

INCLUS AVEC LE PRODUIT



Base :

Choisissez parmi plusieurs accessoires pour obtenir différents résultats.

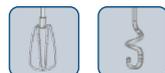


Batteur :

5 vitesses pour s'adapter à n'importe quelle recette.

Accessoires du batteur :

2 fouets, 2 crochets de pétrissage



Hachoir :

Pour hacher et émincer les aliments rapidement grâce aux lames superposées.



Mixeur plongeant :

2 vitesses pour mixer les aliments les plus durs.

NETTOYAGE

Débranchez la base avant de la nettoyer. Essuyez la base, le batteur, ainsi que le couvercle de préparation avec un chiffon propre et humide.



LAVE-VAISSELLE

Le pied mixeur, les fouets, les crochets de pétrissage, le hachoir et le jeu de lames sont lavables au lave-vaisselle.



LAVAGE À LA MAIN

Si vous lavez vos accessoires à la main, lavez-les avec de l'eau chaude et savonneuse. Utilisez une brosse avec un manche lorsque vous lavez les lames.

AVERTISSEMENT : Lavez les lames avec précaution car elles sont très coupantes. Tout contact avec les lames est dangereux et peut entraîner des blessures.

Veillez à prendre connaissance des instructions Ninja® incluses avant d'utiliser votre appareil.

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

NINJA® Foodi®

MIXEUR 3-EN-1



FOODI et NINJA sont des marques déposées de SharkNinja Operating LLC.

© 2022 SharkNinja Operating LLC

C1100EU_FR_QSG_MP_220610_MV1

BATTEUR

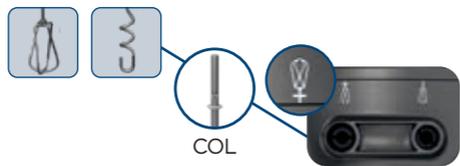


Assemblage



Installer la base :

Alignez la flèche sur la base avec la flèche sur le batteur, puis poussez la base sur l'accessoire pour la verrouiller en place.



Choisir l'accessoire :

Installez les fouets ou les crochets de pétrissage en utilisant les fentes sur la tête de l'accessoire. Insérez le fouet ou crochet de pétrissage avec col dans la fente indiquant une icône de col. Vous entendrez un petit clic lorsque l'accessoire sera verrouillé en place.

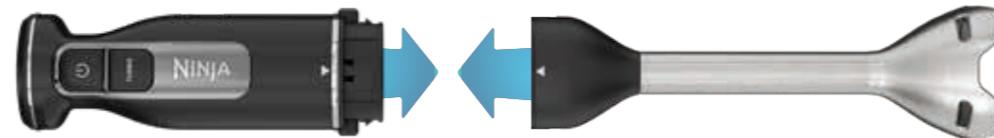
MIXEUR PLONGEANT



Assemblage

Installer la base :

Alignez la flèche sur la base avec la flèche sur le mixeur plongeant, puis poussez la base sur l'accessoire pour la verrouiller en place.



Désassemblage

Retirer la base :

Maintenir enfoncé les boutons de déverrouillage de chaque côté de la base pour la détacher.



HACHOIR



Assemblage

Installer le jeu de lames et le couvercle :

Saisir le jeu de lames par le haut de la tige, puis l'installer dans le bol du hachoir. Mettre les ingrédients dans le bol. Installer le couvercle de préparation en l'alignant avec les rainures du bol. Assurez-vous que le couvercle est correctement installé avant utilisation - il n'y aura pas de clic à l'installation.

Installer la base :

Fixez la base en alignant les nervures du socle avec les nervures du couvercle de préparation, puis poussez la base sur le couvercle pour la verrouiller en place.

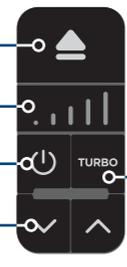
Utilisation des commandes

ÉJECTER : Appuyez pour retirer les fouets ou crochets de pétrissage.

INDICATEUR DE VITESSE : Les LEDs s'éclairent pour indiquer les vitesses 1 à 5.

MARCHE/ARRÊT : Appuyez sur pour démarrer et arrêter l'appareil.

SÉLECTEUR DE VITESSE : Changez de vitesse en appuyant sur les flèches vers le haut ou le bas.



TURBO : Appuyez et maintenez enfoncé pour passer rapidement en vitesse 5.

Vitesses

VITESSES 1 ET 2 : Pour combiner des ingrédients secs, comme la farine, à des ingrédients liquides ou pour mélanger des pâtes plus épaisses, comme la pâte à pain.

VITESSES 3 ET 4 : Pour mélanger les pâtes à gâteau, la crème au beurre et la plupart des autres recettes.

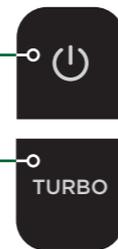
VITESSE 5 : Pour fouetter la crème, la mousse ou les blancs d'œufs.

REMARQUE : Pour éviter que les ingrédients ne giclent, commencez par une vitesse lente, puis augmentez lentement jusqu'à la vitesse souhaitée.

Utilisation des commandes

MARCHE/ARRÊT : Maintenir le bouton enfoncé pour mixer.*

TURBO : Tout en maintenant le bouton enfoncé, appuyez sur le bouton **TURBO** et maintenez-le enfoncé pour rapidement passer en vitesse maximale.



Vitesses

LENT : Utilisez ce réglage pour mixer des liquides de type mayonnaise, vinaigrettes, soupes et sauces composées d'ingrédients mous, comme les tomates.

TURBO : Utilisez ce réglage pour les ingrédients plus durs comme la courge butternut ou pour des sauces onctueuses comme le houmous.

Utilisation des commandes

MARCHE/ARRÊT : Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pour hacher*. Exercez des pressions courtes pour obtenir des impulsions courtes et des pressions longues pour obtenir des impulsions longues.

Le bouton **TURBO** est désactivé lorsque vous utilisez le hachoir. Le hachoir fonctionne en vitesse rapide.

* **REMARQUE :** La pression continue sur le bouton marche/arrêt permet de s'assurer que la lame fonctionne uniquement sous votre contrôle.

Désassemblage

Retirer la base :

Maintenir enfoncé les boutons de déverrouillage de chaque côté de la base pour la détacher.

Retirer le couvercle de préparation :

Soulever le couvercle de préparation. Retirez toujours le jeu de lames avant de vider le bol.

Désassemblage

1 Détacher les accessoires :

Appuyez sur le bouton d'éjection sur le batteur pour retirer fouets ou crochets de pétrissage.



2 Retirer la base :

Appuyez et maintenez enfoncé les boutons de déverrouillage de chaque côté de la base pour la détacher.



Mixage



REMARQUE : Ne pas mixer dans des récipients antiadhésifs.

1 Choix du récipient :

Le récipient doit être assez grand pour que la tête du mixeur soit entièrement immergée dans les ingrédients. Il doit également rester suffisamment de place dans le récipient pour éviter aux ingrédients de déborder ou gicler. Il est recommandé d'utiliser un faitout, une casserole, ou un grand verre doseur.



2 Mixage :

Immergez la tête du mixeur dans les ingrédients. Effectuez un mouvement de haut en bas pour mixer, et veillez à vous arrêter lorsque la tête n'est plus immergée.

REMARQUE : pour de meilleurs résultats, tenez l'appareil avec le panneau de commande tourné vers l'extérieur.

Fondamentaux

Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de :

- Découper les ingrédients en morceaux de même taille et s'assurer qu'ils reposent sous la lame supérieure.
- Faire attention à ne pas mettre trop d'ingrédients ou à trop les hacher, afin d'éviter d'obtenir des résultats non uniformes ou trop liquides.
- Maintenir le hachoir d'une main pendant le hachage, afin qu'il reste bien en place.



⚠ AVERTISSEMENT : Le jeu de lames à hacher est coupant et n'est pas maintenu en place. Retirez-le avec précaution avant de vider le hachoir afin d'éviter tout risque de coupure. Consultez les instructions de sécurité Ninja pour plus d'informations.