO SMOOTHIE BOWLS	14
PROCESSING MODE PROGRAM	6	INTRO TO NUT BUTTERS	15
MANUAL PROGRAMS	7	SMOOTHIES	16
WHAT'S IN THE BOX & CLEANING	8	DRINKS	20
USING THE PITCHER	9	SMOOTHIE BOWLS	21
BLENDING 101	10	EXTRACTIONS	22
FOOD PREP 101	11	SOUPS & SPREADS	23
LOAD IT UP	12	ENTRÉES	25

USING THE Control Panel

NOTE: Press the dial to START or STOP any program. Turn to select.



BlendSense™ TECHNOLOGY

THE BLENDER THAT
AUTOMATICALLY ADJUSTS
SPEED & TIME
FOR PERFECTLY **SMOOTH RESULTS**

- ≡ **POWER** ⏻
Press to power the unit on and off.
- ≡ **MANUAL**
Adjustable speed for total blending control.
- ≡ **BLENDSENSE™**
Intelligent one-touch program senses your ingredients and blends to perfection.
- ≡ **MODE** (Pitcher only)
Preset processing program (CHOP) that chops for you.
- ≡ **PULSE**
Operates only when **PULSE** is pressed. Use short presses for short pulses and long presses for long pulses.



how it works

Identifies fresh or frozen ingredients and recipe size. Automatically adjusts time, speed, and power for perfect results.



add liquid alert*

Alerts you when liquid is needed during blending to completely process your recipe, so you get a perfectly smooth drink every time. When "ADD LIQUID" displays on the dial, press START/STOP and remove the cup from the base. Add 1/2 to 1 cup of additional liquid. Reinstall the cup, then press START/STOP to run the BlendSense program again.

*Only available when using the Single-Serve Cup.

PERFECTLY SMOOTH

PERFECTLY THICK

PERFECTLY PROCESSED

FROZEN DRINKS

EXTRACTIONS

SMOOTHIES

SMOOTHIE BOWLS

NUT BUTTERS

SAUCES

PESTO

HUMMUS



BlendSense™ TECHNOLOGY

Intelligent BlendSense program that revolutionizes traditional blending by sensing your ingredients and blending to perfection every time. The BlendSense program will be active by default. Press  button, then START/STOP. Once the program begins, it will automatically stop when blending is complete. To stop blending before the end of the program, press the dial again.

Simply press the dial to start the BlendSense program.

1

SENSE

Starts blending to sense your ingredients.



2

BLEND

Automatically chooses the blending speed, time, and pulses.



3

ENJOY

Blends to perfection, no matter the portion size.



BlendSense is best used to achieve smooth blends such as smoothies, frozen drinks, smoothie bowls, dips, purees, and sauces.



INITIAL BLENDING

SENSING

In the first 15 seconds, actively adjusts speed and time based on ingredients and recipe size.

BLENDING POSSIBILITIES



BLENDING

Blends continuously without pulsing.



CRUSH AND MAX-CRUSH

Detects tougher and frozen ingredients, then adjusts the pulsing pattern for a smooth blend.



THICK MODE

Creates thick spoonable results.

NOTE: Once blending possibility is selected, runtime will count up on the display in seconds. Total time varies from seconds up to almost two minutes.

ERROR DETECTION



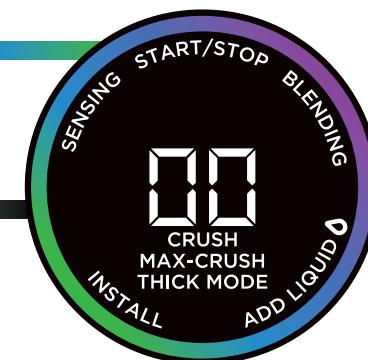
INSTALL

Illuminates if no vessel is installed or if a vessel is installed incorrectly. To resolve, reinstall the vessel.



ADD LIQUID

When using the Single-Serve Cup, this illuminates if, during blending, your recipe requires more liquid to blend. When "ADD LIQUID" displays on the dial, press START/STOP and remove the cup from the base. Add 1/2 to 1 cup of additional liquid. Reinstall the cup, then press START/STOP to run the BlendSense™ program again.



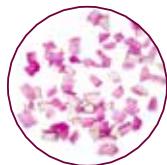
Processing Mode PROGRAM



CHOP: Pitcher only

Smart preset program that combines unique pausing patterns that chop for you. Press MODE, then with CHOP selected, press START/STOP. The program will automatically stop when complete. Press the dial again to stop the program sooner.

NOTE: Number of seconds is displayed for the program's runtime.



CHOP:
Cut into bite-sized pieces.

Manual PROGRAMS



LOW, MEDIUM, and HIGH Speeds

Go manual for total control of your blending speed and textures. Press MANUAL, turn the dial to select your desired speed, then press START/STOP. When selected, each speed runs continuously for 60 seconds. Press the dial again to stop the program sooner.

NOTE: Once speed is selected, runtime will count up on the display in seconds.



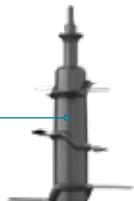
What's in the box

PITCHER LID
With spout for easy pouring



NINJA DETECT™ TOTAL CRUSHING® & CHOPPING BLADES (STACKED BLADE ASSEMBLY)

Blast through frozen fruit and ice in seconds



72-OZ. (2.1 L)* PITCHER

Crush, chop, and make smoothie bowls in one compact versatile pitcher

*64-oz. (1.8 L) max liquid capacity

DISPLAY

Easy-to-use START/STOP dial, BlendSense™ button, manual, mode, and pulse buttons

MOTOR BASE

Powerful high-speed motor with 1700 peak watts



24-OZ. (700 ML) SINGLE-SERVE CUP WITH SPOUT LID

Create delicious drinks to take on the go



HYBRID EDGE™ BLADES ASSEMBLY

High-grade stainless steel blades breakdown frozen whole fruits and veggies, nuts, seeds, and ice for smoother blends

CLEANING



Dishwasher

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



Hand-Washing

Wash containers, lids, and blade assemblies in warm, soapy water. When washing the blade assemblies, use a dishwashing utensil with a handle.



WARNING: Handle the blade assemblies with care when washing, as the blades are loose and sharp. Contact with the blades' edges can result in laceration.

USING THE Pitcher

ASSEMBLY



1 Place pitcher on the base and turn clockwise to lock in place.



2 Holding Stacked Blade Assembly by the top of the shaft, insert it into pitcher.



3 Install the lid, then press to lower the handle to lock in place.

BLEND & ENJOY

1 When powering on the unit, the BlendSense™ program will be active by default. Press the dial to begin the program.

For Manual programs or Processing Mode programs, press the desired button above the dial. Use the dial to select your desired speed (LOW, MEDIUM, or HIGH) or Processing Mode program, then press the dial to begin. To stop a program at any time, press the dial again.

2 When blending is complete, turn pitcher counterclockwise and lift to remove.



3a To pour out thinner mixtures, ensure lid is locked in place, then open pour spout.

3b For thicker mixtures, press RELEASE button and lift handle to remove lid, then carefully lift out blade assembly before pouring.

NOTE: The pitcher lid handle will not fold down unless it is attached to the pitcher.



WARNING: Stacked Blade Assembly is loose and sharp and not locked in place. Make sure lid is locked onto pitcher before pouring contents. If pouring without lid, carefully remove blade assembly first. Failure to do so will result in a risk of laceration. Refer to the Ninja Owner's Guide for additional information.

Blending 101

Guidelines for best results using the 72-ounce (2.1 L) pitcher

INGREDIENTS	1-2 SERVINGS	3-4 SERVINGS
Liquid and Yogurt	1-2 cups	2 1/2-1 2/3 cups
Fresh and/or Frozen Fruit	2 1/2-3 1/2 cups	3 1/2-4 1/2 cups

Tips to set yourself up for blending success.

Do not process or grind dry ingredients.

For best results, blend fresh leafy greens and herbs in the single-serve cup.

Do not go past the MAX LIQUID (64 oz [1.8 L]) line when loading the pitcher.

Do not overfill the pitcher with ingredients when using. For best and smoothest results, follow the loading order below.

Top off with ice or frozen ingredients.



5

Then, add 2-4 tablespoons of any dry or sticky ingredients like seeds, powders, and nut butters (optional).



4

Next, add up to 1 cup of leafy greens and herbs (optional).



3

Add desired amount of fresh fruits and vegetables (for best results, cut in 1-inch pieces).



2

Start by pouring in liquid or yogurt. For thinner results or a juice-like drink, add more liquid.



1



Food prep 101

Tips to simplify your chopping.



PREPPING VEGETABLES

- Cut both ends off ingredients and remove any outer peels or skins.
- Cut ingredients such as carrots, cucumber, celery, and zucchini in 2-inch pieces, and broccoli or cauliflower florets into 1-inch pieces. Cut ingredients such as onions in quarters.



PREPPING MEAT

- Trim excess fat and connective tissue. Cut meat in 2-inch cubes.



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

Load IT UP

Guidelines for best results using the single-serve cup

INGREDIENTS	1 SERVING	2 SERVINGS
Liquid and Yogurt	3/4-1 cups	1-1 1/2 cups
Fresh and/or Frozen Fruit	1-1 1/2 cups	2-3 cups

Do not blend hot, effervescent, or carbonated liquids or ingredients. Doing so may cause excessive pressure buildup, resulting in risk of laceration and or the user being burned.

Do not process or grind dry ingredients.

Do not go past the MAX LIQUID line when loading the cup.

Do not overfill the cup with ingredients when using. If you feel resistance when attaching the Hybrid Edge™ Blades Assembly to the cup, remove some ingredients.



5 Top off with ice or frozen ingredients.

4 Then, add 2-4 tablespoons of any dry or sticky ingredients like seeds, powders, and nut butters (optional).

3 Next, add up to 1 cup of leafy greens and herbs (optional).

2 Add desired amount of fresh fruits and vegetables (for best results, cut in 1-inch pieces).

1 Start by pouring in liquid or yogurt. For thinner results or a juice-like drink, add more liquid as desired.

PREP TIPS: For best results, cut ingredients in 1-inch pieces. Place frozen ingredients in the cup last.

USING THE Single-Serve Cup

ASSEMBLY



ADD LIQUID ALERT



During the BlendSense™ program, if the unit detects more liquid is needed, "ADD LIQUID" will display in the dial. Press START/STOP, remove the cup from the base, and add 1/2 to 1 cup of additional liquid. After reinstalling the cup on the base, press START/STOP again to run the BlendSense program again.

BLEND & ENJOY

1 When powering on the unit, the BlendSense program will be active by default. Press the dial to begin the program.

For Manual programs, press MANUAL. Use the dial to select your desired speed (LOW, MEDIUM, or HIGH), then press the dial to begin.

NOTE: Processing Mode programs are only compatible with the Pitcher.

2 When blending is complete, turn cup counterclockwise and lift to remove.



3 Turn blade assembly counterclockwise to remove.

4 Taking it to go? Place the Spout Lid on top of the cup and turn clockwise to seal.



WARNING: Handle the Hybrid Edge Blades Assembly with care, as the blades are sharp.



INTRO TO Smoothie bowls

FOR YOURSELF, TO SHARE, OR FOR A CROWD

	INGREDIENTS	1 SERVING	2 SERVINGS	4 SERVINGS
	Milk of Choice	1 Cup	2 Cups	4 Cups
	Frozen Fruit	2 Cups	4 Cups	8 Cups



1. Add milk

With the Stacked Blade Assembly installed in the pitcher, add milk, or milk alternative such as soy, coconut, almond, or oat milk.

ALWAYS DO THIS FIRST.



2. Add frozen fruit

Add **frozen fruit, directly from freezer**, and/or açai or dragon fruit packets.

Cut larger fruit, like bananas, in quarters. **If using açai or dragon fruit packets, thaw slightly and cut in quarters.**



3. Add-ins (Optional)

Amplify your base by adding 2-4 scoops of yogurt, flavour powder, protein powder, and/or nut butter.



4. Blend

Install lid, then install pitcher on the motor base. Use the dial to select **BLENDSense**, then press START/STOP.



5. Serve

After blending is complete, remove lid and blade assembly. Serve in bowls with your favorite toppings, such as coconut flakes, granola, fresh bananas, berries, and agave nectar.

INTRO TO Nut butters

1. Add roasted nuts

Place 3 cups roasted nuts, such as almonds, peanuts, walnuts, cashews, and/or pecans, into the 72-ounce (2.1 L) pitcher.

2. Add oil

Add 1/4 cup oil, such as canola, coconut (melted), vegetable, or peanut, on top of the nuts.

3. Add-ins (optional)

Amplify your nut butter by adding up to 2 tablespoons of each:



Seeds

Chia, pumpkin, sunflower, or flax



Flavourings

Cinnamon, nutmeg, salt, cocoa powder, or vanilla extract



Sweeteners

Honey, maple syrup, or agave nectar

4. Blend

Select **BLENDSense**, then press START/STOP.



SINGLE-SERVE
CUP



BLENDSENSE™ TECHNOLOGY

BLUEBERRY POWER SMOOTHIE

PREP: 5 MINUTES

CONTAINER: 24-OUNCE (700 ML) SINGLE-SERVE CUP

MAKES: 1 SERVING

INGREDIENTS

- 3/4 cup oat milk
- 1/2 cup plain Greek yogurt
- 1/2 green apple, cored, cut in 4 pieces
- 1 cup baby spinach
- 1 tablespoon honey
- 1 cup frozen blueberries
- 1 cup ice cubes

DIRECTIONS

- 1 Place all ingredients in the Single-Serve Cup in the order listed, then install the blade assembly.
- 2 Select BLENDSENSE, and press START/STOP.
- 3 Remove the blade from the cup after blending.

BLENDSENSE™ TECHNOLOGY

CHOCOLATE PEANUT BUTTER BANANA SMOOTHIE

PREP: 5 MINUTES

CONTAINER: 24-OUNCE (700 ML) SINGLE-SERVE CUP

MAKES: 1 SERVING

INGREDIENTS

- 3/4 cup whole milk
- 1 fresh banana, peeled, cut in half
- 1/4 cup peanut butter
- 1/2 tablespoon cocoa powder
- 1 cup ice cubes

DIRECTIONS

- 1 Place all ingredients in the Single-Serve Cup in the order listed, then install the blade assembly.
- 2 Select BLENDSENSE, and press START/STOP.
- 3 Remove the blade from the cup after blending.

SINGLE-SERVE
CUP



72-OUNCE (2.1 L)
PITCHER



BLENDSENSE™ TECHNOLOGY

TROPICAL DELIGHT SMOOTHIE

PREP: 5 MINUTES

CONTAINER: 72-OUNCE (2.1 L) PITCHER

MAKES: 2-3 SERVINGS

INGREDIENTS

- 2 1/2 cups coconut milk
- 1/2 cup pineapple juice
- 2-3 tablespoons lime juice
- 1 banana, peeled
- 2 cups frozen mango pieces
- 2 cup frozen pineapple pieces

DIRECTIONS

- 1 Install stacked blade in the 72-ounce (2.1 L) Pitcher. Place all ingredients in the pitcher in the order listed, then install the lid.
- 2 Select BLENDSENSE, and press START/STOP.
- 3 When blending is complete, open the pour spout, pour into cups and serve.

BLENDSENSE™ TECHNOLOGY

CLASSIC STRAWBERRY BANANA SMOOTHIE

PREP: 5 MINUTES

CONTAINER: 72-OUNCE (2.1 L) PITCHER

MAKES: 4-6 SERVINGS

INGREDIENTS

- 2 3/4 cups milk of choice
- 2 cups whole frozen strawberries
- 2 cups sliced frozen banana or 1 fresh banana
- 1 cup Greek yogurt
- 1 tablespoons honey
- 1 teaspoon vanilla extract

DIRECTIONS

- 1 Install stacked blade in the 72-ounce (2.1 L) Pitcher. Add ingredients to the pitcher in the order listed, then install the lid.
- 2 Select BLENDSENSE and press START/STOP.
- 3 When processing is complete, remove the lid and stacked blade, pour into cups and serve.

TIP For a sweeter smoothie, double recommended honey amount.

72-OUNCE (2.1 L)
PITCHER



72-OUNCE (2.1 L)
PITCHER



BLENDSENSE™ TECHNOLOGY

FROZEN SANGRIA

PREP: 5 MINUTES

CONTAINER: 72-OUNCE (2.1 L) PITCHER

MAKES: 3-4 SERVINGS

INGREDIENTS

- 2 cups dry red wine
- 1/3 cup orange liqueur
- 1 tablespoon lime juice
- 2 navel oranges, peeled, cut in half
- 1 tablespoon agave
- 3 cups frozen mixed berries
- 2 1/2 cups ice cubes

DIRECTIONS

- 1 Install stacked blade in the 72-ounce (2.1 L) Pitcher. Place all ingredients in the pitcher in the order listed, then install the lid.
- 2 Select BLENDSENSE, and press START/STOP.
- 3 When blending is complete, open the pour spout, pour into cups, and serve.

TIP If sangria is too thick to pour through spout, remove the lid and stacked blade, then portion into cups and serve.

BLENDSENSE™ TECHNOLOGY

COCONUT DRAGON FRUIT SMOOTHIE BOWL

PREP: 5 MINUTES

CONTAINER: 72-OUNCE (2.1 L) PITCHER

MAKES: 2-4 SERVINGS

INGREDIENTS

- 1 3/4 cups coconut milk
- 1 tablespoon honey
- 2 cups frozen pineapple chunks
- 1 cup frozen Acai chunks
- 7 ounces frozen dragon fruit
- 1 tablespoon frozen or fresh ginger

Toppings (optional):

- Sweetened coconut flakes
- Fresh berries
- Fresh mango
- Granola
- Slivered almonds
- Mini dark chocolate chips

DIRECTIONS

- 1 Install stacked blade in the 72-ounce (2.1 L) Pitcher. Place all ingredients in the pitcher in the order listed, then install the lid.
- 2 Select BLENDSENSE, and press START/STOP.
- 3 When processing is complete, remove the lid and stacked blade, then portion into bowls and garnish as desired.

TIP If smoothie is too thick to pour through spout, remove the lid and stacked blade, then pour into cups and serve.

72-OUNCE (2.1 L)
PITCHER



SINGLE-SERVE
CUP



BLENDSENSE™ TECHNOLOGY

RASPBERRY LEMON-LIME EXTRACT*

PREP: 5 MINUTES

CONTAINER: 24-OUNCE (700 ML) SINGLE-SERVE CUP

MAKES: 1 SERVING

INGREDIENTS

1 1/4 cups prepared lemonade

1 tablespoon fresh lime juice

1 tablespoon honey

1 cup ice cubes

1 1/2 cups frozen raspberries

DIRECTIONS

- 1 Place all ingredients in the Single-Serve Cup in the order listed, then install the blade assembly.
- 2 Select BLENDSENSE, and press START/STOP.
- 3 Remove the blade from the cup after blending.

CHOP

CHUNKY SALSA

PREP: 5 MINUTES

CONTAINER: 72-OUNCE (2.1 L) PITCHER

MAKES: 8-10 SERVINGS

INGREDIENTS

3 Roma tomatoes, cored, cut in half

1/4 cup cilantro, stems removed

1/2 yellow pepper, seeded, cut in quarters

1/2 jalapeño pepper, seeded, ends cut off

1/2 red onion, peeled, cut in half, ends removed

1 can (28 ounces) whole peeled tomatoes, drained

3 cloves garlic, peeled

1 tablespoon lime juice

1 1/2 teaspoons cumin

1 1/2 tablespoons kosher salt

Ground black pepper, as desired

DIRECTIONS

- 1 Install stacked blade into the 72-ounce (2.1 L) Pitcher. Place ingredients in the pitcher in the order listed, then install the lid.
- 2 Select MODE, CHOP, then press START/STOP. Once program is complete, repeat this process two more times.
- 3 When processing is complete, remove the lid and stacked blade. Pour salsa into a large bowl and serve with tortilla chips.

TIP If you prefer your salsa smoother, press PULSE until desired consistency is achieved.

72-OUNCE (2.1 L)
PITCHER



72-OUNCE (2.1 L)
PITCHER



MANUAL MODE

GARLIC WHITE BEAN DIP

PREP: 5 MINUTES

CONTAINER: 72-OUNCE (2.1 L) PITCHER

MAKES: 2-4 SERVINGS

INGREDIENTS

2 cans (15 ounces each) cannellini beans, drained and rinsed

2-3 small cloves garlic, peeled

1/4 cup olive oil, plus additional for serving

1/4 cup fresh parsley, stems removed

3 tablespoons lemon juice

1/4 teaspoon cumin

1 teaspoon kosher salt, plus additional, as desired

1/2 teaspoon ground black pepper, plus additional, as desired

DIRECTIONS

- 1 Install stacked blade in the 72-ounce (2.1 L) Pitcher. Place all ingredients in the pitcher in the order listed, then install the lid.
- 2 Select MANUAL, MEDIUM, press START/STOP, and blend for 60 seconds.
- 3 When blending is complete, remove the lid and stacked blade, then transfer dip to a serving bowl. Season with additional salt and pepper if needed and drizzle with olive oil if desired. Serve with chips, crackers, or vegetables.

TIP For a stronger garlic flavour, use 3 garlic cloves.

CHOP

TURKEY VEGGIE MEATBALLS

PREP: 40 MINUTES

COOK: 35 MINUTES

CONTAINER: 72-OUNCE (2.1 L) PITCHER

MAKES: 12-14 MEATBALLS

INGREDIENTS

1/2 white onion, peeled, ends trimmed, cut in half

6 ounces mushrooms (cremini or white)

2 cloves garlic, peeled

1 tablespoon dried oregano

1/4 cup fresh parsley, stems removed

1 1/2 pounds ground turkey

1 tablespoon mayonnaise

1 large egg

1/2 cup bread crumbs

Kosher salt, as desired

Ground black pepper, as desired

DIRECTIONS

- 1 Preheat oven to 350°F (177°C) and line 2 baking sheets with parchment paper.
- 2 Install stacked blade into the 72-ounce (2.1 L) Pitcher. Add onion, mushroom, garlic, dried oregano and parsley to the pitcher in the order listed, then install the lid.
- 3 Select MODE, CHOP, then press START/STOP. Once program is complete, repeat this process one more time.
- 4 When processing is complete, remove the lid and stacked blade from the pitcher. Empty the chopped vegetables in a large bowl and add the turkey, mayonnaise, egg, bread crumbs, kosher salt and pepper. Combine ingredients together with a large spoon or rubber spatula.
- 5 Portion the turkey mixture into 12-14 balls and place on prepared baking sheets.
- 6 Place the baking sheets in the oven and cook for 35 minutes or until the internal temperature of the meatballs reads 165°F (74°C) on an instant-read thermometer.

TIP For vegetarian meatballs, replace turkey with 1 1/2 pounds plant-based ground beef.

72-OUNCE (2.1 L)
PITCHER



NINJA
DETECT™ DUO™
POWER BLENDER
+ SINGLE-SERVE

WITH
BlendSense™ TECHNOLOGY

© 2024 SharkNinja Operating LLC.

NINJA and TOTAL CRUSHING are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.
BLENDSENSE, DUO, HYBRID EDGE, and NINJA DETECT are trademarks of SharkNinja Operating LLC.

TB300C_QSG_IG_10Recipe_E_F_MP_Mv3

Veuillez lire le guide de l'utilisateur Ninja® ci-joint avant d'utiliser votre appareil.



NINJA
DETECT™ DUO™
MÉLANGEUR TURBO
+ PORTION INDIVIDUELLE

AVEC
TECHNOLOGIE **BlendSense™**

10 RECETTES SIMPLES ET RAPIDES



Le mélange simplifié.

Bienvenue dans le Guide d'inspiration du mélangeur Turbo Detect™ Duo™ avec Technologie BlendSense™ de Ninja. Vous y trouverez des recettes, des astuces et des conseils utiles qui vous donneront la confiance nécessaire pour tout préparer : des frappés, boissons, soupes, tartinades et plats principaux. C'est le temps de mélanger!



Pour obtenir des conseils et des astuces utiles sur l'utilisation de votre mélangeur, balayez le code QR ci-dessus.

TABLE DES MATIÈRES

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE	2	UTILISATION DU GOBELET INDIVIDUEL	13
TECHNOLOGIE BLENDSense™	3	PRÉSENTATION DES BOLS DE FRAPPÉ	14
PROGRAMMES DE MÉLANGE PRÉRÉGLÉS	6	PRÉSENTATION DES BEURRES DE NOIX	15
PROGRAMMES MANUELS	7	FRAPPÉS	16
CONTENU DE LA BOÎTE ET ENTRETIEN	8	BOISSONS	20
UTILISATION DU PICHET	9	BOLS DE FRAPPÉ	21
MÉLANGE 101	10	EXTRACTIONS	22
PRÉPARATION DES ALIMENTS 101	11	SOUPES ET TARTINADES	23
CHARGEMENT DE L'APPAREIL	12	PLATS PRINCIPAUX	25

UTILISATION DU **Panneau de commande**

REMARQUE : Appuyez sur le cadran pour **EXÉCUTER** ou **INTERROMPRE** un programme. Tournez-le pour sélectionner une fonction.



- ≡≡≡ **BOUTON D'ALIMENTATION**

Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'appareil.
- ≡≡≡ **MANUAL (MANUEL)**

Vitesse réglable pour vous donner le contrôle absolu de votre mélange.
- ≡≡≡ **BLENDSense™**

Programme intelligent à touche unique qui détecte vos ingrédients et les mélange à la perfection.
- ≡≡≡ **MODE** (Pichet seulement)

Programme de mélange pré-réglé (CHOP [hacher]) qui hache pour vous.
- ≡≡≡ **PULSE (IMPULSION)**

Fonctionne uniquement lorsque le bouton **PULSE** est enfoncé. Utilisez des pressions courtes pour faire de courtes impulsions et des pressions longues pour faire de longues impulsions.



TECHNOLOGIE **BlendSense™**

LE MÉLANGEUR QUI
RÈGLE AUTOMATIQUÉMENT
LA VITESSE ET LA DURÉE
POUR PRODUIRE **DES PRÉPARATIONS PARFAITEMENT LISSES**



Fonctionnement

Identifie les ingrédients frais ou surgelés et le format de la recette. Règle automatiquement la durée, la vitesse et la puissance pour produire des préparations parfaites.



Alerte d'ajout de liquide nécessaire*

Vous avise lorsque vous devez ajouter davantage de liquide pendant le mélange afin de bien mélanger votre recette et produire une boisson parfaitement onctueuse à tout coup. Si le message « ADD LIQUID » s'affiche sur le cadran, appuyez sur START/STOP et retirez le gobelet de la base. Ajoutez de 1/2 à 1 tasse de liquide supplémentaire. Réinstallez le gobelet sur l'appareil, puis appuyez sur START/STOP pour exécuter le programme BlendSense de nouveau.

* Seulement disponible lors de l'utilisation du gobelet individuel.

PARFAITEMENT LISSE

PARFAITEMENT ÉPAIS

PARFAITEMENT TRANSFORMÉ



Le programme intelligent BlendSense révolutionne le mélange traditionnel en détectant vos ingrédients et en les transformant à la perfection chaque fois. Le programme BlendSense est activé par défaut. Appuyez sur le bouton , puis sur START/STOP. Une fois le programme activé, il s'arrêtera automatiquement une fois le mélange terminé. Pour interrompre le programme avant la fin du mélange, appuyez de nouveau sur le cadran.

Il suffit d'appuyer sur le cadran pour exécuter le programme BlendSense.

1

DÉTECTION

Commence à mélanger vos ingrédients pour les détecter.



2

MÉLANGE

La vitesse, la durée et les impulsions du mélange sont automatiquement sélectionnées.



3

RÉGALEZ-VOUS

Mélange à la perfection, peu importe la portion.



La technologie BlendSense est parfaite pour créer des mélanges lisses comme des frappés, des boissons glacées, des bols de frappé, des trempettes, des purées et des sauces.



MÉLANGE INITIAL

DÉTECTION Au cours des 15 premières secondes, l'appareil règle activement la vitesse et la durée en fonction des ingrédients et du format de la recette.

POSSIBILITÉS DE MÉLANGE



BLENDING (MÉLANGE)

Mélange de façon continue, sans impulsion.



CRUSH ET MAX-CRUSH (BROYAGE ET BROYAGE MAX)

Détecte les ingrédients plus durs et surgelés, puis ajuste le cycle d'impulsions pour créer un mélange lisse.



THICK MODE (MODE ÉPAIS)

Produit des préparations épaisses pouvant être mangées à la cuillère.

REMARQUE : Une fois le type de mélange sélectionné, le temps d'exécution s'affiche à l'écran en secondes. La durée totale varie de quelques secondes à près de deux minutes.

DÉTECTION DES ERREURS



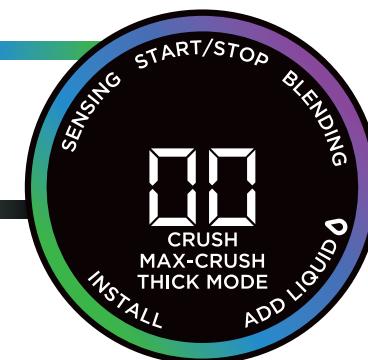
INSTALL (INSTALLER)

S'allume si aucun contenant n'est installé sur l'appareil ou s'il n'est pas installé correctement. Pour résoudre le problème, réinstallez-le.



ADD LIQUID (AJOUTER DU LIQUIDE)

S'allume lorsque votre préparation nécessite une plus grande quantité de liquide lorsque vous utilisez le gobelet individuel. Si le message « **ADD LIQUID ** » s'affiche sur le cadran, appuyez sur START/STOP et retirez le gobelet de la base. Ajoutez de 1/2 à 1 tasse de liquide supplémentaire. Réinstallez le gobelet sur l'appareil, puis appuyez sur START/STOP pour exécuter le programme BlendSense™ de nouveau.



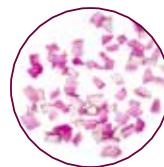
PROGRAMMES DU mode de mélange



CHOP (HACHER) : Pichet seulement

Le programme intelligent pré-réglé combine des cycles de mélange et de pause qui font tout le travail pour vous. Appuyez sur MODE, puis sur la touche START/STOP (marche/arrêt) lorsque le bouton CHOP (hacher) est sélectionné. Le programme s'arrêtera automatiquement lorsqu'il est terminé. Pour interrompre le programme à tout moment, appuyez de nouveau sur le cadran.

REMARQUE : La durée d'exécution du programme est affichée en secondes.



CHOP (hacher) :
Réduit les aliments en bouchées.

PROGRAMMES Manual (manuel)



BASSE, MOYENNE ET HAUTE vitesses

Utilisez le mode manuel pour avoir le contrôle absolu de la vitesse de mélange et des textures obtenues. Appuyez sur MANUAL (manuel), tournez le cadran pour sélectionner la vitesse désirée, puis appuyez sur START/STOP (marche/arrêt). Lorsque cette fonction est sélectionnée, chaque vitesse fonctionne en continu pendant 60 secondes. Pour interrompre le programme à tout moment, appuyez de nouveau sur le cadran.

REMARQUE : Une fois la vitesse sélectionnée, le temps d'exécution s'affiche à l'écran en secondes.



Contenu de la boîte

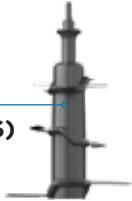
COUVERCLE DU PICHET

Muni d'un bec verseur pour faciliter les versements



JEU DE LAME NINJA DETECT™ TOTAL CRUSHING® ET JEU DE LAMES DE HACHAGE (JEU DE LAMES ÉTAGÉES)

Broyez les fruits surgelés et les glaçons en quelques secondes



PICHET DE 72 OZ (2,1 L)*

Broyez, hachez et préparez des bols de frappé dans un pichet compact et polyvalent

*Capacité maximale de liquide de 64 oz (1,8 L)

ÉCRAN

Cadran de mise en marche et d'arrêt facile à utiliser, bouton BlendSense™, boutons manuel (manuel), mode et pulse (impulsions)

BASE DU MOTEUR

Moteur puissant à haute vitesse doté d'une puissance de 1 700 watts de crête

NETTOYAGE



Lave-vaisselle

Toutes les pièces, à l'exception de la base du moteur, vont dans le panier supérieur du lave-vaisselle et **NE DOIVENT PAS** être nettoyées avec un cycle de séchage à chaud.



Lavage à la main

Lavez les récipients, les couvercles et les jeux de lames à l'eau chaude savonneuse. Pour laver les jeux de lames, utiliser un ustensile de lavage muni d'un manche.

Gobelet individuel de 24 oz (700 ml) avec couvercle à bec verseur

Créez de délicieuses boissons à emporter sur le pouce



JEU DE LAMES HYBRID EDGE™

Les lames en acier inoxydable de qualité supérieure broient les fruits et légumes surgelés, les noix, les graines et les glaçons pour produire des préparations plus lisses



UTILISATION DU pichet

ASSEMBLAGE



1 Déposez le pichet sur la base et tournez dans le sens horaire pour le verrouiller en position.



2 Saisissez le jeu de lames par le haut de l'arbre et insérez-le dans le pichet.



3 Installez le couvercle, puis abaissez sa poignée pour le verrouiller en place.

MÉLANGEZ ET DÉGUSTEZ

1 Lorsque vous allumez l'appareil, le programme BlendSense™ s'active par défaut. Appuyez sur le cadran pour exécuter le programme.

Pour utiliser un programme manuel ou pré-réglé, appuyez sur la touche correspondante située au-dessus du cadran. Utilisez le cadran pour sélectionner la vitesse désirée (LOW [basse], MEDIUM [moyenne] ou HIGH [élevée]) ou le programme pré-réglé, puis appuyez sur le cadran pour l'exécuter. Pour interrompre un programme à tout moment, appuyez de nouveau sur le cadran.

2 Une fois le mélange terminé, tournez le pichet dans le sens antihoraire, puis soulevez-le pour le retirer.



3a Pour verser les préparations plus liquides, assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé en place, puis ouvrez le bec verseur.

3b Pour verser les préparations plus épaisses, appuyez sur le bouton de DÉVERROUILLAGE, soulevez la poignée pour retirer le couvercle, puis retirez soigneusement le jeu de lames avant de verser la préparation.

REMARQUE : La poignée du couvercle du pichet ne se replie pas tant qu'elle n'est pas fixée au pichet.



AVERTISSEMENT : Le jeu de lames étagées est amovible, tranchant et n'est pas verrouillé en place. Assurez-vous que le couvercle est verrouillé sur le pichet avant de verser le contenu. Pour verser votre préparation sans le couvercle, retirez soigneusement le jeu de lames au préalable. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de lacération. Pour obtenir de plus amples informations, reportez-vous au Guide de l'utilisateur de Ninja.

Mélange 1 0 1

Directives pour obtenir les meilleurs résultats avec le pichet de 72 oz (2,1 L)

INGRÉDIENTS	1 OU 2 PORTIONS	3 OU 4 PORTIONS
Liquide et yogourt	1 ou 2 tasses	De 2 1/2 à 1 2/3 tasses
Fruits frais ou surgelés	De 2 1/2 à 3 1/2 tasses	De 3 1/2 à 4 1/2 tasses

Conseils pour des mélanges réussis.

Ne mélangez pas et ne broyez pas d'ingrédients secs.

Pour obtenir les meilleurs résultats, mélangez les fines herbes et les légumes feuilles frais dans le gobelet individuel.

N'excédez pas la ligne de remplissage maximal des liquides MAX LIQUID (64 oz [1,8 L]) lorsque vous remplissez le récipient.

Ne remplissez pas excessivement le pichet. Pour obtenir des résultats optimaux et plus lisses, remplissez le récipient dans l'ordre indiqué ci-dessous.

- 5 Ajoutez d'abord les glaçons ou les ingrédients surgelés. 
- 4 Ajoutez ensuite de 2 à 4 c. à soupe de tout ingrédient sec ou collant comme des graines, des poudres et des beurres de noix. 
- 3 Ajoutez ensuite jusqu'à 1 tasse de légumes feuilles et de fines herbes (facultatif). 
- 2 Ajoutez la quantité désirée de fruits et légumes frais (pour obtenir les meilleurs résultats, coupez-les en morceaux de 1 po au préalable). 
- 1 Versez d'abord du liquide ou du yogourt. Pour obtenir une préparation plus liquide ou semblable à un jus, ajoutez plus de liquide. 



Préparation des aliments 1 0 1

Conseils pour simplifier la coupe.



PRÉPARATION DES LÉGUMES

- Coupez les extrémités des légumes, puis pelez-les ou retirez leur peau.
- Coupez les légumes comme les carottes, les concombres, les céleris et les courgettes en morceaux de 2 po, et les fleurons de brocoli ou de chou-fleur en morceaux de 1 po. Couper les légumes comme les oignons en quartiers.



PRÉPARATION DE LA VIANDE

- Retirer l'excès de gras et de tissus conjonctifs. Couper la viande en cubes de 2 po.



AVERTISSEMENT : Le jeu de lames étagées est amovible, tranchant et n'est pas verrouillé en place. Avant de verser votre préparation, retirez le jeu de lames étagées. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de laceration. Pour obtenir de plus amples informations, reportez-vous au Guide de l'utilisateur de Ninja.

Chargement DE L'APPAREIL

Directives pour obtenir les meilleurs résultats avec le gobelet individuel

INGRÉDIENTS	1 PORTION	2 PORTIONS
Liquide et yogourt	De ¾ à 1 tasse	De 1 à 1 ½ tasse
Fruits frais ou surgelés	De 1 à 1 ½ tasse	De 2 à 3 tasses

Respectez scrupuleusement tous les avertissements et toutes les instructions. Cet appareil contient des connexions électriques et des pièces mobiles qui peuvent présenter un risque pour l'utilisateur.

Ne mélangez pas et ne broyez pas d'ingrédients secs.

N'excédez pas la ligne de remplissage maximal des liquides MAX LIQUID lorsque vous remplissez le gobelet.

Ne remplissez pas excessivement le gobelet. Si vous sentez une résistance lors de la fixation du jeu de lames Hybrid Edge™ au gobelet, enlevez des ingrédients.



5



Ajoutez d'abord les glaçons ou les ingrédients surgelés.

4



Ajoutez ensuite de 2 à 4 c. à soupe de tout ingrédient sec ou collant comme des graines, des poudres et des beurres de noix.

3



Ajoutez ensuite jusqu'à 1 tasse de légumes feuilles et de fines herbes (facultatif).

2



Ajoutez la quantité désirée de fruits et légumes frais (pour obtenir les meilleurs résultats, coupez-les en morceaux de 1 po au préalable).

1



Versez d'abord du liquide ou du yogourt. Pour obtenir une préparation plus liquide ou semblable à un jus, ajoutez plus de liquide, au goût.

CONSEILS DE PRÉPARATION : Pour obtenir les meilleurs résultats, coupez les ingrédients en morceaux de 1 po au préalable. Ajoutez les ingrédients surgelés en dernier.

UTILISATION DU Gobelet individuel

ASSEMBLAGE



1 Remplissez le gobelet avec le contenu souhaité.



2 Vissez le jeu de lames Hybrid Edge™ dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit étanche.



3 Retournez le gobelet et fixez-le sur la base.

4 Tournez-le dans le sens horaire pour le verrouiller en place.

ALERTE D'AJOUT DE LIQUIDE REQUIS ⚠



Durant l'exécution du programme BlendSense™, si l'appareil détecte qu'une plus grande quantité de liquide est nécessaire, le message « **ADD LIQUID ⚠** » s'affichera. Appuyer sur START/STOP, retirez le gobelet de la base et ajoutez de 1/2 à 1 tasse de liquide supplémentaire. Après avoir réinstallé le gobelet sur la base, appuyez de nouveau sur START/STOP pour relancer le programme BlendSense.

MÉLANGEZ ET DÉGUSTEZ

1 Lorsque vous allumez l'appareil, le programme BlendSense s'active par défaut. Appuyez sur le cadran pour exécuter le programme.

Pour utiliser un programme manuel, appuyez sur MANUAL (MANUEL). Utilisez le cadran pour sélectionner la vitesse désirée (LOW [basse], MEDIUM [moyenne] ou HIGH [élevée]), puis appuyez sur le cadran pour l'exécuter.

REMARQUE : Les programmes de mélange pré-réglés ne fonctionnent qu'avec le pichet.

2 Une fois le mélange terminé, tournez le gobelet dans le sens antihoraire, puis soulevez-le pour le retirer.



3 Tournez le jeu de lames dans le sens antihoraire pour le retirer.

4 **Une boisson pour emporter?**

Posez le couvercle muni d'un bec verseur sur le gobelet et le tournez-le dans le sens horaire pour le fermer hermétiquement.



AVERTISSEMENT : Faites preuve de prudence lorsque vous manipulez le jeu de lames Hybrid Edge, car ses lames sont tranchantes.



PRÉSENTATION DES Bols de frappé

POUR VOUS, À PARTAGER OU POUR UN GROUPE

INGRÉDIENTS	1 PORTION	2 PORTIONS	4 PORTIONS
Lait, au choix	1 tasse	2 tasses	4 tasses
Fruits surgelés	2 tasses	4 tasses	8 tasses



1. Ajoutez le lait

Une fois le jeu de lames étagées installé dans le pichet, versez le lait de vache ou un substitut comme le lait de soja, de coco, d'amande ou d'avoine.

COMMENCEZ TOUJOURS AINSI.



2. Ajoutez les fruits surgelés

Ajoutez **des fruits surgelés directement sortis du congélateur**, ou des paquets de fruits d'acaï ou de fruits du dragon.

Coupez les gros fruits (bananes, etc.) en quartiers.
Si vous utilisez des paquets de fruits d'acaï ou du dragon, décongelez-les légèrement et coupez-les en quartiers.



3. Enrichissez (facultatif)

Enrichissez votre base en ajoutant de 2 à 4 cuillérées de yogourt, de poudre protéinée ou de beurre de noix.



4. Mélangez

Posez le couvercle, puis installez le pichet sur la base du moteur.

Utilisez le cadran pour sélectionner **BLENDSense**, puis appuyez sur START/STOP.

5. Servez

Une fois le mélange terminé, retirez le couvercle et le jeu de lames. Servez votre préparation dans des bols, puis garnissez-les de vos ingrédients préférés comme des flocons de noix de coco, des granolas, des bananes fraîches, des baies ou du nectar d'agave.



PRÉSENTATION DES Beurres de noix

1. Ajoutez les noix rôties

Déposez 3 tasses de noix rôties comme des amandes, des arachides, des noix de Grenoble, des noix de cajou ou des pacanes dans le pichet de 72 oz.

2. Ajoutez de l'huile

Ajoutez 1/4 tasse d'huile sur les noix, comme de l'huile de noix de coco, d'avocat, de canola, de légumes ou d'arachide.

3. Enrichissez (facultatif)

Enrichissez votre beurre de noix en y ajoutant jusqu'à 2 c. à soupe de chacun de ces ingrédients suivants :



Graines

Chia, citrouille, tournesol ou lin



Saveurs

Cannelle, muscade, sel, poudre de cacao ou extrait de vanille



Édulcorants

Miel, sirop d'érable ou nectar d'agave

4. Mélangez

Sélectionnez le programme **BLENDSense**, puis appuyez sur START/STOP.





FRAPPÉ AUX BLEUETS

PRÉPARATION : 5 MINUTES

RÉCIPENT : GOBELET INDIVIDUEL DE 24 OZ (700 ML)

PORTIONS : 1 PORTION

INGRÉDIENTS

- $\frac{3}{4}$ tasse de lait d'avoine
- $\frac{1}{2}$ tasse de yogourt grec
- $\frac{1}{2}$ pomme verte évidée, en quartiers
- 1 tasse de bébés épinards
- 1 c. à soupe de miel
- 1 tasse de bleuets surgelés
- 1 tasse de glaçons

PRÉPARATION

- 1 Déposez tous les ingrédients dans le gobelet individuel, dans l'ordre indiqué, puis installez le jeu de lames.
- 2 Sélectionnez BLENDSense, puis appuyez sur START/STOP.
- 3 Après le mélange, retirez le jeu de lames.

FRAPPÉ AU CHOCOLAT, AUX BANANES ET AU BEURRE D'ARACHIDES

PRÉPARATION : 5 MINUTES

RÉCIPENT : GOBELET INDIVIDUEL DE 24 OZ (700 ML)

PORTIONS : 1 PORTION

INGRÉDIENTS

- $\frac{3}{4}$ tasse de lait entier
- 1 banane fraîche, coupée en deux
- $\frac{1}{4}$ tasse de beurre d'arachides
- $\frac{1}{2}$ c. à soupe de poudre de cacao
- 1 tasse de glaçons

PRÉPARATION

- 1 Déposez tous les ingrédients dans le gobelet individuel, dans l'ordre indiqué, puis installez le jeu de lames.
- 2 Sélectionnez BLENDSense, puis appuyez sur START/STOP.
- 3 Après le mélange, retirez le jeu de lames.



PICHET
DE 72 OZ (2,1 L)



TECHNOLOGIE BLENDSENSE™

FRAPPÉ AUX FRUITS TROPICAUX

PRÉPARATION : 5 MINUTES

RÉCIPENT : PICHET DE 72 OZ (2,1 L)

PORTIONS : DE 2 À 3 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 2 1/2 tasses de lait de coco
- 1/2 tasse de jus d'ananas
- 2 ou 3 c. à soupe de jus de lime
- 1 banane, pelée
- 2 tasses de cubes de mangues surgelées
- 2 tasses de cubes d'ananas surgelés

PRÉPARATION

- 1 Installez la lame étagée dans le pichet de 72 oz. (2,1 L) Déposez tous les ingrédients dans le pichet, dans l'ordre indiqué, puis installez le couvercle.
- 2 Sélectionnez BLENDSENSE, puis appuyez sur START/STOP.
- 3 Une fois le mélange terminé, ouvrez le bec verseur, versez la préparation dans des tasses et servez vos frappés.

TECHNOLOGIE BLENDSENSE™

FRAPPÉ CLASSIQUE À LA FRAISE ET À LA BANANE

PRÉPARATION : 5 MINUTES

RÉCIPENT : PICHET DE 72 OZ (2,1 L)

PORTIONS : DE 4 À 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 2 3/4 tasses de lait au choix
- 2 tasses de fraises entières surgelées
- 2 tasses de tranches de banane surgelées ou 1 banane fraîche
- 1 tasse de yogourt grec
- 1 c. à soupe de miel
- 1 c. à thé d'extrait de vanille

PRÉPARATION

- 1 Installez la lame étagée dans le pichet de 72 oz. (2,1 L) Déposez tous les ingrédients dans le pichet, dans l'ordre indiqué, puis installez le couvercle.
- 2 Sélectionnez BLENDSENSE puis appuyez sur START/STOP.
- 3 Une fois le mélange terminé, retirez le couvercle et le jeu de lames étagées, versez la préparation dans des tasses et servez vos frappés.

CONSEIL Pour obtenir un frappé plus sucré, doublez la quantité de miel recommandée.

PICHET
DE 72 OZ (2,1 L)



PICHET
DE 72 OZ (2,1 L)



TECHNOLOGIE BLENDSENSE™

SANGRIA GLACÉE

PRÉPARATION : 5 MINUTES
RÉCIPENT : PICHET DE 72 OZ (2,1 L)
PORTIONS : DE 3 À 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 2 tasses de vin rouge sec
- 1/3 tasse de liqueur d'orange
- 1 c. à soupe de jus de lime
- 2 oranges navel, pelées, coupées en deux
- 1 c. à soupe de sirop d'agave
- 3 tasses de baies surgelées
- 2 1/2 tasses de glaçons

PRÉPARATION

- 1 Installez la lame étagée dans le pichet de 72 oz. (2,1 L). Déposez tous les ingrédients dans le pichet, dans l'ordre indiqué, puis installez le couvercle.
- 2 Sélectionnez BLENDSENSE, puis appuyez sur START/STOP.
- 3 Une fois le mélange terminé, ouvrez le bec verseur, versez la préparation dans des tasses et servez votre sangria.

CONSEIL Si la sangria est trop épaisse et ne peut être versée avec le bec verseur, retirez le couvercle et la lame étagée, versez-la dans des tasses et servez-la.

TECHNOLOGIE BLENDSENSE™

BOL DE FRAPPÉ À LA NOIX DE COCO ET AU FRUIT DU DRAGON

PRÉPARATION : 5 MINUTES
RÉCIPENT : PICHET DE 72 OZ (2,1 L)
PORTIONS : DE 2 À 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 1 3/4 tasse de lait de coco
- 1 c. à soupe de miel
- 2 tasses de cubes d'ananas surgelés
- 1 tasse d'acaïs surgelés
- 7 oz de cubes de fruit du dragon surgelés
- 1 c. à soupe de gingembre frais ou surgelé

Garnitures (facultatives) :

- Flocons de noix de coco sucrés
- Baies fraîches
- Mangue fraîche
- Granola
- Amandes tranchées
- Brisures de chocolat noir miniatures

PRÉPARATION

- 1 Installez la lame étagée dans le pichet de 72 oz. (2,1 L). Déposez tous les ingrédients dans le pichet, dans l'ordre indiqué, puis installez le couvercle.
- 2 Sélectionnez BLENDSENSE, puis appuyez sur START/STOP.
- 3 Une fois le mélange terminé, retirez le couvercle et le jeu de lames étagées, répartissez la préparation dans des bols et garnissez-les au goût.

CONSEIL Si le frappé est trop épais et ne peut être versé avec le bec verseur, retirez le couvercle et la lame étagée, versez-le dans des tasses et servez-le.

PICHET
DE 72 OZ (2,1 L)





EXTRACTION AUX FRAMBOISES, AU CITRON ET À LA LIME*

PRÉPARATION : 5 MINUTES
RÉCIPIENT : GOBELET INDIVIDUEL DE 24 OZ
PORTIONS : 1 PORTION

INGRÉDIENTS

1 1/4 tasse de limonade du commerce
1 c. à soupe de jus de lime frais
1 c. à soupe de miel
1 tasse de glaçons
1 1/2 tasse de framboises surgelées

PRÉPARATION

- 1 Déposez tous les ingrédients dans le gobelet individuel, dans l'ordre indiqué, puis installez le jeu de lames.
- 2 Sélectionnez BLENDSense, puis appuyez sur START/STOP.
- 3 Après le mélange, retirez le jeu de lames.

SALSA GROSSIÈRE

PRÉPARATION : 5 MINUTES
RÉCIPIENT : PICHET DE 72 OZ (2,1 L)
PORTIONS : DE 8 À 10 PORTIONS

INGRÉDIENTS

3 tomates Roma, évidées, coupées en deux
1/4 tasse de coriandre, sans les tiges
1/2 poivron jaune, épépiné, en quartiers
1/2 piment jalapeño, épépiné, sans ses extrémités
1/2 oignon rouge, pelé, coupé en deux, sans ses extrémités
1 boîte (28 oz) de tomates entières pelées, drainée
3 gousses d'ail, pelées
1 c. à soupe de jus de lime
1 1/2 c. à thé de cumin
1 1/2 c. à soupe de sel casher
Poivre noir moulu, au goût

PRÉPARATION

- 1 Installez la lame étagée dans le pichet de 72 oz. (2,1 L). Déposez tous les ingrédients dans le pichet, dans l'ordre indiqué, puis installez le couvercle.
- 2 Sélectionnez MODE, CHOP (hacher), puis appuyez sur START/STOP (marche/arrêt). Une fois le programme terminé, répétez ce processus deux fois de plus.
- 3 Une fois le mélange terminé, retirez le couvercle et le jeu de lames étagées. Versez la salsa dans un grand bol et servez-la avec des croustilles de maïs.

CONSEIL Si vous préférez une salsa plus lisse, appuyez sur PULSE jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.



PICHET
DE 72 OZ (2,1 L)



MODE MANUEL

TREMPETTE AUX HARICOTS BLANCS ET À L'AIL

PRÉPARATION : 5 MINUTES

RÉCIPENT : PICHET DE 72 OZ (2,1 L)

PORTIONS : DE 2 À 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

2 boîtes (de 15 oz chacune) de haricots cannellinis, drainés et rincés

2 ou 3 gousses d'ail, pelées

1/4 tasse d'huile d'olive, et un peu plus pour le service

1/4 tasse de persil frais, sans les tiges

3 c. à soupe de jus de citron

1/4 c. à thé de cumin

1 c. à thé de sel de casher
(un peu plus, au goût)

1/2 c. à thé de poivre noir moulu
(un peu plus, au goût)

PRÉPARATION

- 1 Installez la lame étagée dans le pichet de 72 oz. (2,1 L). Déposez tous les ingrédients dans le pichet, dans l'ordre indiqué, puis installez le couvercle.
- 2 Sélectionnez MANUAL (manuel), MEDIUM (moyenne), appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) et mélangez pendant 60 secondes.
- 3 Une fois le mélange terminé, retirez le couvercle et la lame étagée, puis transférez la trempette dans un bol de service. Saler et poivrer davantage, au goût, puis verser un filet d'huile d'olive si désiré. Servez-la avec des croustilles, des craquelins ou des légumes.

CONSEIL Pour obtenir une saveur d'ail plus prononcée, utilisez 3 gousses d'ail.

CHOP (HACHER)

BOULETTES À LA DINDE ET AUX LÉGUMES

PRÉPARATION : 40 MINUTES

CUISSON : 35 MINUTES

RÉCIPENT : PICHET DE 72 OZ (2,1 L)

PORTIONS : DE 12 À 14 BOULETTES DE VIANDE

INGRÉDIENTS

1/2 oignon blanc, pelé, sans ses extrémités, coupé en deux

6 oz de champignons (de Paris ou blancs)

2 gousses d'ail, pelées

1 c. à soupe d'origan séché

1/4 tasse de persil frais, sans les tiges

1 1/2 lb de dinde hachée

1 c. à soupe de mayonnaise

1 gros œuf

1/2 tasse de chapelure

Sel casher, au goût

Poivre noir moulu, au goût

PRÉPARATION

- 1 Préchauffez le four à 350°F (177°C) et recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
- 2 Installez la lame étagée dans le pichet de 72 oz. (2,1 L). Déposez l'oignon, les champignons, l'ail, l'origan séché et le persil dans le pichet, dans l'ordre indiqué, puis installez le couvercle.
- 3 Sélectionnez MODE, CHOP (hacher), puis appuyez sur START/STOP (marche/arrêt). Une fois le programme terminé, répétez ce processus deux fois de plus.
- 4 Une fois le mélange terminé, retirez le couvercle et le jeu de lames du pichet. Transférez les légumes hachés dans un grand bol et ajoutez la dinde, la mayonnaise, l'œuf, la chapelure, le sel et le poivre. Mélanger les ingrédients avec une grande cuillère ou une spatule de caoutchouc.
- 5 Divisez le mélange en 12 ou 14 boulettes, puis déposez-les sur des plaques de cuisson préparées.
- 6 Mettez les plaques de cuisson au four et faites cuire les boulettes pendant 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à lecture instantanée indique une température interne de 165°F (74°C).

CONSEIL Pour créer des boulettes végétariennes, remplacez la dinde par 1 1/2 lb d'un substitut de bœuf haché à base de plantes.

PICHET
DE 72 OZ (2,1 L)



NINJA
DETECT™ DUO™
MÉLANGEUR TURBO
+ PORTION INDIVIDUELLE

AVEC
TECHNOLOGIE **BlendSense™**

© 2024 SharkNinja Operating LLC.

NINJA et TOTAL CRUSHING sont des marques de commerce déposées de SharkNinja Operating LLC.
BLENDSENSE, DUO, HYBRID EDGE et NINJA DETECT sont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.

TB300C_QSG_IG_10Recipe_E_F_MP_Mv3