

NINJA BLAST

BLENDER SANS FIL



Pour plus d'informations sur l'utilisation et le nettoyage du mixeur portable Ninja Blast, scannez le QR code.

© 2023 SharkNinja Operating LLC.
NINJA est une marque déposée de SharkNinja Operating LLC.
Remarque : La couleur varie en fonction du modèle
BC151EUSeries_QSG_IG_FR_MP_230810_MV1



MOCHA FRAPPÉ

PRÉPARATION : 5 MINUTES | **QUANTITÉ :** 1 PORTION, 360 ml
CONSEIL : Vous pouvez remplacer le lait d'amande par des produits laitiers ou d'autres produits à base de noix.

INGRÉDIENTS

200 ml de lait d'amande
30 ml d'espresso, froid
5 g de cacao en poudre
25 ml de sirop d'érable
Pincée de sel
130 g de glace

PRÉPARATION

- 1 Une fois le récipient installé sur le bloc moteur, ajoutez les ingrédients dans l'ordre indiqué. Fixez bien le couvercle.
- 2 Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton , puis appuyez sur la touche Start/Stop.
- 3 Lorsque le mixage est terminé, appuyez sur la touche  pour éteindre l'appareil.



VINAIGRETTE À LA MÉDITERRANÉENNE

PRÉPARATION : 5 MINUTES | **QUANTITÉ :** 1 À 2 PORTIONS, 200 ml

INGRÉDIENTS

Jus de ½ citron
½ cuillère à café de vinaigre de vin blanc
20 ml d'eau
40 g d'huile d'olive
140 g de yaourt grec
½ cuillère à café de moutarde de Dijon
2 cuillères à café de miel
1 petite gousse d'ail pelée
1 cuillère à café de sel
¼ cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
1 cuillère à soupe d'aneth frais

PRÉPARATION

- 1 Une fois le récipient installé sur le bloc moteur, ajoutez les ingrédients dans l'ordre indiqué. Fixez bien le couvercle.
- 2 Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton , puis appuyez sur la touche Start/Stop.
- 3 Lorsque le mixage est terminé, appuyez sur la touche  pour éteindre l'appareil.



VINAIGRETTE AU CITRON ET FINES HERBES


PRÉPARATION : 5 MINUTES | **QUANTITÉ :** 2 PORTIONS, 110 ml
CONSEIL : Terminez par de la coriandre fraîche et des graines de citrouille.

INGRÉDIENTS

30 g d'eau
50 g d'huile d'olive
1,5 cuillère à soupe de vinaigre de vin rouge
2 petits cornichons
1 cuillère à café de moutarde de Dijon
1 cuillère à café de sucre en poudre
1 gousse d'ail pelée
1 cuillère à café de flocons de sel de mer
15 g de basilic frais
8 g de menthe fraîche
8 g de persil frais

PRÉPARATION

- 1 Une fois le récipient installé sur le bloc moteur, ajoutez les ingrédients dans l'ordre indiqué. Refermez bien le couvercle.
- 2 Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton , puis appuyez sur la touche Start/Stop.
- 3 Une fois l'opération terminée, mixez à nouveau en appuyant sur la touche Start/Stop.
- 4 Lorsque le mixage est terminé, appuyez sur la touche  pour éteindre l'appareil.

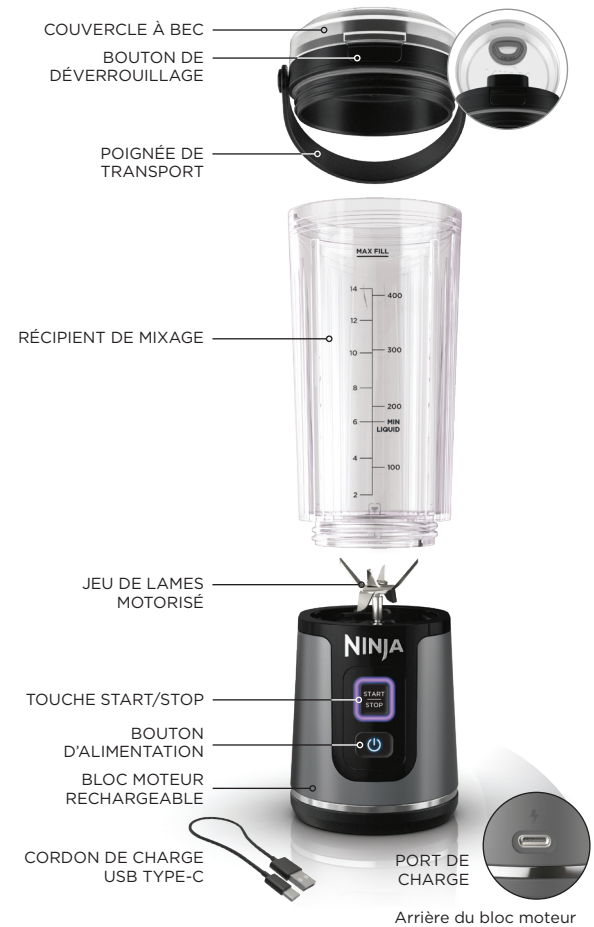
REMARQUE : Lorsque vous buvez ou que la fonction lame n'est pas utilisée, **éteignez** le mixeur à l'aide du bouton . La lame peut s'activer accidentellement lorsque le couvercle est enlevé.

Lisez attentivement la Notice d'utilisation Ninja® incluse avant d'utiliser votre appareil.

NINJA BLAST

BLENDER SANS FIL

ASSEMBLAGE RAPIDE



Pour de meilleurs résultats, assurez-vous que le mixeur est complètement chargé avant de l'utiliser.

Nettoyez avant la première utilisation.

▲ AVERTISSEMENT : Manipulez le jeu de lames avec précaution, car les lames sont tranchantes. Tout contact avec les lames est dangereux et peut entraîner des lésions.

REPLISSAGE

Veillez **NE PAS** mixer sans ingrédients ni sans couvercle à bec. Veillez **NE PAS** dépasser la ligne **MAX FILL** lors de l'ajout d'ingrédients dans le récipient.



CONSEILS DE PRÉPARATION

Pour de meilleurs résultats, coupez les ingrédients en morceaux de 2,5 cm. Mettez les ingrédients surgelés en dernier dans le gobelet.

- 1 Commencez par ajouter du liquide jusqu'à la ligne **MIN LIQUID** (175 ml)
- 2 Ajoutez ensuite des fruits frais.
- 3 Puis ajoutez des légumes verts à feuilles.
- 4 Ajoutez enfin des ingrédients secs ou collants comme des poudres de protéines, du beurre de noix et des graines.
- 5 Terminez avec des glaçons ou des ingrédients surgelés.

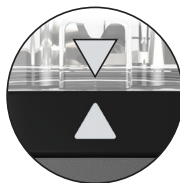


Pour plus de recettes et d'informations sur Ninja Blast™, scannez le QR code.

Remarque : La couleur varie en fonction du modèle

CONSIGNES DE MIXAGE

- 1 Installez le récipient en alignant la flèche située à l'arrière de celui-ci avec la flèche située à l'arrière de la base. Allumez l'appareil en appuyant sur la touche \odot jusqu'à ce que la LED s'allume.
- 2 Ajoutez d'abord les ingrédients liquides, puis les ingrédients solides. Si vous utilisez de la crème glacée, ajoutez-la toujours en dernier. Fixez le couvercle sur le récipient.
- 3 **Mixez** : Appuyez sur le bouton Start/Stop. L'appareil fonctionnera pendant 30 secondes. Pour arrêter le programme plus tôt, appuyez à nouveau sur le bouton Start/Stop.
- 4 Lorsque le mixage est terminé, appuyez sur la touche \odot pour éteindre l'appareil.



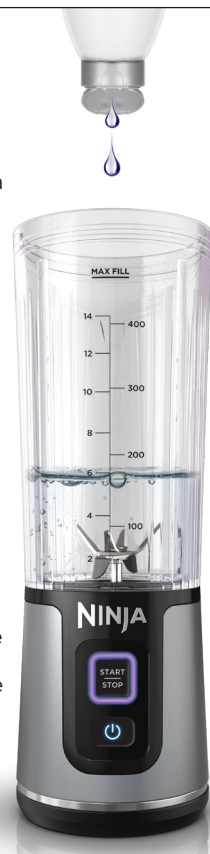
REMARQUE : Lorsque vous buvez ou que la fonction lame n'est pas utilisée, **éteignez** le mixeur à l'aide du bouton \odot . La lame peut s'activer accidentellement lorsque le couvercle est enlevé.

CONSIGNES DE NETTOYAGE

- Après le mixage, rincez le récipient, le couvercle, et le jeu de lames à l'eau chaude.
- Pour nettoyer le récipient, ajoutez de l'eau chaude jusqu'à la ligne **MIN LIQUID**, puis versez une petite goutte de liquide vaisselle. Fixez bien le couvercle et mixez. Videz le contenu et rincez à l'eau chaude.

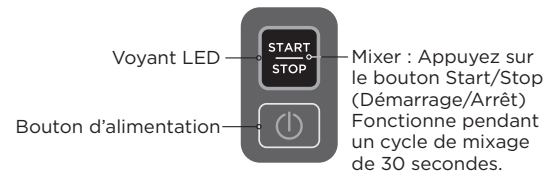
NETTOYAGE EN PROFONDEUR

- Le récipient et le couvercle passent au lave-vaisselle, dans le panier supérieur. Ces pièces ne doivent **PAS** être nettoyées avec un cycle intensif.
- Rincez les lames pour les nettoyer et essuyez le bloc moteur avec un chiffon propre et humide. Le bloc moteur est résistant à l'eau, mais ne passe **PAS** au lave-vaisselle. Veillez **NE PAS** immerger le bloc moteur dans l'eau.

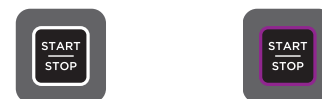


PANNEAU DE COMMANDE

Pour plus de détails sur la signification des voyants lumineux, reportez-vous à la notice d'utilisation.



Prêt à mixer



VOYANT LED BLANC (clignotant)
Récipient mal positionné

VOYANT LED VIOLET (Fixe)
Appareil prêt à être utilisé

États de charge



VOYANT LED VERT (fixe)
Appareil chargé à 100% (clignote pendant la charge)



VOYANT LED JAUNE (fixe)
Batterie Faible



VOYANT LED ROUGE (fixe)
Rechargement requis

États de mixage



MIXAGE AUTOMATIQUE DE 30SECS

L'indicateur lumineux violet est actif et clignote. Si le mixage s'arrête avant 30secs, veuillez ajouter du liquide



LAMES BLOQUÉES
Un indicateur lumineux orange clignote pendant 5 secs

Dépannage des lames bloquées

Pour en revenir au mixage :

1 Vérifier les ingrédients :

- Assurez-vous que les ingrédients ne dépassent pas la ligne **MAX FILL**.
- Assurez-vous qu'il y a assez de liquide. Remplissez au minimum jusqu'à la ligne **MIN LIQUID**.

2 Éliminer le blocage :

- Secouez l'appareil pour débloquer.
- Retournez et recommencez à mixer.
- Éteignez l'appareil et débloquez la lame à l'aide d'un ustensile long. Redémarrez l'appareil.

REMARQUE : Les performances de mixage sont optimales lorsque l'appareil est complètement chargé. Utilisez uniquement le cordon de charge USB Type-C fourni avec une alimentation électrique de 5 V 3 A.

MILKSHAKE PROTÉINÉ AU CHOCOLAT

PRÉPARATION : 5 MINUTES | **QUANTITÉ** : 1 PORTION, 320 ml
CONSEIL : Remplacez le lait 1:1 par votre lait végétal préféré.

INGRÉDIENTS

- 250 ml de lait froid
- 2 cuillères à soupe de yaourt protéiné à la vanille
- 1 mesure (30 g) de protéines de chocolat en poudre
- 1 cuillère à soupe de cacao en poudre
- ½ banane congelée

PRÉPARATION

- 1 Une fois le récipient installé sur le bloc moteur, ajoutez les ingrédients dans l'ordre indiqué. Fixez bien le couvercle.
- 2 Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton \odot , puis appuyez sur la touche Start/Stop.
- 3 Lorsque le mixage est terminé, appuyez sur la touche \odot pour éteindre l'appareil.

SMOOTHIE VERT

PRÉPARATION : 5 MINUTES | **QUANTITÉ** : 1 PORTION, 300 ml
CONSEIL : Vous pouvez remplacer la mangue par de l'ananas congelé.

INGRÉDIENTS

- 200 ml de lait d'amande froid
- 30 g d'épinards frais rincés
- ½ banane congelée
- 40 g de morceaux de mangue congelée

PRÉPARATION

- 1 Une fois le récipient installé sur le bloc moteur, ajoutez les ingrédients dans l'ordre indiqué. Fixez bien le couvercle.
- 2 Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton \odot , puis appuyez sur la touche Start/Stop.
- 3 Lorsque le mixage est terminé, appuyez sur la touche \odot pour éteindre l'appareil.

REMARQUE : Lorsque vous buvez ou que la fonction lame n'est pas utilisée, **éteignez** le mixeur à l'aide du bouton \odot . La lame peut s'activer accidentellement lorsque le couvercle est enlevé.