

# Alerte du mélangeur

Pour éviter les surprises pendant le processus de cuisson, votre mélangeur émettra 3 bips vous avisant qu'il s'apprête à mélanger.

## Les bases du nettoyage



### PROGRAMME DE NETTOYAGE

Programme d'une durée de 7 minutes qui allie la chaleur et les pulsations rapides pour retirer facilement les ingrédients collés sur les surfaces de cuisson antiadhésives.

### COMMENT NETTOYER L'APPAREIL

- 1 Rincez rapidement le pichet avant d'exécuter la fonction CLEAN (nettoyer).
- 2 Remplissez le pichet avec 710 ml (24 oz) d'eau et 2 petites gouttes de savon. Une fois le couvercle sécurisé, appuyez sur CLEAN (nettoyer).
- 3 Videz l'eau puis rincez et séchez avant de le ranger.

### CONSEIL POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS DE NETTOYAGE :

Exécutez la fonction **CLEAN (nettoyer)** immédiatement après l'utilisation.



### LAVE-VAISSELLE

Le couvercle, le bouchon du couvercle et les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle, dans le panier supérieur.

**NE METTEZ PAS** le pichet au lave-vaisselle.



### LAVAGE À LA MAIN

Lavez le pichet, le couvercle, le bouchon du couvercle et les accessoires avec de l'eau tiède et savonneuse. Lorsque vous lavez sous les lames, utilisez la brosse de nettoyage incluse.

**NE SUBMERGEZ PAS** le dessous du pichet.



# COMMENÇONS

## Ce qu'il y a dans la boîte



## Avant la première utilisation

### COUVERCLE

#### ASSEMBLER

Positionnez la languette du couvercle à la droite du manche et poussez vers le bas. Faites pivoter la languette dans le sens horaire pour aligner les flèches.

#### DÉMONTER

Faites pivoter la languette du couvercle dans le sens antihoraire et soulevez.

### BOUCHON DU COUVERCLE

Insérez le bouchon du couvercle dans le couvercle et tournez dans le sens horaire pour le verrouiller.

### PICHET

Placez le pichet dans la base avec le logo Ninja® orienté vers l'avant.



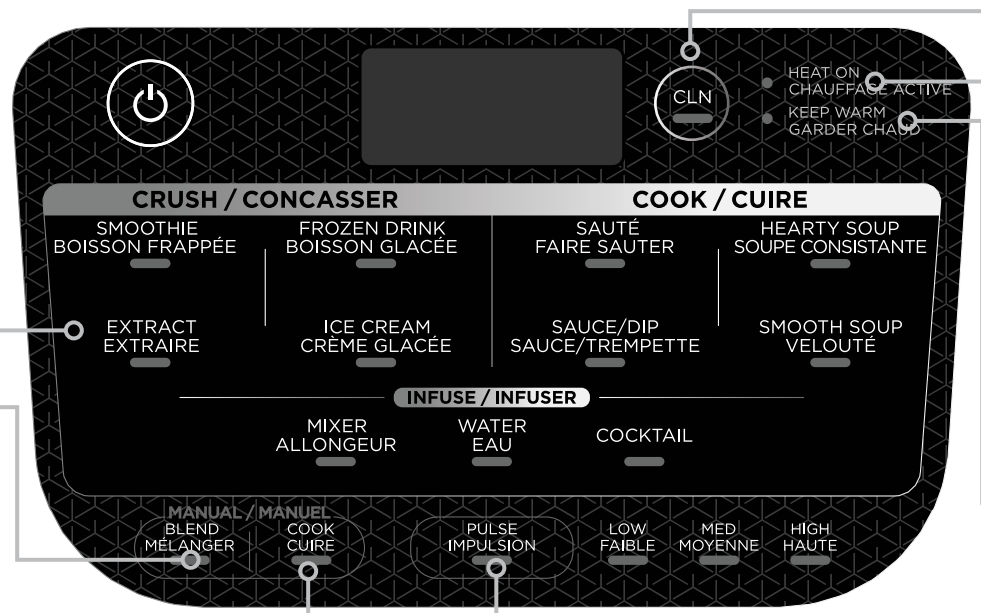
# Utiliser l'appareil

## PROGRAMMES AUTO-iQ

Fonctions automatisées pour mélanger et chauffer offrant des résultats de calibre professionnel en appuyant sur un seul bouton.

## MODE MANUAL BLEND (mélange manuel)

Choisissez BLEND (mélanger) puis LOW (faible), MED (moyenne) ou HIGH (haute). Les réglages du mélange seront en fonction pour 1 minute sauf si l'arrêt s'effectue manuellement.



## MODE MANUAL COOK (cuisson manuelle)

Choisissez COOK (cuire), puis LOW (faible), MED (moyenne) ou HIGH (haute). Les réglages de cuisson seront en fonction pour 1 heure, sauf si l'arrêt s'effectue manuellement.

## PULSE (impulsion)

Petites impulsions d'énergie pour mélanger les ingrédients lors de l'opération manuelle.

**CONSEIL :** Incorporez des impulsions lors de la cuisson manuelle pour assurer une cuisson égale.

## CLEAN (nettoyer)

Nettoyage en appuyant sur un seul bouton.

## HEAT ON (chaleur activée)

Le voyant s'allumera si la fonction choisie utilise la chaleur.

## KEEP WARM (garder chaud)

Se met en marche lorsque le programme de chauffage est complété pour maintenir la chaleur du contenu pour une durée allant jusqu'à 1 heure.

# Soupe poulet et nouilles

**PRÉP. :** 15 MINUTES  
**DURÉE DE CUISSON :** 30 MINUTES  
**DONNE :** 3 À 4 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

- 1 petit oignon, épluché, coupé en morceaux de 2,5 cm (1 po)
- 2 tiges de céleri, coupées en morceaux de 2,5 cm (1 po)
- 2 carottes, pelées, coupées en morceaux de 2,5 cm (1 po)
- 3 1/2 tasses de bouillon de poulet
- 1/2 cuillère à thé de sel cachère
- 1/4 de cuillère à thé de poivre noir moulu
- 1/4 de cuillère à thé de thym séché
- 1 tasse de poulet cru, coupé en morceaux de 2,5 cm (1 po)
- 1 tasse de nouilles aux œufs déshydratées

**REMARQUE :** Vous n'avez pas ou ne voulez pas de nouilles aux œufs? N'en mettez pas et sautez les étapes 4 et 5. Une soupe au poulet et aux légumes est tout aussi délicieuse.



# PROGRAMMES Auto-iQ®

Programmes automatiques incorporant des fonctions uniques de mélange et de chauffage permettant la préparation d'une variété d'aliments et de boissons en appuyant sur un seul bouton.

<b>CRUSH (concasser)</b> DURÉE DU PROGRAMME APPROX. : 1 MINUTE		<b>COOK (cuire)</b> DURÉE DU PROGRAMME APPROX. : 20 MINUTES	
<b>SMOOTHIE (Boisson frappée)</b> Mélangez les fruits, liquides, produits laitiers et plus.	<b>FROZEN DRINK (boisson glacée)</b> Créez des boissons glacées comme des margaritas et des cafés mélangés.	<b>SAUTÉ (faire sauter)</b> Rehaussez le goût des oignons et de l'ail avant de faire des soupes, des sauces ou des trempettes.	<b>HEARTY SOUP (soupe consistante)</b> Créez des soupes pleines de texture.
<b>EXTRACT (extraire)</b> Idéal pour les ingrédients plus durs comme les graines, les légumes-feuilles et les fruits entiers.	<b>ICE CREAM (crème glacée)</b> Utilisez vos fruits congelés et vos produits laitiers préférés pour préparer des sorbets et des gâteries glacées.	<b>SAUCE/DIP (sauce/trempette)</b> Créez des sauces crémeuses, des trempettes, des purées et des fondues.	<b>SMOOTH SOUP (velouté)</b> Cuisinez des soupes lisses ou en purée.
<b>INFUSEZ</b> DURÉE DU PROGRAMME APPROX. : 10 MINUTES			
<b>MIXER (allongeur)</b> Utilisez des ingrédients sucrés ou salés pour créer des concentrés au goût prononcé pour ajouter aux spiritueux, aux cocktails sans alcool et même aux marinades.	<b>WATER (eau)</b> Transformez les fruits, les fines herbes, les thés et les épices en toniques tièdes et en eaux aromatisées.	<b>COCKTAIL</b> Infusez des spiritueux pour des cocktails artisanaux.	

Pour plus de tableaux, consultez le Guide d'inspiration ci-joint.



Placez l'oignon, le céleri, les carottes et le bouillon dans le pichet.



Ajoutez les épices et le poulet, puis sécurisez le couvercle.



Choisissez HEARTY SOUP (soupe consistante).



Lorsqu'il reste 6 minutes au programme, retirez le couvercle pour mettre l'appareil en pause. Ajoutez les nouilles aux œufs dans le pichet.



Remplacez le couvercle et appuyez sur HEARTY SOUP (soupe consistante) pour compléter le programme.



Lorsque le programme est terminé, assurez-vous que la température interne du poulet est de 74 °C (165 °F), puis servez.