

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



QUICK START GUIDE

+ 15 IRRESISTIBLE RECIPES

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

NINJA® DELUXE KITCHEN SYSTEM

QUICK ASSEMBLY

USING THE SINGLE-SERVE CUP

PARTS



SINGLE-SERVE CUP



SPOUT LID



PRO EXTRACTOR
BLADES™ ASSEMBLY

ASSEMBLY



1 Fill Single-Serve Cup with desired contents.



2 Screw on Pro Extractor Blades Assembly clockwise until you have a tight seal.



3 Flip cup upside down and lower it onto base.

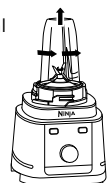


4 Turn cup clockwise to lock in place.

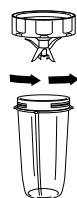
BLEND & ENJOY



1 Turn the dial and press to select any of the illuminated programs to begin blending.



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



3 Turn blade assembly counterclockwise to remove.



4 Place Spout Lid on top of cup and turn clockwise to lock in place.

Once the Single-Serve Cup is locked onto base, press the Power button  to turn the unit on. The compatible programs will illuminate.

WARNING: To avoid the risk of laceration, handle the Pro Extractor Blades Assembly with care, as the blades are sharp.

USING THE TOTAL CRUSHING® PITCHER

PARTS



TOTAL CRUSHING
PITCHER



PITCHER LID

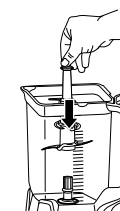


STACKED BLADE
ASSEMBLY

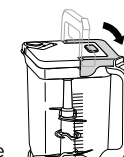
ASSEMBLY



1 Place the Total Crushing Pitcher on base and turn clockwise to lock in place.



2 Holding Stacked Blade Assembly by the top of the shaft, insert it into pitcher and ensure it is fully seated prior to use.

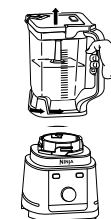


3 Install the lid, then press to lower the handle to lock in place.

BLEND & ENJOY



1 Turn the dial and press to select any of the illuminated programs to begin blending.



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.

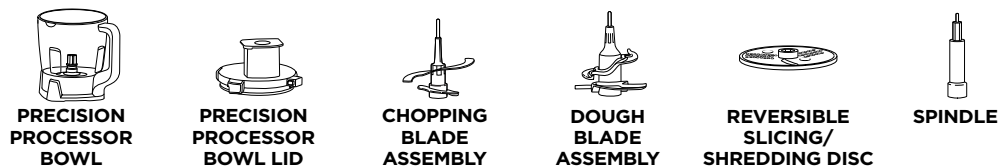
NOTE: The pitcher lid handle will not fold down unless it is attached to the pitcher.

Once the Total Crushing Pitcher is locked onto base, press the Power button  to turn the unit on. The compatible programs will illuminate.

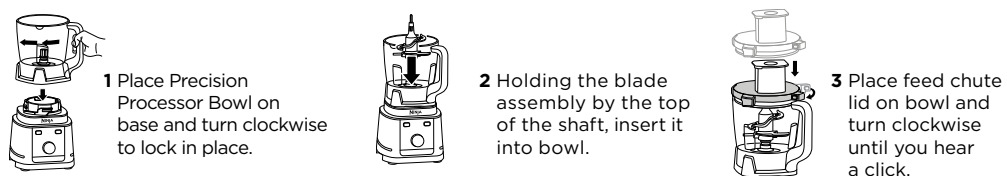
WARNING: Stacked Blade Assembly is loose and sharp and not locked in place. Make sure lid is locked onto pitcher before pouring contents. If pouring without lid, carefully remove blade assembly first. Failure to do so will result in a risk of laceration. Refer to the Ninja Owner's Guide for additional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

USING THE PRECISION PROCESSOR® BOWL

PARTS

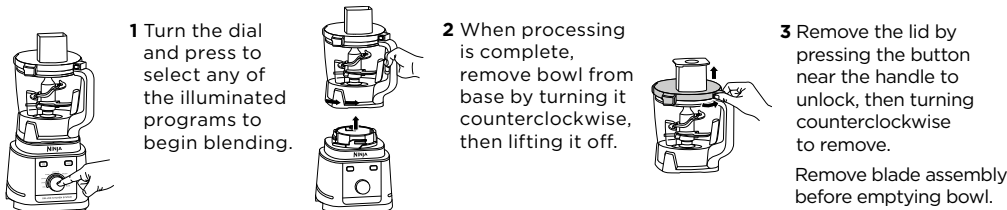


BLADE ASSEMBLY



NOTE: Please follow the same instructions to install either the chopping or dough blade assemblies.

PROCESS & ENJOY



Once the Precision Processor Bowl is locked onto base, press the Power button to turn the unit on. The compatible programs will illuminate.

DISC ASSEMBLY

- Place Precision Processor Bowl on base and turn clockwise to lock in place.
- Place the spindle onto the drive gear inside the bowl. Use the finger holes to grasp the disc and place it over the spindle.
- Place feed chute lid on bowl and turn clockwise until you hear a click.

SLICE OR SHRED

- Turn the dial and press to select any of the illuminated programs to begin blending.
- When processing is complete, remove bowl from base by turning it counterclockwise, then lifting it off.
- Remove the lid by pressing the button near the handle to unlock, then turning counterclockwise to remove. Using the finger holes, carefully lift the disc out of the bowl. Grasp the spindle and lift out of the bowl to remove.

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

NINJA® DELUXE PLUS KITCHEN SYSTEM WITH AUTO-IQ®

AUTO-IQ® PROGRAMS

Intelligent preset programs that combine unique blending and pausing patterns that do the work for you. Press the dial to start or stop any program. Turn the dial to select. Once a preset program is selected, it will start immediately and automatically stop when blending is complete. To stop blending before the end of the program, press the dial again.

SINGLE-SERVE CUP



SMOOTHIE

Fresh/Frozen Fruits
Milk/Yogurt
Protein Shakes

FROZEN

Margaritas
Daiquiris
Milkshakes

EXTRACT

Whole Fruits/
Vegetables
Fibrous
Ingredients
Seeds

PUREE

Dips
Spreads
Sauces

TOTAL CRUSHING® PITCHER



SMOOTHIE

Fresh/Frozen Fruits
Milk/Yogurt
Protein Shakes

FROZEN

Margaritas
Daiquiris
Milkshakes

PRECISION PROCESSOR® BOWL



DISC

Slicing Veggies
Shredding
Veggies
Grating

CHOP

Veggie Prep
Salsas
Mincing

DOUGH

Pizza
Bread
Cookies

PUREE

Dips
Spreads
Sauces

MANUAL PROGRAMS

LOW, MEDIUM, and HIGH: When selected, each of these speeds runs continuously for 60 seconds. Press the currently active button again to stop the program sooner. They do not work in conjunction with any Auto-iQ programs.

PULSE: Offers greater control of pulsing and blending. Operates only when **PULSE** is pressed. Use short presses for short pulses and long presses for long pulses.

CLEANING

DISHWASHER: All parts except the motor base are top-rack dishwasher safe and should **NOT** be cleaned with a heated dry cycle. Ensure the blade assembly is removed from the container before placing in the dishwasher.

HAND-WASHING: Wash containers, lids, and blade assemblies in warm, soapy water. When washing the blade assemblies, use a dishwashing utensil with a handle to avoid direct hand contact with blades. Handle blade assemblies with care to avoid contact with sharp edges. Rinse and air-dry thoroughly.



WARNING: Always unplug your blender base before cleaning.



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.

SMOOTHIE

GINGERED AÇAÍ

PREP: 5 MINUTES | **CONTAINER:** 88-OUNCE TOTAL CRUSHING* PITCHER | **MAKES:** 6 SERVINGS

INGREDIENTS

2 1/2 tablespoons fresh ginger, peeled, minced
5 cups pomegranate juice
1 1/2 tablespoons stevia
5 cups frozen strawberries
2 frozen açai packets (4 ounces each) or
2 cups frozen açai chunks

DIRECTIONS

- 1 Place all ingredients in the 88-ounce Total Crushing Pitcher in the order listed.
- 2 Select SMOOTHIE.
- 3 When program is complete, open the pour spout, pour into cups and serve.

STRAWBERRY BANANA SMOOTHIE

PREP: 5 MINUTES | **CONTAINER:** 88-OUNCE TOTAL CRUSHING* PITCHER | **MAKES:** 4 SERVINGS

INGREDIENTS

5 small ripe bananas
2 1/2 cups low-fat milk
1/4 cup agave nectar
5 cups frozen strawberries

DIRECTIONS

- 1 Place all ingredients in the 88-ounce Total Crushing Pitcher in the order listed.
- 2 Select SMOOTHIE.
- 3 When program is complete, open the pour spout, pour into cups and serve.

SMOOTHIE

ISLAND SUNRISE SMOOTHIE

PREP: 5 MINUTES | **CONTAINER:** 88-OUNCE TOTAL CRUSHING* PITCHER | **MAKES:** 6 SERVINGS

INGREDIENTS

1 cup pineapple chunks
1 1/2 ripe bananas
4 cups coconut water
2 cups frozen mango chunks
2 cup frozen strawberries

DIRECTIONS

- 1 Place all ingredients in the 88-ounce Total Crushing Pitcher in the order listed.
- 2 Select SMOOTHIE.
- 3 When program is complete, open the pour spout, pour into cups and serve.

MANGO PROTEIN SHAKE

PREP: 5 MINUTES | **CONTAINER:** 24-OUNCE SINGLE-SERVE CUP | **MAKES:** 1 SERVING

INGREDIENTS

1 1/4 cups low-fat milk
2 scoops vanilla protein powder
1 cup frozen mango chunks

DIRECTIONS

- 1 Place all ingredients in the 24-ounce Single-Serve Cup in the order listed.
- 2 Select SMOOTHIE.
- 3 When program is complete, remove blades from cup and serve.

TIP For leftovers, place lid tightly on Single-Serve Cup and store in refrigerator. When ready to enjoy, screw on Pro Extractor Blades® Assembly and re-blend.

SMOOTHIE

APPLE PIE SMOOTHIE

PREP: 5 MINUTES | **CONTAINER:** 24-OUNCE SINGLE-SERVE CUP | **MAKES:** 1 SERVING

INGREDIENTS

1 Golden Delicious apple, peeled, cored, cut in quarters
1 cup unsweetened almond milk
 $\frac{3}{4}$ teaspoon lemon juice
1 $\frac{1}{2}$ teaspoons brown sugar
 $\frac{1}{4}$ teaspoon ground cinnamon
 $\frac{1}{8}$ teaspoon ground nutmeg
 $\frac{1}{8}$ teaspoon kosher salt
1 cup ice

DIRECTIONS

- 1 Place all ingredients in the 24-ounce Single-Serve Cup in the order listed.
- 2 Select SMOOTHIE.
- 3 When program is complete, remove blades from cup and serve.

TIP For leftovers, place lid tightly on Single-Serve Cup and store in refrigerator. When ready to enjoy, screw on Pro Extractor Blades® Assembly and re-blend.

RISE & SHINE

PREP: 10 MINUTES | **CONTAINER:** 24-OUNCE SINGLE-SERVE CUP | **MAKES:** 1 SERVING

INGREDIENTS

$\frac{1}{2}$ Golden Delicious apple, peeled, cored, cut in half
2-inch piece English cucumber, cut in half
 $\frac{1}{2}$ cup green grapes
1 teaspoon hemp hearts
 $\frac{3}{4}$ cup kale leaves
4 mint leaves
1 teaspoon lemon juice
 $\frac{1}{2}$ cup coconut water
 $\frac{1}{2}$ cup ice

DIRECTIONS

- 1 Place all ingredients in the 24-ounce Single-Serve Cup in the order listed.
- 2 Select EXTRACT.
- 3 When program is complete, remove blades from cup and serve.

EXTRACT

LEAN GREEN

PREP: 10 MINUTES | **CONTAINER:** 24-OUNCE SINGLE-SERVE CUP | **MAKES:** 1 SERVING

INGREDIENTS

$\frac{1}{2}$ small ripe banana
 $\frac{1}{2}$ cup pineapple chunks
 $\frac{1}{2}$ cup mango chunks
 $\frac{1}{4}$ cup kale leaves
 $\frac{1}{4}$ cup baby spinach
 $\frac{1}{2}$ cup coconut water
1 cup ice

DIRECTIONS

- 1 Place all ingredients in the 24-ounce Single-Serve Cup in the order listed.
- 2 Select EXTRACT.
- 3 When program is complete, remove blades from cup and serve.

TIP For leftovers, place lid tightly on Single-Serve Cup and store in refrigerator. When ready to enjoy, screw on Pro Extractor Blades Assembly and re-blend.

STRAWBERRY DAIQUIRI

PREP: 5 MINUTES | **CONTAINER:** 88-OUNCE TOTAL CRUSHING* PITCHER | **MAKES:** 5 SERVINGS

INGREDIENTS

1 cup lime juice
1 $\frac{1}{3}$ cup light rum
5 cups frozen strawberries

DIRECTIONS

- 1 Place all ingredients in the 88-ounce Total Crushing Pitcher in the order listed.
- 2 Select FROZEN.
- 3 When program is complete, open the pour spout, pour into glasses and serve.

FROZEN

FROZEN

FRESH CITRUS MARGARITA

PREP: 5 MINUTES | **CONTAINER:** 88-OUNCE TOTAL CRUSHING* PITCHER | **MAKES:** 6 SERVINGS

INGREDIENTS

1 lime, peeled, cut in half, seeds removed
1 lemon, peeled, cut in quarters, seeds removed
1 cup orange juice
1/3 cup triple sec
2/3 cup tequila
5 cups ice

DIRECTIONS

- 1 Place all ingredients in the 88-ounce Total Crushing Pitcher in the order listed.
- 2 Select FROZEN.
- 3 When program is complete, open the pour spout, pour into glasses and serve.

JALAPEÑO RANCH DIP

PREP: 5 MINUTES | **CONTAINER:** 72-OUNCE PRECISION PROCESSOR* BOWL
ACCESSORY: CHOPPING BLADE | **MAKES:** 2 CUPS

INGREDIENTS

2 jalapeño peppers, cut in quarters, seeds removed
2 cloves garlic, peeled
1/4 cup fresh dill
1/4 cup fresh parsley
1 cup sour cream
2 teaspoons lemon juice
2 teaspoons onion powder
Sliced vegetables, for serving
Chips, for serving

DIRECTIONS

- 1 Install the chopping blade in the Precision Processor Bowl. Place all ingredients in the bowl, except sliced vegetables and chips.
- 2 Select PUREE.
- 3 When processing is complete, transfer dip to a bowl and serve with sliced vegetables and chips as desired.

HIGH

FROZEN STRAWBERRY PEACH TREAT

PREP: 5 MINUTES | **CONTAINER:** 88-OUNCE TOTAL CRUSHING* PITCHER | **MAKES:** 6 SERVING

INGREDIENTS

3/4 cup low-fat vanilla yogurt
1 1/2 cups whole milk
1 teaspoon vanilla extract
3 tablespoons agave nectar
2 cups frozen peaches
2 1/2 cups frozen strawberries

DIRECTIONS

- 1 Place all ingredients in the 88-ounce Total Crushing Pitcher in the order listed.
- 2 Select HIGH until smooth.
- 3 When blending is complete, remove lid and stacked blade from pitcher. Scoop into bowls and serve immediately.

RATATOUILLE

PREP: 20 MINUTES | **CONTAINER:** 72-OUNCE PRECISION PROCESSOR® BOWL
ACCESSORY: REVERSIBLE DISC | **COOK:** 30 MINUTES | **MAKES:** 6-8 SERVINGS

INGREDIENTS

1 jar (23 ounces) roasted garlic tomato sauce
 1 large zucchini, cut in half lengthwise, ends trimmed
 1 large summer squash, cut in half lengthwise, ends trimmed
 1 large Japanese eggplant, cut in half lengthwise, ends trimmed
 4 Roma tomatoes, ends trimmed
 2 tablespoons fresh oregano, minced
 2 tablespoons fresh thyme, minced
 2 tablespoons olive oil
 Kosher salt, as desired
 Ground black pepper, as desired
 1 pound fresh mozzarella cheese, cut in quarters lengthwise, then sliced into 1/4-inch thick pieces
 1 wedge (4 ounces) Parmesan cheese

DIRECTIONS

- 1 Preheat oven to 375°F. Pour tomato sauce into a 14-inch baking dish and set aside.
- 2 Install the disc spindle in the Precision Processor Bowl. Place the reversible disc, slicing side up, on the spindle. Install the feed chute lid and place zucchini in feed chute. Select DISC, then use the pusher to push zucchini through the chute. Repeat this process with the summer squash, eggplant, and tomatoes and transfer to a bowl.
- 3 Add oregano, thyme, olive oil, salt, and pepper to the bowl and toss to coat.
- 4 Clean the processor bowl, then flip reversible disc to the shredding side up on the spindle. Install the feed chute lid and place Parmesan cheese in feed chute. Select DISC, then use the pusher to push parmesan through the chute.
- 5 Working in a circular motion, layer the mozzarella cheese and vegetables on top of each other in alternating order over tomato sauce in baking dish. Place in oven and allow to cook for 20 minutes.
- 6 After 20 minutes, increase the temperature to 425°F. Sprinkle the shredded Parmesan cheese on top and allow to cook for another 10 minutes.
- 7 When cooking is complete, remove ratatouille from oven and allow to cool for 5 minutes. Serve hot.

SWEET POTATO FALAFEL WITH TZATZIKI SAUCE

PREP: 15 MINUTES | **CONTAINER:** 72-OUNCE PRECISION PROCESSOR® BOWL
ACCESSORY: CHOPPING BLADE | **COOK:** 30 MINUTES | **MAKES:** 28 FALAFEL

INGREDIENTS

FALAFEL

Nonstick cooking spray
 2 cups frozen diced sweet potatoes, cooked
 1 can (14 ounces) chickpeas, drained
 1 small yellow onion, peeled, ends trimmed, cut in quarters
 2 cloves garlic, peeled
 1 cup cilantro
 3 teaspoons cumin
 2 teaspoons chili powder
 1/2 teaspoon cayenne pepper
 2 teaspoons garlic powder
 1/4 cup corn meal
 Kosher salt, as desired
 Ground black pepper, as desired

SAUCE

3/4 cup Greek yogurt
 1/2 cup sour cream
 1 teaspoon lemon juice
 1/4 cup fresh dill
 2 cloves garlic, peeled
 2 teaspoons garlic powder
 1 teaspoon onion powder
 Kosher salt, as desired
 Ground black pepper, as desired
 1/4 cup cucumber, diced

DIRECTIONS

- 1 Preheat oven to 400°F. Line a baking pan with parchment paper, coat paper with nonstick cooking spray and set aside.
- 2 Install the chopping blade in the Precision Processor Bowl. Place all falafel ingredients in bowl and select CHOP. Scrape down sides with a spatula and select CHOP again. Once the program has completed, run the CHOP program a third time.
- 3 Using a 1-inch scoop, form mixture into balls and place on prepared baking pan. Place in the oven for 30 minutes or until golden brown.
- 4 While the falafel is baking, clean the bowl, then reinstall the chopping blade in it. Add all sauce ingredients except cucumber and select PUREE. Pour sauce into a medium bowl and stir in cucumber.
- 5 When cooking is complete, remove falafel from oven and allow to cool for 5 minutes. Serve with sauce.

TIP If needed, use 1 large fresh sweet potato in place of frozen diced sweet potatoes. Dice and cook in boiling water until soft. Allow to cool before processing.

ORANGE BREAKFAST SCONES

PREP: 15 MINUTES | **CONTAINER:** 72-OUNCE PRECISION PROCESSOR® BOWL
ACCESSORY: DOUGH BLADE | **BAKE:** 15-20 MINUTES | **MAKES:** 8 SCONES

INGREDIENTS

DOUGH

2 cups all-purpose flour
 1/3 cup granulated sugar
 1 tablespoon baking powder
 1/2 teaspoon kosher salt
 Zest of 1 orange
 1 stick (1/2 cup) butter, cold, cut in cubes
 1 large egg
 1/4 cup sour cream
 1/4 cup heavy cream, plus more for brushing
 1/2 teaspoon vanilla extract

GLAZE

2 cups confectioners' sugar
 1/4 teaspoon vanilla extract
 Juice of 1 orange (approx. 3 tablespoons)

DIRECTIONS

- 1 Preheat oven to 400°F. Line a baking pan with parchment paper and set aside.
- 2 Install the dough blade in the Precision Processor Bowl. Place all dough ingredients in bowl. Install the lid, then select DOUGH.
- 3 Lightly flour a clean work surface, then roll dough into a 1-inch thick round. Cut the round into 8 triangles.
- 4 Place dough triangles on prepared pan and brush with heavy cream.
- 5 Place pan in oven and bake for 15-20 minutes or until golden brown.
- 6 When cooking is complete, allow scones to cool slightly. As they are cooling, clean the bowl and dough blade, reinstall dough blade in the bowl, then place all glaze ingredients in the bowl. Install the lid, then select LOW until glaze is evenly mixed. Stop program and scrape down sides of bowl as needed.
- 7 Pour glaze over scones and serve.

NO-BAKE KEY LIME CHEESECAKE

PREP: 15 MINUTES | **CONTAINER:** 72-OUNCE PRECISION PROCESSOR® BOWL
ACCESSORY: CHOPPING BLADE, DOUGH BLADE | **CHILL:** 2 HOURS | **MAKES:** 12 SERVINGS

INGREDIENTS

CRUST

Nonstick cooking spray
 16 graham crackers, broken in half
 1 1/2 sticks (3/4 cup) butter, melted

FILLING

2 packages (8 ounces each) cream cheese, cut in cubes, softened
 1 cup confectioners' sugar
 2/3 cup lime juice
 1/2 teaspoon vanilla extract
 3/4 cup heavy cream

DIRECTIONS

- 1 Lightly spray a 9x9-inch pan or 9-inch round pan with nonstick cooking spray and line with parchment paper, then set aside.
- 2 Install the chopping blade in the Precision Processor Bowl. Place graham crackers in the bowl. Install the lid, then select HIGH and run until the graham crackers resemble sand.
- 3 Remove lid and add melted butter to the graham crackers. Install the lid, then select LOW and run until mixture is evenly combined.
- 4 Transfer graham cracker mixture to the prepared pan. Spread into an even layer and press into pan to form a crust. Place in freezer while preparing the filling.
- 5 Clean the bowl, then install the dough blade in the bowl. Place all filling ingredients in it. Install the lid, then select HIGH and run until program is complete.
- 6 Pour filling over prepared crust and spread in an even layer. Chill for at least 2 hours, then cut and serve.

NINJA[®] DELUXE KITCHEN SYSTEM

**For questions or to register your product,
visit us online at ninjakitchen.ca**



@ninjakitchencanada

© 2023 SharkNinja Operating LLC.

AUTO-IQ, NINJA, PRECISION PROCESSOR, and TOTAL CRUSHING are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

PRO EXTRACTOR BLADES is a trademark of SharkNinja Operating LLC.

CC0905KS_QSG_IG_15Recipe_E_F_MP_Mv8

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

NINJA
SYSTÈME DE CUISINE
DE LUXE

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

+ 15 RECETTES IRRÉSISTIBLES

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

NINJA®

SYSTÈME DE CUISINE DE LUXE

ASSEMBLAGE RAPIDE

UTILISATION DU Gobelet individuel

PIÈCES



Gobelet individuel



Couvercle muni d'un bec verseur



Jeu de lames Pro Extractor Blades™

ASSEMBLAGE



1 Remplissez le gobelet avec le contenu souhaité.



2 Vissez le jeu de lames Pro Extractor Blades dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit fermé hermétiquement.



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

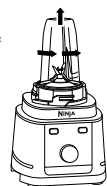


4 Tournez-le dans le sens horaire pour le verrouiller en place.

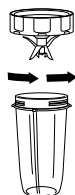
MÉLANGEZ ET DÉGUSTEZ



1 Tournez le bouton rotatif et appuyez dessus pour sélectionner tout programme illuminé et commencer à mélanger.



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 Placez le couvercle muni d'un bec verseur sur le gobelet et tournez-le dans le sens horaire pour le verrouiller en place.

Une fois que le gobelet est verrouillé sur la base, appuyez sur le bouton d'alimentation  pour allumer l'appareil. Les boutons de programmes compatibles s'allumeront.



AVERTISSEMENT : Pour éviter tout risque de laceration, manipulez le jeu de lames Pro Extractor Blades avec précaution, car les lames sont tranchantes.

UTILISATION DU PICHET TOTAL CRUSHING®

PIÈCES



PICHET TOTAL CRUSHING



COUVERCLE DU PICHET

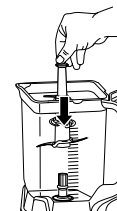


JEU DE LAMES ÉTAGÉES

ASSEMBLAGE



1 Déposez le pichet Total Crushing sur la base et tournez-le dans le sens horaire pour le verrouiller en place.



2 En tenant le jeu de lames étagées par le haut de l'arbre, insérez-le dans le pichet et assurez-vous qu'il est bien en place avant de l'utiliser.

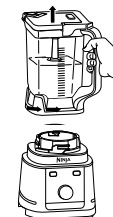


3 Installez le couvercle, puis abaissez sa poignée pour le verrouiller en place.

MÉLANGEZ ET DÉGUSTEZ



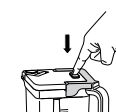
1 Tournez le bouton rotatif et appuyez dessus pour sélectionner tout programme illuminé et commencer à mélanger.



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 les mélanges plus épais, appuyez sur le bouton RELEASE (déverrouillage) et soulevez la poignée pour retirer le couvercle, puis soulevez et sortez délicatement le jeu de lames avant de verser le contenu.

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

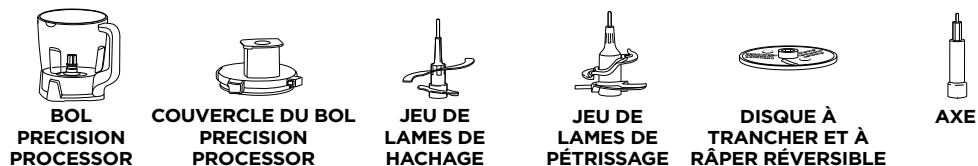
Une fois que le pichet Total Crushing est verrouillé sur la base, appuyez sur le bouton d'alimentation  pour allumer l'appareil. Les boutons de programmes compatibles s'allumeront.



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 laceration. Pour obtenir de plus amples informations, reportez-vous au Guide de l'utilisateur de Ninja.

UTILISATION DU BOL PRECISION PROCESSOR®

PIÈCES

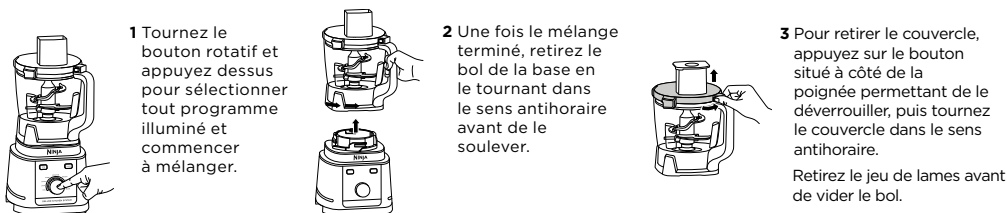


JEU DE LAMES



REMARQUE : veuillez suivre les mêmes instructions pour installer le jeu de lames de hachage ou de pétrissage.

TRANSFORMEZ VOS ALIMENTS ET BON APPÉTIT



Une fois que le bol Precision Processor est verrouillé sur la base, appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Les boutons de programmes compatibles s'allumeront.

JEU DE DISQUES

- Placez le bol Precision Processor sur la base du robot culinaire et tournez-le dans le sens horaire pour le verrouiller en place.
- Placez l'axe sur l'engrenage d'entraînement à l'intérieur du bol. En utilisant les ouvertures pour les doigts, saisissez le disque et placez-le sur l'axe.
- Placez le couvercle de la goulotte d'alimentation sur le bol et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

TRANCHEZ OU RÂPEZ

- Tournez le bouton rotatif et appuyez dessus pour sélectionner tout programme illuminé et commencer à mélanger.
- Une fois le mélange terminé, retirez le bol de la base en le tournant dans le sens antihoraire avant de le soulever.
- Pour retirer le couvercle, appuyez sur le bouton situé à côté de la poignée permettant de le déverrouiller, puis tournez le couvercle dans le sens antihoraire. En utilisant les ouvertures pour les doigts, sortez avec précaution le disque du pichet. Saisissez l'axe et retirez-le du bol.

AVERTISSEMENT : Le jeu de lames de hachage est amovible, tranchant et n'est pas verrouillé en place. Avant de retirer les aliments du bol, retirez soigneusement le jeu de lames. 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.

SYSTÈME DE CUISINE DE LUXE PLUS NINJA® AVEC AUTO-IQ®

PROGRAMMES AUTO-IQ®

Les programmes intelligents prédéfinis combinent des cycles de mélange et de pause qui font tout le travail pour vous. Appuyez sur le cadran pour exécuter ou interrompre un programme. Tournez le cadran pour sélectionner un programme. Lorsqu'un programme prédéfini est sélectionné, il démarre immédiatement et s'arrête automatiquement une fois le mélange terminé. Pour interrompre le programme avant la fin du mélange, appuyez de nouveau sur le cadran.

GOBELET INDIVIDUEL



SMOOTHIE (boisson frappée)
Fruits frais/surgelés
Lait/yogourt
Boissons frappées protéinées
FROZEN (produit congelé)
Margaritas
Daiquiris
Laits frappés

EXTRACT (extraction)
Fruits/légumes entiers
Aliments fibreux
Graines
PUREE (purée)
Trempettes
Tartinades
Sauces

PICHET TOTAL CRUSHING®



SMOOTHIE (boisson frappée)
Fruits frais/surgelés
Lait/yogourt
Boisson frappée protéinée
FROZEN (produit congelé)
Margaritas
Daiquiris
Laits frappés

BOL PRECISION PROCESSOR®



DISC (disque)
Trancher des légumes
Couper des légumes en lanières
Râper
CHOP (hacher produit)
Préparation de légumes
Salsas
Éminçage

DOUGH (pâte)
Pizzas
Pains
Biscuits
PUREE (purée)
Trempettes
Tartinades
Sauces

PROGRAMMES MANUELS

HIGH, MEDIUM, and LOW (élevé, moyen et faible) : Lorsque cette option est sélectionnée, chacune de ces vitesses fonctionne en continu pendant 60 secondes. Appuyez à nouveau sur la touche activée pour arrêter le programme plus tôt. Les vitesses ne fonctionnent pas avec les programmes Auto-iQ.

PULSE (pulser) : Offre un meilleur contrôle des impulsions et des mélanges. Fonctionne uniquement lorsque vous appuyez sur le bouton **PULSE (pulser)**. Utilisez des pressions courtes pour faire de courtes impulsions et des pressions longues pour faire de longues impulsions.

NETTOYAGE

LAVE-VAISSELLE : Toutes les pièces, à l'exception de la base du moteur, vont au lave-vaisselle dans le panier supérieur et **NE** doivent **PAS** être nettoyées avec un cycle de séchage à chaud. Assurez-vous que le jeu de lames est retiré du contenant avant de le mettre au lave-vaisselle.

LAVAGE À LA MAIN : Lavez les récipients, les couvercles et les jeux de lames à l'eau chaude savonneuse. Lorsque vous lavez les jeux de lames, utilisez un ustensile muni d'une poignée pour éviter tout contact direct avec les lames. Manipulez les jeux de lames avec précaution pour éviter tout contact avec des bords tranchants. Rincez-les et laissez-les complètement sécher à l'air libre.

AVERTISSEMENT : Débranchez toujours la base du mélangeur avant de le nettoyer.

AVERTISSEMENT : Lavez le jeu de lames avec précaution, car les lames sont amovibles et tranchantes. Le contact avec le tranchant des lames peut causer des lacerations.

AÇAÏS ET
GINGEMBRE

PRÉPARATION : 5 MINUTES | CONTENANT : PICHET TOTAL CRUSHING* DE 88 OZ | PORTIONS : 6

INGRÉDIENTS

- 2 1/2 c. à soupe de gingembre frais, pelé et émincé
- 5 tasses de jus de grenade
- 1 1/2 c. à soupe de stévia
- 5 tasses de fraises surgelées
- 2 sachets surgelés d'acaïs (4 oz chacun) ou
- 2 tasses de cubes d'acaïs surgelés

PRÉPARATION

- 1 Placez tous les ingrédients dans le pichet Total Crushing de 88 oz dans l'ordre indiqué.
- 2 Sélectionnez l'option BOISSON FRAPPÉE.
- 3 Une fois le mélange terminé, ouvrez le bec verseur, versez la préparation dans des verres et servez-la.

BOISSON FRAPPÉE À LA
FRAISE ET À LA BANANE

PRÉPARATION : 5 MINUTES | CONTENANT : PICHET TOTAL CRUSHING* DE 88 OZ | PORTIONS : 4

INGRÉDIENTS

- 5 petites bananes mûres
- 2 1/2 tasses de lait pauvre en matière grasse
- 1/4 tasse de nectar d'agave
- 5 tasses de fraises surgelées

PRÉPARATION

- 1 Placez tous les ingrédients dans le pichet Total Crushing de 88 oz dans l'ordre indiqué.
- 2 Sélectionnez l'option BOISSON FRAPPÉE.
- 3 Une fois le mélange terminé, ouvrez le bec verseur, versez la préparation dans des verres et servez-la.

BOISSON FRAPPÉE
SOLEIL DES ÎLES

PRÉPARATION : 5 MINUTES | CONTENANT : PICHET TOTAL CRUSHING* DE 88 OZ | PORTIONS : 6

INGRÉDIENTS

- 1 tasse de morceaux d'ananas
- 1 1/2 de banane mûre
- 4 tasses d'eau de coco
- 2 tasses de mangues surgelées
- 2 tasses de fraises congelées

PRÉPARATION

- 1 Placez tous les ingrédients dans le pichet Total Crushing de 88 oz dans l'ordre indiqué.
- 2 Sélectionnez l'option BOISSON FRAPPÉE.
- 3 Une fois le mélange terminé, ouvrez le bec verseur, versez la préparation dans des verres et servez-la.

BOISSON FRAPPÉE
PROTÉINÉE À LA MANGUE

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

INGRÉDIENTS

- 1 1/4 tasse de lait pauvre en matière grasse
- 2 cuillères de poudre de protéines à la vanille
- 1 tasse de mangues surgelées

PRÉPARATION

- 1 Placez tous les ingrédients dans le gobelet individuel de 24 oz dans l'ordre indiqué.
- 2 Sélectionnez l'option BOISSON FRAPPÉE.
- 3 Une fois le mélange terminé, retirez les lames du gobelet et servez.

CONSEIL Si vous n'avez pas dégusté toute la préparation, placez le couvercle sur le gobelet individuel et appuyez fortement pour le fermer correctement. Conservez le gobelet au réfrigérateur. Plus tard, vissez le jeu de lames Pro Extractor Blades® et mélangez de nouveau.

BOISSON FRAPPÉE
TARTE AUX POMMES

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

INGRÉDIENTS

- 1 pomme Golden Delicious, épluchée, évidée, coupée en quartiers
- 1 tasse de lait d'amandes non sucré
- $\frac{3}{4}$ c. à thé de jus de citron
- 1 $\frac{1}{2}$ c. à thé de cassonade
- $\frac{1}{4}$ c. à thé de cannelle en poudre
- $\frac{1}{8}$ c. à thé de muscade en poudre
- $\frac{1}{8}$ c. à thé de sel casher
- 1 tasse de glaçons

PRÉPARATION

- 1 Placez tous les ingrédients dans le gobelet individuel de 24 oz dans l'ordre indiqué.
- 2 Sélectionnez l'option BOISSON FRAPPÉE.
- 3 Une fois le mélange terminé, retirez les lames du gobelet et servez.

CONSEIL Si vous n'avez pas dégusté toute la préparation, placez le couvercle sur le gobelet individuel et appuyez fortement pour le fermer correctement. Conservez le gobelet au réfrigérateur. Plus tard, vissez le jeu de lames Pro Extractor Blades® et mélangez de nouveau.

VERDURE
LÉGÈRE

PRÉPARATION : 10 MINUTES | CONTENANT : GOBELET INDIVIDUEL DE 24 OZ | PORTIONS : 1

INGRÉDIENTS

- $\frac{1}{2}$ petite banane mûre
- $\frac{1}{2}$ tasse de morceaux d'ananas
- $\frac{1}{2}$ tasse de cubes de mangue surgelés
- $\frac{1}{4}$ tasse de feuilles de chou frisé
- $\frac{1}{4}$ tasse de bébés épinards
- $\frac{1}{2}$ tasse d'eau de coco
- 1 tasse de glaçons

PRÉPARATION

- 1 Placez tous les ingrédients dans le gobelet individuel de 24 oz dans l'ordre indiqué.
- 2 Sélectionnez EXTRACTION.
- 3 Une fois le mélange terminé, retirez les lames du gobelet et servez.

CONSEIL Si vous n'avez pas dégusté toute la préparation, placez le couvercle sur le gobelet individuel et appuyez fortement pour le fermer correctement. Conservez le gobelet au réfrigérateur. Plus tard, vissez le jeu de lames Pro Extractor Blades® et mélangez de nouveau.

MATIN
ENSOLEILLÉ

PRÉPARATION : 10 MINUTES | CONTENANT : GOBELET INDIVIDUEL DE 24 OZ | PORTIONS : 1

INGRÉDIENTS

- $\frac{1}{2}$ pomme Golden Delicious, épluchée, détrognée, coupée en deux
- Morceau de concombre anglais de 2 po, coupé en deux
- $\frac{1}{2}$ tasse de raisins verts
- 1 c. à thé de graines de chanvre
- $\frac{3}{4}$ tasse de feuilles de chou frisé
- 4 feuilles de menthe fraîche
- 1 c. à thé de jus de citron
- $\frac{1}{2}$ tasse d'eau de coco
- $\frac{1}{2}$ tasse de glaçons

PRÉPARATION

- 1 Placez tous les ingrédients dans le gobelet individuel de 24 oz dans l'ordre indiqué.
- 2 Sélectionnez EXTRACTION.
- 3 Une fois le mélange terminé, retirez les lames du gobelet et servez.

DAÏQUIRI
À LA FRAISE

PRÉPARATION : 5 MINUTES | CONTENANT : PICHET TOTAL CRUSHING® DE 88 OZ | PORTIONS : 5

INGRÉDIENTS

- 1 tasse de jus de lime
- 1 $\frac{1}{3}$ tasse de rhum léger
- 5 tasses de fraises surgelées

PRÉPARATION

- 1 Placez tous les ingrédients dans le pichet Total Crushing de 88 oz dans l'ordre indiqué.
- 2 Sélectionnez PRODUIT CONGELÉ.
- 3 Une fois le mélange terminé, ouvrez le bec verseur, versez la préparation dans des verres et servez-la.

PRODUIT
CONGELÉ

MARGARITA AUX AGRUMES FRAIS

PRÉPARATION : 5 MINUTES | **CONTENANT** : PICHET TOTAL CRUSHING® DE 88 OZ | **PORTIONS** : 6

INGRÉDIENTS

1 lime épluchée, coupée en deux et épépinée
1 citron épluché, coupé en quartiers et épépiné
1 tasse de jus d'orange
1/3 tasse de triple sec
2/3 tasse de tequila
5 tasses de glaçons

PRÉPARATION

- 1 Placez tous les ingrédients dans le pichet Total Crushing de 88 oz dans l'ordre indiqué.
- 2 Sélectionnez PRODUIT CONGELÉ.
- 3 Une fois le mélange terminé, ouvrez le bec verseur, versez la préparation dans des verres et servez-la.

TREMPETTE JALAPEÑO RANCH

PRÉPARATION : 5 MINUTES | **CONTENANT** : BOL PRECISION PROCESSOR® DE 88 OZ
ACCESSOIRE : LAME DE HACHAGE | **DONNE** : 2 TASSES

INGRÉDIENTS

2 piments jalapeño, coupés en deux et épépinés
2 gousses d'ail, pelées
1/4 tasse d'aneth frais
1/4 tasse de persil frais
1 tasse de crème sure
2 c. à thé de jus de citron
2 c. à thé de poudre d'oignon
Légumes tranchés à servir
Croustilles à servir

PRÉPARATION

- 1 Installez la lame de hachage dans le bol du robot culinaire Precision Processor. Placez tous les ingrédients dans le bol, à l'exception des légumes tranchés et des croustilles.
- 2 Sélectionnez PURÉE.
- 3 Lorsque le mélange est terminé, transférez la trempette dans un bol et servez avec les tranches de légumes et les croustilles au goût.

ÉLEVÉ

DÉLICE SURGELÉ AUX FRAISES ET AUX PÊCHES

PRÉPARATION : 5 MINUTES | **CONTENANT** : PICHET TOTAL CRUSHING® DE 88 OZ | **PORTIONS** : 6

INGRÉDIENTS

3/4 tasse de yogourt à la vanille faible en gras
1 1/2 tasse de lait entier
1 c. à thé d'extrait de vanille
3 c. à soupe de nectar d'agave
2 tasses de morceaux de pêche surgelés
2 1/2 tasses de fraises congelées

PRÉPARATION

- 1 Placez tous les ingrédients dans le pichet Total Crushing de 88 oz dans l'ordre indiqué.
- 2 Sélectionnez ÉLEVÉ jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
- 3 Une fois le mélange terminé, retirez le couvercle et le jeu de lames du pichet. Servez immédiatement dans des bols à l'aide d'une cuillère.

RATATOUILLE

PRÉPARATION : 20 MINUTES | **CONTENANT** : BOL PRECISION PROCESSOR® DE 88 OZ
ACCESSOIRE : DISQUE RÉVERSIBLE | **CUISSON** : 30 MINUTES | **PORTIONS** : 6 OU 8

INGRÉDIENTS

- 1 pot (23 oz) de sauce tomate à l'ail grillé
- 1 grosse courgette, coupée en deux sur la longueur, dont les extrémités sont parées
- 1 grosse courge d'été, coupée en deux sur la longueur, dont les extrémités sont parées
- 1 grosse aubergine japonaise, coupée en deux sur la longueur, dont les extrémités sont parées
- 4 tomates Roma, dont les extrémités sont parées
- 2 c. à soupe de feuilles d'origan frais, émincées
- 2 c. à soupe de thym frais, émincé
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel casher, au goût
- Poivre noir moulu, au goût
- 1 lb de mozzarella fraîche, coupée en quartiers sur la longueur, puis tranchée en morceaux de 1/4 po d'épaisseur
- 1 morceau (4 oz) de parmesan

PRÉPARATION

- 1 Préchauffez le four à 375°F (190°C). Versez la sauce tomate dans un plat de cuisson de 14 po et réservez.
- 2 Installez l'axe de disque dans le bol du robot culinaire Precision Processor. Placez le disque réversible sur l'axe de disque, la face tranchante vers le haut. Installez le couvercle de la goulotte d'alimentation et insérez la courgette dans la goulotte d'alimentation. Sélectionnez DISQUE et, à l'aide du poussoir, guidez la courgette dans la goulotte d'alimentation. Répétez ce processus avec la courge d'été, l'aubergine et les tomates, et transférez-les dans un bol.
- 3 Ajoutez l'origan, le thym, l'huile d'olive, le sel et le poivre dans le bol et mélangez bien.
- 4 Nettoyez le bol du robot culinaire, puis retournez le disque réversible sur l'axe de disque, face pour râper vers le haut. Installez le couvercle de la goulotte d'alimentation et insérez le parmesan dans la goulotte d'alimentation. Sélectionnez DISQUE et, à l'aide du poussoir, guidez le parmesan dans la goulotte d'alimentation.
- 5 En effectuant un mouvement circulaire, superposez la mozzarella et les légumes en alternance sur la sauce tomate dans le plat de cuisson. Enfournerez le plat pendant 20 minutes.
- 6 Au bout de 20 minutes, augmentez la température à 425°F (220°C). Saupoudrez le parmesan râpé par-dessus et poursuivez la cuisson pendant encore 10 minutes.
- 7 Une fois la cuisson terminée, retirez le plat de ratatouille du four et laissez-le refroidir pendant 5 minutes. Servez-le chaud.

FALAFELS DE PATATE DOUCE AVEC SAUCE TZATZIKI

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **CONTENANT** : BOL PRECISION PROCESSOR® DE 88 OZ
ACCESSOIRE : LAME DE HACHAGE | **CUISSON** : 30 MINUTES | **PORTIONS** : 28 FALAFELS

INGRÉDIENTS

FALAFELS

- Enduit à cuisson antiadhésif
- 2 tasses de patates douces en dés surgelées, cuites
- 1 conserve (14 oz) de pois chiches, égouttés, rincés
- 1 petit oignon jaune, pelé, sans les extrémités, en quartiers
- 2 gousses d'ail, pelées
- 1 tasse de coriandre
- 3 c. à thé de cumin
- 2 c. à thé de poudre de chili
- 1/2 c. à thé de poivre de Cayenne
- 2 c. à thé de poudre d'ail
- 1/4 tasse de semoule de maïs
- Sel casher, au goût
- Poivre noir moulu, au goût

SAUCE

- 3/4 tasse de yogourt grec
- 1/2 tasse de crème sure
- 1 c. à thé de jus de citron
- 1/4 tasse d'aneth frais
- 2 gousses d'ail, pelées
- 2 c. à thé de poudre d'ail
- 1 c. à thé de poudre d'oignon
- Sel casher, au goût
- Poivre noir moulu, au goût
- 1/4 tasse de concombres, en dés

PRÉPARATION

- 1 Préchauffez le four à 400°F (205°C). Recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé, vaporisez le papier d'enduit à cuisson antiadhésif et mettez la plaque de côté.
- 2 Installez la lame de hachage dans le bol du robot culinaire Precision Processor. Mettez tous les ingrédients pour les falafels dans le bol et sélectionnez HACHER. Raclez les parois du bol avec une spatule et sélectionnez de nouveau HACHER. Une fois le hachage terminé, sélectionnez HACHER une troisième fois.
- 3 À l'aide d'une cuillère de 1 po, formez des boulettes et déposez-les sur la plaque de cuisson. Enfournerez la plaque et faites cuire pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que les boulettes soient dorées.
- 4 Pendant que les falafels cuisent, nettoyez le bol, puis réinstallez la lame de hachage. Ajoutez tous les ingrédients de la sauce, sauf le concombre, et sélectionnez PURÉE. Versez la sauce dans un bol moyen et incorporez le concombre.
- 5 Une fois la cuisson terminée, retirez la plaque de cuisson avec les falafels du four et laissez-les refroidir pendant 5 minutes. Servez avec la sauce.

CONSEIL Au besoin, utilisez 1 grosse patate douce fraîche au lieu de patates douces en dés surgelées. Coupez la patate en dés et faites-la cuire dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Laissez refroidir avant de continuer la préparation.

SCONES POUR LE DÉJEUNER À L'ORANGE

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **CONTENANT** : BOL PRECISION PROCESSOR® DE 88 OZ
ACCESSOIRE : LAME DE PÉTRISSAGE | **CUISSON** : 15 À 20 MINUTES | **DONNE** : 8 SCONES

INGRÉDIENTS

PÂTE

- 2 tasses de farine tout usage
- 1/3 tasse de sucre granulé
- 1 c. à soupe de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel casher
- Le zeste de 1 orange
- 1 bâton (1/2 tasse) de beurre non salé, en petits cubes
- 1 gros œuf
- 1/4 tasse de crème sure
- 1/4 tasse de crème épaisse et un peu plus pour badigeonner
- 1/2 c. à thé d'extrait de vanille

GLAÇAGE

- 2 tasses de sucre en poudre
- 1/4 c. à thé d'extrait de vanille
- Le jus de 1 orange (environ 3 c. à soupe)

PRÉPARATION

- 1** Préchauffez le four à 400°F (205°C). Recouvrez une grande plaque de cuisson de papier sulfurisé et mettez-la de côté.
- 2** Installez la lame de pétrissage dans le bol du robot culinaire Precision Processor. Versez tous les ingrédients de la pâte dans le bol. Installez le couvercle, puis sélectionnez DOUGH (hacher).
- 3** Farinez légèrement une surface de travail propre, puis formez une boule de pâte de 1 po d'épaisseur. Coupez la boule en 8 triangles.
- 4** Placez les triangles de pâte sur la plaque et badigeonnez-les de crème épaisse.
- 5** Enfournez la plaque et faites cuire pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les triangles soient dorés.
- 6** Une fois la cuisson terminée, laissez-les refroidir légèrement. Entre-temps, nettoyez le bol et la lame de pétrissage, réinstallez la lame dans le bol, puis placez tous les ingrédients du glaçage dans le bol. Remettez le couvercle, puis sélectionnez FAIBLE jusqu'à ce que le glaçage soit uniforme. Arrêtez le mélange et raclez les parois du bol, si nécessaire.
- 7** Versez le glaçage sur les scones et servez.

GÂTEAU AU FROMAGE À LA LIME SANS CUISSON

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **CONTENANT** : BOL PRECISION PROCESSOR® DE 88 OZ
ACCESSOIRE : LAME DE HASSAGE, LAME DE PÉTRISSAGE
TEMPS DE REFROIDISSEMENT : 2 HEURES | **PORTIONS** : 12

INGRÉDIENTS

CROÛTE

- Enduit à cuisson antiadhésif
- 16 biscuits Graham, cassés en deux
- 1 1/2 bâtonnet (3/4 tasse) de beurre, fondu

GARNITURE

- 2 paquets de 8 oz chacun de fromage à la crème, en cubes, ramolli
- 1 tasse de sucre en poudre
- 2/3 tasse de jus de lime
- 1/2 c. à thé d'extrait de vanille
- 3/4 tasse de crème épaisse

PRÉPARATION

- 1** Vaporiser légèrement d'enduit à cuisson antiadhésif un moule de 9 x 9 po ou un moule rond de 9 po et tapissez-le de papier sulfurisé, puis le mettre de côté.
- 2** Installez la lame de hachage dans le bol du robot culinaire Precision Processor. Déposez les biscuits Graham dans le bol. Posez le couvercle, puis sélectionnez ÉLEVÉ. Arrêtez lorsque les biscuits Graham ont une texture similaire au sable.
- 3** Retirez le couvercle et ajoutez le beurre fondu. Remettez le couvercle, puis sélectionnez FAIBLE. Arrêtez lorsque les ingrédients sont bien mélangés.
- 4** Transférez le mélange dans le moule. Étalez-le uniformément et appuyez pour former une croûte. Placez le moule au congélateur pendant que vous préparerez la garniture.
- 5** Nettoyez le bol, puis installez la lame à pétrissage dans le bol. Versez tous les ingrédients de la garniture. Installez le couvercle, puis sélectionnez ÉLEVÉ.
- 6** Une fois le mélange terminé, versez la garniture sur la croûte et étalez-la uniformément. Réfrigérez pendant au moins 2 heures, puis coupez et servez.

NINJA[®]

SYSTÈME DE CUISINE

DE LUXE

Pour toute question ou pour enregistrer votre produit,
visitez-nous en ligne à ninjakitchen.ca



@ninjakitchencanada

© 2023 SharkNinja Operating LLC.

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

PRO EXTRACTOR BLADES est une marque de commerce de SharkNinja Operating LLC.

CC0905KS_QSG_IG_15Recipe_E_F_MP_Mv8