

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



NINJA
Foodi
POWER MIXER™ SYSTEM

10 delicious recipes



Your guide to mixing and blending like a Foodi.

Welcome to the Ninja® Foodi® Power Mixer™ System recipe book. Here you're just a few pages away from recipes, tips, tricks, and helpful hints to give you everything you need to create cakes, batters, doughs, soups, salsa, and more. Now let's get started.

For more exciting delicious recipes, visit ninjakitchen.ca

TABLE OF CONTENTS

MEET THE POWERBASE™	2
HAND MIXER BASICS	4
IMMERSION BLENDER BASICS	6
BREAKFAST	
Dutch Baby with Fresh Mixed Berries	8
SOUPS, SNACKS & SIDES	
Loaded Baked Potato Soup	10
Homemade Mayo	12
Roasted Salsa Verde	14
DRINKS	
Iced Whipped Coffee	16
Frozen Blueberry Mojito	18
DESSERTS	
Oatmeal Raisin Cookies	20
Chocolate Cream Cheese Cupcakes	22
Dirt Cups	24
No-Bake Turtle Cheesecake	26



Meet the PowerBase™

Power in the palm of your hand.

Thanks to its power-dense motor, the PowerBase can transform into a different appliance whenever a new accessory is attached. Hand mixing and immersion blending are just the beginning.



Additional accessories

Expand your Power Mixer™ System with these additional accessories.



DOUGH HOOKS

Dough hooks that glide through the thickest doughs, such as pizza dough, dinner rolls, and pretzels.



CHOPPER ATTACHMENT

Attach power base to chop, mince, and puree ingredients. Storage lid included.



3-CUP BLENDING VESSEL WITH LID

4-CUP BLENDING PITCHER WITH LID

Pitchers perfectly designed for the immersion blending attachment to blend your favourite recipes.



Scan the code or visit qr.ninjakitchen.com/powermixersystem-ca to purchase accessories.

Let's get
mixing



Hand Mixer Basics

Get to know your hand mixer



Beaters: Speeds 1-4

With the beaters installed, use speed 1 for mixing dry ingredients with liquids. Ramp up to speeds 3-4 to make cookie doughs, batters, quick breads, frostings, or to mash potatoes. Use speed 4 when creaming butter and sugar. Not recommended to use for yeasted doughs, such as pizza or pretzel doughs, or pie crusts.



Whisk: Speed 5

With the whisk installed, it is recommended to use speed 5, but make sure to slowly ramp up to this setting. The whisk at speed 5 is good for whipping cream, mousse, egg whites, and more. Starting on speed 1 and gradually increasing to speed 5 will prevent splattering and achieve the best consistency. Not recommended for thicker batters and mix-ins; beaters are recommended.



Follow the recipe mixing times carefully. Also, watch closely for visual cues that will help determine how long to mix or whip. For example, if the recipe says "mix until stiff peaks form," frequently check the mixture to assess if stiff peaks are forming.



Always start on speed 1 and then slowly ramp up the speed in order to prevent ingredients from splattering. When processing is complete, ensure to power off the unit.

Let's get
blending



Immersion Blender Basics

Get to know your immersion blender

NOTE: Holding the power button ensures that the blade runs only when you're in control.

Choosing your container



The container should be large enough for the **blender head to be fully submerged** in the ingredients. Once submerged, there should be ample room in the container to avoid overflowing and splashing. A cooking pot, large measuring container, or the 3-Cup blending vessel (not included) is recommended.

Blending Tips:

- Before blending larger ingredients, such as onions, tomatoes, potatoes, and squash, chop the food into 1-inch (2.5 cm) pieces. Cook vegetables prior to pureeing.
- Do not blend tough skins, peels, seeds, or pits. Before blending, peel foods such as onions, potatoes, squash, garlic, oranges, and lemons.
- Blend frozen fruit, ice, nuts, and hard vegetables like carrots, potatoes, and squash with liquid for best results.
- Let hot foods slightly cool before blending.
- For better control of results, start at low speed and ramp up to high speed by pressing and holding the TURBO button. Use pulses to keep from overprocessing.

Blending and pureeing



Submerge vents of the blender head in ingredients.

While blending, move the blender head through ingredients in an **up-and-down** motion, making sure to stop blending any time the vents are no longer submerged.

NOTE: For best results, hold the unit with the control panel facing away from you.



DUTCH BABY WITH FRESH MIXED BERRIES

PREP: 25 MINUTES

BAKE: 15-20 MINUTES

MAKES: 6 SERVINGS

ACCESSORIES: HAND MIXER ATTACHMENT, WHISK

INGREDIENTS

1/2 cup (60 ml) all-purpose flour

1/2 cup (125 ml) whole milk

2 large eggs

2 tablespoons (30 ml) granulated sugar

1 teaspoon (5 ml) vanilla extract

1/2 teaspoon (2.5 ml) kosher salt

2 tablespoons (30 g) unsalted butter

Topping

Confectioner's sugar

Fresh mixed berries

DIRECTIONS

1. Preheat oven to 425°F (220°C). Assemble the hand mixer attachment on the power base, then install the whisk.
2. In a medium bowl, add the flour, milk, eggs, sugar, vanilla extract, and salt. Press power to begin mixing on speed 1 and then gradually increase to speed 3. Mix until batter is combined, about 1 minute. Batter will be thin. Set the mixture aside and allow the batter to rest for 20 minutes for gluten development.
3. While the batter is resting, place a 10-inch (25 cm) round baking pan or cast iron skillet in the oven to preheat.
4. After 20 minutes, remove the pan from the oven, add the butter and swirl to evenly coat the bottom and sides.
5. Transfer the batter to the pan. Then place the pan in the oven and bake for 15-20 minutes, or until the Dutch baby is puffed up and golden brown.
6. When baking is complete, remove pan from oven and transfer the Dutch baby to a serving platter to serve hot. Dust with confectioner's sugar and top with fresh mixed berries.

HAND MIXER
+ WHISK



BREAKFAST



LOADED BAKED POTATO SOUP

PREP: 20 MINUTES

COOK: 30 MINUTES

MAKES: 4-6 SERVINGS (APPROX. 2 CUPS (475 ML) PER SERVING)

ACCESSORIES: IMMERSION BLENDER ATTACHMENT

INGREDIENTS

4 large russet potatoes (2 pounds/455 g), peeled, cut in 1-inch (2.5 cm) cubes
6 slices bacon, cut into 1/2-inch (1.25 cm) pieces
1 large white onion, peeled, small diced
3 cloves garlic, peeled, minced
2 tablespoons (30 g) unsalted butter
1/4 cup (30 g) all-purpose flour
3 cups (750 ml) chicken broth
2 cups (500 ml) half-and-half
3/4 cup (190 ml) sour cream
2 cups (470 g) shredded cheddar cheese, plus extra for garnish
Kosher salt, as desired
Ground black pepper, as desired
5 green onions, thinly sliced

DIRECTIONS

1. In a medium pot, add the potatoes and cover completely with water. Boil for 15 minutes or until fork-tender. Drain and set aside.
2. Place a large pot over medium heat. Once hot, add the bacon and cook until crisp and golden brown, about 5 minutes. Transfer to a paper towel-lined plate. Remove all but 2 tablespoons (30 ml) of bacon grease from the pot.
3. Add the onion, garlic, and butter to the pot with the bacon grease. Cook over medium heat until softened, about 5 minutes.
4. Once softened, add the flour to the pot and cook for 2 minutes, stirring occasionally. Add the chicken broth to the pot and stir until the flour is dissolved. Stir in the half-and-half and sour cream until combined.
5. Add the reserved potatoes and desired amount of salt and pepper.
6. Assemble the immersion blender attachment on the power base. Submerge the blender head in the mixture.
7. Press and hold the power button to blend for about 2 minutes or until desired consistency is achieved. Use an up-and-down motion while blending. Make sure to tilt the blade away from your body and stop any time the vents of the blender head are no longer submerged.
8. When blending is complete, remove immersion blender from the pot and stir in the cheese. To serve, ladle the soup between bowls and top with reserved bacon, green onions, and cheese as desired.

IMMERSION
BLENDER



SOUPS, SNACKS
& SIDES



HOMEMADE MAYO

PREP: 5 MINUTES

MAKES: 1 1/4 CUPS (315 ML)

ACCESSORIES: IMMERSION BLENDER ATTACHMENT

INGREDIENTS

- 1 large egg
- 1 teaspoon (5 ml) lemon juice
- 1 teaspoon (5 ml) Dijon mustard
- 1 teaspoon (5 ml) white wine vinegar
- 1 cup (250 ml) canola oil
- Kosher salt, as desired
- Ground black pepper, as desired

TIP Add herbs, spices, sriracha, or even garlic for a twist on the classic mayo.

IMMERSION
BLENDER



SOUPS, SNACKS
& SIDES

DIRECTIONS

1. In a vessel with tall sides, add all ingredients in the order listed.
2. Assemble the immersion blender attachment on the power base. Submerge the blender head into the mixture.
3. Press and hold the power button to blend for about 30 seconds or until the ingredients are emulsified. Use an up-and-down motion while blending. Make sure to tilt the blade away from your body and stop any time the vents of the blender head are no longer submerged. When the mixture is emulsified, move the blender up and down until the mayo is thick, about 1 minute.
4. Transfer mayo to an air-tight container and store in the refrigerator for up to 1 week.



ROASTED SALSA VERDE

PREP: 10 MINUTES

COOK: 45 MINUTES

MAKES: 2 CUPS (500 ML)

ACCESSORIES: IMMERSION BLENDER ATTACHMENT

INGREDIENTS

10 tomatillos, peeled, cut in quarters

1 white onion, peeled, roughly chopped

2 jalapeño peppers, ends trimmed, halved, deseeded

3 cloves garlic, peeled

3 tablespoons (45 ml) canola oil

Kosher salt, as desired

Ground black pepper, as desired

1 cup (16 g) cilantro

Juice of 1 lime

DIRECTIONS

1. Preheat the oven to 425°F (220°C). Line a baking sheet with aluminum foil and set aside.
2. In a large bowl, toss the tomatillos, onion, jalapeños, garlic, oil, salt, and pepper until the vegetables are evenly coated. Transfer the tomatillo mixture to the prepared baking sheet in a single layer, then place in the oven to roast for 45 minutes.
3. When cooking is complete, remove the vegetables from the oven and allow to cool to room temperature. Transfer the roasted vegetables to a medium pot, then add the remaining ingredients.
4. Assemble the immersion blender attachment on the power base. Submerge the blender head in the mixture.
5. Press and hold the power button to blend for about 2 minutes or until desired consistency is achieved. Use an up-and-down motion while blending. Make sure to tilt the blade away from your body and stop any time the vents of the blender head are no longer submerged.
6. Serve with tortilla chips or use as a sauce for tacos.

TIP Transfer salsa to an air-tight container and store in the refrigerator for 5 to 7 days.

IMMERSION
BLENDER



SOUPS, SNACKS
& SIDES



ICED WHIPPED COFFEE

PREP: 10 MINUTES

MAKES: 2 SERVINGS (12 OUNCES/355 ML EACH)

ACCESSORIES: HAND MIXER ATTACHMENT, WHISK

INGREDIENTS

3 tablespoons (45 ml) granulated sugar

3 tablespoons (45 ml) instant espresso

3 tablespoons (45 ml) water,
as hot as the tap gets

Chocolate sauce, for garnish

Caramel sauce, for garnish

2 cups (500 ml) ice cubes, divided

3 cups (750 ml) milk of choice, divided

HAND MIXER
+ WHISK



DRINKS

DIRECTIONS

1. In a medium bowl, add the sugar, instant espresso, and water.
2. Assemble the hand mixer attachment on the power base, then install the whisk.
3. Press power to begin mixing on speed 1 and then gradually increase to speed 5. Mix until stiff peaks have formed and the mixture has lightened in colour, about 2 minutes.
4. Prepare 2 glasses by drizzling the inside of each glass with chocolate and caramel sauce as desired.
5. Fill each glass with 1 cup (250 ml) ice and 1½ cups (375 ml) milk. Top with whipped coffee and serve.



FROZEN BLUEBERRY MOJITO

PREP: 5 MINUTES

MAKES: 1 SERVING (12 OUNCES /355 ML)

ACCESSORIES: IMMERSION BLENDER ATTACHMENT

INGREDIENTS

- 1/4 cup (60 ml) white rum
- 1 tablespoon (15 ml) agave
- 2 tablespoons (30 ml) fresh lime juice
- 1 cup (250 ml) ice cubes
- 6 mint leaves
- 1 cup (250 ml) blueberries
- Lime wedge, for garnish

DIRECTIONS

1. Assemble the immersion blender attachment on the power base.
2. Place all ingredients into the blending vessel in the order listed. Submerge the blender head in the mixture.
3. Press and hold the power button to blend for about 1 minutes or until desired consistency is achieved. Use an up-and-down motion while blending. Make sure to tilt the blade away from your body and stop any time the vents of the blender head are no longer submerged.
4. Pour into cocktail glass and garnish with a lime wedge and serve.

IMMERSION
BLENDER



DRINKS



OATMEAL RAISIN COOKIES

PREP: 8 MINUTES

REFRIGERATE: 1 HOUR

BAKE: 15-20 MINUTES

MAKES: 24 COOKIES

ACCESSORIES: HAND MIXER ATTACHMENT, BEATERS

HAND MIXER
+ BEATERS



DESSERTS

INGREDIENTS

- 1 cup (200 g) granulated sugar
- 1 cup (180 g) packed light brown sugar
- 2 sticks unsalted butter, softened
- 2 teaspoons (10 ml) vanilla extract
- 2 large eggs
- 1 1/2 cups (180 g) all-purpose flour
- 1 teaspoon (5 ml) kosher salt
- 1 teaspoon (5 ml) cinnamon
- 1 teaspoon (5 ml) baking powder
- 1/2 teaspoon (2.5 ml) baking soda
- 2 1/2 cups (225 g) rolled oats
- 2 cups (335 g) raisins (or dried cranberries)

DIRECTIONS

1. Assemble the hand mixer attachment on the power base, then install the beaters.
2. In a large bowl, add the sugars, butter, and vanilla extract. Press power to begin mixing on speed 1 and then gradually increase to speed 4. Mix until the butter and sugar have creamed together, about 1 minute.
3. Add the eggs one at a time, beating well after adding each one.
4. Add the flour, salt, cinnamon, baking powder, and baking soda to the sugar mixture. Press power to begin mixing on speed 1 and then gradually increase to speed 4. Mix until the flour is fully incorporated, about 2 minutes.
5. Add the oats and raisins to the bowl. Press power to begin mixing on speed 1 and then gradually increase to speed 3. Mix until they are evenly distributed throughout the dough, about 2 minutes. Cover the bowl with plastic wrap and place in the refrigerator to chill for at least 1 hour.
6. Preheat the oven to 350°F (175°C) and line 2 baking sheets with parchment paper.
7. When the dough has chilled, divide into 24 portions, then roll each into a 1 1/2 -inch (4 cm) round ball. Place the cookies about 2 inches (5 cm) apart on the prepared baking sheets. Place the pans in the oven and bake for 15-20 minutes or until golden brown.
8. When cooking is complete, remove the cookies from the oven and allow to cool for 5 minutes before moving to a cooling rack and serving.



CHOCOLATE CREAM CHEESE CUPCAKES

PREP: 10 MINUTES

BAKE: 18-20 MINUTES

MAKES: 12 CUPCAKES

ACCESSORIES: HAND MIXER ATTACHMENT, BEATERS

INGREDIENTS

Cream Cheese Filling

1 package (8 ounces/230 g)

cream cheese, softened

1/2 cup (100 g) granulated sugar

Batter

2 large eggs

1/2 cup (100 g) granulated sugar

1/2 cup (90 g) light brown sugar

1/3 cup (65 ml) canola oil

2 teaspoons (10 ml) vanilla extract

3/4 cup (90 g) all-purpose flour

1/2 cup (48 g) cocoa powder

3/4 teaspoon (3.75 ml) baking powder

1/2 teaspoon (2.5 ml) baking soda

1/4 teaspoon (1.25 ml) kosher salt

1/2 cup (125 ml) whole milk

DIRECTIONS

1. Preheat the oven to 350°F (175°C). Line a 12-cup muffin tin with cupcake liners and set aside.
2. Assemble the hand mixer attachment on the power base, then install the beaters.
3. In a small bowl, add the cream cheese and sugar. Press power to begin mixing on speed 1 and then gradually increase to speed 3. Mix until the ingredients are combined into a smooth mixture, about 1 minute. Set aside.
4. To prepare the batter, add the eggs, sugars, oil, and vanilla extract to a large bowl. Press power to begin mixing on speed 1 and then gradually increase to speed 3. Mix until the ingredients are evenly combined, about 2 minutes.
5. Add the remaining batter ingredients to the large bowl. Press power to begin mixing on speed 1 and then gradually increase to speed 3. Mix until a batter has just formed, about 2 minutes. Be careful not to overmix.
6. Transfer the batter to the prepared muffin tin, filling each cup halfway. Top each cup with 2 tablespoons (30 ml) of the prepared filling. Then use a toothpick or butter knife to swirl the filling into the batter.
7. Place the cupcakes in the oven and bake for 18-20 minutes or until a toothpick will come out clean after being inserted in the centre of a cupcake.
8. Remove cupcakes from the oven and allow to cool completely before serving.





DIRT CUPS

PREP: 15 MINUTES

REFRIGERATE: 1 HOUR

MAKES: 6 SERVINGS

ACCESSORIES: HAND MIXER ATTACHMENT, WHISK

INGREDIENTS

1/2 cups (125 ml) heavy whipping cream

1 1/2 tablespoons (22.5 ml) powdered sugar

6 chocolate pudding cups (5 1/2 ounces/140 g each)

25 chocolate sandwich cookies, filling removed, crushed

12 gummy worms

DIRECTIONS

1. Assemble the hand mixer attachment on the power base, then install the whisk.
2. In a large bowl, add the heavy cream and powdered sugar. Press power to begin mixing on speed 1 and then gradually increase to speed 5. Mix until stiff peaks have formed, about 1-2 minutes.
3. Add the pudding to the whipped cream mixture. Mix on speed 2 until evenly combined, about 1 minute.
4. Divide a 1/4 cup (65 ml) of the pudding mixture between 6, 10-ounce (300 ml), clear glasses, then top each with 3 tablespoons (45 ml) of cookie crumbs. Repeat this process until all ingredients are used. Top with gummy worms and refrigerate for at least 1 hour before serving.

HAND MIXER
+ WHISK



DESSERTS



NO-BAKE TURTLE CHEESECAKE

PREP: 15 MINUTES

REFRIGERATE: 4-8 HOURS

MAKES: 1 ROUND, 9-INCH (23 CM) CAKE

ACCESSORIES: HAND MIXER ATTACHMENT, BEATERS

INGREDIENTS

Crust

1 1/2 cups (80 g) graham cracker crumbs

5 tablespoons (75 g) unsalted butter, melted

1/4 cup (50 g) granulated sugar

Filling

2 blocks (8 ounces/230 g each)
cream cheese, softened

1/2 cup (100 g) granulated sugar

1/2 cup (90 g) plus 2 tablespoons (30 ml)
light brown sugar

3/4 cup (190 ml) caramel sauce

1 teaspoon (5 ml) vanilla extract

1/2 container (4 ounces/115 g) whipped topping

Toppings

1/4 cup (65 ml) caramel sauce

1/4 cup (65 ml) hot fudge sauce

1/4 cup (65 ml) pecans, chopped

HAND MIXER
+ BEATERS



DESSERTS

DIRECTIONS

1. To prepare the crust, place the crust ingredients in a small bowl and mix with a rubber spatula until evenly combined. The mixture should resemble coarse sand. Transfer the mixture to the bottom of a 9-inch (23 cm) springform pan, then press into an even layer, making sure the crust is tight and compact. Place the crust in the refrigerator to set.
2. Assemble the hand mixer attachment on the power base, then install the beaters.
3. To prepare the filling, place all filling ingredients except for the whipped topping in a medium bowl. Press power to begin mixing on speed 1 and then gradually increase to speed 4. Mix until the filling is combined, about 2 minutes.
4. Use a rubber spatula to fold in the reserved whipped topping until evenly combined. Transfer the filling to the chilled crust and spread into a smooth, even layer. Cover with plastic wrap and place in the refrigerator to chill for 4-8 hours.
5. When the cheesecake has set, remove the pan from the refrigerator, then remove the cheesecake from the pan. Drizzle with caramel and hot fudge sauce, then sprinkle with pecans.

NINJA[®] Foodi[®]

POWER MIXER™ SYSTEM

**Scan here to learn how to use your Power Mixer System,
explore additional recipes, and purchase accessories:**

VISIT

qr.ninjakitchen.com/powermixersystem-ca

OR

SCAN HERE



© 2023 SharkNinja Operating LLC

FOODI and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

POWERBASE and POWER MIXER are trademarks of SharkNinja Operating LLC.

CC100CCO_IG_10Recipe_E_F_MP_Mv5

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



NINJA[®] Foodi[®]

SYSTÈME POWER MIXER™

Dix délicieuses recettes



Votre guide pour battre et mélanger comme un Foodi.

Bienvenue dans le livre de recettes du système de mélangeur turbo de NINJA® Foodi®. À partir d'ici, vous trouverez des recettes, des conseils, des astuces et des trucs utiles qui vous donneront la confiance nécessaire pour préparer des gâteaux, de la pâte, des soupes, des salsas et encore plus. Allons-y!

Pour obtenir d'autres recettes délicieuses et surprenantes, rendez-vous sur le site ninjatestkitchen.ca

TABLE DES MATIÈRES

DÉCOUVREZ LA POWERBASE™ 2

NOTIONS DE BASE DU BATTEUR À MAIN 4

NOTIONS DE BASE DU MÉLANGEUR PAR IMMERSION 6

DÉJEUNER

Crêpe allemande (Dutch baby) et mélange de baies fraîches 8

SOUPES, COLLATIONS ET ACCOMPAGNEMENTS

Soupe de pommes de terre farcies 10

Mayonnaise maison 12

Salsa verte rôtie 14

BOISSONS

Café glacé fouetté 16

Mojito glacé aux bleuets 18

DESSERTS

Biscuits à l'avoine et aux raisins 20

Petits gâteaux au chocolat et au fromage à la crème 22

Crème-dessert étagée 24

Gâteau au fromage sans cuisson aux Turtles 26



Découvrez la PowerBase™

La puissance au creux de votre main.

Grâce à son moteur haute puissance, la PowerBase se transforme en un appareil distinct chaque fois qu'un nouvel accessoire est fixé. Le mélange à la main et le mélange par immersion ne sont qu'un début.



Accessoires supplémentaires

Augmentez les capacités de votre système de Mélangeur turbo™ avec ces accessoires supplémentaires.



CROCHETS À PÉTRIR

Des crochets à pétrir qui glissent pénètrent les pâtes les plus épaisses comme la pâte à pizza, à petits pains et à bretzels.



HACHOIR

Fixez-le à la base d'alimentation pour hacher, émincer et réduire les ingrédients en purée. Couvercle de rangement inclus.



RÉCIPIENT DE MÉLANGE DE 3 TASSES

PICHET MÉLANGEUR DE 4 TASSES AVEC COUVERCLE

Grand pichet parfaitement conçu pour le mélangeur par immersion afin de préparer vos recettes préférées.



Balayez le code ou visitez le site qr.ninjakitchen.com/powermixersystem-ca pour acheter des accessoires.

C'est le temps
de mélanger



Notions de base du batteur à main

Présentation de votre batteur à main



Fouets rotatifs : Vitesses 1 à 4

Une fois les fouets rotatifs installés, utilisez la vitesse 1 pour incorporer des ingrédients secs dans des ingrédients liquides. Passez aux vitesses 3 et 4 pour faire des pâtes à biscuits, des pâtes à gâteaux, des pains rapides, des glaçages ou pour faire une purée de pommes de terre. Utilisez la vitesse 4 pour faire battre le beurre et le sucre en crème. Ils ne sont pas recommandés pour mélanger les pâtes à levure comme les pâtes à pizza ou à bretzels, ou les croûtes à tarte.



Fouet : Vitesse 5

Une fois le fouet installé, augmentez la vitesse lentement et graduellement jusqu'à la vitesse 5. La vitesse 5 est idéale pour fouetter de la crème, faire une mousse, battre des blancs d'œufs et bien plus encore. En commençant à la vitesse 1, augmentez progressivement jusqu'à la vitesse 5 afin d'éviter les éclaboussures et obtenir la meilleure consistance. Le fouet n'est pas recommandé pour mélanger les pâtes et les mélanges plus épais; utilisez plutôt les fouets rotatifs.



Respectez attentivement les temps de mélange indiqués dans les recettes. De plus, surveillez attentivement les signaux visuels qui vous aideront à déterminer le temps de mélange ou de fouet. Par exemple, si la recette indique « Fouettez jusqu'à ce que des pics fermes se forment », vérifiez fréquemment le mélange pour noter leur formation.



Commencez toujours par la vitesse 1, puis augmentez lentement la vitesse pour éviter que les ingrédients n'éclaboussent. Une fois le mélange terminé, assurez-vous d'éteindre l'appareil.

C'est le temps
de mélanger



Notions de base du mélangeur par immersion

Présentation de votre mélangeur par immersion

REMARQUE : La lame ne fonctionne que lorsque vous maintenez le bouton d'alimentation enfoncé.

Choisir votre récipient



Le récipient doit être suffisamment grand pour que la **tête du mélangeur soit complètement immergée** dans les ingrédients. Une fois la tête de l'appareil immergée, il doit y avoir suffisamment d'espace dans le récipient pour éviter les débordements et les éclaboussures. Il est recommandé d'utiliser un chaudron, une grande tasse à mesurer ou le récipient de mélange de mélange de 3 tasses (non inclus).

Astuces :

- Avant de mélanger des ingrédients plus gros comme des oignons, des tomates, des pommes de terre et des courges, coupez-les en morceaux de 2,5 cm (1 po). Faites cuire les légumes avant de les transformer en purée.
- Ne mélangez pas des ingrédients ayant encore leur pelure, leur peau, leurs graines ou leur noyau. Avant de mélanger, pelez les aliments comme les oignons, les pommes de terre, les courges, l'ail, les oranges, et les citrons.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, mélangez les fruits congelés, la glace, les noix et les légumes coriaces comme les carottes, les pommes de terre et les courges avec du liquide.
- Laissez les aliments chauds refroidir légèrement avant de les mélanger.
- Pour avoir un meilleur contrôle sur les résultats obtenus, utilisez d'abord une basse vitesse et augmentez-la graduellement en appuyant sur le bouton TURBO et en le maintenant enfoncé. Utilisez des impulsions pour éviter de traiter les ingrédients de façon excessive.

Mélange et purée



Les ingrédients doivent submerger les ouvertures d'aération de la tête du mélangeur.

Pendant le mélange, **effectuez un mouvement de haut en bas** avec la tête du mélangeur dans les ingrédients, en veillant à arrêter le mélange chaque fois que les ouvertures d'aération ne sont plus immergées.

REMARQUE : Pour obtenir de meilleurs résultats, tenez l'appareil en orientant le panneau de commande vers l'extérieur.



CRÊPE ALLEMANDE (DUTCH BABY) ET MÉLANGE DE BAIES FRAÎCHES

PRÉPARATION : 25 MINUTES

CUISSON : DE 15 À 20 MINUTES

DONNE : 6 PORTIONS

ACCESSOIRES : BATTEUR À MAIN, FOUET

INGRÉDIENTS

1/2 tasse (60 ml) de farine tout usage

1/2 tasse (125 ml) de lait entier

2 gros œufs

2 c. à soupe (30 ml) de sucre granulé

1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille

1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel casher

2 c. à soupe (30 g) de beurre non salé

Garnitures

Sucre à glacer

Mélange de baies fraîches

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 220°C (425°F). Fixez le batteur à main sur la base d'alimentation, puis installez le fouet.
2. Dans un bol moyen, ajoutez la farine, le lait, les œufs, le sucre, l'extrait de vanille et le sel. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer le mélange à la vitesse 1, puis augmentez-la progressivement jusqu'à la vitesse 3. Mélangez pendant environ 1 minute, jusqu'à ce que la pâte soit homogène. La pâte sera liquide. Mettez-la de côté et laissez-la reposer pendant 20 minutes pour permettre le développement du gluten.
3. Pendant que la pâte repose, placez un moule rond de 25 cm (10 po) ou une poêle en fonte au four pour les réchauffer.
4. Après 20 minutes, retirez le moule du four, ajoutez le beurre et faites-le glisser à l'intérieur pour qu'il enrobe uniformément le fond et les côtés.
5. Transférez la pâte dans le moule. Enfourez-la crêpe allemande et faites-la cuire pendant 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'elle soit gonflée et dorée.
6. Une fois la cuisson terminée, retirez le moule du four et transférez la crêpe allemande dans un plat de service afin de la servir chaude. Saupoudrez-la de sucre à glacer et garnissez-la d'un mélange de baies fraîches.

BATTEUR À
MAIN + FOUET



PETIT-DÉJEUNER



SOUPE DE POMMES DE TERRE FARCIES

PRÉPARATION : 20 MINUTES

CUISSON : 30 MINUTES

DONNE : DE 4 À 6 PORTIONS (ENVIRON 2 TASSES (475 ML) PAR PORTION)

ACCESSOIRES : MÉLANGEUR PAR IMMERSION

INGRÉDIENTS

4 grosses pommes de terre Russet (2 lb/455 g), pelées, en morceaux de 2,5 cm (1 po)

6 tranches de bacon, en morceaux de 1,25 cm (1/2 po)

1 gros oignon blanc, pelé, en petits dés

3 gousses d'ail, pelées, émincées

2 c. à soupe (30 g) de beurre non salé

1/4 tasse (30 g) de farine tout usage

3 tasses (750 ml) de bouillon de poulet

2 tasses (500 ml) de demi-crème

3/4 tasse (190 ml) de crème sure

2 tasses (470 g) de fromage cheddar râpé, un peu plus pour la garniture

Sel casher, au goût

Poivre noir moulu, au goût

5 oignons verts, tranchés finement

PRÉPARATION

1. Dans une casserole moyenne, ajoutez les pommes de terre et couvrez-les complètement d'eau. Faites-les bouillir pendant 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Drainez-les et mettez-les de côté.
2. Faites chauffer une grande casserole à feu moyen. Une fois chaude, ajoutez le bacon et faites-le cuire pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant et doré. Transférez-les sur une assiette recouverte de papier absorbant. Conservez 2 c. à soupe (30 ml) de graisse de bacon dans la casserole.
3. Ajoutez l'oignon, l'ail et le beurre. Faites-les cuire à feu moyen pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient ramollis.
4. Une fois ramollis, ajoutez la farine et poursuivez la cuisson pendant 2 minutes, en remuant de temps en temps. Ajoutez le bouillon de poulet et remuez jusqu'à ce que la farine soit dissoute. Incorporez la demi-crème et la crème sure.
5. Ajoutez les pommes de terre réservées, puis salez et poivrez au goût.
6. Fixez le mélangeur par immersion sur la base d'alimentation. Immergez la tête du mélangeur dans le mélange.
7. Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pour mélanger pendant environ 2 minutes ou jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée. Faites un mouvement de haut en bas pendant le mélange. Veillez à incliner la lame en direction opposée de votre corps et arrêtez-la chaque fois que les ouvertures d'aération de la tête du mélangeur ne sont plus immergées.
8. Une fois le mélange terminé, retirez le mélangeur par immersion de la casserole et incorporez le fromage. Servez la soupe dans des bols puis garnissez-les du bacon réservé, des oignons verts et du fromage, au goût.

MÉLANGEUR
PAR IMMERSION



SOUPES, COLLATIONS
ET ACCOMPAGNEMENTS



MAYONNAISE MAISON

PRÉPARATION : 5 MINUTES

DONNE : 1 1/4 TASSE (315 ML)

ACCESSOIRES : MÉLANGEUR PAR IMMERSION

INGRÉDIENTS

1 gros œuf

1 c. à thé (5 ml) de jus de citron

1 c. à thé (5 ml) de moutarde de Dijon

1 c. à thé (5 ml) de vinaigre blanc

1 tasse (250 ml) d'huile de canola

Sel casher, au goût

Poivre noir moulu, au goût

ASTUCE Ajoutez des fines herbes, des épices, de la sriracha ou même de l'ail pour personnaliser votre mayonnaise classique.

MÉLANGEUR
PAR IMMERSION



SOUPES, COLLATIONS
ET ACCOMPAGNEMENTS

PRÉPARATION

1. Dans un récipient à hautes parois, ajoutez tous les ingrédients dans l'ordre indiqué.
2. Fixez le mélangeur par immersion sur la base d'alimentation. Immergez la tête du mélangeur dans le mélange.
3. Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pour mélanger pendant environ 30 secondes ou jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée. Faites un mouvement de haut en bas pendant le mélange. Veillez à incliner la lame en direction opposée de votre corps et arrêtez-la chaque fois que les ouvertures d'aération de la tête du mélangeur ne sont plus immergées. Lorsque le mélange est émulsionné, faites un mouvement de haut en bas pendant environ 1 minute, jusqu'à ce que la mayonnaise soit épaisse.
4. Transférez la mayonnaise dans un contenant hermétique et conservez-la au réfrigérateur jusqu'à 1 semaine.



SALSA VERDE RÔTIE

PRÉPARATION : 10 MINUTES

CUISSON : 45 MINUTES

DONNE : 2 TASSES (500 ML)

ACCESSOIRES : MÉLANGEUR PAR IMMERSION

INGRÉDIENTS

10 tomates, pelées, en quartiers

1 oignon blanc, pelé, grossièrement haché

2 piments jalapeños, sans les extrémités, épépinés

3 gousses d'ail, pelées

3 c. à soupe (45 ml) d'huile de canola

Sel casher, au goût

Poivre noir moulu, au goût

1 tasse (16 g) de coriandre

Le jus d'une lime

ASTUCE Transférez la salsa dans un récipient hermétique et conservez-la au réfrigérateur pendant 5 à 7 jours.

MÉLANGEUR
PAR IMMERSION



SOUPES, COLLATIONS
ET ACCOMPAGNEMENTS

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 220°C (425°F). Recouvrez une plaque de cuisson de papier d'aluminium et mettez-la de côté.
2. Dans un grand bol, mélangez les tomates, l'oignon, les piments, l'ail, huile, sel et poivre jusqu'à ce que les légumes soient uniformément enrobés. Transférez le mélange de tomates sur la plaque de cuisson préparée en une seule couche, puis faites-le rôtir au four pendant 45 minutes.
3. Une fois la cuisson terminée, retirez les légumes du four et laissez-les refroidir à température ambiante. Transférez les légumes rôtis dans une casserole moyenne, puis ajoutez le reste des ingrédients.
4. Fixez le mélangeur par immersion sur la base d'alimentation. Immergez la tête du mélangeur dans le mélange.
5. Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pour mélanger pendant environ 2 minutes ou jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée. Faites un mouvement de haut en bas pendant le mélange. Veillez à incliner la lame en direction opposée de votre corps et arrêtez-la chaque fois que les ouvertures d'aération de la tête du mélangeur ne sont plus immergées.
6. Servez la salsa verte rôtie avec des croustilles de tortilla ou utilisez-la comme sauce pour tacos.



CAFÉ GLACÉ FOUETTÉ

PRÉPARATION : 10 MINUTES

DONNE : 2 PORTIONS (355 ML CHACUNE)

ACCESSOIRES : BATTEUR À MAIN, FOUET

INGRÉDIENTS

3 c. à soupe (45 ml) de sucre granulé

3 c. à soupe (45 ml) d'espresso instantané

3 c. à soupe (45 ml) d'eau du robinet, aussi chaude que possible

Sauce au chocolat, pour la garniture

Sauce au caramel, pour la garniture

2 tasses (500 ml) de glaçons, divisés

3 tasses (750 ml) de lait au choix, divisé

BATTEUR À
MAIN + FOUET



BOISSONS

PRÉPARATION

1. Dans un bol moyen, ajoutez le sucre, l'espresso instantané et l'eau.
2. Fixez le batteur à main sur la base d'alimentation, puis installez le fouet.
3. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer le mélange à la vitesse 1, puis augmentez-la progressivement jusqu'à la vitesse 5. Mélangez pendant environ 2 minutes, jusqu'à ce que des pics fermes se forment et que le mélange pâlisse.
4. Préparez 2 verres en y versant de la sauce au chocolat et de la sauce au caramel, au goût.
5. Remplissez chaque verre d'une tasse de glaçons et de 1 1/2 tasse (375 ml) de lait. Garnissez-les de café fouetté et servez-les.



MOJITO GLACÉ AUX BLEUETS

PRÉPARATION : 5 MINUTES

DONNE : 1 PORTION (355 ML)

ACCESSOIRES : MÉLANGEUR PAR IMMERSION

INGRÉDIENTS

1/4 tasse (60 ml) de rhum blanc

1 c. à soupe (15ml) de sirop d'agave

2 c. à soupe (30 ml) de jus de lime frais

1 tasse (250 ml) de glaçons

6 feuilles de menthe fraîche

1 tasse (250 ml) de bleuets

1 quartier de lime, pour la garniture

MÉLANGEUR
PAR IMMERSION



BOISSONS

PRÉPARATION

1. Fixez le mélangeur par immersion sur la base d'alimentation.
2. Placez tous les ingrédients dans le récipient de mélange, dans l'ordre indiqué. Immergez la tête du mélangeur dans le mélange.
3. Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pour mélanger et pendant environ 1 minute ou jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée. Faites un mouvement de haut en bas pendant le mélange. Veillez à incliner la lame en direction opposée de votre corps et arrêtez-la chaque fois que les ouvertures d'aération de la tête du mélangeur ne sont plus immergées.
4. Versez la boisson dans un verre à cocktail et garnissez-la d'un quartier de lime.



BISCUITS À L'AVOINE ET AUX RAISINS

PRÉPARATION : 8 MINUTES

TEMPS DE RÉFRIGÉRATION : 1 HEURE

CUISSON : DE 15 À 20 MINUTES

DONNE : 24 BISCUITS

ACCESSOIRES : BATTEUR À MAIN, FOUETS ROTATIFS

INGRÉDIENTS

1 tasse (200 g) de sucre granulé

1 tasse (180 g) de cassonade tassée

1 tasse (2 bâtonnets) de beurre non salé, ramolli

2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille

2 gros œufs

1 1/2 tasse (180 g) de farine tout usage

1 c. à thé (5 ml) de sel casher

1 c. à thé (5 ml) de cannelle

1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte

1/2 c. à thé (2,5 ml) de bicarbonate de soude

2 1/2 tasses (225 g) de flocons d'avoine

2 tasses (335 g) de raisins secs ou de canneberges séchées

PRÉPARATION

1. Fixez le batteur à main sur la base d'alimentation, puis installez les fouets rotatifs.
2. Dans un grand bol, ajoutez les sucres, le beurre et l'extrait de vanille. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer le mélange à la vitesse 1, puis augmentez-la progressivement jusqu'à la vitesse 4. Mélangez pendant environ 1 minute, jusqu'à ce que le beurre et le sucre soient crémeux.
3. Ajoutez les œufs, un à la fois, en battant bien après chacun d'eux.
4. Ajoutez la farine, le sel, la cannelle, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer le mélange à la vitesse 1, puis augmentez-la progressivement jusqu'à la vitesse 4. Mélangez pendant environ 2 minutes, jusqu'à ce que la farine soit bien incorporée.
5. Ajoutez les flocons d'avoine et les raisins secs. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer le mélange à la vitesse 1, puis augmentez-la progressivement jusqu'à la vitesse 3. Mélangez pendant environ 2 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient uniformément distribués dans la pâte. Couvrez le bol d'une pellicule plastique et placez-le au réfrigérateur pour le refroidir pendant au moins 1 heure.
6. Préchauffez le four à 175°C (350°F) et recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
7. Une fois la pâte refroidie, divisez-la en 24 portions, puis formez des boules d'un diamètre de 4 cm (1 1/2 po). Déposez les biscuits sur la plaque de cuisson préparée, à environ 5 cm (2 po) les uns des autres. Enfourez les biscuits et faites-les cuire pendant 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
8. Une fois la cuisson terminée, retirez les biscuits du four et laissez refroidir sur une grille pendant 5 minutes avant de les servir.





PETITS GÂTEAUX AU CHOCOLAT ET AU FROMAGE À LA CRÈME

PRÉPARATION : 10 MINUTES

CUISSON : DE 18 À 20 MINUTES

DONNE : 12 PETITS GÂTEAUX

ACCESSOIRES : BATTEUR À MAIN, FOUETS ROTATIFS

INGRÉDIENTS

Garniture au fromage à la crème

1 paquet (230 g) de fromage
à la crème, ramolli

½ tasse (100 g) de sucre granulé

Pâte

2 gros œufs

½ tasse (100 g) de sucre granulé

½ tasse (90 g) de cassonade

⅓ tasse (65 ml) d'huile de canola

2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille

¾ tasse (90 g) de farine tout usage

½ tasse (48 g) de poudre de cacao

¾ c. à thé (3,75 ml) de poudre à pâte

½ c. à thé (2,5 ml) de bicarbonate
de soude

½ c. à thé (1,25 ml) de sel casher

½ tasse (125 ml) de lait entier

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 175°C (350°F). Recouvrez un moule de 12 muffins avec des moules en papier et mettez-le de côté.
2. Fixez le batteur à main sur la base d'alimentation, puis installez les fouets rotatifs.
3. Dans un petit bol, ajoutez le fromage à la crème et le sucre. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer le mélange à la vitesse 1, puis augmentez-la progressivement jusqu'à la vitesse 3. Mélangez pendant environ 1 minute, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et lisse. Mettez-le de côté.
4. Pour préparer la pâte, ajoutez les œufs, les sucres, l'huile et l'extrait de vanille dans un grand bol. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer le mélange à la vitesse 1, puis augmentez-la progressivement jusqu'à la vitesse 3. Mélangez pendant environ 2 minutes, jusqu'à ce que les ingrédients soient bien combinés.
5. Ajoutez les ingrédients restants dans le grand bol. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer le mélange à la vitesse 1, puis augmentez-la progressivement jusqu'à la vitesse 3. Mélangez pendant environ 2 minutes, jusqu'à ce qu'une pâte se forme. Veillez à ne pas trop mélanger.
6. Transférez la pâte dans le moule à muffins préparé, en remplissant chaque portion de petit gâteau à moitié. Garnissez chaque petit gâteau de 2 c. à soupe (30 ml) de la garniture préparée. Utilisez ensuite un cure-dents ou un couteau à beurre pour incorporer la garniture dans la pâte.
7. Placez les petits gâteaux au four et faites-les cuire pendant 18 à 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.
8. Retirez les petits gâteaux du four et laissez-les refroidir complètement avant de les servir.





CRÈME-DESSERT ÉTAGÉE

PRÉPARATION : 15 MINUTES

TEMPS DE RÉFRIGÉRATION : 1 HEURE

DONNE : 6 PORTIONS

ACCESSOIRES : BATTEUR À MAIN, FOUET

INGRÉDIENTS

1/2 tasse (125 ml) de crème épaisse

1 1/2 c. à soupe (22,5 ml) de sucre en poudre

6 portions de pouding au chocolat du commerce (140 g chacun)

25 biscuits sandwichs au chocolat, sans la garniture, émiettés

12 bonbons gommeux

BATTEUR À
MAIN + FOUET



DESSERTS

PRÉPARATION

1. Fixez le batteur à main sur la base d'alimentation, puis installez le fouet.
2. Dans un grand bol, ajoutez la crème et le sucre en poudre. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer le mélange à la vitesse 1, puis augmentez-la progressivement jusqu'à la vitesse 5. Mélangez pendant 1 ou 2 minutes, jusqu'à ce que des pics fermes se forment.
3. Ajoutez la crème-dessert au mélange de crème fouettée. Mélangez pendant environ 1 minute à la vitesse 2, jusqu'à ce qu'elle soit uniformément combinée.
4. Divisez 1/4 tasse (65 ml) du mélange de crème-dessert dans 6 verres transparents de 300 ml (10 oz), puis ajoutez 3 c. à soupe (45 ml) de biscuits émiettés. Répétez l'exercice jusqu'à ce que tous les ingrédients soient utilisés. Garnissez les crèmes-desserts de bonbons gommeux et réfrigérez-les pendant au moins 1 heure avant de les servir.



GÂTEAU AU FROMAGE SANS CUISSON AUX TURTLES

PRÉPARATION : 15 MINUTES

TEMPS DE RÉFRIGÉRATION : DE 4 À 8 HEURES

DONNE : 1 GÂTEAU ROND DE 23 CM (9 PO)

ACCESSOIRES : BATTEUR À MAIN, FOUETS ROTATIFS

INGRÉDIENTS

Croûte

1 1/2 tasse (80 g) de chapelure de biscuits Graham

5 c. à soupe (75 g) de beurre non salé, fondu

1/4 tasse (50 g) de sucre granulé

Garniture

2 blocs (230 g/8 oz) de fromage à la crème, ramolli

1/2 tasse (100 g) de sucre granulé

1/2 tasse (90 g) + 2 c. à soupe (30 ml) de cassonade

3/4 tasse (190 ml) de sauce au caramel

1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille

1/2 contenant (115 g) de glaçage fouetté

Garnitures

1/4 tasse (65 ml) de sauce au caramel

1/4 tasse (65 ml) de sauce au fudge chaude

1/4 tasse (65 ml) de pacanes, hachées

BATTEUR À
MAIN + FOUETS
ROTATIFS



DESSERTS

PRÉPARATION

1. Pour préparer la croûte, placez les ingrédients de la croûte dans un petit bol et mélangez-les avec une spatule en caoutchouc jusqu'à ce qu'ils soient uniformément combinés. Le mélange doit ressembler à du sable grossier. Transférez le mélange au fond d'un moule à charnière de 23 cm (9 po), puis pressez sur celui-ci pour former une croûte uniforme et compacte. Réfrigérez la croûte.
2. Fixez le batteur à main sur la base d'alimentation, puis installez les fouets rotatifs.
3. Pour préparer la garniture, placez tous les ingrédients de la garniture, à l'exception du glaçage fouetté, dans un bol moyen. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer le mélange à la vitesse 1, puis augmentez-le progressivement jusqu'à la vitesse 4. Mélangez pendant environ 2 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
4. Utilisez une spatule en caoutchouc pour incorporer le glaçage fouetté réservé en pliant la pâte, jusqu'à ce qu'il soit bien combiné. Transférez la garniture dans la croûte réfrigérée, en une couche lisse et uniforme. Couvrez le gâteau au fromage d'une pellicule plastique et faites-le refroidir au réfrigérateur pendant 4 à 8 heures.
5. Une fois la période de réfrigération terminée, retirez le moule du réfrigérateur, puis retirez le gâteau au fromage du moule. Arrosez-le de sauce au caramel et au fudge chaud, puis saupoudrez-le de pacanes.

NINJA[®] Foodi[®]

SYSTÈME POWER MIXER™

Balayez le code ici pour apprendre à utiliser votre système de mélangeur turbo, pour découvrir des recettes supplémentaires et acheter des accessoires :

VISITEZ

qr.ninjakitchen.com/powermixersystem-ca

OU

BALAYEZ ICI



© 2023 SharkNinja Operating LLC

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

POWERBASE et POWER MIXER sont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.

CC100CCO_IG_10Recipe_E_F_MP_Mv5