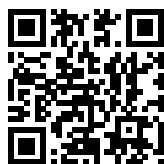


# NINJA BLAST™ MÉLANGEUR PORTATIF



Pour obtenir d'autres recettes et de plus amples informations sur Ninja BLAST™, balayez le code QR.





## LIMONADE AUX FRAISES ALCOOLISÉE

**PRÉPARATION** : 5 MINUTES | **DONNE** : 1 PORTION (18 OZ)

### INGRÉDIENTS

- 1/4 tasse de vodka
- 3/4 tasse de limonade
- 1 tasse de fraises surgelées

### PRÉPARATION

- 1 Installez le récipient sur la base du moteur et ajoutez-y les ingrédients dans l'ordre indiqué. Fermez le couvercle.
- 2 Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton , puis appuyez sur le bouton  (marche/arrêt) pour activer le mode mélange de 30 secondes.
- 3 Une fois le mélange homogène, mélangez pendant 30 secondes supplémentaires en appuyant sur le bouton  (marche/arrêt).
- 4 Lorsque le mélange est terminé, appuyez sur le bouton  pour éteindre l'appareil.




## VINAIGRETTE AU CIDRE DE POMMES

**PRÉPARATION** : 5 MINUTES | **DONNE** : 1 TASSE

### INGRÉDIENTS

- 1/2 tasse d'huile d'olive
- 1/2 tasse de vinaigre de cidre de pomme
- 2 c. à thé d'ail émincé
- 1 1/2 c. à soupe de nectar d'agave
- 1/2 c. à thé de moutarde de Dijon
- 1 c. à thé de sel casher
- 1 c. à thé de poivre noir moulu

### PRÉPARATION

- 1 Installez le récipient sur la base du moteur et ajoutez-y les ingrédients dans l'ordre indiqué. Fermez le couvercle.
- 2 Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton , puis appuyez sur le bouton  (marche/arrêt) pour activer le mode mélange de 30 secondes.
- 3 Lorsque le mélange est terminé, appuyez sur le bouton  pour éteindre l'appareil.





## SALSA CRÉMEUSE À L'AVOCAT


**PRÉPARATION** : 5 MINUTES | **DONNE** : 1 1/2 TASSE

### INGRÉDIENTS

- 2 c. à soupe de jus de lime
- 1/4 tasse de lait au choix
- 1 c. à thé de sel casher
- 1 c. à thé de poivre noir moulu
- 1/2 jalapeño, épépiné, en dés
- 1/4 tasse de coriandre, feuilles et tiges
- 1/4 tasse de crème sure
- 1/4 tasse de mayonnaise
- 1 avocat, dénoyauté, pelé, en dés

### PRÉPARATION

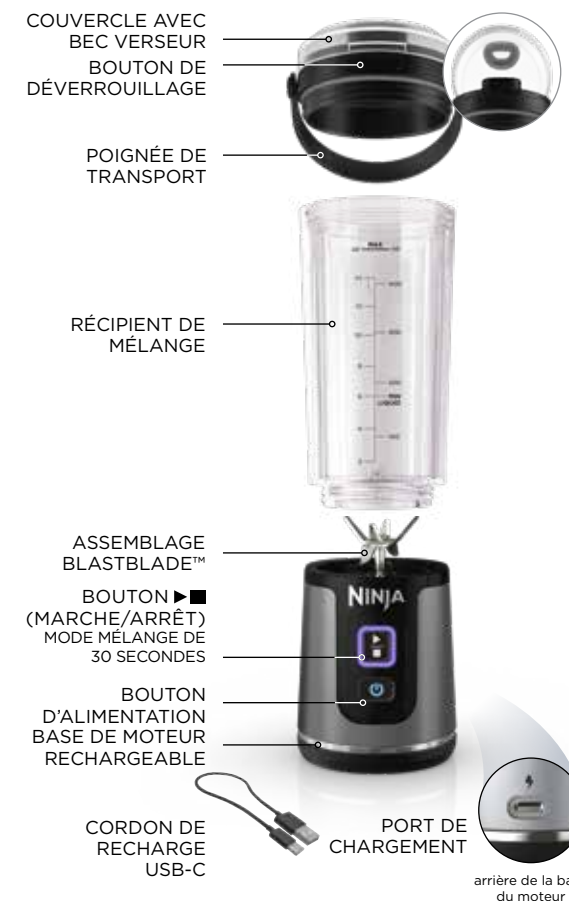
- 1 Installez le récipient sur la base du moteur et ajoutez-y les ingrédients dans l'ordre indiqué. Fermez le couvercle.
- 2 Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton , puis appuyez sur le bouton  (marche/arrêt) pour activer le mode mélange de 30 secondes.
- 3 Une fois le mélange homogène, mélangez pendant 30 secondes supplémentaires en appuyant sur le bouton  (marche/arrêt).
- 4 Lorsque le mélange est terminé, appuyez sur le bouton  pour éteindre l'appareil.
- 5 Servez la salsa crémeuse à l'avocat avec des croustilles de maïs.

**REMARQUE** : Lorsque vous buvez dans le récipient ou lorsque la lame n'est pas utilisée, ÉTEIGNEZ le mélangeur en appuyant sur le bouton . La lame peut s'activer involontairement même lorsque le couvercle est retiré.

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

# NINJA BLAST™ MÉLANGEUR PORTATIF

## ASSEMBLAGE RAPIDE



**Pour obtenir les meilleurs résultats, assurez-vous que le mélangeur est entièrement chargé avant de l'utiliser.**

Nettoyez l'appareil avant sa première utilisation.

**REMARQUE** : La couleur et les accessoires varient selon le modèle.

**⚠️AVERTISSEMENT** : Manipulez le jeu de lames avec précaution lorsque vous le lavez, car elles sont tranchantes. Le contact avec le tranchant des lames peut causer des lacerations.

## REPLISSAGE DE L'APPAREIL

**NE FAITES PAS FONCTIONNER l'appareil s'il ne contient pas d'ingrédients ou sans son couvercle. N'EXCÉDEZ PAS la ligne de MAX lorsque vous remplissez le récipient.**

### CONSEILS DE PRÉPARATION

**PRÉPARATION** : Pour obtenir les meilleurs résultats, coupez les ingrédients en morceaux de 5 cm. Ajoutez les ingrédients surgelés en dernier.

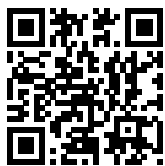
**Terminez** le remplissage avec les glaçons ou les ingrédients surgelés.

Ajoutez ensuite les ingrédients secs ou collants comme les **poudres de protéines**, les beurres de noix et les graines.

Ajoutez ensuite les légumes feuilles.



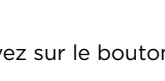
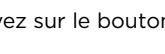
Ajoutez ensuite les fruits frais.

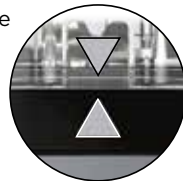
**Commencez** en ajoutant du liquide jusqu'à la ligne **MIN LIQUID (quantité de liquide minimale)**.

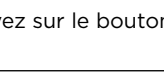


Pour visionner des vidéos pratiques et obtenir des conseils pour commencer, balayez le code QR.

## MODE D'EMPLOI

- 1 Installez le récipient jusqu'à ce que les flèches situées à l'arrière de la base du moteur soient alignées avec celles situées à l'arrière du récipient. Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton  jusqu'à ce que l'icône s'allume.
- 2 Ajoutez les ingrédients, en commençant par les liquides, puis les solides. Si vous utilisez des glaçons, ajoutez-les toujours en dernier. Fermez le couvercle sur le récipient.
- 3 **Mélange** : Appuyez sur le bouton  (marche/arrêt). L'appareil fonctionnera pendant **30 secondes**. Pour l'arrêter plus rapidement, appuyez de nouveau sur le bouton  (marche/arrêt).
- 4 Une fois le mélange terminé, appuyez sur le bouton  pour éteindre l'appareil.



**REMARQUE** : Lorsque vous buvez dans le récipient ou lorsque la lame n'est pas utilisée, ÉTEIGNEZ le mélangeur en appuyant sur le bouton . La lame peut s'activer involontairement même lorsque le couvercle est retiré.

## DIRECTIVES DE NETTOYAGE

- Pour laver le récipient, ajoutez de l'eau chaude jusqu'à la ligne de remplissage de liquide minimal (**MIN LIQUID**), puis ajoutez **1 petite** goutte de savon à vaisselle. Fermez bien le couvercle et faites fonctionner l'appareil. Videz le contenu du récipient et rincez-le.

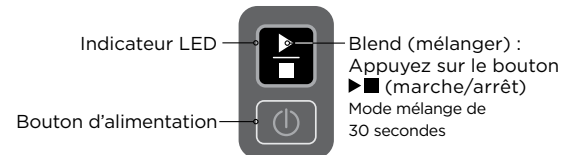
### NETTOYAGE PLUS EN PROFONDEUR

- Le récipient et le couvercle peuvent être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Ces pièces ne doivent **PAS** être soumises à un cycle de séchage à chaud.
- Après avoir démonté le récipient et le couvercle, nettoyez les lames à l'aide d'une brosse à long manche. Essuyez la base du moteur avec un linge propre. La base du moteur est résistante à l'eau; **CEPENDANT**, elle ne va **PAS** au lave-vaisselle. **N'IMMERGEZ PAS** la base du moteur dans l'eau.



## PANNEAU DE COMMANDE

Pour obtenir la liste complète des codes à DEL, consultez le Guide de l'utilisateur.



### État de marche de l'appareil



Mauvais alignement durécipient :  
LES VOYANTS BLANC  
clignotent



Batterie faible :  
LES VOYANTS JAUNES  
sont fixes



L'appareil est prêt  
à être utilisé :  
LES VOYANTS MAUVES  
sont fixes

### État de la recharge



Charge complète :  
LES VOYANTS VERTS  
clignotent durant la  
recharge et sont fixes  
lorsque la charge  
est complète



Batterie faible :  
LES VOYANTS JAUNES  
sont fixes



Recharge  
nécessaire :  
LES VOYANTS ROUGES  
sont fixes

### États du mélange



Mode mélange  
de 30 secondes :  
LES VOYANTS MAUVES  
tournent en sens horaire.  
Si le mélange s'interrompt  
avant 30 secondes,  
ajouter plus de liquide.



Mode mélange  
de 30 secondes :  
LES VOYANTS  
JAUNES et tournent  
dans le sens horaire.  
La batterie est faible.  
Rechargez l'appareil.



Lames bloquées :  
LES VOYANTS ORANGES  
clignotent pendant  
5 secondes

### Dépannage lorsque les lames sont bloquées

Pour mélanger de nouveau :

- 1 **Vérifiez les ingrédients** :
  - Assurez-vous que les ingrédients ne dépassent pas la ligne de **MAX**.
  - Assurez-vous d'avoir ajouté suffisamment de liquide. Ajoutez-en au moins jusqu'à la ligne de **remplissage de liquide minimal (MIN LIQUID)**.
- 2 **Délogez les aliments coincés** :
  - Secouez l'appareil pour éliminer l'obstruction.
  - Retournez l'appareil à l'envers puis remettez-le à l'endroit, et relancez le mélange.
  - Éteignez l'appareil et retirez les aliments coincés dans les lames à l'aide d'un long ustensile. Redémarrez l'appareil.

### REMARQUE :

- Le rendement de l'appareil sera optimal s'il est entièrement rechargé.
- Utilisez uniquement le cordon de recharge USB-C et le bloc d'alimentation 5 V 3 A fournis.




## BOISSON PROTÉINÉE AU CAFÉ

**PRÉPARATION** : 5 MINUTES | **DONNE** : 1 PORTION (18 OZ)

### INGRÉDIENTS

- 1 c. à soupe de nectar d'agave (facultatif)
- 1/2 tasse de café froid
- 1/2 tasse de lait d'amande
- 1 banane surgelée, en morceaux
- 1 cuillerée de poudre de protéines au chocolat
- 1/4 tasse de glaçons

### PRÉPARATION

- 1 Installez le récipient sur la base du moteur et ajoutez-y les ingrédients dans l'ordre indiqué. Fermez le couvercle.
- 2 Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton , puis appuyez sur le bouton  (marche/arrêt) pour activer le mode mélange de 30 secondes.
- 3 Lorsque le mélange est terminé, appuyez sur le bouton  pour éteindre l'appareil.




## FRAPPÉ VERT NUTRITIF


**PRÉPARATION** : 5 MINUTES | **DONNE** : 1 PORTION (18 OZ)

### INGRÉDIENTS

- 1/2 tasse de jus d'orange
- 1/2 tasse de lait de coco
- 1/2 tasse de bébés épinards
- 1/2 banane, coupée en deux
- 1/2 tasse de cubes de mangue surgelés

### PRÉPARATION

- 1 Installez le récipient sur la base du moteur et ajoutez-y les ingrédients dans l'ordre indiqué. Fermez le couvercle.
- 2 Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton , puis appuyez sur le bouton  (marche/arrêt) pour activer le mode mélange de 30 secondes.
- 3 Lorsque le mélange est terminé, appuyez sur le bouton  pour éteindre l'appareil.

**REMARQUE** : Lorsque vous buvez dans le récipient ou lorsque la lame n'est pas utilisée, ÉTEIGNEZ le mélangeur en appuyant sur le bouton . La lame peut s'activer involontairement même lorsque le couvercle est retiré.