

REPLISSAGE

NE PAS mixer sans ingrédients ou sans couvercle.
NE PAS dépasser la ligne MAX FILL (REPLISSAGE MAXIMAL)
lors de l'ajout d'ingrédients dans le récipient.



CONSEILS DE PRÉPARATION :
pour de meilleurs résultats,
coupez les ingrédients en
morceaux de 2 à 5 cm.

5 Terminez avec des glaçons ou
des ingrédients surgelés.

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

3 Ajoutez ensuite jusqu'à 225 grammes
de légumes verts à feuilles.

2 Ajoutez ensuite des fruits frais.
(Pour de meilleurs résultats,
coupez-les en morceaux de 2 à 5 cm.)

1 Commencez par ajouter du liquide
jusqu'à la ligne **MIN LIQUID**.



Pour des vidéos pratiques
et commencer,
scannez le QR code.

SMOOTHIE FRAMBOISE-YAOURT-CITRON VERT

PRÉPARATION : 4 MINUTES

DURÉE TOTALE : 5 MINUTES

QUANTITÉ : 1 À 2 PORTIONS (ENV. 250 ML PAR PORTION)

INGRÉDIENTS

300 ml de lait demi-écrémé

Zeste d'un citron vert et 1 cuillère à soupe de jus

1 cuillère à café de sirop d'agave

60 g de yaourt à la framboise

120 g de framboises surgelées

PRÉPARATION

1 Ajoutez les ingrédients dans le récipient de mixage dans l'ordre indiqué.

2 Installez le récipient de mixage sur la base motorisée. Assurez-vous que le couvercle est fermé.

3 Mettez le mixeur en marche à l'aide du bouton d'alimentation. Appuyez sur **SMOOTHIE** et laissez en marche jusqu'à ce que le mélange soit terminé.

4 Une fois le mixage terminé, retirez le récipient de la base motorisée et éteignez l'appareil. Utilisez le couvercle à bec et dégustez.

DÉTOX VERTE

PRÉPARATION : 4 MINUTES

DURÉE TOTALE : 5 MINUTES

QUANTITÉ : 1 À 2 PORTIONS (ENV. 250 ML PAR PORTION)

INGRÉDIENTS

300 ml d'eau de coco froide

2 cuillères à soupe de jus de citron

10 g de gingembre frais, pelé et coupé en tranches

1/2 avocat, environ 70 g, pelé

40 g d'épinards frais

40 g de rondelles de banane surgelée

PRÉPARATION

1 Ajoutez les ingrédients dans le récipient de mixage dans l'ordre indiqué.

2 Installez le récipient de mixage sur la base motorisée. Assurez-vous que le couvercle est fermé.

3 Mettez le mixeur en marche à l'aide du bouton d'alimentation. Appuyez sur **BLEND (Mixer)** et laissez en marche jusqu'à ce que le mélange soit terminé. Appuyez sur **BLEND** encore une ou deux fois pour une consistance homogène.

4 Une fois le mixage terminé, retirez le récipient de la base motorisée et éteignez l'appareil. Utilisez le couvercle à bec et dégustez.

REMARQUE : le mixage peut s'activer accidentellement lorsque le couvercle est enlevé. Mettez la base motorisée hors tension avec le bouton  quand elle n'est pas utilisée.

SMOOTHIE PROTÉINÉ VANILLE-FRUIITS ROUGES

PRÉPARATION : 3 MINUTES

DURÉE TOTALE : 4 MINUTES

QUANTITÉ : 1 À 2 PORTIONS (ENV. 250 ML PAR PORTION)

INGRÉDIENTS

330 ml de lait d'avoine

1 dose (25 g) de poudre protéinée à la vanille

120 g de fruits rouges surgelés

PRÉPARATION

1 Ajoutez les ingrédients dans le récipient de mixage dans l'ordre indiqué.

2 Installez le récipient de mixage sur la base motorisée. Assurez-vous que le couvercle est fermé.

3 Mettez le mixeur en marche à l'aide du bouton d'alimentation. Appuyez sur **SMOOTHIE** et laissez en marche jusqu'à ce que le mélange soit terminé.

4 Une fois le mixage terminé, retirez le récipient de la base motorisée et éteignez l'appareil. Utilisez le couvercle à bec et dégustez.

MARGARITA À LA MANGUE

PRÉPARATION : 4 MINUTES

DURÉE TOTALE : 5 MINUTES

QUANTITÉ : 3 PORTIONS (ENV. 160 ML PAR PORTION)

INGRÉDIENTS

100 ml de Tequila

60 ml de triple sec

4 cuillères à soupe de jus de citron vert

1 cuillère à soupe de sirop d'agave

170 g de morceaux de mangue surgelés

4 glaçons (20 g chacun)

PRÉPARATION

1 Ajoutez les ingrédients dans le récipient de mixage dans l'ordre indiqué.

2 Installez le récipient de mixage sur la base motorisée. Assurez-vous que le couvercle est fermé.

3 Mettez le mixeur en marche à l'aide du bouton d'alimentation. Appuyez sur **CRUSH (Piler)** et laissez en marche jusqu'à ce que le mélange soit terminé.

4 Une fois le mixage terminé, retirez le récipient de la base motorisée et éteignez l'appareil. Utilisez le couvercle à bec et dégustez.

REMARQUE : le mixage peut s'activer accidentellement lorsque le couvercle est enlevé. Mettez la base motorisée hors tension avec le bouton  quand elle n'est pas utilisée.

SMOOTHIE MATCHA

PRÉPARATION : 4 MINUTES

DURÉE TOTALE : 5 MINUTES

QUANTITÉ : 1 À 2 PORTIONS (ENV. 250 ML PAR PORTION)

INGRÉDIENTS

300 ml de lait d'amande non sucré

70 g de yaourt grec à la vanille

3 g de matcha

3/4 cuillère à soupe de miel

1/2 cuillère à café d'arôme vanille

40 g de rondelles de banane surgelée

100 g de morceaux d'ananas surgelés

PRÉPARATION

1 Ajoutez les ingrédients dans le récipient de mixage dans l'ordre indiqué.

2 Installez le récipient de mixage sur la base motorisée. Assurez-vous que le couvercle est fermé.

3 Mettez le mixeur en marche à l'aide du bouton d'alimentation. Appuyez sur **SMOOTHIE** et laissez en marche jusqu'à ce que le mélange soit terminé.

4 Une fois le mixage terminé, retirez le récipient de la base motorisée et éteignez l'appareil. Utilisez le couvercle à bec et dégustez.

REMARQUE : le mixage peut s'activer accidentellement lorsque le couvercle est enlevé. Mettez la base motorisée hors tension avec le bouton  quand elle n'est pas utilisée.

Lire attentivement la Notice d'utilisation
Ninja® incluse avant d'utiliser l'appareil.

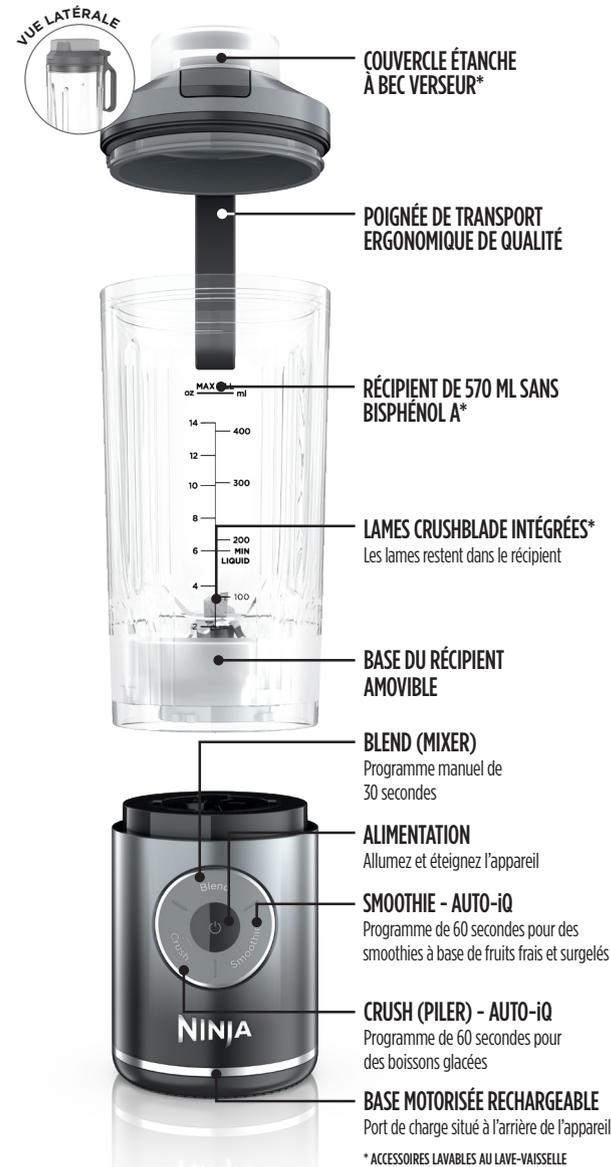
NINJA BLAST MAX

570 ml

CAPACITÉ DE
REPLISSAGE
MAXIMALE DE
490 ML



ASSEMBLAGE RAPIDE



Pour de meilleurs résultats, s'assurer que le mixeur est complètement chargé avant de l'utiliser.

Nettoyer avant la première utilisation.

REMARQUE : les accessoires et les couleurs varient en fonction du modèle.

⚠ AVERTISSEMENT : manipuler le jeu de lames avec précaution, car les lames sont tranchantes. Tout contact avec les lames est dangereux et peut entraîner des lacérations.

PANNEAU DE COMMANDE

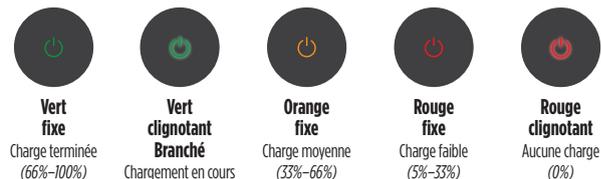
Voyants LED :

affichés via l'icône du bouton d'alimentation et les LED du programme de mixage.



Chargement :

- Utiliser le câble de charge fourni pour recharger l'appareil.
- Recharger complètement l'appareil avant la première utilisation.
- Une charge complète devrait prendre environ 3 heures.



Prêt à mixer

Programmes de mixage blanc fixe
Le voyant LED s'allumera avec la couleur de la durée de vie de la batterie.



Erreur lames bloquées

Le programme de mixage sélectionné clignote en violet
Les ingrédients sont coincés dans les lames. Ajouter du liquide ou secouer le récipient pour déloger les ingrédients bloqués dans les lames.



Erreur récipient mal installé

Les programmes de mixage clignotent en blanc
Le récipient n'est pas correctement installé sur la base motorisée. Réinstaller le récipient. Le récipient s'installera correctement avec un « clic » sur la base motorisée.



Moteur en surchauffe Erreur de protection

Programme de mixage en orange fixe
La base motorisée est en surchauffe. Laisser refroidir à température ambiante pendant 60 minutes.



REMARQUE : l'appareil ne se recharge pas en cas d'erreur de surchauffe.

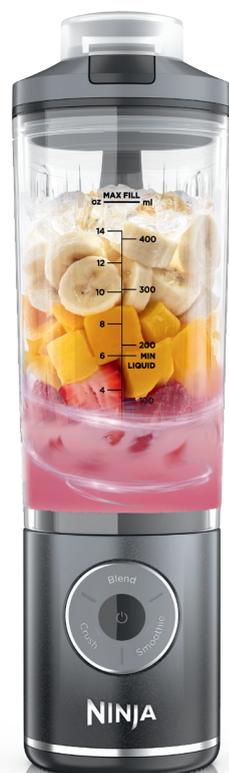
CONSIGNES DE MIXAGE

Avant de mixer, s'assurer que le mixeur est complètement chargé.

Vérifier la couleur du voyant LED de batterie avant de mixer.
(Vert : prêt, **Rouge fixe :** batterie faible, **Rouge clignotant :** batterie vidée)

- 1 Installer le récipient sur la base motorisée, en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche sur la base motorisée.
- 2 Mettre l'appareil en marche avec le bouton d'alimentation. S'assurer que l'icône d'alimentation est **VERTE**, indiquant que la batterie est pleine.

Pour plus d'informations sur la batterie, consulter le guide des LED sur le côté de la base motorisée.



- 3 Retirer le couvercle avant de mettre les ingrédients.
- 4 Ajouter les ingrédients, en commençant par les ingrédients liquides, puis en ajoutant les ingrédients plus mous et en terminant par les ingrédients plus durs (fruits surgelés et glaçons).
- 5 Fixer le couvercle sur le récipient.
- 6 Sélectionner le programme de mixage :
Blend (Mixer) : (manuel 30 secondes) pour les boissons protéinées
Crush (Piler) : pour les boissons glacées
Smoothie : pour des frappés à base de fruits frais et surgelés
Appuyer sur le bouton BLEND (MIXER) pour mixer à nouveau si nécessaire.
- 7 Quand le mixage est terminé, retirer le récipient de la base motorisée et savourer avec le couvercle à bec.

CONSIGNES DE NETTOYAGE

NE PAS exposer la base motorisée à un liquide quelconque pendant le nettoyage.

Retirer le récipient de la base motorisée avant de le nettoyer.

NETTOYAGE RAPIDE

- 1 Retirer le récipient de la base motorisée et retirer le couvercle du récipient. Ajouter de l'eau chaude jusqu'à la ligne MIN LIQUID (Remplissage minimum) avant d'ajouter une petite goutte de liquide vaisselle.
- 2 Fixer le couvercle sur le récipient, installer le récipient sur la base motorisée et appuyer sur BLEND (MIXER).
- 3 Une fois le mixage terminé, retirer le récipient de la base motorisée, vider le contenu, puis rincer le récipient et le couvercle à l'eau chaude.
- 4 Si nécessaire, essuyer la base motorisée avec un chiffon humide et propre.



LAVAGE À LA MAIN

- 1 Retirer le récipient de la base motorisée et laver le récipient et le couvercle à l'eau chaude savonneuse.
- 2 Utiliser une brosse vaisselle pour nettoyer le jeu de lames CrushBlade à l'intérieur du récipient. Faire attention en nettoyant le jeu de lames CrushBlade car les lames sont tranchantes.
- 3 Vider le contenu et rincer le récipient et le couvercle à l'eau chaude.

NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE

- 1 Le récipient et le couvercle à bec passent au lave-vaisselle, dans le panier supérieur. **NE PAS** passer par un cycle de séchage.



NINJA BLAST MAX



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

© 2024 SharkNinja Operating LLC.
AUTO-iQ, NINJA et sont des marques déposées de SharkNinja Operating LLC au Union européenne.
BC251EU_FR_IG_QSG_MP_250218_Mv1